



Antrag

der Abgeordneten **Gerd Mannes, Harald Meußgeier, Christin Gmelch und Fraktion (AfD)**

Ernährungsleitlinien nach US-Vorbild: Zucker und hochverarbeitete Produkte reduzieren, protein- und nährstoffdichte Kost stärken – sowie verbindliche Kantinenstandards für staatliche Einrichtungen

Der Landtag wolle beschließen:

Die Staatsregierung wird aufgefordert,

1. US-Ernährungsleitlinien als Referenzrahmen zu übernehmen und in Bayern umzusetzen: die aktuellen US-Ernährungsleitlinien („Dietary Guidelines for Americans, 2025–2030“) als fachlichen Referenzrahmen heranzuziehen und daraus konkrete bayerische Umsetzungsvorgaben abzuleiten, insbesondere mit dem Schwerpunkt auf
 - Reduktion von zugesetztem Zucker und hochverarbeiteten Lebensmitteln,
 - Orientierung an vollwertigen, nährstoffdichten Lebensmitteln („real food“),
 - Stärkung einer ausreichenden Proteinversorgung aus vielfältigen Quellen.
2. irreführende bzw. wissenschaftlich nicht tragfähige Darstellungen zum Fleischkonsum zu überprüfen und zu korrigieren:

Alle von staatlichen Stellen verantworteten Informationsmaterialien (u. a. Websites, Broschüren, Unterrichts- und Beratungsmaterialien) dahingehend zu prüfen, ob Aussagen zur Gesundheitsgefährdung durch Fleischkonsum evidenzbasiert, differenziert und nachvollziehbar sind. Irreführende Verallgemeinerungen sind zu revidieren.

Dabei sind ausdrücklich sowohl die Hinweise auf mögliche Risiken (z. B. im Kontext gesättigter Fette/Verarbeitung) als auch die Empfehlung zu Qualität und Auswahl (z. B. „leaner varieties“) angemessen abzubilden.

3. Ernährungsrichtlinien für öffentliche Kantinen und staatliche Einrichtungen zu erlassen:

Für alle Kantinen staatlicher Behörden, Hochschulen, staatlicher Kliniken/Einrichtungen sowie für landeseigene Betriebe verbindliche Ernährungsstandards zu erarbeiten und umzusetzen, die die US-Vorgaben im Kern abbilden, insbesondere

- deutliche Reduktion zuckerhaltiger Getränke/Süßwarenangebote,
- Priorisierung frischer und gering verarbeiteter Speisen,
- ausreichende Proteinoptionen (tierisch und pflanzlich),
- transparente Kennzeichnung von Zuckerzusatz und Verarbeitungsgrad,
- Vermeidung einer einseitigen Stigmatisierung einzelner traditioneller Lebensmittelgruppen.

4. Kooperationen mit Verbraucherschutzorganisationen im Sinne dieser Leitlinien auszurichten:

Im Rahmen von Kooperationsprojekten, Förderprogrammen und Informationskampagnen darauf hinzuwirken, dass anerkannte Verbraucherschutzakteure und staatlich unterstützte Beratungsstrukturen die unter Ziff. 1 bis 3 genannten Leitlinien konsistent berücksichtigen (ohne die Unabhängigkeit externer Träger zu beeinträchtigen).

Begründung:

In den USA wurden die aktuellen „Dietary Guidelines for Americans, 2025–2030“ als neue Ernährungsleitlinie veröffentlicht und öffentlich stark diskutiert. Kernelemente sind eine stärkere Orientierung an „whole/real foods“, eine klare Begrenzung von zugesetztem Zucker und hochverarbeiteten Produkten sowie eine Aufwertung der Proteinversorgung – bei gleichzeitigem Streit über die richtige Balance, u. a. wegen möglicher Zielkonflikte mit gesättigten Fetten.

Gerade für öffentliche Verpflegungssysteme (Kantinen staatlicher Einrichtungen) sind klare, praktikable Standards geeignet, das Ernährungsverhalten im Alltag messbar zu verbessern. Zugleich muss staatliche Gesundheitskommunikation wissenschaftlich belastbar und differenziert bleiben: Pauschale oder missverständliche Aussagen – etwa zum Fleischkonsum – führen zu Vertrauensverlust und Polarisierung, erforderlich ist eine überprüfbare Darstellung, die Risiken (z. B. bei stark verarbeiteten Fleischwaren oder übermäßigem Konsum) ebenso benennt wie Empfehlungen zur Auswahl und Qualität.