

Nr. 88 • Dezember 2019

Unsere Provinz

Quartalszeitschrift der Provinz Lüttich



PRIX
DU FAIR-PLAY



Province
de Liège
Sports

Themendossier

Euregio Maas-Rhein

Sporttrophäen 2019 S. 4-5

Bessere Zugänglichkeit S. 6-7

Streusalz S. 8-9

Green Deal S. 10-11

Nachhaltige Kantinen, kein Problem!

Die Provinz Lüttich engagiert sich für den Green Deal. Was beinhaltet dieses durch die Wallonie initiierte Projekt? Die Ernährung in den Schulkantinen soll besser, gesünder und nachhaltiger werden. Das ist keine Kleinigkeit: Im provinziellen Unterrichtswesen werden täglich 5.000 Mahlzeiten für 17.000 Schüler und Studenten zubereitet.

Das Problem der Ernährung ist ökologischer, sozialer und wirtschaftlicher Natur. Das Unterrichtswesen der Provinz will anhand einiger Maßnahmen ein Umdenken im Catering-Sektor bewirken. Nach dem Motto „Vom Feld auf den Teller“ soll in Zukunft in allen Kantinen nachhaltig gekocht werden, im Sinne der Gesundheit der Schüler und Studenten. So entwickeln sich neue Verhaltensweisen, die mit der Zeit zur Gewohnheit werden sollen.

In den letzten Monaten wurden die Chefköche, Verwalter und Küchenteams der 25 Kantinen im Unterrichtswesen (u.a. die Kantinen des Zentrums für berufliche Wiedereingliederung (CRT), der provinziellen Kinderkrippe „Les Pacolets“ und der verschiedenen Internate) für das Thema sensibilisiert.

Im Rahmen dieser Schulungen werden neue Techniken in den Fokus gerückt, die den kulinarischen Wandel

erleichtern. Gleichzeitig kann das Menü kreativ und vielfältig gestaltet werden. Außerdem wird weniger Abfall produziert, und weniger Lebensmittel sollen verschwendet werden.

Das Unterrichtswesen muss Partnerschaften mit lokalen Produzenten eingehen, um in den Schulkantinen saisongerechte und, wenn möglich, biologische Produkte anzubieten. Derzeit sind 30 bis 40 lokale Produzenten an dem Projekt beteiligt.

Mit kurzen Versorgungsketten kennt man sich aus. Seit vielen Jahren schlägt die Provinz Lüttich über ihre Abteilung Landwirtschaft die Brücke zwischen lokalen Produzenten und einer Reihe großer Einzelhändler. Auch hier ist das Ziel, Produkte aus unserer Region zu fördern.




Eine wirklich schmackhafte Alternative

Dieser Green Deal zielt darauf ab, die Nachhaltigkeit der Mahlzeiten aus Gemeinschaftsküchen zu steigern. Wie kann dieses Ziel in der Praxis erreicht werden? Die 25 Schulkantinen des Unterrichtswesens der Provinz produzieren 5.000 komplette Mahlzeiten, 1.800 Suppen, 5.000 Sandwiches und mindestens 400 Salatteller pro Woche! Die erste Phase ist daher die Information und Bewusstseinsbildung des Küchenpersonals.

Saisonprodukte sollten bevorzugt werden. Dadurch kann Vergessenes wiederentdeckt und der Menügestaltung ein Hauch von Originalität verliehen werden. Es geht auch um den Kampf gegen Lebensmittelverschwendung. Dazu müssen die Bestellungen an den Bedarf angepasst, die Lagerhaltung überwacht und für geeignete Lebensmittelkonservierung gesorgt werden.

*Ein groß angelegter Wandel
hin zu nachhaltiger Ernährung
in Schulkantinen ist ein sehr
ehrgeiziges Unterfangen.*

Aus vielerlei Gründen ist es wichtig, kurze Vertriebswege und lokale Produkte zu bevorzugen. Worin besteht der Unterschied? Der kurze Vertriebsweg ist eine Methode zur Vermarktung landwirtschaftlicher Produkte, vorzugsweise aus biologischem Anbau, vom Erzeuger direkt an den Verbraucher. Ein „lokales Produkt“ ist ein Produkt, bei dem die Entfernung zwischen Produktions- und Verbrauchsort im Allgemeinen weniger als 100 oder 250 km beträgt. Arbeiten mit kurzen Vertriebswegen ist durchaus möglich, erfordert aber eine gute Organisation.

Ein konkretes Beispiel für diesen Ansatz finden wir in der Polytechnischen Schule in Seraing. „Wir können den Schülern Rohkostteller, Sandwiches, Suppen oder ein 3-Gang-Menü anbieten, im Gegensatz zum Angebot der Snacks und Fastfood-Ketten“, erklärt der Küchenchef des Hauses. „Wir kreieren hier eine wirklich schmackhafte Alternative.“ Durch lokale Produkte werden die Mahlzeiten vollwertig und ausgewogen. Unsere Gurken und Möhren kommen von einem regionalen Erzeuger. Fleisch und Joghurts beziehen wir bei einem Metzger aus Seraing. Das Brot wird aus Lüttich geliefert. Die Früchte stammen aus biologischem Anbau. Durch den unschätzbaren Einsatz unserer Küchenprofis wird das alles erst möglich. 

 Weitere Infos: www.greendealcantines.be

