Essen im Zoo Zürich: Masoala Curry versus Burger

Herausforderungen auf dem Weg zu einer nachhaltigen Zoo-Gastronomie

In den zwei Selbstbedienungsrestaurants des Zoo Zürich werden pro Tag durchschnittlich 1000 Gerichte verkauft. Gemäss Leitbild möchte der Zoo die Besucher*innen für den Natur- und Artenschutz sensibilisieren. Als Tochtergesellschaft tragen die Zoo-Restaurants das Ziel auf ideeller und finanzieller Ebene mit. Eine Fallstudie zeigt ein grosses Potenzial, das Gastronomieangebot den Werten des Zoos anzupassen.

Lena Eberle
Absolventin MSc ENR 18 mit Schwerpunkt Agrofoodsysteme

Priska Baur
Dozentin
Geography of Food

Sonja Trachsel
Wissenschaftl. Mitarbeiterin
Geography of Food

Zoo Zürich als Praxispartner

Der Zoo Zürich zählt zu den Kultur- und Weiterbildungsinstitutionen der Stadt Zürich und sieht sich gemäss Leitbild als «Botschafter zwischen Mensch, Tier und Natur». Der Zoo will ein Zentrum des Naturschutzes sein, selbst einen grossen Beitrag leisten und die Menschen dazu anregen, die Natur zu schützen.

Die Zoo-Gastronomie wurde im Rahmen einer Masterarbeit am IUNR in der Forschungsgruppe Geography of Food untersucht. Im NFP 69 Projekt NOVANIMAL Innovations for a future-oriented consumption and animal production (novanimal.ch) wurden über 50 Massnahmen vorgeschlagen, die dazu beitragen, dass die Gäste auswärts mehr pflanzliche und weniger tierische Nahrungsmittel essen. In der Fallstudie wurde das Angebot der Zoo-Restaurants anhand der NOVANIMAL-Innovationen analysiert und beurteilt. Die dazu notwendigen Gespräche, Beobachtungen und Dokumentanalysen wurden zwischen November 2019 und Juli 2020 durchgeführt.

Zoo-Restaurants wollen nachhaltiger werden

Die Hälfte des Angebots in den Selbstbedienungsrestaurants Masoala und Pantanal war zum Untersuchungszeitpunkt vegetarisch. Vor 2019 lag der Anteil der Gerichte ohne Fleisch bei 30 %. Das neue Angebot wurde im Rahmen der Angebots- und Nachhaltigkeitsstrategie der Zoo Restaurants GmbH entwickelt. Die Angebote der Zoo-Gastronomie sollen die natürlichen Ressourcen im Vergleich zu herkömmlichen Gerichten und Produkten schonen: Möglich sei dies durch Saisonalität und Regionalität, mehr vegetarische Menüs, weniger Fleisch von Wiederkäuern, mehr biologische Nahrungsmittel und innovative Produkte.

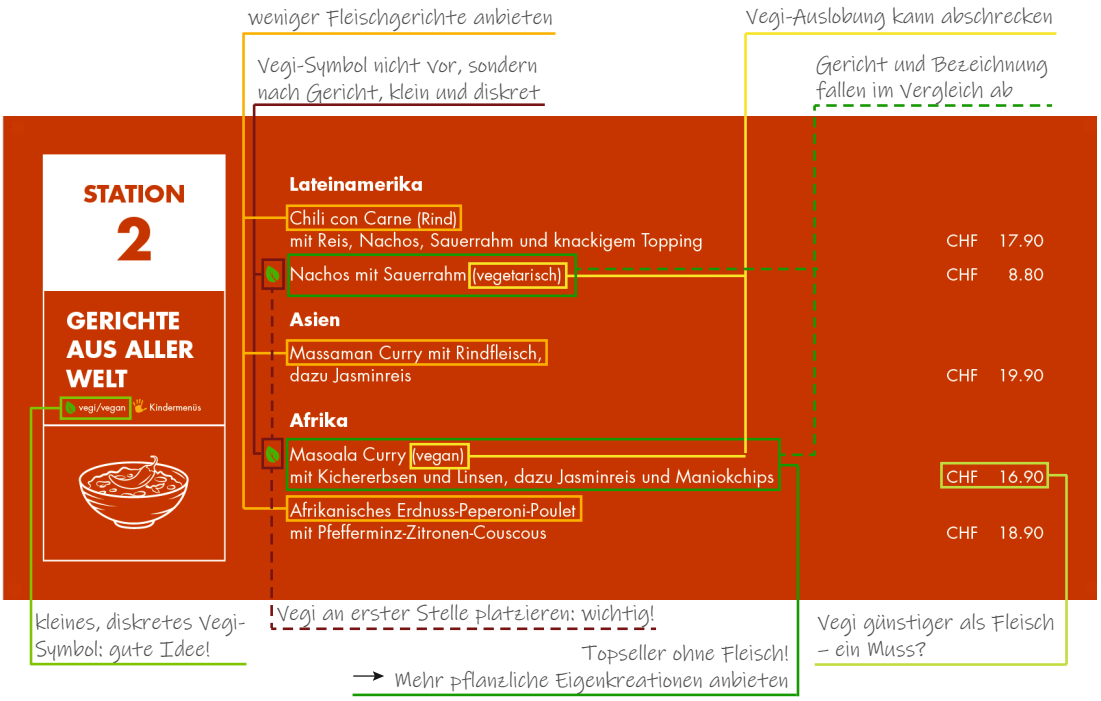
Im Jahr 2019 war durchschnittlich ein Drittel der verkauften Gerichte in den Restaurants Masoala und Pantanal vegetarisch (gemäss Hochrechnung einer 5-wöchigen Angebotsanalyse). Die Anzahl Gäste, die sich für ein vegetarisches oder veganes Gericht entscheiden könnten, ist vermutlich grösser: Je nach Quelle sind die Hälfte bis zwei Drittel der Schweizer Bevölkerung offen für Gerichte ohne Fleisch. Gemäss NOVANIMAL sind Flexitarierinnen und Flexitarier die Hauptzielgruppe für ein grösseres vegetarisches und veganes Angebot.

