NEWSLETTER 1/2016

Liebe Leserinnen, liebe Leser,

wir freuen uns, Ihnen den Newsletter 1/16 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.

Wir hoffen, Sie haben das Jahr gut begonnen! Wir haben unser Jahr mit der Veranstaltung „Meet the Producers mat Degustatioun" gestartet – auf der neue Kontakte zwischen unseren Regionalen Qualitätsproduzenten und den Mitarbeitern der „Maisons Relais" geknüpft wurden. Außerdem haben einige Erzieherinnen und Erzieher den Workshop mit „Fairtrade Lëtzebuerg" besucht!

Meet the Producers mat Degustatioun - „Natur genéissen"-Produkte mit allen Sinnen erfahren!

Über 60 Gäste, darunter Köchinnen und Köche, Erzieherinnen und Erzieher, die Verantwortlichen der „Maisons Relais", Küchendienstleister sowie Gemeindevorsitzende nahmen am 12. Januar an der Veranstaltung „Meet the Producers mat Degustatioun" im Regionalen Biodiversitätszentrum von SICONA-Ouest und SICONA-Centre in Olm teil. „Meet the Producers mat Degustatioun" gab den „Maisons Relais" die Gelegenheit, die „Natur genéissen"-Bauern und ihre Produkte kennen zu lernen. Bereits bestehende Lieferbeziehungen zu den Regionalen Qualitätsproduzenten wurden aufgefrischt, neue Kontakte wurden geknüpft und die Liste der „Natur genéissen"-Produkte kann sich in Zukunft in den Küchen der „Maisons Relais" erweitern.

Zur Verkostung wurde u. a. saisonales Gemüse wie Kohl, Sellerie und Chicorée, Rindfleisch der Rassen Angus und Limousin sowie Schweinefleisch so zubereitet, dass die Gäste den reinen Geschmack des „Natur genéissen"-Produktes erfahren konnten. Es wurde probiert, geschmeckt und sich über Produktion und Liefermöglichkeiten ausgetauscht: Die Gäste waren überzeugt!

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

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

oekozenter pafendall

„Ausgepresst - Der Weg von der Orange am Baum bis zum Saft in der Flasche“

So lautete der Titel des interaktiven Fairtrade-Workshops, an dem 21 Erzieherinnen und Erzieher der „Maisons Relais“ der SICONA-Mitgliedsgemeinden am 14. Januar teilnahmen. Ziel der Veranstaltung war es, dem Erziehungspersonal zu zeigen, wie sie den Kindern das Thema des fairen Handels anhand des Beispiels Orangensaft näher bringen können. Dafür wurde mit Hilfe von kindgerechten Spielen der Produktionsweg von der Orange in einem Tropenland bis zum verkaufsfertigen Orangensaft im europäischen Supermarkt anschaulich und unterhaltsam

dargestellt. Im Fokus standen dabei die Arbeitsbedingungen der Plantagenarbeiter, denen durch den fairen Handel andere Zukunftsperspektiven geboten werden können. Der Workshop wurde in Kooperation mit „Fairtrade Lëtzebuerg“ unter der Leitung von Max Hillenberg, der einen europäischen Freiwilligendienst absolviert, und Valérie Murat durchgeführt .

Fleischvermarktung – Wie können die „Maisons Relais“ „Natur genéissen“- Fleisch bestellen?

Zurzeit gibt es im Projekt „Natur genéissen“ sechs Regionale Qualitätsproduzenten, die Fleisch produzieren. Den „Maisons Relais“ steht somit eine Produktvielfalt zur Verfügung, die von Hähnchen, Suppenhühner und Schweinefleisch bis hin zu drei Rinderrassen (Angus, Charolais, Limousin) reicht. Die Bestellung verläuft entweder über den Metzger, über bio-ovo.lu oder kann direkt beim Produzenten aufgegeben werden. Für weitere Informationen können Sie sich kostenfrei das Memo „Fleischvermarktung“ unter administration@sicona.lu bestellen. Dieses enthält alle wichtigen Informationen, welche den „Maisons Relais“ die Bestellung von „Natur genéissen“-Fleisch vereinfacht. Das Memo ist auch abrufbar unter www.sicona.lu.

Rezeptserie „Hmhm - ist das lecker!“

Unter diesem Motto präsentieren wir Ihnen auch in dieser Ausgabe 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!
Heute ein winterliches Kohl-Rezept, was den Magen füllt!
von Lydie Muller-Philippy (Autorin vegetarischer Kochbücher)

Pfannkuchenrollen mit Quitten-Kohl-Füllung

Zutaten für etwa 8 Pfannkuchenrollen

Für die Pfannkuchen:
- 200 g Dinkelmehl (80 %)
- eine Prise Vollmeersalz
- 2-3 Eier *z. B. vom Betrieb Christian Wilhelm (Capellen)*
- etwa ¼ l Milch *z. B. vom Betrieb Claude Thiry (Schouweiler)*
- 2 Esslöffel Olivenöl

Für die Füllung:
- 800 g Kohl, z. B. Grünkohl, Wirsing, Weißkohl *z. B. vom Forum pour l'emploi (Diekirch)*
- eine Prise Vollmeersalz
- 2 Esslöffel Vollrohrzucker
- ¼ l Quittensaft
- Kräutersalz
- frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
- 150 g Frischkäse, natur oder mit Kräutern *(regional erhältlich)*
- Sesamöl zum Ausbacken der Pfannkuchen

Tipp: Der Kohl lässt sich geschmacklich auch sehr gut durch anderes Gemüse unserer Regionalen Qualitätsproduzenten ersetzen, je nach Saison z. B. Zucchini, Möhren oder Brokkoli.

Foto: veggie-table.lu

Zubereitung

1. Für die Pfannkuchenrollen das Dinkelmehl mit dem Vollmeersalz in eine Backschüssel geben. Zum Schluss die Eier, die Milch und 2 Esslöffel Olivenöl einrühren. Den Pfannkuchenteig zum Ausquellen beiseite stellen.
2. In der Zwischenzeit für die Füllung, den Kohl gründlich putzen und waschen. Die Stiele von den Blättern abtrennen. Den Kohl in grobe Stücke schneiden.
3. Das Salzwasser aufkochen den Kohl hineingeben und etwa 5 Minuten bissfest kochen. Abbrausen und abtropfen lassen.
4. In einer großen Pfanne den Vollrohrzucker schmelzen lassen, mit Quittensaft ablöschen und etwas einkochen lassen. Danach den Kohl zur Quittensoße geben und weiter garen, bis die Flüssigkeit verdampft ist. Das Ganze mit Kräutersalz und frisch gemahlenem schwarzem Pfeffer würzen.
5. Für die Pfannkuchen etwas Sesamöl in einer flachen Pfanne erhitzen. Aus dem Teig 8 Pfannkuchen backen.
6. Die Pfannkuchen mit Frischkäse bestreichen, mit dem Kohl-Quitten-Gemüse füllen und aufrollen.
7. Die Pfannkuchenrollen in eine leicht eingefettete Auflaufform nebeneinander legen, mit etwas Käse bestreuen und im Backofen bei 180° C etwa 10-15 Minuten gratinieren.