

# GUDO!

#12

Mieux s'informer, mieux consommer

Crémant,  
une cuvée collective  
pour la LUGA

Kiki  
Ricki

Alles  
Koohl!



Zanter 1935



À vos côtés, au quotidien



Des produits  
sains

à savourer chaque jour



**SOMMAIRE**

**LU/DE**

- 4** Nationale Strategieplang 2023-2027
- 12** Interview mam Claude Haagen
- 16** Leguminosen im Rampenlicht
- 22** D'Verbétze vu Liewensmëttel: eist Verhalen entschlésselt

**KIKI RICKI**

- 29** Alles Koohl!
- 38** Rezept: Blumenkohl-Nuggets

**LU/DE**

- 42** Katzenkastration zum Wohle von Mensch und Tier
- 44** Hühnerverleih für Zuhause
- 50** Eng kollektiv Cuvée
- 54** Entdecken Sie die besten lokalen Weine mit diesem Ratgeber
- 56** Keine Chance für Pflanzenschädlinge
- 62** D'fair Mëllech, d'Reussite vun enger Kooperativ mat Wäerter
- 64** Wertvolle Stadtparks

**KONTAKTE**

- 66** Är Froen

**FR**

- Plan Stratégique National 2023-2027
- Interview de Claude Haagen
- Focus sur les légumineuses
- Gaspillage alimentaire: nos comportements décryptés

**KIKI RICKI**

- Trop chou!
- Recette: nuggets de chou-fleur

**FR**

- La castration des chats pour le bien-être des humains et des animaux
- Testez l'élevage de poules à domicile
- Une cuvée collective

- Un guide pour dénicher les meilleurs vins locaux

- Ne laisser aucune chance aux organismes nuisibles

- D'fair Mëllech, réussite d'une coopérative éthique

- Préserver les parcs urbains

**CONTACTS**

- Vos questions



16



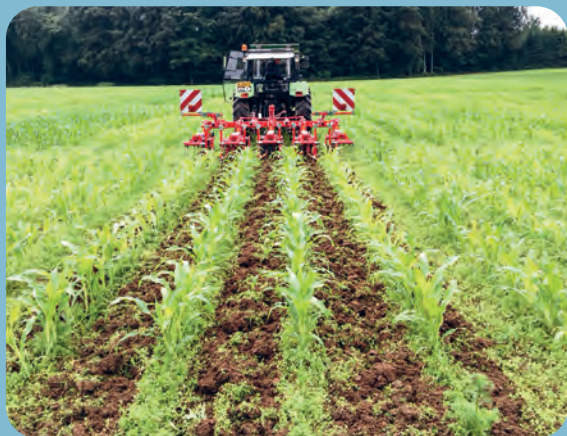
44



56

# Nationale Strategieplan 2023-2027

Plan Stratégique National 2023-2027





Lëtzebuerg steet kuerz virun sän Nationale Strategieplang fir d'Joren 2023-2027 ëmzesetzen. Am Hibleck op déi ländlech Entwécklung soll dëse Strategieplang déi natierlech Ressourcë vum Land schützen an de Baueren e fairt Akommes sécheren.

Le Luxembourg s'apprête à mettre en œuvre son Plan Stratégique National pour la période de 2023-2027 visant à garantir des revenus équitables aux agriculteurs et à protéger les ressources naturelles du pays dans une optique de développement rural. — Lire p.9

 [www.agriculture.public.lu](http://www.agriculture.public.lu)



<sup>1</sup>En Instrument fir d'Stärkten (Strengths), d'Schwächen (Weaknesses), d'Geleechtheeten (Opportunities) an d'Bedroungen (Threats) z'analyséieren

Lëtzebuergesch

Zesummegefaasst kéint ee soen, datt den Nationale Strategieplang (NSP) d'Feuille de route ass mat där de Grand-Duché d'Ziler vun der Gemeinsamer Agrarpolitik vun der EU (GAP) ëmsetzt. E gëllt als e politescht Instrument, ewéi och als e Finanzéierungsmechanismus. „Den NSP setzt eng Rëtsch vun Objektivier ëm, déi vun der Europäescher Kommissioun definéiert goufen. Dës loossen sech an dräi Kategorien ënnerdeelen. Als éischt emol d'Ekonomie, d'Iwwerliewensfäegkeet vun de landwirtschaftleche Betriber an d'Sécherung vun de Baueren hirem Akommes. Dann de Schutz vun den natierleche Ressourcen, der Ëmwelt, dem Klima a vun der Biodiversitéit. A schliisslech d'Wuel vun den Déieren, déi lokal Entwécklung an de ländleche Géigenden, an déi sozial Abiergerung“, erklärt de Jeff Dondelinger, Conseiller am Ministère fir Landwirtschaft, Wäibau a ländlech Entwécklung.

### E laange Prozess ënner der Opsicht vun der Europäescher Kommissioun

Et huet e puer Joer gebraucht, fir den Nationale Strategieplang op d'Been ze stellen. „Mat der gemeinsamer, europäescher Gesetzgebung am Hannerkapp, hu mer ab 2019 ugefaang den NSP auszeschaffen. Fir déi éischt Versioun hate mer eng enk Zesummenaarbecht mat ettlechen Acteuren aus dem Secteur: mat Baueren, ONGen, der Veraarbechtungsindustrie, mat de Ministère fir Ëmwelt an Energie. Eng SWOT<sup>1</sup>-Analyse gouf duerchgefouert a Bedierfnesser opgeléscht, virun allem wat den Agrar- an Ëmweltberäich betrëfft. Doropshin hu mer deene Besoinen ugepasste Moosname proposéiert.“ En onofhängegen Ingenieurbüro huet esouwuel de Plang ex-ante ausgewäert, ewéi och eng Ëmweltetüd duerchgefouert, fir sech ze vergewësseren, datt se mam europäesche Kader iwwereneestëmme. Wéi den éischten Entworf bis stoung, hu mer am Oktober/November 2021 eng öffentlech Meenungsëmfro lancéiert. „Mir kruten e sëllegen, deels géigesätzlech Avisen eran, aus der Landwirtschaft, vun Ëmweltassociatiounen a Privatleit. Esouwäit ewéi et méiglech war, hu mer verschidden Aspekter nei iwwerduecht. Dobäi hu mer dem legale Kontext, deen déi europäesch Reglementatioun virgëtt, weiderhi Rechnung gedroen.“ Am Januar 2022 gouf den NSP vum Regierungrot guttgeheescht, a schliisslech vun

der Europäescher Kommissioun den 13. September 2022 ugeholl.

D'Kommissioun waacht driwwer, datt déi europäesch Objektivter agehale ginn. „*Si wëll virun allem séchergoen, datt mat dësem Plang, déi Ziler a Strategien, déi si op europäeschem Niveau definéiert huet, och op nationalem Plang ëmgesat ginn. Opgrond vun de Bemierkunge vun der Kommissioun goufe munch vun de proposéierten Ëmweltnormen, ewéi d'Methoden zur Bekämpfung vun der Erosioun oder d'Rotatioun vun de Kulturen, verschäerft.*“

### Lëtzebuerg setzt seng Prioritéiten

D'GAP definéiert also e gemeinsame Kader vun Objektivter, déi vun de Memberstaaten ze respektéiere sinn. All Land schafft da Mesuren aus, déi mat dësen Ziler am Aklang stinn, an déi sech ganz oder deelweis aus EU-Mëttele finanzéieren. Komplementar dozou ginn dës Interventiounen duerch staatlech Bähëllef ennerstëtzt, déi

sech integral aus nationale Fonge speisen. Dee ganze Pak u Moosnamen ass am neien Agrargesetz verankert. D'Hauptziler heivunner sinn d'Widderstandsfäegkeet vum Secteur, de Schutz vun den natierleche Ressourcen an d'Moderniséierung vun de landwirtschaftleche Betriber.

### D'Resilienz vum Secteur an de Schutz vun den natierleche Ressourcen

De Lëtzebuenger NSP berout op zwee Feiler. Den éischte Feiler gesäit Direktzuelunge fir aktiv Betriber vir, déi de Baueren e fairt Akommes sécheren, wann se sech un eng Rëtsch Mindestnormen halen, an no gudde landwirtschaftlechen an ekologesche Critèrë schaffen.

Eng vun den Neierunge vum NSP ass d'Afféierung vun Eco-Regimier, déi den Asaz vun ëmfaassenden Ëmwelt- a Klimaschutz- Methode méi staark beloune sollen. „*Mir wëlle méi eng nohalteg Produktioun*

## LU E puer Beispiller wou den NSP zum Asaz kënn

> **Reduktioun vum Ausstouss vum Ammoniak a vun Zäregasen:** d'Reduktiounsziler ginn duerch eng EU-Direktiv, dat international Ofkommes vu Paräis an och duerch national Strategië virgeschriwwen. Fakultativ Mesurë fir d'Zuel u Béischten ze reduzéiere gi proposéiert. Parallel dozou gëtt e Mechanismus agefouert, fir d'Entwécklung vum Véibestand ze kontrolléieren an ze verhënneren, dass d'Unzuel vun de Ranner weider klëmmt. Dëse Pak u Moosnamen ass speziell geduecht, fir d'Emissiounen an der Déiereproduktioun ze limitéieren, a fir d'Ziler, déi een sech an deem Secteur gesat huet, z'erreechen.

> **Moderniséierung vun de Bauerebetriber:** Investitiounsbähëllef si geplangt, fir d'Moderniséierung vun de Betriber z'ënnerstëtzen. Nei Installatiounen mussen emissionsaarm an am Sënn vum Déierewuel geplangt ginn. D'Gebaier mussen d'Critèrë vun enger ekologescher Produktioun erfëllen.

> **D'Eco-Regimier:** den NSP gesäit spezifesch Ëmweltmoosname vir, déi den Asaz vu Pflanzeschutzmëttelen, an och den Ausstouss vun Ammoniak beim Verspreeë vum Piff, sollen drosselen. Praktiken, déi d'Buedemerosioun an d'Auswäsche vu Nitrater verhënneren, gi finanziell ënnerstëtzt. Weiderhin ginn Hëllef ugebuede fir Landsträifen a Flächen ze erhalen, déi net bestallt ginn, an och fir Réckzugsgebidder ze schafen, an deenen d'Biodiversitéit sech erhuele kann.

> **LEADER:** et ass virgesinn, datt de LEADER-Programm seng Funktioun als Iddien-Schmëtt soll weiderspillen, fir nei Impulser a punkto ländlech Entwécklung ze ginn. Esou gi Projeten ënnerstëtzt, déi vun de regionalen Acteuren, am Kader vun hire lokalen Entwécklungsstrategien, ausgeschafft goufen. E besonnesche Wäert gëtt dobäi op d'Hauptcharakteristike vum LEADER-Programm geluecht, virun allem de „Bottom-up“-Usaz, d'Partenariat, d'Innovatioun, déi interregional an transnational Kooperatioun a Vernetzung, mam Austausch vun Erfarungen a Know-how.



garantéieren. 25% vum Budget vun den Direktzuelungen (41 Milliounen € fir d'Zäitspan 2023 bis 2027) sinn neierdénks exklusiv fir d'Eco-Regimenter virgesinn.“

D'Matmaache bei dësen Eco-Regimenter berout op fräiwëlleger Basis. Déi Bauerebetriber, déi et virzéien net op dës Hëllefren zréckzegräifen, wäerten also an Zukunft bedeitend manner Ënnerstëtzung kréien.

Den zweete Feiler vum NSP befaasst sech an éischer Linn mat méi spezifeschen Aspekter am Zesammenhang mam Ëmweltschutz, mat der Moderniséierung

vun de Bauerebetriber a mat der lokaler Entwécklung an de ländleche Regiounen. Zu den Ziler an dësem Kontext gehéieren d'Reduktioun vun den Zäregasen, de Schutz vun der Biodiversitéit an d'Wuelbefanne vun den Déieren.

### **D'Finanzéierung vun de Moosnamen**

De Gesamtbudget, deen sech aus dem NSP mat de staatleche Bähëllefren zesummesetzt, bedréit fir d'Joren 2023-2027 iwwer 800 Milliounen €.

D'Zouschëss am Kader vum éischer Feiler ginn integral vum Europäesche Garantiefong fir d'Landwirtschaft (EGFL) finanzéiert, mat enger Enveloppe vu ronn 164 Milliounen €. Dës Hëllefren sollen agesat ginn, fir de Baueren e gerecht Akommes ze garantéieren, a fir d'Nohaltegkeet vun der Produktioun sécherzestellen. Vun de verschiddene Subventiounen ass de Regime vun den Direktzuelungen deen, deen op eng méi ausgeglache

---

## *Den NSP ass e Fahrplang fir déi gemeinsam Agrarpolitik 2023-2027.*

---



Verdeelung vun der finanzieller Ënnerstëtzung, zugonschte vun de klengge Produzenten an de Familljebetriber ziilt.

Domadder sollen d'Ecarten, esouwuel am Agrarsecteur selwer, ewéi och déi mat den anere Secteure an der nationaler Ekonomie, reduzéiert ginn. Et sief bemierkt, datt zur Zäit gewësse Präisser um Marché d'Produktiounskäschten net méi decken. Dowéinst ass en Deel vum Budget ënner dem éischte Feiler speziell dofir geduecht, déi Sparten an der Produktiounsketten z'ënnerstëtzen, deenen et u Kompetitivitéit feelt, wéi d'Produzente vum Rëndfleesch oder vun Uebst a Geméis.

Den Europäesche Landwirtschaftsfong fir d'Entwécklung vum ländleche Raum (ELER) wäert mat ronn 309 Milliounen € déi Interventiounen finanzéieren, déi am Kader vum zweete Feiler geplangt sinn. Si betreffe méi spezifesch Bedierfnesser, zemoos de Waasserschutz an de Kampf géint de Klimawandel. An dësem Kontext si weider Investitiounen virgesinn, fir d'Kompetitivitéit an d'Moderniséierung vun de Betriber ze förderen, ewéi och Bähëllef, déi et Jongbauere sollen erméiglechen sech kënnen z'installéieren. Déi lokal Entwécklung an de ländleche Regiounen, duerch d'Initiative LEADER (*Liaison Entre Actions de Développement de l'Economie Rurale*), fällt och an den Interventiounsberäich vum zweete Feiler.

D'Agrargesetz, dat d'Ëmsetzung vum NSP um nationalen Niveau reegelt, ass zurzäit um Instanzewe.



## **LU** National Moosname vervollstännegen den NSP

Nieft de Moosnamen, déi den NSP virgesäit, ginn zu Lëtzebuerg weider national Moosnamen ëmgesat. Si ginn an d'Agrargesetz integréiert a sollen, ënner anerem, d'Plaz vum Bauer an der Liewensmëttelkette stäerken, an e weidert Reegelwierk ëmsetzen, dat den Erhalt an d'Entwécklung vun der Biodiversitéit férdert: de Schutz vun de Bestëbser-Insekten, d'Subventioun vun extensive Produktiounsmethoden, asw. Zu Lëtzebuerg gëtt och grouse Wäert op d'Weiderbildung an op d'landwirtschaftlech Berodung geluecht. Dës soll de Bauere beim Anhale vun den Normen, ewéi och bei der Ëmsetzung vun Hëllef-

regimier an ëmweltschonende Produktiounsmethoden, zur Säit ze stoen. Nieft dem LEADER-Programm wäerte national Moosname geholl gi fir d'Förderung vun den Dierfer am ländleche Raum ze beliewen. Kleng Infrastrukturprojete sollen déi ländlech Regiounen beliewen, an der Entwécklung vun den Dierfer zeguttkommen. Méi genee viséiert sinn d'Basisservicer fir déi lokal Populatiounen, d'Verdeelung vun der ekonomescher Aktivitéit op ënnerschiddlech Standbeen, fräizäitlech, kulturell an touristesch Initiativen, dat soziaalt Liewen an och den Erhalt an d'Opwäerte vum kulturellen an natierleche Patrimoine vun den Dierfer.





<sup>1</sup>Outil d'analyse pour déterminer les forces (Strengths), faiblesses (Weaknesses), opportunités (Opportunities) et les menaces (Threats)

Français

à la feuille de route du Grand-Duché pour transposer les objectifs de la Politique Agricole Commune (PAC) de l'Union Européenne : voici comment pourrait être résumé le Plan Stratégique National (PSN). Considéré comme un outil politique ainsi qu'un mécanisme de financement, « le PSN met en œuvre une série d'objectifs définis par la Commission européenne. Ces derniers peuvent être regroupés en trois catégories. Tout d'abord l'économie, la résilience et le maintien des revenus des agriculteurs. Ensuite, la protection des ressources naturelles, de l'environnement, du climat et de la biodiversité. Et enfin, le bien-être des animaux, le développement local dans les zones rurales et l'inclusion sociale », explique Jeff Dondelinger, Conseiller au sein du

ministère de l'Agriculture, de la Viticulture et du Développement rural.

### Un long processus sous la supervision de la Commission européenne

Pour mettre en place ce PSN, plusieurs années ont été nécessaires. « Dès 2019, nous avons entamé l'élaboration du PSN en ayant à l'esprit le cadre commun européen. Pour cette première ébauche, nous avons travaillé main dans la main avec de nombreux acteurs du secteur : des agriculteurs, des ONG, l'industrie de la transformation, les ministères de l'Environnement et de l'Énergie. Une analyse SWOT<sup>1</sup> a été menée et des besoins formulés notamment pour le secteur agricole et l'environnement. Des mesures adaptées à ces besoins, ont ensuite été proposées. » Un bureau d'études indépendant a élaboré une évaluation *ex ante* du plan ainsi qu'une évaluation environnementale pour s'assurer de leur cohérence vis-à-vis du cadre européen. Une fois la première mouture terminée, une consultation publique a été lancée en octobre/novembre 2021. « Nous avons reçu de nombreux avis, parfois divergents, du secteur agricole, des associations environnementales et des particuliers. Dans la mesure du possible, certains aspects ont été reconsidérés tout en tenant compte du cadre légal défini par la réglementation européenne. »

Le PSN a ensuite été approuvé par le Conseil de gouvernement en janvier 2022 avant d'être finalement adopté par la Commission européenne le 13 septembre 2022. La Commission assure le rôle de gardienne des objectifs européens. « Elle souhaite avant tout s'assurer que, grâce à ce plan, les cibles et stratégies qu'elle a définies au niveau européen soient reflétées au niveau national. Suites aux observations de la Commission, certaines des normes environnementales proposées, comme par exemple les pratiques pour lutter contre l'érosion ou encore la rotation des cultures, ont été renforcées. »

### Le Luxembourg fixe ses priorités

La PAC définit donc un cadre commun d'objectifs à respecter par les États membres. Chaque pays élabore alors des interventions en cohérence avec ces objectifs qui seront financées entièrement ou partiellement par des fonds européens. Ces interventions sont complétées par des régimes d'aides d'État qui sont financés exclusivement par des moyens nationaux. Au Luxembourg, l'ensemble de ces mesures est repris dans la nouvelle loi agricole qui affiche comme priorités la résilience du

secteur, la protection des ressources naturelles et la modernisation des exploitations.

## Résilience du secteur et protection des ressources naturelles

Le PSN luxembourgeois repose sur deux piliers. Le premier pilier prévoit des paiements directs aux agriculteurs actifs en leur garantissant des revenus équitables tout en respectant une série de normes minimales et de bonnes conditions agricoles et environnementales.

Une des nouveautés prévues par le PSN concerne l'introduction d'éco-régimes visant à récompenser davantage des pratiques poussées en faveur de l'environnement et du climat. « *Nous voulons garantir une production plus durable. 25% du budget des paiements directs (41 millions € pour la période 2023 à 2027) est dédié désormais exclusivement aux régimes écologiques.* » La participation à ces régimes repose sur une base volontaire. Les agriculteurs qui préfèrent ne pas recourir à ces aides recevront ainsi sensiblement moins d'aides à l'avenir.

Le second pilier du PSN s'intéresse davantage à des aspects plus spécifiques liés à la protection de l'environnement, la modernisation des exploitations et le développement local dans les régions rurales. La réduction des gaz à effet de serre, la protection de la biodiversité et le bien-être animal figurent parmi les objectifs liés à ce pilier.

