

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

## Pressevorstellung

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



**Beziehungen zwischen regionalen Qualitätsproduzenten  
und den Kindern der „Maisons Relais“:**

**Nachhaltige Bildung und Ernährung direkt ab Hof**



30. Juli 2015



## Das Projekt

*Ziel des „Natur genießen“-Projektes ist es, die Mahlzeiten in den „Maisons Relais“ gesünder und nachhaltiger zu gestalten. Es schafft den regionalen Produzenten einen Absatzmarkt für ihre nachhaltig produzierten Lebensmittel. Ein wichtiges Ziel ist es, den Kindern die Verbindung zwischen einer umweltschonenden und nachhaltigen Landwirtschaft, der Erhaltung der Natur und einer gesunden Ernährung näherzubringen. Es soll zu einer Bildung für eine nachhaltige Entwicklung angeregt werden. Die Empfehlungsliste mit den ersten regionalen Qualitätsproduzenten steht den Kindertagesstätten zur Verfügung. Damit ist ein weiterer wichtiger Schritt für mehr Natur-, Umwelt- und Klimaschutz in unseren Gemeinden in die Wege geleitet.*

## Kooperation zwischen den „Maisons Relais“ und den landwirtschaftlichen Betrieben

Bisher sind es bereits elf Betriebe aus den SICONA-Gemeinden, die als regionale Qualitätsproduzenten beim Projekt dabei sind. Sie erfüllen die Kriterien, die seitens der beiden Naturschutzsyndikate an die Qualität und Regionalität der Produkte und an die Bewirtschaftung der Betriebe gestellt werden. Die verpflichtenden gesamtbetrieblichen Kriterien beinhalten z. B. den Erhalt von naturnahen Flächen und Strukturelementen sowie eine nachhaltige Pflanzenschutzstrategie. Im Gegenzug wird ihnen ein zusätzlicher Absatzmarkt geboten, indem sie ihre nachhaltig erzeugten Produkte direkt an die „Maisons Relais“ der Gemeinden verkaufen können.

Dadurch entstehen nicht nur kürzere Transportwege, als wichtiger Beitrag zu Umwelt- und Klimaschutz, sondern es wird den Kindertagesstätten ermöglicht, in direktem Kontakt mit dem Produzenten zu stehen und somit zu wissen, wann welches Produkt (saisonal) verfügbar ist. Diese persönliche Beziehung schürt Vertrauen und sorgt für mehr Transparenz in der Nachverfolgbarkeit der Lebensmittelproduktion.



Um die Ziele von „Natur genießen“ langfristig in den SICONA-Mitgliedsgemeinden zu verankern, werden zurzeit Textbausteine für die Lastenhefte der Gemeinden zu den Themen „regionale, biologisch und fair gehandelte Produkte“ erstellt. Hierdurch sollen nicht nur Anforderungen an die Essenszubereitung in den „Maison Relais“ gestellt werden, sondern auch die Landwirte, die am Projekt teilnehmen, aktiv unterstützt werden. Das Lastenheft beinhaltet dann z. B. Angaben dazu, aus wieviel Prozent der Gemüse- oder Rindfleischekauf aus „Natur genießen“-Produkten oder sonstigen regionalen oder ökologisch angebauten Produkten bestehen soll.

## Regionaler Qualitätsproduzent Bio-Hof Mario Kleer

Der Hof aus Everlange von Mario Kleer und seiner Familie ist einer der elf Betriebe, die bislang die Kriterien des „Natur genießen“- Projektes erfüllen. Der Betrieb wird schon seit 2001 nach den Richtlinien des biologischen Landbaus bewirtschaftet, nach denen u. a. im Pflanzenanbau auf chemische Dünger und Pestizide verzichtet wird, die Stallfläche pro Tier und deren Auslauf artgerecht geregelt ist und die Tiere gentechnikfrei gefüttert werden. Die landwirtschaftliche Nutzfläche des Betriebes beträgt 100 ha, wovon 45 ha Ackerland und 55 ha Dauergrünland sind. Die Familie Kleer hat 50 Mutterkühe der Rasse Charolais sowie 2500 Legehennen. Die Legehennen haben viel Auslauf. Das Futter ist gentechnikfrei und stammt größtenteils vom eigenen Betrieb. Der Hof ist Mitglied der Produzentengemeinschaft, welche Bio-Eier vermarktet. Zum Verkauf stehen somit Eier, Suppenhühner, Rindfleisch und Gemüse.

Der hofeigene Ackerbau fokussiert auf den Anbau von Getreide und Leguminosen zur Futtergewinnung. Bemerkenswert ist jedoch, dass der Betrieb sich ein neues Standbein im Feldgemüseanbau aufgebaut hat: Zur Produktion und zu den „Natur genießen“-Produkten gehören Rote Beete, Zwiebeln, Sellerie, alle Kohlarten, Schalotten und Lauch, wobei das Angebot jährlich wechselt. Der Betrieb arbeitet in Kooperation mit einem anderen viehlosen Bio-Betrieb, um z. B. Mist gegen Stroh zu tauschen. Durch solche regionalen Netzwerke wird die Wirtschaftlichkeit der Betriebe gestärkt.



Was den Hof insbesondere aus Naturschutzsicht auszeichnet ist, dass sich auf über 3 % der Betriebsfläche Strukturelemente befinden, vor allem Hecken, die zu einem strukturierten und artenreichen Landschaftsbild beitragen. Hervorzuheben sind auch einige Weiher, die zu den amphibienreichsten der Region gehören und Lebensraum für den Kammmolch, die seltenste Molch-Art, bietet. Artenreiches Grünland, das extensiv nach den Bedingungen des Vertragsnaturschutzes (z. B. ohne Düngung) bewirtschaftet wird, entspricht knapp 3 % der Betriebsfläche. Dies macht den Großteil der Naturschutzflächen „Auf Weiden“ in Everlange aus.

