

Es geht auch anders!

Die Cafeteria im LTML

Als das Erziehungsministerium nach jahrelangen Bemühungen dem Lycée technique Michel-Lucius endlich die Einrichtung einer Cafeteria gewährte, arbeitete die Arbeitsgruppe Gesundheitserziehung, die mit dem internationalen Netz Gesunder Schulen zusammenarbeitet, ein Lastenheft aus, an das sich der Betreiber der Cafeteria halten sollte. Als grundlegende Prinzipien galten dabei die nebenstehend von Pascale Petry dargelegten Überlegungen. Obschon das Ministerium den von der Arbeitsgruppe aufgrund des Lastenheftes ausgewählten Betreiber zugunsten seines Kandidaten ablehnte, erklärte sich der französische Betreiber *Gerelux* nach Anfangsschwierigkeiten bereit, neue Wege im Angebot der Schulcafeteria zu gehen.

So wird den Schülern neben traditioneller Backware auch Vollkornbrot angeboten. Und zwar echtes Vollkornbrot und nicht, wie *Gerelux* zunächst versucht hatte, mit Malz gefärbtes Weißbrot. Auch frisches Müsli, dessen Zubereitung *Gerelux* erst von den Professoren gezeigt werden mußte, da die Firma auf Fertigprodukte zurückgreifen wollte, sowie frisches Obst, Yoghurt, frische Säfte, Milch und Schokomilch von *Luxlait* (und nicht die Produkte eines französischen Produzenten, die angeblich nicht gekühlt gelagert werden müssen) stehen im Programm. Als der Betreiber fand, das Obst könne er abschaffen, wurde ihm nahegelegt, es auf der Theke anzubieten statt es im Kühlschrank zu verstecken, und, siehe da!, heute verkauft es sich mindestens so gut wie das Kaffeegebäck. Mars, Bounty, Chips und ähnliche von Zucker und Fett strotzende Kalorienkeulen dürfen nicht verkauft werden. Dagegen bietet *Gerelux* neuerdings Transfair-Tee und -Schokolade an, obschon Schüler wie Lehrer auch auf Schokolade verzichten wollten. In die Kaffeetasse kommt Milch aus dem Tetrapack und nicht aus individuellen Plastikportionen. Salate werden mit hausgemachter Vinaigrette angeboten, vegetarische Pizzas mit Vollkornteig hergestellt. Auf individuelle Verpackungen wird möglichst verzichtet, der Müllberg auf ein Minimum beschränkt.

Heftig waren auch die Verhandlungen mit *Soutirages luxembourgeois S.A.*, doch unter der Drohung, ihre Getränkeautomaten ganz aus der Schule zu verbannen, gelang es doch sie dazu zu bewegen, Getränke nur in Pfandflaschen anzubieten und die energieaufwendigen, müllbergproduzierenden Dosen wegzulassen. Angeboten werden auch keine Coca-Cola oder Limonade genannten Zuckerwässerchen, sondern nur Wasser und Obstsaft.

Die Cafeteria öffnet morgens schon um 7.30 Uhr, so daß die Schüler auch zuhause eine halbe Stunde Schlaf gewinnen, da sie ohne zu frühstücken sofort zum Bus laufen können und dann in der Schule eine Tasse Kaffee mit Vollkornbrötchen essen können.

Das Resultat, d. h. die Reaktion bei den Schülern, ist als durchaus positiv zu bewerten. Glasscherben von Pfandflaschen, die als Argument für das Dosenge-tränk herhalten mußten, gibt es keine, weder in der Schule noch auf dem Schulhof; der Rücklauf der Pfandflaschen ist als sehr hoch einzustufen. Bisher hat *Gerelux* zwar immer noch keine genauen Verbrauchszahlen geliefert, doch die Tatsache, daß immer noch Vollkornbrot, Müsli u. dgl. angeboten werden, spricht für sich, denn in der Regel nimmt die Firma jedes neue Produkt schon nach drei Wochen aus dem Angebot, wenn die Verkaufszahlen ihren Erwartungen nicht entsprechen. Angeblich ist das LTML sogar die Luxemburger Schule, in der am meisten Milch getrunken wird!

Jetzt muß auch noch die neue Schulkantine auf gesunde Ernährung umgestellt werden. Obschon sie auch von *Gerelux* betrieben wird, erfolgt ein Menüangebot aus der Vollwertküche keineswegs automatisch. Die Arbeitsgruppe Gesundheitserziehung muß immer wieder selbst überprüfen und für ihr Konzept werben.

m.p.