

STÈMM VUN DER STROOSS

WO LEBENSMITTEL LÄNGER LEBEN

Bei Stëmm Caddy, einer der Wiedereingliederungswerkstätten des gemeinnützigen Vereins Stëmm vun der Strooss, wird frischen Lebensmitteln ein zweites Leben geschenkt. Wir haben diesen in Luxemburg einzigartigen Ort besucht.



TEXT MARIE TISSIER
FOTOS RAMUNAS ASTRASKAS

„Was Stëmm vun der Strooss leistet, lässt sich ganz einfach zusammenfassen“, erklärt Direktorin Alexandra Oxacelay. „Wir bereiten Mahlzeiten zu und bieten eine berufliche Wiedereingliederung an.“ Wir sind zu Besuch am Standort Sanem des 1996 gegründeten gemeinnützigen Vereins. Hier befindet sich „Stëmm Caddy“, eine Werkstatt, die gerettete Lebensmittel verarbeitet. Ein in der Region einzigartiges Projekt. Im Jahr 2025 wurden dank der Partnerschaft mit Auchan und der Unterstützung der Banque Alimentaire du Luxembourg fast 350 Tonnen Lebensmittel gerettet (35 % mehr als 2024).

250 SANDWICHES PRO TAG

Im Rahmen einer beruflichen Wiedereingliederungsmaßnahme arbeiten hier rund 50 Menschen. „An den neun Standorten des

Vereins sind es insgesamt 399 Stellen. Wir sind quasi ein alternativer Arbeitsmarkt“, erklärt die Direktorin.

Im Anlieferungsbereich herrscht derweil reges Treiben: Die Lastwagen der Banque Alimentaire und der Stëmm kommen und gehen, werden be- und entladen. Wie jeden Morgen bringt die Banque Alimentaire frische Lebensmittel von Geschäften aus dem ganzen Land, darunter La Provençale, Delhaize und Aldi. Weitere Waren werden von den Teams der Stëmm bei den Luxemburger Auchan-Filialen abgeholt.

Jeden Monat werden rund 26 Tonnen verderbliche Lebensmittel entladen. Damit kann die Stëmm Caddy täglich 250 Sandwiches zubereiten, die an mehrere Standorte geliefert werden, und außerdem zu rund 750 Mahlzeiten beitragen, die in den Restaurants in Holle-

rich, Esch-sur-Alzette und Ettelbrück für 0,50 € angeboten werden.

INTERNATIONALE FAMILIENREZEPTE

Die Lebensmittel werden ausgepackt, verstaut, organisiert und etikettiert: Trockenwaren, Frischprodukte und Tiefgekühltes – jede Kategorie kommt in die passende Kühlkammer. Anschließend beginnt die Weiterverarbeitung. „Unser Ziel ist es, dass diese Kühlräume so schnell wie möglich wieder leer sind“, erklärt Verwaltungs- und Finanzdirektor Arnaud Watelet mit Blick auf die Vermeidung von Lebensmittelverschwendung.

Im Verarbeitungsbereich bereitet das Team schon am frühen Morgen auf Laminar-Flow-Tischen Sandwiches zu, bei konstanten 4 °C, damit die Kühlkette nicht unterbrochen wird. Gleich daneben wird das Gemüse



geschnitten, das dann für Sandwiches oder warme Gerichte genutzt oder anderen Standorten der Stëmm zur Verfügung gestellt wird. Danach geht es in der „warmen Küche“ weiter. An diesem Morgen brutzeln Gromperekichelcher köstlich duftend vor sich hin. Goldbraun, knusprig und dampfend warten sie darauf, serviert zu werden. „Ein Rezept meiner Großmutter“, verrät Pascal, der seit acht Jahren hier als Koch arbeitet. Nach mehr als 25 Jahren in der Gastronomie hatte er seinen Job aufgrund von gesundheitlichen Problemen verloren. Der gebürtige Rümelingen fand lange Zeit keinen neuen Job und heuerte kurz vor dem wohlverdienten Ruhestand bei der Stëmm an.

FÜR JEDEN GESCHMACK

Empfindet er die Abhängigkeit von den Supermarktlieferungen als Herausforderung? „Nicht wirklich. Es ist nicht schwie-

riger, Rezepte zu finden als anderswo. In jedem Restaurant ändern sich die Zutaten ständig“, sagt er. Wichtiger sei es, keine zu aufwendigen Gerichte zu kochen, da sie allen schmecken sollen. „Deshalb kochen wir auch oft vegetarisch. Und manchmal bringen meine Kollegen Rezepte aus ihren Heimatländern mit!“ In Pascals Küche hilft ein riesiger Multifunktions-Küchenroboter bis zu 250 Portionen zuzubereiten. Ein 150-Liter-Kochtopf liefert mehr als 300 Teller Suppe. „In unseren Restaurants sind die Portionen großzügig bemessen. Für manche Gäste ist es die einzige Mahlzeit des Tages“, gibt Arnaud Watelet zu bedenken.

SUPPEN UND FRUCHTSÄFTE

Die Logistik, die im Hintergrund abläuft, ist beeindruckend: Die Teams arbeiten auf Hochtouren und sorgen dafür, dass alle Waren wieder auf den Weg gebracht

werden. Hier werden sämtliche Suppen, Fruchtsäfte und auch Lebensmittelpakete vorbereitet. Der 38-jährige Medhane kam vor fast sechs Jahren aus Eritrea nach Luxemburg. Seit rund drei Jahren arbeitet er hier in der Logistik und beliefert die Standorte des Vereins im gesamten Großherzogtum. Ein Job, der ihm Stabilität in seinem neuen Leben gibt. Er hat zudem ein DAP-Diplom absolviert und lernt Französisch. Das Lächeln in seinem Gesicht, so scheint uns, deutet darauf hin, wie glücklich er bei der Stëmm ist. Eine Aussage, die wohl auf alle zutrifft, denen wir an diesem Vormittag begegnet sind.

WER DIE STÈMM VUN DER STROOSS UNTERSTÜTZEN MÖCHTE, KANN DIES AUF DER WEBSITE TUN [STEMM.LU](https://www.stemm.lu)