

## DOSSIER OEKO-FOIRE

GASTRONOMIE

# Natürlicher Nachgeschmack

Brigitte Lichtfuß

**Naturkost wird immer gefragter, Wiedereingliederung auf dem Arbeitsmarkt immer schwieriger. Das eine für das andere nutzbar zu machen, ist der Kerngedanke der Brasserie „An der Schmëdd“.**

„Was darf ich Ihnen zu trinken bringen?“, fragt die Bedienung, nachdem der Gast Platz genommen hat. Und auf die Gegenfrage, welchen Wein sie empfehlen könne, schlägt sie „einen unserer Bio-Weine“ vor. Nicht viel anders als in einem gewöhnlichen Café oder Restaurant läuft die Bestellung in der Gaststätte „An der Schmëdd“ ab. Doch unterscheidet sich dieses Lokal in mancher Hinsicht merklich von anderen. Zunächst einmal durch den Standort im Herzen des Naturschutzzentrums „centre d'accueil Ellergronn“, im Süden von Esch/Alzette. Dann durch die Tatsache, dass alles was auf der Speisekarte steht, nahezu ausschließlich mit Lebensmitteln aus regionaler Erzeugung zubereitet wird. Vor allem

aber - die eigentliche Besonderheit - dadurch, dass die Mitarbeiterinnen ihren Arbeitsplatz in der Brasserie allesamt im Rahmen einer Arbeitsbeschaffungsmaßnahme erhalten haben.

Dieses ungewöhnliche Arrangement ist den „Femmes en détresse a.s.b.l.“ zu verdanken, einer gemeinnützigen Vereinigung, die seit ihrer Gründung im Jahre 1979 Hilfe und Unterstützung für Frauen und Mädchen leistet, die Opfer von physischen und psychischen Gewalthandlungen sind oder von sozialer Ungleichbehandlung betroffen sind. Als im Juli 2006 die „Administration des Eaux et Forêts“ mit einer Ausschreibung einen Betreiber für ein neues Café-Restaurant im Naturschutzgebiet „Ellergronn“ suchte, bewarben sich auch die „Femmes en détresse a.s.b.l.“. „Wir wollten schon länger etwas in dieser Art aufmachen, um Frauen wieder in den Arbeitsmarkt zu integrieren“, erläutert Karin Manderscheid, Präsidentin der Vereinigung. Schließlich erhielt diese

den Zuschlag, weil sie am ehesten die Gewähr dafür bot, den Grundsatz der Nachhaltigkeit umzusetzen - und zwar nicht nur in ökologischer, sondern auch in wirtschaftlicher und sozialer Hinsicht. Am 10. März dieses Jahres öffnete „An der Schmëdd“ schließlich seine Pforten, und Anfang April fand die offizielle Einweihung im „Ellergronn“ statt.

## Zurück ins Arbeitsleben

Das Motiv von Femmes en détresse, ein Café-Restaurant zu betreiben, war in erster Linie das Anliegen, Frauen wieder ins Berufsleben zurückzubringen. „Eine von uns betriebene Arbeitsbeschaffungsmaßnahme beziehungsweise Wiedereingliederungsmaßnahme ist nicht nur auf Frauen ausgerichtet, die Gewalt erlebt haben“, erklärt Manderscheid, „Wir wollen möglichst vielen Frauen, die nur wenig Schulbildung genossen oder kaum eine Weiterbildung verfolgt haben, die Möglichkeit geben, sich

über diesen Weg wieder im Arbeitsleben zurechtzufinden.“ Aber auch in schwierigen Familienverhältnissen zu leben oder psychischer Gewalt ausgesetzt zu sein, führt bei vielen Frauen zu einer Beschädigung von Selbstbewusstsein und Selbstvertrauen. Besonders in der heutigen wirtschaftlichen Krisensituation wird es auch immer schwieriger, in einem Beruf Fuß zu fassen. „Uns geht es vor allem darum, Frauen zu helfen, die aus gewissen Gründen oder aufgrund ihrer Biographie Schwierigkeiten haben oder nicht das nötige Selbstbewusstsein haben, um in den Arbeitsmarkt hineinzufinden“, verdeutlicht Manderscheid die Zielsetzung. Ihnen soll auf die Beine geholfen werden, damit sie mit mehr Rückgrat und größerer Selbstsicherheit ihrem zukünftigen Arbeitgeber gegenüberstehen können. Gelingt das, ist ein erster großer Schritt in Richtung Integration beziehungsweise Reintegration getan.

