

SOU SCHMAACHT LËTZEBUERG : Le pays dans l'assiette

GUDO!

#16

Mieux s'informer, mieux consommer

KIKI RICKI
Getreide:
Schätze aus
der Natur

LUGA 2025 – Ville de Luxembourg et Nordstad

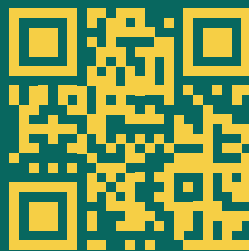
L'exposition vivante d'agriculture et d'horticulture, portée par
celles et ceux qui cultivent le pays



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

LEADER

LËTZEBUERG



Besicht eisen neie Site !

LEADER.LU



Wuerzele fir d'Zukunft schloen

Cultiver les racines d'avenir

LU

Bis den 18. Oktober 2025
invitéiert d'LUGA 2025 –
Luxembourg Urban Garden
jidderen op en eenzegaarteg
Erliefnes am Häerz vun der
haiteger Landwirtschaft a vum
Gaardebau.

Ënnert fräiem Himmel verwandelt dës temporär
Ausstellung d'Stad Lëtzebuerg an Ettelbréck
an e liewegt Feld vun den Experimentatiounen,
wou innovativ Iddie ronderëm d'Ernährung,
d'Begréngung vun de Stied an d'nohalteg
Entwécklung opkommen. Botanesch Weeër,
iessbar Gäert a landwirtschaftlech Virféierungen
– all Site gëtt zu enger Plaz vun Inspiratioun,
animéiert vun de Leit, déi eist Land ernären a
seng natierlech Schéinheet erhale wëllen.

Ënnert der Schiermherrschaft vun Hiren
Altesses Royales, dem Grand-Duc an der
Grande-Duchesse, kann d'LUGA op déi aktiv
Ënnerstëtzung vum Ministère fir Landwirtschaft,
Ernährung a Wäibau, souwéi op déi vun der
Gemeng Ettelbréck an der Stad Lëtzebuerg
zielen. Mat dësem Engagement ënnersträichen
ech dem Ministère säi Wëllen, eng nohalteg
Landwirtschaft, eng gesond a regional
Ernährung, de Schutz vun der Biodiversitéit an
den Dialog tëscht Produzenten a Bierger aktiv
ze fërderen.

D'LUGA Nordstad, déi zesumme mat der
„Bauerestad“ Ettelbréck konzipéiert gouf,
beliicht d'Diversitéit vun eise Kulturlandschaften,
déi villfälteg Produktiounsformen an
dat traditionräicht Wëssen, dat iwwer
Generatiounen weidervermëttelt gëtt.

An dësem Sënn bleift och de Magasin GUDD!
senger Missioun trei: d'Aarbecht vun der
Landwirtschaft ze honoréieren, d'Bewosstsi fir
d'Liewensméttelsécherheet ze verschäerfen
an den Déiereschutz ze stäerken – well dës
Themen eis all eppes uginn, haut wéi muer.

Martine Hansen

Ministesch fir Landwirtschaft, Ernährung a Wäibau



FR

Jusqu'au 18 octobre 2025, la
LUGA 2025 – Luxembourg
Urban Garden nous invite à
vivre une expérience unique,
au plus près de l'agriculture et
de l'horticulture.

À ciel ouvert, cette exposition temporaire
transforme les villes de Luxembourg
et d'Ettelbruck en un véritable terrain
d'expérimentation vivante, où germent de
nouvelles idées autour de l'alimentation, de la
nature en ville et du développement durable.
Sentiers botaniques, jardins comestibles,
démonstrations agricoles... chaque lieu devient
un espace d'inspiration, animé par celles et
ceux qui nourrissent notre pays et font fleurir
nos paysages.

Placée sous le Haut Patronage de Leurs
Altesses Royales le Grand-Duc et la Grande-
Duchesse, la LUGA bénéficie du soutien actif
du Ministère de l'Agriculture, de l'Alimentation
et de la Viticulture, ainsi que de la commune
d'Ettelbruck et de la Ville de Luxembourg.
Par cet engagement, je réaffirme l'objectif du
Ministère : promouvoir une agriculture durable,
une alimentation saine et locale, la préservation
de la biodiversité, ainsi qu'un dialogue vivant
entre les producteurs et les citoyens.

La LUGA Nordstad, conçue avec la « ville des
agriculteurs », Ettelbruck, met en lumière la
richesse de nos paysages vivants, la diversité
des pratiques agricoles et un savoir-faire
transmis de génération en génération.

Dans cet esprit, le magazine GUDD! reste fidèle
à sa mission : valoriser le travail du monde
agricole, sensibiliser à la sécurité alimentaire
et défendre le bien-être animal – autant
d'enjeux essentiels qui nous concernent tous,
aujourd'hui comme demain.

Martine Hansen

Ministre de l'Agriculture, de l'Alimentation et de la
Viticulture

INHALT/SOMMAIRE

INTERVIEW	LU/DE	FR
6	Niki Kirsch: Do, wou alles ugefaangen huet	Niki Kirsch : Là où tout a commencé
LUGA NORDSTAD		
10	Landwirtschaft entdecken, wie Sie sie noch nie erlebt haben	Découvrir l'agriculture comme vous ne l'avez encore jamais vue
16	FAE feat. LUGA: Das Doppelereignis des Jahres	FAE feat. LUGA : le double événement de l'année
20	Den LTA fasziniert mat zwee Gäert	Le LTA fait sensation avec ses deux jardins
24	Vielfalt unter Bäumen: Das Arboretum LTEtt	Biodiversité parmi les arbres : l'arboretum LTEtt
26	Nordstad lässt nachhaltige Ideen keimen	Nordstad fait germer les idées durables



	LU/DE	FR
KIKI RIKI		
29	Getreide: Schätze aus der Natur	Céréales : trésors de la nature
LUGA - VILLE DE LUXEMBOURG		
42	Die bepflanzte Stadt: LUGA in voller Blüte	Cultiver la Ville : LUGA en pleine floraison
46	8 urban Gäert, präsentiert von der Fédération Horticole Luxembourgeoise	8 jardins urbains présentés par la Fédération Horticole Luxembourgeoise
48	Lokal Genießen: Das Catering-Konzept der LUGA	Plaisirs locaux : le concept de catering de la LUGA
50	Cuvée LUGA 2025 Crémant Millésimé	Cuvée LUGA 2025 Crémant Millésimé
51	Die drei Elemente eines lebenden Gartens	Les trois entités d'un jardin vivant
52	Agrarfläche-Buffer am Péitrussdall: Fir eng gerecht Buedemverdeelung	« Un banquet dans une jardinière » dans la vallée de la Pétrusse : pour une répartition du sol équitable
INITIATIVE ÉDUCATIVE		
54	Nei „Antigaspi“-Challengë fir déi Kleng	Nouveau défi « Antigaspi » pour les enfants
INSPECTION SANITAIRE		
56	Tierseuchen: Schützen Sie unsere Nutztiere!	Épizooties : protégeons nos animaux d'élevage !
BIEN-ÊTRE ANIMAL		
59	Eng nei Ulafstell fir den Déiereschutz	Un nouveau point de contact pour la protection des animaux
SOU SCHMAACHT LËTZEBUERG		
62	Treffen mit dem 100-prozentigen Geschmack aus Luxemburg	À la rencontre du goût 100 % luxembourgeois
CONTACTS		
66	Är Froen	Vos questions



© Photo : PANCAKE! photographie

Do, wou alles ugefaangen huet

Là où tout a commencé

Scho virun 22 Joer huet sech de Gedanke vun enger eegener Gaardenausstellung zu Lëtzebuerg entwéckelt. Den Niki Kirsch gëllt als Initiator vun der LUGA a verréit am Interview, wéi et zu dëser kouw a wat hien sech vun hir erwaart.

L'idée d'organiser une exposition horticole au Luxembourg a vu le jour il y a 22 ans. Niki Kirsch est considéré comme l'initiateur de la LUGA et explique dans cette interview comment cette initiative a émergé ainsi que ses attentes à son égard.

LU

Här Kirsch, wat war Är Motivatioun hannert der Propose, zu Lëtzebuerg eng Gartenschau ze organiséieren a wéi hutt Dir d'Iddi deemools a Beweegung bruecht?

Niki Kirsch (NK): Ech hunn ugefaang, mech dofir ze interesséieren, wéi mir 2003 zu Rostock op der IGA (Internationale Gartenbauausstellung) waren. D'Iddi fir de Stand koom vum Fernand Boden a Renate Künast, dunn Landwirtschaftsminister zu Lëtzebuerg an an Däitschland. Ech war dunn Präsident vun de Berufsgärtner a mir kruten de Budget, fir sur place e kleng Wéngert ze maachen.

2004 goufe mir du gefrot, fir och zu Tréier op der LAGA, der Landesgartenschau, e Stand ze maachen. Dono hunn ech fir mech decidéiert, och eng Gartenschau zu Lëtzebuerg z'organiséieren, mee net als Kopie vun deenen an Däitschland. Ech wollt eppes Lëtzebuergesches an do sinn ech hei am Land dunn och op Interessi gestouss. D'Iddi war et vun Ufank un, de ganze Secteur vun der Horticulture, also dem Gaardebau an de Vierdergrond ze stellen, mee eleng kann een esou eppes net droen, dofir hu mir déi ganz Landwirtschaft mat erageholl, de Wäibau, den Hunneg, den Tourismus, den Uebstbau.

Wat genee mécht d'LUGA dann elo esou speziell?

NK: An Däitschland sinn d'Gartenschauen normalerweis op engem zesummenhängende Site, mee hei am Land hu mir keng 40 oder 50 Hektar Plaz beieneen fir esou e Projet. D'LUGA ass komplett op, meeschtens gratis, an op verschiddene Plazen, wat et fir d'Leit natierlech nach méi interessant mécht, well se e ganze Parcours maache kënnen. Och wollt mir keng grouss Zelter opriichten fir d'Restauratioun, mee eis Restaurants an Hoteller mat eranhuelen. Et geet net drëms, sech géigesäiteg Konkurrenz ze maachen, mee au contraire zesummenzeschaffen an och vläicht nei Kooperatiounen ze entwéckelen.

D'LUGA soll jo net just e flott Event fir d'ganz Famill sinn, mee och dozou bäidroen, dass d'Leit erëm e bessert Verständnis fir Produktioun, Saisonalitéit an nohaltege Konsum kréien. Wéi leet een sech do un?

NK: D'Ann Muller huet mat senger Ekippen eng ganz Panoplie u Projeten ausgeschaft, mat Ausstellungsgäert an Hochbeeter, mee och Workshops. D'Iddi ass et ze weisen, wat alles hei am Land produzéiert gëtt an och, déi verschidde Berufser ze promouvéieren. Dat, wat gewise gëtt, ännert all puer Wochen, well jo alles net nëmme regional, mee och saisonal muss sinn an d'Leit solle gesinn, dass ee keng Äerdbiere fir Chrëschttag brauch an Uebst oder Geméis och keng 2.000 Kilometer muss transportéiert ginn, wann et och hei bei eis wiisst.

Mir wëllen d'Leit motivéieren, Lëtzebuurger Produiten ze kafen an hinnen och erklären, firwat dës oft méi deier wéi am Ausland sinn: well hei d'Stonneléin mat déi héchst an Europa sinn, an déi si natierlech am Präis vun der Wuer mat dran. Och wëlle mir weisen, dass ee bei sech doheem kann op klenger Fläch eppes Flottes maachen. Zum Beispill, amplaz eng Steewüüst e schéine Gaart mat Planzen. Awer hei och erëm de Fokus op eenheemesch Sorten – op Lëtzebuerg gehéiert nämlech kee Bambus, mee eng flott lokal Planz, déi eisem Klima standhält, ass grad esou schéin.



© Photo : PANCAKE! photographie

Nieft der grousser Ausstellung geet et och ëm déi praktesch, lokal Beispiller. Wéi kënnen sou Initiativen och no der LUGA weiderliewe fir d'Liewensqualitéit z'erhéijen?

NK: Eise Kraidergaart am Péitruss-Dall, vis-à-vis vum Minigolf, gëtt zum Beispill vun der Gemeng iwwerholl an duerno weidergefuert, an dat gëllt och fir eng ganz Partie aner Projekte. Déi dräi grouss Stéchwierder si jo „regional“, „saisonal“ a „nohalteg“, dat ass dat grousst Zukunftsdenken.

Zum Schluss nach e Bléck op d'Zukunft: Wéi eng Spuere soll d'LUGA hannerloossen? A wat géift Dir lech fir déi nächst Jore wënschen?

NK: Meng Hoffnung wier et, dass genee wéi an Däitschland och zu Lëtzebuerg all puer Joer eng Gartenschau organiséiert gëtt. Ech hoffen, dass d'LUGA dozou bäidréit, dass en Ëmdenke stattfënnt, dass dat, wat hei am Land produzéiert gëtt, och un de Mann kënnt. Elo muss een awer emol gesinn, op dat Ganzt e Succès gëtt. Ech sinn op jiddefalls immens stolz a frou, dass d'LUGA endlech Realitéit gëtt an ech dat nach dierf materliewen. Mir gefällt de Projet nämlech super, en ass richtig flott.

LUGA 2025 - Luxembourg Urban Garden
Bis den 17.10.2025
De ganze Programm an der Stad
Lëtzebuerg an zu Ettelbréck :
www.luga.lu

FR

Monsieur Kirsch, pourriez-vous nous expliquer ce qui vous a incité à proposer l'organisation d'une exposition d'horticulture et comment vous avez concrétisé cette idée à cette époque ?

Niki Kirsch (NK) : C'est lors de notre participation à l'IGA (exposition internationale d'horticulture) à Rostock en 2003 que j'ai commencé à m'y intéresser. L'idée d'être présent avec un stand a été proposée par Fernand Boden et Renate Künast, à l'époque ministres de l'Agriculture au Luxembourg et en Allemagne. J'étais alors président de la Fédération Horticole Luxembourgeoise, et un budget nous a été alloué pour la création d'un petit vignoble sur place.

En 2004, nous avons été sollicités pour installer un stand à la LAGA, une exposition régionale d'horticulture qui a eu lieu à Trèves. J'ai alors décidé d'organiser une exposition horticole au Luxembourg, tout en m'assurant qu'elle ne ressemble pas à celles qui ont lieu en Allemagne. Je voulais quelque chose de luxembourgeois, ce qui a suscité un réel intérêt dans le pays. Dès le départ, l'idée était de valoriser le secteur horticole dans son intégralité. Cependant, une telle démarche ne peut se faire tout seul, ce qui nous a amenés à inclure aussi l'agriculture, la viticulture, l'apiculture, le tourisme et la fruiticulture.

Qu'est-ce qui rend la LUGA si unique ?

NK : En Allemagne, les expositions horticoles ont généralement lieu sur un site contigu, mais au Luxembourg, nous ne disposons pas de 40 ou 50 hectares d'espace pour réaliser un tel projet. La LUGA se déroule entièrement en plein air, est en grande partie gratuite et a lieu à divers endroits, ce qui la rend d'autant plus attrayante pour les visiteurs, qui peuvent profiter d'un parcours complet. Nous ne souhaitons pas non plus installer de grands chapiteaux pour la restauration, mais plutôt intégrer nos restaurants et hôtels. L'objectif n'est pas de rivaliser, mais plutôt de coopérer et peut-être même de mettre en place de nouvelles formes de collaboration.

La LUGA vise non seulement à être un grand événement familial, mais aussi à sensibiliser les visiteurs sur la production, la saisonnalité et à encourager des habitudes de consommation responsables. Comment faites-vous ?

NK : Ann Muller et son équipe ont développé de nombreux projets, dont des jardins, des plates-bandes surélevées, ainsi que des ateliers. L'objectif est de mettre en valeur les productions de notre pays tout en faisant la promotion des divers métiers. Ce qui est présenté évolue toutes les quelques semaines, car il est essentiel que cela soit à la fois régional et saisonnier. Les gens doivent comprendre qu'il n'est pas nécessaire de manger des fraises à Noël et que les fruits ou légumes n'ont pas

besoin d'être transportés sur 2 000 kilomètres s'ils peuvent être cultivés localement. Nous souhaitons encourager les consommateurs à privilégier les produits luxembourgeois et leur expliquer pourquoi le coût de ces produits est souvent plus élevé qu'à l'étranger : en effet, les salaires horaires au Luxembourg figurent parmi les plus élevés d'Europe, et ceux-ci sont donc intégrés dans les prix des articles. Nous souhaitons également montrer qu'il est possible de réaliser des choses incroyables chez soi, même dans un espace réduit, par exemple, en aménageant un beau jardin avec des plantes au lieu d'un parterre de gravier. Dans ce contexte, l'accent est également mis sur les espèces autochtones – le bambou n'étant pas présent au Luxembourg, il est donc préférable de sélectionner une belle plante locale capable de s'adapter à notre climat.

