

Sensibilisierung und kein Diktat

SCHULKANTINEN Restopolis äußert sich zur Kritik am „Veggie Monday“

BERICHT

S. 21

(Foto: Cédric Feyereisen)



Einfluss der Pandemie
auf die Kinderrechte
S. 19

„Teilweise künstlich fabriziert“
Schwimmtrainer Miloslav Rolko über seine Entlassung / S. 31

Tennis: Marie Weckerle
träumt von Profikarriere
S. 29

Aufreger „Veggie Monday“

LUXEMBURG Restopolis äußert sich zur Kritik am fleischlosen Montag

Cédric Feyereisen

Der Kantinenbetreiber Restopolis hat vergangene Woche in drei Luxemburger Schulkantinen den „Veggie Monday“ eingeführt. Ein Schritt, der anscheinend nicht jedem gefällt. Restopolis-Direktorin Monique Ludovicy betont, dass es sich dabei nicht um ein „Diktat“ handelt.

Mehr Gemüse, Hülsenfrüchte und Nüsse: Der Luxemburger Kantinenbetreiber Restopolis setzt seit kurzem vermehrt auf vegane und vegetarische Gerichte, „um die Gäste in Schulen und Universitäten zu ermutigen, die Vorzüge und die Vielfalt der vegetarischen Küche zu entdecken“. Das schreibt das Bildungsministerium in der Broschüre „Food4Future“. Das Essen in den Schulkantinen soll nachhaltiger und gesünder werden. Ein Teil dieser Initiative ist der „Veggie Monday“, der vergangene Woche im „Lycée Michel Rodange“, „Lycée Aline Mayrisch“ und im Athénée eingeführt wurde. Einmal pro Woche gibt es in den jeweiligen Cafeterien nur vegetarische oder vegane Gerichte. „Die anderen fünf Kantinen auf dem Campus ‚Geesseknäppchen‘ bieten montags auch weiterhin Fleisch und Fisch an“, präzisiert Restopolis-Direktorin Monique Ludovicy gegenüber dem *Tageblatt*.

An diesem fleischlosen Tag, der als Pilotprojekt bis Karneval läuft, scheinen sich allerdings die Geister in Luxemburg zu scheiden. „Eine Sauerei, die Kinder sollen etwas Ehrenwertes zu essen bekommen“, schreibt ein empörter Mann auf Facebook. Der EXLSAP-Minister Robert Goebbels schreibt in seiner Carte blanche auf RTL sogar, dass es sich dabei um „einen staatlichen Eingriff in die Freiheit der Bürger“ handle und Bildungsminister Claude Meisch seine Finger vom Menü „unserer Kinder“ lassen solle. Eine Einstellung, die Ludovicy nicht versteht. „Es ist kein Diktat – es handelt sich dabei um eine Sensibilisierung in den drei Schulen“, sagt die Direktorin. Die Schüler könnten auch weiterhin in eine der anderen Schulkantinen auf dem betroffenen Campus gehen.

Vor allem handle es sich bei der Aktion um einen expliziten Wunsch der Schüler in den jeweiligen Einrichtungen. „Wir haben in den drei Schulen eine Umfrage gestartet und der größte Teil der Schüler war für einen Veggie Monday“, sagt Tim Winzen, Abschlusschüler am „Lycée Michel Rodange“. Er hatte sich am Anfang des vergangenen Schuljahres mit Schülern aus den beiden anderen Gebäuden für einen fleischfreien Tag pro Woche eingesetzt – obwohl er selbst nicht Vegetarier oder Veganer ist. „Wenn die drei Schulen zusammenarbeiten, dann haben wir mehr Einfluss“, sagt der 18-Jähri-



Fotos: Cédric Feyereisen

Das „Lycée Michel Rodange“ nimmt am „Veggie Monday“ teil



Monique Ludovicy ist Direktorin des Kantinenbetreibers Restopolis



Tim Winzen ist Abschlusschüler am „Lycée Michel Rodange“



Die Restopolis-Ernährungsberaterin Sabrina Dell'aera Monteiro betont, dass eine ausgewogene Ernährung wichtig ist

ge. Das habe sich schlussendlich auch bewahrheitet. Denn: Meisch selbst habe ihnen gesagt, dass das Projekt nicht den Weg in die Kantinen geschafft hätte, wenn nur eine einzige Schule hinter der Initiative gestanden hätte.

Gesund schmeckt nicht?

60 Prozent der Menschen essen laut Sabrina Dell'aera Monteiro – Ernährungsberaterin bei Restopolis – nicht jeden Tag Obst und Gemüse. „Für uns ist es deshalb wichtig, die Menschen über eine ausgewogene Ernährung zu informieren, in der Gemüse und Hülsenfrüchte eine wichtige Rolle spielen“, sagt Dell'aera Monteiro im Gespräch mit dem *Tageblatt*. Eine breitere Auswahl an vegetarischen und veganen Speisen soll den Schülern den Griff zum Gemüseteller schmackhafter machen. „Wir geben unser Bestes, dass die Gerichte so lecker wie möglich schmecken, damit die Menschen auch Freude daran haben, die Speisen zu entdecken“, sagt die Ernährungsberaterin.

