

Feierliche Eröffnung der École du Goût in Brandenburg

Wir essen. Aber essen wir auch bewusst? Wissen wir, woher unsere Lebensmittel tatsächlich kommen und was unsere gefüllten Teller mit Umwelt, Klima und Regionalentwicklung zu tun haben? Mit diesen Fragestellungen beschäftigt sich die École du Goût der drei Luxemburger Naturparke.

Ziel ist es, sowohl Kindern als auch Erwachsenen die Freude an einer nachhaltigen, regionalen und gesunden Esskultur näher zu bringen. Bisher hat das Projekt ausschließlich dezentral funktioniert, sprich die Mitarbeiter der École du Goût haben ihr Projekt auf Veranstaltungen oder in Klassen – demnach immer an unterschiedlichen Orten – durchgeführt. Nun hat die École du Goût eigene Räumlichkeiten in Brandenburg (Gemeinde Tandel) zur Verfügung gestellt bekommen.

Am Mittwoch, den 3. Mai 2023 wurden die Räumlichkeiten der École du Goût in Brandenburg in Präsenz von Herrn Minister Claude Turmes feierlich eingeweiht. Altem Erbe wurde neues Leben eingehaucht. Die alte Mühle und die frühere Molkerei erstrahlen in neuem Look.

Die Einweihung stellte zugleich den Startschuss für die „Woch vum Goût“ (dt.: Woche des Geschmacks) dar. Noch bis zum 9. Mai ist jeder herzlich dazu eingeladen während unterschiedlichen Veranstaltungen das Projekt École du Goût zu entdecken und zu erleben. Weitere Informationen auf www.naturpark.lu.

Angebot der École du Goût

Ziel der École du Goût ist es, sowohl Kindern als auch Erwachsenen die Freude an einer nachhaltigen, regionalen und gesunden Esskultur näher zu bringen. Konkret ist das Angebot der École du Goût auf drei Säulen aufgebaut: „Schmaacherliefnis“, „Schmaachstonnen“ und „Schmaachprofien“.

Schmaacherliefnis



Dieses Angebot richtet sich insbesondere an Kinder. Die Kleinen können mit ihrer Klasse an einer Aktivität in der École du Goût in Brandenburg teilnehmen oder an öffentlichen Veranstaltungen der Geschmacksschule teilnehmen. Dabei geht es vor allem darum anhand der fünf Sinne bewusst zu schmecken. Häufig wird bei diesen Aktivitäten auch gemeinsam gekocht oder gebacken.

Manchmal werden Aktivitäten auch auf pädagogische Bauernhöfe ausgelagert, um den Kindern den Weg der Körner bis zum Brot oder von der Kuh bis zur Butter anhand eines umfassenden Erlebnisses näher zu bringen. Dabei werden die Kinder zudem selbst aktiv und stellen ihr eigenes Brot / ihre eigene Butter her. Somit bekommen auch die Kleinsten ein Verständnis für die Herkunft sowie ein Gefühl für die Regionalität der Lebensmittel.

Schmaachstonnen



Im Rahmen der „Schmaachstonnen“ bietet die École du Goût Workshops für Schulklassen (Sinnesschulungen) und Weiterbildungen für Lehrpersonal und Erzieher an. Durch die Weiterbildungen soll das Lehrpersonal die Möglichkeit bekommen, eigenständig Workshops auf Basis der Methoden der Geschmacksschule in ihrer Schule umzusetzen.

Schmaachprofilen

Das Angebot „Schmaachprofilen“ richtet sich an Professionelle aus der Lebensmittelbranche, wie beispielsweise regionale Produzenten und Köche. Dabei wird das Ziel verfolgt regionale Produkte zu vermarkten und Nachhaltigkeit in den Unternehmen zu fördern.



Woch vom Goût

Im Rahmen der Eröffnung der École du Goût in Brandenburg, wird sich vom 4. bis zum 9. Mai eine Woche lang alles rundum den Geschmack drehen. Jeder ist herzlich eingeladen an den verschiedenen Veranstaltungen teilzunehmen und die École du Goût zu entdecken.