En plus de la grande exposition, il est également question d'exemples pratiques et locaux. Quelles seront les prochaines étapes pour que ces initiatives se poursuivent après la LUGA afin d'améliorer la qualité de vie ?

NK : Le jardin d'herbes aromatiques situé dans la vallée de la Pétrusse, en face du minigolf, sera pris en charge par la commune, qui continuera son développement. Cela s'applique également à plusieurs autres projets. Les principaux mots-

clés à retenir sont « régional », « saisonnier » et « durable », représentant une réflexion majeure pour l'avenir.

Pour finir, un regard vers l'avenir : quel héritage la LUGA devrait-elle laisser derrière elle ? Et quels sont vos souhaits pour les années à venir ?

NK : J'espère que l'on pourra organiser une exposition horticole au Luxembourg tous les quelques ans, à l'instar de ce qui se fait en Allemagne. J'espère aussi que la LUGA contribuera à faire évoluer les mentalités, et que les gens se tournent vers les produits de chez nous. Reste à savoir si tout cela sera un succès. Quoi qu'il en soit, je suis très fier et content que la LUGA se concrétise enfin et que j'aie encore l'opportunité d'en faire l'expérience. Car ce projet me plaît beaucoup, il est exceptionnel.

LUGA 2025 - Luxembourg Urban Garden

Jusqu'au 17.10.2025

Le programme complet à Luxembourg-Ville et Ettelbruck :

www.luga.lu





© Photo : PANCAKE! photographie

LUGA Nordstad: Landwirtschaft entdecken, wie Sie sie noch nie erlebt haben

LUGA Nordstad : découvrir l'agriculture
comme vous ne l'avez encore jamais vue

Ettelbrück lädt ein zu einem
außergewöhnlichen Spaziergang durch
die Welt der Landwirtschaft – hautnah,
überraschend und zukunftsweisend

Ettelbruck vous invite à une promenade insolite
dans l'univers de l'agriculture – une expérience
de proximité, surprenante et tournée vers
l'avenir

DE

Noch bis zum 19. Oktober feiert Ettelbrück im Rahmen der LUGA Nordstad die Landwirtschaft in all ihren Facetten – mit eindrucksvollen Installationen, interaktiven Workshops und innovativen Projekten. Als langjährige Heimat des Lycée Technique Agricole (LTA) und Veranstaltungsort der bekannten Foire Agricole ist Ettelbrück prädestiniert dafür, als Gastgeberin dieser besonderen Freiluftausstellung zu fungieren. Die Themen? Landwirtschaft, wie sie heute gelebt, erforscht und gedacht wird – mit Blick in die Zukunft.

Der „Sentier agricole“ – Landwirtschaft erwandern und erleben

Das Herzstück der LUGA Nordstad ist der rund 4,5 km lange „Sentier agricole“ – ein urbaner Themenwanderweg, der vom Bahnhof Ettelbrück aus entlang der renaturierten Alzette führt. Im Rahmen des Projekts „Parc de l'Alzette“ wurde der Flusslauf begradigt, Uferbefestigungen neu gestaltet und durch Sandsteinblöcke im Wasser neue Rückzugsorte für Tiere geschaffen.

Entlang des Weges erwarten die Besucher 18 sogenannte „Anziehungspunkte“, die von verschiedensten Akteuren betrieben werden. Mit Installationen, Veranstaltungen und Workshops bieten sie spannende Einblicke in das landwirtschaftliche Schaffen – lehrreich, kreativ und überraschend.

Vielfalt auf den Dächswiesen: Schaupflanzungen und Innovationen

Ein Highlight auf den Dächswiesen sind die imposanten Schaupflanzungen: Hier werden eine Vielzahl an in Luxemburg angebauten Pflanzenarten gezeigt – darunter Mais- und Gräserarten, Hanf, Mohn, Senfkorn und Wildkorn aus dem Ourdall sowie aromatische Kräuter wie Minze, Fenchel, Melisse und Heilpflanzen für die „Téi vum Séi“-Produkte. Der Fokus liegt auf Anbautechniken: Die Besucher erleben Vorführungen zu mechanischer versus konventioneller Unkrautbekämpfung, innovativer Agrartechnik und können an praxisnahen Workshops teilnehmen.

Das IBLA (Institut für biologische Landwirtschaft und Agrarökologie) informiert über Leguminosen wie Soja und Linsen. Das LTA präsentiert eine beeindruckende Auswahl an Getreide- und Kartoffelsorten sowie

aktuelle Forschungsprojekte – viele davon in Zusammenarbeit mit europäischen Partnern. Auch spezielle Maschinen für wissenschaftliche Versuche sind zu sehen.

Tiere, Technik und ein Maislabyrinth

Ein mit GPS-Technologie angesätes Maislabyrinth, die Wetterbeobachtungsstation der ASTA sowie drei Arboreten des Lycée Technique Ettelbrück ergänzen das Erlebnis. Und selbstverständlich sind auch landwirtschaftliche Nutztiere mit dabei: An bestimmten Wochenenden kann man Kühe, Schafe und Co. auf den Dächswiesen hautnah erleben.

Ein gemeindeübergreifendes Projekt ist „Die Reise der Körner“ – eine nachhaltige Installation aus recyceltem Material, die in Ettelbrück, Schieren, Diekirch, Erpeldingen und Bettendorf aufgestellt ist.



© Photo : PANCAKE! photographie

Agriculture Hub – das pulsierende Herz der LUGA Nordstad

Direkt gegenüber der Däichhal steht auf Stelzen das Agriculture Hub – ein moderner Pavillon, der hochwassersicher errichtet wurde. Hier befindet sich das Informationszentrum für Besucher, kleine Workshopräume, eine Buvette sowie ein Ausstellungsbereich. Für das leibliche Wohl sorgt das Restaurant „Chiche“, das lokale Produkte in den Mittelpunkt stellt. In unmittelbarer Nähe vermitteln zwei Gewächshäuser von Restopolis, wie hydroponischer Anbau helfen kann, die Schulverpflegung nachhaltiger zu gestalten.

Landwirtschaft im Fokus – eine Fotoausstellung in der Stadt

Das Agriculture Hub ist auch Schauplatz einer Fotoausstellung des Photo Club Ettelbrück. Die Bilder zeigen beeindruckende Einblicke in luxemburgische Agrarlandschaften, Nutztiere und den Alltag der Produzenten. Weitere ausgewählte Fotos schmücken an verschiedenen Orten das Stadtbild Ettelbrücks – ein visuelles Erlebnis, das zum Nachdenken und Staunen einlädt.

Denn auch in den Fußgängerzonen wird während der LUGA Nordstad einiges geboten: Urbane Landwirtschaftsprojekte, der „Fünf-Sinne-Pfad“ der Abschlussklasse 2024 der

Landschaftsgärtner am LTA, der Aquaponik-Demonstrationsgarten des Fësch Haff und viele weitere kreative Beiträge machen Ettelbrück zum Hotspot für alle, die Landwirtschaft neu entdecken wollen.



© Photo: PANCAKE! photographie

Bob Steichen

*Bürgermeister der Stadt Ettelbrück
Bourgmestre de la Ville d'Ettelbruck*



FR

Jusqu'au 19 octobre, dans le cadre de la LUGA Nordstad, Ettelbruck célèbre l'agriculture sous toutes ses formes, avec des installations impressionnantes, des ateliers interactifs et des projets innovants. Terre d'accueil depuis de nombreuses années du Lycée Technique Agricole (LTA) et de la renommée Foire Agricole, Ettelbruck est par nature l'hôte idéale pour cette exposition de plein air particulière. Les thèmes ? L'agriculture aujourd'hui : pratique, recherche et conception – et ses perspectives vers l'avenir.

Le « Sentier agricole » – explorer et expérimenter l'agriculture

La pièce maîtresse de la LUGA Nordstad est le « Sentier agricole », un sentier urbain de randonnée thématique d'environ 4,5 km de long, qui conduit de la gare d'Ettelbruck jusqu'aux berges renaturées de l'Alzette. Dans le cadre du projet « Parc de l'Alzette », le cours de la rivière a été rectifié, les berges ont été réaménagées et de nouveaux refuges pour les animaux ont été créés dans l'eau à l'aide de blocs de grès.

Le long du parcours, les visiteurs découvriront 18 « Points d'intérêt » présentés par des acteurs des plus diversifiés. À travers des installations, animations et ateliers, ils offrent un aperçu passionnant de la production agricole – instructif, créatif et surprenant.

Diversité aux Däichwisen : démonstrations de cultures agricoles

Les imposantes plantations exposées constituent le point fort des Däichwisen : elles présentent une multitude d'espèces végétales cultivées au Luxembourg, notamment des variétés de maïs et de graminées, du chanvre, du pavot, des graines de moutarde et des céréales sauvages provenant de l'Ourdall, ainsi que des herbes aromatiques telles que la menthe, le fenouil, la mélisse et des plantes médicinales utilisées dans les produits « Téi vum Séi ». L'accent est mis sur les techniques de culture : les visiteurs peuvent assister à des démonstrations sur le désherbage mécanique par rapport à la méthode traditionnelle, découvrir des techniques agricoles innovantes et participer à des ateliers pratiques.

L'IBLA (Institut pour l'agriculture biologique et l'agroécologie au Luxembourg) vous informe

sur les légumineuses telles que le soja et les lentilles. Le LTA présente une sélection impressionnante de variétés de céréales et de pommes de terre ainsi que des projets de recherche actuels, dont beaucoup sont menés en collaboration avec des partenaires européens. Des machines spéciales pour les essais scientifiques sont également exposées.

Animaux, technique et labyrinthe de maïs

Un labyrinthe de maïs réalisé à l'aide d'une technique de semis assistée par GPS, la station météorologique de l'ASTA, ainsi que trois arboretums du Lycée Technique d'Ettelbruck viennent enrichir l'expérience. Et bien sûr, les animaux d'élevage sont également au rendez-vous : certains week-ends, il est possible d'approcher au plus près vaches, moutons et autres animaux aux Däichwisen.

Le projet intercommunal « Le voyage des graines » – une installation durable réalisée à partir de matériaux recyclés – est présenté à



© Photo : PANCAKE! photographie

Ettelbruck, Schieren, Diekirch, Erpeldange et Bettendorf.

Agriculture Hub – le cœur battant de la LUGA Nordstad

Juste devant la Däichhal, l'Agriculture Hub, un pavillon moderne résistant aux inondations, se dresse sur pilotis. C'est ici que se trouvent le centre d'informations pour les visiteurs, de petits espaces pour les ateliers, une buvette et une zone d'exposition. Pour se régaler, le restaurant « Chiche » met à l'honneur des produits locaux. À proximité immédiate, deux serres de Restopolis montrent comment la culture hydroponique peut contribuer à rendre la restauration scolaire plus durable.

Focus sur l'agriculture – une exposition photographique dans la ville

L'Agriculture Hub est également le lieu de l'exposition photographique du Photo-Club d'Ettelbruck, qui montre d'impressionnantes vues de paysages agricoles luxembourgeois,

des animaux d'élevage et le quotidien des producteurs. D'autres photos sélectionnées ornent différents sites de la ville d'Ettelbruck, offrant une expérience visuelle qui invite à la réflexion et à l'étonnement.

En effet, les zones piétonnes proposent aussi des activités intéressantes dans le cadre de la LUGA Nordstad : des projets agricoles urbains, le jardin des 5 sens, réalisé par la classe terminale 2024 de paysagistes du LTA, le jardin aquaponique du Fësch Haff, ainsi que de nombreuses autres contributions créatives font d'Ettelbruck un lieu incontournable pour toutes celles et ceux qui souhaitent découvrir l'agriculture sous un nouveau jour.





- SINCE 1894 -



NEW

0% LAKTOS
100% FREED



WHAT A TIME TO BE ALIVE





© Photo : PANCAKE! photographie

FAE feat. LUGA: Das Doppelereignis des Jahres

FAE feat. LUGA : le double évènement de l'année

Als größte Landwirtschaftsmesse Luxemburgs darf die Foire Agricole Ettelbrück (FAE) auf der Agenda 2025 nicht fehlen. Der Besuch der diesjährigen Ausgabe, die vom 4. bis 6. Juli stattfindet, lohnt sich gleich doppelt.

La Foire Agricole d'Ettelbruck (FAE), la plus grande foire agricole du Luxembourg, ne pouvait pas manquer au programme de 2025. L'édition de cette année, qui se déroulera du 4 au 6 juillet, vaut doublement le déplacement.

DE

„Die Foire Agricole Ettelbrück steht dieses Jahr unter einem ganz besonderen Stern“, so die Verkündung von Anne Dirkse aus dem FAE-Organisationsteam. Durch die LUGA gibt es auf dem Gelände der Däichwisen zahlreiche Änderungen, die das Programm der Messe um einige Punkte erweitern und so noch spannender machen. Einer davon ist der Agriculture Hub direkt gegenüber der Däichhal, der nicht nur als Empfangszentrum für die Besucher der LUGA im Norden dient, sondern ebenfalls als Ausstellungsfläche in die FAE integriert wird. Diese hat 2025 eine Rekordgröße und umfasst knapp 10 Hektar, sodass trotz anderem Layout kein Bereich zu kurz kommt.

Zwischen Tradition und Innovation

Wo sonst etwa das Pferdedorf mit seinen Ständen und Vorführungen lockte, befinden sich dieses Jahr die Schaupflanzungen lokal angebauter Pflanzenarten. Den Schaustellern bietet dies die Möglichkeit, direkt auf dem Feld zu zeigen, was Luxemburg in puncto Landwirtschaft alles kann, denn näher an der Produktion sein, geht nicht. Tierliebhaber müssen aber nicht bangen, denn auch sie kommen wieder auf ihre Kosten, sei es bei Spaziergängen mit dem Pony, dem traditionellen Ardenner-Wettbewerb oder der Präsentation der hiesigen Züchtungen von Rassenpferden. Auch seitens der Luxemburger Viehzuchtorganisation Convis gibt es dieses Jahr das gewohnte Programm. Für Maschinen-Fans hat das Lycée Technique Agricole, unter anderem, Demonstrationen verschiedener Versuchsmaschinen parat.

Im Inneren der Däichhal finden die Besucher abermals einen großen Produzentenmarkt unterstützt von der Initiative „Sou schmaacht Lëtzebuerg“. Während von Freitag bis Sonntag hier der beste Hobbykoch oder die beste Hobbyköchin gesucht wird, können sich Hungrige unter anderem von Anne Faber bei „Anne’s Kitchen“ bekochen lassen – natürlich mit einem Menü aus 100% Luxemburger Produkten. Welche davon um den Stausee wachsen, zeigen die Standbetreiber der LAKU - Landwirtschaftlech Kooperatioun Uewersauer, die dieses Jahr ihr zehnjähriges Bestehen feiern. Ein komplett neues Highlight: das Maislabyrinth der Lëtzebuenger Landjugend a Jongbaueren, welches extra für die LUGA nach Ettelbrück verlegt wurde und mit seinem Stempelspiel Spaß für die ganze Familie bietet.

„Da die FAE Teil des urbanen Landwirtschaftspfads ist, haben die Besucher die einmalige Gelegenheit, den Besuch der Messe mit dem Besuch der LUGA zu kombinieren“, betont Anne Dirkse. Man habe die Anzahl der Shuttle-Busse extra verdoppelt, aber auch an jene, die es nicht vor Ort schaffen, wurde gedacht, denn diese können das Programm der Ettelbrücker Landwirtschaftsmesse wie immer wieder via das hauseigene FAE-TV mitverfolgen und so auf dem neuesten Stand bleiben, was das Agrarwesen angeht.

www.fae.lu


© Photo : PANCAKE! photographie

FR

« Cette année, la Foire Agricole Ettelbruck est placée sous un signe très particulier », déclare Anne Dirkse, membre de l'équipe d'organisation de la FAE. Du fait de la LUGA, le site des Däichwisen a connu de nombreux changements qui viennent enrichir le programme de la foire et la rendent encore plus passionnante. Par exemple, l'Agriculture Hub, juste devant la Däichhal, sera non seulement le centre d'accueil des visiteurs de la LUGA dans le Nord, mais également un lieu d'exposition intégré à la FAE. Atteignant en 2025 une taille record couvrant près de 10 hectares, aucune zone ne manquera d'espace malgré l'aménagement différent.

Entre tradition et innovation

À la place habituelle du village équestre, avec ses stands et ses démonstrations, se trouvent cette année des variétés de plantes d'exposition cultivées localement. Les exposants auront ainsi la possibilité de montrer directement sur le terrain tout ce que peut réaliser l'agriculture luxembourgeoise. En effet, on ne pourrait être plus proche de la production. Mais pas d'inquiétude pour les amateurs d'animaux, qui auront aussi leur lot d'activités telles que les promenades à poney, le traditionnel concours de chevaux ardennais ou la présentation de races d'élevage local. L'organisation luxembourgeoise d'élevage Convis propose également son programme habituel cette année. Quant aux amateurs de machines, ils pourront profiter, entre autres, des démonstrations de diverses machines d'essais présentées par le Lycée Technique Agricole.

