

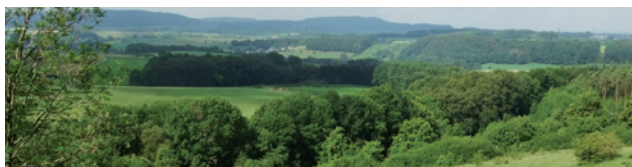


„Natur genießen – Mir iesse regional, bio a fair“

NEWSLETTER 2/2015

Liebe Leserinnen, liebe Leser,

wir freuen uns, Ihnen den Newsletter 2/15 unseres Projektes „Natur genießen – Mir iesse regional, bio a fair“ präsentieren zu dürfen! Mit unserem Newsletter informieren wir Sie regelmäßig über aktuelle Fortschritte, Neuigkeiten und Veranstaltungen im „Natur genießen“-Projekt.



Weitere regionale Qualitätsproduzenten stellen sich vor!

In diesem Newsletter stellen wir Ihnen zwei weitere regionale Qualitätsproduzenten vor, die im Projekt „Natur genießen“ mitmachen: Die Betriebe von Roland Barthelmy und Georges Weis. Auch sie zeichnen sich durch Naturschutz-Leistungen aus, auf die wir im Folgenden im Besonderen eingehen.

Allgemeine Informationen und Ansprechpartner


Newsletter abonnieren

Sie können unseren Newsletter kostenfrei abonnieren, indem Sie uns einfach eine kurze E-Mail mit „Newsletter-Natur genießen 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 genießen abbestellen“.

Ansprechpartner

SICONA-Ouest und SICONA-Centre

Dr. Simone Schneider
Tel.: 26 30 36 - 33
simone.schneider@sicona.lu
www.sicona.lu

Aktuelle Informationen zum „Natur genießen“-Projekt finden Sie auch auf  /SICONA

Oekozyklus Pfandall

emweltberodung@oeko.lu
Tel.: 43 90 30 - 22
www.oekozyklus.lu



Roland Barthelmy



Betriebsstruktur

- biologisch wirtschaftender Betrieb seit 2001
- Mutterkuhhaltung: Limousin-Herde mit 90 Mutterkühen und Nachzucht
- landwirtschaftliche Nutzfläche: 120 ha, davon 90 ha Dauergrünland und 30 ha Ackerland
- Ackerbau: Anbau von Futtergetreide, Erbsen, Bohnen und Klee gras.

Der Betrieb der Familie Barthelmy ist futter-autark, da das gesamte Tierfutter auf dem Betrieb selbst produziert wird. Es besteht ein Austausch nach dem Prinzip „Stallmist gegen Stroh“ mit zwei anderen Biobetrieben. Seit dem Herbst 2014 steht den

Rindern ein Außenklimastall mit Laufhof zur Verfügung, ein wichtiger Beitrag zum Tierwohl und zur Tiergesundheit. Roland Barthelmy ist Initiator und Vorsitzender der „Interessegemeinschaft Vermarktung Lëtzeburger Biofleisch asbl“. Diese ist Gründer und Inhaber des Warenzeichens „Biomafel“.

Artenreiches Grünland, das extensiv nach den Bedingungen des Vertragsnaturschutzes (ohne Düngung) genutzt wird, bedeckt ca. 30 % der Betriebsfläche. Dies sind u. a. sehr artenreiche Magerwiesen in der „Bitschenheck“, die einen europäischen Schutzstatus tragen. Auf über 3 % der Betriebsfläche befinden sich Strukturelemente, vor allem Hecken, die zu einem strukturierten und artenreichen Landschaftsbild beitragen. Hervorzuheben sind zudem zahlreiche artenreiche Streuobstwiesen um Dippach, die vom Betrieb extensiv bewirtschaftet werden.

„Natur genießen“-Produkte

Rind- und Kalbfleisch

Adresse

Roland Barthelmy
231, route des 3 Cantons
L-4972 Dippach
Tel.: 26 53 00 36 oder 691 37 06 38
E-Mail: fabakowi@pt.lu



Verkauf: Lieferung von Rind- und Kalbfleisch auf Bestellung nach Absprache der Menge sowie dem Lieferdatum



Georges Weis



Betriebsstruktur

- biologisch wirtschaftender Betrieb seit 2003
- Schweine- und Geflügelhaltung (250 Schweine, 2.000 Hähnchen)
- landwirtschaftliche Nutzfläche: 65 ha, davon 40 ha Ackerland
- Ackerbau: Anbau von Futtergetreide, Erbsen, Bohnen und Klee gras.

