



Natur genießen – Mir iesse regional, bio a fair

NEWSLETTER 01/2021

Liebe Leserinnen, liebe Leser,

in unserem Newsletter des SICONA-Projektes *Natur genießen – Mir iesse regional, bio a fair* finden Sie nützliche Informationen rund um unser Projekt! Einer unserer Partner im Projekt ist der Naturpark Our. Diese Zusammenarbeit stellen wir Ihnen in diesem Newsletter vor.

Eine Partnerschaft mit dem Naturpark Our

Der Verkauf von Produkten, welche nach Mindestqualitätsstandards hergestellt werden, dies im Sinne von konkreten Naturschutzmaßnahmen, ist auch ein Anliegen der drei Luxemburgischen Naturparke: Naturpark Öwersauer, Natur- & Geopark Mëllerdall, Naturpark Our. Schon seit ein paar Jahren arbeiten die drei Naturparke gemeinsam mit SICONA an der Ausarbeitung von landwirtschaftlichen Kriterien für Betriebe, welche im Projekt mitmachen wollen. Als dann zwei Bio-Betriebe aus dem Naturpark Our ihr Interesse gezeigt haben, jetzt schon nach den *Natur genießen*-Kriterien zu wirtschaften und zusätzlich in den SICONA-Gemeinden die Nachfrage nach Rindfleisch sehr groß war, wurde beschlossen die Betriebe Lambert und Miller-Mariany im Namen vom Naturpark Our auf die Liste der *Natur genießen*-Bauern aufzunehmen. Dieser Schritt festigt die Zusammenarbeit zwischen SICONA und den Naturparken. Denn auch auf der Ebene der Kindertageseinrichtungen arbeitet SICONA mit den Naturparken zusammen. Die Ecole du Goût, ein Projekt der drei Naturparke, ist schon seit über einem Jahr an der Fortbildung für die *Natur genießen*-Kindertageseinrichtungen beteiligt. Die Aktivitäten der Geschmacksschule haben zum Ziel, Essen mit allen Sinnen zu erleben, die Freude und Neugierde am Essen zu fördern und Bewusstsein zu schaffen für eine nachhaltige Esskultur.

Der Bio-Betrieb von Lambert Guy aus Walsdorf

Der Hof von Guy Lambert befand sich früher Mitten im Ort Walsdorf der Gemeinde Tandel. Heute ist er zu einem Aussiedlerhof am Rande des Dorfes geworden und befindet sich mitten in der Natur. Der Betrieb wird hauptberuflich und biologisch geführt und ist auf Mutterkuhhaltung ausgerichtet. Naturschutz und der Erhalt der Biodiversität sind für Guy Lambert sehr wichtig, so meint er: „Auf einzelnen Flächen meines Betriebes wurden unterschiedliche, sehr gefährdete Pflanzenarten entdeckt und kartiert. Dadurch wurde ich auf die Wichtigkeit des Erhalts dieser Pflanzen und die Bedeutung dieser Flächen für die Natur aufmerksam.“ Aus diesem Grund hat Guy Lambert Biodiversitätsverträge für viele seiner Flächen abgeschlossen, um diese Pflanzenarten zu erhalten.



Foto: Caroline Martin

Die Neupflanzung von Hecken und Bäumen auf dem Hof ist ebenfalls Teil seiner Philosophie. Dadurch eignet sich der Betrieb als idealer Kandidat, um im Projekt *Natur genießen* mit zu machen, wo mindestens 5 % der Flächen für Naturschutzzwecke zur Verfügung gestellt werden müssen. Guy Lambert: „Einer der Gründe, warum ich bei dem Projekt *Natur genießen* mitmache, ist es, Kinder zu dem Thema Regionalität zu sensibilisieren und gleichzeitig ein qualitatives Produkt zu bieten, welches in Luxemburg hergestellt worden ist. Mein Ziel ist es, Lebensmittel zu produzieren, welche in der Region bzw. in Luxemburg konsumiert werden.“



