



Natur genießen – Mir iesse regional, bio a fair

NEWSLETTER 1/2019

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. Diesen Frühling werfen wir einen Blick auf die Naturschutzmaßnahmen unserer Partnerbetriebe, informieren Sie über Fortbildungspakete in verschiedenen Gemeinden, und schauen uns Hülsenfrüchte etwas genauer an.

Fortbildungspaket in den neuen *Natur genießen* Gemeinden

Aktuell führt SICONA in Zusammenarbeit mit Jacqueline de la Gardelle (Diplompädagogin), Michel Grevis, (verantwortlicher Leiter des Centre SNJ Hollenfels – Bildung für nachhaltige Entwicklung) und Liz Mersch (freiberufliche Ernährungsberaterin) im Rahmen des Projektes *Natur genießen* ein ganzes Fortbildungsangebot in den Kindertagesstätten der Gemeinden Bissen, Käerjeng, Mertzig, Grosbous, Vichten und Redange durch. Einer der Schwerpunkte ist es, aufzuzeigen, wie man Kinder an das Thema Nachhaltigkeit heranführt und ihnen ein kritisches Konsumverhalten näherbringt und dabei den Spaß am Kochen und am Essen erhält. Dies wird u. a. anhand eines Geschmacksateliers vom SNJ durchgeführt. Weitere Punkte waren das korrekte Erkennen von Verpackungskennzeichnungen und der kritische Blick auf Inhaltsstoffe. Anschließend wurde gemeinsam vegetarisch gekocht, um den Köchen und Köchinnen und den Erzieher/-innen neue Rezepte und Wege der vegetarischen Mahlzeitgestaltung näher zu bringen.



Naturschutzmaßnahmen der Qualitätsbetriebe unter der Lupe: Streuobstwiesen

Um bei *Natur genießen* mitmachen zu können, müssen die landwirtschaftlichen Betriebe einige Naturschutzmaßnahmen ergreifen. Eine dieser Maßnahmen kann zum Beispiel das Anlegen einer Streuobstwiese sein. Beim Anlegen eines solchen Lebensraumes gilt Folgendes: Die eingesetzten

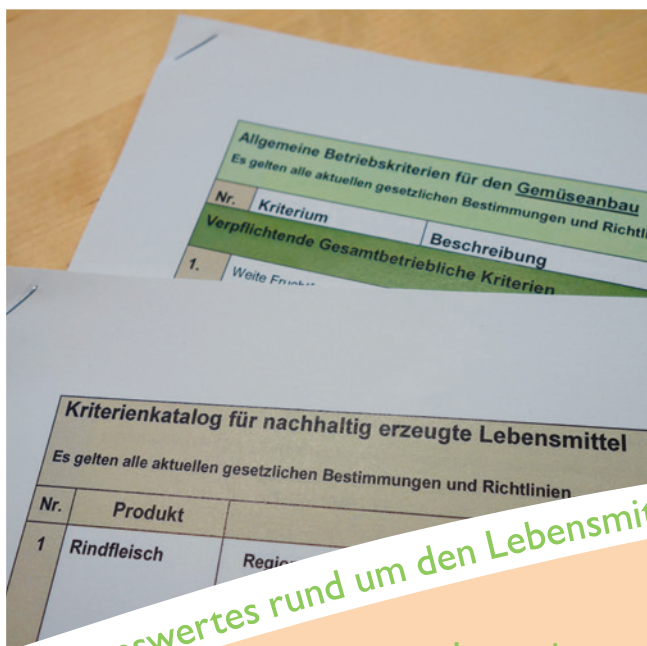


Obstbäume dürfen nicht niederstämmig sein; sie sollten also eine Stammhöhe von mindestens 1,80 m aufweisen. Ältere Obstbäume bieten hervorragende Nistgelegenheiten für einige Vogelarten: z. B. findet der Steinkauz in den Asthöhlen einen idealen Brutplatz. Die Blüten der Bäume bieten zudem eine Nektarquelle für Bienen und andere Insekten, und die Früchte stellen u. a. eine Nahrungsquelle für verschiedene Vogelarten dar. Bei der Pflanzung von Jungbäumen sollte der Landwirt genügend Raum einrechnen, um den Bäumen Platz zur Entfaltung zu gewährleisten. Überaus wichtig ist ebenfalls, dass gegen Pilze und Insekten keinerlei synthetische Mittel verwendet werden.



Natur genéissen als Label: Die Landwirtschaftsgruppe diskutiert

Aus *Natur genéissen* soll ein eigenes Label werden. Zu diesem Zweck trifft sich einmal im Monat die sogenannte Landwirtschaftsgruppe. Sie fungiert als Beratungsorgan auf dem Weg zur Labelisierung. Die Landwirtschaftsgruppe besteht aus Vertretern aus dem Service d'économie rurale (SER), den *Jongbaueren a Jongwënzer*, der Administration des Services Techniques de l'Agriculture (ASTA), dem Ministère de l'Énergie et de l'Aménagement du territoire (MEA) und dem Oekozer Pafendall. Sie beschäftigt sich mit landwirtschaftlichen Fragen rund um *Natur genéissen*. Das aktuelle Thema ist die Anpassung der landwirtschaftlichen Betriebskriterien der *Natur genéissen*-Betriebe. Diese Anpassung ist notwendig, um den Weg zu einer erfolgreichen Labelisierung von *Natur genéissen* zu ebnen.



Wissenswertes rund um den Lebensmitteleinkauf

Leguminosen – mehr als nur Gemüse

Unter dem Begriff „Leguminosen“ können wir Verbraucher uns nur wenig vorstellen; tatsächlich verbergen sich dahinter die klassischen Hülsenfrüchte. Zu ihnen gehören beispielsweise Linsen, Bohnen, aber auch Erbsen, Kichererbsen, sowie Erdnüsse und Soja. Früher wurden sie als „Essen für arme Leute“ bezeichnet; heute erfreuen sie sich wieder größerer Beliebtheit. Zu Recht: Sie sind besonders reich an Proteinen und liefern dem Körper wertvolle Energie. Im Sinne einer nachhaltigen Ernährung sowie aus gesundheitlichen Gründen ist es ratsam, weniger Fleisch zu verzehren. Dieses kann leicht durch das Essen von Leguminosen ausgeglichen werden, um den Körper weiterhin ausreichend mit Ballaststoffen und Eiweiß zu versorgen.

Hülsenfrüchte lassen sich auf vielfältige Art zubereiten: Ob gekocht, getrocknet, oder püriert – für jeden Geschmack ist etwas dabei. Man findet sie sowohl in der Küche des Mittleren Ostens als auch in Mexiko und Italien. In Europa werden die meisten Leguminosen in Frankreich angebaut. Für die Bauern bringen sie wertvollen Stickstoff in den Boden. Erbsen haben nur im Sommer Saison; die meisten Hülsenfrüchte lassen sich jedoch hervorragend trocknen und sind somit

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


Naturschutzsyndikat SICONA

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

Oekozer Pafendall

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



Aktuelle Informationen zum
Natur genéissen-Projekt
finden Sie auch auf  / SICONA

das gesamte Jahr über verfügbar. Man muss sie nur genügend einweichen, ehe man sie kochen kann. Dieser Prozess entfernt zusätzlich Blähstoffe und macht die Hülsenfrüchte