## Financement des mesures

Le PSN, accompagné des régimes d'aides d'État, représente un budget global de plus de 800 millions € prévu pour la période 2023-2027.

Les aides du premier pilier sont intégralement financées par le Fonds Européen Agricole de Garantie (FEAGA) avec une enveloppe d'environ 164 millions €. Elles ont pour but d'assurer un revenu équitable pour les agriculteurs ainsi qu'une production durable. Parmi ces aides, le régime de paiement direct vise une répartition plus équilibrée des soutiens financiers en faveur des exploitations familiales et des petits producteurs afin de réduire aussi bien l'écart à l'intérieur du secteur agricole que l'écart avec les autres secteurs économiques nationaux.

### FR Exemples d'interventions du PSN

> **Réduction des émissions de l'ammoniac et des gaz à effet de serre:** les objectifs de réduction sont imposés par une directive européenne et la convention internationale de Paris ainsi que par des stratégies nationales. Des mesures facultatives pour réduire le nombre de bovins, sont proposées. Parallèlement, un mécanisme pour guider l'évolution du cheptel sera mis en place en vue d'en éviter un accroissement. Cet ensemble de mesures vise à limiter les émissions notamment du secteur de la production animale, afin d'atteindre les cibles prévues à cet effet.

> **Modernisation des exploitations:** des aides à l'investissement sont prévues pour soutenir la modernisation des exploitations. Toute planification des exploitations devra se faire dans l'optique de limiter les émissions et d'améliorer le bien-être animal et les nouveaux bâtiments d'élevage devront répondre aux normes applicables à la production biologique.

> **Les régimes écologiques:** le PSN prévoit des interventions environnementales spécifiques pour réduire l'application des produits phytosanitaires et les émissions d'ammoniac lors de l'épandage des effluents d'élevage. Des pratiques spécifiques sont financées pour éviter l'érosion du sol et le lessivage des nitrates. Des aides à la création de bandes et de surfaces non productives ou des zones de refuge sont proposées pour favoriser le développement de la biodiversité.

> **LEADER:** il est prévu que LEADER continue son rôle de laboratoire d'idées afin d'offrir un cadre d'impulsion pour de nouvelles idées en matière de développement rural. Ainsi seront financés des projets élaborés par les acteurs régionaux dans le cadre de leurs stratégies de développement local. Une attention particulière sera attribuée aux caractéristiques principales de LEADER, notamment l'approche ascendante, le partenariat, l'innovation, la coopération interrégionale et transnationale ainsi que la mise en réseau avec partage d'expériences et de savoir-faire.



À noter qu'actuellement certains prix de marché ne compensent plus les coûts de production. Ainsi, une part du budget du premier pilier est dédiée à des soutiens spécifiques aux secteurs de production en manque de compétitivité, comme les producteurs de viande bovine ou de fruits et de légumes.

Les interventions prévues dans le cadre du second pilier sont financées par le Fonds Européen Agricole pour le Développement Rural (FEADER) et représentent environ 309 millions €. Elles s'adressent à des besoins spécifiques comme notamment la protection de l'eau et la lutte contre le changement climatique. Sont également prévues dans ce pilier des aides à l'investissement pour améliorer la compétitivité et la modernisation des exploitations ainsi que des aides pour l'installation des jeunes agriculteurs. Le développement local dans les régions rurales à travers l'initiative Liaison Entre Actions de Développement de l'Économie Rurale (LEADER) fait également partie des interventions du second pilier. La loi agricole qui définit la mise en œuvre nationale du PSN est actuellement en procédure législative.



## FR Des mesures nationales complètent le PSN

À côté des interventions prévues par le PSN d'autres mesures nationales sont mises en œuvre au Luxembourg. Elles sont intégrées dans la loi agricole et visent entre autres le renforcement de la place de l'agriculteur dans la chaîne alimentaire ainsi que la mise en œuvre d'un régime particulier pour la protection et le développement de la biodiversité: la protection des pollinisateurs, la subvention de méthodes de production extensives, etc. Le Luxembourg a accordé également une haute importance au conseil agricole et à la formation continue. En effet, le conseil agricole doit guider les agriculteurs quant au respect des normes, la mise en œuvre des régimes d'aides et des méthodes de productions respectueuses de l'environnement.

À côté des initiatives LEADER, un ensemble de mesures nationales de développement villageois sera mis en œuvre afin de stimuler davantage le développement des régions rurales avec leurs villages et de réaliser des projets d'infrastructures à petite échelle. Sont notamment visés les services de base pour la population locale, la diversification des activités économiques, les activités récréatives, culturelles et touristiques, le développement de la vie sociale de même que la conservation et la mise en valeur du patrimoine culturel et naturel des villages.

---

*Le PSN est une feuille de route  
pour la Politique agricole commune  
2023-2027.*

---

Claude Haagen, Minister fir Landwirtschaft,  
Wäibau a landlech Entwécklung

Claude Haagen, ministre de l'Agriculture,  
de la Viticulture et du Développement rural

---





# D'Landwirtschaft ënnerstëtzen

Accompagner le secteur agricole

Ugangs 2023 soll dat neit Agrargesetz an der Chamber gestëmmt ginn. De Minister Claude Haagen erkläert ons d'Mechanismen dovunner a geet op d'Erausfuerderungen an.

Début 2023, la future loi agricole devrait être votée à la Chambre des Députés. Le ministre Claude Haagen en dévoile les mécanismes et les enjeux. — Lire p.14

Lëtzebuergesch

**D'Europäesch Kommissioun huet den 13. September 2022 de Strategieplang guttgeheesch, mat deem déi Gemeinsam Agrarpolitik (GAP) zu Lëtzebuerg soll ëmgesat ginn. Wat bedeit dës Nouvelle fir d'Landwirtschaft hei am Land?**

Den Nationale Strategieplang (NSP) geet aus enger laanger Virberedungsphas ervir. Mir hunn ons mat den Acteuren aus dem Secteur beroden an och beim breede Public de Bols gefillt. Den Accord vun der Europäescher Kommissioun erlaabt et eis elo, déi konkret Aktiounen ze lancéieren, déi am Kader vum NSP geplangt sinn.

Den NSP ass eis Feuille de route fir d'Objektiver an d'Virgabe vun der GAP z'erreechen. Seng Ëmsetzung gëtt och mat EU-Mëttele finanzéiert.

Et ass en ausgeglachene Kompromëss, deen et ons erméiglecht esouwuel eis Ëmweltziler anzehalen, ewéi och d'Modernisatioun vun

de Bauerebetriber virunzedreiwen. Virun allem ass den NSP speziell op d'Besonneschkeeten hei am Land ofgestëmmt. E soll de Fortbestand vun onsem Agrarsecteur assuréieren, dee gréisstendeels vu Familljebetriber gedroe gëtt. Donieft bitt den NSP eng Rëtsch Instrumenter un, déi et de Bauere sollen erméiglechen z'innovéieren an ze moderniséieren, fir deenen neien Erausfuerderunge kënne gewuess ze sinn.

**D'Regierung huet den 22. Juli 2022 de Gesetzesprojet fir dat zukünfteg Agrargesetz ofgeseent, an en den 2. August 2022 der Chamber virgeluecht. A wéi engem Zesammenhang steet dëse Gesetzesprojet mam NSP?**

Den NSP ass en Accord tëschent der Europäescher Kommissioun an der Lëtzebuurger Regierung. Fir awer konform ze sinn mat eiser Verfassung, brauche mer eng national Rechtsgrondlag, déi sécherstellt, dass d'Hëllefchen och kënnen ausbezuelte ginn.

Loosse mer kloerstellen, dass den NSP nëmmen zum Deel eppes mat de Beiträg ze dinn huet, déi um nationalen Niveau geplangt sinn. E konzentréiert sech virun allem dorobber, wéi d'Subventionen aus dem europäesche Budget solle verdeelt ginn. Dës Mëttele ginn awer net duer fir dass mer ons Ziler kënnen erreechen, esouwuel um ekologeschen, wirtschaftlechen, ewéi och um soziale Plang. Deemno hu mer weider national Ënnerstëtzungsmoosnamen ausgeschafft. Dës Mesurë gëllen als komplementar zum NSP a si geduecht fir op spezifesch Bedierfnesser z'äntweren: Bäihëllef fir d'Gestioun vum Risiko (bei den Assurancë vun de Kulturen an am Fall vun Naturkatastrophen),

en Hëllefsgéngscht fir d'Bauere bei hirer Eegenhëllef z'ënnerstëtzen, Bähëllef bei zousätzlechen Investitiounen (Maschinen, Gebailechkeeten), en Hëllefregime fir de Schutz vun der Biodiversitéit oder aner Ëmweltmoossnamen am Agrarberäich.

## Wéi kommen d'Aarbechten an der Chamber virun?

Déi parlamentaresch Kommissioun fir Landwirtschaft, Wäibau a ländlech Entwécklung huet sech schonns e puer Mol iwwer den NSP an iwwer de Gesetzesprojet 8060, zur Fërderung vun der nohalteger Entwécklung an de ländleche Regiounen (dat sougenannt Agrargesetz), beroden. Ech sinn zouversichtlech, datt de Vott vum Gesetzesprojet wäert ugangs 2023 kënne stattfannen. Dobäi ginn ech ze bedenken, datt et onbedéngt noutwendeg ass, datt mer d'Ausbeule vun de Bähëllef kënne garantéieren.

Donieft si groussherzoglech Reglementer an der Virbereedung, fir déi verschidde Bähëllefregelungen, an d'Bedéngungen déi ze respektéiere sinn, festzeleeën. Dës Reglementer wäerten zesumme mam Agrargesetz verëffentlecht ginn.

## Wann also d'Konditiounen, déi et anzehale gëllt, nach net am Detail bekannt sinn, wéi kënnen d'Bauern sech dann dorobber virbereeden?

Während dem Mount Juni 2022 hu mer an de Regiounen Informatiounsversammlungen ofgehalen, fir dem Agrarsektor déi nei Moossnamen a Konditiounen méi nozebréngen. Detailler fënnt een och um Landwirtschaftsportal um Internet<sup>1</sup>.

Ausserdeem huet de Ministère, während deene verschiddene Phase vun der Ausaarbechtung vum NSP an dem Agrargesetz, eng grouss Sensibiliséierungscampagne duerchgefouert.

Kuerz gefaasst, mat der Aféierung vun dëser neier Gemeinsamer Agrarpolitik wëlle mer sécherstellen, datt an der Landwirtschaft e fairt Akommes fir de Bauer méiglech ass, an och den Iwwergang zu enger méi nohalteger Aart a Weis ze schaffen, ënnerstëtzt gëtt. Den NSP stëtzt sech op déi dräi Feiler vun der Ekologie, der Ekonomie an dem sozialen Zesummenhalt. En ass d'Resultat vun enger laanger Virbereedungsphas, während där mir ons mat den Acteuren aus dem Secteur un een Dësch gesat, an och op d'Meenung vun der Ëffentlechkeet gelauschart hunn.

---

*„Den NSP ass eis Feuille de route fir d'Objektiver an d'Virgabe vun der GAP z'erreechen.“*

—  
*«Le PSN est notre feuille de route pour atteindre les objectifs et cibles de la PAC.»*

Claude Haagen

---

Français

## Le plan stratégique pour la mise en œuvre de la politique agricole commune (PAC) au Luxembourg a été approuvé le 13 septembre 2022 par la Commission européenne. Que signifie cette nouvelle pour l'agriculture au Luxembourg ?

Le Plan Stratégique National (PSN) est le fruit d'une longue phase de préparation, de concertation sectorielle et de consultation publique. L'approbation par la Commission européenne nous permet de passer à la mise en œuvre concrète des actions prévues dans le PSN.

Le PSN est notre feuille de route pour atteindre les objectifs et cibles de la PAC et profite de fonds européens pour sa mise en œuvre.

Ce compromis équilibré permet de respecter les objectifs environnementaux tout en assurant la modernisation des exploitations agricoles. Il respecte notamment les spécificités luxembourgeoises, vise la pérennité d'un secteur agricole largement porté par des exploitations de type familiale et offre une série d'outils permettant au secteur agricole de pouvoir innover et de se moderniser pour s'adapter aux nouveaux défis.

## Le gouvernement a approuvé le 22 juillet 2022 le projet pour la future loi agraire et l'a soumise au parlement le 2 août 2022. Quel est son lien avec le PSN ?

Le PSN est un accord entre la Commission européenne et le gouvernement luxembourgeois. Or, pour être conforme à notre Constitution, il faut une base juridique nationale pour assurer le paiement des aides.

Il faut préciser que le PSN ne reprend qu'une partie des aides prévues au niveau national et se concentre notamment sur la manière dont les contributions du budget



européen seront dépensées. Ces moyens sont cependant insuffisants pour atteindre les objectifs, aussi bien au niveau écologique, économique que social. Nous avons ainsi élaboré des mesures de soutien national, complémentaires au PSN, pour répondre à des besoins spécifiques tels que : des mesures de gestion de risques (aides aux assurances de cultures ou catastrophes naturelles), un service d'entraide aux agriculteurs, des aides aux investissements complémentaires (machines, infrastructures agricoles), un régime d'aides en faveur de la protection de la biodiversité ou encore d'autres mesures agro-environnementales.

### **Comment les travaux parlementaires avancent-ils ?**

La commission de l'Agriculture, de la Viticulture et du Développement rural de la Chambre des députés a discuté du PSN ainsi que du projet de loi 8060 concernant le soutien au développement durable des zones rurales (couramment dénommé loi agraire) à plusieurs reprises, et je suis convaincu que le vote du projet de loi visé aura lieu début 2023, car il est primordial de pouvoir assurer le paiement des aides, notamment les aides directes.

Sont également en cours de préparation des règlements grand-ducaux qui préciseront les différents régimes d'aides ainsi que les conditions à respecter. Ces règlements seront publiés conjointement avec la loi agraire.

### **Si les détails des conditions à respecter ne sont pas encore publiés, comment les agriculteurs peuvent-ils se préparer ?**

Au mois de juin 2022, nous avons mené des séances d'information régionales afin de présenter les nouvelles mesures et conditions au secteur agricole, qui peuvent aussi être consultées sur le portail de l'agriculture<sup>1</sup>.

Nous avons aussi mené une vaste campagne de sensibilisation tout au long des différentes phases de l'élaboration du PSN et de la loi agraire.

Pour résumer, avec l'instauration de cette nouvelle Politique Agricole Commune, nous voulons assurer un revenu agricole équitable et accompagner la transition durable du secteur agricole. Le PSN repose sur les trois piliers écologique, économique et social et est le fruit d'une longue phase de préparation, de concertation sectorielle et de consultation publique.

### **LU** Wat ass d'GAP?

1962 eenegen sech d'Länner an Europa op eng Gemeinsam Agrarpolitik (GAP), mam Zil d'Liewensmëttelversuergung vun der Bevëlkerung an der Nofolleg vum Zweete Weltkrich sécherzestellen. D'Haaptmierk läit dobäi op der Produktioun.

Am Bestriewe méi nohalteg ze schaffen, riicht d'GAP sech Enn der 1990er Jore méi staark no Ëmweltschutzcritèren aus.

Mat der Aféierung vun engem zweete Feiler, fir op spezifesch Bedierfnesser vun der nohalteger Entwécklung an de ländleche Regiounen anzegoen, gëtt d'„Agenda 2000“ zu engem decisive Moment an der Entwécklung vun der GAP.

Déi Gemeinsam Agrarpolitik gëtt an all de Memberstaate vun der EU ëmgësat. Fir keng deloyal Konkurrenz ënner de verschiddeenen europäesche Länner opkommen ze loossen, konditiounéiere gemeinsam Ëmweltvirschrëften a -standarder d'Bäihëllef, déi de Bauerebetriber fir hir Produktioun ausbezuelt ginn.

### **FR** Qu'est-ce que la PAC ?

La Politique Agricole Commune (PAC) a vu le jour en 1962 pour assurer l'alimentation de la population à la sortie de la 2<sup>e</sup> Guerre mondiale, dans un objectif de production.

À la fin des années 1990, elle s'oriente davantage vers la protection de l'environnement et cherche à favoriser une production plus durable. « L'agenda 2000 » constituait un tournant dans l'évolution de la PAC en introduisant un deuxième pilier pour répondre à des besoins spécifiques du développement durable des régions rurales.

La PAC s'applique à l'ensemble des États membres de l'UE. Pour ne pas créer de concurrence déloyale entre les pays européens, des règles et normes environnementales communes conditionnent les aides versées aux agriculteurs.

# Focus sur les légumineuses au Luxembourg

Leguminosen im Rampenlicht

Sur la photo : du trèfle violet.

Auf dem Foto: Rotklee.



Trèfle, pois ou encore soja, les légumineuses gagnent lentement mais sûrement du terrain au Luxembourg. Nous les retrouvons principalement dans le fourrage du bétail, mais il est également possible de commencer à en trouver dans nos assiettes.

Klee, Erbsen oder auch Sojabohnen. Hülsenfrüchte gewinnen in Luxemburg langsam aber sicher an Boden. Obwohl Leguminosen immer noch vorrangig in Viehfutter verwendet werden, halten sie allmählich auch Einzug in unseren Speiseplan. — Lesen S.18



Administration des services techniques de l'agriculture (ASTA)  
[www.ma.gouvernement.lu](http://www.ma.gouvernement.lu)



Si l'agriculture luxembourgeoise fait la part belle à l'élevage bovin et laitier notamment, d'autres productions agricoles de plus faible envergure suscitent l'intérêt des professionnels. C'est le cas de la culture des légumineuses. Dans les champs du pays, nous en trouvons deux grandes catégories. Tout d'abord les légumineuses fourragères qui, comme leur nom l'indique, sont destinées au fourrage du bétail. Le trèfle blanc ou violet ainsi que la luzerne et la vesce en font partie.

Ensuite, les légumineuses à graines, qui conviennent quant à elles aussi bien à notre alimentation qu'à celle des animaux. Parmi elles, citons les pois protéagineux, le soja, la féverole ainsi que le lupin.

### Une culture en progression

Le choix de ces légumineuses dépend avant tout du type de sol. À titre d'exemple, les pois aiment le sol acide, tandis que les féveroles s'acclimatent plus facilement à un sol au pH neutre. La période de semis a également son importance. Les légumineuses cultivées au Luxembourg sont pour la plupart des variétés de printemps. Elles sont donc semées entre février et la fin mai pour une récolte se déroulant généralement au mois de septembre, chaque année étant toutefois différente.

Sur la surface agricole totale de 132 000 hectares que compte le Luxembourg, la culture de légumineuses fourragères en mélange (graminées-trèfle/luzerne) s'étend sur une surface de 14 353 hectares, soit 10,8 %. De leur côté, les légumineuses à graines en culture pure représentaient 376 hectares en 2021, soit 0,28 % de la surface agricole totale. À l'échelle des terres arables – pouvant être cultivées (62 472 hectares) –, leur culture équivaut à 0,6 % de la surface<sup>1</sup>.

Au Luxembourg, il n'existe aujourd'hui aucune exploitation spécialisée dans une légumineuse en particulier. En effet, il est recommandé aux agriculteurs de varier les plantations dans le cadre de la rotation culturale (succession de cultures sur une même terre) et d'y inclure des légumineuses. En agriculture biologique, un règlement européen impose d'ailleurs de dédier une partie de cette rotation aux légumineuses.

### Un bénéfice pour l'environnement

Cette diversification aide à endiguer la prolifération des maladies. Les légumineuses

représentent également un atout pour l'environnement. Elles fixent l'azote présent dans l'atmosphère au niveau de leurs racines. Celui-ci peut alors être utilisé par les cultures suivantes, ce qui permet de réduire les apports de fertilisants azotés. Une aubaine pour l'agriculture biologique, dans laquelle les engrais minéraux azotés sont interdits et remplacés par des engrais organiques.

