Gazettchen

Chicago Med

Meine Arbeitskollegin Diane hat recht! Der November eignet sich ganz hervorragend, um sich ungehemmt Serien reinzuziehen. Ich bin ein bekennender Serien-Junkie und eigentlich ständig in einer Serie gefangen, ja oft sogar in mehreren gleichzeitig. Ich genieße jedes Genre, naja Fantasie und Science-Fiction sind nicht so wirklich mein Fall. Dagegen liebe ich Serien, die im vorletzten Jahrhundert spielen und alles was irgendwie spannend daher kommt. Nun bin ich aber wieder auf eine Kategorie gestoßen, von der ich eigentlich glaubte, dass ich sie längst hinter mir gelassen hätte. Die US-amerikanische Krankenhausserie. Auf meinem bevorzugten Streamingdienst habe ich Chicago Med entdeckt. Eigentlich wollte ich mir nur mal so, aus Neugierde, die erste Folge ansehen, doch dann war ich verloren. In Rekordzeit hatte ich die erste Staffel intus und das Fieber hat noch nicht nachgelassen. Es ist fast wie eine Sucht, die medizinischen Dramen, das viele Blut, die schweren Verletzungen, die gefährlichen, oft seltenen Krankheiten und schließlich das Sterben, hautnah mitzuerleben. Warum ist das so? Warum bin ich von Doogie Howser, M.D. und Emergency Room über Dr. House und Grey's Anatomy – keine Angst, die Schwarzwaldklinik habe ich ausgelassen – nun bei Chicago Med gelandet und verspüre immer noch die gleiche Faszination? Und das obwohl Krankenhausserien sich auf einer linearen Handlungsebene bewegen und die einzelnen Folgen selten mit einem Cliffhanger enden. Liegt es an den zwischenmenschlichen Konflikten zwischen Ärzten beziehungsweise Krankenhauspersonal und den Patienten, am medizinischen Fachjargon, an den meist dramatischen Fällen? Oder bin ich einfach nur morbid oder gar ein Voyeur, der sich am Leid der Patienten ergötzt? Ach du liebe Zeit, ich sollte meine Serien-Gewohnheiten ändern. Arlette

Eigentlich wollte ich mir nur mal die erste Folge ansehen ...

Polizeikontrollen

Die Polizei hat für heute die folgenden Geschwindigkeitskontrollen angekündigt: **am Vormittag** in Bettemburg (Rue de Peppange), Oberbesslingen (Rue de Limerlé) und Luxemburg-Stadt (Avenue du Bois) sowie **am Nachmittag** in Stadtbredimus (Route du Vin).

SOS FAIM www.sosfaim.lu
CCCPLULL LU22 1111 0055 5526 0000

Bouletten in der Kritik

Durch das preisgekrönte Projekt Food4Future soll das Essen in den Restopoliskantinen nachhaltiger werden, das schmeckt nicht jedem

Von Jean-Philippe Schmit

Luxemburg. Vegane Reispfanne, Tofu mit Hummus, Kalbszunge und Kuddelfleck – seit dieser Rentrée finden die Besucher der landesweit 87 Schul- und Universitätskantinen von Restopolis ein stark verändertes Angebot vor. Durch das Projekt Food4Future haben mehr lokale und biologische Nahrungsmittel den Weg auf die Teller gefunden und dafür weniger Fleisch. Andere Lebensmittel wurden komplett verbannt.

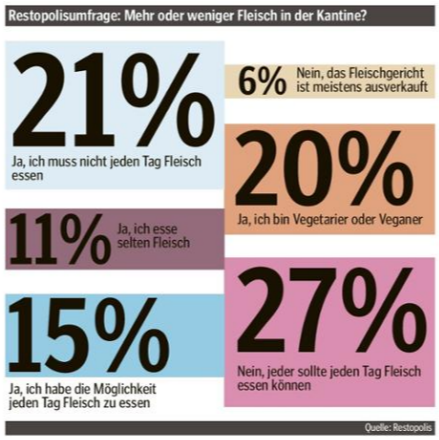
Das Projekt Food4Future wird von vielen Seiten gelobt. „Die Direktoren aller teilnehmenden Schulen begrüßen das Projekt", sagte Monique Ludovicy, die Chefin von Restopolis. Auch vonseiten der Universität hätte es keine Kritik gegeben. Sogar aus dem Ausland gibt es Lob. Am Freitag wurde bekannt, dass Restopolis vom Deutschen Netzwerk Schulverpflegung (DNSV) den „goldenen Teller international" verliehen bekam. Food4Future wurde dabei mit besonderem Lob hervorgehoben.

Das Konzept Food4Future kommt jedoch nicht bei jedem Kantinenbesucher gut an. Seit der Rentrée steht das Projekt in der Kritik. In den sozialen Medien entlud sich ein Sturm der Entrüstung. Vielen Kantinenbesuchern geht das neue Konzept zu weit.

