

Schüler in der Stadt und in Schmerikon essen palmölfrei

Rapperswil-Jona und Schmerikon setzen neuerdings auf palmölfreie Ernährung an den Mittagstischen. Ein Blick in andere Gemeinden zeigt: Ganz auf palmöhlhaltige Produkte zu verzichten, ist gar nicht so einfach.



Gesund und umweltfreundlich: Wenn möglich, wird an den Mittagstischen im Linthgebiet auf Produkte mit Palmöl verzichtet. Bild Archiv

von Daniel Graf

Palmöl hat wie so vieles eine Sonnen- und eine Schattenseite. Auf der glänzenden Seite der Medaille prangen der hohe Ertrag, die vielseitige Einsetzbarkeit und der tiefe Preis. Aus diesen Gründen ist Palmöl weltweit das mit Abstand meistgenutzte Öl.

Auf der Kehrseite gibt es drei grosse Probleme: Der WWF kritisiert, dass für den Anbau grosse Regenwaldflächen gerodet würden. Auch der massive Einsatz von Pestiziden und Kunstdünger sowie der enorme Wasserverbrauch werden kritisiert, weil darunter oft die lokale Bevölkerung lei-

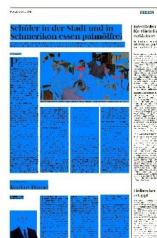
de. Und schliesslich bedroht der grossflächige Anbau von Ölpalmen in Monokulturen in Indonesien, dem wichtigsten Anbauland der Welt, verschiedene Tierarten.

Ein Umdenken findet statt

Die Kritik, welche aus diesen Gründen in den letzten Jahren immer lauter wurde, bringt verschiedene Unternehmen zum Umdenken. So kommt es, dass Schüler an den Mittagstischen in Rapperswil-Jona und Schmerikon seit Kurzem komplett palmölfrei ernährt werden. Dies, weil das Unternehmen Menu and More, das die Mittagstische in den Nachbargemeinden beliefert,

Produkte mit Palmöl komplett aus dem Sortiment gestrichen hat (siehe Drei Fragen an...).

Eine Umfrage in den anderen Gemeinden und beim Verein Tagesfamilien Linthgebiet zeigt, dass die Organisatoren von Mittagstischen durchaus bemüht sind, auf Palmöl zu verzichten. Weil das Öl aber in vielen Produkten «versteckt» ist, gelingt das noch nicht überall zu 100 Prozent. In Gomiswald etwa nimmt ein Teil der Schüler seinen Zmittag im Alters- und Pflegeheim Park Ramendingen zu sich. Roger Zintl, Leiter Marketing und Kommunikation der Tertianum Gruppe, die das Haus betreibt, sagt auf An-



frage: «Wir kochen weitestgehend frisch und die dafür verwendeten Produkte sind frei von Palmöl.»

Es gebe aber ein paar wenige Ausnahmen: «Wir sprechen hier beispielsweise von Wähenteig, Fertigpastetli oder Berlinern. Diese Produkte können wir teilweise aufgrund der benötigten Mengen nicht selber produzieren oder wir haben einen gewissen Bestand im Tiefkühler eingelagert.» Deshalb könne es in Einzelfällen vorkommen, dass die Gommiswalder Schüler ein Produkt essen würden, in dem ein wenig Palmöl enthalten sei.

Verzicht nach Möglichkeit

Ähnlich klingt es von Richard Blöchliger, Gemeinderat und Schulpräsident in Eschenbach. Dort essen die Schüler in der Kita zu Mittag. «Die Lebensmittel für die Zubereitung der Menüs werden bei den Detaillisten im Dorf eingekauft. Es wird möglichst auf palmöhlhaltige Produkte verzichtet und mit frischen Zutaten gekocht.» Ebenfalls wichtig sei, saisonal und regional zu kochen. Dass kein einziger Tropfen Palmöl auf den Tisch komme, könne aber nicht in jedem Fall gewährleistet werden.

Überrascht von der Anfrage zeigt sich Daniela Zimmermann vom Verein Tagesfamilien Linthgebiet. «Die

Frage nach Palmöl-Produkten ist beim frischen Zubereiten von Essen eher irrelevant», sagt sie. Amden, Schänis, Kaltbrunn, Benken, Schmerikon und

Weil das Palmöl in vielen Produkten «versteckt» ist, gelingt es noch nicht überall, zu 100 Prozent darauf zu verzichten.

