

SPITÄLER

# Bio erreicht die Schweizer Spitäler

 NZZ am Sonntag NZZ am Sonntag | 28.03.2021

Erste Krankenhäuser setzen auf mehr Bio und weniger Fleisch. Höchst ambitioniert ist der Plan der Stadt Biel.

Andrea Kučera

600 000 Teller werden in Schweizer Spitätern, Altersheimen, Kitas, Tagesschulen und Personalrestaurants täglich serviert. Die sogenannte Gemeinschaftsgastronomie ist ein milliardenschwerer Markt – in dem Bio heute kaum stattfindet. Während daheim allen freisteht, sich biologisch oder konventionell zu ernähren, fällt diese Wahlmöglichkeit weg, sobald man sich ausser Haus verpflegt. Es gibt kaum Mensen, Spitäler und Tagesschulen, die Bio anbieten. Nun kommt Bewegung in die Sache.

Zwei Spitäler und eine Stadt haben beschlossen, in Zusammenarbeit mit dem Branchenverband Bio Suisse den Anteil an biologischen und regionalen Produkten in ihren Verpflegungsstätten stark zu erhöhen. So sollen etwa im Kantonsspital Graubünden bis in fünf Jahren 20 Prozent der Zutaten aus Bündner Bio-Betrieben und zusätzliche 10 Prozent aus Schweizer Bio-Produktion stammen. So lautet das Projektziel. «Das Potenzial der einzelnen Bereiche wird sich im Laufe der Zusammenarbeit zeigen», sagt Marcel Coray, Leiter Hotellerie des Churer Spitals.

Noch einen Schritt weiter geht das **Spitalzentrum Biel**: Hier soll der Bio-Anteil beim Gemüse in den nächsten Jahren auf mindestens 70 Prozent gesteigert werden, wie Direktor Kristian Schneider sagt. Ziel sei, bei allen Lebensmitteln Bio als Standard zu setzen; derzeit liegt der Anteil bei unter 5 Prozent.

Einher geht die Bio-Offensive mit einem Bekenntnis zu weniger Fleisch: Statt täglich soll Fleisch nur noch dreimal wöchentlich zur Auswahl stehen. «Wir können uns nicht länger hinter dem Argument verstecken, wir seien primär für die Gesundheit unserer Patientinnen und Patienten zuständig», sagt Schneider. «Als Arbeitgeber mit öffentlichem Auftrag haben wir auch eine Verantwortung gegenüber der Gesellschaft und müssen unseren CO2-Ausstoss senken.»

Dass ausgerechnet das Bieler Spital die Latte hoch setzt, hat Gründe: Es hofft auf Synergien mit der Stadt Biel, welche derzeit das Projekt «gesunde Ernährung» umsetzt – die wohl schweizweit ambitionierteste Bio-Offensive in der Gemeinschaftsgastronomie. Ab 2022 soll in den 6 Kindertagesstätten und 13 Tagesschulen der Stadt das Gemüse zu 70 Prozent aus Bio-Produktion im Umkreis von 35 Kilometern stammen, wie Daniel Stäheli ausführt. Er ist Leiter der Alterszentren Biels und Mitglied der Leitung des Projekts, das auf eine Volksinitiative zurückgeht. Die Stadt Biel profitiert dabei von ihrer Nähe zum Seeland, der grössten Gemüsebauregion der Schweiz.

Bei den Früchten gilt künftig ein Zielwert von 80 Prozent Bio und Regional, Ausnahmen gibt es etwa für Bananen und Orangen. Fleisch muss zu 70 Prozent aus biologischer oder IP-Produktion stammen und wird künftig nur noch einmal wöchentlich aufgetischt. Dreimal pro Woche wird neu vegetarisch gekocht, einmal kommt Fisch auf den Teller. Nun müssen noch das Stadtparlament und das Stimmvolk dem Bau einer zentralen Produktionsküche zustimmen.

«Das Projekt wird den Gemüseanbau und die Produktion im Seeland stark beeinflussen», sagt Stäheli, «wir gehen davon aus, dass unsere Nachfrage manchen Bauern die Umstellung auf Bio schmackhaft machen wird.» Stäheli spricht damit ein Thema an, das Bio Suisse schon lange beschäftigt: Das Wachstum ist begrenzt, solange Bio fast nur im Detailhandel stattfindet. «Wenn wir unsere Vision Bioland Schweiz umsetzen wollen, müssen wir weitere Märkte wie die Gemeinschaftsgastronomie erschliessen», sagt der Geschäftsführer von Bio Suisse, Balz Strasser. Mit den drei Pilotprojekten gelingt ein erster Durchbruch.



30 Prozent sollen künftig Bio sein. (Kantonsspital GR, 26. März 2021)