

BIO-GROSSKÜCHE

# Bald Biomenü in der Betriebskantine?



Sind die Eier von glücklichen Bio-Hühnern?  
(Foto: Christian Mosar)

**Auch in Großküchen kann ökologisch korrekt gekocht werden. Wie's geht, erklärt ein ökologischer Großküchenservice aus Frankfurt - nächste Woche auch interessierten Luxemburger ExpertInnen im Fachseminar "Bio für alle".**

(dw) - Naturkost im Krankenhaus? Ökomenü in der Schulkantine? Kein Problem. Und längst Realität. Allein in Nordrhein-Westfalen haben im vergangenen Jahr 20 Großbetriebe Ökoprodukte auf ihre tägliche Speisekarte gesetzt. Eine Schule, eine Uni-Mensa, eine Autobahn-raststätte, sieben Krankenhäuser und zehn Betriebskantinen beteiligten sich an der Kampagne "Natur auf dem Teller".

**Zappen statt kleben**  
Was ist ein Dotwin? Ratlosigkeit herrschte am vergangenen Dienstag in der WOXX. Redakteur X (Name und Essgewohnheiten sind der Redaktion bekannt) hatte das kleine Kartonscheibchen ins Haus geschleppt. Darauf stand: "Dotwin kleben! Doll gewinnen!" Bloß wie? Eine großangelegte Internet-Recherche-Aktion brachte Erstaunliches zu Tage.  
Der Dotwin muss in die linke obere Ecke des Bildschirms geklebt werden und eine ganze lange Pro-7-Sendung bestrahlt werden. Zappen ist verboten, sonst wird er nicht richtig aktiviert. Danach schickt man den Dotwin ein und nimmt an der Verlosung teil. Ein harmloses Spiel also? Doch wie kontrolliert Pro 7, ob die Sendung brav zu Ende gesehen wurde? Eine Internet-Nachricht sprach von einem "verdeckten Datenausforschungsangriff". Neben optischen Sensoren enthalte das Scheibchen den Spionage-Chip CC128-A4, der Gerätetyp, Sehgewohnheiten und Stimmprofile speichern könne. Ein WOXXler weigerte sich daraufhin, an der Redaktionsversammlung teilzunehmen, solange die "Papp-Wanze" im Raum sei.  
Nach einer langen Diskussion über Fluch und Segen der Technik einigten wir uns: Es müsste ein Chip entwickelt werden, den man auf den Bildschirm klebt, und der den Sender instruiert, die Werbung auszublenden. Bis dahin tut's auch das gute alte "Keng Reklammen w.e.g."-Schildchen. Einfach aufkleben, und wenn die Werbung kommt - wegzappen.

"Die Nachfrage ist in den letzten Jahren kontinuierlich gestiegen", berichtet Anja Erhart, Geschäftsführerin vom Ökologischen Großküchenservice, der die Kampagne geleitet hat. Der Service berät seit 1996 ökologisch interessierte GroßverbraucherInnen. Dazu gehört es ebenso, den Kontakt zum nächsten Ökoanbieter herzustellen, Tipps für eine kreative Speiseplangestaltung zu geben und dem Koch oder der Köchin gegebenenfalls zu erklären, dass der beliebte Maggi-Würfel in der Ökosuppe nichts zu suchen hat.

## Ökobratwurst mit Biofritten

Dennoch: Alles muss nicht umgekrempelt werden: Aus der Currywurst mit Pommes kann problemlos die Bio-Bratwurst mit Biofritten werden. "Warum nicht?", fragt Beraterin Erhart. Was gegessen wird, entscheidet der Gast. Beschaffungsprobleme gibt es in der Regel nicht. "Verschiedene Öko-Anbieter haben sich auf die Bedürfnisse von Großverbauchern spezialisiert", sagt Anja Erhart. Ob geraspelte Karotten oder gewaschener Salat - das Ökogemüse wird vorverarbeitet angeliefert. Tiefkühlpizza, Bratlinge oder Kartoffelpüree-Pulver - auch im so genannten Convenience-Bereich hat sich die Palette der Ökoprodukte der steigenden Nachfrage angepasst.

