NEWSLETTER 4/2014

Liebe Leserinnen, liebe Leser,

wir freuen uns, Ihnen den Newsletter 4/14 unseres Projektes „Natur genéissen – Mir iesse regional, bio a fair" präsentieren zu dürfen! Mit unserem Newsletter informieren wir Sie regelmäßig über aktuelle Fortschritte, Neuigkeiten und Veranstaltungen im „Natur genéissen"-Projekt.

Die regionalen Qualitätsproduzenten stellen sich vor!

Wie im letzten Newsletter bereits angekündigt, präsentieren wir Ihnen ab diesem Newsletter die Produzenten des „Natur genéissen"-Projektes. Heute die ersten beiden Betriebe: der Bio-Hof „An Dudel" von Marc Emering und die Molkerei Thiry. Die weiteren regionalen Qualitätsproduzenten stellen wir Ihnen in den kommenden Newslettern vor. Insbesondere gehen wir auf die Naturschutz-Leistungen der Betriebe ein, die eine Besonderheit der „Natur genéissen"-Kriterien darstellen.

Allgemeine Informationen und Ansprechpartner

Newsletter abonnieren

Sie können unseren 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

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

Oekozenter Pafendall
emweltberodung@oeko.lu
Tel.: 43 90 30 - 22
www.oekozenter.lu

Aktuelle Informationen zum „Natur genéissen"-Projekt finden Sie auch auf / SICONA

Molkerei Thiry
Claude Thiry und Familie

Betriebsstruktur

- konventionell wirtschaftender Milchviehbetrieb (nach den „Natur genéissen"-Kriterien) mit Bullenmast
- landwirtschaftliche Nutzfläche: 102 ha
- Milchviehhaltung: 55 Milchkühe der Rasse Fleckvieh
- Ackerbau: Getreide und Mais zur Futtergewinnung
- eigene Hofmolkerei seit 2013. Ein Teil der Milch wird pasteurisiert/homogenisiert abgefüllt und selbst vermarktet unter dem Label „D'fair Mëllech".

Auf dem Betrieb der Familie Thiry haben die Milchkühe viel Auslauf: sie stehen den Sommer über Tag und Nacht auf der Weide und im Winter bekommen sie hofeigenes Grundfutter (Grassilage, Heu, Silomais) verfüttert. Das gesamte Tierfutter auf diesem Betrieb ist gentechnikfrei.

Gut 4 % der Betriebsfläche ist artenreiches Grünland, das extensiv nach den Bedingungen des Vertragsnaturschutzes (z. B. ohne Düngung) genutzt wird. Der Anteil der Strukturelemente wird derzeit im Rahmen des Projekts „Natur genéissen" in Zusammenarbeit mit SICONA-Ouest erhöht. So ist u. a. für 2015 die Anlage eines naturnahen Weihers für gefährdete Arten wie den Kammmolch vorgesehen.

„Natur genéissen"-Produkte

Frische Vollmilch mind. 3,5 % Fett,
teilentrahmte Milch 1,5 % Fett,
verpackt in 1 Liter Tetrapak

Adresse

Molkerei Thiry – Claude Thiry
19, rue du Stade L-4995 Schouweiler
Tel.: 37 93 73 oder 62 12 61 55 1
E-Mail: thclod@pt.lu
http://www.industrie.lu/MolkereiThirySchouweiler.html
https://www.facebook.com/MolkereiThiry

Verkauf: Lieferung auf Bestellung

„Bio-Haff An Dudel"
Marc Emering und Familie

Fotos: Georges Goedert

Betriebsstruktur

- biologisch wirtschaftender Betrieb seit 1999
- landwirtschaftliche Nutzfläche: 78 ha
- Bio-Hähnchenmast seit 2007: Mast von männlichen und weiblichen Tieren während 10 bis 11 Wochen (entspricht der doppelten Mastdauer im Vergleich zur konventionellen Haltung), Mitglied des Produzentenrings „Coq des Prés"
- Ackerbau: Anbau von Getreide und Leguminosen
- Grünland: über die Hälfte dieser Flächen hat einen hohen Naturschutzwert und steht unter Biodiversitätsvertrag.
- Obstbau: Produktion von Tafeläpfeln und Apfelsaft
- Eigenproduktion von Bio-Nudeln aus Bio-Dinkelgrieß und Bio-Eiern seit 2013

Der Betrieb der Familie Emering wirtschaftet nach den Richtlinien des biologischen Landbaus, die u. a. die Bewirtschaftung ohne chemische Dünger und Pestizide, die Stallfläche pro Tier sowie deren Auslauf regeln. Die gentechnikfreie Fütterung ist im Biobetrieb eine Selbstverständlichkeit.

