

Wallis



Beim Essen an die Zukunft denken: Manfred Huber, Betreiber der Mensa der Berufsfachschule in Visp, sowie Internatsleiter und Lehrer René Loretan mit der Küchenchefin Petra Imhof vom Kollegium in Brig.

Fleischlose Tage, regionale Produkte, kleiner Die Oberwalliser Schulmensen üben Nachhaltig

Die Ernährung hat Einfluss auf das Klima: Wie die Oberwalliser Bildungseinrichtungen die Angebote in ihren Mensen anpassen. Und darin auch ein

Reto Walpen

Die Mensa der Universität Luzern sorgte unlängst für nationale Schlagzeilen, als sie ihr Fleischangebot drastisch reduzierte. Fleisch gab es während einigen Wochen nur an einem separaten Foodtruck vor dem Ungebäude. Das Ziel dieser Umstellung ist klar: Der ökologische Fussabdruck der Universität soll reduziert werden. Doch Kritik war programmiert: Die Luzerner SVP reichte bald ein dringliches Postulat im Kantonsrat ein. Sie wollte die Mensa zwingen, Fleisch zu servieren. Mittlerweile kann zwar auch im Inneren wieder Fleisch bestellt werden, doch bleibt der Fokus auf vegetarischen und veganen Gerichten.

Der ökologische Nutzen dieses fleischarmen Konzepts ist unbestritten. Besonders Rindfleisch, aber auch andere tierische Produkte schaden der Klimabilanz teils massiv. Dennoch ist das fehlende Angebot von Schnitzel, Burger und Co. für viele eine Einschränkung, die sie nicht ohne Weiteres hinnehmen wollen. Wie stehen also die Verantwortlichen der Mensen in Ober- und Mittelwalliser Bildungseinrichtungen dem Thema gegenüber? Wird sich das Luzerner Modell auch hier verbreiten?

Keine Verschwendung

Nachhaltige Ernährung bedeute nicht nur, auf Lebensmittel mit einer geringen Umweltbelastung zu setzen. Davon

ist Manfred Huber, Betreiber der Mensa der Berufsfachschule BFO in Visp, überzeugt. Für ihn steht vor allem eines im Zentrum: möglichst keine Lebensmittel wegwerfen. «Millionen von Menschen hungern auf der Welt, und wir werfen tonnenweise geniessbares Essen einfach in den Müll. Das macht mir weh», sagt er.

Aus diesem Grund serviert Huber grundsätzlich kleine Portionen, bei denen allerdings immer ein zweiter oder gar dritter Teller geholt werden kann. So landet am Ende des Tages fast nichts von den Tellern im Abfall. Auch zu viel gekocht wird nicht. «Bei uns essen einige Schülerinnen und Schüler, die sich vegetarisch ernähren», sagt Huber. «Auf sie nehmen wir Rücksicht, indem wir sicherstellen, dass wir bis am Schluss etwas Vegetarisches im Angebot haben und nicht alles von den anderen gegessen wird.» Es ist in seiner Küche also nicht aussergewöhnlich, wenn fast alles, das gekocht wird, auch serviert und gegessen wird.

Andere Möglichkeiten, den ökologischen Fussabdruck seines Betriebs zu reduzieren, sind für Huber schwierig umzusetzen. Nur auf regionale Produkte zu setzen, wäre mit höheren Kosten verbunden. Die Mensa der BFO ist ein Privatunternehmen, und als solches dem ganz normalen Konkurrenzdruck ausgesetzt. Zu hohe Preise für die Menüs sind daher keine Option. Die Gäste würden schlichtweg auf billigere Angebote ausweichen, sagt Huber.

Aktuell bekommt man für elf Franken eine Portion mit unlimitiertem Supplement. Egal, für welches Menü man sich entscheidet. Das wäre nicht möglich, würde Huber nur regionale Produkte einkaufen.

Ein ähnliches Problem entstünde, wenn kein oder nur wenig Fleisch im Angebot wäre. «Die Lehrlinge, die hier essen, haben andere Bedürfnisse und Wünsche als beispielsweise Studenten. Sie sind zu einem grösseren Teil männlich und arbeiten in körperlich fordernden Berufen. Die haben am Mittag einfach Lust auf Fleisch.»

In einer Vorbildfunktion für eine gesündere und nachhaltigere Ernährung sieht Huber sich und seinen Betrieb nicht. «Bei der Ernährung ist das Elternhaus prägend. Hier steht also die Familie in der Verantwortung.» Und wieso sollten alle das essen, was sie wollen. Das ist für Huber am wichtigsten.

Verantwortung lehren

Die Mensen der BFO Brig, der Oberwalliser Mittelschule OMS sowie des Kollegiums Spiritus Sanctus haben mehr und breitere Möglichkeiten, in ihren Angeboten auf Nachhaltigkeit und Klimaschutz zu achten. Dies allein schon dank ihrer Grösse: In den drei Betrieben, die gemeinsam verwaltet und von einer zentralen Küche im Internat des Kollegiums beliefert werden, essen täglich an die 1000 Schülerinnen und Schüler. Ein Vielfaches der BFO Visp.

Aus diesem Grund sehen sich René Loretan, Internatsleiter und Verantwortlicher für die drei Restaurationsbetriebe, und Küchenchefin Petra Imhof klar in einer Verantwortungsposition, diverse Möglichkeiten zu nutzen, klimafreundlich und nachhaltig zu wirken. Regionalität, Saisonalität, Abfallvermeidung sowie ein vegetarisches Angebot gehören seit einigen

«Wir tragen eine Verantwortung für die Zukunft der jungen Generation.»



François Seppey
Generaldirektor HES-SO

Jahren zu den Eckpfeilern der Nachhaltigkeitsstrategie der Briger Mittel- und Berufsschulen.

Dies beginnt, wie auch bei der BFO Visp, ganz einfach: kleinere Teller bedeuten weniger Essensreste, die entsorgt werden müssen. Auch in Brig gibt es immer Supplement, wenn die Portion zu klein ist. Essensreste, die dennoch entstehen, werden in einer externen Biogasanlage wiederverwertet. Des Weiteren sind Regionalität und Saisonalität wichtige Faktoren in der Küche von Petra Imhof: «Wo immer wir können, kaufen wir in der Nähe ein», sagt sie. Das beinhaltet Eier vom Simplon, Kartoffeln aus Visp, Brot aus Naters und sogar Gemüse aus dem naheliegenden Klostersgarten der Briger Ursulinen.

Im Gegensatz zu Manfred Huber sehen sich die Verantwortlichen in Brig jedoch sehr wohl in einer gewissen Bildungs- und Vorbildfunktion: «Als Gymnasium möchten wir die Schüler zu selbstständigen jungen Menschen erziehen. Sie sollen lernen, ihren Einfluss auf die Umwelt und das Klima zu verstehen und entsprechend verantwortungsvolle Entscheidungen zu treffen», sagt Loretan, der nebst seiner Tätigkeit am Internat am Kollegium das Fach Wirtschaft und Recht unterrichtet. Dieser Gedanke schlägt sich unter anderem in den Preisen nieder: Ein Menü mit Fleisch kostet aufgrund des generell höheren Umwelteinflusses zwei Franken mehr als ein vegetarisches. Die Schülerinnen und Schüler können