



Natur genießen – Mir iesse regional, bio a fair

NEWSLETTER 3/2018

Liebe Leserinnen, liebe Leser,

in unserem neuesten Newsletter des SICONA-Projektes *Natur genießen – Mir iesse regional, bio a fair* finden Sie aktuelle Veranstaltungen und nützliche Informationen. Wir freuen uns, Ihnen mit dem Start vom neuen Schuljahr auch einige neue Natur genießen-Maison relais vorstellen zu können!

Natur genießen: Insgesamt elf Maison relais sind dabei!

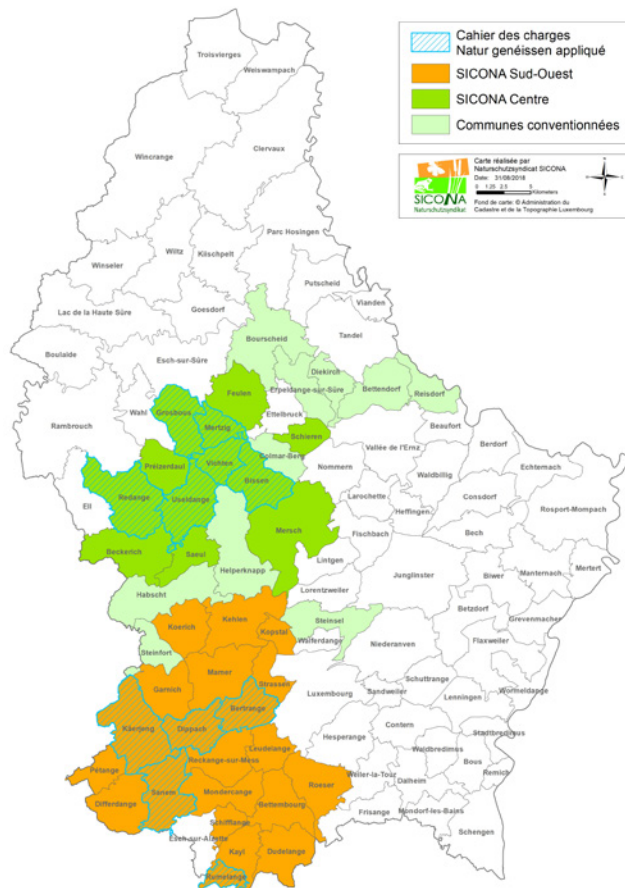
Für das Schuljahr 2018/2019 haben sich weitere Mitgliedsgemeinden von SICONA dazu entschieden, in ihren Maison relais den Einkauf von Lebensmitteln nachhaltiger zu gestalten. Im *Natur genießen*-Lastenheft werden Anforderungen an den Einkauf beschrieben, welche der Natur und den Menschen zugutekommen – und das auf Ebene der Produzenten und natürlich der Konsumenten! Indem die Kinder lokale, nach-

haltig produzierte Produkte wie Fleisch, Gemüse, Kartoffeln und Eier von den *Natur genießen*-Bauern serviert bekommen, werden die Landwirte in ihren Naturschutzmaßnahmen unterstützt.

Biodiversität im landwirtschaftlichen Betrieb: Fortbildung für Landwirte



Im Juni trafen sich 30 Landwirte in Böwingen/Attert und in Everlingen mit Mitarbeitern von SICONA. Während einer Fortbildung erfuhren sie mehr über das Thema Biodiversität auf landwirtschaftlichen Betrieben – denn diese ist nicht immer unmittelbar zu erkennen. Auf einer extensiv genutzten Wiese sollten die Teilnehmer in kleinen Gruppen die ökologische Qualität der Wiese und der umliegenden Hecken einschätzen. Am Beispiel eines von SICONA angelegten Weihers wurde zudem erklärt, was die Landwirte selbst unternehmen können, um die Vielfalt des Lebens auf ihren Betrieben zu erhalten und zu erhöhen.



Workshop zu Natur genießen-Fleisch in der Maison relais

SICONA hat mithilfe von Yves Krack (enseignant technique des Bouchers – Charcutiers/LTB), Liz Mersch (Ernährungsberaterin) und Cédric Jacques (consultant en sécurité alimentaire – SIGNA) einen Workshop zum Thema Fleisch durchgeführt. Ziel war es, den Einkauf und die Verarbeitung von Fleisch zu unterstützen, das aus *Natur genießen*-Betrieben stammt. Insgesamt nahmen 40 Personen teil, darunter hauptsächlich Köche und Köchinnen, aber auch Ernährungsberater/-innen, Erzieher/-innen und Vertreter/-innen der Kuchendienstleister. Denn letztlich sind sie alle vom Einkauf, von der Verarbeitung und auch dem Verzehr von *Natur genießen*-Fleisch betroffen. Nur durch eine enge Zusammenarbeit der unterschiedlichen Berufsgruppen gelingt eine ganzheitliche Verwertung des Schlachtkörpers.



Wissenswertes rund um den Lebensmitteleinkauf

Saisonales Gemüse und Obst

Im Supermarkt gibt es fast das ganze Jahr über alle Gemüse- und Obstsorten zu kaufen. Wir Konsumenten wissen somit oft gar nicht mehr, welche Pflanze überhaupt in welcher Saison wächst. Dass man keine Erdbeeren im Winter einkaufen sollte, dürfte mittlerweile jeder wissen. Doch dass Erbsen und Bohnen kein Wintergemüse sind, wird manchmal vergessen. Auch Spargel, den die meisten von uns vermeintlich nur „innerhalb der Saison“ einkaufen, findet man schon sehr früh in den Regalen – allerdings kommt der erste Spargel im Supermarkt aus Südamerika und nicht aus Europa. Hier lohnt es sich, auf die Herkunft der Produkte zu achten, welche uns schon Hinweise auf die Saison geben kann. Produkte, die auch



Allgemeine Informationen und Ansprechpartner

Newsletter abonnieren

Sie können unseren digitalen Newsletter kostenfrei abonnieren, indem Sie uns einfach eine kurze E-Mail mit „Newsletter-Natur genießen 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 genießen abbestellen“.

Ansprechpartner

Naturschutzsyndikat SICONA

Julie Even
Tel.: 26 30 36 - 52
julie.even@sicona.lu
sicona.lu

Oekozer Pfandall

umweltberatung@oeko.lu
Tel.: 43 90 30 - 22
oekozer.lu



Aktuelle Informationen zum Natur genießen-Projekt finden Sie auch auf [f / SICONA](https://www.facebook.com/SICONA)

in Mitteleuropa hergestellt werden, sollten nicht außerhalb der Saison eingekauft werden. Meist stammen sie von anderen Kontinenten und die Emissionen durch den Transport sind sehr hoch.

Um die richtige Wahl beim Einkauf zu treffen, sollte ein Saison-Kalender für Obst und Gemüse zu Rate gezogen werden. Bei Interesse schicken wir Ihnen gerne den *Natur genießen*-Saisonkalender zu.

