



Fieldgen-Schule
Die Privatschule blickt auf über 125 Jahre Tradition und zählt 1.400 Schüler. Seit 2017/2018 sind auch Jungen zugelassen.
www.epf.lu

Dönschdeg,
27. März 2018
Journal

Fieldgen setzt auf „Circular“

Die Privatschule organisierte einen Tag zum Thema „Circular Economy“ - zur Freude der Schüler

LUXEMBURG
CORDELIA CHATON

Wieviel Abfall entfällt pro Jahr auf jeden Luxemburger? Die 16- bis 20jährigen Schülerinnen der Fieldgen-Schule rätseln kurz. Dann sind einige doch erstaunt: 625 kg pro Einwohner und Jahr. Die Quizfragen des „Ouni“-Ladens, der in der gleichen Straße wie die Schule in der Stadt liegt, aber vielen hier kein Begriff ist, haben es in sich. Vor allem vermitteln sie Wissen über Luxemburg. Für wie viel Menschen produziert die Müllverbrennungsanlage in Leudelingen Strom? 28.000 lautet die richtige Antwort. Doch schnell wird klar: Verbrennen ist kein guter Weg für Anhänger der „Circular Economy“.

Denn genau darum ging es gestern den ganzen Tag an der Fieldgen-Schule. „Wir wollten mal zeigen, was das praktisch heißt“, erklärt Pascale Ruffini. Die Wirtschaftslehrerin hat die Veranstaltung gemeinsam mit zwei Kollegen organisiert. „Ein Grund war, dass eine zuvor besuchte Konferenz den Schülern viel zu trocken war“, erklärt sie. „Da blieb nichts hängen.“ Diesmal aber ging es darum, wie biologische und technische Kreisläufe funktionieren können. „Wie konsumieren wir? Wie können wir selbst das Angebot beeinflussen? Was passiert mit dem Müll?“ waren Fragen, auf die die Schülerinnen und Schüler Antworten suchten.

Farbe aus Lein - aber was ist das?

Nach einer Einführungskonferenz für 120 Schülerinnen und Schüler von KPMG, mit denen Fieldgen eine Partnerschaft hat, ging es zu den sieben Ateliers, die jeweils für Gruppen von rund 15 Schülern konzipiert waren. Großer Beliebtheit erfreute sich beispielsweise das Atelier von Gérard Zoller, dem Geschäftsführer von „Peintures Robin“, der seine „Luxlin“-Farbe vorstellte, die auf der Leinpflanze beruht. „Wieso ich so etwas entwickle? Weil wir Rohstoffe brauchen, und die sind begrenzt. Die Pflanze braucht keine Pestizide, die das Grundwasser belasten, sie kommt ohne Dünger aus, wächst hier und die Farbe hält länger“, erklärt er. Viele Schülerinnen hatten noch nie von Leinöl gehört und finden die Idee gut.

Nebenan geht es um das „Bohrmaschinen-Spiel“. Wie ist eine Billigbohrmaschine für nicht mal 20 Euro aufgebaut? Lässt sie sich in ihre Einzelteile zerlegen und recyceln? Wo wird sie produziert? Und wie sieht es mit einem Vergleichsmodell für 99 Euro aus? „Wie könnte man Kunden das schmackhaft machen?“, fragt Paul Schosseler von der Beratungsagentur Impact. Die Schülerinnen finden Antworten wie verleihen und vermieten. „Ihr müsst als Konsumenten Druck machen. Wenn alle so leben wie wir, brauchen wir sieben Planeten“, mahnt Schosseler.

Im Atelier vom „Pretemer Haff“ erklärt das Ehepaar Hoffmann-Gangloff, wie ihr Obstbetrieb mit 60.000 Spalierbäumen funktioniert. Sie sind zum ersten Mal dabei. Ihre mitgebrachten Säfte, Äpfel und Birnen machen vielen Lust, zum Hofladen zwischen Limpach und Schouweiler zu fahren.