### Les légumineuses, un atout pour le bétail

La quasi-totalité des légumineuses cultivées dans le pays sert aujourd'hui à l'alimentation du bétail. Au sein des fermes où se trouvent ces animaux, les mélanges d'herbe et de trèfle sont fréquents. Ils apportent non seulement des nutriments, mais améliorent également l'appétence du fourrage et permettent une autarcie protéique. Les agriculteurs ne doivent alors plus se tourner vers des tourteaux (produits dérivés utilisés dans l'alimentation animale comme source de protéines) de soja ou de colza, habituellement utilisés pour nourrir les bêtes et dont le prix a augmenté depuis la guerre en Ukraine.

### Les légumineuses, aussi dans nos assiettes

Si les légumineuses font partie intégrante de l'alimentation du bétail, elles sont également consommées par les humains – en plus petite quantité toutefois. Des essais sont menés au Luxembourg sur les pois, afin de texturer leur protéine pour varier l'offre alimentaire à base de protéine végétale. Les pois apportent également des fibres qui sont essentielles à la digestion. Les graines de soja peuvent par exemple servir à fabriquer divers aliments comme le tofu, du yaourt, des burgers et toutes sortes de préparations visant à remplacer ou réduire la viande dans nos assiettes.





De gauche à droite: de la vesce, de la luzerne et des pois fourragers.

Von links nach rechts: Wicke, Luzerne und Futtererbsen.

Deutsch

Die Landwirtschaft in Luxemburg ist vor allem auf die Rinderzucht und die Milchproduktion ausgerichtet. Wirtschaftszweige geringeren Ausmaßes wecken jedoch zunehmend das Interesse der Fachleute. Dies gilt für den Anbau von Hülsenfrüchten. Insbesondere zwei Kategorien werden hierzulande angepflanzt. Zum einen, die Futterleguminosen, die, wie ihr Name schon andeutet, in der Herstellung von Viehfutter verwendet werden. Hierzu gehören der Weiß- und Rotklee, sowie die Luzerne und Wicken.

Zum anderen, die Körnerleguminosen, die sich sowohl als Tierfutter, als auch für die menschliche Ernährung eignen. Als Beispiele hiervon kann man die Eiweißerbsen, die Soja- und Ackerbohnen, sowie auch die Lupinen nennen.

### Leguminosen auf dem Vormarsch

Welche Art von Hülsenfrüchten angebaut wird, entscheidet sich vor allem aufgrund der

Beschaffenheit des Bodens. Erbsen, zum Beispiel, bevorzugen saures Erdreich. Ackerbohnen hingegen gedeihen besser in pH-neutralen Böden. Dazu spielt die Zeit der Aussaat eine Rolle. Auch wenn es von Jahr zu Jahr Unterschiede geben kann, werden in Luxemburg generell Frühjahrs-sorten angepflanzt, die zwischen Februar und Ende Mai ausgesät, und meist im September geerntet werden.

Von den insgesamt 132.000 Hektar Agrarfläche in Luxemburg wurden im letzten Jahr 10,8 %, sprich 14.353 Hektar, für den Anbau von Futterleguminosen, mittels Mischkulturen aus Klee- und Luzernegräsern, genutzt. Die Anpflanzung von Körnerleguminosen, in Reinkultur, nutzte 0,28 %, sprich 376 Hektar, von der gesamten landwirtschaftlichen Nutzfläche. Bezogen auf das eigentliche Ackerland von 62.472 Hektar beanspruchte der Anbau von Leguminosen davon 0,6 %<sup>1</sup>.





---

*«Au Luxembourg, 10,8% de la surface agricole est consacrée aux légumineuses fourragères.»*

*„10,8% der landwirtschaftlichen Nutzfläche Luxemburgs werden mit Futterleguminosen bepflanzt.“*

---

Unter den landwirtschaftlichen Betrieben in Luxemburg finden sich keine, die sich speziell auf den Anbau einer bestimmten Hülsenfrucht spezialisiert hätten. Getreu dem Prinzip der Fruchtfolge wird den Landwirten nahegelegt, die Anpflanzungen auf ihren Feldern zeitlich aufeinanderfolgend zu variieren und dabei auch Hülsenfrüchte miteinzubeziehen. In der biologischen Landwirtschaft schreibt eine EU-Verordnung sogar vor, dass die Fruchtfolge Leguminosen beinhalten muss.

### **Ein Gewinn für die Umwelt**

Das Rotationsprinzip zum Anbau verschiedener Kulturen hilft die Verbreitung von Krankheiten einzudämmen. Der Anbau von Leguminosen bietet zudem ein Gewinn an Nachhaltigkeit. Hülsenfrüchte binden in ihren Wurzeln den Stickstoff aus der umgebenden Luft. Somit wird dieser für

die darauffolgenden Kulturen nutzbar und hilft so Düngemittel einzusparen. Dies ist besonders vorteilhaft bei ökologischen Anbaumethoden, die den Einsatz von mineralischem Stickstoffdünger zugunsten von organischem Dünger verbieten.

### **Ein Gewinn für den Viehbestand**

Beinahe die gesamte Produktion an Leguminosen im Land dient heutzutage der Ernährung von Nutztieren. Auf den Bauernhöfen werden den Tieren oft Mischungen aus Gras und Klee verfüttert. Dieses Futter ist nicht nur schmackhafter für die Tiere, sondern auch reich an Nährstoffen und Eiweiß. Die Landwirte brauchen demnach nicht mehr auf Derivatprodukte, wie Soja- oder Rapskuchen, als mögliche Proteinquellen für ihr Tierfutter zurückzugreifen. Das trifft sich natürlich gut, zumal die Preise für solche Nebenprodukte seit dem Krieg in der Ukraine gestiegen sind.

### **Hülsenfrüchte auf unseren Tellern**

Leguminosen fungieren als integraler Bestandteil im Tierfutter. In geringerem Maße werden sie auch von uns Menschen verzehrt. In Luxemburg werden Studien mit Erbsen durchgeführt, die darauf abzielen, das in ihnen enthaltene Protein zu texturieren. Somit möchte man das Nahrungsangebot auf pflanzlicher Proteinbasis erweitern. Erbsen sind zudem ein guter Lieferant an Ballaststoffen, die der Verdauung förderlich sind. Sojabohnen ihrerseits dienen bereits der Herstellung von verschiedenen Lebensmitteln, wie Tofu, Joghurt und Burger. Soja bildet auch die Grundlage für weitere Produkte, die das Fleisch auf unseren Tellern zumindest teilweise ersetzen sollen.



## FR Encourager la culture locale du soja

Au Grand-Duché, la culture de soja en est encore au stade d'essai. Dans le sud du pays, entre autres, une exploitation biologique s'est lancée dans cette démarche, le climat y étant plus favorable. En effet, le soja a besoin de plus de chaleur que d'autres cultures pour pouvoir terminer à temps son cycle de végétation. En conséquence, les rendements restent actuellement limités. Le changement climatique et les modifications de températures pourraient toutefois permettre de cultiver d'autres variétés de soja nécessitant un cycle plus long et ainsi offrir des rendements supérieurs. Cela aurait pour effet de rendre cette culture plus intéressante pour le Luxembourg.

Pour favoriser la culture du soja, des investissements seront nécessaires. Une fois récoltées, et avant d'être données au bétail, les graines de soja doivent être séchées et chauffées (le toastage) afin de détruire les substances nocives. Des efforts pourraient être menés afin d'équiper le pays d'une infrastructure permettant le traitement adéquat sur place après la récolte, notamment par des installations de toastage mobiles.

## DE Den lokalen Sojaanbau fördern

Im Großherzogtum befindet sich der Anbau von Sojabohnen noch in der Testphase. Unter anderem im Süden des Landes versucht sich derzeit ein Bio-Betrieb an diesem Unterfangen. In der Tat benötigt die Sojapflanze ein wärmeres Klima als andere Kulturpflanzen, um ihren Vegetationszyklus rechtzeitig abschließen zu können. Somit bleiben die Erträge bis dato noch recht bescheiden. Die sich verändernden Temperaturverhältnisse durch den Klimawandel könnten es jedoch ermöglichen auf andere Arten von Soja-setzlingen zurückzugreifen. Dank Pflanzen mit einem längeren Entwicklungszyklus wären demnach auch höhere Erträge zu erzielen. Somit könnte der Anbau dieser Kulturpflanze in Luxemburg durchaus an Attraktivität gewinnen.

Zur Förderung des Sojaanbaus bedarf es Investitionen. Nach der Ernte und vor der Verfütterung an Nutztiere müssen die Bohnen erst getrocknet und danach erhitzt werden. Während diesem sogenannten „Toasten“ werden die schädlichen Substanzen der Sojabohnen neutralisiert. Es wäre denkbar, das Land mit der nötigen Infrastruktur auszustatten, wie etwa mobilen Anlagen zum Toasten, um die angemessene Verarbeitung der Bohnen vor Ort, gleich nach der Ernte, zu gewährleisten.



# Noisette de chevreuil, sauce aux airelles et fèves

## Rehnuss mit Preiselbeersauce und Bohnen



FR

**Temps de préparation : 45 minutes**

**Ingrédients pour 4 personnes:**

- > 4 noisettes de chevreuil
  - > 150 g de sucre roux
  - > 10 cl de porto > 50 g de beurre
  - > 2 échalotes > 250 g d'airelles
  - > 500 g de fèves en bocal
- > huile de tournesol, huile d'olive > sel, poivre

—

**1** Dans une poêle chaude, faites chauffer de l'huile de tournesol et faites dorer à feu vif les noisettes de chevreuil 2 minutes par face. Salez et poivrez, et laissez cuire à couvert 5 min à feu doux. Réservez les noisettes de chevreuil au chaud dans un plat recouvert de papier d'aluminium.

**2** Égouttez les fèves et faites-les revenir 5 minutes dans une poêle chaude avec un peu de beurre. Salez et poivrez.

**3** Sauce aux airelles: hachez finement les échalotes et faites-les cuire dans de l'huile d'olive avec les airelles à feu doux. Ajoutez le sucre roux, un verre d'eau, et laissez réduire. Quand le mélange épaissit, ajoutez le porto, du sel et du poivre et laissez cuire encore une dizaine de minutes. Ajoutez le beurre et retirez du feu. Montez au fouet et servez aussitôt.

**4** Déposez une noisette de chevreuil dans chaque assiette, recouvrez de sauce aux airelles et parsemez de fèves.

DE

**Zubereitungszeit: 45 Minuten.**

**Zutaten für 4 Personen:**

- > 4 Rehnüsse > 150 g Rohrzucker
  - > 10 cl Portwein > 50 g Butter
  - > 2 Schalotten > 250 g Preiselbeeren
  - > 500 g Bohnen aus dem Glas
- > Sonnenblumenöl, Olivenöl > Salz, Pfeffer

—

**1** Erhitzen Sie in einer heißen Pfanne Sonnenblumenöl und braten Sie die Rehnüsse bei starker Hitze 2 Minuten pro Seite an. Salzen und pfeffern und zugedeckt 5 Minuten bei schwacher Hitze garen lassen. Die Rehnüsse in einer mit Alufolie ausgelegten Schüssel warm halten.

**2** Lassen Sie die Bohnen abtropfen und braten Sie sie 5 Minuten in einer heißen Pfanne mit etwas Butter an. Salzen und pfeffern.

**3** Preiselbeersauce: hacken Sie die Schalotten fein und kochen Sie sie mit den Preiselbeeren im Öl bei schwacher Hitze. Fügen Sie den Rohrzucker und ein Glas Wasser hinzu und lassen Sie es einkochen. Wenn die Mischung eindickt, fügen Sie den Portwein, Salz und Pfeffer hinzu und lassen Sie die Mischung noch etwa 10 Minuten weiterkochen. Fügen Sie die Butter hinzu und nehmen Sie sie vom Herd. Mit dem Schneebesen aufschlagen und sofort servieren.

**4** Legen Sie auf jeden Teller eine Rehnuss, bedecken Sie sie mit der Soße und bestreuen Sie sie mit den Bohnen.





Le gaspillage alimentaire est encore trop présent dans les ménages luxembourgeois.

D'Liewesmëttelverschwendung ass nach ëmmer ze präsent an de Lëtzebuerger Stéit.



# Gaspillage alimentaire: nos comportements décryptés

D'Verbëtze vu Liewensmëttel: eist Verhalen entschlësselt

La nécessité d'éviter de jeter de la nourriture est devenue une évidence pour les Luxembourgeois. Pourtant, on gaspille encore beaucoup trop à l'échelle nationale. Une étude commandée à ILRES en a fait la démonstration.

D'Noutwendegkeet Liewensmëttel net ze verbëtzen ass fir d'Lëtzebuerger zur Selbstverständlechkeet ginn. Iwwer dat gantz Land gekuckt landen awer ëmmer nach vill ze vill lesswueren an der Poubelle. Eng Etüd vun der ILRES liwwert de Beweis.— op Säit 24 liesen

l'ampleur du phénomène s'est révélée plus importante qu'attendue. En effet, 91 % des sondés ont reconnu jeter des produits alimentaires plus ou moins régulièrement et 26 % de mettre de la nourriture à la poubelle toutes les semaines.

Le gaspillage alimentaire concerne essentiellement les plats cuisinés en trop grande quantité et les fruits. Ces deux types de denrées sont jetés au moins une fois par mois par 42 % des ménages. Suivent le pain (40 %), les légumes (39 %) et les produits laitiers (27 %). À l'inverse, les condiments (jetés par 5 % des ménages au moins une fois par mois), les conserves (6 %), les boissons alcoolisées (7 %) et les produits secs (pâtes, riz..., 8 %) sont les produits les moins gaspillés.

Les principales causes de la mise aux ordures sont le mauvais goût ou la mauvaise odeur (66 % des cas), l'aspect qui n'inspire pas confiance (44 %) ou le dépassement de la date limite de consommation (37 %).

Il est également intéressant de noter que le gaspillage alimentaire est plus élevé dans les ménages avec enfants, ce qui est principalement dû au manque de temps pour planifier les repas en avance, mais aussi au fait que les petits ont bien souvent les yeux plus grands que leur estomac.

## Des comportements paradoxaux

Plus étonnant, un second volet de l'étude met en relief les contradictions des ménages.

Une grande majorité est consciente de la nécessité d'éviter de gaspiller, et a bien en tête les pratiques vertueuses. 83 % des sondés cuisinent ainsi en plus petite quantité ou envisagent de le faire à court terme. Dans le même esprit, ils sont 82 % à acheter des produits à l'unité plutôt qu'en grand format. L'étude d'ILRES a montré que les habitants

 [www.antigaspi.lu](http://www.antigaspi.lu)

Français

Le 29 septembre dernier, à l'occasion de la Journée internationale de sensibilisation aux pertes et gaspillage alimentaires, le ministère de l'Agriculture, de la Viticulture et du Développement durable a présenté les résultats d'une enquête commandée à ILRES afin de mieux comprendre les causes du gaspillage alimentaire dans les ménages luxembourgeois. À l'occasion de cette étude, 1 022 résidents majeurs ont été contactés entre le 29 août et le 14 septembre 2022.

**91% des personnes jettent plus ou moins régulièrement des produits alimentaires**

Si les grandes conclusions n'ont surpris personne,

du Luxembourg pensent, à tort, faire mieux que leurs voisins. Les ménages estiment ainsi jeter 20 euros de nourriture par mois mais pensent qu'en moyenne ce montant s'élève à 50 euros chez les autres.

Tommy Klein, managing director chez ILRES, a comparé l'étude avec d'autres réalisées à l'étranger. Les conclusions sont sans appel: « *On jette davantage au Luxembourg qu'ailleurs* », explique-t-il en citant notamment une enquête française de 2021 où « *les tendances sont les mêmes, mais les chiffres sont bien plus élevés au Luxembourg* ».

### La sensibilisation: le meilleur outil

Le gaspillage alimentaire est parfois commis en toute bonne foi. 75 % des personnes ne connaissent pas la différence entre la date limite de consommation (« à consommer jusqu'au... ») et la date de durabilité minimale (« à consommer de préférence avant le... »), (lire aussi en page 66).

Le ministre de l'Agriculture Claude Haagen tient néanmoins à préciser dans ce contexte que ce gaspillage alimentaire, qui est contradictoire aux bonnes résolutions des ménages luxembourgeois, ne résulte en fait pas d'un comportement intentionnel des consommateurs. Il s'agit plutôt de gestes basés sur une information lacunaire concernant le transport de produits frais du supermarché jusqu'à la maison, l'interprétation des dates de péremption, le stockage correct des aliments et aussi le fait de surestimer le besoin réel en cas de promotions. « *Cette étude nous permet de comprendre les principaux facteurs qui sont à la base du gaspillage alimentaire dans les ménages, ce qui est indispensable pour définir nos futures actions.* »

Une des clés de la politique antigaspi est donc de mieux informer les consommateurs, ce que partagent 84 % des ménages interrogés. Le ministère s'y attelle par exemple avec le site [www.antigaspi.lu](http://www.antigaspi.lu), qui donne de nombreux conseils en quatre langues (français, luxembourgeois, anglais et portugais). Il va aussi continuer son travail de terrain auprès du grand public en poursuivant ses campagnes de sensibilisation, notamment celles destinées aux enfants. Une nouvelle action est programmée pour décembre 2022, un mois où les réfrigérateurs sont souvent pleins à craquer et les grandes tablées maximisent le risque de gaspillage alimentaire.



Les fruits sont l'un des principaux aliments à être jetés.

Uebst ass eent vun den Haaptiesswueren, déi ewechgeheit ginn.

**Lëtzebuergesch** De Ministère fir Landwirtschaft, Wäibau a ländlech Entwécklung hat bei der ILRES eng Ëmfro an Optrag ginn, fir d'Grënn vum Verbëtze vu Liewensmëttel bei de Lëtzebuerger Stéit besser ze verstoen. Am Kader vun dëser Enquête goufen 1.022 groussjäreg Awunner, tëschent dem 29. August an dem 14. September 2022, kontaktéiert. Den 29. September, um internationalen Dag géint d'Liewensmëttelverschwendung, huet de Ministère d'Resultater vun dëser Ëmfro presentéiert.

### 91 % vun de Leit geheie méi oder wéineger reegelméisseg lesswueren ewech

An hire grouss Linnen hunn d'Konklusioone vun dësem Sondage keen iwwerrascht. D'Ausmooss vum Phenomeen huet sech awer als méi bedeitend erwise wéi erwaart. Esou hunn 91% vun de befrote Leit zouginn, datt si méi oder





---

« Cette étude nous permet de comprendre les principaux facteurs qui sont à la base du gaspillage alimentaire dans les ménages, ce qui est indispensable pour définir nos futures actions. »

„Dës Etüd hëlleft eis ze verstoen, wat d'Haaptgrënn sinn, déi dem Verbëtze vu Liewensmëttel an de Stéit zu Gronn leien. Dat ass noutwendeg ze wëssen, fir datt mir festleeë kënnen, wéi eng Moosname mer an Zukunft sollen ergräifen.“

Claude Haagen

---

wéineger regelméisseg Iesswueren ewechwerfen. Bei 26% landen esouguer all Woch Liewensmëttel am Dreckseemer. Verbëtzt gëtt virun allem Uebst, an Iessen dat Rescht bleift, well ze vill gekacht gouf. Dës zwou Zorte vu Liewensmëttel ginn op d'mannst eemol de Mount vun 42% vun de Stéit ewechgehäit. Dat selwecht geschitt mat Brout (40%), Geméis (39%) a Mëllechprodukter (27%). Am Géigesaz dozou si Gewierzer (déi bei 5% vun de befrote Stéit mindestens eemol am Mount ewechgeworf ginn), Konserven (6%), alkoholescht Gedränk (7%) an Drécheprodukter (Nuddelen, Räis..., 8%) déi Iesswueren, déi am mannste verschwent ginn.

De Leit hir Haaptgrënn fir Iessbares iwwert d'Dreckschést z'entsuerge sinn de verduerwene Goût an den desagreeabele Geruch (a 66% vun de Fäll). Als weider Ursache goufen d'Ausgesi genannt, jee nodeem d'Iesswueren an de Leit hiren Aen als net méi vertrauenswierdeg gegollt hunn (44%), esou wéi och de Mindesthaltbarkeetsdatum, deen ofgelaf war (37%).

