



## Das Schulessen wird nachhaltiger – und feiner?

**Schule** Beim neuen Schulcaterer aus Zürich stammt sämtliches Fleisch aus der Schweiz, die Eier aus Freilandhaltung, und Palmöl ist ganz verboten. Für die Schulkinder im Hort wohl wichtiger: Durch die sogenannte Kaltlieferung solls auch besser schmecken.

### Mirko Plüss

Viele Jahre lang war die Gastronomie in der schulergänzenden Betreuung, also bei den Mittagstischen der Winterthurer Horte, in lokaler Hand. Gekocht wurde in der SV-Küche in der Grütze, die Optimo brachte die noch warmen Speisen auf die Kindertische. Neu kommen die Menüs – es sind rund 1600 jeden Tag – aus Zürich. Der Stadtrat vergab kürzlich den Auftrag mit einem jährlichen Wert von 2,4 Millionen Franken neu.

Und es ist ein klares Zeichen der Zeit, dass der Stadtrat beim Essen für die Jüngsten nicht mehr in Eigenregie handeln konnte. Das Stadtparlament forderte letztes Jahr einen ganzen Kriterienkatalog ein, nach dem künftig gekocht werden soll. Die erwartbaren Stichworte: bio, saisonal, nachhaltig.

Die Siegerfirma Menu and More AG aus Zürich, die auch dort schon die Schulen beliefert, hält diese Kriterien ein und geht noch darüber hinaus. Palmöl wurde komplett verbannt, sämtliches Fleisch stammt aus der Schweiz, und jedes fünfte Produkt ist bio – es sollen stetig mehr werden. Eingeflogen werde nichts, und Saisongerechtigkeit werde seit Jahren praktiziert. Die Firma mit 56 Angestellten rühmt sich zudem, sie sei klimaneutral. Das gelte auch für den Transport der Mahlzeiten nach Winterthur – die Abgase würden mit dem Einkauf von Zertifikaten kompensiert und auf den Autodächern habe es Solarzel-



Eine sättigende Portion Nachhaltigkeit für jedes Hortkind. Foto: M. Dahinden

len, heisst es bei der Geschäftsleitung. Die Firma gehört zu 20 Prozent der Stadt Zürich, sie ging historisch aus der Stadtküche Zürich hervor, die 1879 als Volksküche für die Armenspeisung gegründet worden war. Die restlichen 80 Prozent der heutigen Menu and More AG hält die Westschweizer Gastrofirma Eldora AG, hinter der wiederum die Stiftung DSR aus dem Waadtland steht, die einen christlichen Hintergrund aufweist und einst von Cevi Schweiz und Blauem Kreuz Romandie gegründet wurde.

### Plötzliche Qualitätskritik

Doch nicht nur soll jetzt wie in Zürich alles nachhaltiger und biologischer sein, sondern auch noch besser schmecken. Das versprechen zumindest die Lieferfirma und der Stadtrat. Und dies hänge vor allem mit der sogenannten Methode der Kaltlieferung zusammen. Neu werden die Mahlzeiten sofort nach Zubereitung auf fünf Grad runtergekühlt und so transportiert. Die Schulen erhalten von Menu and More

Kühlschränke und Regeneriergeräte, worin das Essen auf Serviertemperatur gebracht wird – dies alles ohne Pasteurisation oder Konservierungsstoffe, wie die Firma beteuert.

Im Gegensatz dazu praktizierten die Anbieter in Winterthur jahrelang die Lieferung von warmen Mahlzeiten, und damit hat der Stadtrat nun nachträglich plötzlich ein Problem. Wie Schulvorsteher Jürg Altwegg (Grüne) auf Anfrage schreibt, habe diese Methode zu «Nachteilen bei Qualität, Nährstoffen und Lebensmittelsicherheit» geführt.

Fast alle Schulen beziehen ihr Essen vom neuen Caterer, nur einzelne kochen selber. Und wem es im Hort nun nicht mehr schmeckt, der hat Pech gehabt: Der Cateringauftrag hat mit fünf Jahren Laufzeit fast die Dauer der ganzen Primarstufe.