

Herrn
Mag. Wolfgang Sobotka
Präsident des Nationalrats
Parlament
1017 Wien

Geschäftszahl: 2020-0.825.669

Ihr Zeichen: BKA - PDion (PDion)4599/J-NR/2020

Wien, am 11. Februar 2021

Sehr geehrter Herr Präsident,

die Abgeordneten zum Nationalrat Mag. Philipp Schrangl, Kolleginnen und Kollegen haben am 11. Dezember 2020 unter der Nr. **4599/J-NR/2020** an die Bundesministerin für Justiz eine schriftliche parlamentarische Anfrage betreffend „die Verpflegung von Insassen in Österreichs Justizanstalten“ gerichtet.

Diese Anfrage beantworte ich nach den mir vorliegenden Informationen wie folgt:

Zur Frage 1:

- *Wie hoch sind die Kosten, die für die Verpflegung eines Haftgefangenen pro Tag aufzuwenden sind im Jahr 2020?*

Die Daten für das Jahr 2020 stehen noch nicht zur Verfügung.

Zu den Fragen 2 bis 6:

- *2. Wie hoch waren die Kosten, die für die Verpflegung eines Haftgefangenen pro Tag aufzuwenden sind im Jahr 2019?*
- *3. Wie hoch waren die Kosten, die für die Verpflegung eines Haftgefangenen pro Tag aufzuwenden sind im Jahr 2018?*
- *4. Wie hoch waren die Kosten, die für die Verpflegung eines Haftgefangenen pro Tag aufzuwenden sind im Jahr 2017?*

- 5. Wie hoch waren die Kosten, die für die Verpflegung eines Haftgefangenen pro Tag aufzuwenden sind im Jahr 2016?
- 6. Wie hoch waren die Kosten, die für die Verpflegung eines Haftgefangenen pro Tag aufzuwenden sind im Jahr 2015?

In den angeführten Jahren entstanden folgende Verpflegskosten pro Hafttag pro Insass*in:

Jahr	Verpflegskosten pro Hafttag pro Insass*in
2019	3,72 Euro
2018	3,67 Euro
2017	3,56 Euro
2016	3,35 Euro
2015	3,18 Euro

Zur Frage 7:

- In wie weit variieren die Höhe der Kosten pro Insassen in den Justizanstalten Österreichs? (Aufgelistet auf alle Justizanstalt)

Ich verweise exemplarisch auf folgende Zahlen aus dem Jahr 2019:

Justizanstalt	Verpflegskosten 2019 pro Hafttag pro Insass*in
JA Josefstadt	3,59 Euro
JA Korneuburg	4,08 Euro
JA Krems	3,80 Euro
JA St. Pölten	3,50 Euro
JA Wr. Neustadt	2,35 Euro
JA Eisenstadt	3,27 Euro
JA Linz	2,40 Euro
JA Ried	2,79 Euro
JA Asten	3,30 Euro
JA Wels	2,40 Euro
JA Salzburg	5,09 Euro

JA Graz-Jakomini	3,62 Euro
JA Leoben	3,57 Euro
JA Klagenfurt	3,92 Euro
JA Innsbruck	4,77 Euro
JA Feldkirch	3,67 Euro
JA Wien-Favoriten	8,87 Euro
JA Wien-Mittersteig	3,63 Euro
JA Gerasdorf	3,83 Euro
JA Göllersdorf	3,95 Euro
JA Wien-Simmering	3,14 Euro
JA Stein	4,01 Euro
JA Schwarzau	4,31 Euro
JA Hirtenberg	2,35 Euro
JA Sonnberg	3,98 Euro
JA Garsten	3,64 Euro
JA Suben	3,95 Euro
JA Graz-Karlau	4,87 Euro

Zu den Fragen 8 und 9:

- 8. Was versteht man unter „einfacher Anstaltskost“?
- 9. In wie weit hat sich die „einfache Anstaltskost“ in den letzten Jahren entwickelt?

