

Seit Schulbeginn essen täglich wieder um die 10 000 Schüler und Lehrer des Sekundarunterrichtes in den Schulrestaurants von Restopolis

Genuss zwischen Genitiv und Geschichte

Das Forum des Campus Geesseknäppchen ist die größte Schulkantine und gleichzeitig Laboratorium für neue Ideen

- Pro Jahr werden gegessen und getrunken:**
- 340 000 kg Fleisch und Fisch
 - 255 000 kg stärkehaltige Nahrungsmittel
 - 200 000 kg Obst
 - 170 000 kg Gemüse
 - 150 000 kg Salat und rohes Gemüse
 - 182 037 l Eistee
 - 154 381 l stilles und kohlenensäurehaltiges Wasser
 - 112 060 l Limonade
 - 71 517 l Fruchtsaft
 - 37 754 l Apfelschorle

VON DIANE LECORSAIS
UND MARCO GOETZ

Zugegeben. Schulkantinen sind keine Schlemmertempel. Obwohl? Sie sind nicht mit Sternen ausgezeichnet. Aber, sie sind besser als ihr Ruf. Viel besser. Das gilt zumindest für die Luxemburger Schulrestaurants.

Über 10 000 Schüler(innen) und Lehrer des Sekundarunterrichtes werden seit Schulbeginn wieder täglich in den von Restopolis betriebenen Einrichtungen beköstigt. Für Monique Ludovicy, Chefin von Restopolis, ist es eine Herzensangelegenheit.

Bevor sie zur Wächterin des guten kulinarischen Geschmacks wurde, war sie Finanzchefin bei der Luxemburger Post. Das war vor zehn Jahren. Seitdem geht es aufwärts mit den Schulkantinen. Das mag an veränderten Gegebenheiten in der Familie liegen oder an den neuen Schulrhythmen mit Mittagspausen, die kaum mehr Zeit lassen, nach Hause zu gehen. Sicher ist, dass die modernen Schulrestaurants in keinem Vergleich mehr stehen zu den ersten Schulkantinen, die in den 60er-Jahren entstanden sind.

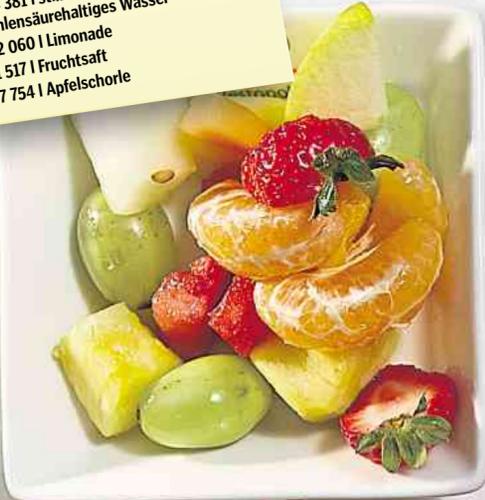
Seit 2004 wächst die Zahl der Kantinengäste jährlich um acht Prozent, die Schülerzahl in den Schulen aber nur jeweils um zwei Prozent. Heute essen ein Viertel aller Schüler in der Kantine. Bis 2018 wird mit 35 Prozent gerechnet. Das größte Restaurant befindet sich im Forum des Campus Geesseknäppchen in Luxemburg-Stadt (1 700 verkaufte Menüs am Tag). Mit die kleinste Struktur ist im Edif in Clerf (20 verkaufte Menüs am Tag). Die älteste Einrichtung ist in Echternach, die jüngste in Junglinster.

Schlüssel des Erfolgs

Wie kommt es, dass jährlich immer mehr Schüler das Angebot des Schulrestaurants annehmen? „Wir machen es wie Mutter und Vater. Was nicht schmeckt, kommt nicht mehr auf den Speiseplan“, sagt Monique Ludovicy. Was auf den Tisch kommt, schmeckt nicht nur, es ist außerdem gesund und ausgewogen, fügt sie hinzu: „Wir wollen wissen, was im Essen drin ist und wo es herkommt, sonst kommt es nicht auf den Teller.“ Demnach sind Fertigprodukte und Gewürzmischungen tabu. Von Analogkäse und Schinkensatz gar nicht erst zu reden. Qualität ist oberstes Gebot bei Restopolis. Bis ins kleinste Detail. Trotzdem herrscht hier kein Fundamentalismus. Keine Bevormundung. Eher eine Mischung von gutem Geschmack und gesundem Menschenverstand. Etwas anderes würden die Schüler auch ablehnen, sagt die Verantwortliche von Restopolis. Der Erfolg gibt ihr Recht. Vom Staat erhält Restopolis fünf Millionen Euro als Dotation für die Betriebskosten. Hinzu kommen die Einnahmen aus den Kantinen. Die frühere Finanzchefin der Post weiß damit zu haushalten. Ohnehin ist guter Geschmack ja auch keine Frage des Geldes.