À l'intérieur de la Däichhal, les visiteurs trouveront de plus un grand marché de producteurs soutenu par l'initiative « Sou schmaacht Lëtzebuerg ». Tandis que la recherche de la meilleure ou du meilleur cuisinier amateur se déroulera du vendredi au dimanche, les gourmands pourront se faire servir de bons plats cuisinés par Anne Faber chez « Anne's Kitchen » – dont le menu est naturellement élaboré avec des produits 100% luxembourgeois. Ceux d'entre eux qui poussent autour du lac de barrage seront présentés au stand de la LAKU (Landwirtschaftlech Kooperatioun Uewersauer), qui fête cette année ses 10 ans d'existence. Un tout nouveau point fort : le labyrinthe de maïs réalisé spécialement pour la LUGA à Ettelbruck par les jeunes agriculteurs de Lëtzebuerger Landjugend a Jongbaueren, qui divertira toute la famille avec son jeu de tampons.

« La FAE faisant partie du santier agricole urbain, les visiteurs ont l'occasion unique de combiner leur visite de la foire avec celle de la LUGA », souligne Anne Dirkse. Le nombre de navettes a été doublé spécialement dans cette perspective. Celles et ceux qui ne pourront pas se rendre sur place n'ont pas été oubliés : comme à l'accoutumée, ils pourront suivre le programme de la foire agricole d'Ettelbruck sur la chaîne TV de la FAE et ainsi rester informés des dernières évolutions du monde agricole.



© Photo : PANCAKE! photographie

www.fae.lu

Source : LTA, Anne Dirkse



VUM LËTZEBUERGER BAUER ASS EIS PRIORITÉIT

Cactus

Den LTA fascinéiert mat zwee Gäert

Le LTA fait sensation avec ses deux jardins





De Lycée Technique Agricole (LTA) huet fir d'LUGA zwee Gäert entwéckelt, déi Natur, Sënner an Ernährung zesummebréngen.

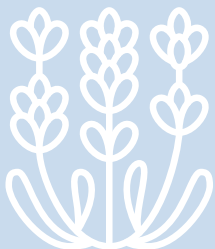
Säit senger Grënnung als Akerbauschoul am Joer 1883 huet de Lycée Technique Agricole (LTA) sech net nëmmen op d'Ausbildung, mä och op d'Fuerschung op landwirtschaftlech Gebitt an op d'Entwécklung vun innovativen Iddie konzentréiert. Zwee innovativ Gäert, déi fir d'LUGA Nordstad goufen, stellen d'Expertise vun der Schoul dës Joer op eng interessant an ästhetesch Manéier ënner Beweis.

Wéi kann een d'Natur an hirer ganzer Diversitéit an d'Stadbild integréieren an dat gläichzäiteg mam Thema Ernährung verbannen? Mat dësem Fro huet sech d'Oftschlossklass 2023/2024 vun de Landschaftsgärtner vum Lycée Technique Agricole beschäftegt. Un Iddien huet et net gefeelt, a sou koum et, dass d'Schüler fir d'LUGA Nordstad en urbane Gaart konzipéiert hunn, deen e klere Message fir méi Gréngs an der Stad a fir eng nohalteg Ernährung ass. D'Konzept gouf an Zesummenaarbecht mat de Responsabele vun der Stad Ettelbréck entwéckelt a vun der Gemeng ëmgesat.

E Gaart fir all d'Sënner zu Ettelbréck

De schéinen urbane „Jardin sensoriel agricole“ vum LTA zitt sech duerch d'Ettelbrécker Foussgängerzon a stellt an 10 Héichbeeter, Planze fir eng urban Begréngung a Kombinatioun mam Thema Ernährung vir, déi all eis Sënner usprieche: All Héichbeet ass esou konzipéiert, dass d'Visiteuren d'Planzen net nëmme kënne gesinn, mä och richen, spieren, schmaachen an esouguer héieren.

Dofteg Kraider, iessbar Bieren a Grieser, déi lues am Wand raschelen, lueden eis dozou an, d'Natur am Häerz vun der Stad op eng ganz nei Aart a Weis ze erliewen. Dobäi hunn déi jonk Landschaftsgärtner bei hirem Gaardekonzept besonnesch Wäert drop geluecht, dass dat geschäftegt Liewen an der Foussgängerzon duerch d'Installatiounen net behënnert gëtt an de Commerce sech duerch déi nei Impulser beräichert gesäit.



Exklusiv Planzenzorten

De Lycée Technique Agricole kultivéiert a fërdert lokal Planzenaarten, fir d'regional Flora ze promouvieren an innovativ Landschaftsgestaltungen ze ënnerstëtzen. Sou ass och d'Bamschoul vum LTA eng unerkannt Institutioun fir landwirtschaftlech a gärtneresch Formatiounen, mat méi wéi 20 Joer Erfahrung an der Planzeselektioun an am Landschaftsbau. D'Horticulture-Ingenieure Rob Thomas a Pascal Maringer, hun d'Leedung vun der Bamschoul vum Eike Jablonski iwwerholl.

Den LTA an der Haaptstad

An Zesummenaarbecht mat der Stad Lëtzebuerg, déi den Terrain am Stater Park zur Verfügung gestallt an d'Uplanzen iwwerholl huet, ass fir d'LUGA mat „Plantes du Luxembourg“ e spezielle Projet entstanden, bei deem exklusiv Planzenzorten entwéckelt goufen, déi vun der Bamschoul vum LTA ausgewielt a kultivéiert goufen. De Gaart weist eng Auswiel u Variétéiten, dorënner speziell Planze wéi den Apelbam Malus Andreas Bärtels, d'Eech Quercus x hickelii „Madame Aimée Camus“, an aner regional Variétéiten.

Urban Gäertnerei a faszinéierend nei Planzenaarten – déi zwee LUGA-Gäert vum LTA soll ee sech op kee Fall entgoe loosson!



© Photo : Xavier Salomon

FR

Le Lycée Technique Agricole (LTA) a créé pour la LUGA deux jardins qui combinent nature, sens et alimentation.

Le Lycée Technique Agricole (LTA) est une école d'agriculture qui se concentre depuis sa création en 1883 non seulement sur la formation, mais également sur la recherche dans le domaine agricole ainsi que sur le développement d'idées innovantes. Deux jardins innovants, conçus pour la LUGA, montrent cette année l'expertise du lycée de façon intéressante et esthétique.

Comment intégrer la nature dans toute sa diversité au sein d'un paysage urbain tout en associant cela à la question de l'alimentation ? La classe de première des jardiniers paysagistes du Lycée Technique Agricole a planché sur le sujet lors de l'année scolaire 2023/2024. Les idées foisonnaient... c'est ainsi que les élèves ont conçu un jardin urbain pour la LUGA Nordstad. Celui-ci envoie clairement un message pour davantage de verdure en ville et pour une alimentation durable. Le concept a été développé en collaboration avec les responsables de la Ville d'Ettelbruck et réalisé par la commune.

Un jardin pour tous les sens à Ettelbruck

Le splendide « Jardin sensoriel agricole » du LTA s'étend sur la zone piétonne d'Ettelbruck et expose des plantes dans 10 jardinières pour éveiller tous nos sens. Ces plates-bandes surélevées contribuent à la végétation urbaine tout en abordant le thème de l'alimentation. Chaque jardinière a été conçue de sorte que les visiteurs puissent aussi bien voir les plantes que les sentir, les toucher, les goûter et même les entendre.

Ils y trouveront des herbes aromatiques, des baies et des plantes comestibles qui bruissent au gré du vent. Tous ces éléments leur permettent de vivre une nouvelle expérience de la nature au cœur de la ville. De plus, lors de la conception du jardin, les jeunes jardiniers paysagistes ont veillé tout particulièrement à ce que les installations dans la zone piétonne n'occasionnent aucune gêne pour les commerces et à ce que le commerce soit plus florissant grâce à ces nouvelles initiatives.

Des variétés de plantes exclusives

Le Lycée Technique Agricole cultive et favorise les variétés de plantes locales afin de promouvoir la flore régionale et d'encourager des aménagements paysagers innovants. La pépinière du LTA est également une institution reconnue dans le domaine de la formation agricole et horticole, avec plus de 20 ans d'expérience dans la sélection végétale et l'aménagement paysager. Les ingénieurs horticoles Rob Thomas et Pascal Maringer ont repris la direction de la pépinière succédant à Eike Jablonski.

Le LTA dans la capitale

En collaboration avec la Ville de Luxembourg, laquelle a mis à disposition le terrain du parc municipal et a pris en charge la plantation, la LUGA a développé le projet spécifique « Plantes du Luxembourg » pour lequel des variétés de plantes exclusives ont été développées. Celles-ci ont été sélectionnées et cultivées par la pépinière du LTA. Le jardin compte un éventail de variétés, dont des plantes spécifiques telles que le pommier Malus « Andreas Bärtels », le chêne Quercus x hickelii « Madame Aimée Camus », et d'autres variétés régionales.

Du jardinage urbain et des variétés de plantes fascinantes – il ne faut rater sous aucun prétexte les deux jardins de la LUGA conçus par le LTA !





ÄR GESONDHEETSMUTUELLE
ZANTER 1956



**DU WËLLS
GESOND BLEIWEN.**

MIR SINN DO.

Gesond sinn a gesond bleiwen ass ganz wichteg.
Entdeckt ons Gesondheetsvlogs an de gesonde Podcast op gesondbleiwen.cmcm.lu.

Loscht Member bei der CMCM ze ginn? Méi Info op www.cmcm.lu

MIR SINN DO. FIR JIDDEREEN.

[cmcm_luxembourg](https://www.facebook.com/cmcm_luxembourg) [@cmcm_lu](https://www.instagram.com/cmcm_lu) [CMCM Luxembourg](https://www.youtube.com/CMCM_Luxembourg) [cmcm_lu](https://twitter.com/cmcm_lu) App



© Photo : PANCAKE! photographie

Vielfalt unter Bäumen: Das Arboretum des LTett

Biodiversité parmi les arbres : l'arboretum du LTett

Im Arboretum des LTett gedeihen über 1.000
Gehölzarten – eine grüne Schatztruhe für
Forschung, Bildung und Biodiversität.

L'arboretum du LTett compte plus de 1000
variétés de plantes ligneuses – un trésor
écologique pour la recherche, la formation et la
biodiversité.

DE

Das Ettelbrücker Arboretum wurde vor rund 30 Jahren vom Lycée Technique Agricole zu Ausbildungszwecken für angehende Landschaftsgärtner angelegt. Nach dem Umzug des LTA nach Gilsdorf wurde es vom Lycée Technique Ettelbruck (LTett) übernommen. Das Arboretum, das im Laufe der Jahre seinen Baumbestand wesentlich erweitert hat und mittlerweile in der Fachwelt internationales Ansehen genießt, dient pädagogischen und wissenschaftlichen Zwecken und steht allen interessierten Besuchern offen. Leiter des Areals seit seinen Anfängen ist der Baumschulexperte und Gartenbauingenieur Eike Jablonski.

Beeindruckende Sammlung von Gehölzpflanzen, darunter seltene Arten

Eigentlich handelt es sich bei dieser Einrichtung um gleich drei Arboreten, denn das Gelände umfasst die Bereiche „Arboretum Haart“, „Arboretum New Haart“ sowie „La Pépinière“. Mit Fug und Recht lässt sich das rund 6 Hektar große Arboretum als Schatztruhe der Biodiversität bezeichnen, umfasst es doch inzwischen 1.000 einheimische und

fremdländische Gehölzpflanzen, wobei die Sammlungen von Holunder- und Weißdornarten zu den umfangreichsten ihrer Art in Europa zählen. Sorten der einheimischen Ahorn-Arten sowie von Zier-Kirschen, Zier-Äpfeln und Eschen bilden eine lebendige Bio-Genbank.

Eine Besonderheit ist der „Klimabaumpfad“, auf dem ausgewählte „Klimabäume“ auf ihre Trockenheits- und Hitzetoleranz getestet werden.

Einige hier im Arboretum vertretene Sorten galten bereits als verschollen oder sind in Europa nur noch in wenigen Exemplaren vorhanden. Sie sind Bestandteil des „Lost Cultivar Project“, das den Erhalt von in Vergessenheit geratenen Sorten sichern soll.

Das Arboretum des LTett informiert während der gesamten Dauer der LUGA Nordstad und darüber hinaus die Besucher über die vielfältigen Aktivitäten der Schule. Spannende Touren und auch ein abwechslungsreiches „Walking Dinner“ gehören zum Programm.

FR

L'arboretum d'Ettelbruck, créé il y a environ 30 ans par le Lycée Technique Agricole pour la formation des futurs paysagistes, a été repris par le Lycée Technique Ettelbruck (LTett) après le déménagement du LTA à Gilsdorf. Avec sa collection d'arbres considérablement enrichie au fil des années et sa renommée internationale dans la profession, l'arboretum sert à des fins pédagogiques et scientifiques et est ouvert à tous les visiteurs intéressés. Le directeur du site, depuis ses débuts, est Eike Jablonski, expert pépiniériste et ingénieur horticole.

Une impressionnante collection de plantes ligneuses, dont des variétés rares

Le lieu comprend en fait trois arboretums, composés des zones « Arboretum Haart », « Arboretum New Haart » et « La Pépinière ». Ce grand arboretum d'environ 6 hectares est à juste titre qualifié de trésor de biodiversité, avec ses 1000 plantes ligneuses locales et étrangères, dont les collections de sureau et d'aubépine comptent parmi les plus vastes en

Europe. Des variétés d'érables indigènes ainsi que des cerisiers, des pommiers et des frênes d'ornement constituent une banque de gènes vivante. Le « Sentier des arbres climatiques » est considéré comme une particularité avec une sélection d'« arbres climatiques » dont la tolérance à la sécheresse et à la chaleur est testée.

Certaines d'entre elles étaient déjà considérées comme éteintes ou ne sont plus présentes en Europe qu'en très peu d'exemplaires. Ils constituent la base du « Lost Cultivar Project », qui doit garantir la conservation des variétés tombées dans l'oubli.

Pendant toute la durée de la LUGA Nordstad et par la suite, l'arboretum du LTett informe les visiteurs sur les nombreuses activités de l'école. Des visites passionnantes et une promenade du soir riche en échanges sont au programme.



Nordstad lässt nachhaltige Ideen keimen

Nordstad fait germer les idées durables

Die LUGA Nordstad bietet eine Fülle an Veranstaltungen, um die nachhaltige Landwirtschaft zu zelebrieren. Hier finden Sie eine Auswahl der Highlights!

La LUGA Nordstad propose une pléthore d'événements pour célébrer l'agriculture durable. Voici une sélection des événements phares!

DE

Die kultivierte Biodiversität steht im Mittelpunkt des **„14. europäischen Forums - Let's Liberate Diversity!“**, das Landwirte, Saatgutproduzenten, Wissenschaftler und Menschen, die sich für das Thema begeistern, aus mehr als 20 Ländern zusammenbringt. Konferenzen, praktische Workshops, runde Tische und ein Markt der Vielfalt ermöglichen einen Austausch rund um regionales Saatgut, das für die Zukunft unserer Ernährung essenziell ist. Ein interaktiver Treffpunkt für alle, die den Reichtum unserer Böden verstehen, bewahren und bearbeiten wollen.

Lycée Technique Agricole, Gilsdorf, 4. - 6. September 2025

Die lokale Viehzucht steht beim **„Week-end autour de l'élevage de bétail“** („Wochenende der Viehzucht“), das vollständig den Rinderrassen Luxemburgs gewidmet ist, im Mittelpunkt. In Kooperation mit Zuchtverbänden, bietet Convis Treffen,

Demonstrationen, Ausstellungen traditioneller Rassen und ein Programm für die ganze Familie an. Die Besucher können mehr über die Herausforderungen rund um Auswahl, Tierwohl und nachhaltige Fleischerzeugung in unserer Region erfahren. Ein authentischer Einblick in das landwirtschaftliche Erbe Luxemburgs.

Däichwisen, Ettelbrück, 13. - 14. September 2025

Das **„Walking Dinner“** im Arboretum des Lycée Technique d'Ettelbruck (LTett) ist eine außergewöhnliche kulinarische Erfahrung: Während des Spaziergangs können die Besucher kulinarische Schöpfungen aus hier angebauten Pflanzen probieren. Ein Spaziergang für die Sinne, um die schmackhaften Möglichkeiten der Natur auf neue Weise zu erkunden.