Der Biohof Miller-Mariany aus Bastendorf

Auf dem Bio-Betrieb Miller-Mariany in Bastendorf, wohnt Fränk mit seiner Frau Elisabeth und den beiden Söhnen Charel und Max. Auf dem Hof leben ebenfalls 3000 Bio-Hühner, ein Limousin Mutterkuhbestand mit Aufzucht, sowie eine Herde Schafe. Die Eier werden hauptsächlich über Bio-Ovo vermarktet. Einen kleinen Teil vermarktet die Familie selbst. Das Rind- und Jungrindfleisch wird über die Interessengemeinschaft Vermarktung Lëtzeburger Biofleesch asbl (Biomauvel) und über das *Natur genéissen*-Projekt verkauft. Zu seiner Arbeit und dem Projekt *Natur genéissen*, sagt Fränk Miller folgendes: „Als Bio-Bauer ist es mir wichtig, dass ich meine Tiere ausschließlich mit meinem selbsterzeugten Futter füttern kann. Aus diesem Grund besteht der Betrieb sowohl aus Grünland als auch aus Ackerflächen, welche ausschließlich mit Mist gedüngt werden. Ich achte auf eine stetige Bodenbedeckung und eine optimale Fruchtfolge, um möglichst viel Stickstoff binden zu können und eine gute Bodenstruktur zu erhalten. Hierdurch wirtschaftete ich nachhaltig. Durch die Kriterien, welche ich als Mitglied bei Bio-Lëtzebuerg erfülle, und welche bei Sicona ebenfalls wichtig sind, habe ich die Möglichkeit bei *Natur genéissen* mitzuwirken. Meine Motivation mich am Projekt *Natur genéissen* zu beteiligen, resultiert aus den gleichen Ideen: die Natur zu schützen, beispielsweise keine chemischen Spritz- und Düngemittel einzusetzen, die Artenvielfalt der Tiere und Pflanzen zu



Foto: Caroline Martin

Wissenswertes rund um den Lebensmitteleinkauf

Welcher Typ Mehl macht's?

Mehl ist fester Bestandteil zahlreicher Lebensmittel, wie zum Beispiel Brot, Nudeln, Kuchen, Gebäck und vieles mehr. Doch wann kommt welches Mehl zum Einsatz? Die Wahl im Supermarkt ist groß... In einer gesunden Ernährung sind besonders Vollkornprodukte wertvoll, sie enthalten wichtige Nährstoffe wie Eiweiß, B-Vitaminen, Mineralstoffe und Ballaststoffe. Nicht-Vollkorn-Mehle werden mit Typ-Nummern versehen - wie z. B. Typ 405 - Vollkornmehl hingegen hat keine Typbezeichnung, da alle Bestandteile des Korns im Mehl enthalten sind. Denn die Typbezeichnung gibt Informationen über den Mineralstoffgehalt des Mehls und nicht, wie oft angenommen, über die Feinheit. Das übliche Weizenmehl vom Typ 405 enthält 405 Milligramm Mineralstoffe auf 100 g. Typ 550 enthält mehr Schalen vom Korn und somit 550 Milligramm Mineralstoffe. Bei Feingebäck wird oft feineres Mehl benutzt, also mit einer kleinen Typnummer, es kann aber auch mit dem gesünderen Vollkornmehl hergestellt werden. Dabei sollte dann darauf geachtet werden, mehr Flüssigkeit zum Teig hinzu zu geben.

fördern und Naturprozesse zu erhalten und zu verbessern. Mir ist es wichtig, unseren Kindern beizubringen, was es bedeutet sich gesund und biologisch zu ernähren. *Natur genéissen* bietet die Möglichkeit, Kinder in Kindertageseinrichtungen für gesunde Lebensmittel zu sensibilisieren, was ich nur unterstützen kann. Durch meine Fleischproduktion kann ich hierzu meinen Beitrag leisten.“

Allgemeine Informationen und Ansprechpartner

Newsletter abonnieren

Sie können unseren digitalen Newsletter kostenfrei abonnieren, indem Sie uns einfach eine kurze E-Mail mit „Newsletter-*Natur genéissen* bestellen“ an administration@sicona.lu schicken oder ihn unter der Telefonnummer 26 30 36 - 25 bestellen. Möchten Sie den Newsletter abbestellen, genügt eine E-Mail mit dem Betreff „Newsletter-*Natur genéissen* abbestellen“.

Ansprechpartner

Naturschutzsyndikat SICONA

Julie Even

Tel.: 26 30 36 - 52

julie.even@sicona.lu

sicona.lu



Aktuelle Informationen zum *Natur genéissen*-Projekt finden Sie auch auf



In Luxemburg werden verschiedene Körner zur Mehlgewinnung angebaut. Die Vielfalt dabei ist größer als mancher vielleicht denkt: Neben Weizen wird in unseren Mühlen auch Roggen (Kar), Dinkel (Spelz) oder Buchweizen (Wëllkar) aus heimischer Produktion verarbeitet und im Naturpark Our wird sogar Hanf und Leinsamen zur Mehlgewinnung angebaut. Die unterschiedlichen Mehlsorten, können je nach Rezept und Geschmack in der eigenen Küche eingesetzt werden. Wichtig beim nachhaltigen Einkauf ist jedoch auf Produkte aus der Region zurück zu greifen und darauf zu achten genügend Vollkornmehl einzusetzen. Das Label *Produit du terroir* oder *Bio-Lëtzebuerg* helfen z. B. die luxemburgische Herkunft zu erkennen.