Buchpräsentation „D’Rommel Bommel an hir Frënn“ mit Potty Lotty



Kinder auf eine spielerische Art an Gemüse heranführen – das ist das Ziel des Kinderbuches „D’Rommel Bommel an hir Frënn“, das in Zusammenarbeit mit Charlotte Reuter, alias Potty Lotty, und der Illustratorin Lynn Cosyn entstanden ist.

Dies ist nicht nur eine Buchpräsentation, sondern zugleich ein spannender, interaktiver Geschmacksworkshop für die Kleinsten.

Die Buchpräsentation findet am Donnerstag, den 4. Mai um 14:30 und um 16 Uhr in der École du Goût in Brandenburg statt und richtet sich an Kinder im Alter von 3 bis 8 Jahren. Für diese Veranstaltung ist eine Anmeldung im Vorfeld an ecoledugout@naturpark.lu erforderlich.

After-Work mit Ausstellung

Altem Erbe wurde wieder neues Leben eingehaucht. Entdecken Sie die alte Mühle und die frühere Molkerei in neuem Look und reisen Sie anhand der Fotoausstellung von Caroline Martin in der Zeit. Entdecken Sie auch handgemachte Keramik der Künstlerin Claudine Pint-Lieners (Creat’Our) und schauen Sie sich die neuen Räumlichkeiten in gemütlicher Atmosphäre an.

Dieses lockere After-Work-Event findet am Freitag, den 5. Mai von 18 bis 23 Uhr in den Räumlichkeiten der École du Goût in Brandenburg statt. Jeder ist herzlich willkommen.

Genusswanderung

Erleben Sie die Wanderwege rundum Brandenburg einmal auf eine andere Art. Die Naturpark-Experten erwarten Sie mit faszinierenden Geschichten und spannenden Aktivitäten und bringen Ihnen die Natur und Kulturlandschaft als ganz bewusstes Erlebnis näher. Auch kulinarisch wird viel geboten. Vom Kaffee über das Mittagessen bis hin zum Dessert werden Sie mit Qualitätsprodukten aus den 3 Naturparks Luxemburgs verwöhnt.



Erfahren Sie mehr über das Handwerk, die Geschichten und die Menschen aus der Region. Die Genusswanderung findet am Sonntag, den 7. Mai in Brandenburg statt. Die Gruppen starten zwischen 9 und 14:30 Uhr im Halbstunden-Takt. Die Teilnahme kostet 25 € für Erwachsene und 10 € für Kinder zwischen 6 und 17 Jahren. Kinder bis einschließlich 5 Jahre können kostenlos an der Genusswanderung teilnehmen. Für diese Veranstaltung ist eine Anmeldung im Vorfeld an ecoledugout@naturpark.lu erforderlich.

Filmvorstellung mit Geschmack: „Vu Buedem, Bauzen a Biobauern“

Im Festsaal in Brandenburg wird der Luxemburger Erfolgsfilm „Vu Buedem, Bauzen a Biobauern“ von Tom Alesch gezeigt. Gemeinsam mit der Biovereinigung werden passend zum Film verschiedene Leckereien, die allesamt aus biologischem Anbau stammen, serviert.

Die Filmvorstellung findet am Montag, den 8. Mai um 19:30 Uhr im Festsaal in Brandenburg statt. Der Eintritt ist frei. Für diese Veranstaltung ist eine Anmeldung im Vorfeld an ecoledugout@naturpark.lu erforderlich.

Wasserfest in Wiltz



Am 9. Mai ist die École du Goût mit einem Stand auf dem Wasserfest des Naturpark Öewersauer in der Kaul in Wiltz vertreten und bietet Wasserverkostungen an. Darüber hinaus werden auf dem Wasserfest eine Vielzahl an Aktivitäten für Groß und Klein rundum das Thema Wasser angeboten.