Lycée Technique d'Ettelbruck, 23. September 2025

Entdecken Sie alle
Veranstaltungen
der LUGA →



FR

La biodiversité cultivée sera au cœur du **«14^e Forum européen - Let's Liberate Diversity!»**, qui rassemblera agriculteurs, semenciers, scientifiques et passionnés venus de plus de 20 pays. Conférences, ateliers pratiques, tables rondes et un Marché de la diversité permettront d'échanger autour des semences régionales, essentielles à l'avenir de notre alimentation. Un rendez-vous interactif pour celles et ceux qui veulent comprendre, préserver et cultiver la richesse de nos terroirs.

Lycée Technique Agricole, Gilsdorf, 4 - 6 septembre 2025

L'élevage local sera mis à l'honneur lors d'un **«week-end autour de l'élevage de bétail»**, entièrement dédié aux races bovines du Luxembourg. En collaboration avec les associations d'éleveurs, Convis proposera des rencontres, des démonstrations, des expositions de races traditionnelles et des animations pour toute la famille. Les visiteurs pourront découvrir

les enjeux de la sélection, du bien-être animal et de la production durable de viande dans notre région. Une immersion authentique au cœur du patrimoine agricole luxembourgeois.

Däichwisen, Ettelbruck, 13 - 14 septembre 2025

Le **«Walking Dinner»** dans l'arboretum du Lycée Technique d'Ettelbruck (LTett) offrira une expérience gourmande inédite : au fil d'une promenade, les visiteurs pourront déguster des créations culinaires à base de plantes arborées. Une balade sensorielle pour explorer autrement les possibilités savoureuses que nous offre la nature.

Lycée Technique d'Ettelbruck, 23 septembre 2025

Découvrez tous les
événements de la
LUGA →





Gérer vos finances du quotidien devient un jeu d'enfant.

OPERA PLUS : l'essentiel de vos services bancaires et plus encore.

**Gratuit
la première
année**

Cartes Visa
Debit & Gold
incluses

Aucun frais
de tenue de
compte

Un
conseiller
personnel

**+ d'autres
avantages**

Plus d'infos sur **www.raiffeisen.lu** ou dans votre agence la plus proche.

*sous réserve d'acceptation du dossier par la banque ** Visa Debit disponible à partir de l'été 2025



Raiffeisen

**Kiki
Ricki**

N° 16

GETREIDE



SCHÄTZE AUS DER NATUR

VOM KÖRNCHEN ZUM SUPERGENUSS!

Hallo Freunde!

Wusstet ihr, dass in einem winzigen Getreidekörnchen wahre Superkräfte stecken?

Ob knuspriges Brot, bunte Nudeln oder cremiges Müsli – all das entsteht aus den magischen Körnern, die bei uns in Luxemburg wachsen.

Unsere Bauern sorgen dafür, dass diese Körner mit Sonne, Wasser und viel Liebe groß und stark werden.

Macht euch bereit für ein leckeres Abenteuer – vom Feld bis auf euren Teller!



Welche Körner wachsen bei uns?



In Luxemburg wachsen viele Getreidearten – jede mit ihrem eigenen Geschmack und Superkraft!

WEIZEN



Unser Brotwunder!

Daraus entsteht Mehl für Brot, Kekse und Kuchen.
Liebt fruchtbare Böden.

HARTWEIZEN



Der Pasta-Profi!

Seine festen Körner sind perfekt für Nudeln und Couscous.
Mag's eher warm – kann aber auch bei uns angebaut werden!



ROGGEN

Der starke Typ!

Für kräftiges Sauerteigbrot mit besonderem Geschmack. Wächst super im Luxemburger Norden (Éislek) und auf Sandböden im Gutland.



DINKEL

Der Ur-Opa vom Weizen!

Voller Ballaststoffe und leicht verträglich. Gesunde Getreideart. Wird deshalb auch oft biologisch angebaut.



HAFER

Frühstücksheld!

Ideal für Müsli & Flocken. Wächst gut in kühlen Regionen – auch Pferde lieben ihn!



MAIS

Kino-Star!

Für Popcorn, Cornflakes und Polenta. Wird bei uns oft als Tierfutter verwendet – ist aber auch vielseitig!

Wusstest du schon?

Ein Teil der Körner wird als Saatgut oder Tierfutter genutzt. Und aus Stroh kann man sogar Häuser bauen!



WAS MACHT GETREIDE SO GESUND?

Die Getreidesorten sind wie kleine Kraftpakete – sie geben uns alles, was wir brauchen, um gut gelaunt und energiegeladen durch den Tag zu flitzen!

Energie pur!

Kohlenhydrate aus Getreide sind wie Benzin für unser Gehirn & unsere Muskeln. Perfekt zum Toben, Lachen und Lernen!

Ballaststoffe = Bauchfreunde

Sie helfen beim Verdauen und machen lange satt – vor allem in Dinkel, Hafer und Vollkornprodukten!

Vitamine & Mineralien

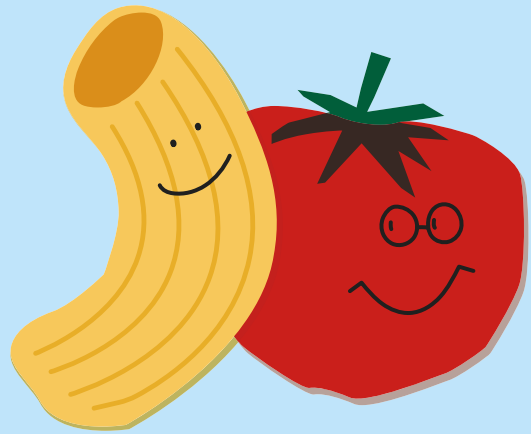
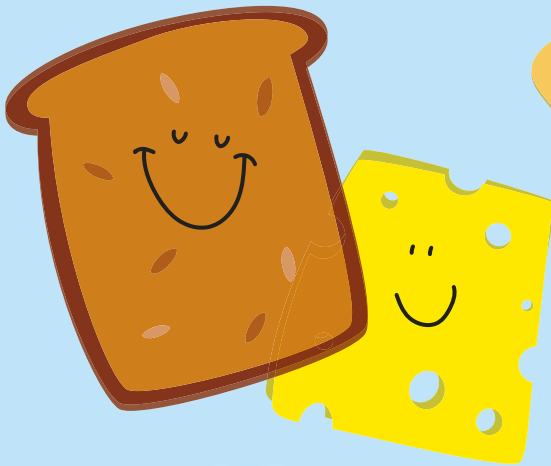
In Körnern steckt viel Gutes:
Vitamin B für starke Nerven,
Eisen für dein Blut,
Magnesium für die Muskeln!

KÖRNER FÜR KLEINE SPORTHELDEN

Wenn du springst, rennst, kletterst oder tanzt –
dein Körper braucht Energie!
Getreide liefert sie dir wie ein Kraftwerk aus der Natur.

Schnell & leicht

Nudeln, Müsli oder Brot
bringen Energie,
ohne dich müde zu machen.

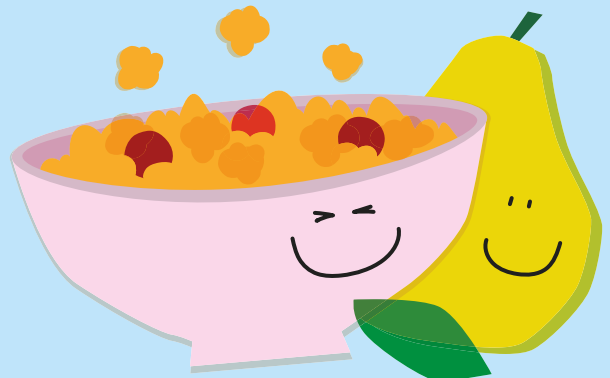


Langsam & stark

Vollkorn gibt dir Ausdauer
für ein ganzes Fußballspiel!

Die perfekte Kombi

Brot mit Käse, Nudeln mit Gemüse
oder Müsli mit Obst:
lecker & ausgewogen!



VOM FELD

Weißt du,
wie aus einem
Getreidekorn
ein Brot wird?

Hier kommt der
Getreide-Zyklus!

Herbst:
Der Bauer
sät das Korn.

Sommer:
Erntezeit! Der
Mähdrescher kommt!

Mühle & Bäcker:

Aus dem Korn
wird Mehl – und daraus
dein Frühstücksbrot!

BIS ZUM FRÜHSTÜCK



Winter:

Die Pflanze ruht –
wie im Winterschlaf.



Frühling:

Sie wächst
und wächst.



2 REZEPTIDEEN

MAXWELL UND ANAÏS

11 Jahre alt,
aus Schiffflange



TIPPS:

Brot mit Honig und Butter
ist einfach himmlisch!

Bunte Nudeln?

Einfach etwas Spinat,
Tomatenpüree oder
Kurkuma dazugeben!

Rickis Lieblingsrezept:

KINDERLEICHTES DINKELBROT



Du brauchst:

- 300 g Dinkelmehl (Typ 630)
- 200 g Weizenmehl (Typ 550)
- 1 Päckchen Trockenhefe
(oder ½ Würfel frische Hefe)
- 1 TL Salz
- 300 ml lauwarmes Wasser

Optional:

Leinsamen oder Sonnenblumenkerne

Und so geht's:



Alle Zutaten (Mehl, Hefe, Salz und Wasser) in eine Schüssel geben und gut vermischen.



Mindestens 10-15 Min. kneten, danach 1 Stunde ruhen lassen. Nach Wunsch Sonnenblumenkerne zugeben.



In eine geeignete Form geben und noch 30 Min. ruhen. Bei 220°C ca. 35 Min. backen.

WIE ENTSTEHEN NUDELN?

Pasta machen ist
wie ein kleines Küchenabenteuer!



Du brauchst:

- 200 g Weizenmehl (Typ 405)
- 2 Eier (Grösse L)
- 1 TL Salz

So geht's:



Mischen, kneten und danach mindestens 30 Minuten luftdicht ruhen lassen.

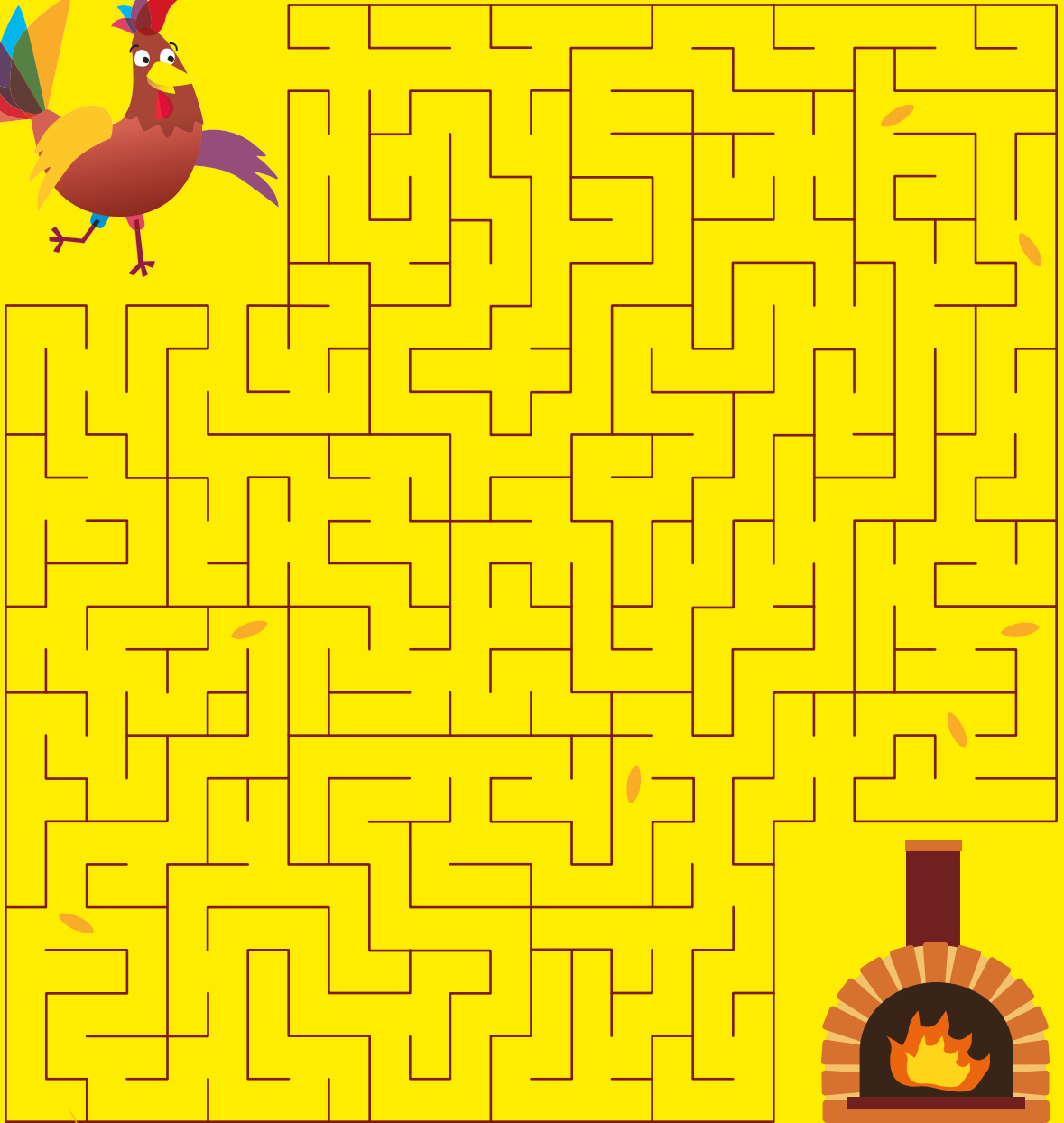
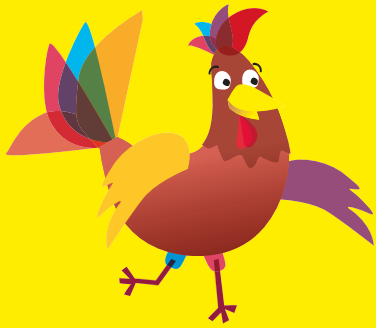


Den Teig mit dem Nudelholz flach rollen – vorher ein bisschen Mehl draufstreuen.



In Streifen schneiden und trocknen – oder gleich kochen!

RICKI'S SPIELECKE



LABYRINTH

Hilf Ricki durch das Getreidefeld
und sammle Körner auf dem Weg zum Ofen!

WORTSUCHE

Finde die versteckten Wörter:

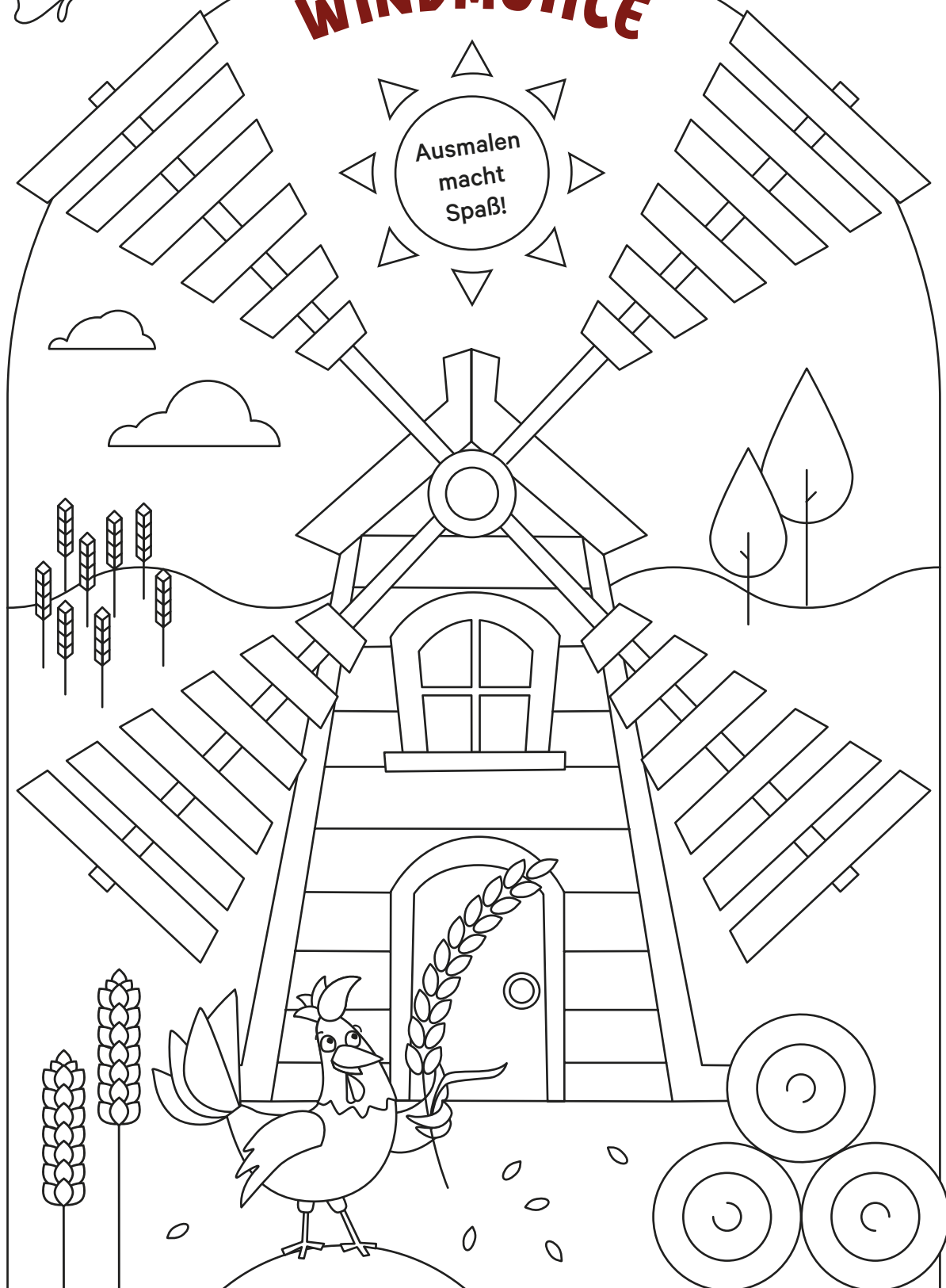
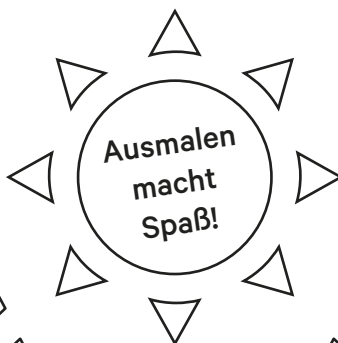
Weizen – Dinkel – Roggen – Hafer – Mais –
Nudeln – Korn – Mehl – Brot

A	D	U	E	H	J	P	U	I	G
K	I	S	M	A	X	T	K	O	L
R	O	V	C	J	H	L	E	V	U
M	H	W	I	M	A	I	S	K	D
I	N	E	U	O	F	G	A	O	T
O	D	I	N	K	E	L	R	L	S
F	P	Z	M	W	R	Z	I	A	K
B	K	E	K	X	Q	A	E	P	O
R	F	N	U	D	E	L	N	M	R
O	E	M	A	R	O	G	G	E	N
T	R	W	N	F	E	S	Y	H	T
S	B	Q	C	B	U	X	K	L	U

Mini-Quiz

1. Welches Getreide wird für Pasta benutzt?
2. Was wächst in Luxemburg: Weizen oder Reis?
3. Nenne eine glutenarme Getreidesorte.

