

„The Great 70'S“ am 16. November in Steinfurt

Die Musik der siebziger Jahre steht im Mittelpunkt des diesjährigen Showkonzerts der Harmonie Kleinbettingen im „Centre Roudemer“ in Steinfurt am Freitag dem 16. November ab 20 Uhr. Wie jedes Jahr wird das Blasorchester unter der Leitung von Rob Köller versuchen, das Publikum durch mitreißende Musikstücke zu begeistern. Angefangen bei James Last, über die bekanntesten Lieder des legendären Woodstockfestivals, wird dann der Disco-Bewegung gehuldigt. Aber auch rauere Töne werden angeschlagen mit Liedern wie „Born to be Wild“ von Steppenwolf oder „Highway to Hell“ von AC/DC. The Police mit Liedern wie „Message in a Bottle“ dürfen genauso wenig fehlen wie die Musik der legendären Eagles und Queen. Als Stargast fungiert dieses Jahr Heng Schammel, früherer Sänger der Coverband Awacs. Bei diesem stimmungsvollen Konzert darf übrigens auch getanzt werden. Das „Centre Roudemer“ öffnet seine Türen um 19.30 Uhr; der Eintritt kostet zehn Euro an der Abendkasse, Karten im Vorverkauf gibt es bei den Mitgliedern der Harmonie Kleinbettingen oder bei Decoration Karier in Hagen. Besucher im typischen 70er-Jahre-Outfit sind ebenfalls willkommen.

Vierter Luxemburger Klimatag in Düdelingen

Am Montag, dem 12. November, findet von 14 bis 17 Uhr in der Salle Nic Birtz im Düdelinger Gemeindehaus der vierte Luxemburger Klimatag mit dem Thema „Nohalteg, fair a solidaresch: aktiv Gemengen am Klima-Bündnis Lëtzebuerg“ statt. Auf dem Programm stehen: 14 Uhr: Begrüßung durch René Manderscheid, Schöffe der Stadt Düdelingen; 14.15 Uhr: Kurzvorstellung der Infostände durch die ausstellenden Gemeinden und Organisationen; 14.35 Uhr: Austausch und Information an den Infoständen; 15.15 Uhr: Vorstellung von „Energiesparen macht Schule“, ein Energiecontracting-Projekt der Stadt Düdelingen, an dem alle Schulen auf freiwilliger Basis teilnehmen. Ziel ist es, durch die Beeinflussung des Nutzerverhaltens den Energie- und Wasserverbrauch zu optimieren und so einen Beitrag zum Klimaschutz und zur Kostensenkung zu leisten. Weiter ist vorgesehen: um 15.45 Uhr: Coffee-break; 16 Uhr: Begrüßung des delegierten Ministers für Nachhaltige Entwicklung Marco Schank mit kurzem Besuch der Infostände; 16.15 Uhr: „Die Folgen der Ölförderung im Regenwald und das Urteil im Texaco-Prozess“, Vortrag von Wilmer Menses, Präsident der „Frente de Defensa de la Amazonia“. Anfang 2012 wurde Chevron-Texaco in Ecuador wegen der ökologischen Schäden und sozialen Ungerechtigkeiten, die durch die Erdölförderung im Regenwald entstanden sind, zur Zahlung einer Strafe von 18 Milliarden Dollar verurteilt. Die Konferenz findet in spanischer Sprache statt – französische Übersetzung simultan. Um 17 Uhr lädt die Gemeinde zum Ehrenwein mit vegetarischem Fingerfood.

Landesweit 630 Kunden in 21 Gemeinden

Servior bereitet täglich 420 Mahlzeiten auf Rädern zu



23 Mitarbeiter von Servior kümmern sich um die Zubereitung und die Auslieferung der Mahlzeiten.

(FOTO: RAYMOND SCHMIT)

Wer nicht mehr selber kochen kann, kann auf die Mahlzeiten auf Rädern zurückgreifen. Der größte Akteur in diesem Dienstleistungsbereich ist Servior. Der Anbieter hat heute 630 Kunden in 21 Gemeinden des Landes. Täglich werden 420 Mahlzeiten zubereitet und ausgeliefert. Der Unterschied kommt daher, dass Kunden das Essen nicht täglich beziehen, sondern nur während einiger Tage in der Woche. Die meisten Mahlzeiten werden in Esch/Alzette gekocht. Dort steht eine moderne Produktionsküche im Altenheim zur Verfügung.

Servior wurde 1999 gegründet. Ihren heutigen Namen erhielt die Gesellschaft 2001. Servior betreibt heute 16 Einrichtungen im Land. Darunter sind elf Altenheime, vier Pflegeheime und eine Seniorenre-

sidenz. In diesen Institutionen leben zurzeit 1600 Menschen. Sie werden von 1600 Mitarbeitern betreut. Die Mahlzeiten auf Rädern werden seit 25 Jahren angeboten. Vorher wurden die Essen in der Regel von Mitarbeitern von Gemeinden ausgeliefert.

