



Pressemitteilung

Natur genéissen

- Mir iesse bio, regional a fair!

**Unterzeichnung der ersten 10 Konventionen
mit regionalen Qualitätsproduzenten**



22. Juli 2014

Ziel des „Natur genießen“-Projektes ist es, die Mahlzeiten in den „Maisons Relais“ gesünder und nachhaltiger zu gestalten. Gleichzeitig soll damit den regionalen Produzenten ein Absatzmarkt geboten werden sowie eine nachhaltige und umweltschonende landwirtschaftliche Produktion gefördert werden.

Projekt „Natur genießen – mir iesse regional, bio a fair“ startet

Nach einer 3-jährigen Vorbereitungsphase, an der Vertreter der Landwirtschaft und des Naturschutzes sowie auch die politisch Verantwortlichen der 33 Mitgliedsgemeinden von SICONA-Centre und SICONA-Ouest intensiv beteiligt waren, kann jetzt die Lieferung der regionalen Produkte beginnen. Die Empfehlungsliste mit den ersten regionalen Qualitätsproduzenten steht den Kindertagesstätten zur Verfügung! Dank des Natur genießen-Projektes können die Kinder in den „Maison Relais“ der SICONA-Gemeinden ab sofort Produkte von regionalen Qualitätsproduzenten genießen. Damit ist ein weiterer wichtiger Schritt für mehr Natur-, Umwelt- und Klimaschutz in unseren Gemeinden in die Wege geleitet.

„Maisons Relais“

Das Interesse der „Maisons Relais“, hochwertige Produkte quasi direkt vom Landwirt zu beziehen, ist sehr groß. Dies zeigten zahlreiche Arbeitsgruppensitzungen sowie Workshops mit den Verantwortlichen und dem Personal der Kindertagesstätten, in denen deren Belange und Anforderungen erarbeitet wurden. Dazu wurden Befragungen durchgeführt, die in der Broschüre „Ergebnisse der Befragungen der „Maisons Relais“ und der landwirtschaftlichen Marktanalyse: Herausforderungen – Handlungsoptionen – Lösungsansätze“ zusammengestellt wurden. Erfreulicherweise nehmen gesunde Lebensmittel in der Kinderernährung eine immer größere Rolle ein, dazu möchten wir ein Stück weit beitragen.



Die Kriterien

Die Kriterienkataloge, die für eine natur- und umweltgerechte Landwirtschaft stehen, wurden in der Arbeitsgruppe „Landwirtschaft“, bestehend aus Fachleuten der Administration des Services techniques de l'Agriculture, des Service d'Economie Rurale, der Lëtzebuerger Jongbaueren a Jongwënzer, des OekoZenter Pafendall, der Naturparke Öwersauer und

Our sowie den SICONA-Mitarbeitern erarbeitet. Ergebnis ist ein spezifischer Kriterienkatalog für die landwirtschaftlichen Betriebe und die Gemüseproduzenten, die die Betriebskriterien enthalten, sowie ein gemeinsamer Katalog für die jeweiligen Produkte. Die Kataloge der Betriebskriterien teilen sich in zwei Bereiche und beziehen sich auf Natur- und Umweltleistungen der Betriebe. Im ersten Teil des Kriterienkataloges sind verpflichtende gesamtbetriebliche Kriterien festgehalten. Dabei stehen der Erhalt von naturnahen Flächen und Strukturelementen, eine nachhaltige Pflanzenschutzstrategie und Nährstoffbilanzen wie auch ein Umbruchsverbot von naturschutzrelevantem Grünland im Vordergrund. Der zweite Teil des Anforderungskataloges setzt sich aus optionalen Kriterien zusammen. Aus diesen zusätzlichen Umweltleistungen können die Betriebe ihren Schwerpunkt wählen, um damit eine bestimmte Punktezahl zu erreichen. Des Weiteren wurden Kriterien hinsichtlich der Qualität und Regionalität für eine Vielzahl an Produkten (Fleisch, Eier, Milch, Gemüse etc.) festgelegt.

Liste der Qualitätsproduzenten umfasst 10 Betriebe

Die Betriebe, die im Projekt mitmachen, erfüllen die Kriterienkataloge, die seitens der beiden Naturschutzsyndikate SICONA-Ouest und SICONA-Centre an die Qualität und Regionalität der Produkte und an die Bewirtschaftung der Betriebe gestellt werden. Die Empfehlungsliste mit den nachhaltig wirtschaftenden regionalen Produzenten steht den „Maisons Relais“ nun ab sofort zur Verfügung. Die Kindertagesstätten können von dieser Liste Betriebe auswählen, von denen sie beliefert werden wollen. Dazu wurde mit den ersten 10 landwirtschaftlichen Betrieben sowie Gemüseproduzenten eine Konvention unterzeichnet, dies sind:

Marc Nicolay (Fingig), Claude Thiry-Kummer (Schouweiler), Charel Wildgen (Fennange), Guy Arend (Bio, Pétange), Roland Barthelmy (Bio, Dippach), Marc Emering (Bio, Sprinkange), Mario Kleer (Bio, Everlange), Georges Weis (Bio, Roodt/Ell), Bio-Haff Christian Wilhelm (Bio, Capellen) sowie das Forum pour l'Emploi „Am Gärtchen“ (Bio, Diekirch).



Den Landwirten und Gemüseproduzenten wird so ein zusätzlicher Absatzmarkt für ihre nachhaltig erzeugten Lebensmittel gegeben. Sie verpflichten sich im Gegenzug, sich an die Bedingungen und Kriterien zu halten. Zu den Produkten, die bisher geliefert werden können, gehören Gemüse, Fleisch, Eier und Milch.

Dank

Unser Dank geht an die Mitglieder der landwirtschaftlichen Arbeitsgruppe, die in vielen Sitzungen gemeinsam mit den Mitarbeitern der beiden Naturschutzsyndikate die Kriterien für eine nachhaltige und umweltschonende landwirtschaftliche Produktion erarbeitet haben. Besonders bedanken möchten uns bei den wissenschaftlichen Mitarbeitern des OekoZenter Pafendall und dem Präsidium der Lëtzebuenger Jongbaueren a Jongwënzer für die fachliche Unterstützung während der letzten Jahre!

Wir möchten auch den Landwirten danken, die es uns während der Erarbeitung der Kriterien ermöglicht haben, die Kriterien auf ihren Betrieben einem Realitätscheck zu unterziehen. Besonders danken wir den Betrieben, die aktuell im Projekt mitmachen und in Zukunft mitmachen werden.

Auch danken wir den politisch Verantwortlichen der Gemeinden, die uns generell und insbesondere in diesem Projekt unterstützen.

Weitere Informationen

SICONA-Ouest & SICONA-Centre
12, rue de Capellen
L-8393 Olm

www.sicona.lu

T: 26 30 36-25

Email: administration@sicona.lu



Weitere Informationen zum Projekt „Natur genéissen“:

- Broschüre „Ergebnisse der Befragungen der „Maisons Relais und der landwirtschaftlichen Marktanalyse: Herausforderungen – Handlungsoptionen – Lösungsansätze“, kostenlos bestellbar unter administration@sicona.lu
- digitaler Newsletter, Anmeldung unter administration@sicona.lu