RICKI'S KUNTERBUNTE WINDMÜHLE



Le compte **Épargne Alternative** :
la manière la plus directe d'investir dans
l'agriculture durable luxembourgeoise.

Photo: Gérard Baum

Le compte **Épargne Alternative** est le produit
de la collaboration entre Spuerkeess et etika.
Ouvrez-le facilement via S-Net et soutenez
directement des projets écologiques et sociaux.

Plus d'informations sur etika.lu



*Respekt viru Mënsch,
Déier an Natur!*



fairmellech.lu

Eist Zil ass et, dem Produzent e faire Präis ze garantéieren, also e Präis, deem d'Käschte vun
der Mëllechproduktioun deckt a fir d'Iwwerliewe vun de Familljebetriber zu Lëtzebuerg suergt.





Die bepflanzte Stadt: LUGA in voller Blüte

Cultiver la Ville : LUGA en pleine floraison

In Luxemburg-Stadt zeigt die LUGA eine nahrhafte und nachhaltige Zukunft, indem sie Parks und Täler in lebendige Gärten verwandelt.

À Luxembourg-ville, la LUGA révèle un futur nourricier et durable en transformant parcs et vallées en jardins vivants.

DE

Die Hauptstadt wird dank der LUGA, der luxemburgischen Ausstellung städtischer Gärten, Landschafts- und Kunstinstallationen und landwirtschaftlicher Projekte, zu einem großen Experimentierfeld. An ihren vier wichtigen Standorten – Park Édouard André, Petruss- und Alzette-Tal und Kirchberg – ehrt die Stadt lokalen Anbau, nachhaltige Ernährung und gartenbauliche Innovation.

Im Édouard-André-Stadtpark wird die botanische Vielfalt Luxemburgs eindrucksvoll zur Geltung gebracht. Der Rosengarten Amélie, gestaltet von Anne-Claude Zuang in Zusammenarbeit mit dem Parkdienst der Stadt Luxemburg sowie den Vereinigungen Rousefrënn und Patrimoine Roses pour le Luxembourg, ist eine blühende Hommage an das Engagement von Frauen im gärtnerischen Kulturerbe.

Dieser poetisch anmutende Garten zeigt sorgfältig ausgewählte Rosensorten mit weiblichen Namen und beherbergt zudem eine besondere Neuzüchtung: die „Amalia Rose“ des französischen Rosenzüchters Jean-Lin Lebrun. Sie steht in der Tradition Luxemburgs, das zur Zeit der Belle Époque als „Rosenland“ bekannt war.

Der LUGA Culture Hub in der Nähe der Villa Vauban zelebriert mit „Mikrokosmos“, einem gastronomischen Pop-up-Konzept von De Gudde Wëllen, ebenfalls die Regionalität. Hier dreht sich alles um kurze, saisonale Lieferketten, bis hin zum berühmten Jahrgangs-Crémant Cuvée LUGA 2025, einem luxemburgischen Crémant, entstanden aus einer erstmaligen Kooperation zwischen Mosel-Weinbauern und regionalen Akteuren (*).

Ein lebendiges Manifest für die urbane Landwirtschaft und Resilienz in der Lebensmittelversorgung

Beim Abstieg ins frisch renaturierte Petruss-Tal zeigen urbane Gärten ihren Einsatz für eine nahrhafte Zukunft. „Nice to BEE“ von Carina Hahn sensibilisiert für die lebenswichtige Rolle der Bienen in unseren landwirtschaftlichen

Ökosystemen, während sich „Mange-Moi“ von Delphine Hardy eine Stadt ausmalt, in der jeder Balkon, jedes Dach oder jeder Park zu einer ernährenden Mikrofarm wird. Das macht die Petruss zum lebendigen Manifest für urbane Landwirtschaft und Resilienz in der Lebensmittelversorgung.

Im Alzette-Tal suchen zahlreiche Initiativen wieder die Verbindung zwischen der Stadt und der uns ernährenden Natur. Der Garten „Herbularius“, inspiriert von alten Heilpflanzengärten, würdigt Gewürz- und Heilpflanzen und stellt die Frage nach ihrem Platz in unserer zukünftigen Art des Konsums. Unter dem Projekt „Grow Together Grow Green“ von Topotek 1 bringt das LUGA Lab Einwohner, Vereine und Erzeuger rund um Workshops, Diskussionen und lokale Verkostungen zusammen.

Auf dem Kirchberg-Plateau nimmt die urbane Landwirtschaft ganz konkret Form an. Ein experimenteller städtischer Bauernhof, der mit dem Fonds Kirchberg entwickelt wurde, zeigt, wie man die lokale Ernährung auf Stadtviertelebene neu denken kann. Hier entfalten die Themen Ernährungssouveränität, eigener Anbau und Saisonalität in einer zeitgenössischen Umgebung ihre volle Bedeutung.

Mit ihren nahrhaften Gärten, urbanen Bauernhöfen und Begegnungsorten vermittelt die LUGA eine starke Botschaft: die einer Zukunft, in der Stadt, Landwirtschaft und Natur harmonisch in Einklang miteinander leben.



* Fonds de Solidarité Viticole und die drei Winzerverbände der Mosel - die Organisation Professionnelle des Vignerons Indépendants, die Domaines Vinsmoselle und die Fédération Luxembourgeoise des Vins et Spiritueux - sowie mit der Unterstützung von LEADER Miselerland, dem Weinbauinstitut (IVV) und der LUGA asbl

FR

La capitale devient un vaste terrain d'expérimentation grâce à la LUGA, l'exposition luxembourgeoise de jardins urbains, d'installations paysagères et artistiques et de projets agricoles. À travers ses quatre sites emblématiques – le parc Édouard André, les vallées de la Pétrusse et de l'Alzette, et le Kirchberg – la Ville met à l'honneur la culture locale, l'alimentation durable et l'innovation horticole.

Au parc municipal Édouard André, la richesse botanique luxembourgeoise est mise en lumière. La Roseraie Amélie, créée par Anne-Claude Zuang avec le Service Parcs de la Ville de Luxembourg et les associations Rousefrënn et Patrimoine Roses pour le Luxembourg, offre un hommage fleuri à l'engagement des femmes dans le patrimoine horticole.

Cette roseraie poétique présente des variétés aux noms féminins et accueille une création inédite : l'« Amalia Rose », conçue par Jean-Lin Lebrun. Elle s'inscrit dans l'héritage du Luxembourg, autrefois surnommé « Pays des Roses » à la Belle Époque.



Le LUGA Culture Hub, près de la Villa Vauban, prolonge cette célébration du local avec « Mikrokosmos », un pop-up gastronomique imaginé par Gudde Wëllen. Ici, tout est pensé autour des circuits courts et de la saisonnalité, jusqu'à la fameuse Cuvée LUGA 2025 Crémant Millésimé, un crémant luxembourgeois né d'une collaboration inédite entre viticulteurs mosellans et acteurs du terroir (*).

Un manifeste vivant pour l'agriculture urbaine et la résilience alimentaire

En descendant vers la vallée de la Pétrusse, fraîchement renaturée, les jardins urbains s'engagent pour un futur nourricier. « Nice to BEE » de Carina Hahn sensibilise au rôle essentiel des abeilles dans nos écosystèmes agricoles, tandis que « Mange-Moi » de Delphine Hardy imagine une ville où chaque balcon, toit ou parc deviendrait une micro-ferme comestible. La Pétrusse devient ainsi un manifeste vivant pour l'agriculture urbaine et la résilience alimentaire.

Dans la vallée de l'Alzette, les initiatives se multiplient pour reconnecter la ville à la nature nourricière. Le jardin « Herbularius », inspiré des anciens jardins médicinaux, valorise les plantes aromatiques et médicinales et questionne leur place dans nos modes de consommation futurs. Sous le projet « Grow Together Grow Green » de Topotek 1, le LUGA Lab réunit habitants, associations et producteurs autour d'ateliers, d'échanges et de dégustations locales.

Sur le plateau du Kirchberg, l'agriculture urbaine se dessine concrètement. Une ferme urbaine expérimentale, développée avec le Fonds Kirchberg, montre comment repenser l'alimentation locale à l'échelle d'un quartier. Ici, les enjeux de souveraineté alimentaire, d'autoproduction et de respect des saisons prennent tout leur sens dans un environnement contemporain.

À travers ses jardins comestibles, ses fermes urbaines et ses espaces de rencontre, la LUGA insuffle un message fort : celui d'un avenir où ville, agriculture et nature cohabitent en harmonie.

* Fonds de Solidarité Viticole et les trois groupements de viticulteurs de la Moselle - l'Organisation Professionnelle des Vignerons Indépendants, les Domaines Vinsmoselle et la Fédération Luxembourgeoise des Vins et Spiritueux - ainsi qu'avec le soutien du LEADER Miselerland, de l'Institut Viti-Vinicole (IVV) et de la LUGA asbl



Auf der Esplanade des Parks Dräi Eechelen kann man „The Living Pyramid“ erleben – ein Kunstwerk, das als monumentaler Garten aus Blütenpflanzen gestaltet ist.

Sur l'esplanade du Parc Dräi Eechelen, on peut découvrir « The Living Pyramid », une œuvre conçue comme un jardin monumental de plantes à fleurs.



© Photo : PANCAKE | photographie

8 urban LUGA-Gäert, presentéiert vun der Fédération Horticole Luxembourgeoise

8 jardins urbains de la LUGA présentés
par la Fédération Horticole Luxembourgeoise

**Am LUGA-Joer hunn aacht Membersbetriber
vun der Fédération Horticole
Luxembourgeoise (FHL) am Stadpark
Edouard André urban Gäert geschaf, mat
deene si hire Knowhow an hir Kreativitéit
ënner Beweis stellen:**

Dans le cadre de l'exposition LUGA 2025, huit entreprises membres de la Fédération Horticole Luxembourgeoise (FHL) ont créé des jardins urbains dans le parc municipal Edouard André. Ces jardins leur permettent d'exposer leur savoir-faire et leur créativité.

Source : LUGA, FHL

LU

„Barriere – meist stehst du dir selbst im Weg“ vu Gartenbau Leufgen

An dësem Gaart ginn Hecken, eng Barrière aus Péil, Spigelen mat Zitater an e Kontrast aus Klinkerpavé a Natursteenplättcher agesat, fir de Leitmotiv ze verdäitlechen.

„Voir et s'apercevoir“ vu Verda Landschaftsbau

Eng innovativ Verbindung vu Konscht a Natur, bei där Spigelen op enger Metallstruktur bewierken, dass d'Besucher mat der Vegetatioun optesch verschmelzen.

„Entre terre et ciel“ vum Michèle Gillen mat de Landschaftsgärtner Stefania Piperidou, Simon Draily a Norbert Drese

Imposant Wuerzele vun doudege Beem ginn Abléck an déi méi verbuerge Schéinheete vun der Natur.

„Une nature collective“ vu Paysages Wagener-Kox

Entdeckt mat eegenen, einfache Gesten de Buedem, d'Waasser an d'Liicht.

„MILPA“ vum Netzwierk Agroökologie

Hei läit de Fokus op de méi kleng Kulturflächen, op der Buedemregeneratioun an der Biodiversitéit.

„Verdure en Trois Temps: Une Réponse au Climat de Demain“ vu Mon Jardin

Eng Konzeptioun an dräi Niveauen: Sedum fir resistent Gäert, Sand fir d'Optimisierung vum Waasser an de Wuerzelen an als Kréinung eng méistämmeg Planz: Eng ökologesch an nohalteg Äntwert op déi klimatesch Erausforderungen.

„Bléiend Oase mat séissen Iwwerraschungen“ vu Bamschoul Becker

An dëser Oas fënnt ee Rousen, iessbar Planzen, Friichte fir ze plécken, e gemittlechen a rouegen Eck, en Héichgaart, romantesch Beliichtung a villes méi.

„Pergola bionique“ vu Plantations Weisen

Eng harmonesch Gaardekonzeptioun, déi ronderëm eng mat Planze bedeckte Pergola ugeluecht ass, suergt fir e meditative Kontakt mat der Natur.

FR

« Barrière – tu te mets le plus souvent toi-même en travers du chemin » de Gartenbau Leufgen

Pour bien illustrer le leitmotiv, des haies, une barrière composée de poutres, des miroirs avec des citations et un sentier mettant en contraste klinkers et pierres naturelles ont été disposés dans ce jardin.

« Voir et s'apercevoir » de Verda Landschaftsbau

Une combinaison innovante entre art et nature, possible grâce à une structure métallique sur laquelle ont été fixés des miroirs qui donnent l'illusion aux visiteurs de se fondre dans la végétation.

« Entre terre et ciel » de Michèle Gillen avec les jardiniers paysagistes Stefania Piperidou, Simon Draily et Norbert Drese

Des racines majestueuses provenant d'arbres morts offrent un aperçu des merveilles cachées de la nature.

« Une nature collective » de Paysages Wagener-Kox

Grâce à des gestes simples, découvrez le sol, l'eau et la lumière par vous-même.

« MILPA » de Netzwierk Agroökologie

Dans ce jardin, l'accent est mis sur des surfaces de culture plus petites, sur la régénération du sol et sur la biodiversité.

« Verdure en Trois Temps : Une Réponse au Climat de Demain » de Mon Jardin

Une réalisation sur trois niveaux : un tapis de sedum pour des jardins résistants, du sable pour que ce soit optimal pour l'eau et les racines et au sommet, une plante multitronc : une réponse écologique et durable aux défis climatiques.

« Oasis en fleurs avec de douces surprises » de Bamschoul Becker

Dans cette oasis, vous trouverez des roses, des plantes comestibles, des fruits à cueillir, un coin confortable et tranquille, une jardinière surélevée, une belle luminosité romantique et bien d'autres surprises.

« Pergola bionique » de Plantations Weisen

Ce jardin conçu tout en harmonie et aménagé autour d'une pergola ombrière et végétalisée vous permet d'entrer en communion avec la nature.



Lokal Genießen: Das Catering-Konzept der LUGA

Plaisirs locaux : le concept des traiteurs de la LUGA

Wer auf Entdeckungsreise geht und Spannendes rund um die Landwirtschaft erfährt, bekommt früher oder später Appetit – gut, dass die LUGA 2025 eine Vielzahl an leckeren kulinarischen Angeboten bereithält.

Tôt ou tard, ceux qui parcourent les circuits de découverte et apprennent toutes sortes de choses passionnantes sur l'agriculture finiront par avoir faim – heureusement, la LUGA 2025 propose de nombreux délices culinaires.

