



Tages-Anzeiger
8021 Zürich
044/ 248 44 11
www.tagesanzeiger.ch

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 172'920
Erscheinungsweise: 6x wöchentlich

Themen-Nr.: 571.193
Abo-Nr.: 1094551
Seite: 17
Fläche: 15'837 mm²

Zu viel Tofu für Goldküstenkinder

Stefan Hohler

In Zollikon beschweren sich Eltern über den Mittagstisch an der Schule. Jetzt gibt es wieder Chicken-Nuggets, Brätchügeli und Steaks.

In Zollikon sind Eltern nicht zufrieden mit dem, was die ehemalige Zürcher Stadtküche ihren Kindern aufischt. Seit Anfang Oktober liefert die Cateringfirma Menu and More AG das Essen für die Mittagstische an den Zolliker Schulen. Das Unternehmen besteht seit 2004 und hatte im Jahr 2010 die Zürcher Stadtküche gekauft. Es versorgt täglich 12 000 Menschen «mit frischen und gesunden Menüs».

Offenbar kommen die frischen und gesunden Menüs nicht überall so gut an. Denn seit dem Wechsel brodelt es in Zollikon, wie die «Zürichsee-Zeitung» schreibt. Von «lauwarmem Spinat, verkochten Spaghetti und einer Überdosis Tofu» war die Rede. Eltern würden sich darüber beschweren, dass das Essen des neuen Caterers zu fad sei, und die Kinder hungrig nach Hause kämen. Denn während der vorherige Mahlzeitenlieferant auf bewährte Lieblingsspeisen wie Chicken-Nuggets oder Spaghetti bolognese setzte, kocht der neue Caterer bewusst salz-, zucker- und fettarm.

Das Essen an den Schulen war auch in der Behörde ein Thema. Laut Schulpräsidentin Corinne Hoss (FDP) wurde

an einer Sitzung mit Menu and More beschlossen, den Wünschen entgegenzukommen. Der Grund für den Wechsel ist laut Hoss das obligatorische Submissionsverfahren, das vorschreibt, dass alle fünf bis sieben Jahre öffentliche Ausgaben in dieser Grössenordnung neu ausgeschrieben werden müssen. Menu and More machte das Rennen. In Zollikon werden täglich rund 250 Mahlzeiten für Schüler serviert.

Weniger Vollkornprodukte

Wie Judith Schumacher, Leiterin Marketing & Kommunikation von Menu and More, auf Anfrage schreibt, sei die Beurteilung der Speisequalität durch die Kinder und Lehrer «durchwegs positiv ausgefallen». Dass die Speisen vereinzelt als «fad» beurteilt wurden, liege an der kindergerechten Zubereitungsart. Man koche ganz bewusst salz-, zucker- und fettarm. Auf die Frage, ob nun das Mittagstischangebot geändert werde, das heisst mehr «bewährte» Speisen wie Chicken-Nuggets, schreibt Schumacher: «Was das Mittagstischangebot betrifft, wurde - auch auf Wunsch der Elternschaft - Anpassungsbedarf bei der Menüauswahl und den Mengen, gerade bei besonders beliebten Gerichten, festgestellt.»

So werden bis auf weiteres vermehrt bei den Kindern bekannte und beliebte Gerichte wie beispielsweise Brätchügeli mit Kartoffelstock, Pouletsteaks, Zucchetti-Käse-Krapfen oder auch Falafelkugeln berücksichtigt. Vollkornprodukte und vegetarische Gerichte werde es vorläufig nur noch in begrenztem Masse geben.