Dobäi ass et interessant ze gesinn, datt méi Liewensmëttel verbëtzt ginn a Stéit mat Kaner. An éischter Linn läit dat un der Zäit, déi feelt, fir d'Molzechten am Virus ze plangen.

Dobäi kënnt, datt deene Klengen hir Aen oft méi grouss sinn ewéi de Mo.

### Widderspréchlecht Verhalen

Méi erstaunlech ass den zweete Volet vun der Enquête, aus deem de Stéit hiert kontradiktorescht Behuelen ervirgeet. Déi meescht vun de befrote Leit sinn sech der Noutwendegkeet fir manner Iessen ze verbëtzen duerchaus bewosst, an hunn de Kapp voller gudder Iddien, wat se dofir kënnen maachen. 83% vun hinne bereeden zum Beispill manner Iesswueren pro Molzecht zou, oder hunn sech virgeholl an noer Zukunft domadder unzefänken. Änlech gesënnt kafen se zu 82% éischter am Lassenen an, ewéi a grousser Stéckzuel.

Der ILRES hir Nofuerschungen hunn och erginn, datt d'Leit uechtert d'Land zu Onrecht gleewen, si géingen et besser maachen ewéi hir Noperen. Bei sech selwer schätzen d'Stéit, datt se Iesswueren am Wäert vun 20 Euro de Mount ewechgeheien. Si ginn awer dovunner aus, datt déi aner Leit duerchschnëttlech bis zu 50 Euro am Mount un Iesswueren verbëtzen.

Den Här Tommy Klein vun der ILRES huet dese Sondage mat änlechen Etüde verglach, déi am Ausland gemaach goufen.

Seng Schlussfolgerung ass kloer: „Zu Lëtzebuerg gëtt méi ewechgehäit ewéi anerwäerts.“ Mat Bezuch op eng franséisch Enquête aus dem Joer 2021 erkläert hien: „d’Tendenz sinn déi selwecht, awer d’Zuele si bedeitend méi héich zu Lëtzebuerg.“

### **Déi beschte Léisung: de Leit d’Aen opmaachen**

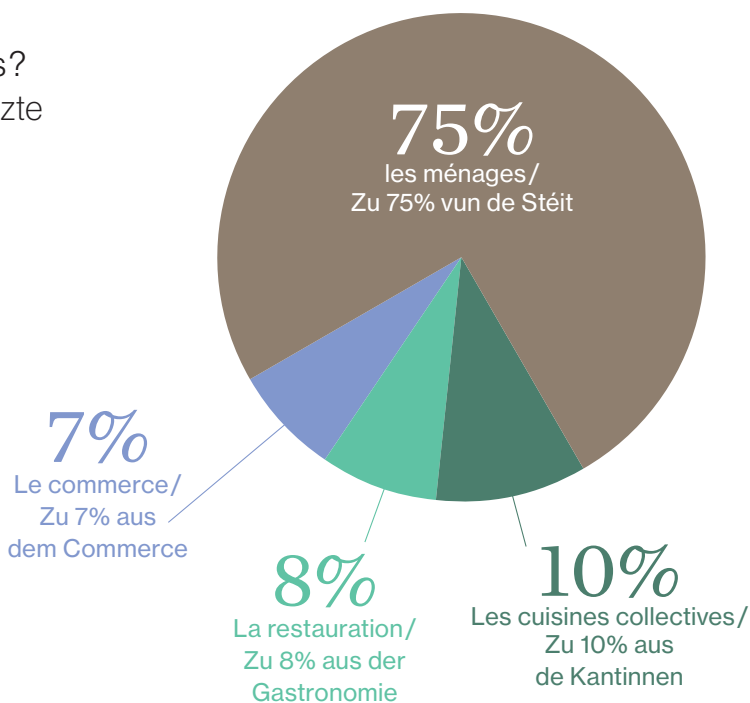
Liewensmëttel fléien och alt emol aus renger Guttgleewegkeet an d’Dreckskecht. Esou wosste 75% vun de Leit, déi am Kader vun der ILRES-Etüd befrot goufen, keen Ënnerschied ze maachen tëschent dem Verbrauchsdatum („à consommer jusqu’au...“) an dem Mindesthaltbarkeetsdatum („à consommer de préférence avant le...“), (liest zu dësem Theema wgl. och de Beitrag op der d’Säit 66).

De Lëtzebuenger Stéit hiert héicht Verbëtze vu Liewensmëttel steet am Widdersproch zu hire gudden Virsätz a mécht ee stutzeg. An dësem Kontext weist den Agrarminister Claude Haagen drop hin, datt de Leit hiert Verhalen net op Expressgekeet berout. Villméi entsteet et aus engem Manktem un Informatiounen, dozou wéi ee frësch Produkter aus dem Supermarché bis heem soll transportéieren, wéi d’Verfallsdatumer ze verstoe sinn a

wéi een d’Liewensmëttel richteg lagere soll. Dobäi kënn nach d’Tatsaach, datt bei Produkter, déi grad an der Reklamm sinn, déi eigentlech Besoinen iwwerschat ginn. „Dës Etüd hëlleft eis ze verstoen, wat d’Haaptgrënn sinn, déi dem Verbëtze vu Liewensmëttel an de Stéit zu Gronn leien. Dat ass noutwendeg ze wëssen, fir datt mir festleeë kënnen, wéi eng Moossname mer an Zukunft sollen ergräifen.“

Ee vun de Schlësselen vun der Anti-Gaspi-Politik ass et also dofir Suerg ze droen d’Konsumente besser z’informéieren. Dëst soen och 84% vun de sondéierte Stéit. E Beispill an dësem Sënn ass den Internet-Site [www.antigaspi.lu](http://www.antigaspi.lu), deen de Landwirtschaftsministère an d’Liewe geruff huet, mat en ettlech Rotschléi a véier Sproochen (Franséisch, Lëtzebuergesch, Englesch a Portugisesch). Mat senger Informatiounsaarbecht wäert de Ministère och weiderhin de breede Public, a besonnesch och d’Kanner, fir d’Theema Liewensmëttelverschwendung sensibiliséieren. Eng nei Aktioun ass fir den Dezember 2022 geplangt, e Mount an deem d’Frigoen oft bis zum Baschte voll sinn, a wou de Risiko vum Verbëtze vun Iesswueren, bei deene laange Stonnen iwwer Dësch, ëmsou méi grouss ass.

D’où proviennent  
les déchets alimentaires?  
Wou kommen déi verbëtzte  
Liewensmëttel hier?



Quelltext: Etüd «Génération, traitement et prévention des déchets alimentaires», Umweltverwaltung, 2019.  
Sources: Etude «Génération, traitement et prévention des déchets alimentaires», Administration de l’Environnement, 2019.



MIR SINN ANTIGASPI,

AN DIR?

DE FRIGO  
RICHTEG ARAUMEN

#antigaspi

FÄERDEG PLATEN,  
KUCH

4 - 7 °C

KÉIS

4 - 7 °C

JUGURT,  
RAM, MËLLECH

0 - 4 °C

FLEESCH, FËSCH,  
WURSCHT

0 - 4 °C

UEBST, GEMÉIS

8 - 10 °C

EEËR, BOTTER,  
GEBEES

10 - 12 °C

ZOOSSEN

10 - 12 °C

GEDRÉNKS

10 - 12 °C



LE GOUVERNEMENT  
DU GRAND-DUCHÉ DE LUXEMBOURG  
Ministère de l'Agriculture, de la Viticulture  
et du Développement rural

[antigaspi.lu](http://antigaspi.lu)



ÄR GESONDHEETSMUTUELLE  
ZANTER 1956



TA SANTÉ  
T'IMPORTE.

MIR SINN DO.

Être et rester en bonne santé c'est primordial. Pour vous aider à rester en bonne santé, nous avons créé la page [gesundbleiwen.cmcm.lu](https://gesundbleiwen.cmcm.lu), où vous pouvez retrouver des conseils santé pratiques et accessibles à chacun. Consultez nos vlogs *Gesondheet!*, notre podcast santé *#BeWell*, ainsi que des recettes saines et délicieuses, faciles à préparer chez vous.

Envie de devenir membre? Plus d'infos sur [cmcm.lu](https://cmcm.lu)

**MIR SINN DO. FIR JIDDEREEN.**

Découvrez le monde  
de la CMCM



# Kiki Ricki

## **Alles Koohl!**

Rotkohl, Grünkohl, Weißkohl, Chinakohl und Brokkoli. Der Kohl hat Saison! Roh, gegart oder geschmort. Kohl wird auf alle möglichen Arten zubereitet und gegessen. Seit Langem schon sind die Vertreter aus der weitläufigen Familie der Kohlgewächse von unseren Tellern nicht mehr wegzudenken. Und du? Welchen Kohl magst du am liebsten?

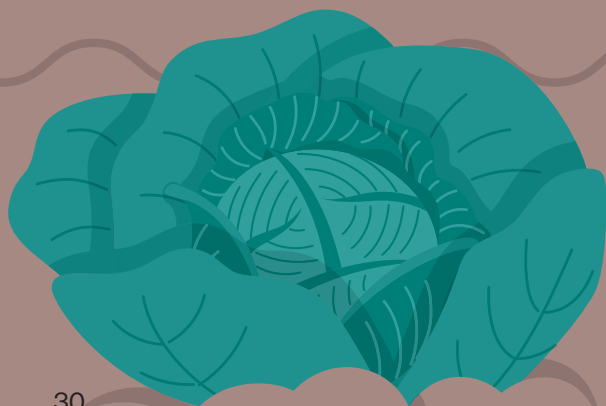
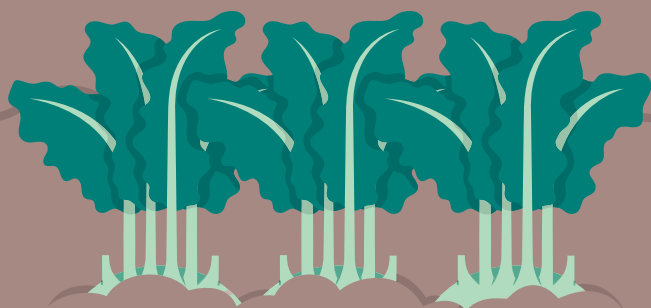
**30** Unter den Kohlköpfen hätte ich gerne...

**38** Rezept: Blumenkohl-nuggets mit David



# Unter den Kohlköpfen hätte ich gerne...

Rotkohl, Grünkohl, Blumenkohl, Romanesco, Brokkoli, Weißkohl, Kohlrabi, Rosenkohl, Wirsing... alle diese Kohlsorten werden auch in Luxemburg angebaut. Insgesamt aber gibt es über fünfzig Sorten Kohl! Einige davon kann man das ganze Jahr über essen. Jedoch sind vor allem im Herbst und Winter die meisten Sorten auf dem Markt zu finden. Alle Arten von Kohl gehören zur Familie der Kreuzblütler. Diese Pflanzenfamilie wird so genannt, weil die Blüten dieser Pflanzen einem Kreuz ähneln.



## Wisst ihr wie man Kohl anpflanzt?

Fast 90 Millionen Tonnen Kohl werden jedes Jahr in der ganzen Welt angebaut. Davon werden fast 100 Tonnen allein in Luxemburg produziert!

Weil es so viele unterschiedliche Arten gibt, kann Kohl das ganze Jahr hindurch angebaut werden. Kohl ist eines der wenigen Gemüse, das gut mit der winterlichen Kälte klarkommt.

Deshalb steht er vorwiegend in der kalten Jahreszeit auf dem Speiseplan. Schnelle Sorten, wie Kohlrabi benötigen nur 2 Monate vom Pflanzen bis zur Ernte, Blumenkohl dagegen kann im Frühjahr 4- 5 Monaten Kulturzeit benötigen. Im Durchschnitt wiegt ein Kohlkopf 700 g. Einige Sorten für die Verarbeitung zu Sauerkraut können aber 7 kg und mehr erreichen.

## Leb wohl, iss Kohl!

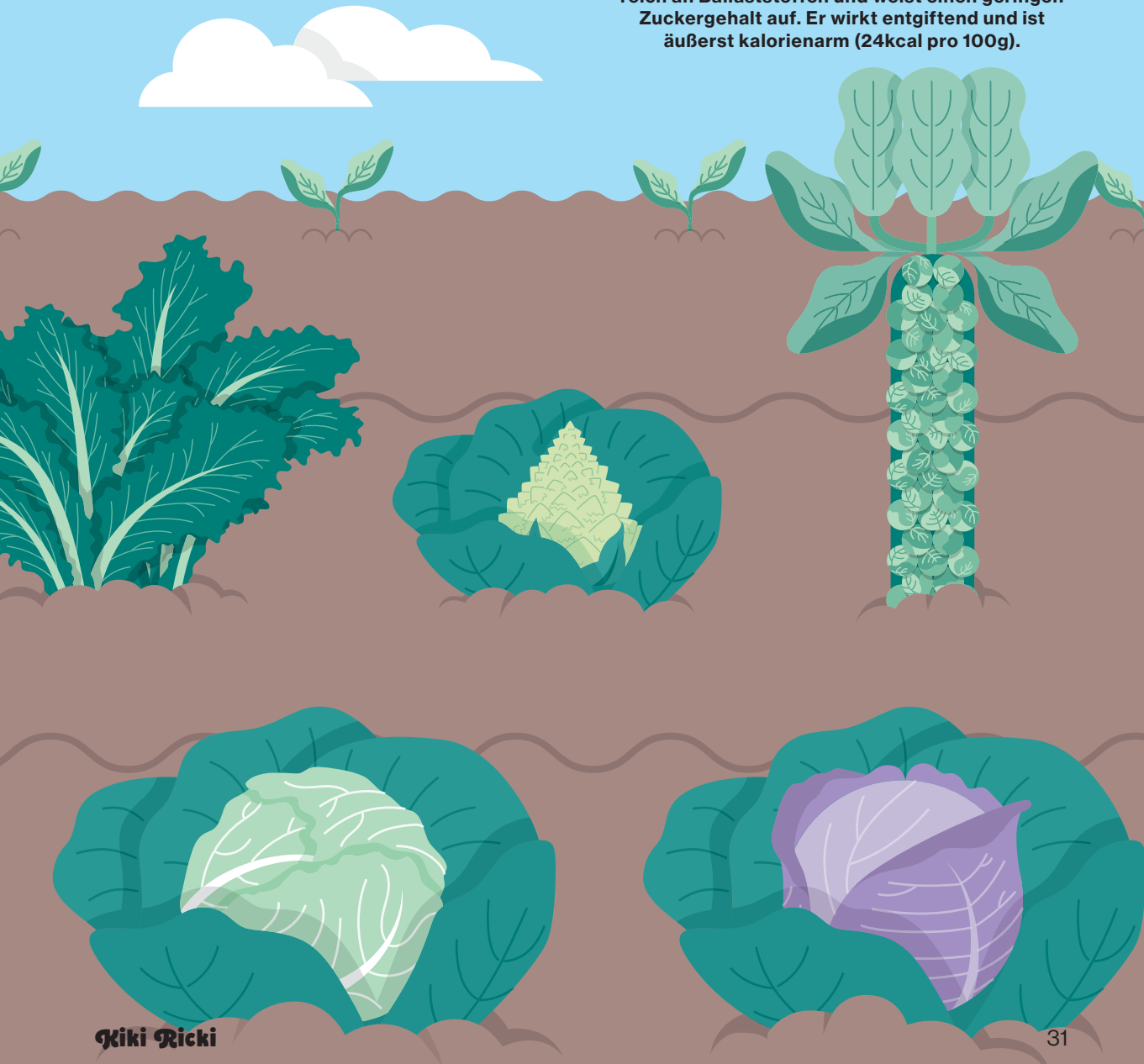
Schon die Menschen in der Antike wussten, dass Kohl gut für die Gesundheit ist. Dabei sind die Vorzüge je nach Art und Jahreszeit anders.

Um die gesamte Bandbreite an Vorteilen des Kohls für sich zu nutzen, ist es daher ratsam auf unterschiedliche Rezepte zurückzugreifen.

Dank seinem hohen Gehalt an Selen und Vitamin B9 bringt Kohl das Immunsystem auf Vordermann und hilft so dem Körper gegen Krankheiten anzukämpfen. Wirsing und Rosenkohl enthalten zudem viel Vitamin K1, das den Aufbau starker Knochen begünstigt.

Dabei sollten wir nicht vergessen, dass Kohl auch viel Vitamin C enthält.

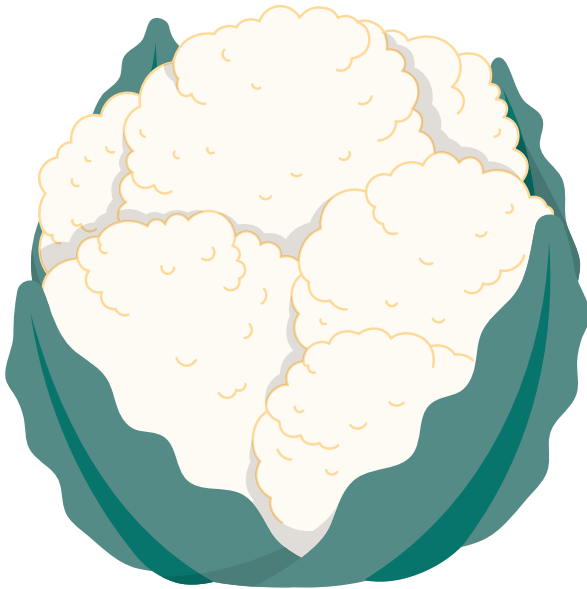
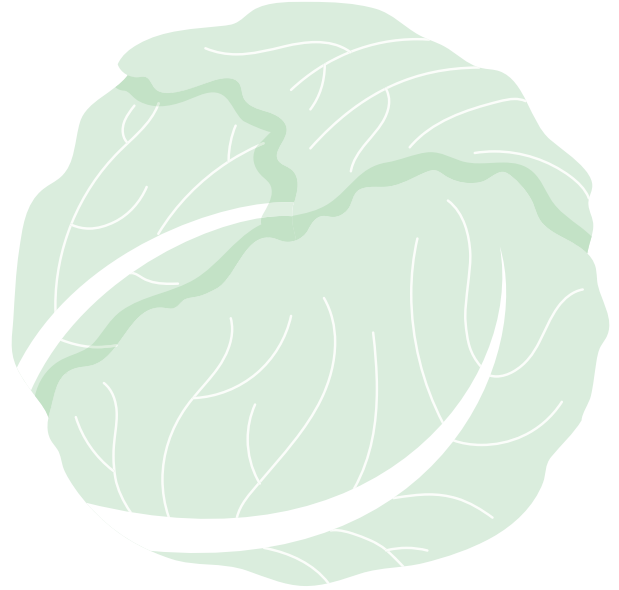
Zusätzlich zu diesen Mikronährstoffen ist Kohl reich an Ballaststoffen und weist einen geringen Zuckergehalt auf. Er wirkt entgiftend und ist äußerst kalorienarm (24kcal pro 100g).



# 1

## **Der Blumenkohl, der Star unter den Kohlsorten**

Der Blumenkohl wurde vor über 2000 Jahren im Nahen Osten entdeckt. Die Griechen und Römer schätzten ihn sehr. Über mehrere Jahrhunderte hinweg geriet er dann in Vergessenheit, bevor ihn der Gärtner von Ludwig XIV erneut anpflanzte. Mit seinem wohlgeformten Kopf aus weißen, manchmal auch grünen, oder violetten Blüten sprossen wurde er an der königlichen Tafel serviert. Seither lässt sein guter Ruf nicht nach. Von den verschiedenen Kohlsorten wird er, sowie der Weißkohl, am häufigsten in Luxemburg und in Europa angebaut. Zwischen Aussaat und Ernte vergehen 7 Monate. Somit ist er der Kohl mit der längsten Reifezeit. Jedoch ist er das ganze Jahr über verfügbar, da er zwischen den Monaten Februar und Juli gepflanzt werden kann.