An der Motivation liegt es nicht

Vom Personal in der Küche über die Betriebsassistenz bis hin zum Management: Für alle spielt Nachhaltigkeit eine wichtige Rolle – natürlich gehört für die Befragten das Thema vegane und vegetarische Verpflegung dazu. Wie lässt sich dann erklären, dass 20 % mehr vegetarische Gerichte auf der Karte nur zu 3 % mehr verkauften Vegi-Gerichten führte? Was hemmt die Entwicklung der Nachfrage in Richtung «mehr pflanzliche, weniger tierische Produkte»?

Die Bedürfnisse der eigenen Kundschaft zu kennen, ist zentral. Gleichermassen wichtig bei der Menügestaltung ist aber auch die Vorstellung, was den Gästen, abgesehen von Allerweltsgerichten wie Burger und Bratwurst, schmecken könnte. Genussvolle Gerichte ohne Fleisch und andere tierische Produkte zu kochen, verlangt Fachwissen. Wichtig für den Erfolg vegetarischer Gerichte sind der Geschmack und die attraktive Präsentation. Neben kochhandwerklichem Können ist auch fundiertes Wissen über die Umweltfolgen der Tierproduktion wichtig, ebenso Hintergründe zur Tierhaltung – nur so können nachhaltige Menüs entwickelt werden. Nicht zuletzt entscheidend ist die Art und Weise, wie ein Menü vermarktet wird. Ein Schild, das die Spaghetti Bolognese oder ein anderes Gericht als «vegan» anpreist, schreckt die Kundschaft ab.

Im Restaurant Masoala wurden nach Erhöhung des Vegi-Angebots auf 50 % anteilmässig sogar weniger Vegi-Gerichte verkauft als vorher. Die Erklärung ist, dass ein durchschnittliches Vegi-Gericht gegen die vertrauten und beliebten Fleisch-Klassiker Burger, Schnitzel, Bratwurst & Co. wenig Chancen hat. Mit Ausnahme von Pommes Frites rangieren auf den ersten zehn Plätzen der meistverkauften Gerichte im Zoo Zürich ausnahmslos solche mit Fleisch.



Kommentare zu den Zoo-Gerichten am Beispiel der Essensstation 2 – Was kann aus Sicht des NOVANIMAL-Projektes verbessert werden?

Quelle: Zoo Zürich (2020), mit Kommentaren von Eberle et al.

So könnte es funktionieren

Auf dem elften Platz befindet sich das viel gelobte Masoala Curry – ein geschmacksintensives, herzhaftes Curry mit Kichererbsen und Linsen. Dieses Gericht erzählt eine eigene Geschichte und passt zum Zoo. Mit solchen Menükreationen kann sich die Zoo-Gastronomie von anderen Ausflugszielen abheben und den Gast mit exotischen Aromen auch geschmacklich im Zoo willkommen heissen. Vegi-Gerichte müssen kreativ sein, gut schmecken und attraktiv bezeichnet sein. Sie dürfen nicht als «vegan», «vegetarisch» oder «bio» ausgelobt werden, denn diese Eigenschaften wecken in den wenigsten Gästen Lust zum Essen.

Zum Zoo passende Eigenkreationen sind möglicherweise aufwändiger als Topseller-Fleischgerichte. Dafür muss je nach Art der vegetarischen Gerichte am Verkaufstag weniger Zeit mit Frittieren verbracht werden, oder es fallen möglicherweise weniger Kosten für die Zutaten an. Umso einfacher ist der Erfolg messbar: Auf dem richtigen Weg ist die Zoo-Gastronomie, wenn weniger Tonnen Fleisch eingekauft werden, der Umsatz mindestens gehalten werden kann und die Gäste zufrieden sind.

Der Zoo Zürich und die Zoo Restaurants sind für nachhaltige Anliegen sensibilisierte Unternehmen. Naturschutz ist ihre Herzensangelegenheit und diese darf sich – unaufdringlich – auch auf dem Teller zeigen.

lena_eberle@hotmail.com
priska.baur@bluewin.ch
sonja.trachsel@zhaw.ch

Die beliebte vegetarische Eigenkreation des Zoo Zürich: das Masoala Curry.

Bild: Zoo Zürich