



Pressemitteilung

Natur genéissen

- Mir iesse bio, regional a fair!

Beziehungen zwischen regionalen
Qualitätsproduzenten und den „Maisons
Relais“



14. April 2015

Ziel des „Natur genéissen“-Projektes ist es, die Mahlzeiten in den „Maisons Relais“ gesünder und nachhaltiger zu gestalten. Gleichzeitig soll damit den regionalen Produzenten ein Absatzmarkt geboten werden, sowie eine nachhaltige und umweltschonende landwirtschaftliche Produktion gefördert werden.

Nach einer dreijährigen Vorbereitungsphase, an der Vertreter der Landwirtschaft und des Naturschutzes sowie auch die politisch Verantwortlichen der 33 Mitgliedsgemeinden von SICONA-Centre und SICONA-Ouest intensiv beteiligt waren, läuft jetzt die Lieferung der regionalen Produkte. Die Empfehlungsliste mit den ersten regionalen Qualitätsproduzenten steht den Kindertagesstätten zur Verfügung! Mittlerweile sind es schon 11 Betriebe (konventionell und biologisch wirtschaftend), die den Kriterien vom Projekt entsprechen. Dank des „Natur genéissen“-Projektes können die Kinder in den „Maisons Relais“ der SICONA-Gemeinden ab sofort Produkte von regionalen Qualitätsproduzenten genießen. Damit ist ein weiterer wichtiger Schritt für mehr Natur-, Umwelt- und Klimaschutz in unseren Gemeinden in die Wege geleitet.

Liste der Qualitätsproduzenten umfasst 11 Betriebe

Die Betriebe, die im Projekt mitmachen, erfüllen die Kriterienkataloge, die seitens der beiden Naturschutzsyndikate an die Qualität und Regionalität der Produkte und an die Bewirtschaftung der Betriebe gestellt werden. Die Empfehlungsliste mit den nachhaltig wirtschaftenden regionalen Produzenten steht den „Maisons Relais“ zur Verfügung. Die Kindertagesstätten können von dieser Liste Betriebe auswählen, von denen sie beliefert werden wollen. Dazu wurde mit den ersten 11 landwirtschaftlichen Betrieben sowie Gemüseproduzenten eine Konvention unterzeichnet. Sowohl konventionellen, als auch biologisch arbeitenden Landwirten und Gemüseproduzenten wird so ein zusätzlicher Absatzmarkt für ihre nachhaltig erzeugten Lebensmittel gegeben. Sie verpflichten sich im Gegenzug, sich an die Bedingungen und Kriterien zu halten. Die Kataloge der Betriebskriterien beziehen sich auf Natur- und Umwelleistungen der Betriebe. Die verpflichtenden gesamtbetrieblichen Kriterien beinhalten z. B. den Erhalt von naturnahen Flächen und Strukturelementen sowie eine nachhaltige Pflanzenschutzstrategie.

Gesunde Ernährung in den „Maisons Relais“ – Verankerung in Lastenheften

Das Interesse der „Maisons Relais“ hochwertige Produkte quasi direkt vom Landwirt zu beziehen, ist sehr groß. Dies zeigten nicht nur zahlreiche Arbeitsgruppensitzungen sowie Workshops mit den Verantwortlichen und dem Personal der Kindertagesstätten, sondern auch die ersten Bestellungen bei den Bauern des Projektes. Erfreulicherweise nehmen gesunde Lebensmittel in der Kinderernährung eine immer größere Rolle ein, dazu möchten wir ein Stück weit beitragen.

Dazu wird den SICONA-Mitgliedsgemeinden in wenigen Wochen eine Zusammenstellung von Textbausteinen für Lastenhefte zu den Themen „regionale, biologisch und fair gehandelte Produkte“ zur Verfügung gestellt werden, die es den Gemeinden erleichtern wird, Anforderungen an die Essenszubereitung in den „Maisons Relais“ im Einklang mit den Zielen des „Natur genéissen“-Projektes schriftlich festzuhalten. In den später ausgearbeiteten Lastenheft stehen dann z. B. Angaben dazu aus wieviel Prozent der Gemüse- oder Rindfleischinkauf aus „Natur genéissen“-Produkten oder sonstigen regionalen oder ökologisch angebauten Produkten bestehen soll.