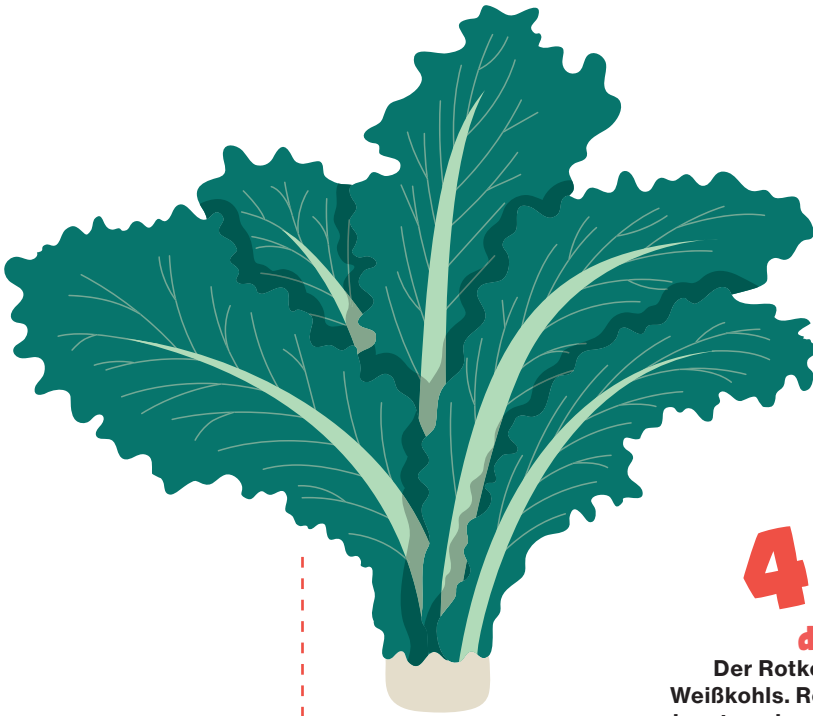


# 2

## **Der Weißkohl, der König des Sauerkrauts**

Kugelrund, mit glatten Blättern, die eng anliegen. So präsentiert sich der Weißkohl. Er gehört zu jenen Kohlarten, deren Köpfe, zumindest von der Form her, Äpfeln gleichen! Bekannt ist er als die Kohlsorte, aus der das Sauerkraut gemacht wird. Zu diesem Zweck wird er in feine Streifen gehobelt, in Salz eingelegt und dann lässt man ihn gären. Der Legende nach ließen die Arbeiter an der Chinesischen Mauer, im Jahre 3000 vor Christus, ihre Reserve an Kohl zurück, als sie die Baustelle für den Winter verließen. Bei ihrer Rückkehr mehrere Monate später war ihr Kohl unter dem Schnee gegoren. Dies war die Geburtsstunde des sauren Kohls. Weißkohl kann ebenfalls roh verzehrt werden, als Coleslaw mit geriebenen Karotten und Mayonnaise, oder warm mit Curry, oder Speck, gerne auch geschmort.





**3**

### **Der Grünkohl, das Ass der Winterzeit**

Im Gegensatz zu den Kohlkopfsorten gehört der Grünkohl wie auch der Palmkohl zu den Blattkohlen. Obwohl er nicht der beliebteste Kohl ist, gilt er als Superfood. Er ist reich an den Vitaminen K1, C und B9. Zusätzlich enthält er Kalzium und Ballaststoffe. Auf den Teller kommt er zwischen Oktober und April, traditionell mit Mettwurst, als Eintopfgericht mit Kartoffeln und Speck, oder einfach nur mit Butter zubereitet.

### **27,48 kg – soviel wiegt der größte Blumenkohl der Welt!**

Der englische Bauer Peter Glazebrook hält seit dem 21. April 2014 den offiziell anerkannten Guinness-Rekord für den größten Blumenkohl weltweit. Der ist 20-mal größer als der Durchschnitt! Heute Abend, und für jeden weiteren Abend während der nächsten Wochen, kannst du dich nicht drücken. Zu essen gibt's Blumenkohl!

**4**

### **Der Rotkohl, der Farbenfrohe**

Der Rotkohl ist der farbige Bruder des Weißkohls. Roh zubereitet in einer Vinaigrette nimmt er einen violetten Farbton an, ähnlich wie Fuchsien. Einmal gekocht wird er blau-lila. Er ist leicht säuerlich, schmeckt gut eingemacht oder mit Äpfeln (z.B. zu Wildgerichten).



# 5

## Der Wirsing, das Supervitamin!

Der Wirsing hat die Besonderheit, dass er Temperaturen bis zu  $-15\text{ }^{\circ}\text{C}$  widersteht! Logischerweise steht er den Winter hindurch auf dem Speiseplan, meist zwischen Dezember und März. Er gilt als eine Art Mischung von Weißkohl und Grünkohl, denn er hat die krausen Blätter vom Grünkohl und wächst wie der Weißkohl als Kopfform. Er ist eine beliebte Zutat in Eintöpfen. Seine Blätter werden auch bei der Zubereitung von Maki, Papilloten oder Nems verwendet.

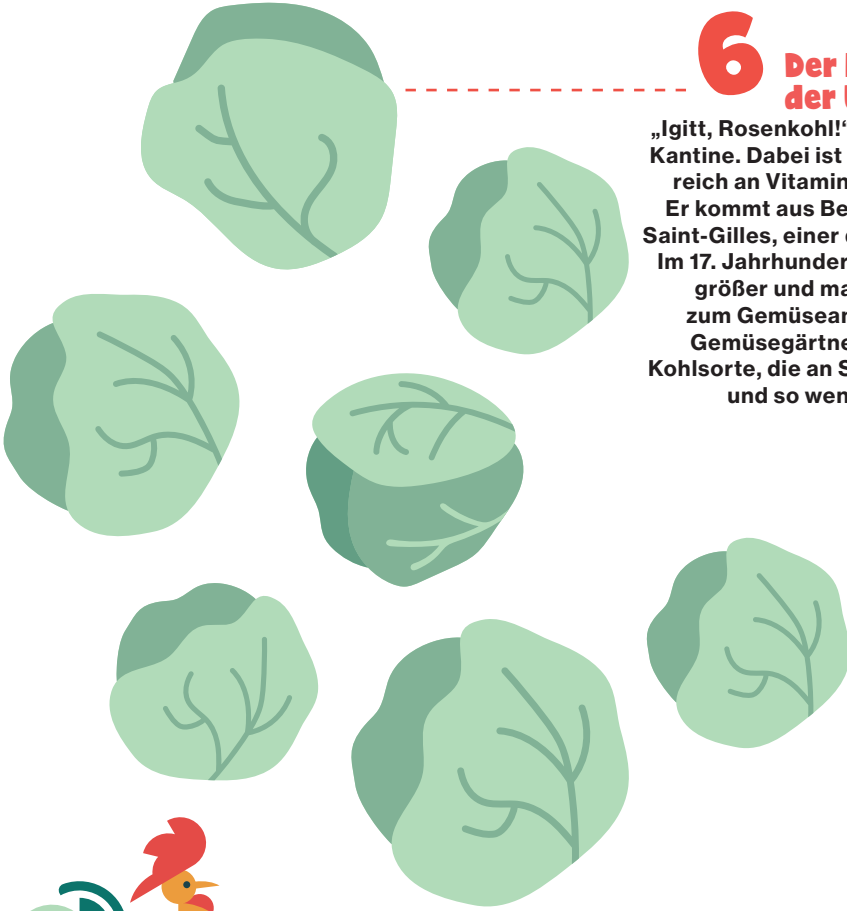
### Bäh, wie das stinkt!

Ja, lässt man Kohl zu lange kochen dann riecht es schlecht in der Küche. Der üble Geruch verteilt sich sogar durch das ganze Haus! Kohl enthält Verbindungen auf Schwefelbasis. Werden diese beim Kochvorgang freigesetzt, dann riecht man das. Damit sowas nicht passiert, sollte man Kohl nicht durchkochen, sondern immer nur „al dente“, also nur für kürzere Zeit, bis zu einer beißfesten Konsistenz. Dazu kann man auch, in einem kleinen Passiertuch, ein Stück Brot mit einem Teelöffel Backpulver direkt ins Kochwasser tun.



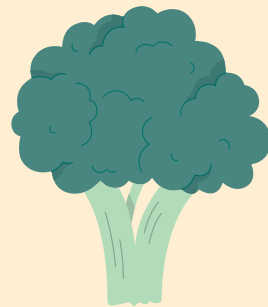
## 6 Der Rosenkohl, der Unbeliebte

„Igitt, Rosenkohl!“ sagen die Kinder oft in der Kantine. Dabei ist Rosenkohl äußerst gesund, reich an Vitamin C und an Antioxidantien. Er kommt aus Belgien, genauer gesagt aus Saint-Gilles, einer der Gemeinden von Brüssel. Im 17. Jahrhundert wurden die Städte immer größer und man benötigte mehr Platz zum Gemüseanbau. Also züchteten die Gemüsegärtner kurzerhand eine neue Kohlsorte, die an Stängeln in die Höhe wächst und so weniger Platz einnimmt.



## Spiele mit Ricki

Welcher Schatten passt?



A

B

C

D

A

B

C

D



## 7 Romanesco, der Eleganteste

Er sieht aus als käme er direkt von einem anderen Planeten. Sein Kopf mutet geometrisch an und besteht aus einer Fülle von kleinen, spitz zulaufenden, grünen Sträußchen in Pyramidenform. Er wurde als Kreuzung von Blumenkohl und Brokkoli in Italien gezüchtet und wurde erst in den 1990er Jahren in unseren Regionen eingeführt. Er eignet sich hervorragend für asiatische Rezepte und passt gut zu Gerichten mit Fisch oder Käse.



### Puuuups!

Hier ein Tipp, um Blähungen vorzubeugen und Kohl nach dem Essen besser zu verdauen: lasse den Kohl während ein paar Minuten in heißem Essigwasser ziehen, bevor du ihn für dein Rezept verarbeitest.



## 8 Der Brokkoli, der Liebling der Griechen und Römer

Mit seinem zentralen, grünen Stängel, von dem kompakte Sträußchen abzweigen, gleicht er einem kleinen Baum. Er reift schnell heran – zwischen 50 und 200 Tagen. Ursprünglich stammt er aus Sizilien und war schon bei den Griechen und Römern sehr beliebt. Gerne serviert mit einem Schuss Olivenöl, in Tomatensoße oder mit gerösteten Mandeln, überzeugt er auch auf unseren Tellern weiterhin mit seinem milden Geschmack, seinem hohen Anteil an Kohlenhydraten und Vitamin C. Er lässt sich auch gut in einem Taboulé, in einer Quiche oder auf einer Pizza verwenden. Damit seine gesundheitsfördernden Stoffe bestmöglich erhalten bleiben, sollte er schonend zubereitet werden.

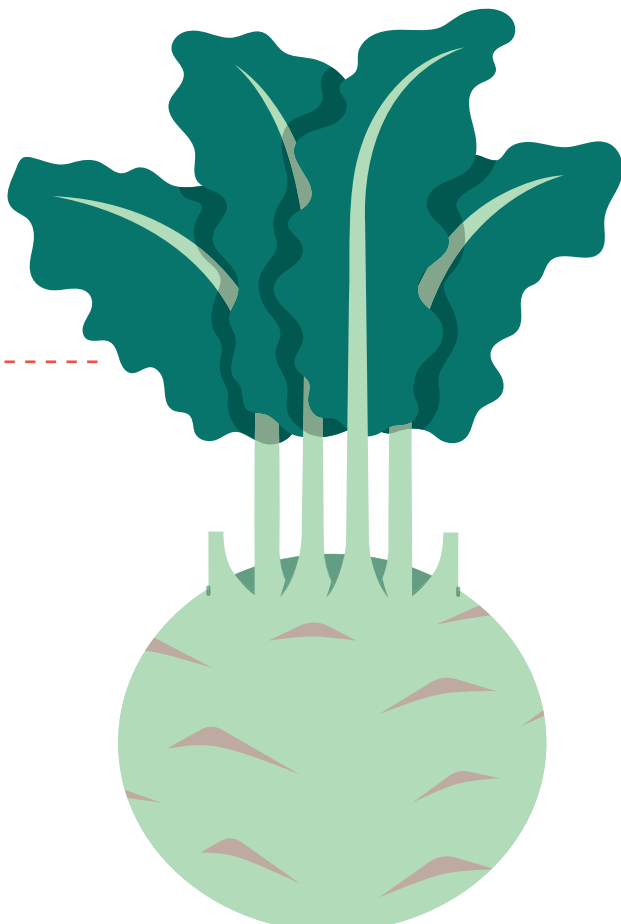
9

### Der Kohlrabi, der Liebling im deutschsprachigen Raum

Kohlrabi kommt in deutschen Rezepten oft vor. Er hat nicht nur einen süßen, milden Geschmack, sondern ist auch leicht verdaulich.

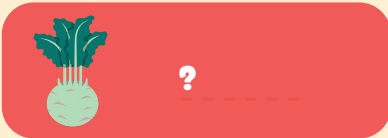
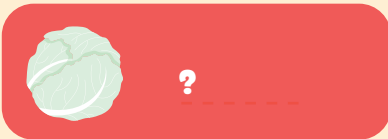
Zubereitet wird er einzeln oder mit Kartoffeln und Spinat.

Als Salat wird er auch mit Äpfeln verarbeitet. Woran du ihn erkennen kannst? An seiner Kugelform die, gleich einem Igel, gespickt ist mit langen, grünblauen Stielen, an denen sich die Blätter befinden.



## Spiele mit Ricki

Wie viele von jeder Sorte?





# Blumenkohl- Nuggets

mit David

Zutaten für 4 Personen – Zubereitungszeit: rund 1 Stunde

LOKAL



500 g  
Blumenkohl

LOKAL



1 Ei

LOKAL



50 g  
Emmentaler

LOKAL



1 Kaffeelöffel  
Kräuter



30 g  
Paniermehl



1 Esslöffel  
Olivenöl



Salz und  
Pfeffer



# 1



**Wasche den Blumenkohl und schneide ihn in Röschen.**

# 2



**Koche den Blumenkohl 20 Minuten in kochendem Salzwasser. Gieße ihn ab und lasse ihn abkühlen. Heize den Backofen auf 200 °C (Thermostat 6-7) vor.**

# 3



**Zerdrücke den Blumenkohl in einer Schüssel mit einer Gabel. Gib das Ei, den Emmentaler, das Paniermehl, die Kräuter, Salz und Pfeffer hinzu und verrühre alles.**

# 4



**Bereite ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech vor und mache mit einem Esslöffel Häufchen aus deiner Blumenkohlmischung.**

# 5



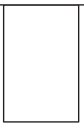
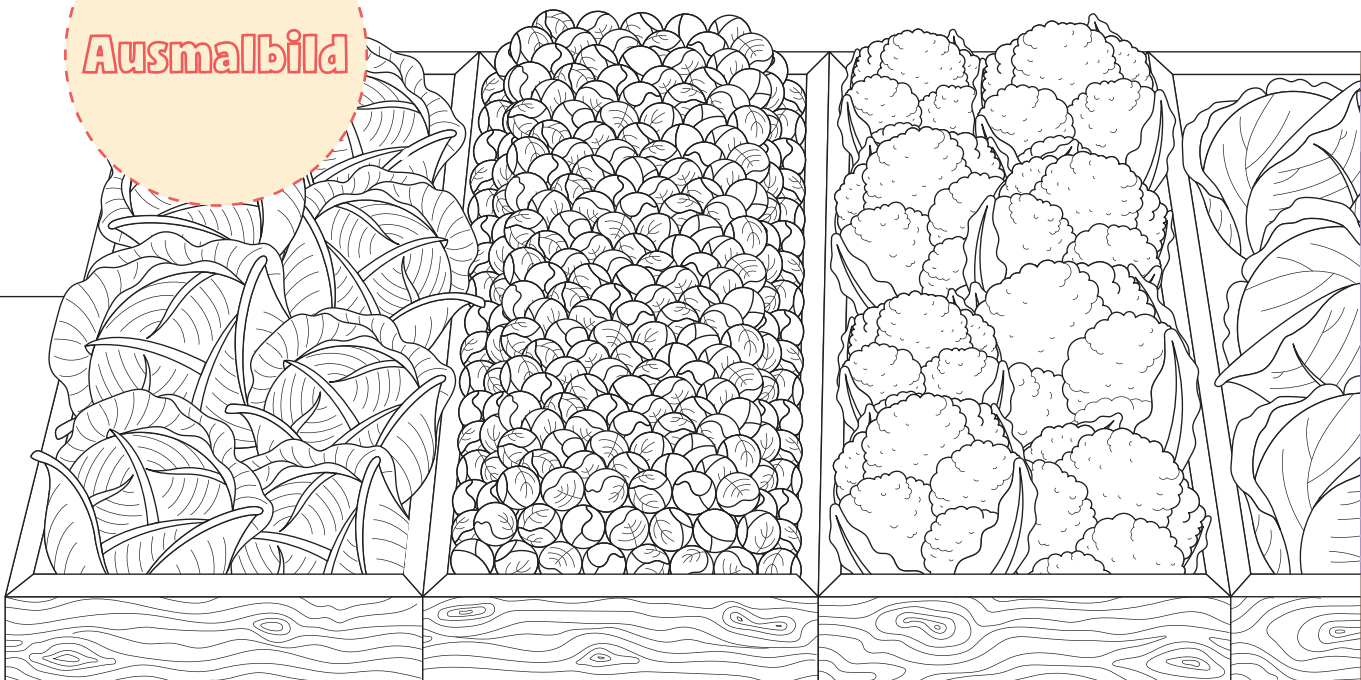
**Gib mit einem Pinsel etwas Olivenöl auf deine Nuggets. Backe sie 25 Minuten lang im Ofen.**

# 6



**Du kannst die Blumenkohl-Nuggets so genießen oder mit Tomatensoße.**

Ausmalbild





# #regionalsaisonal

**SOU FRÛSCH, SOU LÛTZEBUERG**

**Gil Kleer**

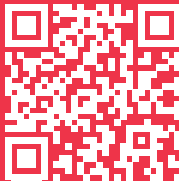
Bio-Haff fir Geméis

**Marthe Bourg**

Mëllechuéi-Betrieb



📍 Pënsch, Kiischpelt



[regionalsaisonal.lu](https://regionalsaisonal.lu)

[regionalsaisonal.lu](https://regionalsaisonal.lu)

Regional a saisonal Emierung steet fir méi Qualitéit, méi Nohaltegkeet, méi frësch a gesond Liewensmëttel, vun eise Lëtzebuurger Produzenten.

 |  |  [landwirtschaft.lu](https://landwirtschaft.lu)



LE GOUVERNEMENT  
DU GRAND-DUCHÉ DE LUXEMBOURG  
Ministère de l'Agriculture, de la Viticulture  
et du Développement rural



# Katzenkastration zum Wohle von Mensch und Tier

La castration des chats  
pour le bien-être des humains et des animaux



---

Jedes Jahr werden unzählige Katzen von ihren Besitzern ausgesetzt, weil sie sich ungewollt vermehrt haben und so zum Problem werden. Eine Kastration kann dem entgegenwirken.

Chaque année, de nombreux propriétaires abandonnent leurs chats. La progéniture issue de leur reproduction imprévue pose un vrai problème logistique. La castration permet d'éviter ce phénomène.

Deutsch

Zweimal im Jahr kann eine weibliche Katze trächtig werden, pro Wurf gebärt sie zwischen zwei und sechs Kätzchen. Während die Katzenbabys zwar süß wirken, sind sie für viele Besitzer ein unerwünschter Zuwachs, der die Familie schnell überfordern kann. Sie werden also verschenkt, verkauft oder im schlimmsten Fall ausgesetzt und sich selbst überlassen – in der Annahme, dass sie sicherlich auch ohne Menschen klarkommen. Katzen sind jedoch keine selbstständigen Wild-, sondern Haustiere, die Pflege bedürfen und alleine, je nach Alter, hungern, erkranken und sogar sterben können.

