



# Eine Grossküche ganz ohne Palmöl

**Palmfett ist aus ökologischen und ethischen Gründen verpönt. Die Menu and More AG ist nun der erste Verpfleger der Schweiz, der komplett auf das Tropenöl verzichtet.**



**«Schoggimousse» enthält oft Palmfett. Die Menu and More AG fand einen Lieferanten, der eine Alternative entwickelte.**

123RF

GUDRUN SCHLENCZEK

**S**eit gut zwei Wochen finden sich in den Menus der «Menu and More AG» keine palmöhlhaltigen Produkte mehr. An dem Ziel einer komplett palmölfreien Küche arbeitet die Zürcher Verpflegungsanbieterin bereits seit einigen Jahren. In der eigenen Küche verwendet man schon seit langem fast ausschliesslich Schweizer Rapsöl. Palmöhlhaltige Produkte, wie zum Beispiel Margarine, wurden lediglich in der hauseigenen Konditorei oder in Grund- und Hilfsprodukten in der Küche verwendet. Jetzt wurden auch alle bisher verarbeiteten palmöhlhaltigen Produkte ersetzt oder aufgelistet. Die Verpflegungsanbieterin ist ab sofort komplett palmölfrei und damit nach eigenen Aussagen das erste Unternehmen in der

Schweiz, das diese Herausforderung gemeistert hat. Ein Schritt, dem angesichts der geplanten Freihandelsabkommen zwischen der Schweiz und Malaysia sowie Indonesien, den beiden weltweit grössten Palmölproduktionsländern, eine besondere Bedeutung zukommt. Denn das ökologisch und ethisch bedenkliche Palmöl soll nach dem jüngsten Ständerratsentscheid von den Freihandelsabkommen nun nicht ausgeschlossen werden.

Bei Menu and More listete man vor der Umstellung 31 Produkte, die Palmöl enthielten: Nicht bei allen war eine palmölfreie Rezeptur so leicht machbar. Denn Palmöl ist geschmacksneutral und dank ungesättigter Fettsäuren wie Kokosöl bei Raumtemperatur fest, ist preislich aber wesentlich at-

traktiver als letztes. Menu und More musste deshalb die Lieferanten diverser Zutaten erst von der Idee einer palmölfreien Küche überzeugen. Besonders stolz ist Markus Daniel, Geschäftsführer der Menu and More AG, auf das neue palmölfreie «Schoggimousse», welches bei einer Blinddegustation sogar das bisherige, palmöhlhaltige, in den Schatten stellte. Oder auf den selbst zubereiteten, zudem fisch- und damit allergiefreien Fischfonds: Die Aromen steuern Algen und Gewürze bei, als Öl ist Rapsöl enthalten. Die Eldora-Tochter Menu and More AG beliefert 460 Institutionen in der Deutschschweiz mit Mittagsmenus für Kinder und Jugendliche. Der Jahresumsatz liegt bei 17 Mio. Franken.