Schüler bleiben hungrig

„Seit Anfang dieses Schuljahres kommt es immer wieder vor, dass meine Kinder hungrig aus der Schule kommen", sagt Marie (Name von der Redaktion geändert), eine besorgte Mutter von drei schulpflichtigen Kindern. Bisher sei das Schulessen nie ein Problem gewesen. „Meine Kinder sind nicht wählerisch, sie essen eigentlich alles." Doch seit dieser Rentrée heißt es nach der Schule öfters: „Das Essen konnte man gar nicht essen." Gekochte Rinderzunge, mit Hartweizen gefüllte Tomaten oder Tofuprodukte mögen auch viele Erwachsene nicht.

Luxemburg ist ein Kartoffelland. Der Nachschub an lokalen Pommes Frittes ist also sicher gestellt. Foto: Chris Karaba



Der Luxemburger lässt sich nicht gerne die Wurst vom Teller nehmen. Sogar ein ehemaliger Wirtschaftsminister schaltete sich in die Diskussion ein. „Der Minister Meisch hat nun entschieden, dass in den Schulkantinen montags kein Fleisch angeboten werden darf", beschwert sich Robert Goebbels (LSAP) in einer Carte blanche auf RTL. Dieser „staatlich aufgezwungene Veggie-Day" sei ein Eingriff in die Freiheit der Schüler, sich so zu ernähren, wie sie es wollen.

Die Restopolis-Chefin will diese Behauptung nicht stehenlassen. „Es geht um Sensibilisierung, nicht um Zwang", erklärt sie. Der fleischlose Montag, auf den der ehemalige Minister anspiele, gebe es nur an drei Orten auf dem Schulcampus Geesseknäppchen. „Wer lieber Fleisch essen will, findet dies ein paar Meter weiter im Schulrestaurant im Forum Gesseknäppchen", so Monique Ludovicy.

Das Menü ist für jeden auf restopolis.lu einsehbar. Am heutigen Montag stehen dort unter anderen Hühnerkeule BBQ, gefüllte Kalbsbrust, nicht-vegetarische Pizza, scharfer Rindfleischwok und Mixed grill auf dem Menü. 4,70 Euro, so

87 Schul- und Universitätskantinen betreibt Restopolis. Das Restaurant im Forum Geesseknäppchen gehört zu den größten.
Foto: Chris Karaba/LW-Archiv

viel kostet ein komplettes Menü mit Vorspeise, Hauptgang nach Wahl und Apfeltaschen mit Zimt und Vanillesoße als Dessert. Ein Veggie-Day sieht anders aus.

Schreckgespenst Veggie-Day

Das Konzept Food4Future reiht sich in die zahlreichen Initiativen der Regierung ein, welche die Nahrungsmittelproduktion in Luxemburg stärken und nachhaltiger gestalten sollen. So sieht der Bioaktionsplan zum Beispiel vor, dass der Anteil der Biolandwirtschaft bis 2025 auf 20 Prozent erhöht wird. Auch der dritte nationale Plan für eine nachhaltige Entwicklung geht in diese Richtung.

> *Restopolis ist ein europäisches Leuchtturmprojekt, das zeigt, wie ein Beitrag für eine nachhaltige Ernährung gewährleistet werden kann.*
>
> **Michael Polster, Vorsitzender des Deutschen Netzwerks Schulverpflegung**

Monique Ludovicy (Mitte) bei der Übergabe des „Goldenen Teller International".
Foto: MENJE/Restopolis/SIP

In Zukunft wird also das Angebot an lokalen und biologischen Nahrungsmitteln steigen. Nun gilt es, dafür zu sorgen, dass diese Produkte auch im Land verspeist werden. Ein Weg, diese Ziele zu erreichen, führt über die staatlichen Kantinen. Im Durchschnitt werden dort täglich 15 750 Mahlzeiten serviert. In den Schulcafeterien sind es zusätzlich fast 30 000.

Restopolis geht sogar einen Schritt weiter. „Wir haben uns dazu verpflichtet, alles Mögliche zu tun, um bis zum Jahr 2025 den Anteil von lokal erzeugten Lebensmitteln in unseren Kantinen auf 50 Prozent zu erhöhen", so Monique Ludovicy. Ein Fünftel aller Lebensmittel in den Schulkantinen soll zudem von lokalen Biobauern stammen. „Unsere Hausaufgabe ist es, diese Vorgaben nun umzusetzen", erklärt Monique Ludovicy.