### Schutz vor ungewolltem Zuwachs

Um ungewolltem Nachwuchs und somit dem Aussetzen der Stubentiger entgegenzuwirken, empfiehlt es sich, Katzen egal welchen Geschlechts ab sechs Monaten, oder nach Absprache mit dem Tierarzt bereits früher, kastrieren zu lassen. Dies ist nicht nur laut Luxemburger Gesetz für Freigänger-Katzen erforderlich, sondern ebenfalls unerlässlich für das Wohl von Mensch und Tier. Eine Kastration verhindert nämlich nicht nur, dass Kater unkontrolliert mehrmals täglich decken, sondern schützt zudem auch unsere Fauna durch den verringerten Jagdtrieb.

Français

Une chatte peut être gestante deux fois par an et donner naissance à deux, voire six chatons par portée. Les chatons sont certes adorables, mais leur naissance reste un événement imprévu, non souhaité pour beaucoup de propriétaires, qui peuvent se sentir dépassés par la situation. Ces chatons sont alors souvent donnés, vendus et, dans le pire des cas, abandonnés et laissés à leur sort, puisque certains propriétaires se disent que leurs chatons sauront sûrement se débrouiller seuls. Pourtant, les chats ne sont pas autonomes. Ce sont des animaux domestiques qui ont besoin de soins. Seuls, et dépendant de leur âge, ils ne trouvent pas facilement de nourriture, peuvent tomber malades et décéder.

### Éviter les portées non désirées

L'abandon des chats domestiques provenant de portées non désirées peut être évité en empêchant la reproduction imprévue et non souhaitée par leurs maîtres. Il est fortement recommandé de faire castrer tous les chats à partir de 6 mois, ou même plus tôt si le vétérinaire le recommande. Cette mesure est non seulement requise par la législation luxembourgeoise pour tous les chats ayant accès à l'extérieur, mais elle est également indispensable pour le bien-être des êtres humains et des animaux. La castration empêche non seulement les mâles de se reproduire plusieurs fois par jour de manière incontrôlée, mais elle protège également notre faune en réduisant l'instinct de chasse.

#### DE Die Vorteile einer Kastration aus tierärztlicher Sicht

- > Kastrierte Katzen werden ruhiger und zutraulicher, zudem verhindert eine Kastration bei Katern lautes Miauen sowie Harnmarkieren in der Wohnung
- > Der Drang des übermäßigen Jagens wird durch eine Kastration vermindert, wodurch kleine Wildtiere geschützt werden
- > Revierkämpfe, Verletzungen und lange Streifzüge inklusive Unfallrisiko werden reduziert, wodurch Katzen auch weniger Krankheiten übertragen
- > Bei weiblichen Katzen sinkt das Risiko des Auftretens bestimmter Krankheiten, an denen die Tiere sterben können.

#### FR Les avantages de la castration

- > Les chats castrés sont plus calmes et apprécient davantage le contact humain. La castration des mâles évite également les miaulements bruyants et le marquage urinaire du territoire dans leur foyer.
- > L'envie irrépressible de chasser est aussi réduite par la castration, ce qui permet également de protéger les petits animaux sauvages.
- > Les combats entre chats pour défendre leur territoire qui provoquent souvent des blessures, de longues errances avec un risque d'accident et de transmission de maladies sont également réduits.
- > Chez les femelles castrées, le risque d'apparition de certaines maladies pouvant entraîner la mort est réduit.





Frische Eier am Morgen  
als Gegenleistung  
für die tägliche Pflege.

Des œufs frais le  
matin en échange  
de soins quotidiens.



# Hühnerverleih für Zuhause

Testez l'élevage de poules à domicile

„USAL Rent-a-Chicken“ – also Hühnerverleih als Testlauf für die eigene Hühnerhaltung, so lautet das neuste Konzept der USAL (Union des Sociétés Avicoles du Grand-Duché de Luxembourg), welches Erfolg verspricht.

Pouvoir expérimenter l'élevage de poules à la maison, c'est ce que permet l'initiative «USAL Rent-a-Chicken». Un concept novateur très prometteur. — Lire p.46



ben.klomp@pt.lu  
www.usal.lu

Deutsch

Seit Juli bietet der Dachverband der Luxemburger Hobby-Kleintierzüchter, kurz USAL, den Verleih von Hühnern an Privatleute an, die testen wollen, ob sie als Halter für diese geeignet sind. Bei ihren vorübergehenden Besitzern angekommen, ziehen die geflügelten Tiere in einen vom Verband mitgelieferten Hühnerstall, mit ein- und ausbruchsicheren Elementen, ein. Die Idee hinter der „USAL Rent-a-Chicken“-Initiative, die von Ben Klomp (USAL-Hühnerexperte) als Ansprechpartner geleitet wird, liegt darin, Luxemburgs Bürgern die Hühnerhaltung wieder näherzubringen

und zu zeigen, wo unsere Frühstückseier eigentlich herkommen. Diese Idee der Eigenversorgung liegt voll im Trend der Zeit.

Auf Anfrage können ein paar Hennen – zum Verleih stehen nur weibliche Hühner – für eine Maximaldauer von drei Monaten zu ihren neuen Haltern. „USAL Rent-a-Chicken“ soll dabei Interessierten die Möglichkeit bieten, sich in der Hühnerhaltung zu versuchen, bevor sie sich definitiv für eine Anschaffung entscheiden. Eine Art unverbindlicher Eignungstest also, der vom USAL Hühner-Paten betreut wird. „*Bevor wir den Stall mitsamt kleinem Auslauf bei den Leuten zu Hause aufstellen, überprüfen wir erst das Umfeld*“, so der Hühner-Pate. Voraussetzungen sind ein Garten mit Grünfläche oder Erde zum Scharren, in dem der Stall der Marke OMLET, sowie drei bis fünf Rassehühner Platz finden.

Als Belohnung erhalten die Hühner-Halter mit etwas Glück jeden Tag ihr frisches Frühstücksei. Bis dato haben sich bereits ein halbes Dutzend Interessierte gemeldet, die für 150 Euro Entgelt ihre neuen Schützlinge samt Hühnerstall als Verleih erhalten.

Bei Fragen oder Problemen steht ihnen Ben Klomp dabei stets mit Rat und Tat zur Seite.

„*Es ist ein sehr lebendiges Hobby, das wir gerne wieder mehr unter die Leute bringen würden. Hühner sind zudem äußerst pflegeleicht und wenig kostenintensive Tiere, die auch zutraulich werden*“, so Klomp. Nach der Testphase können die Hennen vom Vermieter abgekauft oder eigens angeschafft werden. Bei guter Haltung werden die Hennen bis zu neun Jahre alt. Genug Zeit also, um das in der Testphase angeeignete Wissen zu vertiefen und selbst zum Hühner-Experten zu werden!

Depuis le mois de juillet, l'USAL (Union des Sociétés Avicoles du Grand-Duché de Luxembourg), l'association fédératrice des éleveurs-amateurs d'animaux de basse-cour, propose de louer des poules à des particuliers souhaitant s'essayer à l'élevage à domicile.

Une fois arrivées chez leurs propriétaires temporaires, les poules sont installées dans un poulailler fourni par l'association et dûment équipé pour éviter intrusions comme fugues.

Pour Ben Klomp de l'USAL, le superviseur de ce projet, l'objectif est surtout de tisser un lien entre les familles d'accueil et les poules, dont les œufs sont particulièrement appréciés à l'heure du petit-déjeuner. Une approche de l'autoapprovisionnement tout à fait dans l'air du temps.

Les personnes intéressées peuvent ainsi louer de trois à cinq poules de race pour une durée maximale de trois mois, avant de prendre une décision définitive d'adoption. « USAL Rent-a-Chicken » permet un genre de test d'aptitude, mais sans engagement, et accompagné par Ben Klomp, expert et « parrain » des poules.

« Avant d'installer le poulailler et son petit enclos chez les gens, nous vérifions d'abord l'espace de vie qui sera attribué aux poules », explique le parrain. « Il est nécessaire de disposer d'un jardin avec un espace vert ou de la terre à gratter, dans lequel le poulailler mobile de la marque OMLET pourra être installé. »



« Avec un peu de chance, les éleveurs de poules pourront ramasser quelques œufs frais par jour pour leur petit-déjeuner », indique Ben Klomp. Pendant toute la durée de location, il reste disponible pour répondre aux questions et partager conseils et astuces. Une demi-douzaine de demandes sont déjà parvenues à l'USAL pour cette prestation facturée 150 euros.

« C'est un hobby très estimé et peu coûteux que nous aimerions rendre à nouveau populaire. D'ailleurs, les poules sont des petites personnalités extrêmement faciles à élever et à soigner », explique Ben Klomp. Élevées dans de bonnes conditions, les poules peuvent vivre jusqu'à neuf ans. Après la phase d'essai, les poules louées peuvent être achetées, mais il est aussi facile de s'en procurer ailleurs. Les propriétaires peuvent donc approfondir les connaissances acquises pendant la phase d'essai pour devenir, eux aussi, des experts en poules !

### DE Voraussetzungen für die Hühnerhaltung

- > Mindestens 25 Quadratmeter Fläche
- > Tägliche Bereitstellung von Wasser und Futter
- > Regelmäßiges Reinigen des Stalls und der Tröge
- > Morgendliches Einsammeln der Eier
- > Überprüfung der nächtlichen Stallpflicht

Und das empfiehlt der Hühnerexperte:  
 „Wer sich Zeit nimmt und seine Hühner einmal beobachtet, wird mit Freude feststellen, dass jede einzelne Henne ihre ganz eigene Persönlichkeit hat und die Hennen auch untereinander kommunizieren. Unterhaltungswert – pur.“

### FR Conditions à remplir pour élever des poules à domicile

- > Surface minimale de 25 mètres carrés
- > Mise à disposition d'eau et de nourriture
- > Nettoyage régulier du poulailler et des mangeoires
- > Ramassage des œufs le matin
- > Respect de l'obligation de confinement nocturne

Ben Klomp promeut sa grande passion :  
 « Si vous prenez le temps de les observer, vous constaterez avec satisfaction que chacune d'entre elles a sa propre personnalité et qu'elles communiquent également entre elles. De bons moments et fous rires en perspective ! »



Fenster  
+ Vorhänge



Moosbilder

Spanndecken  
+ Spots

Smart Home



Malerarbeiten



Bodenbeläge



exklusive  
Möbelstücke



Für Ihre Projekte  
stehen über 140  
Mitarbeiter bereit.

Ihr Plan. Unser Know-how.



Malerarbeiten | Fassadenarbeiten | Wärmedämmung  
Trockenbauarbeiten | Bodenbelagsarbeiten  
Dämmung: vom Dach bis zum Keller | Licht- und  
Spanndecken | Elektroinstallationen | Schreinerarbeiten  
Gardinen & Sonnenschutz | Fenster, Türen & Tore

Showroom:  
7, rue de Godbrange  
L-6118 Junglinster  
T. 42 64 95-1  
[www.phillipps.lu](http://www.phillipps.lu)



# Avis aux collectionneurs

Sammler opgepasst

Lëtzebuenger Déierenzuucht

Une série philatélique «250 Joer Lëtzebuenger Déierenzuucht», composée d'un bloc de trois timbres, d'une enveloppe et de trois cartes postales, est disponible depuis cet été.

Dëse Summer huet d'POST eng nei Serie Timberen erausbruecht: „250 Joer Lëtzebuenger Déierenzuucht“. Den Ensembl bestee aus engem Block mat dräi Timberen, enger Enveloppe an dräi Postkaarten.



[www.postphilately.lu](http://www.postphilately.lu)

Français

À l'occasion des 250 ans des associations d'élevage Limousin Lëtzebuerg (50 ans), Lëtzebuenger Ardenner Studbook (100 (+1) ans) et l'Union des sociétés avicoles du Grand-Duché de Luxembourg (100 ans), une série limitée de trois timbres, une enveloppe et trois cartes postales collectors a été spécialement créée par POST Philately.

Les vedettes de ces timbres et cartes postales, sont les animaux eux-mêmes : l'étalon ardennais Max, la vache limousine Illusion, mais aussi le coq Chris, le lapin Roger et le cochon d'Inde Sylvie.

Vous pouvez vous les procurer sur le site « philatélie » de POST Luxembourg.

Lëtzebuergesch

Zur Geleeënheet vum 250-järegegen Anniversaire vun den dräi Vereenegunge vun Déierenziichter, Limousin Lëtzebuerg (50 Joer), Lëtzebuenger Ardenner Studbook (100 (+1) Joer) an d'Union des sociétés avicoles du Grand-Duché de Luxembourg (100 Joer), huet de Service POST Philately eng extra Serie, aus dräi Timberen, enger Enveloppe an dräi Postkaarten, erausginn.

D'Staren op dësen Timberen a Postkaarte sinn d'Déiere selwer: den Ardennerhengscht Max, d'Limousinkou Illusion, mee och den Hunn Chris, den Hues Roger an d'Mierschwéngche Sylvie.

Ze kréien ass dës speziell Serie um Internet-site „philatélie“ vun der Lëtzebuenger POST.

LIMITÉIERT  
EDITIOUN

- SINCE 1894 -

LUXLAIT

*glace du Luxembourg*

WEEN HÄTT ET GEDUECHT ?

*Egg nog Glace*



- ÄR LËTZEBUERGER MOLKEREIGENOSSENSCHAFT ZËNTER 1894 -



# Une cuvée collective

Eng kollektiv Cuvée als Aushängeschëld  
fir de Lëtzebuerger Wäin





À événement exceptionnel, millésime exceptionnel. C'est ce que prévoient les vignerons du Luxembourg en mettant en commun leur expertise, à l'occasion de la Luxembourg Urban Garden 2025.

Zu engem aussergewöhnlechen Ereegnes, en aussergewöhnleche Wäin. Am Hilbléck op d'Luxembourg Urban Garden, am Joer 2025, plangen d'Lëtzebuurger Wënzer zesummen hir Expertis spillen ze loossen.

**i** [www.luga.lu](http://www.luga.lu)  
[www.terroirmoselle.eu](http://www.terroirmoselle.eu)

**Français**

Le slogan «Semer en 2023 – Produire en 2025», n'était pas l'idée originelle des organisateurs du LUGA, mais ce slogan leur aura permis de rebondir, après le report de l'événement initialement prévu en 2023. Mieux, certains participants ont décidé de jouer le jeu, à l'instar des producteurs de vins luxembourgeois. Pour promouvoir le savoir-faire local, ils ont nourri l'idée d'une cuvée dite « mixte ». Un crémant élaboré à partir d'une sélection de vins mosellans. De quoi réjouir Ségolène Charvet, gérante du Groupement Européen d'Intérêt Économique Terroir Moselle : « *Ce projet commun est très important pour la filière viticole luxembourgeoise, car il fédère les énergies là où, d'habitude, chacun travaille individuellement. L'ensemble de la profession se retrouve concerné, ce qui est un vrai atout.* »

Deux étapes de la production de cette cuvée commune vont néanmoins rester propres à chaque domaine. Les vendanges d'abord. Puis, la première fermentation ; autrement dit, la transformation du jus de raisin en vin de base, par ajout de levure. Une commission technique sera alors chargée d'évaluer et d'assembler les vins retenus pour une deuxième fermentation, qui aura lieu dans les casemates de Luxembourg-ville, à partir du printemps 2023. Un site loin d'avoir été choisi par hasard, puisqu'il abritait la production de champagne, à l'époque où cette appellation n'était pas encore protégée. La température constante

qui y règne permettra une parfaite maturation de ce crémant pas comme les autres. L'extraction de la levure contenue dans les bouteilles, communément appelée dégorgement, sera effectuée au début de l'année 2025. D'ici là, les 6 000 bouteilles deviendront assurément un incontournable pour les visiteurs des casemates.

**Lëtzebuergesch**

De Slogan „2023 d'Ausséien – 2025 d'Recolte“ war net am urspréngleche Sënn vun den Organisateur vum LUGA. Dëse Slogan ass awer bezeichnend fir hir Neipostellung, nodeems d'Gartenschau, déi jo am Joer 2023 sollt stattfannen, verluecht gouf. Nach besser: gewësse Participanten, ewéi d'Lëtzebuurger Wënzer, hu sech op d'Saach agelooss. Fir de lokale Knowhow ervirzehiewen, hunn si d'Iddi vun enger „gemëschter“ Cuvée lancéiert. E Cremant, zesummegesat aus enger Auswiel vu Muselwäiner. Ganz zur Zefriddenheet vum Ségolène Charvet, der Gerante vum „Groupement Européen d'Intérêt Économique Terroir Moselle“: „*Dëse gemeinsame Projet ass immens wichteg fir de Lëtzebuurger Wäibau, well en d'Energien do zesummeféiert wou, gemengerhand, jiddweree fir sech géifschaffen. De ganze Secteur gëtt mat abezunn, wat e reellen Atout ass.*“

Allerdéngs bleiwen zwee Schrëtt an der Produktioun vun dëser gemeinsamer Cuvée deenen eenzelen Domänen virbehalen. Fir d'éischt emol d'Lies. An duerno déi éischt Gärung, also d'Wandlung vum Drauwejus zum Basiswäin, duerch d'Bäigi vum Hief. Eng technesch Kommissioun kritt dann den Optrag d'Wäiner ze bewäerten, an déi zeréckzebehalen, déi fir eng zweet Gärung a Fro kommen. Déi Etapp wäert ab dem Fréijoer 2023 an de Kasemate vum der Stad Lëtzebuerg erfollegen. Hei gouf schonns emol eng Kéier Schampes gemaach, zu enger Zäit an där den Numm „Champagne“ nach net geschützt war. D'Wiel vum Site ass also bei Wäitem keen Zoufall. De Kasematten hir konstant Temperatur ass ideal fir de Prozess vum der Räifung. Ugangs 2025 soll dann de sougenannten „dégorgement“ an d'Wee geleet ginn, während deem d'Hief erëm aus de Flaschen erausgeholl gëtt. 6.000 Stéck vun dësem apaarte Cremant wëll een der fir d'Geleeënheet vum der LUGA produzéieren. Bis dohinner wäerten déi dausende Flasche fir d'Visiteure vum de Kasemate sécher zum Bléckfang ginn.