Die Verarbeitung steht nicht im Widerspruch zu ökologischen Prinzipien, meint Anja Erhart: "Entscheidend ist, dass alle Zutaten aus ökologischer Produktion stammen." Allerdings: "Für Ökoprodukte gelten besondere Kriterien", fügt Erhart hinzu. Geschälten Öko-Kartoffeln etwa darf im Gegensatz zu solchen aus konventionellem Anbau kein Schwefel zugesetzt werden, zur Konservierung sind einzig Zitronensäure und Vakuumisierung erlaubt. "Wir empfehlen regionale Produkte", sagt Anja Erhart auch, "doch die gibt es leider nicht immer."

Und der Preis? In der Regel liegen die Kosten für Biogemüse um 30 bis 50 Prozent und für Biofleisch um etwa 50 bis 70 Prozent höher als im konventionellen Bereich. "Wir versuchen die erhöhten Preise durch eine Mischkalkulation aufzufangen", erklärt Walter Pielmeier, Leiter des Betriebsrestaurants bei "Dupont" in Wuppertal, einem der Unternehmen, die bei der Großküchen-Kampagne in Nordrhein-Westfalen mitmachten.

## Biofood bei "Dupont"

Wie kommt es, dass ein Chemiekonzern, der beispielsweise in Luxemburg durch die Produktion ozon-killender Substanzen in die Kritik geriet, betriebsintern zum Ökovorbild werden will? "Ein fairer Umgang mit der Natur gehört für uns zur Unternehmensphilosophie", sagt Pielmeier offensiv. In der Wuppertaler Dupontkantine speisen die über 1.000 Tischgäste seit letztem Jahr auch Biogerichte - und trinken fairgehandelten Kaffee. "Rund 25 Prozent unserer Fleischprodukte und zehn Prozent des Gemüses stammen aus ökologischer Produktion", so Pielmeier. In der Praxis sei im Umgang mit den Biowaren auch schon mal mehr Organisationstalent gefragt.

"Die Ware ist nicht kalibriert", erklärt Pielmeier im Fachjargon. Auf deutsch: Eine Bio-Paprikaschote ist nicht gleich groß wie die andere - ein Problem, das sich spätestens an der Essensausgabe deutlich manifestiert. Einen anderen Umgang erfordert auch die geringere Haltbarkeit. Wenn sich die Scheibe Ökowurst auf dem Brötchen nach einer halben Stunde in unappetitlichem Grau präsentiert, bleibt die Ware liegen. Konsequenz: In der Dupont-Kantine werden die Frühstücksbrötchen jetzt nicht wie früher alle auf einmal geschmiert, sondern in zwei Schichten mit frischer Biowurst belegt.

*Das Fachseminar "Bio für alle" ist von "Déi Gréng" organisiert und findet am Samstag, den 19. Mai, im Centre sociétaire auf Cents statt.*

## Régularisation - ici et ailleurs

Les critères selon lesquels le Luxembourg régularise ses sans-papiers donnent lieu à de nombreuses critiques. Dans notre dossier nous allons voir comment se passent les régularisations dans d'autres pays.

kommentar

## Die CSV im Selbstgespräch

**Luxemburg ist weder verbraucher- noch agrarpolitisch gerüstet. An der Lebensmittelkrise ist das Land vorbeigekommen. Eher zufällig, als verdient.**