Was als „einfache“, „schmackhafte“ Kost im Sinne des § 38 StVG zu bezeichnen ist, ist an den in Österreich üblichen Geschmacksvorstellungen zu messen und nicht an den persönlichen Präferenzen des einzelnen Strafgefangenen (= OLG Wien 33 Bs 77/16i). Es ist das subjektiv-öffentliche Recht (VwGH 97/20/0633; = OLG Wien 33 Bs 422/16z) der Strafgefangenen und aller anderen Insass*innen (siehe für Untersuchungshäftlinge insb. § 182 Abs. 2 StPO), mit einfacher, ernährungswissenschaftlichen Erkenntnissen entsprechender, schmackhafter Anstaltskost ausreichend versorgt zu werden. Dem kann grundsätzlich auch eine kalte Mahlzeit gerecht werden (OLG Wien 33 Bs 422/16z). Es besteht jedoch beispielsweise kein subjektiv-öffentliches Recht auf den Aushang eines nach Zusätzen, Inhaltsstoffen und Kalorienwerten detaillierten Speiseplanes (OLG Linz Vk

197/10) oder auf Selbstverköstigung (= OLG Wien 33 Bs 396/16a). Allerdings kann angeordnet werden, dass Strafgefangene die Herstellung der Verpflegung selbst übernehmen. In diesem Fall ist darauf zu achten, dass diese ernährungswissenschaftlichen Grundsätzen entspricht. Bei ausnahmsweiser Selbstverköstigung ist jedenfalls eine Ungleichbehandlung armer und reicher Strafgefangener und die damit verbundene Herausbildung von Führungsstrukturen unter den Insass*innen zu vermeiden (Drexler/Weger, StVG § 38 Rz 1).

Darüber hinaus verweise ich auf folgende Auszüge aus dem diesbezüglichen Grundsätzerlass aus 2016, der allgemeine Rahmenbedingungen für die im § 38 StVG vorgeschriebene Verpflegung der Insass*innen ausweist:

„Nährstoffmäßige Grundsätze

Aufgrund der Zusammenarbeit mit der Österreichischen Gesellschaft für Ernährung (ÖGE) und den von der ÖGE eingebrachten neuesten ernährungswissenschaftlichen Erkenntnissen, wurden einige Anpassungen der Richtwerte bzw. Empfehlungswerte durchgeführt.

Die Untergrenze des täglichen Energiebedarfes wurde bei männlichen Erwachsenen auf 9000 Kilojoule herabgesetzt, die Obergrenze von 12.500 Kilojoule wurde belassen, wobei die im Obst enthaltenen Energiewerte bei der Berechnung mit zu berücksichtigen sind.“

Diese nährstoffmäßigen Grundsätze wurden mit der ÖGE abgestimmt und stellen einen allgemeinen Rahmen für alle Justizanstalten dar.

„IV. KOSTFORMEN

Dem Gesundheitszustand, dem Lebensalter und der Beschäftigung, aber auch den Speisegeboten der Glaubensbekenntnisse entsprechend (§ 38 Abs. 2 StVG) gibt es folgende Arten der Verpflegung (Kostformen):

IV.1. GESUNDENKOST

IV.1.1. Normalkost

Im Rahmen der gesetzlichen Vorgaben ist ein Speiseplan für die Normalkost zu erstellen.

IV.1.2. Kostzubeußen aus dem Titel der Arbeit

Im Sinne des § 38 Abs. 2 StVG erhalten Insassen, die Arbeit verrichten, reichlichere Kost in Form einer Kostzubeuße aus dem Titel der Arbeit pro Arbeitstag in der Höhe von mindestens 1.500 kJ bis maximal 3.500 kJ.