Bio-Haff „An Dudel“ und seine Produkte

Der Hof von Marc Emering und seiner Familie erfüllt die Kriterien des „Natur genéissen“-Projektes. Er wird seit 1999 nach den Richtlinien des biologischen Landbaus bewirtschaftet, nach denen u. a. im Pflanzenanbau auf chemische Dünger und Pestizide verzichtet wird, die Stallfläche pro Tier und deren Auslauf artgerecht geregelt ist und die Tiere gentechnikfrei gefüttert werden. Die landwirtschaftliche Nutzfläche des Betriebes beträgt 78 ha. Der Betrieb hat sich seit 2007 auf die Bio-Hähnchenmast spezialisiert. Auf der Ackerfläche des Betriebes werden unterschiedliche Getreidesorten und Leguminosen angepflanzt. Insgesamt **11 %** der Betriebsfläche stellen extensiv genutztes Grünland dar, welches eine hohe Artenvielfalt beherbergt. Diese 8,67 ha werden unter den Bedingungen des Vertragsnaturschutzes (Biodiversitätsverträge) bewirtschaftet.



Einige sehr arten- und blütenreiche magere Mähwiesen (u. a. seltene Pfeifengraswiesen) in der „Bitschenheck“ tragen sogar europäischen Schutzstatus. Solche Wiesen sind auf eine extensive Bewirtschaftung ohne Düngung angewiesen und würden ohne das Zutun der extensiv, umweltschonenden Bewirtschaftung in Luxemburg nicht mehr existieren. Der Betrieb von Marc Emering sticht auch in puncto Struktureichtum hervor: **3 %** der Betriebsfläche bestehen aus Hecken (2 ha) und Bäumen, die zu einer struktur- und damit artenreichen Landschaft beitragen.

Zu den „Natur genéissen“-Produkten zählen neben dem Geflügel auch selbstgemachte Eiernudeln aus Bio-Dinkelgrieß (Spelz) und Bio-Eiern, sowie selbstgepresster Apfelsaft und Äpfel (je nach Saison). Diese Produkte werden mittlerweile schon an einige Kindertagesstätten geliefert. Einer der Abnehmer ist z. B. die „Maison Relais“ Mamer, welche Nudeln und Hähnchen von Marc Emering geliefert bekommt. Die direkten Lieferbeziehungen zwischen den „Maisons Relais“ und den regionalen Qualitätsproduzenten sind ein wichtiger Beitrag zu Umwelt- und Klimaschutz, da kürzere Transportwege bevorzugt werden und zusätzliche Zwischenhändler ausfallen. Die Kindertagesstätten stehen in direktem Kontakt mit dem Produzenten und wissen somit, wann welches Produkt (saisonal) verfügbar ist. Diese persönliche Beziehung schürt Vertrauen und sorgt für mehr Transparenz in der Nachverfolgbarkeit der Lebensmittelproduktion. Und überdies hinaus, trägt die extensive Wirtschaftsweise des Betriebes unmittelbar zum Erhalt der Pflanzen und Tiere sowie der Artenvielfalt in unserer Kulturlandschaft bei!

Kinder besuchen regionalen Qualitätsproduzenten und lernen, woher ihr Essen kommt

