

# «Fast die Hälfte der Menüs für Kinder ist heute vegetarisch»

**Mittagstisch** Moritz Stauffer beliefert mit der Firma Menu and More täglich fast 600 Schulen und Kitas und weiss, was die Kleinen mögen: Auf dem Land gerne mal ein Rippli – in der Stadt eher Falafel.

**Fabienne Riklin**

Es ist 10 Uhr morgens, und die Gerichte in der Degustationsküche sind bereit für die Auslieferung. Moritz Stauffer probiert die Suppe, dann den Rinds- und den Vegi-Burger und noch ein Löffchen Käsesauce, die zur Pasta serviert wird: «Mmmh, fein», lobt er den Chefkoch. «Die Sauce so hinzubekommen, ist gar nicht so einfach, weil wir fett-, zucker- und salzreduziert kochen und somit übliche Geschmacksträger fehlen.»

Stauffer ist Leiter Geschäftsentwicklung und Kundenbetreuung der Menu and More AG, der grössten Anbieterin von Kinder- und Jugendverpflegung in der Schweiz. In der Produktionsstätte am Zürcher Sihlquai bereiten rund 18 Köche vor, was in über 580 öffentlichen, aber auch privaten Schulhäusern sowie Kitas in der Deutschschweiz auf dem Mittagstisch landet. Mehr als 12'000 Mahlzeiten verlassen täglich die Küche nach Zug, Frauenfeld, Winterthur, Rapperswil, Uster, Ittigen oder Zürich. Seit über 100 Jahren existiert der Betrieb, der damals noch eine «Volksküche» war, die Arme und Bedürftige verköstigte.

Heute sind Kinder und Jugendliche aus allen sozialen Schichten die Kundschaft – und der Platz wird langsam knapp. In die Schulen kommen Jahrgänge mit vielen Geburten, und immer weniger Kinder essen den Zmittag daheim.

In Zürich wird die Tagesschule ab diesem Sommer flächendeckend eingeführt. Das heisst, alle Kinder ab dem zweiten Kindergarten essen mindestens zwei,

und je älter sie werden, bis vier Tage pro Woche in der Schule. Um die gesteigerte Nachfrage zu decken, bezieht Menu and More 2025 eine neue Grossküche in Spreitenbach. «Wenn wir 15'000 Rinds- und 3000 Vegi-Burger allein für einen Tag vorbereiten müssen, ist das hier am Sihlquai eine logistische Herausforderung», sagt Stauffer.

Am Montag geht vielerorts die Schule wieder los – und Kinder gelten nicht gerade als die unkompliziertesten Esser. Höchste Zeit für ein paar Fragen.

## Herr Stauffer, was steht am ersten Schultag auf dem Menüplan?

Wir wollen den Start nach den Ferien erleichtern und verzichten auf ein Bohnen-Gericht. (lacht) Am Montag gibt es Pouletgeschneitztes, Fleischtortelloni, Vegi-Schnitzel sowie Spaghetti. Und im Laufe der Woche stehen dann auch Pizza und Kebab auf dem Programm. Gestern hatten wir eine Anfrage, ob wir künftig am ersten Tag nach den Ferien auf Spaghetti verzichten und stattdessen Penne anbieten könnten – damit die Kinder ihre schicken Kleider, die sie extra am ersten Schultag anziehen, nicht verkleckern.

## Die Kinder können jeden Mittag aus drei Gerichten wählen?

Wir bieten täglich vier verschiedene Menüs an. Die Betreuungspersonen der einzelnen Schulen entscheiden dann, ob sie ihren Schülerinnen und Schülern eines oder mehrere Gerichte auf-tischen wollen. Sie können auch einzelne Komponenten der vier Gerichte selber zusammenstellen. Also vom Vegetarischen das



Schülerinnen und Schüler schicken Menu and More regelmässig Zeichnungen mit ihren Wünschen zu.

Moritz Stauffer von Menu and More testet täglich die zubereiteten Gerichte, bevor sie verpackt und an die Mittagstische geliefert werden.

