

Zürich



Einmal wöchentlich darf es nach städtischen Vorgaben Pasta geben – hier der Hort in der Ey 4. Foto: Gaëtan Bally (Keystone)

So gut isst man in Zürcher Schulen

Gastrotekriter am Mittagstisch Was wird den Kindern in Stadtzürcher Tagesschulen serviert? Unser Autor hat drei Mittagstische besucht und kommt zu einem überraschenden Fazit.

Daniel Böniger

Wer Kinder hat, kennt es: Müssen sie die Mittagspause im Hort verbringen, klagen sie regelmässig über das Essen dort. Erkundigt man sich, was es denn gegeben habe, sind die Antworten eher ungenau – und man beginnt sich zu fragen, ob das Zmittag denn wirklich so unter jeder Kanone war.

Ich kann Entwarnung geben: Grundsätzlich isst man in den Zürcher Horten tadellos. Vor den Herbstferien durfte ich nämlich in drei verschiedenen Standorten zu Gast sein, und überall bekamen die Kinder genug. Heiss war es, appetitlich sah es aus. Und stets wurden sogar Alternativen angeboten, für den Fall, dass jemand beispielsweise Fischstäbchen nicht so gern mag.

— Kostprobe 1: Aemtler, Wiedikon

Fischstäbchen? Ja, die gab es im Schulhaus Aemtler in Wiedikon. Sie waren goldgelb und ganz ohne verbrannte Stellen. Dazu gab es wahlweise knackige Riesenscrevetten, die vor Erreichen des Ablaufdatums vergünstigt eingekauft werden konnten. Überdies körnigen Trockenreis und gehackten Spinat, den sich immerhin die Hälfte aller Kinder schöpfen liess. Alles war mit der richtigen Menge Salz abgeschmeckt. So, dass eine Diskussion am Nebentisch das Ganze sehr treffend zusammenfasst: «Ich jetzt nöd grad mis Lieblingsässe, aber...» – «Es isch okay, Bro!»

Was mich erstaunt hat, waren die vielen Salate, die zur Auswahl standen. Als grössere Betreuungs-

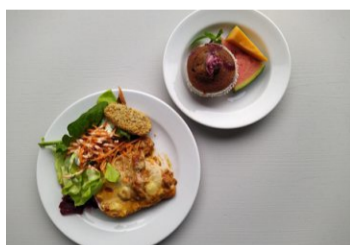
einheit mit ungefähr 250 Kindern pro Mittag hat man sich im Aemtler eine Kühlvitrine angeschafft, sodass bei den Salaten die Kühlkette nicht unterbrochen wird und die verschiedenen Sorten nicht im Abfall landen, falls Resten anfallen: Mais-, Blatt-, Randen-, Rüebli-, Fenchel- und Linsensalat.

Die Randen waren übrigens in Scheiben geschnitten. Man habe festgestellt, dass die Aemtler-Kinder sie so lieber mögen, als wenn es wie beim Zulieferer Würfel sind. Dies ist ein Sinnbild dafür, dass die Qualität des Gebotenen steht und fällt mit dem Einsatz der Hortleiterinnen und Hortleiter vor Ort. Im Schulhaus Hans Asper zum Beispiel werden die vielleicht eine Spur zu trockenen Blaubeercakes mit etwas Himbeerbuttercreme gepimpt, was sie um Längen besser macht.

«Es ist matchentscheidend, wie die Menüs vor Ort aufbereitet und ergänzt werden», sagt Susanne Twerenbold. Sie leitet den Bereich Lebensmittel und Verpflegung beim Schulamt der Stadt Zürich. Was auf den Tisch komme, sei nicht nur vom Cateringservice abhängig, sondern von der fachgerechten Regeneration, also dem schonenden Aufwärmen der Speisen. Man sei stetig daran, die Mitarbeitenden diesbezüglich zu schulen. Seit 2019 unterstützt das Schulamt die Schulen fachlich mit einem Gastronomie-Support – wenn nötig vor Ort: «Dies hat zu einer markanten Qualitätssteigerung geführt», sagt Twerenbold. Reklamationen gebe es nur sehr selten. Die drei Horte, die ich zu sehen bekomme, machen ihre Sache diesbezüglich vorbildlich.



Die Fischstäbli im Aemtler sind nicht allzu fettig geraten. Fotos: boe



Die ins Hans Asper gelieferte Lasagne hat viel Fleischsauce.



Details wie der frittierte Federkohl überzeugen im Pflingstwald.

Zartes Fleisch in intensiver Sauce: Im Pflingstwald gibt es Ragout, das ich fast nicht besser hinbekomme.

— Kostprobe 2: Hans Asper, Wollishofen

Im Hort des Schulhauses Hans Asper in Wollishofen bekomme ich eine Lasagne zu probieren. Sie ist geschmackvoll und cremig. Die Pastablätter zerfallen nicht, die Sauce enthält ordentlich viel Hackfleisch. Einzig etwas Käse habe man noch darüber gegeben, heisst es seitens der Hortleitung. Die vegetarischen Nuggets – für Kinder, die kein Fleisch möchten – sind etwas trocken, aber wohl nicht unbeliebt: «Nur für Vegis!», steht auf einem Schild daneben.

Was ich vom Lieferservice Menuandmore, der die städtischen Horte exklusiv beliefert, während meiner Besuche probieren kann, übertrifft meine Erwartungen. Warum also das permanente Gemammere der Kinder? Es komme vor, sagt Geschäftsführer Markus Daniel, dass die Kinder den eher geringen Salzgehalt in den Speisen bemerkten. Die Stadt Zürich schreibe vor, dass ohne Alkohol und mit möglichst wenig Salz, Fett und Zucker gekocht werde. «Wir wollen natürlich kochen, was die Kinder gern mögen – aber an diese Vorgaben halten wir uns strikt.»

