



UWG-Melle e.V. · Peter Mittelberg – Westhoyeler Straße 23a 49328 Melle

Herrn Bürgermeister Reinhard Scholz Stadtverwaltung Stadthaus Schürenkamp 16 49324 Melle

Unabhängige Wählergemeinschaft Melle e.V. Stadtratsfraktion

Peter Mittelberg Westhoyeler Straße 23 a 49328 Melle

peter@peter-mittelberg.de

Melle, 13.02.2019

### Stärkere Berücksichtigung fleischloser Speisen bei städtischen Veranstaltungen

Sehr geehrter Herr Bürgermeister Scholz,

die Fraktion UWG-Melle stellt folgenden Antrag zur Behandlung im Ausschuss für Kultur, Tourismus und Stadtmarketing am 27.02.2019

Die Verwaltung wirkt darauf hin, dass aus Gründen des Klimaschutzes, der Gesundheitsprävention sowie des Umwelt- und Tierschutzes:

- das Angebot fleischloser Speisen bei städtischen Veranstaltungen stärker berücksichtigt wird.
- 2. die Stadt Melle hinsichtlich des Grillwettbewerbs erstmals vorbildlich wirkt und für Ausgewogenheit sorgt, indem den Fleischgerichten über die Teilnahmebedingungen das Alleinstellungsmerkmal genommen wird.

Zukünftig möge dieser Einfluss auf die kulinarischen Angebote seitens der Stadt generell durch koordinierte Unterstützung und Stadtmarketing geltend gemacht werden. (Produktgruppe 571-02 (Förderung des Tourismus/Stadtmarketing))

## Begründung

Die gastronomischen Angebote öffentlicher Veranstaltungen in Melle werden derzeit den Standbetreibern überlassen. Die stellen Speisen nach wirtschaftlichen Gesichtspunkten und Nachfrageerfahrungen zusammen. Nachgefragt werden überwiegen fleischliche Speisen, wie es in ländlich strukturierten Gebieten eben der Fall ist. Das ist seit Jahren so und auch von der Mehrheit der in Melle lebenden Menschen so gewollt. Die positiven Besucherzahlen belegen dies, eine Veränderung des Angebotes ist daher nicht notwendig.

Soweit die Beschreibung des Status quo.

Dem möchte die UWG folgende Gedanken entgegenhalten:

Ein gastronomisches Angebot - wie oben beschrieben - vernachlässigt zwangsläufig Aspekte wie Umwelt, Klima und gesunde Ernährung. Die einseitige Ausrichtung ist keinesfalls ein Indikator für die Vorliebe der Besucher, sondern eher für Verschlossenheit gegenüber Alternativen.

Die "Melle tischt auf" Speisekarte aus dem Jahr 2018 möge dies beispielhaft verdeutlichen. Fleischlos lebenden Besuchern wird durch Mangel an Angebot die Möglichkeit verwehrt, dem Konzept der Veranstaltung zu folgen, viele kleine Dinge zu probieren. Oder sie müssen die Speisen durch Weglassen oder Verändern ruinieren. Diese seit Jahren nahezu unveränderte Situation hat oftmals das vollständige Fernbleiben von Vegetariern zur Folge.

Die Anzahl der ständig oder zeitweise vegetarisch lebenden Menschen in Deutschland steigt jedoch unablässig. Diese Entwicklung ist eindeutig und spricht für sich. Sie wird auch von Kritikern nicht bestritten.

Die Stadt Melle als eine lebenswerte Stadt mit einem ehrgeizigen Tourismuskonzept darf einer solchen gesellschaftlichen Veränderung nicht hinterherlaufen, sondern muss sich ihr **aktiv** öffnen.

Üblicherweise wird von Rat und Verwaltung kein Einfluss auf das kulinarische Angebot bei städtischen Veranstaltungen genommen. Diese Zurückhaltung gilt es aufzugeben, um den beschriebenen gesellschaftlichen Veränderungen in angemessenem Umfang Rechnung zu tragen.

"Jubiläums-Bratwurst" oder Grillmeisterschaften mit vorgeschriebenen fleischhaltigen Speisen manifestieren allerdings nur den oben kritisierten Zustand und sind daher wenig hilfreich. Weitere Erläuterungen können mündlich in der Sitzung erfolgen.

