



## Umstrittener Palmöl-Stopp bei der Kinderverpflegung Das Cateringunternehmen Menu and More AG setzt künftig auf andere Rezepturen.

**Gastronomie** Etwa 12 000 Kinder aus der ganzen Deutschschweiz werden künftig deutlich weniger Palmöl essen – obwohl die wenigsten von ihnen wissen, was das überhaupt ist. Die Menu and More AG, die rund 460 Mittagstische von Schulen und Krippen mit Mahlzeiten beliefert, verzichtet ab sofort auf Produkte mit Palmöl.

Betroffen sind rund 30 Lebensmittel, die Menu and More von anderen Anbietern bezieht. «In unserer hauseigenen Küche oder Konditorei haben wir noch nie Palmöl benutzt», sagt Geschäftsführer Markus Daniel. Für die Umstellung habe man eng mit den Zulieferern zusammengearbeitet und teilweise monatlang an den neuen Rezepturen herumgeprobelt. So entstanden unter anderem eine Margarine, ein Fischfond oder eine Schoggimousse, alle ohne Palmöl. Als Ersatz dient häufig Schweizer Sonnenblumen- oder Rapsöl. «Die neuen Produkte schmecken mindestens so gut wie die alten», sagt Daniel. Nur drei Artikel habe man aus dem Sortiment entfernen müssen, weil man keinen Ersatz fand, etwa den Berliner.

### Kritik am Palmöl-Label

Menu and More setzt schon lange auf ökologische Produkte, die vor allem aus der Region stammen. Seit 2015 hat das Unternehmen nur noch Lebensmittel mit Palmöl verwendet, die das Label RSPO (Roundtable on

Sustainable Palm Oil) trugen. Die Wirksamkeit dieser Zertifizierung ist aber umstritten, es gibt Berichte über Vertreibungen, Brandrodungen oder Herbizideinsätze auf RSPO-Plantagen. «Das entspricht nicht unseren Werten, daher der Verzicht», sagt Daniel.

NGOs, die sich mit dem Thema beschäftigen, bewerten diesen Ausstieg unterschiedlich. «Wenn wir die Lage in Indonesien und Malaysia verbessern wollen, müssen wir den Palmölverbrauch verringern», sagt Tina Goethe von Brot für alle. Als «ausgesprochen begrüssenswert» beurteilt sie die Massnahme von Menu and More. Diese sensibilisiere die Menschen und zeige, dass sich Palmöl in vielen Fällen ersetzen lasse.

Auch Goethe beurteilt die Arbeit des RSPO-Labels kritisch. Dieses habe nach 15 Jahren keines der Probleme lösen können. «Um nachhaltig zu konsumieren, braucht es eine Änderung der Gewohnheiten», sagt sie. Zum Beispiel den Verzicht auf Fertigprodukte, die besonders viel Palmöl enthalten.

Der WWF sieht das anders: «Boycott ist nicht der richtige Weg», sagt Sprecherin Corina Gyssler. Denn Palmöl hat auch Vorteile: Es gilt als äusserst effiziente Pflanze, die wenig Anbaufläche braucht. «Mit einem Ertrag von 3,3 Tonnen Öl pro Hektare ist es dreimal so produktiv wie Kokosöl», sagt Gyssler. Alternative pflanzliche Fette würden

zudem chemisch gehärtet, damit sie die Festigkeit von Palmöl bekämen. Als Nebenprodukt entstünden Transfette, und diese gelten als gesundheitsschädlich. Noch umweltschädlicher sei es, tierische Ersatzprodukte zu verwenden, etwa Butter.

### Besser nachhaltig anbauen

Der WWF setzt daher auf nachhaltig angebautes Palmöl. Das RSPO-Label setze bewusst tiefere Anforderungen, um kein Nischenzertifikat zu bleiben. Gyssler empfiehlt Verpflegungsfirmen eine andere Strategie als Verzicht: «Bei den Produzenten nachhaltiges Palmöl verlangen und so Druck ausüben.»

Die Menu and More AG ist aus der früheren Zürcher Stadtküche hervorgegangen. Nach einer Volksabstimmung verkaufte die Stadt den Betrieb 2010 an die Eldora-Gruppe. Heute zählt die Firma 56 Mitarbeitende. Die starke Auseinandersetzung mit Umweltfragen komme bei den meisten Kunden und Eltern gut an, sagt Geschäftsführer Markus Daniel. Bei der Vergabe von öffentlichen Aufträgen werde das Thema aber noch zu wenig berücksichtigt, findet er. «Wegen unseres Engagements sind wir ein bisschen teurer als die meisten Konkurrenten. Das schadet uns manchmal.» Trotzdem gewinne Menu and More immer wieder bei Ausschreibungen. Kürzlich etwa holte sie einen Auftrag in Fällanden.

### Beat Metzler