Aus ungefähr 16 Komponenten täglich können die verantwortlichen Betreuungspersonen den Menüplan zusammenstellen, sodass im Laufe der Woche die Faustregel zweimal vegetarisch, zweimal mit Fleisch, einmal Pasta eingehalten wird. Was ist besonders beliebt bei menuandmore? «Alles, was die Kinder in die Hand nehmen können», so Daniel, «also Käsekräpfen, Kebab und Hotdog.» Erfolg habe man immer auch mit den drei P, sagt

er mit einem Lächeln: Pizza, Pasta und Pommes.

«Kinder sind die anspruchsvollsten Kunden», sagt der Menuandmore-Chef. Und darum sei es wichtig, dass alle mit Engagement dabei seien – seine Mitarbeitenden in der zentralen Produktion, aber auch das Personal in den Schulhorten: «Servieren sie das Essen mit Freude und regenerieren es richtig, macht das vieles einfacher.»

— Kostprobe 3: Pflingstwald, Industriequartier

Ein Grossteil von Grund auf selbst gekocht wird am dritten Ort meines Tests, dem Schulhaus Pflingstwald im Industriequartier. Zwei ausgebildete Köche bereiten hier das Essen für bis zu 180 Kinder zu. Am Donnerstag vor den Ferien gibt es Rindsragout, das ich zu Hause fast nicht besser hinbekomme. Die Sauce ist intensiv, das Fleisch gelungen zart. Die Nüdels als Beilage haben den richtigen Biss, auch wenn sie vielleicht ein wenig «schwitzen», was vorkommen kann, wenn man sie über längere Zeit warmhalten muss.

Besonders angetan bin ich vom Kürbis, einem der angebotenen Gemüse dazu: Er ist schön süss, und frischer Thymian sorgt für eine angenehme Würze. Noch ein schönes Detail: Wer mag, kann seinem Salat «Crunch» verleihen – dafür stehen selbst gemachte, frittierte Federkohlchips parat.

Als Vater sehe ich nun die Dinge etwas weniger drastisch, sollten die Kinder nach dem Hort wieder mal reklamieren. So übel kann es nicht gewesen sein.

Zürcher Spitäler erhalten vorerst nicht mehr Geld

Streit Die Krankenkassen gehen nach einem Entscheid des Regierungsrats vor das Bundesverwaltungsgericht.

Es ist paradox. Auf der einen Seite ärgern sich die Leute über die steigenden Krankenkassenprämien. Auf der anderen Seite beklagen sie sich, wenn sie im Notfall stundenlang warten müssen oder ihre Knieoperation verschoben wird, weil das Spital zu wenig Personal hat. Die Situation in der Pflege verschärft sich zunehmend; mehr als 300 Pflegenden würden pro Monat den Beruf verlassen, warnten jüngst der Pflege-Berufsverband SBK, die Gewerkschaften Unia, VPOD und Syna. Und forderten einmal mehr bessere Arbeitsbedingungen, an erster Stelle «eine deutliche Lohnerhöhung bei gleichem Pensum beziehungsweise eine Arbeitszeitreduktion bei gleichem Lohn», wie sie in einer Medienmitteilung schrieben.

«Schlechtes Signal für die Prämienzahler»

Die Spitäler verschliessen sich diesen Forderungen nicht grundsätzlich, verlangen aber ihrerseits mehr Geld. Laut dem Verband Zürcher Krankenhäuser (VZK) decken die geltenden Fallpauschalen die Kosten für die stationäre Behandlung von Grundversicherten nur zu 94 Prozent. Und jetzt werden die Spitalrechnungen durch die markante Teuerung noch zusätzlich belastet. Der VZK war deshalb erfreut, als der Zürcher Regierungsrat auf Antrag von Gesundheitsdirektorin Natalie Rickli (SVP) vor einem Monat entschied, dass der Basisfallpreis für eine Mehrheit der Zürcher Spitäler von 9650 auf 9900 Franken steigen soll.

Der Regierungsrat musste in einem Streit zwischen Spitalern und Krankenkassen entscheiden, nachdem sich diese nicht auf einen Tarif hatten einigen können. Doch die Kassen akzeptieren den Regierungsentscheid nicht. Sie haben ihn vor dem Bundesverwaltungsgericht angefochten.

Aus Sicht des Kassenverbands Tarifsuisse ist die Tarifierhöhung «nicht akzeptabel und ein schlechtes Signal für die Prämienzahler». Tarifsuisse verweist auf die «stark steigenden Kosten» und ist zudem der Meinung, dass der Zürcher Regierungsrat die Erhöhung «nicht korrekt» begründet habe. Ähnlich argumentiert HSK, die Tariforganisation von Helsana, Sanitas und KTP. Gemäss Gesetz müssen die Krankenkassen bei einer stationären Spitalbehandlung 45 Prozent der Kosten zahlen und der Kanton 55 Prozent.

Vorerst erhalten die Zürcher Spitäler also nicht mehr Geld. Erfahrungsgemäss dauert es Jahre, bis das Gericht entscheidet. In der Sache stehen die Chancen der Spitäler nicht schlecht. Das Bundesverwaltungsgericht hat kürzlich gegen die Kassen entschieden, die einen Entscheid des Glarner Regierungsrats angefochten hatten. Dieser hatte den Basisfallpreis für das Kantonsspital Glarus um rund 200 Franken auf 9925 Franken erhöht. Das Gericht befand, das liege im Ermessen der Regierung. Die Kantone hätten einen «weiten Spielraum», weil es keine Vorgaben gebe, wie der Fallpreis bestimmt werden müsse.

Susanne Anderegg