

Der landwirtschaftliche Produzent im Mittelpunkt

Lycée Ermesinde Mersch stellt sein Konzept in Sachen Lebensmittelbezug vor

Letzte Woche fand im Rahmen der ersten „Bio-Woch“ eine Pressekonferenz auf dem Betrieb Geméiwierk in Contern statt. Eingeladen hatte die Biovereenegung. Das Lycée Ermesinde Mersch (LEM) stellte dort sein Konzept für den Bezug von Lebensmitteln für den eigenen Kantinenbetrieb vor, welches ganz und gar ungewöhnlich ist.

Solieg der Fokuseindeutig auf dem Bezug von frischen, nicht vorverarbeiteten heimischen Lebensmitteln, die saisonal und vor allem direkt vom Erzeuger bezogen werden. Rund 20 heimische Produzenten wurden vom LEM für diesen Zweck ausgewählt. Das dahinter stehende Konzept lautet „Der Produzent ist König“. Gemeint ist damit, dass Produzenten ihre Ware feilbieten und LEM-Schüler, die sich unter den verschiedenen schulinternen „Entreprises“ den Kantinenbereich als Spezialisierung ausgesucht haben und hierbei Unterstützung von erwachsenen Fachleuten erhalten, den Bezug organisatorisch abwickeln und sogar den Produktpreis aushandeln. Es darf sich auch gerne um einen „Restposten“ handeln. Ist man sich handelseinig geworden, geht die Ware direkt an den Kantinenbetrieb, der seinen Speiseplan nicht zuletzt auch nach dem regionalen Angebot ausrichtet. Laut LEM-Direktor Jeannot Medinger handelt es sich stets um faire Preise, die höher sind als im Handel. Der Direktor hebt hervor, dass seine Schule in Sachen Lebensmittelbezug autonom ist.

Fleisch von Nutztieren sowie Wildbret steht eher selten auf dem Speisezettel. Gemüse aus fernen Landen wird laut den LEM-Verantwortlichen nie bezogen. Beim Speiseöl sieht man aber zum Beispiel von regionalem Bezug ab. Es wird Olivenöl eines portugiesischen Produzenten verwendet.

Frische Zubereitung vor Ort

92% der Ware für die LEM-Schulkantine kommt aus Bio-Produktion, der Rest von konventionellen Betrieben. Und die Ware aus Luxemburg steht im Vordergrund. Medinger betonte, dass die Produzenten erst einmal das Vertrauen ihrer Abnehmer gewinnen müs-

Der Fokus liegt eindeutig auf dem Bezug von frischen, nicht vorverarbeiteten heimischen Lebensmitteln, die saisonal und vor allem direkt vom Erzeuger bezogen werden.

sen, bevor es zu Lieferbeziehungen kommen kann. Der Betrieb müsse einem sympathisch sein, hob er hervor. Rinder, Schweine und Wildbret, die für den Kantinenbetrieb geordert werden, werden mit allen Teilstücken verarbeitet. Das Fleisch wird vor der Lieferung in einer Metzgerei küchenfertig zerteilt. Saisonales Gemüse sowie Kartoffeln werden in der Kantinenküche frisch verarbeitet. Auch bei den weiteren Zutaten wird darauf geachtet, dass sie nicht stark verarbeitet sind. 500 bis 600 Mahlzeiten finden im LEM pro Schultag ihren Abnehmer.

Aus dem Verkauf von selbst produziertem Süßgebäck im schuleigenen Café fließt wieder ein Teil der Einnahmen in den Kantinenbereich zurück, welcher unter dem Namen „Seefood“ firmiert. Aus verschiedenen Gründen sieht man sich in der Lage, das Kantinenessen etwa im Bereich des Restopolis-Preises anzubieten. Derzeit wird der Restopolis-Preis sogar um 20 Cent unterboten. Volker Krump, der für Seefood verantwortlich ist, betonte, dass man nicht viel wegwerfen muss und mit dem Konzept „SEEmphonie“, bei dem man bereits haltbar gemachte Überschüsse der ersten vier Wochentage für die Freitagsmahlzeiten nutzt, die Wegwerfquote weiter senken konnte. Laut Krump senkt man Kosten auch damit, dass Saisonware mitunter eingeweckt, also wie „zu Großmutterns Zeiten“ durch Erhitzung in wässrigem Milieu haltbar gemacht wird.

Medinger hob in Contern seinen Ansatz hervor, dass die Schule mehr sein sollte als ein Ort, wo man Schulstunden absitzt. Er verfolgt einen ganzheitlichen Ansatz, bei dem die Schüler sich mit nachhaltiger Lebensmittelproduktion und ressourcenschonender Ernährung auseinandersetzen sollen. Auch soziale Nachhaltigkeit gehört dazu.

Essen soll also weit mehr sein als Nahrungsaufnahme. In der Ganztagschule LEM gibt es deshalb auch als „Entreprise“ ein Atelier des Gourmets, wo sich die Schüler einiges an Wissen über Lebensmittelverarbeitung und -zubereitung aneignen. Im vom Kantinenbetrieb separierten „Restaurant des Gourmets“ dürfen sie auch bei der Zubereitung mit anpacken.

Gemüsebetrieb Geméiwierk

Dass diese Pressekonferenz in Contern stattfand, hat einen praktischen Hintergrund. Die ehemalige LEM-Schülerin Marie Goergen hat dort vor zwei Jahren einen Bio-Gemüsebetrieb namens Geméiwierk gegründet, in den sie gerade kräftig investiert. Auf rund zwei Hektar Anbaufläche baut Goergen rund 70 Kulturen an, darunter auch Kartoffeln. Zwecks Saisonverlängerung steht ein Gewächshaus zur Verfügung. Derzeit wird eine Halle errichtet, die der Aufbereitung, der Lagerung und dem Verkauf ihrer Produkte dienen soll. In einer 100 cbm fassenden Zisterne soll das Wasser vom Dach aufgefangen und für die Bewässerung genutzt werden. Das Waschwasser von der Gemüseaufbereitung soll ebenfalls aufgefangen werden, und zwar in einer zweiten, kleineren Zisterne. Mit Sätechnik, zwei Hackgeräten und Technik für die Kartoffelproduktion hat sich Goergen für ihre Gemüseproduktion mit einem gewissen maschinellen „Grundgerüst“ eingedeckt. Doch es steckt nach wie vor sehr viel Handarbeit im betrieblichen Alltag. Ziel der jungen Betriebsleiterin ist, ihre Produkte gänzlich direkt zu vermarkten, u.a. an die Kantine des LEM, aber auch an möglichst viele Privatkunden.

Helmut Lui



Im Gemüsebetrieb Geméiwierk werden auf zwei ha Fläche rund 70 Kulturen angebaut.

Foto: Helmut Lui