Doch schmeckt das auch wirklich? „Mein Sohn sagt mir oft, dass das Essen schlecht ist“,

sagt ein Kommentator auf Facebook. Giulia Gaetti, Schülerin am „Lycée Aline Mayrich“ und Mit-Initiatorin des fleischlosen Tages, zeigt sich enttäuscht über den Auftakt des Veggie Monday vergangene Woche. „Bei uns hat das vegetarische Gericht am Montag nicht so gut geschmeckt“, sagt sie. Normalerweise seien die vegetarischen Menüs allerdings ganz in Ordnung, versichert sie. Ein Problem, das auch den Eltern bekannt ist. „Wir bekommen sehr viel Feedback, das nicht sonderlich positiv ist“, sagt der Präsident der nationalen Elternvereinigung RNP, Alain Massen, gegenüber dem *Tageblatt*. Sowohl Qualität als auch Quantität seien in verschiedenen Kantinen ein Problem. Die Elternvereinigung werde sich diese Problematik in den nächsten Monaten genauer anschauen und auch bei den Eltern nach der Zufriedenheit mit dem Schulessen fragen.

Menüplanung bei Restopolis

Monique Ludovicy ist hingegen der Meinung, dass die vegetarischen Gerichte „wirklich top“ sind. „Beim Veganen sind wir noch in einer Entdeckungsphase, das will ich nicht verheimlichen“, sagt die Restopolis-Direktorin. Für sie liege das Problem allerdings woanders. „Wir sagen alle, dass wir für Nachhaltigkeit sind, aber viele Menschen haben ein Problem damit, das auch zu leben“, meint Ludovicy. Die Menschen müssten sich erst an das Essen gewöhnen.

Die Menüs für das ganze Land entstehen beim Kantinen-

und gekochtem Wurzelgemüse. Monique Ludovicy betont allerdings, dass jede Schule anders sei. In der „Essensoase Forum“ ist laut Monique Ludovicy viel mehr möglich als in der kleinen Cafeteria des „Lycée Michel Rodange“. Auch die Präferenz der Kunden und die Art der Schule spiele eine Rolle. Restopolis definiere den Standard und danach werde von Fall zu Fall noch einmal entschieden. „Die Uni und Gymnasien, die sich sehr viel mit Nachhaltigkeit beschäftigen, sind offener gegenüber vegetarischen und veganen Gerichten als andere Schulen“, sagt die Restopolis-Direktorin. Es komme also vor, dass eine Schule ein größeres fleischfreies Angebot habe als eine andere.

Umgewöhnung – auch für die Köche

Restopolis bietet laut Ludovicy seit fast 20 Jahren vegetarische Gerichte an und sei in dieser Hinsicht Vorreiter. „Beim Veganen sind wir schon seit über einem Jahr dabei, die Köche und Anbieter psychologisch vorzubereiten“, sagt die Direktorin. „Sie haben uns gesagt, das geht nicht.“ Die Nachfrage werde allerdings immer größer. 65 Prozent der verkauften Gerichte im ganzen Land seien vergangene Woche vegetarisch oder vegan gewesen – „und das ohne, dass wir den Menschen die vegetarischen und veganen Gerichte aufzwingen“, betont Ludovicy erneut. Der Erfolg der fleischlosen Alternativen müsse allerdings nichts heißen, da diese Zahlen stark von den Menüs abhängig seien.

Der Kantinenbetreiber biete seit Pfingsten vegane Gerichte an. Dabei handle es sich allerdings um die vegetarischen Menüs – ohne die nicht-veganen Elemente. „Nach den Allerheiligen-Ferien haben wir progressiv angefangen, ein- bis dreimal pro Woche eigenständige vegane Gerichte zu kochen“, sagt Ludovicy. Gute Nachricht für Veganer: Bis zu den Sommerferien soll es neben dem vegetarischen Gericht fünfmal pro Woche ein eigenständiges veganes Gericht geben. „Das müssen wir sehr sanft machen und die Köche bei der Hand nehmen“, sagt Ludovicy. Restopolis setze deswegen verstärkt auf Weiterbildung, um die Köche auf die neuen veganen Gerichte vorzubereiten. Das gehe allerdings nicht von heute auf morgen. „Das sind immerhin 600 Menschen, die man umprogrammieren muss“, sagt Ludovicy.

Weitere Schulen hätten bereits Interesse an einem Veggie Monday gezeigt – allerdings führe Restopolis diesen fleischfreien Tag nur dann ein, wenn die Schüler an den jeweiligen Schulen dies auch fordern. „Schüler, Lehrer, Presse und Köche müssen uns unterstützen – allein können wir nichts machen“, so Ludovicy.

Was ist Veganismus?

Veganer ernähren sich pflanzlich und verzichten auf alle tierischen Lebensmittel wie Fleisch (einschließlich Fisch, Schalentiere und Insekten), Milchprodukte, Eier und Honig. Außerdem meiden sie aus Tieren gewonnene Materialien, an Tieren getestete Produkte und Orte, an denen Tiere zur Unterhaltung eingesetzt werden.

Was ist Vegetarismus?

Vegetarier essen keine Produkte oder Nebenprodukte der Tier-schlachtung. Sie essen auch keine Lebensmittel, die mit Verarbeitungshilfsstoffen aus der Schlachtung hergestellt wurden. Heißt: Fleisch, Fisch, Meeresfrüchte, Insekten, Gelatine, tierisches Lab, Brühe oder Fett von Tieren haben grundsätzlich keinen Platz in einem vegetarischen Gericht.