DE

Eine aus Rindfleisch mit kleinem Schweinefleisch-Anteil LUGA-Wurst, hergestellt von der Provençale in Zusammenarbeit mit der Luxemburger Landwirtschaftskammer und mit Kräutern von Téi vum Séi, ein LUGA-Partybrot von der Bäckerei Fischer, drei Spezialbiere der Brauerei Simon, ein Crémant Millésimé – Cuvée LUGA 2025 produziert von Luxemburgs Winzern und eine LUGA-Eis von Marcello: Für die erste Luxembourg Urban Garden Freilichtausstellung haben sich die Organisatoren so manches überlegt, denn wer von Luxemburgs Gärten, Wäldern und Feldern spricht, redet auch automatisch von den dort produzierten Lebensmitteln.

Genuss-Hubs in Stadt und Norden

Die Liste der LUGA-Partnerbetriebe ist lang, denn sechs Monate bieten viel Zeit und Raum fürs Kosten, Entdecken und Schlemmen. Während in Luxemburg-Stadt der Kulturclub De Gudde Wëllen die Ruder des gastronomischen Pop-Ups im Culture Hub übernimmt, kümmert sich im Ettelbrücker Agriculture Hub die Restaurantkette Chiche! um die kulinarische Versorgung der Besucher.

Das übergreifende Ziel: Menüs anbieten, die aus lokalen und regionalen Produkten hergestellt werden, saisonal und anti-verschwenderisch sind. Teil des Konzeptes ist deshalb ebenfalls die Verwendung und Verarbeitung jener Lebensmittel, die bei den einzelnen Projekten vor Ort produziert werden.

Um auch die umliegenden Restaurants in das Programm der LUGA einzubinden, wurden diese in der Hauptstadt dazu eingeladen, sich ein spezielles LUGA-Menü auszudenken und dieses während der Veranstaltungszeit anzubieten. Eine gastronomische Karte informiert die Besucher über die teilnehmenden Restaurants.

Für die entsprechende Erfrischung sorgen im Petruss-Tal der neu eröffnete Kiosk des Minigolfs und im Alzette-Tal die Pop-Up Cocktail Bar von BAC. Zu den Partnern, die im Rahmen der LUGA ihre Produkte anbieten, gehören neben den bereits erwähnten der Haff Ditgesbaach, d'fair Mëllech, Les Moulins de Kleinbettingen, Luxlait, Ourdaller, Restopolis sowie Rosport.

FR

Une saucisse spéciale LUGA à base de bœuf avec une petite part de viande de porc, et des herbes de Téi vum Séi, fabriquée par la Provençale en collaboration avec la Chambre d'agriculture du Luxembourg, un pain surprise LUGA de la boulangerie Fischer, trois bières spéciales de la brasserie Simon, un Crémant millésimé – Cuvée LUGA 2025 produit par les viticulteurs luxembourgeois et une glace LUGA de Marcello : pour cette première exposition en plein air Luxembourg Urban Garden, les organisateurs ont prévu tant de choses que si l'on parle des jardins, forêts et champs luxembourgeois, on parle aussi automatiquement de la nourriture qui y est produite.

Pôles de saveurs en ville et au Nord

La liste des entreprises partenaires de la LUGA est longue, car six mois d'exposition laissent beaucoup de temps et d'endroits pour déguster, découvrir et festoyer. Alors que le mythique culture club De Gudde Wëllen prend les rênes des points gastronomiques éphémères au Culture Hub à Luxembourg-ville, la chaîne de restaurants Chiche! se charge de restaurer les visiteurs à l'Agriculture Hub d'Ettelbruck.

L'objectif commun est de proposer des menus élaborés à partir de produits locaux et régionaux, de saison et anti-gaspillage. Une partie du concept consiste donc à utiliser et à transformer chaque produit alimentaire cultivé sur place pour les différents projets.

Afin d'intégrer les restaurants environnants au programme de la LUGA, ceux-ci ont été invités dans la capitale à imaginer un menu spécial LUGA et à le proposer pendant la durée de l'événement. Une carte gastronomique informe les visiteurs des restaurants participants.

Le kiosque du minigolf récemment ouvert dans la vallée de la Pétrusse et le bar à cocktails éphémère de BAC dans la vallée de l'Alzette assurent le côté rafraîchissement. Parmi les partenaires proposant leurs produits dans le cadre de la LUGA comptent, outre ceux déjà mentionnés, Haff Ditgesbaach, d'fair Mëllech, Les Moulins de Kleinbettingen, Luxlait, Ourdaller, Restopolis et Rosport.



Cuvée LUGA 2025 Crémant Millésimé

LU

Ein Jahrgang, so luxemburgisch wie die LUGA selbst – exklusiv kreiert für unvergessliche Genussmomente im Rahmen der Ausstellung.

Diese limitierte Edition wurde eigens für die Ausstellung vinifiziert und bringt die ganze Vielfalt und das Können des luxemburgischen Weinbaus zum Ausdruck. Entstanden ist sie aus einer einzigartigen Zusammenarbeit zwischen dem Fonds de Solidarité Viticole und den drei großen Winzergruppen der Moselregion: der Organisation Professionnelle des Vignerons Indépendants, den Domaines Vinsmoselle sowie der Fédération Luxembourgeoise des Vins et Spiritueux. Unterstützt wird das Projekt von LEADER Miselerland, dem Institut Viti-Vinicole (IVV) und der LUGA asbl.

Erhältlich an verschiedenen Veranstaltungsorten der LUGA 2025, steht diese elegante Cuvée für das harmonische Zusammenspiel von Tradition, Innovationsgeist und regionaler Identität. Ein edler Tropfen – und eine prickelnde Hommage an die Landwirtschaft von heute und morgen.

FR

Un millésime aussi luxembourgeois que la LUGA elle-même – créé spécialement pour des moments de dégustation inoubliables à l'occasion de l'exposition.

Élaborée en édition limitée pour l'exposition, cette cuvée reflète toute la richesse et le savoir-faire de la viticulture luxembourgeoise. Elle est le fruit d'une collaboration unique entre le Fonds de Solidarité Viticole et les trois grands groupes de vignerons de la région mosellane : l'Organisation Professionnelle des Vignerons Indépendants, les Domaines Vinsmoselle et la Fédération Luxembourgeoise des Vins et Spiritueux. Le projet est soutenu par LEADER Miselerland, l'Institut Viti-Vinicole (IVV) et la LUGA asbl.

Disponible sur différents sites de la LUGA 2025, cette cuvée élégante incarne l'alliance harmonieuse entre tradition, esprit d'innovation et identité régionale. Un vin d'exception – et un hommage pétillant à l'agriculture d'aujourd'hui et de demain.

Die drei Elemente eines lebenden Gartens

Les trois entités d'un jardin vivant

DE

Unsichtbares sichtbar machen, so lautet das Motto der LUGA. Ein Projekt, das genau dieses umsetzt, ist ein urbaner Garten im Alzette-Tal.

„Triptyque“, ein Projekt des Atelier du Vivant und bestehend aus drei Elementen, präsentiert auf einer Fläche von 500 Quadratmetern die Wechselbeziehungen eines gedeihenden Gartens. Wer sich auf den Platz gegenüber dem Ökozentrum Pafendall begibt, kann beobachten, wie Obstbäume im öffentlichen Raum angebaut werden und welchen Einfluss die vorhandene Spontanvegetation sowie die Welt der Insekten als Bestäuber auf diese nehmen.

Von Brombeeren über Buchweizen bis hin zu Pflaumen: Im Garten finden die Besucher zahlreiche heimische Pflanzen, die das bereits grüne Alzette-Tal um eine „essbare“ Komponente erweitern. Alle hier anwesenden Pflanzen und Lebewesen sind in enger Symbiose miteinander verknüpft. „Triptyque“ visiert deshalb die Offenlegung der Verbindungen und Interaktionen des Gartens und entstammt der Feder von Cyril Servettaz, einem französischen Landschaftsarchitekten und Gartengestalter.

FR

Rendre visible l'invisible, telle est la thématique de la LUGA. L'un des projets l'illustrant parfaitement est un jardin urbain dans la Vallée de l'Alzette.

«Triptyque», un projet de l'Atelier du Vivant et composé de trois entités, présente sur une surface de 500 mètres carrés les interrelations d'un jardin en développement. En se rendant sur la place en face de l'Ökozentrum Pafendall, il est possible d'observer la culture des arbres fruitiers dans l'espace public, ainsi que l'influence de la végétation spontanée existante et du monde des insectes pollinisateurs sur ces derniers.

Des mûres aux prunes en passant par le sarrasin : les visiteurs trouveront dans le jardin de nombreuses plantes locales qui ajoutent une composante « comestible » à la vallée déjà verte de l'Alzette. Toute la végétation et les êtres vivants présents sont liés entre eux en une étroite symbiose. C'est pourquoi «Triptyque», né de l'inspiration du français Cyril Servettaz, architecte paysagiste et créateur de jardins, se propose de montrer les relations et interactions au jardin.

Agrarfläche-Buffer am Péitrusdall: Fir eng gerecht Buedemverdeelung

« Un banquet dans une jardinière » dans la vallée
de la Pétrusse : pour une répartition du sol équitable



LU

Wéi vill Land brauche mir eigentlech fir eist lessen? Am Häerz vum Péitrusdall mécht eng kleng Akerfläch grouss Themen erliefbar: Gerecht Verdeelung vu Buedemressourcen, lokal Liewensmëttelproduktioun an eng nohalteg Zukunft.

Bei de 1,6 Milliarden Hektar Akerland, déi et op der Welt gëtt, an enger globaler Populatioun vu ronn 7,5 Milliarde Mënsche misst reng rechneresch all Mënsch eng Akerbaufläch vun 2.000 m² fir seng Ernierung zur Verfügung hunn. Bedenkt een awer, dass eleng zu Lëtzebuerg all Awunner 4.000 m² landwirtschaftlechen Terrain fir den Ubau vu senger Liewensmëttel an Usproch hält, stellt sech d'Fro vun der gerechter weltwäiter Verdeelung vun Agrarland.

Fir dës Problematik z'illustréieren, hunn Ëmweltorganisatiounen de „Flächebuffet“ geschaf, eng gerecht landwirtschaftlech Fläch vun 2.000 m². Een esou en Terrain gouf vun der IBLA (Institut fir Biologesch Landwirtschaft an Agrarekologie Lëtzebuerg) zesumme mat natur&ëmwelt an der Beschäftigungsinitiative co-labor beim Haus vun der Natur op der Kockelscheier ugeluecht.

Am Kader vun der LUGA hunn dës dräi Organisatiounen elo am Péitrusdall ënnert dem Titel „Un banquet dans une jardinière“ eng Miniaturversioun vun hirem Flächebuffet installéiert: A sechs Héichbeeter mat Geméis, Uebst a Weess aus saisonaler a regionaler Produktioun gëtt hei demonstréiert, wéi vill Akerland ee brauch, fir zum Beispill e Rezept fir Bouneschlupp oder e Burger ëmzesetzen.

Dobäi weist sech, dass et méiglech ass, d'Produktioun vu Liewensmëttel an d'Stied z'intégréieren, d'Importer ze verréngeren an domat zu enger nohalteger Landwirtschaft bäizetroen.

Bei dësem léierräiche Projet, dee mat Hëllef vun Demandeurs d'Emploi ëmgëtt ginn ass, gëtt een net nëmme gewuer, wéi vill Akerfläch a wat fir Quantitéite vu wat fir engen Agrarprodukter fir eist Lesse gebraucht ginn. Et gëtt och vill Wëssenswäertes iwwer d'Virdeeler vun der lokaler an ökologescher Liewensmëttelproduktioun vermittelte, a mir ginn dozou ermontert, eis Ernährungsgewunneschten ëmmer nees nei op de Leescht ze huelen.

FR

Quel espace agricole est nécessaire pour nous alimenter? Au cœur de la vallée de la Pétrusse, une petite surface agricole permet d'aborder de grands thèmes : la répartition équitable des ressources du sol, la production alimentaire locale et un avenir durable.

Si l'on répartissait les 1,6 milliard d'hectares de surfaces agricoles de la Terre, en tenant compte d'une population mondiale s'élevant à environ 7,5 milliards d'humains, chaque être humain disposerait, d'un point de vue strictement mathématique, de 2000 m² de terres agricoles pour son alimentation. Pourtant, si l'on considère que rien qu'au Grand-Duché, chaque habitant a besoin de 4000 m² de surface agricole pour cultiver ses aliments, la répartition équitable des terres arables à l'échelle mondiale pose question.

Pour illustrer cette problématique, des organisations environnementales ont mis en place le « Flächebuffet » (Un banquet dans une jardinière), une surface agricole équitable de 2000 m². Cette dernière a été aménagée près de la Maison de la Nature à Kockelscheuer par l'IBLA (Institut pour l'agriculture biologique et l'agroécologie au Luxembourg), en collaboration avec natur&ëmwelt et co-labor, un acteur œuvrant à l'amélioration de l'employabilité.

Dans le cadre de l'exposition LUGA, ces trois organisations ont à présent installé dans la vallée de la Pétrusse une version miniature de leur « Flächebuffet ». Six jardinières où sont cultivés des légumes, des fruits et des céréales issus d'une production saisonnière et régionale permettent de connaître quelle superficie de terres arables est nécessaire pour réaliser la recette d'une Bouneschlupp ou d'un burger.

Cette initiative montre par ailleurs qu'il est possible d'intégrer la production alimentaire dans les villes, de réduire les importations et de contribuer ainsi à une agriculture durable.

Ce projet très instructif, réalisé avec le concours de demandeurs d'emploi, nous informe, d'une part, de la surface agricole et de la quantité et du type de produits agricoles nécessaires à notre alimentation. D'autre part, il nous en apprend beaucoup sur les avantages de la production alimentaire locale et écologique et nous incite de nouveau à adopter de nouvelles habitudes alimentaires.



Nei “Antigaspi”- Challengë fir déi Kleng

Nouveau défi « Antigaspi » pour les enfants

Mat engem neien Online-Quiz solle Kanner op spilleresch Aart a Weis léieren, manner lessen ze verschwenden a méi Bio a lokal Produiten z’iessen.

Grâce à ce nouveau quiz en ligne, les enfants apprennent de façon ludique à moins gaspiller la nourriture et à manger plus de produits bio et locaux.

DE

Wusst Dir, dass 54% vun all de wechgeheite Liewensmëttel zu Lëtzebuerg a privaten Haiser an d'Poubelle fléien an dat meeschtens, well d'Leit ze vill oder falsch akafen? Nee? Ma dann ass deen neien „Antigaspi“-Quiz vum Landwirtschaftsministère genau dat Richtegt!

Am Kader vun der Sensibiliséierungscampagne géint Liewensmëttelverschwendung, „Mir sinn Antigaspi, an Dir?“, huet de Ministère am Mäerz dëst Joer zesumme mat der Organisatioun „Inspiring More Sustainability“ (IMS Luxembourg) en neie Projet präsentéiert, dee Kanner am Alter vu 4 bis 12 Joer viséiert.

Duerch flott Challenge fir an der Maison Relais oder doheem sollen dës scho vu Klengem u léieren, wéi wichteg e bewossten Ëmgang mat Liewensmëttel ass a wat fir en Impakt et op eis Ëmwelt huet, wann een dës onnéideg ewechgehet.

Léiert mat – a macht eppes draus!

Den Online-Quiz ass awer net dat Eenzezt, wat een um Site www.antigaspi.lu fënnt. Hei kann een sech och e pädagogesche Kit fir Educateuren an Elteren, esou wéi en Heft mat Challenge fir Kanner eroflueden (ënnert der Rubrik „Mediathéik“). Dës kënnen entweder eenzel oder am Grupp gemeeschtert ginn, a beinhalte vill flott Aktivitéiten, vu Kachatelieren iwwer de Besuch bei engem Produzent bis hin zum Opstelle vun engem leckere Menü. D'Zil ass et, de Kanner ze vermëttelen, wat déi negativ Effekter vum Gaspillage sinn a firwat lokal a Bio-Produiten der Natur, mee och eis selwer gutt dinn.

Huet een de Projet erfollegräich ofgeschloss, gëtt et fir d'Kanner och e klengen Diplom, schliisslech soll Léieren och belount ginn. Fir dat Ganzt méi visibel ze maachen, kritt een um Site och Infomaterial, Poster an eng Aluedung fir en Elterenowend zur Verfügung gestallt, well och Erwuessener kënne beim Projet eppes léieren.

www.antigaspi.lu

FR

Saviez-vous qu'au Luxembourg, 54 % des aliments jetés à la poubelle par les ménages privés le sont surtout parce que les gens achètent mal ou en trop grande quantité ? Non ? Alors ce quiz « antigaspi » élaboré par le Ministère de l'Agriculture est exactement ce qu'il vous faut !