Es ist zulässig, dass die für die Zubeußen aus dem Titel der Arbeit vorgesehenen Joulemengen an Tagen, an denen Arbeit verrichtet wird, im Rahmen vernünftiger Ausgewogenheit in den vorgesehenen Speiseplan eingebunden werden. In diesem Fall hat die Ausgabe einer weiteren Kostzubeuße aus dem Titel der Arbeit zu unterbleiben. Die Zubeuße gebührt für volle Arbeitstage (wenigstens 5 Arbeitsstunden) und ist noch am jeweiligen Arbeitstag auszugeben. Es können aber, wenn es die Verpackungsgröße nicht anders zulässt (Lebensmittelhygiene), die Kostzubeußen aus dem Titel der Arbeit im Vorhinein für mehrere Arbeitstage ausgegeben werden, sofern eine entsprechende Lagerung gewährleistet werden kann.

Die Kostzubeuße soll als zusätzliche Jause gestaltet werden. Als Kostzubeußen sind z.B. Streichfette, Käse, Milch, Topfenaufstriche, Fleischprodukte, Wurstwaren, Rohgemüse, Obst und Fruchtsäfte, Schokolade etc. zu verwenden. Bei Bedarf sind Brot und schwach gesüßter Tee (ohne Anrechnung auf die Energiemenge) auszugeben.

IV.1.3. Verpflegung Jugendlicher

Zusätzlich zu den in den Abschnitten Normalverpflegung und Kostzubeußen aus dem Titel der Arbeit getroffenen Verpflegungsvorschriften ist bei der Verpflegung Jugendlicher zu beachten:

Der Tagessatz ist für männliche Jugendliche um 2.000 kJ, für weibliche Jugendliche um 1.000 kJ pro Tag zu erhöhen. Der Unterschied ergibt sich aus dem geringeren Grundumsatz der Mädchen. Die tägliche zuzuführende Eiweißmenge darf bei männlichen Jugendlichen 80 Gramm, bei weiblichen Jugendlichen 70 Gramm nicht unterschreiten. Obst und Gemüse sollen reichlich ausgegeben werden.

IV.1.4. Ritualkost

Auf die dem Glaubensbekenntnis und kulturellen Geboten entsprechenden Speisegebote ist, soweit dies möglich ist, Rücksicht zu nehmen.

IV.2. KRANKENKOST

Die Anzahl der mit Krankenkost zu versorgenden Insassen und die Zusammensetzung dieser Kost ist vom ärztlichen Dienst zu bestimmen und in der diesbezüglichen Anordnung zu bestätigen.

IV.2.1. Diätverpflegung

Die diätischen Maßnahmen haben sich in den vergangenen Jahren insofern verändert, als strenge Vorschriften gelockert wurden und die individuelle Verträglichkeit stärker in den Vordergrund getreten ist. Den ernährungsbedingten Stoffwechselstörungen (erhöhte Cholesterin- und Harnsäurewerte, Zuckerkrankheit und Bluthochdruck) wird heute mit einer fettreduzierten (Gewichtsabnahme), fleisch- und fleischproduktreduzierten sowie salzarmen Kost entgegengewirkt. Vollkornprodukte (Brot, Teigwaren, Reis), Gemüse und Obst stellen den Hauptanteil dieser Diäten dar, ergänzt durch mäßig Milchprodukte und Fleisch. Die Diätverpflegung in den Justizanstalten ist in Zusammenarbeit mit dem Anstaltsarzt, allenfalls unter Beiziehung einer (eines) Diätassistentin (Diätassistenten) zu erstellen (empfohlen wird zumindest einmal im Kalenderjahr).

IV.2.2. Schonkost

Für Insassen mit Magen-, Darmerkrankungen gilt heute die so genannte „Leichte Vollkost“, bei welcher allgemein schwer verträgliche Lebensmittel und Zubereitungsarten gemieden werden.

IV.2.3. Ritualschonkost

Schonkost abgestimmt auf die jeweiligen Glaubensbekenntnisse und kulturellen Gebote.

