

ECO GR HR Dr. Peter PIFFL-PERCEVIC

15.06.2023

ZUSATZANTRAG

Betreff: TOP 12, PG Küche Graz Neuausrichtung

Sehr geehrte Frau Bürgermeisterin!

Beim Neubau der Küche Graz in der Herrgottwiesgasse sollte auch das Thema Nachhaltigkeit im Vordergrund stehen. Leider vermissen wir dabei ein Thema das seit Jahren in die Planungsprozesse der letzten Jahre eingeflossen ist komplett, der Food Hub der gemeinsam mit der Küche Graz miterrichtet werden müsste und der am genannten Gelände mitverwirklicht werden könnte.

Der Food Hub der von der Landwirtschaftskammer bzw. dem Bäuerliches Versorgungsnetzwerk Österreich in Abstimmung mit der Stadt Graz konzipiert wurde, würde die Anlieferung, Lagerung, Verarbeitung, Verteilung von regional produzierten Lebensmitteln optimal unterstützen. So wäre die direkte Anbindung der regionalen Landwirtschaft an die Küche Graz gegeben, was immense Vorteile für beide Seiten bringen würden. Frische, regional und nachhaltig produzierte Lebensmittel würden quasi vom Feld auf die Teller der Grazerinnen und Grazer kommen.

Eines der Hauptziele von Food Hubs ist es, kleinen und mittleren Landwirten Zugang zu größeren oder zusätzlichen Märkten zu verschaffen, in diesem Fall zur Küche Graz. Wird das nun nicht mitgeplant, vergäbe die Stadt Graz eine Riesenchance was die Themen Nachhaltigkeit und Kreislaufwirtschaft betrifft sowie die Themen regionale, saisonale Versorgung und Verarbeitung anbelangt. Man könnte bei der Umsetzung damit europaweit ein Vorzeigeprojekt in Graz verwirklichen.

Der im Stück erwähnte Passus „Auch Synergien mit landwirtschaftlichen Produktionen könnten massiv imagefördernd, regionalitätsfreundlich, nachhaltig und kostenscho-nend wirksam aufgebaut werden“ sollte ergänzt werden um:

Beim Planungsprozess der Küche Graz neu, wird in enger Zusammenarbeit mit dem Bäuerlichen Versorgungsnetzwerk Österreich das Thema Anlieferung und großküchentaugliche Weiterverarbeitung von Gemüse im Sinne der Nachhaltigkeit und Regionalität mitgeplant werden.

Die im Grazer Umland erzeugten bäuerlichen Produkte sollen zukünftig direkt bei der Küche Graz in einem "Food Hub" verarbeitet werden und so viele Synergien nutzen und die regionale Versorgung unserer Kinder und Jugendlichen in Graz in unseren Schulen und Kinderbetreuungseinrichtungen revolutionieren.

Der Food Hub sollte auch als Abholmarkt fungieren, und so eine sehr gute Ergänzung zu unseren Bauernmärkten darstellen. Spezialitäten von den Bauernmärkten, welche nicht frisch verkauft werden können, könnten in dieser Form im Food Hub zum Verkauf angeboten werden bzw. auch in die Verarbeitung gehen. Somit könnten wir das Thema Lebensmittelverschwendung auch offensiv angehen und viele Synergien nutzen. Eine Koch- und Schauküche sollte darin ebenfalls Platz finden, um den Grazerinnen und Grazern das Bewusstsein zu geben, wie Lebensmittel auch richtig verarbeitet und verkocht werden. In den Räumlichkeiten sollen auch viele Führungen, Schulungen und Veranstaltungen stattfinden, um den Menschen auch wieder das nötige Bewusstsein und Wissen vermitteln zu können.

Mit der Steirischen Landwirtschaftskammer gibt es einen kompetenten und neutralen Partner, welcher hier sehr viele praktische Tipps, Infos und Empfehlungen weitergeben kann. Die Seminarbäuerinnen und die Bäuerinnen Organisation ist dafür ausgerichtet, den Kindern und auch den Erwachsenen hier die nötigen Schulungen anzubieten. Somit können wir ein Kreislaufprojekt in Gang setzen, das österreichweit seines gleichen sucht. Die Küche Graz würde somit stark an Wertigkeit gewinnen, und eine noch viel wichtigere Position einnehmen. Die Themen Klima- und Umweltschutz, Nachhaltiges Denken und Handeln würden mit einem Schlag eine völlig neue Bedeutung in der Genusshauptstadt einnehmen.

Aus dem Food Hub heraus könnte man auch die Grazer Gastronomie und Hotellerie beliefern und sehr eng mit dem Graz Tourismus und der GenussHauptstadt Graz zusammenarbeiten.

Es ist außerdem im Rahmen des Vorhabens Küche Graz Neu, in Verbindung mit dem Foodhub zu prüfen ob es Möglichkeiten der Inanspruchnahme von Mitteln aus dem European Green Deal: Farm to Fork strategy for a fair, healthy and environmentally-friendly food system, gibt und gegebenen Falls die Planungen auf eine Unterstützung aus diesem Topf abzustimmen bzw. anzupassen.

Aus diesem Grund stelle ich namens des ÖVP Gemeinderatsclubs folgenden

Zusatzantrag:

Beim Planungsprozess der Küche Graz neu, wird in enger Zusammenarbeit mit dem Bäuerlichen Versorgungsnetzwerk Österreich das Thema Anlieferung und großküchentaugliche Weiterverarbeitung von Gemüse im Sinne der Nachhaltigkeit und Regionalität mitgeplant werden.

Es ist im Rahmen des Vorhabens Küche Graz Neu in Verbindung mit dem Foodhub zu prüfen, ob es Möglichkeiten der Inanspruchnahme von Mitteln aus dem European Green Deal: Farm to Fork strategy for a fair, healthy and environmentally-friendly food system, gibt, und gegebenen Falls die Planungen auf eine Unterstützung aus diesem Topf abzustimmen bzw. anzupassen.