Dans le cadre du programme de sensibilisation contre le gaspillage alimentaire « Mir sinn Antigaspi, an Dir ? » (Nous sommes contre le gaspillage et vous ?) le Ministère, en collaboration avec l'organisation « Inspiring More Sustainability » (IMS Luxembourg), a présenté en mars de cette année un nouveau projet destiné aux enfants de 4 à 7 ans.

À travers des défis amusants à relever à la Maison Relais ou chez soi, il sera possible d'apprendre dès le plus jeune âge l'importance de consommer les aliments de façon responsable et de se rendre compte des conséquences sur l'environnement lorsqu'on les jette inutilement.

Apprenez et mettez en pratique !

Le site www.antigaspi.lu ne propose pas uniquement le quiz en ligne. On y trouve aussi un kit pédagogique pour les éducateurs et les parents, ainsi qu'un cahier avec des défis pour les enfants à télécharger (sous la rubrique « Mediathéik »). Les chouettes activités proposées dans le cahier et le kit peuvent être réalisées seul ou en groupe et comprennent notamment des ateliers culinaires, des visites chez un producteur ou encore l'élaboration d'un délicieux menu. L'objectif est de montrer aux enfants les effets négatifs du gaspillage et les raisons des bienfaits des produits locaux et bio pour la nature et pour nous.

Lorsque les enfants ont terminé le projet avec succès, ils obtiennent un petit certificat. Après tout, il est important de récompenser l'apprentissage. Pour apporter plus de visibilité à l'ensemble de cette initiative, vous trouverez sur le site du matériel informatique, des affiches et une invitation à une soirée pour les parents pour qu'eux aussi retirent quelque chose de ce projet.

www.antigaspi.lu

Tierseuchen: So schützen Sie unsere Nutztiere!

Épizooties : protégez nos animaux d'élevage !



DE

Schweinepest und Maul- und Klauenseuche sind nicht-zoonotische Krankheiten – sie sind also nicht auf den Menschen übertragbar.

Das entbindet uns aber nicht von der Verantwortung für die Gesundheit unserer Nutztiere. Auch um wirtschaftliche Schäden zu vermeiden, sind insbesondere im Umgang mit Lebensmitteln tierischer Herkunft, elementare Vorsichtsmaßnahmen einzuhalten.

Die Afrikanische Schweinepest und die Maul- und Klauenseuche sind Geißeln der Nutztierwelt. Weltweit gibt es für die Verhütung und Bekämpfung besonders verheerender Tierseuchen sehr strenge Regeln. Als eine wichtige Maßnahme, die in den betroffenen Zonen durchgeführt werden muss, gilt hierbei die Tötung der für die Krankheit besonders empfänglichen Tiere. Außerdem müssen Ställe, Fahrzeuge und Geräte der Betriebe, in denen eine Tierseuche aufgetreten ist, gründlich desinfiziert werden. Zwar ist es in einzelnen betroffenen Regionen gelungen, die Ausbreitung zu verlangsamen oder sogar komplett einzudämmen. Trotzdem leiden viele europäische Länder unter den wirtschaftlichen und moralischen Folgen, die solche Ausbrüche mit sich bringen.

Wie übertragen sich die Viren?

Die Afrikanische Schweinepest (ASP) befällt Haus- und Wildschweine, die Maul- und Klauenseuche (MKS) ist gefährlich für alle Paarhufer. Sie befällt neben Haus- und Wildschweinen auch Rinder, Schafe, Ziegen und viele Zoo- und Wildtiere.

Diese Krankheiten sind hochansteckende virale Tiererkrankungen und können auf folgenden Wegen übertragen werden:

- Ansteckung von Tier zu Tier: Die Ansteckung erfolgt von Tier zu Tier in erster Linie durch Kontakt- wie durch Schmierinfektion.
- Unachtsam entsorgte Lebensmittelreste: Das Virus der Afrikanischen Schweinepest ist sehr resistent und bleibt im Fleisch von befallenen Schweinen sowie Fleischprodukten wie Schinken und Wurst sehr lange infektiös. Auch infizierte Futterabfälle und Produkte von befallenen Tieren wie Käse oder Fleisch können die Krankheitserreger beherbergen.
- Verbreitung über große Distanzen durch die Verbringung von verseuchten Produkten, Materialien oder Kleidung von Reisenden oder arbeitenden Personen aus betroffenen

Regionen. Das Virus der MKS kann sogar kilometerweit über die Luft übertragen werden. Der Mensch kann demnach bei unzureichenden Vorsichtsmaßnahmen die Viren ungewollt auf Tiere übertragen.

Für den Menschen besteht kein Risiko, da die Krankheiten nicht auf ihn übertragbar sind. Selbst der Verzehr von eventuell infizierten Lebensmitteln ist mit keinerlei Gefahren verbunden. Sollte in Luxemburg eine Tierseuche festgestellt werden, bestehen zudem strikte Regeln, was mit den Lebensmitteln tierischen Ursprungs passieren darf. Die Lebensmittelsicherheit wird streng kontrolliert.

Die ALVA rät: Vorbeugung ist das A und O!

Das Großherzogtum ist bislang von beiden Tierseuchen verschont geblieben. Um die hiesigen Nutztiere auch weiterhin vor Schweinepest und Maul- und Klauenseuche zu schützen, rät die luxemburgische Veterinär- und Lebensmittelverwaltung (ALVA) eindringlich:

- keinerlei Speisen aus potenziell infizierten Gebieten mitzubringen;
- Fleisch- und Lebensmittelreste generell in verschließbaren, für Wildtiere unzugänglichen Abfalltonnen zu entsorgen;
- Lebensmittelreste nicht an Nutztiere zu verfüttern;
- als Tierhalter auf klinische Krankheitssymptome (z. B. Fieber in Verbindung mit blasenartigen Läsionen im Maul, an den Füßen und am Euter) bei den Nutztieren zu achten und Verdachtsfälle umgehend bei seinem behandelnden Tierarzt oder der Veterinär- und Lebensmittelverwaltung zu melden;
- den Kontakt mit betriebsfremden Personen und Fahrzeugen auf ein Minimum zu beschränken und empfängliche Tiere nur aus sicheren Betrieben mit Gesundheitszeugnis zu kaufen.



FR

La peste porcine et la fièvre aphteuse sont des maladies non zoonotiques, elles ne sont donc pas transmissibles à l'homme.

Cependant, cela ne nous dégage pas de notre responsabilité envers la santé de nos animaux d'élevage. Afin d'éviter aussi des préjudices économiques, il convient de respecter certaines mesures de précaution élémentaires, en particulier lors de la manipulation de denrées alimentaires d'origine animale.

La peste porcine africaine et la fièvre aphteuse sont des fléaux pour le monde de l'élevage. Il existe dans le monde entier des règles très strictes pour prévenir et combattre les épizooties très dévastatrices. L'abattage des animaux particulièrement sensibles à la maladie est une mesure importante qui doit être mise en œuvre dans les zones touchées. En outre, les étables, véhicules et équipements des exploitations où une épizootie s'est déclarée doivent être désinfectés en profondeur. Si certaines régions touchées ont réussi à ralentir la propagation, voire à endiguer complètement la maladie, de nombreux pays européens subissent néanmoins les conséquences économiques et morales de ces crises.

Comment se transmettent les virus ?

La peste porcine africaine (PPA) affecte les porcs domestiques et les sangliers, la fièvre aphteuse est dangereuse pour tous les artiodactyles. Outre les porcs domestiques et les sangliers, elle affecte également les bovins, les moutons, les chèvres et de nombreux animaux de zoo et animaux sauvages.

Ces maladies sont des maladies animales virales fortement contagieuses, qui peuvent se transmettre par les voies suivantes :

- Contamination d'un animal à l'autre : la maladie se transmet d'un animal à l'autre surtout par infection de contact direct ou indirect.
- Restes alimentaires éliminés négligemment : le virus de la peste porcine africaine est très résistant et reste infectieux très longtemps dans la viande des porcs contaminés ainsi que dans les produits à base de viande comme le jambon et la saucisse. Les déchets alimentaires infectés et les produits issus d'animaux contaminés, comme le fromage ou la viande, peuvent également abriter les agents pathogènes.
- Propagation sur de grandes distances par le transport de produits, de matériaux ou de vêtements contaminés par des voyageurs ou

des personnes travaillant dans des régions concernées. Le virus de la fièvre aphteuse peut même être transmis par voie aérienne sur plusieurs kilomètres. L'homme peut donc transmettre involontairement le virus aux animaux si les mesures de précaution sont insuffisantes.

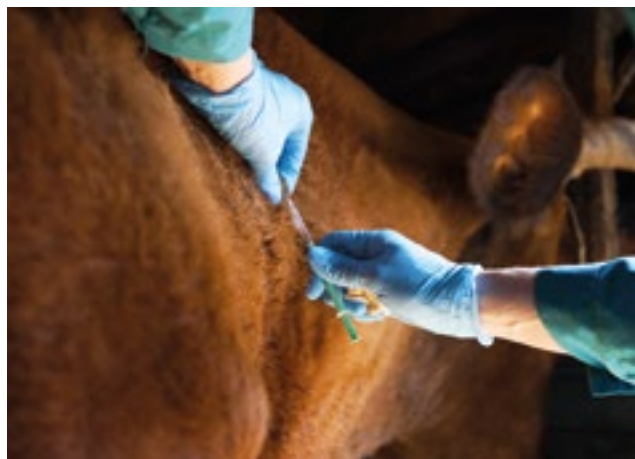
Il n'y a aucun risque pour les humains, car les maladies ne peuvent pas leur être transmises. Même la consommation d'aliments éventuellement infectés ne présente aucun danger. Si une épizootie devait être constatée au Luxembourg, il existe par ailleurs des règles strictes concernant ce que l'on peut faire avec les denrées alimentaires d'origine animale. La sécurité alimentaire est strictement contrôlée.

Le conseil de l'ALVA : la prévention est la base !

Jusqu'à présent, le Grand-Duché a été épargné par ces deux maladies. Afin de continuer à protéger les animaux d'élevage locaux contre la peste porcine et la fièvre aphteuse, l'Administration luxembourgeoise vétérinaire et alimentaire (ALVA) recommande vivement de :

- ne ramener aucun repas de régions potentiellement infectées ;
- jeter les restes de viande et d'aliments dans des poubelles fermées et inaccessibles aux animaux sauvages ;
- ne pas nourrir les animaux d'élevage avec des restes de nourriture ;
- être attentif, en tant qu'éleveur, aux symptômes cliniques de la maladie (par exemple fièvre associée à des lésions vésiculaires dans la bouche, aux pieds et aux mamelles) chez les animaux d'élevage et signaler immédiatement les cas suspects à son vétérinaire traitant ou à l'administration vétérinaire et alimentaire ;
- limiter au maximum les contacts avec des personnes et des véhicules extérieurs à l'exploitation et n'acheter des animaux sensibles qu'après d'exploitations sûres disposant d'un certificat de santé.

Source : ALVA, Vera Adam





Eng nei Ulafstell fir den Déiereschutz

Un nouveau point de contact pour la protection
des animaux

Via help@deier.lu kënnen zanter 2024 Verstéiss géint d'Lëtzebuerger Déiereschutzgesetz gemellt ginn, an dëst nach méi schnell an efficace.

Depuis 2024, l'adresse mail help@deier.lu permet de signaler encore plus rapidement et efficacement les infractions à la loi luxembourgeoise sur la protection des animaux.



Zanter Mee 2024 gëtt et zu Lëtzebuerg eng nei Ulafstell fir all Meldungen, déi d'Wuelbefanne vun Déiere viséieren. Gesinn oder vermute Bierger e Verstouss géint dat nationaalt Déiereschutzgesetz, kënnen se dëst per Mail un d'Adress help@deier.lu signaliséieren. Dës nei Kontaktstell soll et de Leit vereinfachen, Mëssstänn ze mellen, déi da vun der ALVA, also der Lëtzebuerger Veterinär- a Liewensmëttelverwaltung, op enger zentraler Plaz gesammelt an iwwerpréift kënne ginn.

D'Helpline ass Deel vun enger Rei vu Mesuren, déi déi aktuell Regierung am Kader vum Koalitiounsaccord 2023-2028 präsentéiert huet. D'ALVA schafft an enker Zesummenaarbecht mat der Police, dem Parquet, de Lëtzebuerger Gemengen a Veräiner, fir d'Déierewuel am Land ze schützen.

Méi Mëssstänn gemellt – Regierung reagiert

Bei der Präsentatioun vum Projet duerch d'Landwirtschaftsministesch Martine Hansen den 28. Mee 2024 goufen och déi rezentst Zuelen a punkto Déiereschutz virgestallt. Esou goufen 2021 insgesamt 98 Verstéiss géint d'Déiereschutzgesetz gemellt, 2023 waren et du schonn 143 Plainten.

Am Joer 2024 goufen et am Ganzen 217 Meldunge bei der ALVA den Déiereschutz betreffend. Zanter der Aféierung am Mee 2024 goufen et bis Ënn Abrëll 2025, 191 Kontaktopnamen iwwert déi nei Mailadress, dovunner waren der 100 déiereschutzrelevant, also Meldungen iwwert presuméiert Verstéiss géint d'Déiereschutzgesetz.

72 Visite si vun de Veterinärinspekteren opgrond vun deene Meldungen op der Plaz gemaach ginn. D'Differenz tëscht de recevabele Meldungen an de Visitten op der Plaz entsteet, well et sech z. B. ëm Déieren an engem Bus handelt, wou Kontrollen op der Plaz net ëmmer méiglech sinn, well d'Leit net méi unzetrefe sinn oder awer och well kuerz no der Meldung ragemellt ginn ass, datt d'Situatioun sech gekläert huet.

Ëfters kommen och Meldungen eran, wou pertinent Donnéeën, wéi z. B. d'Adress vum Beschëllegten oder déi genee Lokalisatioun vun den Déiere feelen, a wou och keng Réckmeldung méi vun de Leit kënnt, sou datt

net genuch Informatiounen virleien, fir der Saach kënnen nozegoen. Am Joer 2024 hunn déi meescht Meldungen Hënn, Ranner a Päerd betraff, ma och Fäll mat aneren Déiere goufe gemellt. Bei de Meldunge goung et an deene meeschte Fäll ëm eng, der Meenung vun de Leit no, net konform Haltung vun den Déieren. Heizou gehéiert zum Beispill, wann en Déier iwwer laang Perioden iergendwou ugestréckt ass, keen Accès op Fudder oder Waasser huet, an engem ze enke Käfig gehale gëtt oder awer a schlechten hygieenesche Conditiounen leeft.

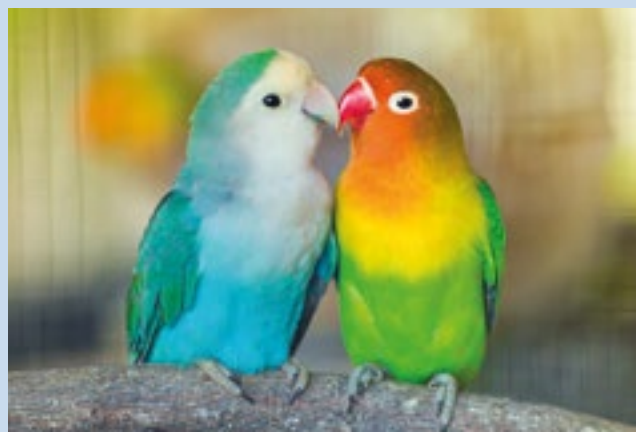
Feedback an Erkentnisser

Bei deenen 72 Visite gouf an 12 Fäll ee Verstouss géint d'Déiereschutzgesetz festgestallt. Bei de festgestallte Verstéiss huet et sech haaptsächlech ëm geréng Verstéiss gehandelt, an deene meeschte Fäll konnt de Verdacht net bestätegt ginn. Kee vun deenen Dossier ass op de Parquet gaangen. Et goufe keng Amendes op déi Kontaktopnamen hin ausgeschwat an och keng Déiere saiséiert.

Am Abrëll 2025 huet eng Ëmfro bei den Notzer vun der Mailadress erginn, datt eng Majoritéit vun de Leit hire Kontakt mat der neier Mailadress als „zefriddestellend“ oder „ganz zefriddestellend“ bewäerten. Den Taux vun Äntwerte louch bei iwwert 43 %, wouvunner gutt 38 % vollstänneg waren. Als Verbesserungsvorschlag gouf ëfters erwänt, datt d'Leit wëilten um Courant gehale ginn, wéi et mat den Affäre weidergaangen ass. Dëst ass aus Daterschutzgrënn awer leider net méiglech.