Um Essen geht es auch bei der Ausstellung „Antigaspi“, die sich die Schule ausgeliehen hat. Mehrere Schülerinnen animieren die verschiedenen Stationen. „Wir werfen ein Drittel unserer Lebensmittel weg“, sagt eine von ihnen. „Das sind 180 Kilo pro Person und Jahr in Luxemburg.“ Manche Zuhörer ist erstaunt. Damit die teuer produzierten Lebensmittel nicht in der Tonne landen, gibt es ganz konkrete Tipps: Mahlzeiten planen, Einkaufsliste erstellen, auf Haltbarkeitsdaten achten. „Am meisten wird übrigens Brot weggeworfen“, stellt eine Schülerin fest. Deshalb gibt auch Tipps fürs Restekochen samt Rezepten. Altes Brot beispielsweise lässt sich zu Paniermehl, Croutons, Armer Ritter oder einer Brotlasagne weiterverarbeiten.

Wohin aber mit alter Kleidung? Die nimmt das Mini-Entreprise „Iupvintage“ gern an, das über eigene Verkaufsräume in der Schule verfügt und auf



Die meisten Schülerinnen und Schüler fanden den Tag gut - hier das Team der Antigaspi-Ausstellung

Foto: Fieldgen

„Wir wollten mal zeigen, was das praktisch heißt“

PASCALE RUFFINI, Lehrerin und Organisatorin

Facebook präsent ist. Und aus alten Planen lassen sich Designer-Taschen machen, erklärt Julie Conrad, die genau das mit der Verhüllungsplane der Brücke gemacht hat.

Um „Food for the Future“ drehte sich eine Konferenz für rund 700 Schüler mit dem Jungbauer Jeff Boonen, Cactus-Marketingchef Marc Hoffmann, Restopolis-Leiterin Monique Ludovicy und dem Europa-Abgeordneten Claude Turmes.

Konsum zwischen zwei Generationen

Konsumieren die Kunden heute anders? „Ein durchschnittliches Verhalten gibt es jedenfalls nicht. Die eine, ältere Generation ist mit Marken wie Nutella groß und fett

geworden, hat aber nichts hinterfragt. Die neue Generation stellt Fragen. Seit zwei bis drei Jahren geht der Absatz von Coca Cola zurück. Da ist ein Umdenken da, das aber im Widerspruch zu sehr preissensiblen Kunden steht“, machte Hoffmann den Spagat klar.

Die Schüler als kritische Konsumenten also? Ludovicy will sie auf jeden Fall nicht bevormunden und setzt auf Aufklärung. „Seit unserer Aktion zu Soda-Getränken ist der Konsum innerhalb von 14 Tagen um elf Prozent gesunken“, stellt sie fest. „Ohne Zwang.“ Doch sei es

nicht möglich, nur bio in den Schulkantinen anzubieten, in denen Restopolis täglich 13.000 Mahlzeiten serviert. „Das ist zum einen zu teuer, zum anderen könnten Luxemburger Betriebe gar nicht so viel Obst und Gemüse liefern. Und das aus Argentinien kommen zu lassen macht keinen Sinn“, unterstreicht Ludovicy.

Schlechtes Essen hat Konsequenzen

Turmes bedauert das, weil er gern ein Maximum an bio will. „Essen ist Spaß. Schlechtes Essen hat Konsequenzen“, findet er. Ohnehin sei die Sache mit dem Preis relativ: „Wenn die Standard-Landwirtschaft für Verschmutzung zahlen müsste, wäre es genau so teuer.“ Turmes verweist auf eine Studie, laut der es 50 bis 70 Prozent weniger Vögel gibt. „Weil die Insekten sterben. Auch die Bienen. Deshalb wollen wir Glyphosat verbieten.“ Das schmeckt nicht jedem, auch nicht jedem Bauern. Boonen erklärte, dass Luxemburger Bauern sich auf Fleisch und Milch konzentriert haben, um überleben zu können. Auch das erklärt, warum es ein geringeres Angebot an Gemüse und Obst gibt. Die rund 700 Zuhörer fanden es größtenteils „cool“. Weil der Tag so gut ankam, soll er nochmal stattfinden. Denn Fieldgen hat 1.400 Schüler - und die sollen alle von solchen Ateliers profitieren können.

Für besonders Interessierte gibt es noch den Hinweis auf eine Studie: tinyurl.com/circeconomy



Organisatorin Pascale Ruffini wollte ganz praktische, umsetzbare Antworten für den Alltag

Fotos: Editpress/François Aussems



Offene Worte fanden Restopolis-Leiterin Monique Ludovicy, EU-Parlamentarier Claude Turmes, Cactus-Marketing-Chef Marc Hoffmann sowie Bauer Jeff Boonen (v.l.n.r.)