Fallbeispiel 2000-Watt-Gesellschaft
Konsum

Menu Plus: Gesund und gut fürs Klima

Mit regional produzierten Zutaten, wenig Fleisch und vielen Bioprodukten klimaverträglich, gut und gesund essen: Dafür serviert die Stadt Zürich in vier ihrer Personalcafeterias das «Menu Plus». Im Vergleich zum Standardmenu belastet das «Menu Plus» das Klima durchschnittlich um 60 Prozent weniger. Die Stadt nimmt so ihre Vorbildfunktion wahr und macht darauf aufmerksam, wie stark wir mit unserem Essverhalten den ökologischen Fussabdruck beeinflussen.

Mittagszeit in der Personalcafeteria des Amtshaus IV mitten in Zürich: Bei schönstem Sommerwetter geniessen die Gäste ihre Mittagspause, das Essen und die grüne Terrasse mit Blick über die Dächer der Innenstadt. Bei einigen Besucherinnen und Besuchern steht das «Menu Plus» auf dem Tisch: die klimafreundliche Mahlzeit der Stadt Zürich. Heute gibt es panierte Auberginen mit Seitan und getrockneten Tomaten, dazu Salat. Es sieht gut aus, schmeckt lecker, frisch und gesund.

«Menu Plus» als Vorbild

Beat von Felten, Projektleiter der Umweltschutzfachstelle, erzählt, wie die Idee des «Menu Plus» entstanden ist. «Wir wollen den Menschen nicht vorschreiben, welche Lebensmittel sie kaufen und wie sie diese zubereiten. Aber wir können mit gutem Beispiel vorangehen und für das Thema sensibilisieren.» Denn: Mit der Wahl der Nahrungsmittel verursachen wir in der Schweiz momentan etwa 20 Prozent unserer Treibhausgasemissionen. Für jede Zürcherin und jeden Zürcher sind dies zwei Tonnen CO_{2eq} pro Jahr. «Dies ist mit einer 2000-Watt-Gesellschaft nicht zu vereinen», sagt von Felten. «Deshalb wollen wir den ökologischen Fussabdruck unserer Personalcafeterias vermindern.»

Die vier beteiligten Personalcafeterias Walche, Amtshäuser IV und V und Stadthaus bieten täglich drei Mittagsmenus an: den Wochenhit, ein vegetarisches Menu und etwas mit Fleisch oder Fisch. Gekocht wird zentral in der Birch. Während eines 13-wöchigen Pilotprojektes im Herbst 2011 ersetzte das klimafreundliche «Menu Plus» den Wochenhit. «Alle Beteiligten, vom Koch bis zu den Restaurantleitungen, waren beim Projekt dabei», erinnert sich von Felten. Zusammen mit dem Verein Eaternity, der sich für klimafreundliche Ernährung einsetzt, analysierten die Verantwortlichen das Angebot.

Foto: shutterstock

Klimaverträglich, gut und gesund

Der Koch entwickelte gemeinsam mit Eaternity für jede Woche ein «Menu Plus» mit saisonalen, regionalen und vorwiegend pflanzlichen Zutaten. Auf Flugtransporte und Produkte aus Gewächshäusern wird verzichtet. Eine Ernährung, die vorwiegend aus pflanzlichen

Foto: shutterstock

Foto: pixabay/domokus

Produkten und nur zu einem kleinen Teil aus tierischen Erzeugnissen besteht, schont das Klima. «Wir haben das Glück, dass ein bewusster, nachhaltiger Konsum und damit auch eine Ernährung mit wenig Fleisch und vielen Bioprodukten dem momentanen Trend entspricht», sagt von Felten. Trotzdem zeigte die Evaluation zum Ende der Pilotphase, dass das «Menu Plus» vor allem gekauft wurde, wenn es gut und «glustig» aussah.

Riesiges Potenzial

Natürlich hofft von Felten, dass die Idee nach aussen getragen wird, in die privaten Haushalte und in andere Institutionen. «Der potenzielle Nutzen einer klimafreundlichen Ernährung ist riesig», erklärt von Felten. Mit klugen Entscheidungen kann Jeder und Jede die Emissionen der Ernährung um wenigstens 50 Prozent reduzieren. «Das ist mehr, als man mit technischem Fortschritt je erreichen kann.» Auch deshalb legte von Felten grossen Wert auf eine gute Kommunikation des «Menu Plus». Die 13 Rezepte der Pilotphase sind online zum Nachkochen verfügbar, inklusive detaillierter Angaben zu ihrer Klimawirkung.

Das positive Echo nach Projektende bewegte die Verantwortlichen dazu, weiterzumachen. «Wir freuen uns natürlich, dass das «Menu Plus» in den vier Personalcafeterias ab November 2012 dauerhaft ins Sortiment aufgenommen wurde», sagt von Felten. Auch Folgeprojekte haben sich entwickelt: Der Restaurantleiter der Cafeteria im Amtshaus IV baut auf der Restaurantterrasse Gemüse an, das direkt in den eigenen Menus verwendet wird. In den Töpfen neben den Tischen wachsen Zucchetti und Johannisbeeren. «Wir haben hier auch Desserts», ergänzt von Felten lachend. «Nur pflücken, das müssen die Gäste selber.»

Ressourcenschonend produzieren und konsumieren

2000-Watt-Gesellschaft

Die Stadt Zürich ist auf dem Weg zur 2000-Watt-Gesellschaft. Dazu gehören die Senkung des Energieverbrauchs auf 2000 Watt pro Person, die Reduktion des CO_2-Ausstosses auf eine Tonne pro Person und Jahr sowie der Ausstieg aus der Atomkraft. Zürich informiert und berät die Stadtbevölkerung zum Thema Energie und fördert erneuerbare Energien und Energieeffizienz.

Stadt Zürich
Umwelt- und Gesundheitsschutz
www.stadt-zuerich.ch/2000watt

Stand Januar 2017

Energiestadt GOLD Zürich
Auf dem Weg zur 2000-Watt-Gesellschaft