Während Urgencen nach ëmmer direkt un d'Police (Telefon 113) oder d'Déiererettungsunitéit (Nummer 112) solle gemellt ginn, ass déi nei Mailadress e Kontakt, dee licht ze fannen an ze verhalen ass, wouduerch sech de Ministère weider Signalisatiounen vun entspreche Mëssstänn erhofft.

www.deier.lu



FR

Depuis mai 2024, le Luxembourg dispose d'un nouveau point de contact pour toute personne souhaitant signaler une situation portant atteinte au bien-être animal. Si un citoyen est témoin ou soupçonne une infraction à la loi nationale sur la protection des animaux, il peut désormais en informer les autorités en envoyant un e-mail à l'adresse : help@deier.lu. Cette nouvelle adresse permet de centraliser les signalements, qui sont ensuite traités et vérifiés par l'ALVA, l'Administration luxembourgeoise vétérinaire et alimentaire.

Ce point de contact vise à faciliter le signalement des mauvais traitements envers les animaux. Il s'inscrit dans le cadre d'un ensemble de mesures présentées par le gouvernement luxembourgeois dans l'accord de coalition 2023-2028 pour renforcer la protection animale. L'ALVA collabore étroitement avec la police, le parquet, les communes et diverses associations afin de veiller au bien-être animal dans le pays.

Hausse des signalements – le gouvernement réagit

Lors de la présentation officielle du projet le 28 mai 2024, la ministre de l'Agriculture, Martine Hansen, a dévoilé les dernières statistiques : 98 signalements ont été enregistrés en 2021, 143 plaintes en 2023.

217 signalements ont été adressés à l'ALVA rien que pour l'année 2024. Depuis la mise en place de la nouvelle adresse électronique en mai 2024 et jusqu'à fin avril 2025, 191 signalements ont été reçus via la nouvelle adresse mail, dont 100 concernaient des infractions présumées à la législation sur la protection des animaux.

Sur la base de ces signalements, 72 visites ont été réalisées par les inspecteurs vétérinaires. La différence entre le nombre de signalements

recevables et le nombre de contrôles effectués s'explique par plusieurs facteurs : certains animaux signalés se trouvaient par exemple dans un bus, ce qui rend une intervention difficile ; dans d'autres cas, les personnes signalées n'étaient plus localisables, ou la situation a été résolue entre-temps, parfois signalée comme telle par le plaignant lui-même. Enfin, de nombreux signalements ne comportaient pas d'informations suffisantes (adresse, localisation précise), ou ne faisaient plus l'objet de suivi de la part du plaignant.

En 2024, la majorité des plaintes concernaient des chiens, des bovins et des chevaux, mais d'autres animaux ont aussi été mentionnés. Les infractions présumées concernaient principalement des conditions de détention jugées inappropriées, telles que, un animal attaché durant de longues périodes, un manque d'accès à l'eau ou à la nourriture, un espace de vie trop exigu (comme une cage), ou des conditions d'hygiène dégradées.

Constats sur le terrain

Parmi les 72 contrôles effectués, 12 cas de violation de la loi sur la protection animale ont été confirmés. Il s'agissait dans la majorité des cas de manquements mineurs. Dans la plupart des autres cas, les suspicions n'ont pas pu être confirmées. Aucun de ces dossiers n'a été transmis au parquet, aucune amende n'a été infligée, et aucun animal n'a été saisi à la suite de ces signalements.

En avril 2025, une enquête auprès des utilisateurs de la nouvelle adresse a révélé que la majorité des répondants étaient « satisfaits » ou « très satisfaits » de ce nouveau service. Le taux de réponse à cette enquête s'élevait à plus de 43 %, dont 38 % de réponses complètes. Parmi les suggestions d'amélioration, plusieurs personnes ont indiqué vouloir être tenues informées de l'évolution des affaires signalées. Cependant, pour des raisons de protection des données, il n'est pas possible de fournir de suivi personnalisé aux plaignants.

Bien que les urgences doivent toujours être signalées directement à la police (au 113) ou à l'unité de sauvetage des animaux (au 112), la nouvelle adresse e-mail constitue un point de contact facile à trouver et à mémoriser, grâce auquel le Ministère espère recevoir davantage de signalements de cas de maltraitance.

www.deier.lu




Treffen mit dem 100-prozentigen Geschmack aus Luxemburg

À la rencontre du goût 100 % luxembourgeois

„Sou schmaacht Lëtzebuerg“ stellt Produkte mit dem Label „Produits du terroir“ in den Vordergrund und fördert so kurze Wege, egal ob auf unserem Teller, auf dem Bauernhof oder im Restaurant.

«Sou schmaacht Lëtzebuerg» valorise les produits du terroir et les circuits courts dans nos assiettes, à la ferme ou au restaurant.

DE

Lokale Produkte zu essen, ist mehr als nur ein Trend: es ist eine Möglichkeit, sich wieder auf die eigene Heimat zu besinnen, die mit ihr einhergehenden Jahreszeiten, jene, die uns ernähren. Seit 2009 setzt sich die Kampagne „Sou schmaacht Lëtzebuerg“, also „So schmeckt Luxemburg“, dafür ein, die Beziehung zwischen Konsumenten, Produzenten und Gastwirten zu stärken, die auf eine lokale Ernährung setzen.

Die von der Landwirtschaftskammer und dem Ministerium für Landwirtschaft, Ernährung und Weinbau initiierte Kampagne stellt dabei den Reichtum unserer lokalen Agrikultur in den Fokus: mit ihren Früchten, ihrem Gemüse, ihrem Fleisch, ihren Milchprodukten und Eiern, ihrem Honig, ihrem Mehl, ihren Weinen und Bieren oder Teen. Das Ziel? Jeden dazu zu motivieren, Produkte aus luxemburgischem Anbau zu bevorzugen, sei es Zuhause, in der Kantine, auf dem Hof oder im Restaurant.

Über 150 Betriebe sind aktuell auf der Webseite www.sou-schmaacht-letzebuerg.lu aufgeführt. Durch die Geolokalisierung der Plattform finden Interessierte schnell Produzenten aus ihrer Gegend. Ob man also in Clerf, Mersch oder Mondorf wohnt – überall gibt es einen Gemüsegärtner, Viehzüchter, Winzer oder Imker, der mit Begeisterung die hauseigenen Produkte präsentiert, die oftmals noch vor Ort verarbeitet werden. Die Plattform bietet demnach eine einfache, wirtschaftliche und menschliche Möglichkeit, die lokale Landwirtschaft zu unterstützen und gleichzeitig den eigenen Kühlschrank mit frischer Ware zu füllen.

Wissen, was man isst und wo es herkommt

„Sou schmaacht Lëtzebuerg“ kann aber noch mehr, denn die Initiative unterstützt ebenfalls die Luxemburger Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung. Über 200 Restaurants, Wirtshäuser, Schul- und Unternehmenskantinen haben sich bereits der Kampagne angeschlossen, indem sie luxemburgische Produkte in ihren Menüs hervorheben. Dank einer im Frühling unterzeichneten Partnerschaft zwischen der Landwirtschaftskammer und der Horesca erhält die Initiative nun noch mehr Reichweite und will aus der hiesigen Produktion einen wirklichen Eckpfeiler des gastronomischen Angebots Luxemburgs machen.

Damit Neugierige auch die richtigen Adressen finden, werden die mit dem Logo „Sou schmaacht Lëtzebuerg“ versehenen Lokale ebenfalls auf der gleichnamigen Webseite aufgeführt. Dort gibt es außerdem Rezepte mit modernem Twist, inspiriert von der luxemburgischen Küche, Porträts von Produzenten und Artikel zu saisonalen Produkten.

Ganz neu ist der Newsletter der Kampagne, der das kulinarische Erlebnis bis nach Hause verlängert. Alle drei Monate widmet sich dieser einem lokalen Produkt, mit praktischen Informationen (Herkunft, Saisonalität, Nährwerte), einem Interview mit einem Produzenten und einem Rezept, das von einem luxemburgischen Koch aus der Kampagne vorgeschlagen wurde. So erfährt man zum Beispiel, wie man ein Rieslings-Pâté mit Schweineschulter zubereitet, eine Apfeltarte mit lokalen Sorten oder Rinderrouladen macht.

Ob man also direkt am Bauernhof einkaufen will, einen Koch sucht, der lokale Produkten verarbeitet oder einfach mehr über die Schätze der Luxemburger Landwirtschaft erfahren möchte: „Sou schmaacht Lëtzebuerg“ erinnert uns stetig daran, dass der wahre Geschmack oft direkt vor der Tür liegt.

www.sou-schmaacht-letzebuerg.lu



© Photo : PANCAKE! photographie

FR

Manger local, ce n'est pas une mode : c'est une manière concrète de se reconnecter à son territoire, à ses saisons, à ceux qui nous nourrissent. Depuis 2009, la campagne «Sou schmaacht Lëtzebuerg» – littéralement «Ainsi goûte le Luxembourg» – vise à faire le lien entre les consommateurs, les producteurs et les restaurateurs engagés dans une alimentation de proximité.

Initiée par la Chambre d'Agriculture et le Ministère de l'Agriculture, de l'Alimentation et de la Viticulture, cette campagne met en lumière la richesse de notre agriculture locale : fruits, légumes, viandes, produits laitiers, œufs, miels, farines, vins, bières artisanales ou encore infusions. L'objectif ? Encourager chacun à privilégier les produits issus du terroir luxembourgeois, que ce soit à la maison, en cantine, à la ferme ou au restaurant.

Plus de 150 exploitations sont recensées sur le site www.sou-schmaacht-letzebuerg.lu, avec un système de géolocalisation qui permet de repérer rapidement les producteurs en vente directe autour de chez soi. Que l'on habite à Clervaux, à Mersch ou à Mondorf, il y a toujours un maraîcher, un éleveur, un viticulteur ou un apiculteur prêt à faire découvrir ses produits,

souvent transformés sur place. Une manière simple, économique et humaine de soutenir l'agriculture locale tout en remplissant son panier de fraîcheur.

Savoir ce qu'on mange, savoir d'où ça vient

Mais «Sou schmaacht Lëtzebuerg», c'est aussi un engagement dans la restauration collective et commerciale. Plus de 200 restaurants, brasseries, cantines scolaires ou d'entreprises ont rejoint la campagne en mettant en valeur des produits luxembourgeois dans leurs menus. Grâce à un partenariat signé ce printemps entre la Chambre d'Agriculture et la fédération Horesca, l'initiative ajoute une corde à son arc, avec pour ambition de faire du terroir un pilier de l'offre gastronomique du pays.

Pour guider les consommateurs curieux, le site web de la campagne répertorie également ces établissements, distingués par le logo «Sou schmaacht Lëtzebuerg». On y retrouve aussi des recettes inspirées de la cuisine luxembourgeoise revisitée, des portraits de producteurs, et des articles dédiés aux produits de saison.

Lancée récemment, la newsletter de la campagne permet de prolonger cette expérience gourmande à domicile. Tous les trois mois, elle propose un focus sur un produit du terroir, avec des informations pratiques (origine, saisonnalité, valeurs nutritionnelles), une interview d'un producteur qui en parle avec passion, et une recette élaborée par un restaurateur luxembourgeois membre de la campagne.

On y apprend, par exemple, comment préparer un pâté au riesling à base d'épaule de porc, une tarte aux pommes avec des variétés locales ou des roulades de bœuf.

Que l'on souhaite faire ses courses directement à la ferme, trouver un chef qui cuisine avec des produits locaux ou simplement en savoir plus sur les trésors de l'agriculture luxembourgeoise, «Sou schmaacht Lëtzebuerg» nous rappelle constamment que le vrai goût se trouve souvent juste à notre porte.



© Photo : PANCAKE! photographie

Christian Hahn

*Präsident der Landwirtschaftskammer
Président de la Chambre d'Agriculture*

www.sou-schmaacht-letzebuerg.lu

100 %
BIO

- Frësch Uebst a Geméis aus biologeschem an biodynameschem Landbau
- Professionell a frëndlech Berodung
- Bis zu 9.000 biologesch Produkter
- Grouss Auswiel u gluten- a veganfräien Liewensmëttel
- Zertifizéiert Naturkosmetik an Nahrungsergänzungsmëttel

**Gutt fir dech,
Gutt fir d'Landwirtschaft
Gutt fir ons Emwelt**










NATURATA
Bio Marché

Fir lech do: Méindes bis Freides 8:00 - 19:00 Auer | Samsdes 8:00 - 18:00 Auer

 Dudelange |
  Erpeldange |
  Esch-Belval |
  Howald |
  Marnach |
  Merl |
  Munsbach |
  Rollingen/Mersch |
  Rollingergrund |
  Windhof

Är Froen

Vos questions

Auf / Sur
www.letzfarm.lu

DE

Was macht ein Landwirt oder eine Landwirtin?

Landwirtinnen und Landwirte sind leidenschaftliche Frauen und Männer, die Felder bestellen, Tiere versorgen und dafür sorgen, dass wir täglich frische und gute Lebensmittel auf dem Teller haben: Obst, Gemüse, Milch, Eier, Getreide, Fleisch...

Sie leisten einen wichtigen Beitrag für unsere Gesellschaft – sie ernähren die Menschen, pflegen die Natur und erhalten unsere schönen Landschaften. Landwirt oder Landwirtin zu sein, ist ein Beruf mit Sinn, der für die Zukunft wichtig ist. Wenn du gerne draußen bist, Tiere magst, selbstständig arbeiten willst und die Natur liebst, ist das vielleicht genau das Richtige für dich!

FR

C'est quoi un agriculteur ou une agricultrice ?

Ce sont des femmes et des hommes passionnés qui cultivent la terre, élèvent des animaux et produisent tout ce qu'il faut pour bien manger : fruits, légumes, lait, œufs, céréales, viande... Leur métier est essentiel pour nourrir la population, préserver la nature et entretenir les beaux paysages de nos campagnes.

Être agriculteur ou agricultrice, c'est choisir un métier qui a du sens, utile pour tous et tourné vers l'avenir. Si tu aimes la nature, les animaux, travailler en plein air et être autonome, ce métier est peut-être fait pour toi !

DE

Woher kommt mein Essen?

Viele Lebensmittel, die wir täglich essen, beginnen ihren Weg auf dem Bauernhof. Landwirtinnen und Landwirte spielen dabei eine zentrale Rolle: Sie pflanzen Getreide an, pflegen Obst- und Gemüsekulturen, halten Kühe und Hühner und sorgen so dafür, dass frische, gesunde Produkte in unsere Küche kommen.

Kühe zum Beispiel fressen am liebsten saftiges Gras – und genau davon gibt es in Luxemburg besonders viel. Deshalb ist die Milchproduktion ein wichtiger Teil unserer Landwirtschaft. Auch Hühner fühlen sich bei guter Pflege wohl. Ein Huhn legt bis zu 300 Eier im Jahr. Aus Getreide, das viele Nährstoffe enthält, wird schließlich unser tägliches Brot gebacken. Kurz gesagt: Unsere Nahrung kommt aus der Natur – und von den Menschen, die sie mit viel Engagement bewirtschaften.

FR

D'où vient ma nourriture ?

Beaucoup des aliments que nous consommons chaque jour commencent leur parcours à la ferme. Les agricultrices et les agriculteurs jouent un rôle essentiel : ils cultivent des céréales, entretiennent les cultures de fruits et légumes, élèvent des vaches et des poules, et veillent ainsi à ce que des produits frais et sains arrivent dans nos cuisines.

Les vaches, par exemple, adorent manger de l'herbe bien fraîche – et il y en a beaucoup au Luxembourg ! C'est pourquoi la production laitière y occupe une place importante. Une poule, bien nourrie et bien soignée, peut pondre jusqu'à 300 œufs par an. Avec les céréales récoltées et riches en nutriments, on fabrique notre pain quotidien. En résumé : notre nourriture vient de la nature – et du travail passionné de ceux qui la cultivent.



GUDD! - #16.2025
Mieux s'informer,
mieux consommer



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

Ministère de l'Agriculture,
de l'Alimentation et de la
Viticulture

1, rue de la Congrégation
L-1352 Luxembourg
info@ma.public.lu
www.agriculture.public.lu

ISSN 2535-843X

brain&more
agence en communication

GUDD! est édité et réalisé par
brain&more – agence en
communication
pour le compte du Ministère de
l'Agriculture, de l'Alimentation et
de la Viticulture.

www.brain.lu

**Direction artistique
et éditoriale**
Valerio D'Alimonte

**Direction stratégique et
administrative**
Laurent Mathékovitch

Chef d'édition
Maryse Thein

Mise en page
Lisa Stieven

Illustrations
Olga Osso

Photographies
PANCAKE! photographie (cover)
Xavier Salomon
Valerio D'Alimonte
Shutterstock

Régie publicitaire
brain&more – agence en
communication
(+352) 26 84 71 – 1
brain@brain.lu



Tous droits réservés
© brain&more S.A.

PORTES OUVERTES

2025

13/07

10:00 - 18:00

ARMÉE LUXEMBOURGEOISE

à la caserne Grand-Duc Jean à Diekirch

Plus d'informations



LËTZEBUERGER ARMÉE





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