### **„Natur genießen“ und Umweltbildung – Im Sinne einer nachhaltigen Entwicklung**

Um die Arbeit von Familie Kleer kennen zu lernen, verbringen die Kinder der „Maison Relais“ Useldange heute ihren Nachmittag auf einem Kartoffelacker des Betriebes, um dort die reifen Kartoffeln zu ernten. Sie erleben somit konkret und vor Ort, wo ihr Essen herkommt, wie es hergestellt wird und wie es dann schließlich auf den Teller ihres Mittagstischs gelangt. Die Kinder helfen aktiv mit bei der Ernte der Kartoffeln. Herr Kleer wird den Kindern die Arbeitsschritte, die für den ökologischen Anbau von Kartoffeln und Gemüse erforderlich sind, erklären. Eine Naturpädagogin des SICONA-Centre zeigt den Kindern, was man alles aus einer Kartoffel machen kann und was auf dem Weg vom Erdapfel bis zum Kartoffelpüree noch gebraucht wird.



In unserer globalisierten Gesellschaft, wo jedes Produkt jederzeit im Supermarkt verfügbar ist, ist es sehr wichtig zu wissen und tatsächlich zu sehen, woher eigentlich bestimmte Lebensmittel kommen, wie sie produziert werden und wer die ganze Arbeit bei ihrer Erzeugung leistet. Es ist besonders wichtig Wert darauf zu legen, dass Kinder verstehen wie ihre Nahrungsmittel erzeugt werden und was dies für die Umwelt bedeutet. Denn durch die verantwortungsvolle, umweltfreundliche Bearbeitung ihrer Ländereien, leisten die regionalen

Qualitätslandwirte des „Natur genießen“-Projektes einen wichtigen Beitrag zum Umwelt- und Naturschutz, der im Interesse von uns allen Konsumenten ist. Nur durch einen gesunden Bezug zu ihren Lebensmitteln, können die Kinder ihre Umgebung schätzen lernen und auch später im Leben auf eine gesunde und umweltschonende Ernährung achten. Durch den direkten Kontakt mit der Produktion ihrer Lebensmittel, sollen heranwachsende Generationen einen Sinn für Nachhaltigkeit im Alltag entwickeln. Die Aktivität mit Herrn Kleer und Mitarbeitern des SICONA-Centre ermöglicht den Kindern der „Maison Relais“ Useldange genau dies zu tun.



## Kooperationen als wichtiges Element des Projektes

Das interdisziplinäre „Natur genießen“-Projekt setzt auf unterschiedlichen Ebenen an und ist auf Verbindungen zu anderen Bereichen angewiesen. Daraus resultieren zahlreiche Kooperationen wie mit dem Bildungsministerium, Gesundheitsministerium und dem Nachhaltigkeitsministerium. Wichtige Projektpartner sind zudem das Sozialsiegel „Fairtrade Lëtzebuerg“ sowie die „Lëtzebuerger Jongbaueren a Jongwënzer“. Jüngster Partner des Projektes ist der „Service National de la Jeunesse (SNJ)“, wo die Kinder- und Erwachsenenbildung im Bereich der nachhaltigen Entwicklung eine wichtige Schnittstelle darstellt.



So wurde bereits eine Weiterbildung in Zusammenarbeit mit dem SNJ erfolgreich durchgeführt: Am 6. Juli fanden sich ErzieherInnen der „Maisons Relais“ zum Thema „Pizza, Pasta, Pommes!“ im regionalem Biodiversitätszentrum SICONA ein, um zu erfahren wie man von Kindern bevorzugtes Essen frisch und gesund zubereiten kann. Sie bekamen zudem einen Einblick in die landwirtschaftlichen Betriebe, die die Produkte zur Verfügung gestellt haben.

Zu einem erfolgreichen Gelingen des Projektes ist vor allem die Kooperation mit dem „Ministère de l'Éducation nationale, de l'Enfance et de la Jeunesse“ von Bedeutung. Umweltschutz und eine nachhaltige Entwicklung stehen in direktem Zusammenhang mit dem regionalen, aber auch nationalen Bildungswesen. Das Interesse des Bildungsministeriums im Projekt „Natur genießen“ zeugt von der Wichtigkeit, eine nachhaltige Landwirtschaft und ernährungstechnische Aspekte mit Bildung zu verknüpfen und die Ziele des Projektes zu unterstützen.

## Dank

Unser Dank geht an den Staatssekretär für Bildung, Kinder und Jugend, Marc Hansen, der das Projekt als ein wichtiger Kooperationspartner unterstützt! Wir danken Mario Kleer und seiner Familie, die sehr aktiv am Projekt teilnehmen. Des Weiteren danken wir auch all den anderen regionalen Landwirten und Gemüseproduzenten, die aktuell im Projekt mitmachen und in Zukunft mitmachen werden und so einen wichtigen Beitrag zum Erhalt der Artenvielfalt in unseren Gemeinden leisten! Unser Dank gilt den „Maisons Relais“, die mit dem Einkauf der Produkte der regionalen Qualitätsproduzenten zum Erfolg des Projekts beitragen. Auch danken wir den politisch Verantwortlichen der Gemeinden, die uns insbesondere in diesem Projekt unterstützen. Danken möchten wir auch den Kooperationspartnern im Projekt.

## Weitere Informationen

SICONA-Ouest & SICONA-Centre  
12, rue de Capellen L-8393 Olm  
T: 26 30 36-25  
www.sicona.lu

Email: [administration@sicona.lu](mailto:administration@sicona.lu)



Weitere Informationen zum Projekt „Natur genießen“:

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