**Josy Gloden**  
**Domaines Vinsmoselle**



**FR Monsieur Gloden, qu'attendez-vous de la LUGA 2025 en tant que vigneron?**

*Que cet événement fasse connaître les produits locaux à l'extérieur de nos frontières. Beaucoup d'étrangers viendront à l'occasion de la LUGA, et ce sera une bonne représentation de ce que fait le Luxembourg.*

**Comment s'est passée votre collaboration avec les autres vignerons?**

*Nous avons parfois eu des points de vue différents sur certains aspects de ce projet mais finalement, personne ne nous a imposé cette idée de cuvée. Elle est le fruit de notre réflexion collective.*

**LU Här Gloden, wat erwaart Dir lech als Wënzer vun der LUGA 2025?**

*Datt dëst Evenement eis lokal Produkter iwwert d'Grenzen ewech bekannt mécht. Vill Auslänner wäerte wéinst der LUGA an d'Land kommen. Si wäert e gutt Bild ofgi vun deem wat mir hei zu Lëtzebuerg maachen.*

**Wéi ass dann Är Zesummenaarbecht mat deenen anere Wënzer verlaf?**

*Mir waren net ëmmer enger Meenung wat déi eenzel Aspekter vun dësem Projet ugeet, mee schlussendlech huet jo keen eis déi Iddi vun enger spezieller Cuvée opgezwoog. Si ass d'Resultat vun den Iwwerleeungen, déi mer eis zesumme gemaach hunn.*

**FR Monsieur Schumacher, ce crémant, est-ce une réussite avant même de l'avoir goûté?**

*Sa composition est encore inconnue, mais ce crémant ne sera pas ordinaire. Nous avons la capacité de faire quelque chose d'extraordinaire car c'est toute la Moselle qui œuvre au succès de ce projet.*

**La cuvée, son lieu d'entreposage... rien de vraiment ordinaire pour cette LUGA 2025...**

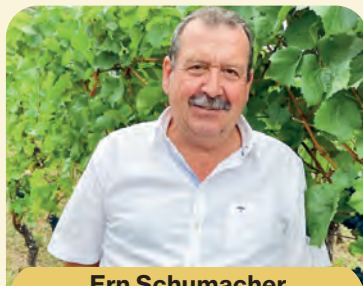
*Participer à cet événement est une excellente vitrine pour le crémant luxembourgeois. Et pour les touristes, visiter les casemates et y voir l'évolution du vin sera vraiment exceptionnel.*

**LU Här Schumacher, kann ee soen, datt dëse Cremant eng Reussite ass, éier een e geschmaacht huet?**

*Iwwer seng Zesummesetzung léisst sech nach näischt soen, mee dëse Cremant wäert net gewéinlech ginn. Mir si kapabel eppes Aussergewéinlech ze schafen. Schliisslech schafft eis ganz Miseler Regioun um Succès vun dësem Projet.*

**D'Lagerung ass aussergewéinlech fir d'LUGA 2025...**

*Un dësem Evenement deelzehuelen ass eng wonnerbar Geleeënheet fir de Lëtzebuerger Cremant an d'Vitriinn ze stellen. A fir d'Touristen, déi d'Kasemate besichen, wäert et bestëmmt eng Attraktioun sinn, d'Entwécklung vun dësem Wäi kënnen ze suivéieren.*



**Ern Schumacher**  
**Domaine viticole**  
**Schumacher-Lethal**

**Antoine Clasen**  
**Caves Bernard-Massard**



**FR Monsieur Clasen, cette cuvée rassemble des acteurs très différents...**

*Il y a trois familles de producteurs: les indépendants, les coopératives et les négociants. Même si chacun est commerçant, nous travaillons en cohésion. Cette cuvée est l'occasion de le montrer.*

**Comment imaginez-vous ce crémant lorsqu'il sortira des casemates, en 2025?**

*Je vous le dirai après avoir dégusté les vins de base. Mais le but est d'avoir de la fraîcheur, de la légèreté, qu'il soit un peu fruité. Ce sera un millésime, donc il aura de la structure.*

**LU Här Clasen, dës Cuvée bréngt ënnerschiddlech Acteuren zesummen...**

*Et sinn dräi Familje vu Produzente bedeelegt: d'Privatwënzer, d'Kooperativen an d'Wäinhändler. Och wa mer all selwer Geschäftsleit sinn, esou schaffe mer dach och zesummen. Dës Cuvée ass d'Geleeënheet fir dat och no baussen hin ze weisen.*

**Wat fir e Cremant, mengt Dir, bréngen d'Kasematten am Joer 2025 ervir?**

*Dat wäert ech lech kënnen soe, wann ech d'Basiswäiner bis geschmaacht hunn. Mee d'Zil ass e frëschen, liichte Wäin, an deem och d'Fruucht e bëssen ervirstécht. Et wäert e Millésime ginn, deemno e Cremant mat Charakter.*



# Simplifiez votre quotidien avec Editus.lu



**Tous vos contacts, près de chez vous,  
en un seul point d'accès !**



## **Un projet de travaux ?**

Demandez un devis  
aux artisans à proximité !



## **Envie d'un bon restaurant ?**

Réservez votre table dans  
les meilleurs restaurants  
des alentours.



## **Besoin de prendre soin de vous ?**

Prenez rendez-vous avec des  
spécialistes au Luxembourg



## **Consommez « local » en restant chez vous !**

Grâce à Editus, commandez directement  
chez vos commerçants et restaurateurs préférés.



## **Vous êtes un professionnel ?**



Créez votre profil sur Editus.lu



Communiquez via **le plus grand  
réseau luxembourgeois**



Construisez votre plan marketing clé en main

## **Prenons rendez-vous !**

**(+352) 49 60 511**

client@editus.lu

www.editus-business.lu





# Un guide pour dénicher les meilleurs vins locaux

Entdecken Sie die besten lokalen Weine mit diesem Ratgeber

Quel vin se marie le mieux avec votre plat ? Pourquoi les millésimes 2020 et 2021 sont-ils différents ? Où trouver des bouteilles d'exception ? Réponses dans ce troisième guide signé Claude François.

Welcher Wein passt am besten zu Ihrem Gericht ? Inwiefern sind die Jahrgänge 2020 und 2021 anders ? Wo findet man die auserlesensten Weine ?

Die Antworten auf diese Fragen finden Sie in diesem dritten Weinratgeber von Claude François.

**i** **VinsLux 2022 / 2023**  
Édité par Prima.lu SARL  
Disponible à l'achat sur [www.vinslux.lu](http://www.vinslux.lu)  
ou [www.prima.lu](http://www.prima.lu) au prix de 25€ + 5€  
avec le DropStop.  
Application: VinsLux

<sup>1</sup> Petit disque qui sert à verser le vin proprement.  
*Kleines Blättchen, das dazu dient, den Wein sauber einzugießen.*



Français

## Pourquoi ce choix de créer un guide autour du vin luxembourgeois ?

**Claude François :** C'est un sujet auquel je me suis toujours consacré. Mon père était collectionneur, donc j'ai eu droit à une sélection des meilleures bouteilles très tôt. Puis, j'ai pu allier ma passion et ma profession de journaliste en évoluant dans le milieu de la gastronomie. Aujourd'hui, je soutiens la viticulture luxembourgeoise de manière neutre, en faisant la promotion de produits de plus en plus sophistiqués.

## Comment avez-vous réalisé votre sélection ?

Il y a plus de 1500 vins au Luxembourg, dont une majorité de cépages. Par exemple, sur une parcelle de 8 hectares, un viticulteur peut produire une vingtaine de vins ; 5 ou 6 rieslings, des pinots blancs, gris ou noirs, des auxerrois, des gewürzts... sans oublier des



Auteur: Yves-Olivier Ebe — Photographie: Marie Russillo (Watson Moderne) — Responsable: Anja Mehlhenn

crémants! D'autres sont moins performants. Les vins que je présente dans le guide sont donc ceux que je considère comme étant les plus réussis. Mais l'application VinsLux permet de présenter les autres.

### **Y a-t-il néanmoins une ou plusieurs de vos préférences que les lecteurs vont pouvoir identifier ?**

Même si j'attribue des notes, je ne les dévoile pas au public. Le but n'est pas de privilégier tel ou tel vin.

### **La sélection des vins n'est pas la seule surprise de votre guide...**

En effet, un DropStop<sup>1</sup>, sur lequel est imprimée une peinture de l'artiste luxembourgeois Robert Brandy, complète le guide. L'original sera mis aux enchères le 15 avril 2023 au Domaine Thermal de Mondorf-les-Bains. Les bénéfices iront à Télévie.



Deutsch

### **Woher stammt die Idee, einen Ratgeber über luxemburgische Weine herauszugeben?**

**Claude François:** Ich habe mich schon immer mit diesem Thema befasst. Mein Vater war Sammler, ich kam demnach schon sehr früh in den Genuss der besten Weine. Später konnte ich meine Leidenschaft mit meinem Beruf als Journalist verbinden, da ich im Gastronomiebereich tätig war. Heute unterstütze ich den Luxemburger Weinbau auf neutrale Art und Weise, indem ich für Produkte werbe, die immer ausgefeilter werden.

### **Wie haben Sie Ihre Auswahl getroffen?**

In Luxemburg gibt es über 1.500 Weine, meistens Rebsorten. Ein Winzer kann zum Beispiel auf einer 8 Hektar großen Parzelle etwa 20 Weine produzieren; 5 oder 6 Rieslinge, Pinot blanc, gris oder noir, Auxerrois, Gewürztraminer und, nicht zu vergessen, Crémants! Andere sind weniger ertragreich. In meinem Ratgeber stelle ich die Weine vor, die meiner Meinung nach am gelungensten sind. In der App VinsLux werden aber auch die anderen vorgestellt.

### **Verraten Sie den Lesern auch den einen oder anderen Lieblingswein?**

Ich vergebe zwar Noten, teile diese jedoch nicht öffentlich mit. Es geht hier nicht darum, diesen oder jenen Wein zu bevorteilen.

### **Die Auswahl der Weine ist nicht die einzige Überraschung in diesem Ratgeber...**

Das stimmt, ergänzt wird das Handbuch durch einen DropStop<sup>1</sup>, auf dem ein Bild des Luxemburger Künstlers Robert Brandy gedruckt ist. Das Original wird am 15. April 2023 im Domaine Thermal von Bad Mondorf versteigert und der Erlös an Télévie gespendet.



# Keine Chance für Pflanzenschädlinge

Ne laisser aucune chance aux organismes nuisibles



Zusätzlich zu seiner Präventionsarbeit analysiert die ASTA in ihrem Labor die gesammelten Insekten.

En plus de son travail de prévention, l'ASTA analyse dans son laboratoire les insectes collectés.



Eingeschleppte Pflanzenschädlinge sind eine Gefahr für Natur und Landwirtschaft. Auch in Luxemburg gelten für sie deshalb höchste Überwachungsstandards, denn in punkto Schädlingsbekämpfung gilt: Je früher gesichtet, umso größer die Erfolgchance.

L'importation d'organismes nuisibles comporte des risques tant pour la nature que pour l'agriculture. Le Luxembourg, à l'instar d'autres pays, applique les normes de surveillance les plus exigeantes, car, pour combattre les organismes nuisibles aux végétaux, le repérage précoce augmente les chances d'une lutte efficace. — Lire p.58

**i** ASTA  
phytopathologie@asta.etat.lu

Deutsch

Zuständig für das Monitoring und die Maßnahmen bei Schädlingsbefall in Luxemburg ist die Pflanzenschutzdienststelle der ASTA (Administration des Services Techniques de l'Agriculture). Diese kümmert sich um die Gesundheit der heimischen Pflanzen, sowie die Handhabung von Quarantäneschadorganismen, die von der EU als meldepflichtig eingestuft wurden, da sie eine Bedrohung für Pflanzen und Biodiversität darstellen. Als Quarantäneschadorganismen gelten Organismen mit potentieller Schadwirkung auf Pflanzen in einem Gebiet, in dem sie noch nicht auftreten oder nicht weit verbreitet sind und amtlichen Überwachungs- und Bekämpfungsmaßnahmen unterliegen. In der Regel handelt es sich dabei um Organismen, die in ihrem ursprünglichen Verbreitungsgebiet große wirtschaftliche Schäden in der Land- oder Forstwirtschaft verursachen.

Durch die Globalisierung, den internationalen Handel sowie die Klimaerwärmung gelangen immer mehr nicht-heimische Arten in Gegenden, in denen sie ebenfalls Wirtspflanzen vorfinden können. „Unsere Pflanzen kennen diese neuen Organismen nicht, so dass sie sich

auch nicht gegen sie wehren können. Zudem gibt es hier auch nicht die richtigen natürlichen Gegenspieler wie z.B. Vögel, die die fremden Insekten fressen. Die Auswirkungen auf Wälder und Kulturen können daher extrem groß sein“, warnt Nadine Kieffer von der ASTA.

### Die Mithilfe eines jeden

In Luxemburg gibt es zurzeit nur wenige solche Organismen. Einer davon ist der Kartoffelzystennematode (*Globodera*), der sich jedoch nur langsam im Boden fortbewegt und dessen Verbreitung so relativ leicht gestoppt werden kann. Da aufgrund der zunehmenden Importe jedoch auch das Risiko der Ansiedlung schädlicher Organismen aus dem Ausland steigt, ist es wichtig, dass jeder bei der Sichtung mitarbeitet: „Gerade Privatleute sind sich oft nicht bewusst, dass sie keine Pflanzen, Pflanzenteile, Saaten oder Obst und Gemüse aus dem Urlaub mitbringen dürfen. Dafür bräuchten sie ein spezielles Pflanzenschutzzeugnis, denn die Trauben- oder Olivenpflanzen vom Markt werden nicht immer kontrolliert und können so Schädlinge mit sich tragen.“

Obwohl für Quarantäneschadorganismen keine Meldepflicht für Privatpersonen besteht, ist die Hilfe der Bevölkerung für den Pflanzenschutzdienst der ASTA von großer Wichtigkeit, denn nur wenn alle Akteure – sowohl die professionellen als auch die privaten – ihre Augen nach Schädlingen aufhalten und diese melden, kann ein schnelles Reagieren der zuständigen Behörde auch gewährleistet werden.

### Vorbeugen statt beseitigen

Um das Einschleppen schädlicher Organismen vorzubeugen, führt der Pflanzenschutzdienst Importkontrollen am nationalen Flughafen durch und arbeitet eng mit anderen Behörden und Diensten zusammen. „Für das Monitoring stehen wir stets in Kontakt mit der Natur- und Forstverwaltung, den Landwirten sowie anderen wichtigen Akteuren“, so Kieffer. Über Wetterdaten, Beobachtungen und Zählungen gesichteter Schädlinge in den landwirtschaftlichen Parzellen aus unterschiedlichen Regionen des Landes wird die Verbreitung potenzieller Gefahren überwacht und ggf. eingedämmt – sofern dies denn möglich ist. Für viele Schadorganismen existieren nämlich keine bis nur wenige direkte Bekämpfungsmöglichkeiten,

so dass die ASTA eher auf die Vorbeugung abzielt. „Wir hängen im ganzen Land Fallen auf zu Monitoring-Zwecken und zur Risikoanalyse. Des Weiteren informieren wir über Flyer und unsere Internetseite. Wenn Schädlinge dennoch bereits vorhanden sind, geben wir Empfehlungen zu ihrer Bekämpfung, doch dies gestaltet sich teilweise als äußerst schwierig, denn es macht einen großen Unterschied, ob es sich um Nematoden, also eine Art kleine Würmer im Boden, oder Insekten handelt, die fliegen können und sich so schneller verbreiten“, erklärt die Pflanzengesundheitsbeauftragte der ASTA.

Français

Au Luxembourg, le monitoring et la prise de mesures en cas d'infestation relèvent de la compétence du Service de la protection des végétaux de l'ASTA (Administration des services techniques de l'agriculture). Leur équipe veille sur la santé des végétaux indigènes et gère des organismes de quarantaine, que la classification de l'UE soumet à déclaration parce qu'ils représentent une menace pour les végétaux et la biodiversité. Les organismes de quarantaine regroupent les organismes ayant un effet potentiellement nocif sur les végétaux dans une zone où ils n'existent pas encore (ou ne sont pas encore largement répandus) et où ils sont soumis à des mesures officielles de surveillance et de lutte. Il s'agit en règle générale d'organismes qui, dans leur milieu originnaire, provoquent d'importants dommages économiques aux secteurs agricole et forestier.

La mondialisation, le commerce international et le réchauffement climatique entraînent l'apparition d'un nombre croissant d'espèces exotiques dans des régions où elles risquent de trouver des plantes hôtes. « Nos végétaux ne connaissent pas ces nouveaux organismes, si bien qu'ils ne sont pas en mesure de se défendre. De plus, chez nous il n'existe pas d'ennemis naturels appropriés, comme des oiseaux mangeant ces insectes étrangers. L'impact sur les forêts et les cultures risque dès lors d'être extrêmement fort », prévient Nadine Kieffer de l'ASTA.

### Un défi qui fait appel à l'interaction collective

Au Luxembourg, ces organismes sont actuellement peu nombreux. À titre d'exemple, on peut citer le nématode à kyste de la pomme de terre (*Globodera*), qui ne se déplace que lentement dans le sol, permettant ainsi



de stopper facilement sa propagation. Cependant, vu que les importations croissantes augmentent le risque d'introduction d'organismes nuisibles d'origine étrangère, il importe que chacun contribue à leur repérage : « Les particuliers, notamment, ignorent souvent qu'en rentrant de vacances, il leur est interdit de rapporter des plantes, des parties de plantes, des semences ou des fruits et légumes. Il leur faudrait en effet un certificat phytosanitaire spécial, car les pieds de vignes ou oliviers du marché, par exemple, ne sont pas toujours contrôlés et sont, de ce fait, potentiellement porteurs d'organismes nuisibles. »

Bien que les particuliers n'aient pas d'obligation de déclaration en ce qui concerne les organismes de quarantaine, l'aide de la population est d'une grande importance pour le Service de la protection des végétaux de l'ASTA, car seule la vigilance de tous les acteurs – tant professionnels que particuliers – et la déclaration d'organismes nuisibles permettent de garantir une réaction rapide de l'administration compétente.

### Prévenir plutôt qu'éliminer

Afin de prévenir l'importation d'organismes nuisibles, le Service de la protection des végétaux effectue des contrôles à l'aéroport national, en collaborant étroitement avec



Auteur: Laura Tomassini – Photographes: Marie Russillo (Maison Moderne), Shutterstock – Responsable: Monique Faber-Decker

d'autres autorités et services. « Pour le monitoring, nous sommes en contact permanent avec l'Administration de la nature et des forêts, les agriculteurs et d'autres acteurs importants », explique Nadine Kieffer.

Données météorologiques, observations et recensements des organismes nuisibles repérés dans les parcelles agricoles de différentes régions du pays permettent de surveiller la propagation de risques potentiels et – dans la mesure du possible – de les endiguer.

Pour beaucoup d'organismes nuisibles, il n'existe en effet que peu ou pas de possibilités de lutte directe, si bien que l'ASTA mise plutôt sur la prévention. « Nous suspendons des pièges dans l'ensemble du pays à des fins de monitoring et d'analyse des risques. De plus, nous proposons des informations via des flyers et notre site web. Si, malgré tout, des organismes nuisibles ont déjà fait leur apparition, nous fournissons des recommandations pour les combattre. Ceci est toutefois, en partie, extrêmement difficile, car les nématodes, c'est-à-dire des petits vers présents dans le sol, ne posent pas du tout les mêmes problèmes que des insectes qui volent et qui, de ce fait, se répandent plus rapidement », explique la responsable de la santé des végétaux de l'ASTA.

## DE Das richtige Verhalten: Was tun bei einer Sichtung?

- > Den Schädling oder potenziellen Schaden an Pflanzen fotografieren, um so eine klare Bestimmung durch die ASTA zu gewährleisten;
- > Die Sichtung beim Pflanzenschutzdienst melden und den genauen Fundstandort angeben;
- > Tote Tiere ggf. zur Bestimmung einsammeln und abgeben;
- > Kontakt: [phytopathologie@asta.etat.lu](mailto:phytopathologie@asta.etat.lu); Tel.: 45 71 72-277 /-275

### Und das unternimmt der Pflanzenschutzdienst:

- > Zusammenarbeit mit den Nachbarländern bei der Fallenstellung (Trichterfallen mit Lockstoff) entlang der Haupttransportwege;
- > Regelmäßige Kontrolle der Sichtungsstandorte;
- > Bekämpfung vorhandener Befallsherde.

## FR Les bons réflexes:

que faire si vous découvrez un organisme nuisible ?

- > Faire une photo de l'organisme nuisible ou du dégât potentiellement causé aux végétaux afin de permettre une identification claire par l'ASTA;
- > Signaler la découverte au Service de la protection des végétaux en indiquant le lieu exact de découverte;
- > Ramasser et remettre le cas échéant les animaux morts en vue de leur identification;
- > Contact: [phytopathologie@asta.etat.lu](mailto:phytopathologie@asta.etat.lu); tél.: 45 71 72-277 /-275

### Les mesures prises par le Service de la protection des végétaux:

- > Coopération avec les pays voisins pour dresser des pièges (pièges à entonnoir avec attractant) le long des principales voies de transport;
- > Contrôle régulier des lieux de découverte;
  - > Lutte contre les foyers d'infestation existants.