Restopolis in Zahlen:

- 58 Standorte
- 46 Restaurants
- 35 Cafeterias
- 10 000 verkaufte Menüs pro Tag
- 465 Angestellte, darunter eine 15-köpfige Verwaltung mit vier Qualitätsprüfern, 100 Köche und 350 Küchenhilfen
- 50 000 Kunden, darunter 42 000 Schüler und 8 000 Erwachsene



Von den Schülern, die sich zum Mittagessen ein Getränk kaufen, wählen 28 Prozent stilles oder kohlenensäurehaltiges Wasser, 72 Prozent bevorzugen Eistee, Limonade, Fruchtsaft oder Apfelschorle.

Leitungswasser steht kostenlos bereit.

Made in Luxembourg
30 Prozent der von Restopolis verwendeten Produkte stammen aus Luxemburg.
Der Bio-Anteil liegt bei drei Prozent.

MENU DU MERCREDI
1^{er} octobre 2014
au Forum Geesseknäppchen

Entrée (au choix)

Antipasti à l'italienne
Potage de légumes
Salad'bar

Protidique (au choix)

Agneau façon teriyaki (Wok)
Grande assiette du salad'bar
Kebab pur veau
Pizza au choix
Wäinzoosis mat
Moschterzooss (sauce moutarde luxembourgeoise)

Grillade (au choix)

Mignon de porc

Végétarien (au choix)

Tagliatelle aux petits légumes et tofu

Pâtes (au choix)

Cannellonis de viande sauce tomates
Fettuccini al tonno

Féculents

Grompèrepurée (Purée de pommes de terre)
Pommes de terre rissolées

Légumes

Carottes glacées
Salad'Bar

Dessert au choix

Cake à l'orange et son coulis chocolat
Crème de mascarpone aux cerises
Fromage blanc
Fruit'Bar
Salade de fruits frais
Suggestion du Jour
Yaourt

(FOTO: GERRY HUBERTY)

Video auf www.wort.lu



Was essen die Schüler am liebsten?

Vorspeise:

Flammkuchen
Quiche

Paniierter Fisch mit Remoulade

Stück Pizza

Salat

Hähnchen

Hauptgang:

Bouchée à la reine

Escalope Crème Champignons

Nachspeise:

Schokoladenmousse

Tiramisu

Obstsalat

Was schmeckt ihnen nicht?

„Träipen“
Kaninchen

Grafik: Michèle Winandy

Preise für Schüler

| | |
|-------------------------------------------------------|-----------|
| Komplettes Menü (Vorspeise, Hauptgang, Nachspeise): | 4,30 Euro |
| Vorspeise mit Hauptgang oder Hauptgang mit Nachtisch: | 3,85 Euro |
| Gericht zum Mitnehmen: | 3,20 Euro |
| Snack zum Mitnehmen: | 3 Euro |

Preise für Lehrer

| | |
|-------------------------------------------------------|-----------|
| Komplettes Menü (Vorspeise, Hauptgang, Nachspeise): | 8 Euro |
| Vorspeise mit Hauptgang oder Hauptgang mit Nachtisch: | 7,20 Euro |
| Gericht zum Mitnehmen: | 5,75 Euro |
| Snack zum Mitnehmen: | 4 Euro |

Spezifische Bedürfnisse

In den Schulrestaurants wird täglich ein vegetarisches Menü angeboten – wobei das breit gefächerte Angebot es erlaubt, zwischen mehreren vegetarischen Speisen zu wählen.

Religiös motivierten Ernährungs-vorschriften kann dank der großen Auswahl ebenfalls Rechnung getragen werden.

Bei Schülern, die unter einer Allergie leiden, empfiehlt sich ein persönliches Gespräch mit dem zuständigen Küchenchef zu Beginn des Schuljahres.

