

FAST FOOD

Bio-Pommes und Öko-Döner?

Hektik und Stress bestimmen den Alltag, für ausgewogene Ernährung bleibt oft keine Musse. Take-away-Produkte sind da praktisch – aber oft ungesund und unökologisch. Das Unternehmen Real Meal versucht, das zu ändern. Text: Anouk Holthuizen

Massentierhaltung, Tiertransporte, Lebensmittelskandale und Berichte über die Volkskrankheit Übergewicht haben die Bevölkerung für das Thema gesunde Ernährung sensibilisiert. Das ist die gute Nachricht. Die schlechte ist: Die meisten essen trotzdem ungesund.

Gemäss Bundesamt für Statistik sind rund 38 Prozent der Schweizerinnen und Schweizer zu dick, und der Anteil der Übergewichtigen nimmt zu. Erstens bewegen sich viele zu wenig, zweitens wird in der Hektik des Alltags die Zeit fürs Essen immer knapper. Der Anteil ausser Haus eingenommener Mahlzeiten liegt heute schon bei 30 Prozent.

Ein treuer Imbisskunde war auch der Luzerner Marco S. Zahnd. Im Verkauf einer Versicherungsgesellschaft tätig, war er viel unterwegs und auf Take-away-Verpflegung angewiesen. Regelmässig ärgerte er sich jedoch über das unbefriedigende Angebot. Im Sommer 2006 beschloss er deshalb, selber in die Bresche zu springen. Im April 2007 eröffnete er mit Real Meal das erste und bisher einzige Fast-Food-Unternehmen der Schweiz, das auf gesund und ökologisch setzt. In zwei «Stores» in Zug und Reussbühl gehen heute Snacks und warme Menüs über die Theke, rund 100 Mahlzeiten pro Tag werden zudem an Firmen und Schulen geliefert. Im Angebot sind Klassiker wie Sandwiches mit Roastbeef oder Landjäger, aber auch Unkonventionelles wie Reismudelsalat, Avocadosuppe oder Jambalaya, ein karibisches Reisgericht.

Das Marketing von Real Meal läuft bewusst auf der Lifestyle-Schiene. «Gesund allein funktioniert nicht», erklärt Zahnd. «Bio allein auch nicht.» Das Logo, die Einrichtung mit Stromsparlampen sowie die Flyer und Schriften sind asketisch und hip gestaltet. Auf Überflüssiges wird auch in der Küche verzichtet. Hier gibt es nur Olivenöl. Keinen Fettabscheider, keine Frit-teusen. Nur frische Kräuter, Meersalz und vegetarische Bouillon. Fleisch und Fisch in

kleinen Mengen. Rohr- statt Kristallzucker. Keine Mayonnaise. Kein Alkohol. Pasteurisierte statt uuperisierter Milch. Fair-Trade-Kaffee und -Tee. Saisonale Früchte und Max-Havelaar-Bananen.

Koch Hansruedi Basler, der bis zu seiner Anstellung bei Real Meal nicht viel mit Bio am Hut hatte, kauft jeden Tag ein und lagert möglichst wenig; nicht nur sollen die Produkte frisch sein, man möchte auch nicht überschüssige Nahrungsmittel wegwerfen müssen. Im Sommer erntet Basler im nahe gelegenen Bauernhof auch schon mal selber das Gemüse. Die Tiere, die bei

ihm in der Pfanne oder im Wok landen, kenne er gar beim Namen, sagt Basler. Sie stammen von einem Biohof aus der Region. Nur die Poulets sind anonym. Sie gehören zu den wenigen Lebensmitteln bei Real Meal, die nicht bio sind, aber immerhin aus Schweizer Freilandhaltung.

100 Prozent bio geht nicht – auch wenn Real Meal das gern anbieten würde. Doch ein Knackpunkt ist die Verfügbarkeit: So ist beispielsweise Biofisch schlicht nicht in grossen Mengen erhältlich. Auch gibt es keine Flüssig-Eier in Bioqualität und keine Tortillas für die beliebten Wraps. Der



Jetzt wechseln: von Ihrem aktuellen Auto mit zu hohem CO₂-Ausstoss auf ein neues Auto der Energieeffizienz-kategorie A oder B. Das sind heute über 1700 Modelle.

Moderne Motoren verbrauchen bedeutend weniger Treibstoff und verursachen dadurch weniger Emissionen. Das schont die Umwelt und Ihr Portemonnaie.

Jetzt

www.cl

zweite Stolperstein ist der Preis: Biohühner sind doppelt so teuer wie herkömmliches Federvieh, und auch beim Biofisch muss kräftig draufgelegt werden. Ein weiteres Problem liegt bei der Haltbarkeit: Anfangs kaufte man bei Real Meal biologische Milch ein, viele Liter verdarben aber, da sie nur kurze Zeit haltbar ist. In der Schweiz sind Gastrobetriebe, die zu 100 Prozent biologische Produkte verarbeiten, denn auch an zwei Händen abzuzählen. Die Kundschaft dieser Lokale kommt nicht jeden Tag und ist deshalb bereit, für Bioqualität auch mal mehr zu

bezahlen. Bei einem Imbiss ist die Zahlungsbereitschaft nicht gleich hoch: «Take-away-Betriebe würden die Konsumenten mit Preisen für 100 Prozent Bio vergraulen», ist sich Marco S. Zahnd sicher. Er schätzt den Bioanteil bei Real Meal auf 60 bis 70 Prozent.

Unglücklich ist Zahnd über die Verpackung der Fertigenmenüs. «Für die Mikrowelle gibt es keine biologisch abbaubaren Verpackungen», sagt Zahnd. Der goldene Mittelweg zwischen Bio, Gesundheit, Praktikabilität und Bezahlbarkeit ist nicht leicht zu finden. ■

Warum ist Bio teurer?

Wer ökologisch hergestellte Lebensmittel kauft, muss manchmal bis zu zweimal so viel wie für herkömmliche Produkte bezahlen. Das hat seine Gründe:

Anbau

Biobauern schonen die Umwelt, indem sie auf chemisch-synthetische Dünge- und Pflanzenschutzmittel verzichten. So können sie keine Massenware produzieren, die Ernten fallen weniger üppig aus. Biobauern nehmen Mindererträge von 20 bis 30 Prozent in Kauf.

Verarbeitung

Vorgaben zu erlaubten Verarbeitungsmethoden sowie das Verbot vieler Zusatz- und Hilfsstoffe machen die Entwicklung besonderer Rezepturen und die Verwendung hochwertiger Zutaten notwendig. Viele Bioprodukte stammen zudem aus der Schweiz – und hier sind die Produktionskosten hoch.

Vertrieb

Die grössten Abnehmer von Bioprodukten sind mit einem Anteil von 75 Prozent zwar Coop und Migros. Ein wichtiges Standbein sind aber auch zahlreiche kleine Fachgeschäfte, die nach anderen Kriterien kalkulieren als Supermärkte. Vielfalt und Service im kleinen Laden stehen den günstigeren Supermarktpreisen gegenüber.

Tierhaltung

Tiere auf Biohöfen haben viel Platz, fressen Biofutter, und ihre körperliche Entwicklung wird nicht mit Hormonen vorangetrieben, um mehr Tiere in kürzerer Zeit schlachten zu können. Das kostet.



bewerten: Wie umweltfreundlich ist Ihr aktuelles Auto?

everunterwegs.ch/auto-umwelttest