**DE** Steckbrief:

Der Japankäfer (*Popillia japonica*) –  
Ein neuer Schädling

2014 wurde der Blatthornkäfer (*Popillia japonica*), auch Japankäfer genannt, zum ersten Mal in Italien entdeckt, wo er seither gravierende Schäden in der Natur und Landwirtschaft angerichtet hat. Mittlerweile wurde der von der EU als meldepflichtiger Quarantäneschädling eingestufte Käfer ebenfalls in der Schweiz gesichtet, so dass seine Verbreitung in Europa zum wahren Problem werden könnte. Der Japankäfer ernährt sich nämlich von über 300 Pflanzen, darunter zahlreiche Gemüse- und Obstsorten, sowie Blumen, Gras und Bäume. Die ausgewachsenen Tiere fressen die Blätter skelettartig ab. Die im Boden abgelegten Larven hingegen visieren die Wurzeln und verursachen so Pflanzensterben. Mit seinen acht bis elf Millimetern Durchmesser ist der Japankäfer nur etwa halb so groß wie ihm ähnlich sehende einheimische Käfer. Besonders mit dem Gartenlaubkäfer (*Phyllopertha horticola*), dem Junikäfer (*Mimela junii*) oder dem Julikäfer (*Anomala dubia*) besteht dennoch Verwechslungsgefahr, deshalb ist es wichtig, bei Entdeckung auf die besonderen Merkmale des japanischen Blatthornkäfers zu achten. Der Halsschild des Japankäfers schimmert in goldgrüner Farbe, daneben besitzt er am Körper 12 weiße Haarbüschel.

**FR** Portrait: le scarabée japonais  
(*Popillia japonica*) – un nouveau venu  
parmi les organismes nuisibles

En 2014, le scarabée japonais (*Popillia japonica*) a été repéré pour la première fois en Italie, où il a causé depuis d'importants dégâts tant dans la nature que dans l'agriculture. Entre-temps, ce scarabée soumis à déclaration comme organisme de quarantaine par la classification de l'UE, a également été repéré en Suisse, de sorte que sa propagation en Europe pourrait causer des problèmes considérables. Le scarabée japonais se nourrit en effet de plus de 300 végétaux, dont une grande variété de fruits et de légumes, de fleurs, d'herbe et des arbres. Les animaux adultes rongent les feuilles jusqu'aux nervures, tandis que les larves déposées dans le sol visent les racines, causant ainsi le dépérissement des végétaux.

Le scarabée japonais présente un diamètre de huit à onze millimètres, soit la moitié environ de scarabées indigènes lui ressemblant. Néanmoins, on peut le confondre notamment avec le hanneton des jardins (*Phyllopertha horticola*), le rutelide de juin (*Mimela junii*) ou le hanneton bronzé (*Anomala dubia*), d'où l'importance d'être attentif aux caractéristiques particulières du scarabée japonais. Ce dernier possède en effet un pronotum d'un vert doré brillant, et son corps présente douze touffes de poils blancs.



LIEWENSMËTTEL – ALERTEN

ZU LËTZEBUERG



LUX FOOD  
ALERTS



Réckriff vun lesswueren an Déierofudder oder Warnunge wéinst net deklarierten Allergenen – bleift informéiert iwwert Liewensmëttel-Alerten an abonéiert Iech op déi nei Facebook-Säit:

#SecuAlim

## Lux Food Alerts

Dir sidd net op de Soziale Medien? Mir hunn och eng Newsletter! All Informatioun steet um Portal vun der Liewensmëttelsécherheet:

[www.securite-alimentaire.lu](http://www.securite-alimentaire.lu)



LE GOUVERNEMENT  
DU GRAND-DUCHÉ DE LUXEMBOURG  
Ministère de l'Agriculture, de la Viticulture  
et du Développement rural

Administration luxembourgeoise vétérinaire  
et alimentaire



# *D'fair Mëllech*, réussite d'une coopérative éthique

*D'fair Mëllech*, d'Reussite vun enger Kooperativ mat Wäerter



Le lait équitable est un vrai succès commercial, prouvant que le prix n'est pas le seul critère d'achat pour de nombreux consommateurs.

*D'fair Mëllech* ass e groussen, kommerzielle Succès. Deemno ass de Präis fir vill Konsumenten net deen eenzege Critère op dee si beim Akafen Uecht ginn.



[www.fairmellech.lu](http://www.fairmellech.lu)



Français

Une petite vache aux couleurs du drapeau national apparue en 2011 sur les briques de lait est désormais un logo bien connu. Il y a un peu plus de 10 ans, la création de la coopérative *Fairkoperativ* répondait à une nécessité. Le cours du lait, alors très bas, ne permettait pas aux producteurs de garantir la pérennité de leur exploitation. Un groupement de 48 agriculteurs luxembourgeois mise alors sur la transparence et la pédagogie : quelques centimes de plus payés par le consommateur leur permettraient de livrer un produit de qualité à même de les faire vivre décemment.

Outre un revenu correct pour l'éleveur, le surcoût appliqué sur les produits estampillés *D'fair Mëllech* garantit aussi au consommateur le respect d'un cahier des charges strict (baisse de la consommation des énergies fossiles, fourrage issu de la ferme comme principale alimentation des vaches...). Le lait est ensuite collecté et conditionné par Luxlait.

Le succès est immédiat : 143 000 litres vendus la première année, 398 000 la seconde, 501 000 la troisième... et jusqu'à 2,6 millions de litres en 2021. Les ventes augmentent d'environ 20 % chaque année, avec des records lors des années de pandémie (2019 et 2020). Une croissance rendue possible par l'arrivée de nouveaux membres. La coopérative en compte aujourd'hui 57.

Fort de cette confiance des consommateurs, le groupement a lancé en automne 2022 la filière *D'fair Fleisch*. L'initiative est similaire à celle concernant le lait. Le prix de la viande est légèrement majoré pour assurer une rémunération juste à l'éleveur, contre la mise en vente de produits irréprochables. Vingt éleveurs luxembourgeois ont déjà rejoint la coopérative.

Lëtzebuergesch

De Logo vun der klenger Kou an den Nationalfaarwen ass méttlerweil duerch d'ganzt Land bekannt. Sait 2011 ass si op de Mëllechkartongen dorëmmer ze gesinn. Virun eppes méi ewéi zéng Joer war d'Grënnung vun der Kooperativ *Fairkoperativ* eng Noutwendegkeet. Zu där Zäit stoung de Mëllechpräis esou déif, datt et de Produzenten net méi méiglech war, de Fortbestand vun hiren Betriber iwwer länger Zäit ze sécheren. E Gruppement vun 48 Bauerebetriber huet deemools déi pedagogesch Approche gewielt an d'Kaart vun der Transparenz ausgespillt: géing de Konsument just e puer Cent méi bezuelen, kéinten si e qualitativ héichwäertegt Produkt liwweren, vun deem si dezent kéinte liewen. Den Zouschlag, deen de Konsument op de Produkter mam Fair Mëllech-Logo méi bezilt, erméiglecht dem Mëllechbauer e gerecht Akommes. Sengersäits garantéiert de Bauer dem Konsument a senger Aarbecht streng Oplagen ze respektéieren (mat manner Verbrauch vu fossille Brennstoffen, mat Stréi a Fudder aus dem Silo, aus hausegenerer Produktioun, als Haaptfudermëttel fir d'Kéi...). D'Mëllech gëtt uschléissend vun der Luxlait agesammelt a weiderverschafft.

Den Erfolleg léisst net op sech waarden. Am éischte Joer ginn 143.000 Liter verkaf, 398.000 am zweeten, a 501.000 Liter am drëtten Joer. 2021 sinn et bis zu 2,6 Milliounen Liter. De Verkaf klëmmt all Joers ëm déi 20%. Während de Jore vun der Pandemie (2019 an 2020) gi Rekordwäerter verzechent. Erméiglecht gëtt dës Wuesstem duerch den Uschloss vun neie Mëllechbetriber. D'Kooperativ zielt haut 57 Memberen.

Gestärkt duerch dës Réckhalt vum Verbraucher lancéiert de Gruppement am Hierscht 2022 d'Filial vum faire Fleisch. D'Initiativ ass ähnlech ewéi bei der Mëllechproduktioun. De Präis vum Fleisch gëtt liicht ugehewen, fir dem Produzent e korrekt Akommes ze garantéieren. Am Géigenzuch liwwert den Zichter Produkter vun enger irreprochabler Qualitéit an de Verkaf. Zwanzeg Lëtzebuurger Betriber hunn sech der Kooperativ schonns ugeschloss.

#### FR Une offre de plus en plus variée

La gamme labellisée *D'fair Mëllech* s'élargit régulièrement. Outre le lait et le lait aromatisé au chocolat Fairtrade, du beurre, de la crème fraîche, des yaourts nature et aromatisés, des glaces (8 parfums) mais aussi des fromages (brie et, c'est nouveau, Bauere Kéis en tranches) sont également disponibles.

#### LU Eng ëmmer méi villfältig Offer

D'Gamm vun *D'fair Mëllech* gëtt reegelméisseg erweidert. Nieft der Mëllech an der Schockelasmëllech, déi mat Fairtrade-Schockela gemaach gëtt, kritt een och Botter, Ram, Naturjogurt a Jogurt mat ënnerschiddleche Goüten. Ausserdeem gi Glacen, an 8 verschiddenen Aromaen, an och Kéis ugebueden (Brie-Kéis an, elo nei, Bauerekéis an Tranchen).

# Wertvolle Stadtparks

Préserver les parcs urbains

Deutsch

Während der Ausstellung LUGA – Luxembourg Urban Garden 2025 werden die Parks der Hauptstadt in den Mittelpunkt gerückt. Die Dienststelle Parkanlagen der Stadt Luxemburg kümmert sich tagtäglich um diese wertvollen Flächen.

**GUDD!:** Sonja Fandel, Sie sind Verantwortliche des Service Parcs (Dienststelle Parkanlagen) der Stadt Luxemburg. Ein Traumberuf seit der Kindheit?

**Sonja Fandel:** Traumberuf in der Kindheit wäre vielleicht ein wenig weit gegriffen, aber als Kind hat mich die Gartenarbeit zuhause, besonders im Gemüsegarten, immer interessiert. Im Gymnasium haben wir ein Projekt besucht, das sich stark mit Ökologie auseinandersetzt und dieses Feld hat mich sofort fasziniert. Ich habe dann später auch Landschaftsökologie und Gestaltung studiert.

**Was ist Ihre Rolle im Service Parcs?**

Als Dienststellenleiterin des Service Parcs der Stadt Luxemburg sind die Arbeitsbereiche sehr breit gefächert – das geht von Personal- über Finanzmanagement bis hin zur Projektgestaltung.

**Die Jahre der Pandemie haben die Leute ins Grüne gezogen, in der Hauptstadt größtenteils in die diversen Parks – ein Trend, der sich fortsetzt?**

Die städtischen Parks wurden während der Pandemie wesentlich mehr genutzt, ein Trend, der jedoch teilweise auch davor schon zu beobachten war, wenn auch eher bei der zugezogenen Bevölkerung, die die städtischen Grünflächen viel selbstverständlicher in ihren Alltag integriert – hier bekommen wir auch schon mal Anfragen, eigene Veranstaltungen in den Parks zu organisieren. Während der Pandemie verlagerten viele Einwohnerinnen und Einwohner der Stadt ihre

Aktivitäten ins Freie, so dass der Nutzungsdruck der Flächen nochmals anzog. Jedoch können unsere Flächen – teilweise eher als Zierflächen angelegt – nicht immer der Beanspruchung und neuen Bestimmung gerecht werden. Auch der Klimawandel setzt uns zu, da die Bepflanzung nicht immer an die Wetterkonditionen angepasst ist. Das Grundgerüst hält dem großen Druck dieser neuen Realitäten nur teilweise stand – deshalb arbeiten wir momentan intensiv daran.

**Welche Projekte des Service Parcs wurden in den letzten Jahren umgesetzt, die Ihnen besonders am Herzen liegen?**

Erwähnenswert ist der neue Park Gasperich, ein Projekt, mit dem ich hier beim Service Parcs anfang und der nun im Frühjahr 2023 eröffnet wird. Dieser Park wurde sofort mit Kriterien der Nachhaltigkeit geplant und die Gestaltung war sehr spannend. Auch die Renaturierung der Petruß ist ein einmaliges Projekt, das durch die LUGA 2025 noch eine weitere Plattform erhält.

**Der Service Parcs und die LUGA: Wie vereint sich das Vorhaben der LUGA mit den vorhandenen Strukturen, Plänen und dem schon vorhandenen Angebot der städtischen Parks?**

Die LUGA wird sich ja auf den schon bestehenden Grünflächen der Stadt entfalten. Wir werden zusammen mit der LUGA die Öffentlichkeit zu Themen sensibilisieren, die auch im Park eine immer größere Rolle spielen – Nachhaltigkeit und Klimawandel. Wir werden diese Themen so gestalten, dass sie sich in jedermanns Alltag integrieren lassen – es entspannt sich schließlich auch auf einer nicht komplett abgemähten Wiese sehr gut.



Sonja Fandel

Verantwortliche des  
Service Parcs der Stadt  
Luxemburg.

Responsable du Service  
Parcs de la Ville de  
Luxembourg.

Français

Lors de l'exposition horticole nationale LUGA – Luxembourg Urban Garden 2025, les parcs de la capitale seront mis à l'honneur. Zoom sur le Service Parcs de la Ville de Luxembourg, qui veille sur les parcs au quotidien.

### **GUDD!: Sonja Fandel, vous êtes responsable du Service Parcs de la Ville de Luxembourg. Un métier dont vous rêvez depuis l'enfance ?**

**Sonja Fandel:** Métier de rêve depuis l'enfance serait peut-être un peu exagéré, mais lorsque j'étais enfant, je me suis toujours occupée du jardinage à la maison, en particulier du potager. Au lycée, un projet axé sur l'écologie m'a tout de suite fascinée. Ensuite, j'ai fait des études en Écologie du paysage et aménagement du territoire.

### **Quel est votre rôle au sein du Service Parcs ?**

En tant que chef du Service Parcs de la Ville de Luxembourg, mon travail est très diversifié – allant des ressources humaines à la conception de projets en passant par les finances.

### **Pendant les années de pandémie, les gens ont fréquenté davantage les espaces verts, et en grande partie les divers parcs de la capitale – est-ce une tendance qui se poursuit ?**

Les parcs urbains sont de plus en plus fréquentés, tout particulièrement par les nouveaux arrivants, beaucoup plus enclins à profiter des espaces verts de la ville dans leur vie quotidienne – il nous arrive de recevoir des demandes afin d'organiser des événements dans les parcs. La tendance s'est amplifiée pendant la pandémie.

Pendant la pandémie, de nombreux habitants de la capitale ont choisi de se rendre à l'extérieur pour vaquer à leurs occupations, ce qui a redoublé la pression sur les espaces verts. Cependant, nos espaces – dont certains sont plutôt conçus comme des espaces décoratifs – ne pourront pas toujours répondre à la demande ni à leur nouvelle mission. Le changement climatique est également un défi à relever, car les plantations ne sont pas toujours adaptées aux conditions météorologiques. Notre structure de base ne résiste que partiellement à la pression de ces nouvelles demandes – c'est pourquoi nous mettons un point d'honneur à l'améliorer.

### **Parmi les projets du Service Parcs réalisés récemment, quels sont ceux qui vous tiennent particulièrement à cœur ?**

Le nouveau parc de Gasperich mérite d'être mentionné, un projet avec lequel j'ai débuté au Service Parcs et qui sera inauguré au printemps 2023. Ce parc a été conçu en tenant compte de critères de développement durable et sa conception a été particulièrement passionnante. La renaturation de la Pétrusse est aussi un projet unique en son genre, qui bénéficiera d'une vitrine supplémentaire grâce à la LUGA 2025.

### **Le Service Parcs et la LUGA : comment le projet de la LUGA s'intègre-t-il dans les structures, les plans et l'offre déjà existante des parcs urbains ?**

La LUGA se concentrera sur les espaces verts existants de la ville. Avec la LUGA, nous allons sensibiliser le public à des questions jouant un rôle crucial dans les parcs : la durabilité et le changement climatique. Après tout, il est très agréable de se détendre sur une pelouse qui n'a pas été complètement tondue.



# Är Froen



Vos questions

op / sur  
[www.antigaspi.lu](http://www.antigaspi.lu)

**DE** Mindesthaltbarkeitsdatum und Verbrauchsdatum richtig interpretieren

„Verbrauche bis...“

oder „à consommer jusqu’au...“

Nach dem Verbrauchsdatum kann ein Lebensmittel eine unmittelbare Gesundheitsgefahr darstellen. Nach dem angegebenen Datum sollte das Produkt nicht mehr gegessen oder eingefroren werden. Beispiele hierfür sind frisches Fleisch und frischer Fisch.

„Mindestens haltbar bis...“

oder „à consommer de préférence avant...“

Das vom Hersteller angegebene Mindesthaltbarkeitsdatum gibt den Zeitpunkt an, bis zu dem ein Produkt seine spezifischen Eigenschaften wie Geschmack und Qualität weitgehend behält. Das Lebensmittel ist nach diesem Datum aber nicht zwangsläufig ungenießbar. Mit den eigenen Sinnen, d. h. durch Sehen, Riechen und Schmecken, lässt sich herausfinden, ob das Produkt noch genießbar ist. Das gilt zum Beispiel für Nudeln, Kekse, Kaffee, Reis usw.

**FR** Comment interpréter de façon correcte les indications de date de consommation?

« à consommer jusqu’au... »

Après expiration de la date limite de consommation, les aliments peuvent représenter un danger pour la santé. Une fois la date passée, le produit en question est à considérer comme non comestible et ne doit plus être congelé. Des exemples de ce genre de produits sont la viande ou le poisson frais.

« à consommer de préférence avant... »

Ce type de date de consommation est une indication du fabricant qui signifie que le produit ne perdra pas en qualité ni en goût jusqu’à la date mentionnée. Les aliments portant ce type d’indication sont souvent encore comestibles après expiration de la date; pour vérifier: regardez, sentez et goûtez-les. Des exemples de ce genre d’aliments sont les pâtes, les biscuits, le café, le riz, etc.

**GUDD!** — #12.2022

Mieux s’informer, mieux consommer



LE GOUVERNEMENT  
DU GRAND-DUCHÉ DE LUXEMBOURG  
Ministère de l’Agriculture, de la Viticulture  
et du Développement rural

Ministère de l’Agriculture, de la Viticulture  
et du Développement rural

1, rue de la Congrégation  
L-1352 Luxembourg  
E-mail: [info@ma.public.lu](mailto:info@ma.public.lu)  
[www.agriculture.public.lu](http://www.agriculture.public.lu)  
ISSN 2535-843X



MAISON MODERNE®

GUDD! est édité par  
Maison Moderne  
pour le compte du Ministère  
de l’Agriculture, de la Viticulture  
et du Développement rural.

Une réalisation du Brand Studio  
Maison Moderne  
[www.maisonmoderne.com](http://www.maisonmoderne.com)  
[mm-agency@maisonmoderne.com](mailto:mm-agency@maisonmoderne.com)



**DIRECTION ARTISTIQUE**

Cassandra Bourtembourg

**MISE EN PAGE**

Monique Bernard (coordination)

**CHEFS D’ÉDITION**

Agathe Goisset et Muriel Dietsch

**PHOTOGRAPHIES COUVERTURES**

Marie Russillo (Maison Moderne),  
Shutterstock

**TRADUCTIONS, CORRECTIONS**

Josette Dolar, Repères Communication

**PUBLICITÉ**

Maison Moderne  
(+352) 20 70 70-300  
[brandstudio@maisonmoderne.com](mailto:brandstudio@maisonmoderne.com)  
Tous droits réservés  
© MM Publishing and Media S.A.



# Nos experts vous éclairent

## Tout sur le financement de votre projet immobilier

Rencontrez nos super conseillers 100 % dédiés à votre projet dans notre nouveau Hub of Home ou dans nos agences classiques. Ils vous accompagnent sur l'ensemble de vos besoins : conseil et financements sur mesure, aides publiques et assurances.

Nos experts se déplacent même chez vous ou sur votre lieu de travail jusqu'à 19h.

Prenez rendez-vous dès maintenant: [www.raiffeisen.lu/hubofhome](http://www.raiffeisen.lu/hubofhome)



La Banque qui appartient à ses membres