Gommiswald nutzen das Angebot des Vereins. «Jede Mittagstischfamilie besorgt die benötigten Lebensmittel selber, viele haben einen eigenen Garten. Dabei werden üblicherweise keine Produkte mit Palmöl benötigt», sagt Zimmermann. Die Rückmeldungen der Kinder und ihrer Eltern würden bestätigen, dass die Mittagstischfamilien gesunde und schmackhafte Menüs servieren.

Es sei aber klar, dass nicht ausgeschlossen werden könne, dass hin und wieder auch Produkte aufgetischt werden, welche Palmöl enthalten. «Ich denke aber, dass dieser Anteil verschwindend gering ist», sagt Zimmer-

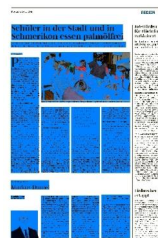
mann. Vorschriften oder gar Kontrollen gebe es beim Verein nicht. «Die Ess- und Kochgewohnheiten werden mit der zuständigen Vermittlerin zwar besprochen, die Verantwortung für das, was auf den Tisch kommt, liegt letztlich aber bei der Mittagstischfamilie», sagt Zimmermann.

Nicht konserviert oder verpackt

Ein grosser Vorteil der frischen Zubereitung sei, dass die Mahlzeiten weder konserviert noch abgepackt werden müssten. «Dies spart Konservierungsmittel und Verpackungsmaterial und die Vitamine bleiben erhalten», weiss Zimmermann. Trotzdem mache es Sinn, sich über die in jedem Lebensbereich verwendeten Produkte und deren ökologische Auswirkungen Gedanken zu machen.

Auch in Uznach, wo ein Caterer das Essen für den Mittagstisch liefert, sei Palmöl kein Thema: «Unser Lieferant hat uns zugesichert, komplett palmölfrei zu kochen», sagt Isabelle Vollenweider von der Schulverwaltung.

Fazit: Der Grossteil des Essens, welches die Kinder im Linthgebiet an den Mittagstischen zu sich nehmen, wird ohne das umstrittene Öl zubereitet. Dass gar kein Palmöl auf den Tisch kommt, kann vielerorts aber nicht einwandfrei belegt werden.



Drei Fragen an ...

Markus Daniel

Geschäftsführer
 Menu and More AG



1 Weshalb war Ihnen die Umstellung auf eine palmölfreie Ernährung wichtig? Es ging uns einerseits um eine Verantwortung gegenüber der Umwelt, weil die Gewinnung von Palmöl erwiesenermassen verschiedene ökologische Probleme mit sich bringt. Andererseits haben wir auch eine Verantwort-

ung gegenüber der Gesellschaft, in der die Kinder leben. Aufgrund unseres Verständnisses für Verantwortung, der Umweltauswirkungen und des Tierschutzes war es uns ein grosses Anliegen, keine palmöhlhaltigen Produkte mehr zu verarbeiten.

2 Was waren die Herausforderungen bei der Umstellung?

Einige Produkte konnten leichter umgestellt werden als andere. Während die von uns verwendete allergen- und glutamatfreie Bouillon von Beginn an palmölfrei war, mussten wir für den Fisch- und Kalbsfond palmölfreie Alternativen suchen. Bei anderen Produkten waren mehrmonatige, aufwendige Produktentwicklungen nötig. Um etwa einen Fischfond ohne palmöhlhaltige Produkte und sogar ohne Allergene zubereiten zu können, der optisch und auch geschmacklich zumindest den gewohnten Rezepturen entspricht,

haben unsere Köche viel Zeit und Wissen investiert. Bei einigen Produkten wiederum mussten die Lieferanten mehrmals die Rezepturen nach Musterdegustationen anpassen, da sie auf unseren Wunsch hin Palmöl durch Raps- oder Sonnenblumenöl ersetzt haben. Uns war es sehr wichtig, dass der Verzicht auf palmölfreie Produkte fein und nicht nach Kompromiss schmeckt.

3 Wie sind Sie bei dem Prozess vorgegangen?

In der hauseigenen Konditorei haben wir bisher nebst Schweizer Butter auch Margarine verwendet, und diese enthält meistens Palmöl. Auch in vielen anderen Grund- und Hilfsprodukten ist Palmöl verarbeitet. Wir haben alle 31 Produkte, die Palmöl enthielten, aufgelistet. Jedes Produkt stellte uns vor individuelle Herausforderungen, weil kein anderes Öl exakt dieselben Eigenschaften hat. Während 27 palmöhlhaltige Produkte durch geeignete Alternativen ersetzt wurden, haben wir vier Produkte komplett aus dem Sortiment genommen. (dgr)