

# "Natur genießen" – Mir iesse regional, bio a fair"

## NEWSLETTER 5/2014

\* Wir wünschen allen ein frohes Weihnachtsfest und ein glückliches neues Jahr!  
\* Wir möchten allen danken, die uns in diesem Jahr im Projekt „Natur genießen“ unterstützt haben! \*

### Liebe Leserinnen, liebe Leser,

wir freuen uns, Ihnen den Newsletter 5/14 unseres Projektes „Natur genießen – Mir iesse regional, bio a fair“ präsentieren zu dürfen! Es ist der letzte Newsletter in diesem Jahr! Mit unserem Newsletter informieren wir Sie regelmäßig über aktuelle Fortschritte, Neuigkeiten und Veranstaltungen im „Natur genießen“-Projekt.

### Die regionalen Qualitätsproduzenten stellen sich vor!

Im letzten Newsletter haben wir Ihnen bereits zwei Betriebe vorgestellt, heute präsentieren wir Ihnen zwei weitere regionale Qualitätsproduzenten: Mario Kleer und Marc Nicolay. 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](mailto: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](mailto:simone.schneider@sicona.lu)  
[www.sicona.lu](http://www.sicona.lu)

##### Oekozerter Pafendall

[emweltberodung@oeko.lu](mailto:emweltberodung@oeko.lu)  
Tel.: 43 90 30 - 22  
[www.oekozerter.lu](http://www.oekozerter.lu)

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



### Mario Kleer und Familie



Foto: Georges Goedert

Foto: BIO-OVO

#### Betriebsstruktur

- biologisch wirtschaftender Betrieb seit 2001
- landwirtschaftliche Nutzfläche: 100 ha, davon 45 ha Ackerland und 55 ha Dauergrünland
- Ackerbau: Anbau von Getreide und Leguminosen zur Futtergewinnung sowie Feldgemüse
- Rinderhaltung: 50 Mutterkühe der Rasse Charolais, Ochsen- und Bullenmast
- Produktion von Bio-Eiern mit 2.500 Legehennen, Mitglied in der Produzentengemeinschaft „BIO-OVO“ zur Vermarktung von Bio-Eiern
- Kooperation mit einem anderen Bio-Betrieb

Der Betrieb der Familie Kleer wirtschaftet nach den Richtlinien des biologischen Landbaus. Die Legehennen haben viel Auslauf. Das Futter ist gentechnikfrei und stammt größtenteils vom eigenen Betrieb. Bemerkenswert ist, dass der Betrieb sich ein neues Standbein im Feldgemüseanbau aufgebaut hat.

Auf über 3 % der Betriebsfläche befinden sich Strukturelemente, 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 Molchart, sind. Artenreiches Grünland, das extensiv nach den Bedingungen des Vertragsnaturschutzes (z. B. ohne Düngung) genutzt wird, entspricht knapp 3 % der Betriebsfläche.

#### „Natur genießen“-Produkte

Gemüse: Rote Beete, Zwiebeln, Sellerie, alle Kohlsorten, Schalotten und Lauch (Angebot wechselt jährlich)  
Eier; Suppenhühner; Rindfleisch

#### Adresse

Mario Kleer  
22, rue Halt, L-8715 Everlange  
Tel.: 23 63 95 44 oder 691 23 63 95  
E-Mail: [kleer.mario@tango.lu](mailto:kleer.mario@tango.lu)

**Verkauf:** Lieferung auf Bestellung; Verkauf von Feldgemüse und Eiern auch ab Hof



Foto: BIO-OVO



## Marc Nicolay und Familie



Foto: Familie Nicolay

### Betriebsstruktur

- konventionell integriert wirtschaftender Betrieb, spezialisiert auf den Anbau von Speisekartoffeln (vierzehn Sorten unter dem Label „Produit du terroir“) und Zwiebeln
- landwirtschaftliche Nutzfläche: 117 ha
- Milchviehhaltung (40 Milchkühe) und Mutterkuhhaltung mit 50 Mutterkühen der Rasse Charolais, Bullenmast
- Ackerbau: Brotweizen, Silomais und Zwischenfrüchte
- Selbstvermarktung von Kartoffeln und Gemüse

Auf dem Betrieb der Familie Nicolay steht die Kartoffel im Mittelpunkt: Auf 14 ha werden mittlerweile ca. 450 Tonnen Kartoffeln jährlich geerntet. Die Lagerung erfolgt in einem dunklen und optimal klimatisierten Kistenlager ohne Keimhemmer.