Die Voraussetzungen für eine Arbeitsbeschaffungsmaßnahme dieser



6, rue des Prés | L-5441 Remerschen  
Tél.: (+352) 23 66 40 07 | Fax: (+352) 23 66 43 56  
E-mail: info@caves-sunnen.lu | www.sunnen-hoffmann.lu

**Rendez-vous sur notre stand pendant l'Oekofoire.**  
(stand 71, Hall 9C)

**Portes ouvertes à Remerschen**  
les 17/18 et 24/25 octobre.

Le spécialiste du vin bio au Luxembourg

Premier domaine viticole de la Moselle luxembourgeoise en agriculture biologique  
Vins fins et jus de raisins (biolabel).

Grand choix de vins biologiques français et italiens (Château La Canorgue, Château Miraval, Fattoria Ispoli...)

DOMAINE  
**SUNNEN-HOFFMANN**  
L-5441 REMERSCHEN

*Sonnen-Hoffmann*  
MAISON FONDÉE EN 1872

Pimpampel devient Naturwelten et...  
on a déménagé !

7, rue Auguste Charles – Bonnevoie  
(à 100 m de l'ancien magasin)

www.naturwelten.lu  
Tél. 29 12 22

**Venez nous retrouver à l'Oekofoire au stand n° 9A71**

Interaktiv: Die Einbindung  
der audiovisuellen Wand  
des Centre d'accueil in die  
Dekoration der Brasserie.



FOTO: BRIGITTE LICHTFUSS

Art erfüllen viele der Frauen. Dennoch erweist es sich als problematisch, jemanden zu finden, der bereit ist, in der Brasserie zu arbeiten. Eine der Ursachen sind unregelmäßige Arbeitszeiten. Insbesondere für alleinerziehende Mütter, die für ihre Kinder die volle Verantwortung tragen, ist eine Arbeit im Bereich der Gastronomie mit erheblichen Schwierigkeiten verbunden. Denn in wechselnden Schichten zu arbeiten und auf Abruf bereit zu sein, erfordert Flexibilität. Auch ein gewisses Maß an Belastbarkeit ist vonnöten, das nicht jede aufbringen kann: „Manchmal wird es mir gesundheitlich und privat zu viel. Aber die Arbeit gefällt mir, und die Leute liegen mir am Herzen“, berichtet eine der vier Frauen, die derzeit „An der Schmëdd“ tätig sind. Insgesamt gibt es eine Geschäftsführerin, einen Koch, eine Küchengehilfin und zwei Bedienungen. Dass es mit der Belegschaft gut läuft, ist nicht selbstverständlich. „Man kann nicht sagen, dass die Auswahl immer groß ist. Wir sind im Moment eigentlich sehr froh, dass wir Frauen haben, die mit einem gewissen Engagement dabei sind“, erklärt Manderscheid, die sich des Problems durchaus bewusst ist.

### Herausforderung „öko und sozial“

Für die Fahrt von Luxemburg zur Gaststätte braucht man eine Stunde mit öffentlichen Verkehrsmitteln – auch die Mitarbeiterinnen sind an sie gebunden. Doch ist der Standort im Naturgebiet mit Bedacht gewählt. „Die Lage dieser Brasserie im