„Das Wohl der Schüler bleibt unsere oberste Priorität", betont sie. „Jeder soll zufrieden sein." Dies gelte für die Vegetarier genauso wie für die Fleischesser. In einer rezenten Umfrage hat jeder fünfte Kantinenbesucher angegeben kein Fleisch zu essen, 27 Prozent wollen auf das tägliche Stück Fleisch nicht verzichten. Es gilt nun, diesen unterschiedlichen Bedürfnissen gerecht zu werden. Mittlerweile gehört – neben den in der Regel obligatorischen Fleischgerichten – zu jedem Menü mindestens eine fleischlose Alternative dazu.

Wer lieber Fleisch mag, soll dies auch in Zukunft weiterhin bekommen, bekräftigt Monique Ludovicy. Restopolis will die Bouletten nicht aus den Kantinen verbannen. Durch Food4Future soll der Anteil an lokalem Fleisch jedoch zunehmen. Zudem gilt es, auch die weniger edlen Teile in der Küche zu verarbeiten.

In der Praxis bedeutet dies, dass auch Kalbszunge, Kuddelfleck oder andere Innereien den Weg auf die Teller finden. Außerdem wird das Fleisch-Angebot weniger abwechslungsreich. „Luxemburg ist nun einmal ein Rind- und Schweinefleischland", erklärt Monique Ludovicy. „Für die Betreiber von Kantinen ist es fast unmöglich, lokales Geflügel in ausreichenden Mengen zu beschaffen."

Marie und Christine, eine weitere Mutter, kritisieren nicht die Idee von Food4Future an sich. Sie haben gegen eine gesunde Ernährung nichts einzuwenden. Dass sich die Kinder und Jugendlichen mit den Auswirkungen ihrer Ernährung beschäftigen, unterstützen sie sogar. „Die Idee ist ganz gut", sagt Christine. „Das stellen wir gar nicht in Frage." Nur an der Umsetzung mangele es.

Reservierungssystem in der Kritik

„Dabei liegt das Problem weniger bei den Mahlzeiten an sich", meint die Mutter. „Der Fehler liegt viel mehr beim Reservierungssystem." Das Wochenmenü wird nämlich immer im Voraus veröffentlicht. Die Schüler können dann bis am Vortag 20 Uhr ihr Wunschgericht reservieren. Dann ist auch garantiert, dass es vorrätig ist.

Konkret stellt sich das folgendermaßen dar: Im Restaurant des Athénée, das am fleischlosen Montag teilnimmt, haben die Schüler heute die Wahl zwischen vegetarischer Pizza, Pilzrisotto, Penne all Arrabiata und einer veganen Reispfanne.

Wenn die Schüler die Reservierung versäumt haben und dennoch hungrig den Weg in die Kantine antreten, müssen sie sich mit dem begnügen, was übrig geblieben ist. Meistens sind das dann die weniger beliebten Gerichte – wie etwa die vegane Reispfanne. Dann bleiben die Teller voll und die Mägen leer.

Die Kritik am Reservierungssystem lässt die Restopolis-Chefin nicht gelten. Die Idee dazu gehe auf Schülerorganisationen zurück. „Um der Lebensmittelverschwendung entgegenzuwirken, forderten sie ein solches System." Das sei dann „über Nacht" umgesetzt worden und nun „benutzt es fast niemand".

Restopolis will an dem System aber festhalten. „Unser Ziel ist eine Reservierungsquote von 85 Prozent zu erreichen." Dies vereinfache die Planung und trage in der Tat dazu bei, dass weniger ungegessene Mahlzeiten in der Biogasanlage landen. Man höre sich die Kritik am Reservierungssystem auch an und versuche, es einfacher zu gestalten. „In dieser Woche wird die erste Maßnahme bereits umgesetzt", betont Monique Ludovicy.

> *Meine Kinder kommen öfters hungrig aus der Schule.*
>
> **Christine, Mutter von drei Kindern**

Die Klagen über das reduzierte Angebot sind der Restopolis-Chefin bekannt. „Wenn wir die Klimaziele einhalten wollen, müssen wir aus unserer Komfortzone heraus", so Monique Ludovicy. Das beinhaltet auch, die Essgewohnheiten zu verändern. Dazu gehöre nun mal, auf die Flugananas oder die importierte Mango zu verzichten und auf die Produkte zurückzugreifen, die lokal produziert werden. „Wenn wir 50 Prozent lokale Produkte wollen, hat das seinen Preis." Dann kann es auch keine Erdbeeren zu Weihnachten geben.

Die beiden Mütter Christine und Marie machen sich Sorgen, dass mit den aktuellen Gerichten die Kinder – die Verbraucher der Zukunft – von einer gesunden und nachhaltigen Ernährung abgeschreckt werden. Food4Future drohe, das Gegenteil zu erreichen, von dem was eigentlich beabsichtigt ist.