Die Kinder der „Maison Relais“ Mamer, die in ihrem Haus schon in den Genuss der „Natur genéissen“-Produkte gekommen sind, besuchen den Hof der Familie Emering, um vor Ort zu sehen, wo ihr Essen herkommt. Marc Emering zeigt den Kindern den Hof und die Tiere. So lernen die Kleinen wie die Tiere aussehen und wie sie leben. Des Weiteren erfahren sie auch was Produktionsketten sind, z. B. wie es vom Huhn zum Ei, vom Feld zum Dinkelkorn und schließlich zu den Nudeln kommt. In unserer globalisierten Gesellschaft, wo jedes Produkt jederzeit im Supermarkt verfügbar ist, ist es sehr wichtig zu wissen und tatsächlich zu sehen, woher



eigentlich bestimmte Lebensmittel kommen, wie sie produziert werden und wer die ganze Arbeit bei ihrer Erzeugung leistet. Die regionalen Qualitätslandwirte des „Natur genéissen“-Projektes sind jedoch weit mehr als nur simple Produzenten: Durch die verantwortungsvolle, umweltfreundliche Bearbeitung ihrer Ländereien, leisten sie einen wichtigen Beitrag zum Umwelt- und Naturschutz, der im Interesse von uns allen Konsumenten ist. Auch dieser Aspekt der Landwirtschaft soll den Kindern durch die Besichtigung des Hofes näher gebracht werden. Während der Besichtigung des Hofes werden die Kinder von Mitarbeitern des SICONA begleitet.

Kooperationen als wichtiges Element des Projektes

Das interdisziplinäre „Natur genéissen“-Projekt setzt auf unterschiedlichen Ebenen an und ist auf Verbindungen zu anderen Bereichen angewiesen. Daraus resultieren zahlreiche Kooperationen wie mit dem Gesundheitsministerium und dem Nachhaltigkeitsministerium. Wichtige Projektpartner sind zudem das Sozialsiegel „Fairtrade Lëtzebuerg“ sowie die „Lëtzebuurger Jongbaueren a Jongwënzer“. Jüngster Partner des Projektes ist der „Service National de la Jeunesse“, wo die Kinder- und Erwachsenenbildung im Bereich der nachhaltigen Entwicklung eine wichtige Schnittstelle darstellen.

Seit dem Anfang des Projektes, zur Ausarbeitung der beiden Kriterienkataloge wurde schon eng mit dem Landwirtschafts- und Verbraucherschutzministerium zusammengearbeitet, genauer gesagt mit den Verwaltungen SER und ASTA. Seit Anfang April scheint die Zusammenarbeit mit dem Ministerium noch konkreter zu werden – nach einer Vorstellung des Projektes zeigte sich Landwirtschafts- und Verbraucherschutzminister Fernand Etgen sehr angetan vom Projekt. Der Landwirtschaftsminister hat auch eine finanzielle Unterstützung für das Projekt versprochen, da es sich aktiv für die Förderung der regionalen Landwirtschaft einsetzt.

Dank

Wir danken Marc Emering und seiner Familie, die sehr aktiv am Projekt teilnehmen. Des Weiteren wollen wir dem Personal der „Maison Relais“ Mamer für ihr Mitwirken danken. Wir danken aber auch all den anderen regionalen Landwirten und Gemüseproduzenten, die aktuell im Projekt mitmachen und in Zukunft mitmachen werden und so einen wichtigen Beitrag zum Erhalt der Artenvielfalt in unseren Gemeinden leisten! Unser Dank gilt auch den „Maisons Relais“, die mit dem Einkauf der Produkte der regionalen Qualitätsproduzenten zum Erfolg des Projekts beitragen. Auch danken wir den politisch Verantwortlichen der Gemeinden, die uns insbesondere in diesem Projekt unterstützen. Besonders danken wir den Kooperationspartnern des Projektes, insbesondere Landwirtschaftsminister Fernand Etgen für die Unterstützung des Projektes!

Weitere Informationen

SICONA-Ouest & SICONA-Centre
12, rue de Capellen L-8393 Olm

www.sicona.lu T: 26 30 36-25 Email: administration@sicona.lu

Weitere Informationen zum Projekt „Natur genéissen“:

- Broschüre „Ergebnisse der Befragungen der „Maisons Relais und der landwirtschaftlichen Marktanalyse: Herausforderungen – Handlungsoptionen – Lösungsansätze“, kostenlos bestellbar unter administration@sicona.lu
- digitaler Newsletter, Anmeldung unter administration@sicona.lu