Der Betrieb „An Dudel" zeichnet sich durch einen mit 11 % der Betriebsfläche sehr hohen Anteil an artenreichem, extensiv genutztem Grünland aus, das nach den Bedingungen des Vertragsnaturschutzes bewirtschaftet wird (u. a. ohne Düngung). Darunter fallen u. a. auch Flächen in der „Bitschenheck" mit europäischem Schutzstatus. Auch hat der Betrieb einen hohen Anteil an Strukturelementen, vor allem Hecken, die zu einer struktur- und artenreichen Landschaft beitragen.

„Natur genéissen"-Produkte

Hähnchen (ganz oder zerlegt)
Eiernudeln mit Spelz (Dinkel)
Äpfel (in der Saison) und Apfelsaft

Adresse

Bio-Haff „An Dudel" – Marc Emering
rue de la Croix L-4998 Sprinkange
Tel.: 37 08 86 oder 69 13 70 88 6
Fax: 37 05 92 E-Mail: andudel@pt.lu
www.dudelmagie.lu

Verkauf: Lieferung auf Bestellung sowie Ab-Hof-Verkauf (Samstags von 9.30 bis 12.30 Uhr)

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!!

Rezept von Lydie Muller-Philippy
(Autorin vegetarischer Kochbücher)

Gebratenes Gemüse mit Tofu und Kräutern, begleitet von Bulgur

Zutaten für 4 Personen:

- 150 g Blumenkohl, in Röschen geschnitten
- 150 g Brokkoli
- 150 g grüne Bohnen, in Stücke geschnitten
- 2 mittelgroße Möhren, in Stücke geschnitten
- 20 ml Olivenöl
- 2 Knoblauchzehen, gepresst
- Thymian, Majoran, Oregano
- Kräutersalz
- schwarzer Pfeffer
- 400 g Tofu, abgetropft und gewürfelt
- 2 mittelgroße Zwiebeln, in Scheiben geschnitten
- 150 g Champignons, in Scheiben geschnitten
- 1/8 l Kokosmilch
- 3 Teelöffel Kichererbsen- oder Maismehl
- 250 ml Bio-Gemüsebrühe

Für den Bulgur:

- 1 Schalotte
- 200 g Bulgur
- 400 ml Bio-Gemüsebrühe
- 1 Esslöffel Olivenöl
- Kräutersalz
- schwarzer Pfeffer
- Optional: 1 Teelöffel Tamari (Sojasauce)
- ein paar Zweige Petersilie, gehackt

Zubereitung:

1. Den Blumenkohl, Brokkoli, die Bohnen und Karotten in einem großen Topf mit kochendem Wasser ca. 2 Minuten kochen. Anschließend abgießen und mit kaltem Wasser abspülen.
2. Das Öl in einer Pfanne erhitzen und darin den Knoblauch, die Kräuter, das Salz, den Pfeffer und Tofu anbraten, bis das Gemüse leicht gebräunt ist. Dann das Gemüse aus der Pfanne nehmen.
3. Die Zwiebeln und Champignons in die Pfanne geben. Anbraten, bis die Zwiebeln glasig sind.
4. Legen Sie das Gemüse in die Pfanne, fügen Sie die Kokosmilch und das Mehl unter Rühren in die Brühe dazu. Unter ständigem Rühren zum Kochen bringen bis die Masse eingedickt ist.
5. Fügen Sie den Tofu dazu. Vorsichtig rühren, bis alles heiß ist.

Für den Bulgur:

1. Schälen und hacken Sie die Schalotte.
2. Braten Sie die Schalotte in einem Topf mit Olivenöl an. Danach den Bulgur hinzufügen, gut umrühren, die Gemüsebrühe hinzugeben und bei sehr schwacher Hitze ca. 8-10 Minuten kochen.

Optional: Fügen Sie die Tamari, Salz und Pfeffer dazu. Anschließend bestreuen Sie das Gericht mit gehackter Petersilie.