„Wenn die Kinder an einem Tag die Couscouspfanne links liegenlassen, kann sie am darauffolgenden Tag in einer anderen Form wieder auftauchen", erklärt Christine. An sich sei daran nichts auszusetzen, in der Praxis sei es aber oft so, dass die Wiederaufbereitung das Interesse an dem Gericht nicht steigere. Es bleibt ein zweites Mal liegen und endet dann doch in der Biogasanlage.

Den Müttern sei zu Ohren gekommen, dass auch die Köche und das Küchenpersonal der Kantinen an den Rohstoffen manchmal verzweifeln würden. „Ihnen sind die Hände gebunden", so Marie. „Das A und O der vegetarischen Küche sind jedoch die Gewürze", weiß Christine. Wenn die nachhaltigen Gerichte schmecken würden und die Kinder satt nach Hause kämen, würden die Mütter nicht zu den Kritikern gehören. Sie würden sich bei den Unterstützern einreihen.

In ihrem speziellen Fall aber hätten die Kinder keine Alternative zur Schulkantine. Wenn sie die Reservierung versäumen, bleibe ihnen keine andere Wahl und sie müssen in den sauren Apfel beißen. „Sie haben nicht genügend Zeit, um sich in der anliegenden Ortschaft etwas anderes zu holen", so Marie.

In anderen Schulen habe Food4Future dazu beigetragen, dass die Schüler den Süßigkeitenautomaten überfallen, wenn in der Kantine wieder Kohlblättertag ist. „Am Ende des Schultages ist der Automat dann leer und die Kinder aufgedreht." Auch die Kebabstände und Hamburgerrestaurants in der Nähe der Schulen würden regelmäßig von hungrigen Schülerhorden überfallen werden.

Christine und Marie weisen in diesem Zusammenhang darauf hin, wie wichtig eine ausgeglichene und gesunde Ernährung für die Kinder sei. Ein voller Magen studiert nicht gerne, ein leerer jedoch auch nicht. „Wenn die Kinder gar nichts gegessen haben, können sie sich nicht konzentrieren", sagt Marie. „Manche Kinder bekommen Migräne."

Das Mittagessen von zu Hause mitzubringen sei auch keine Lösung. „Dann bräuchte es ja 20 Mikrowellen pro Klasse", so Marie. Außerdem gäbe es Familien, bei denen es mittags nichts Richtiges zu Essen gibt. Diese Kinder seien besonders auf die Schulkantinen angewiesen. „Wir sind nicht prinzipiell gegen Tofu", bekräftigt Marie. Jeder sollte das essen, was er möchte. Auch die Vegetarier hätten das Recht, etwas Gutes zum Essen zu bekommen. „Aber bitte nicht jeden Tag Linsen mit Tofu."

Seit dieser Rentrée landen ungewohnte Lebensmittel auf den Tellern von Restopolis.
Fotos: Facebook

Kommentar

Es geht gar nicht um die Wurst

Von Jean-Philippe Schmit

Bisher wurde kritisiert, dass im Kampf gegen den Klimawandel zwar viel geredet, dafür aber wenig getan wird. Diese Untätigkeit empört vor allem die Jugend. Zu Tausenden gingen die Schüler auf die Straße, um die Verantwortlichen zum Handeln aufzurufen.

Es ist längst gewusst, was getan werden sollte. Die Nahrungsmittelproduktion ist ein Teil des Problems – und sollte auch ein Teil der Lösung sein. Lokal, saisonal, biologisch – eine gesunde und nachhaltige Alternative zu den herkömmlichen Lebensmitteln gibt es. Nun wird die Theorie in die Praxis umgesetzt.

Die Regierung ist bereits aktiv geworden und unterstützt die lokale und biologische Lebensmittelproduktion. Sie dachte auch einen Schritt weiter und fand einen Abnehmer für diese vielen neuen Nahrungsmittel. Seit diesem Schuljahr tauchen verstärkt nachhaltige Lebensmittel in den Schulkantinen auf.

Nun hagelt es Kritik. Die nachhaltige Küche schmeckt vielen Kantinenbesuchern nicht, im Extremfall bleiben die Teller voll und die Mägen leer. Die Jugend ist mehr Auswahl gewohnt und tut sich mit der Umstellung der Ernährungsgewohnheiten schwer. Auch der junge Luxemburger lässt sich nicht gerne die Wurst vom Teller nehmen.

Bei näherer Betrachtung fällt aber auf, dass das Tofu gar nicht das eigentliche Problem ist. Der Hase liegt vielmehr im Reservierungssystem begraben. Denn die Hackbällchen gibt es weiterhin. Um Verschwendung zu vermeiden, müssen sie aber reserviert werden. Diesen, dann doch eher kleinen Beitrag im Kampf gegen den Klimawandel, ist den Schülern dann doch zuzutrauen.