Die Sache ist im wahrsten Sinne des Wortes gegessen. Während die Verbraucher sich mehr und mehr vom ernährungs-politischen Ausnahmezustand erholen und sich in den Bioläden die Reihen wieder langsam lichten, kehrt auch die Politik zurück auf den alten Kurs. Damit dürfen die Allheilsrufer, die eine quantitative, weltmarktorientierte Landwirtschaft gefördert und die Krisen von heute mitzuverschulden haben, wieder ans Ruder. Sie glauben sich allein kompetent und berufen, über die Ausrichtung der Agrarpolitik zu entscheiden. Kaum ein anderer Politikbereich wird auf europäischer Ebene so undemokratisch und untransparent behandelt, wie die Agrar- und Ernährungspolitik. Daher fühlen sich auch über 90 Prozent der europäischen Bevölkerung laut einer aktuellen Eurobarometer-Umfrage nur schlecht in die Ausarbeitung der Agrarpolitik eingebunden.  
In Luxemburg unterliegt die Agrar- und Ernährungspolitik besonderer Geheimhaltung. Auch dieser Mangel an Kritik und Offenheit hat dazu geführt, dass antiquierte Lebensmittelkontrollstrukturen überleben konnten und die Landwirtschaft trotz Milliarden Subventionen den Anschluss an die Zukunft verpasst. Die Agrarpolitik wird geradezu im Selbstgespräch zwischen der CSV und CSV-Verästelungen in Verwaltung und Verbänden definiert. Das konkrete Resultat: Das neue Agrargesetz. Es ist eine Fortschreibung des alten Gesetzes, biedert sich an die kurzfristigen Interessen der konservativen Bauernklientel an und ist damit nicht mal ansatzweise ein Instrument, die Luxemburger Landwirtschaft in eine für Verbraucher und Bauern sichere Zukunft umzulenken.  
Von der heutigen Krise blieb Luxemburg verschont. Eher zufällig, als verdient. Von der nächsten könnten Bauern und Verbraucher schwerer getroffen werden.

*Camille Gira ist Abgeordneter von 'Déi Gréng' und Mitglied im Agrarausschuss des Parlaments*

kommentar

## Quelle loi sur la nationalité luxembourgeoise?

**L'exigence de la connaissance de la langue risque de compromettre la facilitation de l'accès à la nationalité.**

La commission juridique de la Chambre a commencé à se pencher sur le projet de loi qui tend à harmoniser les règles relatives à l'acquisition de la nationalité par naturalisation et option. Quant aux luxembourgeois, le projet maintient la notion de luxembourgeois d'origine (dont les ancêtres étaient luxembourgeois). Cette distinction entre différentes catégories de luxembourgeois est inopportune dans une société aussi internationale que la nôtre. La question du certificat de nationalité qui s'y rattache l'est tout autant.  
On ne peut que féliciter le gouvernement de réaliser l'idée socialiste de la réduction de la durée de résidence de 10 à 5 ans. En revanche, il est regrettable que la nouvelle loi n'introduise pas la possibilité de la double nationalité qui favoriserait ce que les socialistes préféreraient appeler intégration plutôt qu'assimilation (qui signifie l'action de rendre semblable).  
La question qui suscite les plus vives discussions est celle ayant trait aux exigences linguistiques que la personne, qui veut devenir luxembourgeoise, doit remplir. La loi nouvelle doit-elle préciser les facteurs d'intégration relatifs aux langues? Dans l'affirmative est-il logique qu'elle exige à la fois une connaissance active et passive suffisante du français ou de l'allemand et des notions de luxembourgeois (en excluant ainsi l'anglais au passage)? La langue est-elle vraiment le seul facteur d'intégration imaginable dans un pays où le luxembourgeois n'est déjà plus, selon un récent sondage, la langue la plus parlée?  
Tout en étant d'avis qu'un effort d'intégration doit être fourni, la façon de procéder du gouvernement est contestable, car elle comprend le risque réel d'exclusion de postulants qui, sous la loi actuelle seraient admissibles à notre nationalité.  
Sous le couvert d'une ouverture se cacherait-il autre chose?

*Lydie Err est députée du POSL*