„centre d'accueil Ellergronn“ schien für uns sehr interessant, weil es einerseits als Industriegebäude viele Möglichkeiten zum Ausbau bietet, andererseits sich mitten im Wald befindet“, erläutert Manderscheid ihre Gründe. Denn auf dem Gebiet der ehemaligen Cockerill-Mine befindet sich neben dem Minen-Museum das Gebäude in dessen Erdgeschoss nun „An der Schmëdd“ betrieben wird. Das Anliegen des Café-Restaurants, besonderen Wert auf die Verwendung von Lebensmitteln aus regionalem Anbau zu legen, wird durch die unmittelbare Gegenwart von Natur, Pflanzen und Tieren sehr gefördert. „Wir wollen immer mit frischen Lebensmitteln kochen, regional und saisonal angepasst. Das heißt beispielsweise: keine Erdbeeren im Winter“, sagt Manderscheid, „Wir meiden von weit her eingeflogene Lebensmittel und bemühen uns um lokale Produkte.“ Also etwa beim Rindfleisch, das von den in Luxemburg biologisch gehaltenen Rindern der Rasse „Galloway“ stammt. Doch ausschließlich natürliche Kost zu servieren, ist einfacher gesagt als getan. Biologische Lebensmittel aus Luxemburg sind nicht immer verfügbar und bei Mangel ist der Koch gezwungen Abstriche zu machen. Es ist deshalb wichtig, Lieferanten zu finden, die frisch und regelmäßig liefern können und die es zugleich erlauben, dass der Kostenaufwand im Rahmen gehalten wird.

Aufgrund seines rechtlichen Status' als Kooperative, die mit Geldern von Femmes en détresse gegründet wurde, funktioniert das Lokal nach

den Regeln der Marktwirtschaft und erhält bislang auch keine finanzielle Unterstützung seitens des Staates. Zum Zeitpunkt der Gründung sah das Ministerium für Arbeit keinen Bedarf einer Weiterbildung im Bereich der Gastronomie, da, so die Begründung, bereits viele billige Arbeitskräfte aus Osteuropa und GrenzgängerInnen in Cafés und Restaurants arbeiteten. Für Oktober dieses Jahres ist aber eine Unterredung mit dem Arbeitsminister geplant, bei der auch der finanzielle Aspekt angesprochen werden soll. Obwohl die Mitarbeiterinnen der Gaststätte beim Arbeitsamt angemeldet sind und ihr Gehalt vom „Fonds national de solidarité“ beziehen, können derzeit nicht mehr Frauen eingestellt werden. „Es besteht ein Mangel an Personal. Die Femmes en détresse meinen, es gebe nichts zu tun und es würde reichen. Aber es reicht nicht!“, klagt eine der Angestellten des Café-Restaurant. Mit den derzeitigen Mitteln scheint es aber ausgeschlossen, zusätzliche Arbeitskräfte einzustellen. Das hält die Trägervereinigung jedoch nicht davon ab, eine Ausweitung ihres Projektes in Aussicht zu stellen. „Wir haben eigentlich vor, mit dem Gesundheitsministerium beziehungsweise mit der Stadt Esch zusammenzuarbeiten, um Weiterbildungen zum Thema gesundes Essen zu veranstalten, beispielsweise für Schulklassen oder Mütter mit Kindern“, sagt Manderscheid. Mit der Eröffnung des Café-Restaurants im Ellergronn haben sie wirklich Neuland betreten, da sie bisher noch nicht in der Gastronomie tätig waren. Vor allem der Versuch, gesunde Kost und die Wiedereinglie-

derungsmaßnahme für Frauen miteinander zu verknüpfen, ist eine große Herausforderung. Was die Nachhaltigkeit betrifft, handelt es sich um ein durchdachtes Konzept. Aber es braucht noch einige Zeit, um richtig zu gedeihen. Manderscheid ergänzt: „Unser erstes Ziel ist, der Brasserie einen guten Namen bezüglich der Qualität zu verschaffen und den nötigen Bekanntheitsgrad zu erlangen, um gewinnbringend zu sein und nicht in die roten Zahlen zu geraten.“ Die ersten sechs Monate verliefen auch ohne Werbeanzeigen und Internetpräsenz recht gut. Zur Mittagszeit ist ziemlich viel Betrieb, und herumgesprochen hat sich „An der Schmëdd“ auch schon – sogar bis nach Frankreich. Ein französischer Gast war durchaus angetan: „Das ‚menu du jour‘ kann ich nur empfehlen. Das Preis-Leistungs-Verhältnis stimmt.“

„An der Schmëdd“ hat Dienstag bis Sonntag von 11h45 bis 21h durchgehend geöffnet. Reservierungen unter Tel. 26 54 32 89