



Carmen Zumbühl und Claudia Dezic (von links) lassen sich von Hermina Kilian das Vegi-Menü reichen.

PASCAL MEIER

Kanti-Schüler essen Quorn statt Fleisch

Aarau In der Mensa der Neuen Kanti wird der Vegi-Food immer beliebter

VON HUBERT KELLER

Das beliebteste Mittagmenü in der Mensa der Neuen Kanti Aarau ist «Schnipo», gefolgt von Spaghetti Bolognese und Lasagne. Das ist überall so, die Aarauer Kantonsschüler sind da keine Ausnahme. Mit allen drei Menüs kommt jedoch Fleisch auf den Tisch. Doch auch wenn Mensalleiterin Daniela Stöckli die Lasagne mit Quorn, also vegetarisch, zubereitet, greifen die Mensagäste zu: Lasagne ist Lasagne – und schmeckt.

Die Vegi-Nachfrage in der Kanti-mensa ist gestiegen. Seit Anfang August bietet Stöckli noch häufiger als vorher vegetarische Menüs an. Ihre Mensa wird von der SV-Group beliefert, die mit dem Projekt «One Two We» auf klimaschonende Gastronomie setzt. Weniger Transporte mit dem Flugzeug, weniger Produkte aus fossil beheizten Gewächshäu-

sern, weniger Energieverbrauch, weniger Abfall, das sind die Kernziele des Programms. Und da die Fleischproduktion enorm viel Energie verbraucht, ist «Vegi» ganz automatisch Teil davon.

Mensalleiterin Stöckli und ihr Team produzieren täglich rund 350 Hauptmahlzeiten, drei bis vier Menüs pro Tag, 18 pro Woche. Mindestens die Hälfte muss seit Einführung des Programms vegetarisch sein. Meistens sind es mehr.

800 bis 900 Schülerinnen und Schüler gehören zur wechselnden hungrigen Kundschaft. Und diese lässt sich am Buffet immer mehr fleischlos schöpfen, wie Stöckli mit Genugtuung feststellt.

Präzis kann sie die konsumierten Mengen nicht beziffern. Ihr fehlen die genauen Umsatzzahlen. Trotzdem, der Fleischkonsum ist spürbar gesunken. «Wenn ich vorher 20 Kilo-

gramm Fleisch einkaufen musste, sind es heute noch zwölf», sagt sie.

Von den Schülerinnen und Schülern bekomme sie durchwegs positive Rückmeldungen, auch von den Männern. «Burschen, die vorher nur Fleisch gegessen haben, lassen sich

«Nur gegen Schnipo ist jedes Vegi-Menü chancenlos.»

Daniela Stöckli, Mensalleiterin

nun auch Ebli, Vollreis und Couscous schmecken.» Das habe sie besonders erstaunt. Und so gibt es Tage, an denen sie mehr fleischlose Menüs verkauft als andere. «Fleischlose Pastagerichte in allen Variationen laufen am besten», sagt sie.

Einen preislichen Anreiz, der die Schüler zu mehr Vegi bewegen könn-

te, gibt es nicht. Alle Menüs kosten einheitlich acht Franken. Die Vegi-Zutaten seien ja nicht günstiger, sagt Stöckli.

Von den Schweizer Kantonsschulen war die Neue Kanti die erste, die das Projekt «One Two We» einführte. Demnächst wird auch die Alte Kantonsschule nachziehen.

«One Two We» beschränkt sich nicht auf das Menüangebot in den Betrieben der SV Group. Die Kantonsschüler sollen im Zusammenhang mit Ernährung ganz allgemein für das Thema Nachhaltigkeit sensibilisiert werden.

Ziel sei, die Ernährung als wesentlichen Beitrag zum Umweltschutz systematisch in den Unterricht einzubauen, sagt Prorektor Martin Stark. Einzelne Schülergruppen widmen sich dem Thema bereits in Projektarbeiten, machen Recherchen und Interviews.