Der Betrieb der Familie Weis ist einer der wenigen Bio-Schweinehalter Luxemburgs. Selbstverständlich definieren die Richtlinien der biologischen Landwirtschaft auch die Haltungsbedingungen

von Schweinen und Hähnchen, wie die Mindestfläche pro Tier, einen Stall mit Einstreu und Auslauf. Die Schweine werden im Betrieb gemästet (Schweinemast) und nach der Schlachtung beim Metzger zerlegt und verarbeitet. Die Hähnchen werden in kleinen Gruppen geschlachtet, sodass jede Woche frisches Hähnchenfleisch geliefert werden kann.

Auch der Betrieb Weis zeichnet sich durch einen sehr hohen Anteil an artenreichem Grünland aus: 30 % der Nutzfläche werden extensiv nach den Kriterien des Vertragsnaturschutzes (z. B. ohne Düngung) bewirtschaftet. Hervorzuheben sind hier über 18 ha sehr extensiv bewirtschaftete Magerwiesen. Daneben nehmen Hecken und andere Strukturelemente, die zur Strukturierung der Landschaft beitragen, 3 % der Betriebsfläche ein.

„Natur genießen“-Produkte

Schweinefleisch, Hähnchen

Adresse

Georges Weis
61, rue principale L-8560 Roodt/El
Tel.: 23 62 97 62 oder 691 62 97 62
E-Mail: weisgeo@pt.lu

Verkauf: Lieferung von Schweinefleisch und Hähnchen auf Bestellung und nach Absprache über Art und Menge der Produkte sowie Lieferdatum



Koch-Workshops für Köchinnen und Köche der „Maisons Relais“

Die Anmeldungen für die Workshops zum Thema „Geschmack und Gesundheit: nachhaltige Ernährung für unsere Kinder!“ laufen derzeit. Die Workshops finden donnerstags, den **21. Mai** und **4. Juni** in Mersch statt. Weitere Informationen zum Programm und zu den Anmeldeformalitäten finden sich unter www.sicona.lu. **Freie Plätze** gibt es vor allem noch für den Workshop am 4. Juni!



Weiterbildung für Erzieherinnen und Erzieher der „Maisons Relais“

Der „Service National de la Jeunesse“ bietet im Rahmen der Veranstaltungsreihe „Besondere Bildungsorte“ Weiterbildungen für Erzieherinnen und Erzieher der Kindertagesstätten an. Das Programm sowie weitere Informationen finden Sie unter <http://hollenfels.snj.lu/formations>.

Wir bieten im Rahmen dieser Veranstaltungsreihe zwei Schulungen rund um das Thema „Natur genießen“ an. Seien Sie gespannt!

● „Genuss aus der Natur – Was haben Bodentiere mit leckerem Essen zu tun?“ **6.6.2015**

● „Pizza, Pasta, Pommes! Mein Lieblingsessen auf dem Teller: Lecker, nachhaltig und gesund – geht das überhaupt?“ **10.7.2015**

Weitere Informationen sowie das Anmeldeformular finden Sie unter <http://hollenfels.snj.lu/formations> oder www.sicona.lu.



Rezeptserie

„Hmhm - ist das lecker!“

Unter diesem Motto präsentieren wir Ihnen wieder ein Rezept für ein leckeres Gericht. Mal etwas Saisonales oder Vegetarisches, mal ein Gericht mit biologischen, regionalen oder fair gehandelten Produkten, immer wieder gute Ideen zum Nachkochen. Guten Appetit!



Hackfleisch-Kartoffelpüree-Auflauf

Rezept für 4 Kinder (kindgemäße Portionen)

- 400 g reines Rinderhack
- Zwiebeln
- 120 g geschälte Tomaten
- 50 g Gemüse der Saison
- 120 ml Milch (halbfett)
- Olivenöl
- 600 g Kartoffeln
- 1 Schnitzer Butter
- Salz
- Pfeffer
- Muskatnuss
- 40 g geriebener Emmentaler

Zubereitung:

1. Braten sie das Fleisch mit Olivenöl an und fügen sie die Zwiebeln, die Tomaten und das gewaschene Gemüse hinzu. Köcheln lassen.
2. Kartoffelpüree: Hierzu die Kartoffeln schälen, waschen, kochen und stampfen. Danach Milch und Butter hinzugeben und würzen.
3. Das Fleisch mit dem Gemüse in einer Auflaufform verteilen, das Kartoffelpüree darüber geben und mit geriebenem Emmentaler überbacken.