Der Betrieb zeichnet sich durch einen mit 8 % der Betriebsfläche hohen Anteil an artenreichem, extensiv genutztem Grünland aus, das nach den Bedingungen des Vertragsnaturschutzes (z. B. ohne Düngung) genutzt wird. Der Anteil der Strukturelemente wird derzeit im Rahmen des Projekts „Natur genießen“ in Zusammenarbeit mit SICONA-Ouest erhöht. So sind u. a. für 2015 die Pflanzung von Hecken und das Vergrößern einer Streuobstwiese geplant.

### „Natur genießen“-Produkte

Kartoffeln

Gemüse: Zwiebeln (weiß und rot), Schalotten, Knoblauch

### Adresse

Marc Nicolay  
3, an der Laach, L-4978 Fingig  
Tel.: 38 01 50 oder 691 65 11 95  
E-Mail: nicolayr@pt.lu  
www.gromperen.lu

**Verkauf:** Lieferung auf Bestellung;  
Verkauf auch ab Hof



## Erste Lieferbeziehungen gestartet! Regionale Qualitätsproduzenten liefern an „Maisons Relais“

Seit einigen Wochen liefern die ersten regionalen Qualitätsproduzenten an einige „Maisons Relais“. Vor allem Gemüse, Kartoffeln, Milch und Nudeln werden bislang von den Kindertagesstätten eingekauft.



Die „Maison Relais Krouneberg“ in Mersch wird gleich von drei regionalen Qualitätsproduzenten beliefert. Karin Thiry von der Molkerei Thiry bei der Übergabe der Milch an die Kinder und Françoise Weber, Leiterin der Kindertagesstätte.



Bio-Landwirt Marc Emering bei der Lieferung seiner Nudeln an Alain Thoma, Leiter der „Maison Relais“ Mamer im Beisein der beiden Köche.

## 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)

### Rote Bete-Salat mit Äpfeln, begleitet von Nüssen (vegan)

#### Zutaten für 4 Personen:

- 2 Äpfel, geputzt und in kleine Würfel geschnitten
- 200 g Rote Bete, vorgekocht und in Scheiben geschnitten
- 125 g roter Blattsalat, z. B. roter Eichblatt
- 50 g Nüsse, z. B. Haselnüsse, Mandeln
- Saft einer halben Zitrone

#### Für die Marinade:

- 2 Esslöffel Olivenöl
- 1 Esslöffel Nussöl
- 1 Esslöffel Rotweinessig
- 1 Esslöffel Balsamicoessig
- Kräutersalz
- frisch gemahlener schwarzer Pfeffer



#### Zubereitung:

1. Die Nüsse werden ungefähr zwei Minuten in einer trockenen Pfanne geröstet. Dabei müssen sie regelmäßig in der Pfanne gedreht werden, da sie sehr schnell anbrennen.
2. Sobald die Äpfel kleingeschnitten sind, werden sie mit dem Zitronensaft beträufelt, damit sie sich nicht verfärben.
3. Danach die Marinade zubereiten. Dafür das Oliven- mit dem Nussöl, den Rotwein- und Balsamicoessig verrühren und mit Kräutersalz sowie frisch gemahlenem schwarzem Pfeffer würzen.
4. Die Äpfel mit dem roten Blattsalat und den Rote Bete-Scheiben in eine Schüssel geben und mit der Marinade übergießen. Vorsichtig vermengen.