Bis vor sieben Jahren wurde das Essen warm geliefert. Das hatte den Nachteil, dass die Mahlzeiten ab und zu kalt bei den Beziehern ankamen, so dass sie wieder aufgewärmt werden mussten. 2005 stieg man auf ein anderes System um. Seither werden den Kunden Induktionsplatten zur Verfügung gestellt. Sie können dann selber bestimmen, wann sie essen wollen. In den Produktionsküchen in Esch und Wiltz werden die Mahlzeiten vorgegart und dann auf vier Grad herunter gekühlt. Mit der Induk-

tionsplatte werden die Menüs langsam wieder aufgewärmt. Der Prozess dauert 40 Minuten. Das langsame Erhitzen hat den Vorteil, dass wichtige Vitamine und Nährstoffe in den Gerichten erhalten bleiben.

Zu einem Menü gehören in der Regel eine Suppe, ein Hauptgericht und ein Dessert. Der Kunde hat die Wahl zwischen zwei Menüs. Im Sommer können auch kalte Platten geliefert werden. Im Angebot sind außerdem Gerichte für Diabetiker und Schonkost. Das Essen kann bis zu 36 Stunden im Kühlschrank aufgehoben werden, ohne dass es zu einem Qualitätsverlust kommt.

Wert bei der Zubereitung der Mahlzeiten wird auch auf Zutaten aus der Region oder der Großregion gelegt. So stammen 95 Prozent des Rindfleisches aus einhei-

mischer Produktion. Beim Schweinefleisch sind es 70 Prozent.

Für die Zubereitung und die Auslieferung der Mahlzeiten sind bei Servior 23 Mitarbeiter beschäftigt. Darunter sind zehn Küchenangestellte und 13 Fahrer. Sie kümmern sich nicht nur um die Auslieferung, sondern erfüllen auch eine soziale Funktion. So können sie bei Auffälligkeiten bei den Kunden den Kontakt zum örtlichen Sozialamt herstellen.

Das Angebot ist im Prinzip kostendeckend. Die Preise werden von den Gemeinden festgelegt, so dass sie nicht einheitlich sind. Wegen der am 1. Oktober erfallenen Indextranche wird eine Anpassung am 1. Januar 2013 unumgänglich werden. Dann wird der Preis für eine Mahlzeit um 45 Cent angehoben. (rsd)

Bunte Herzen bringen Farbe in den Krankenhausalltag in Esch/Alzette



Zurzeit und voraussichtlich noch bis kommenden Januar beherbergen die Verbindungsgänge zwischen den Chem-Gebäuden „Buggi“ und „Héichuewen“ auf drei Stockwerken eine Ausstellung mit über 100 Herzen, die von Kinderhand angefertigt wurden. Die Idee, auch im Escher „Centre hospitalier Emile Mayrisch“ (Chem) die Kinder für die Thematik Krankheit zu sensibilisieren und gleichzeitig den Patienten Freude zu bereiten, wurde anlässlich des Gesundheitstages in Düdelingen und des „Kid's Day“ in Differdingen geboren. Zahlreiche Kinder meldeten sich spontan, und so entstanden kleine Kunst-

werke, die das Chem-Dekorationsteam so richtig zur Geltung brachte. Die Ausstellung „Verschenk daïn Häerz“ wurde in Anwesenheit der Kinder, ihrer Eltern, des Direktors Dr. Michel Nathan sowie der Personalvertreter eröffnet. Anschließend besichtigten die Ehrengäste die fantasievollen mit Farbe, Stoff, Glitzersteinen, Federn oder Goldstaub verschönernten und mit Worten der Ermunterung verzierten Herzen. Die Chem-Direktion zeigte sich ihrerseits dankbar für die Bemühungen der kleinen Künstler. Jedes Kind erhielt zur Belohnung einen farbigen Rucksack. (TEXT/FOTO: LUCIEN WOLFF)

Raoul Gross stellt Produktdesign im LGE aus

Das Hauptziel der Kunstgalerie des „Lycée de Garçons Esch-Alzette“ (LGE) ist es, früheren Schülern, die eine Künstlerlaufbahn einschlagen, die Gelegenheit zu bieten, ihre Werke dem Publikum zugänglich zu machen. Zurzeit stellt Raoul Gross eine Auswahl von Produktdesign-Grafiken aus, die er im Laufe seines Studiums an der Hochschule für Gestaltung in Karlsruhe entworfen hat. Anlässlich der Eröffnung bescheinigte Direktor Lucien Thill dem früheren E-Sektion-Schüler kreative Fantasie, Können, Talent und originelle Darstellung. Die Werke des Künstlers garantieren, dass die Grafiken als Alltagsprodukt auch beim Kunden ankommen, so Lucien Thill. Thierry Lutz, Lehrer für bildende Künste, brach seinerseits eine Lanze für die vielfältigen Bereiche der E-Sektion, welche laut ihm nicht abgeschafft werden sollte. Die Ausstellung ist geöffnet an den Schultagen von 14 bis 17 Uhr bis zum 18. Januar.



(TEXT/FOTO : LUCIEN WOLFF)