Mit freundlichem Gruß

Poley Mittelberg Helberg

Seite 2 von 4

# Speisenangebot "Melle tischt auf 2018", Quelle: Meller Kreisblatt

#### **Grill-Werk**

- Waffel mit Zucker & Zimt
- Waffel mit Sahne & heißen Kirschen & Vanilleeis
- Verschiedene Donuts mit Vanilleeis & Soße nach Wahl, Kindereis
- Kaffee, Cappuccino, Latte Macchiato, Espresso

#### **Restaurant Yao Lin**

- Knusprig gebratene Ente, scharf oder süß sauer,
- · Knusprig paniertes Huhn
- Gebratene Nudeln mit Huhn oder vegetarisch
- Tempura Garnelen
- · Mini-Frühlingsrolle
- diverse Weine

#### Akropolis

- Gyros Pita
- Gyrosteller mit Krautsalat und Zaziki
- Gyros mit Metaxasauce, Krautsalat und Zaziki
- Hähnchenbrustfilet mit mediterranem Gemüse
- Schweinefilet mit Metaxasauce und Rosmarinkartoffeln
- · Ouzo und diverse Weine

### **Bayrischer Hof**

- Portion Schweinshaxe mit Sauerkraut und Püree
- Spießbratenbrötchen
- Münchener Weißwürstel mit Brezel, Reibedatschi mit Apfelmus
- Leberkäse im Brötchen
- Frische Champignons mit Dip und Baguette
- Argentinische Steakhüfte auf Rösti mit Champignons und Kräuterdip
- Weizenbier und diverse Weine

### **Alte Stadthalle**

- Grüner und weißer Spargel vom Grill mit Sauce Hollandaise | zartrosa Rinderhüfte |
  Rotwein-Schalotten-Jus | Rosmarinkartoffeln
- Zwei Matjesfilets "Hausfrauen Art" mit Zwiebelringen, Apfel- und Gurkenstreifen in pikanter Sahnesauce | Rosmarinkartoffeln
- Pulled Pork vom Smoker | Coleslawsalat | Brötchen
- Spaghetti aus dem Parmesanlaib | Trüffelbutter.
- Frische Erdbeerbowle | Diverse Weine vom Weingut Becker

### Werner's Grillimbiss

Kl. Roulade mit Klößen und Rotkohl

Seite 3 von 4

- Hirschgulasch mit Pfifferlingen und Klößen
- Hähnchenbrust in Tomaten-Basilikum Sauce mit Butterspätzle
- · Schweineschnitzel mit Pilzen und Bratkartoffeln
- Hamburger

#### Le Feu

- Flammkuchen: deftig, mit Fisch, vegetarisch, vegan oder süß.
- Elsässer Weine
- ErdbeerbowleErdbeerbowle gibt es bei Le Feu.

### **Die Knolle**

- Kartoffel-Wedges mit verschiedenen Dips
- Norwegischer Räucherlachs auf Reibekuchen, dazu eine Senf-Dill Creme
- Schweinemedaillons mit Pfifferlingen in Rahm, dazu Kartoffel -Röstinchen
- diverse Weine

#### Zeus

- Gyrosbrötchen mit Zaziki, Tomaten, Zwiebeln und Krautsalat
- Gyros Teller mit Zaziki, Krautsalat und Pommes
- Gyros mit Metaxasoße und Pommes
- Portion Pommes mit Ketchup und Majonaise
- · Ouzo, Griechischer Weißwein und Rotwein

### Gaumenfreude

- Tapasteller
- Satéspieß auf Glasnudelsalat
- gegrilltes Gemüse auf Kräuterdipp
- Hähnchenbrust auf frischen Bandnudeln in Frischkäsesoße mit Kräutern und getrockneter Tomate
- Frisches Lachsfilet gebraten auf Blattspinat und Kräutersoße dazu Baguette
- Beefburger Gaumenfreude Hausgebackenes Brötchen und Paddy mit Bacon, Cheese, Rotweinzwiebeln und Advocado-Frischkäse-Dipp
- Tiramisu mit frischen Erdbeeren, Panna Cotta mit Erdbeersalat
- diverse Weine

## **Kilians**

- Filet-Geschnetzeltes mit frischen Champignons und Röstinchen
- Potato Dippers mit Sweet Chili Sauce oder Ingwer Mayonnaise
- "Little Italy Burger"
- Gegrillte Hähnchenbrustfilet, Tomaten, Balsamicocreme, Rucola und Parmesan

Diverse Weine

Seite 4 von 4