Fotos: Thomas Egli

Soja-Schnitzel, vom Tagesmenü die Hörnli, vom Pastagericht die Sauce und vom Tageshit das Ratatouille. Je nachdem, was den Kindern aus ihren Schulhäusern besonders schmeckt. Das wissen sie vor Ort am besten.

## Was ist am beliebtesten?

Alles mit dem Anfangsbuchstaben P: Pasta, Pizza, Panzarotti und Paniertes. Davon können wir immer etwas mehr liefern als bei anderen Menüs. Aber viele Schulen haben strenge Vorgaben, was wie oft auf die Teller kommen darf. Beispielsweise sehen die Richtlinien des Schulärztlichen Dienstes der Stadt Zürich vor, dass es pro Woche zwei- bis viermal ein Vegi-Gericht gibt und nur einmal verarbeitetes Fleisch wie Brätchügeli, Chicken-Nuggets oder Bratwurst. Und es wird dann auch von den Behörden kontrolliert, ob sich die Betreuungspersonen daran halten und nicht einseitig bestellen.

## Würden die Kinder wählen, sähe das wohl anders aus.

Nicht bei allen. Immer mehr Kinder, gerade jene aus den urbanen Gebieten, sind mittlerweile sehr auf das Thema Klima und Nachhaltigkeit sensibilisiert. Sie schreiben uns regelmässig Kärtli und bitten uns sogar, weniger häufig Fleisch zu servieren.

## Wie sieht derzeit bei den Bestellungen das Verhältnis zwischen Vegi- und Fleischmenüs aus?

Der Anteil vegetarischer Mahlzeiten liegt aktuell bei 46 Prozent. 2019 betrug er noch 34 Prozent. Wir sind überzeugt, dass diese Entwicklung weitergeht – und zwar in allen Regionen. Wir führen das auf zwei Gründe zurück: Das Bewusstsein ist gestiegen, dass der ökologische Fussabdruck eines Fleischmenüs deutlich grösser ist. Und zweitens haben wir intensiv an neuen Gerichten getüftelt, die lecker sind und bei den Kindern ankommen.

## In manchen Gefängnissen wird nur noch Vegi aufgetischt – nicht nur wegen des Klimas, auch Einfachheit halber. Wird dies bald auch in den Schulen so sein?

Wir beliefern bereits heute ein paar private Kitas, die ausschliesslich Vegi bestellen, um vor allem den religiösen Bedürfnissen entgegenzukommen. Nicht nur Schweinefleisch kann ja ein Problem sein, sondern auch Rindfleisch. Wie sich die Volksschulen entwickeln, ist schwierig zu sagen. Ich denke, das hängt auch stark von der Politik ab. Ich habe gelesen, dass es

in Basel bereits heute für die Kinder nur noch einmal pro Woche Fleisch gibt. Andernorts entwickelt sich der Trend erst. Klar ist aber: Die pflanzenbasierte Ernährung wird langfristig einen grossen Teil der Verpflegung ausmachen.

## Heute ist es eher noch ein städtisches Phänomen?

Ja, ich würde schon sagen, dass es noch einen Stadt-Land-Graben gibt.

## Wie zeigt sich das bei den Bestellungen?

Aus ländlichen Gegenden wird seltener Falafel geordert. Dafür bestellen sie beispielsweise in der Region Zug auch gerne mal Rippli, Sauerkraut und Kartoffel. Das ist in Zürich kaum mehr vorstellbar. Dort ist die Nachfrage nach Schweinefleisch stark zurückgegangen.

## Wie viel Schweinefleisch verarbeiten Sie heute?

Obwohl wir jedes Jahr etwa 6 Prozent mehr Menüs zubereiten, gehen die Bestellungen von Schweinefleisch stark zurück. Allein von 2021 auf 2022 um 20 Prozent auf 7000 Kilogramm. Dafür steigt der Anteil Gemüse und Früchte. Zum Vergleich: Wir verarbeiteten letztes Jahr etwa 160'000 Kilo Gemüse und fast 30'000 Kilo Früchte. Insgesamt

beschaffen wir jährlich 1 Million Kilogramm Lebensmittel. Mit 74 Prozent machen die pflanzlichen Lebensmittel den grössten Teil aus. Drehte sich vor ein paar Jahren die Emissions-Debatte vor allem um die Verpackungen, stehen heute der Fleischkonsum sowie die Herkunft der Produkte im Fokus – auch bei den Schülerinnen und Schülern.