IV.2.4. Diabetikerkost

Die Diabetesdiät ist nicht mehr gekennzeichnet durch drastisches Beschränken der Broteinheiten bei gleichzeitigem hohen Fleisch- und Fettkonsum, sondern durch den Austausch von Weißbrot durch Vollkornbrot in nahezu beliebiger Menge, durch einen hohen Gemüseverzehr und die Beschränkung tierischer Lebensmittel.

IV.2.5. Untergewichtszulage

Zubußen für untergewichtige Insassen sind auf Verordnung des ärztlichen Dienstes unter Angabe der Anzahl der Bezugsberechtigten, sowie der Art und Menge der zu verabreichenden Lebensmittel zu bestimmen und zu bestätigen.

IV.2.6. Vegetarische bzw. Vegane Ernährung

Auf individuelle Ernährungswünsche kann entsprechend den vorhanden Ressourcen und Möglichkeiten eingegangen werden. Ein subjektives Recht auf derartige Verköstigungswünsche besteht nicht.“

Anstaltsspezifische Besonderheiten können individuell gestaltet werden, wobei die fallweise Beiziehung externer Berater, wie Diätassistent*innen, etc., grundsätzlich empfohlen wird.

Zur Frage 10:

- *Hat sich die Zahl der Insassen, deren Ernährungsweise von der „Normalkost“ abweicht im Zeitraum 2015-2020 verändert?*

Dazu stehen mir keine Auswertungen zur Verfügung.

Zur Frage 11:

- *Fallen mit Abweichung der „Normalkost“ vermehrt Kosten an? (Nennung konkreter Zahlen pro Häftling und pro Tag für das Jahr 2020)*

Schonkost, Diabetikerkost, etc. sind im Normalfall nicht teurer als Normalkost, wenn sie in den Anstaltsküchen der Justizanstalten selbst hergestellt werden. Die Erhebung konkreter Kosten pro Insasse und Tag für die von der Normalkost abweichende Kost würde aber einen unvertretbar hohen Verwaltungsaufwand verursachen, weshalb ich um Verständnis ersuche, davon Abstand zu nehmen.

Zur Frage 12:

- *Wie viele Justizanstalten bemühen sich, Lebensmittel selbst zu erzeugen?*

Sehr viele Justizanstalten erzeugen in kleinerem Umfang selbst Lebensmittel in den angeschlossenen Gärtnereien. In größerem Umfang produzieren jene Justizanstalten Lebensmittel, welchen eigene Ökonomiebetriebe angeschlossen sind. Dies sind aktuell die Justizanstalten Hirtenberg (Außenstelle Münchendorf), Graz Karlau (Außenstelle Maria

Lankowitz), Klagenfurt (Außenstelle Rottenstein), Stein (Außenstellen Oberfucha und Mautern), Schwarza, Sonnberg und Innsbruck.

Zur Frage 13:

- *Wie viel kann mit der Selbsterzeugung von Lebensmitteln jährlich eingespart werden? (Bitte um Nennung konkreter Zahlen)*

Dazu kann ich nur mitteilen, dass etwa im Jahr 2019 in den Ökonomien Lebensmittel im Wert von 760.808 Euro erzeugt wurden. Angeführt werden kann in diesem Zusammenhang der Prozentsatz des selbsterzeugten Fleisches (2018: 46.933 kg = 16,93% des Gesamtverbrauches, 2019: 45.179 kg = 15,86% des Gesamtverbrauchs.) Nähere Informationen in diesem Zusammenhang können den Antworten der Frau Bundesministerin für Justiz zu Ihrer Anfrage Nr. 3722/J-NR/2020 betreffend „Beschaffung von Fleisch in den Küchen der Justizanstalten“ entnommen werden. Zum (theoretischen) Einsparungspotenzial durch Selbsterzeugung können keine verlässlichen Angaben gemacht werden.

i.V. Mag. Werner Kogler