## Und für Sie wird es schwieriger, alle zufriedenzustellen: die Kinder, die Eltern, die Schulen, die Politik?

Tatsächlich werden wir oft gefragt: Warum tut ihr euch das an? (lacht) Kindererziehung und Essen sind zu einem Minenfeld geworden, und wir mischen mitdrin. Klar, es ist eine Herausforderung. Erstellen wir einen Menüplan, reden bis zu 20 Personen mit. Nicht nur unsere Leute, sondern auch Ernährungsberater der Schulen und viele mehr.

Und alle haben andere Wünsche? Standardmässig bereiten wir unsere Menüs salz-, zucker-, fettreduziert sowie ohne Alkohol und Glutamat zu. Zudem bieten wir immer auch laktose- und glutenfreie Gerichte an. Und wir wollen bei der Beschaffung der Lebensmittel so nachhaltig wie möglich sein. Die Produktion, die Verar-

beitung und der Transport von Lebensmittel können erhebliche Umweltbelastungen verursachen. Für uns bedeutet das: beim Einkauf klare Kriterien und Standards definieren. 71 Prozent unserer Lebensmittel stammen aus der Schweiz.

## Wobei Schweiz nicht immer nachhaltig bedeuten muss.

Das stimmt. Dennoch kommen unser Fleisch und Geflügel, sämtliche Milchprodukte sowie unsere Freiland Eier ausschliesslich aus der Schweiz, weil wir hier in der Regel auf strengere Richtlinien zählen können, beispielsweise was die Tierhaltung betrifft. Aber wir kommen immer mal wieder in einen Clinch: Sollen wir jetzt den Bio-Reis aus Italien kaufen oder den Fair-Trade- und Bio-Reis aus Indien.

## Gibt es etwas, das Sie gar nicht anbieten?

Erdnüsse, Meeresfrüchte und Muscheln aus Sicherheitsgründen aufgrund Allergien. Wir kaufen auch keine Waren, die mit dem Flugzeug kommen, und verwenden kein Palmöl. Vor den Sommerferien schickte uns ein Kind eine Zeichnung mit einem Sushi drauf und bat uns, sie in unser Programm aufzunehmen. Doch allen Wünschen können wir nicht gerecht werden. Sushi

wäre hygienisch zu riskant für die Schulverpflegung. Sie liefern die Menüs in die ganze Deutschschweiz aus. Wie können Sie sicherstellen, dass die Pasta nicht verkocht?

Unsere Kochvariante heisst: Cook and chill. Das heisst, wir kochen die Speisen vor, kühlen sie dann herunter und verpacken sie in Lebensmittelfolie. Durch dieses Verfahren bleiben die Nährwerte, der Geschmack, aber auch die Farbe und Konsistenz erhalten. Und wir können die Gerichte einen Tag vor Gebrauch kühl anliefern. So besteht nicht die Gefahr, dass einer unserer Fahrer im Stau stecken bleibt und die Gerichte zu spät und pampig ankommen. Vor Ort müssen dann die Teams in den Schulküchen die Menüs nur noch erwärmen.

## Wie viel der gelieferten Ware kommt jeweils zurück?

Bei uns entsteht ein Food-Waste von rund 22 Gramm pro Menü, rund 38 Gramm bei den Mittagstischen. Damit noch weniger übrig bleibt, bieten wir für die Betreuungspersonen nicht nur ein Berechnungswerkzeug an, sondern auch Schulungen. Und uns hilft seit diesem Jahr auch ein auf künstlicher Intelligenz basiertes System, die richtigen Mengen einzukaufen.

Stefan Wolter, Direktor der Koordinationsstelle für Bildungsforschung.

Foto: Adrian Moser