

Igel finden sich in der Stadt gut zurecht

Wer in der Stadt lebt, sollte sich nicht über herumlaufende Igel wundern. Auf keinen Fall sollte man die Tiere einsammeln, nur weil man das Gefühl hat, Igel seien in der Stadt fehl am Platz. Nur in Ausnahmefällen ist eine Umsiedlung gerechtfertigt und sinnvoll, erklärt Ursula Bauer von der Aktion Tier. Igel sind sogenannte Kulturfolger, die heute vorrangig in der Nähe des Menschen zum Beispiel in Parks oder Gärten leben. Igel kommen dort gut zurecht und müssen nicht automatisch gerettet werden. Wirklich hilfsbedürftig sind nur die wenigsten Igel: Zum Beispiel, wenn sie offensichtlich verletzt oder stark untergewichtig sind. Auch Igel säuglinge mit noch geschlossenen Augen, die sich tagsüber außerhalb des Nestes befinden, oder Tiere, die bei Dauerfrost und geschlossener Schneedecke draußen herumlaufen, brauchen Hilfe. Laien können oft aber nur schwer beurteilen, ob sich ein Tier in Not befindet. Im Zweifel sollten sie deshalb immer eine spezielle Igelretungsstelle kontaktieren.



dpa

Den Schutz von Schmetterlingen und anderen bedrohten Arten verbessern

Mehr Natur wagen

Sicona schafft mit der Aktioun „Päiperlek“ naturnahe Grünflächen in Dorf und Stadt

Das Naturschutzsyndikat Sicona will den Schutz von Schmetterlingen und anderen bedrohten Arten verbessern. Neben einer Sensibilisierungskampagne für die breite Öffentlichkeit umfasst die „Aktioun Päiperlek“ auch praktische Schutzmaßnahmen innerhalb der Gemeinden. Darunter fällt die naturnahe Gestaltung von öffentlichen Grünanlagen.



Ein Wildstaudenbeet für Schmetterlinge.

(FOTOS: SICONA)

Der europaweit steigende Siedlungsdruck macht auch vor luxemburgischen Gemeinden nicht Halt. Die Natur muss zurückweichen, Praktikabilität steht vor Biodiversität.

Damit gehen die Lebensräume vieler Tierarten zunehmend verloren. Artenreiche Wiesen und Weiden in der offenen Landschaft verschwinden durch zu hohe Nährstoffeinträge und häufiges Mähen. Wiesenarten werden verdrängt, Vegetationsstrukturen wie Hecken und Obstbäume finden immer seltener ihren Platz. Blüten- und Nektarpflanzen für Insekten wie Bienen und Schmetterlinge werden immer seltener.

Um dem entgegenzuwirken, nutzt die „Aktioun Päiperlek“ von Sicona bereits bestehende Flächen in Dorf und Stadt und gestaltet diese naturnah um. Verkehrsinseln, Rasenflächen oder Beete werden wieder artenreich und extensiv angelegt, damit dort wilde Pflanzen und Blumen wachsen können. Fugen von Kopfsteinpflastern oder entlang der Bürgersteige können Nährboden bieten für verschiedene Kräuter, die andernorts mit chemischen oder mechanischen Mitteln vernichtet würden. Hierbei wird bewusst mit heimischen und standortgerechten Wildpflanzen in Form von Staudenbeeten oder Wildblumenwiesen gearbeitet, sodass die Flächen Lebensraum und Nahrungsquelle für Tiere wie Schmetterlinge, Bienen und Vögel bilden.

Öffentliche Grünflächen in Dörfern und Städten bieten ein hohes Potenzial, um die Biodiversität zu erhöhen. Orte, an denen Schmetterlinge leben, bieten zahlreichen weiteren Arten einen Lebensraum. Somit ist Schmetterlingsschutz gleichzeitig Biodiversitätsschutz. Schmetterlingsoasen entstehen überall dort, wo sich Nektar bietende Wildpflanzen und Raupennahrungspflanzen entfalten. Ob Zierstauden oder Wildblumen, ob Kräuter oder Sträucher – der



Ein Schmetterlingsbeet mit Zierstauden.

Gartenkunst ist kein Ende gesetzt. Dass hierbei vom Pestizideinsatz abgesehen wird, ist selbstverständlich. Eine angepasste und fachkundige Pflege verspricht eine ansprechende und artenreiche Begrünung. Der veränderte Pflegerhythmus mag zwar das sterile „gepflegte“ Stadtbild verändern, sorgt jedoch für mehr Biodiversität und langfristig für weniger Arbeit bei den Gemeindefacharbeitern.

Auch im eigenen Garten kann jeder zur Artenvielfalt beitragen. Je naturnaher ein Garten ist, desto besser eignet er sich als „Schmetterlingsgarten“. Hierzu wird eine Vielfalt an Nektarpflanzen, die das ganze Jahr über den Nahrungsbedarf der Falter deckt, benötigt. Genauso wichtig sind Raupennahrungspflanzen, die oft ganz spezifisch für jede Art sind. Ideal sind Gärten, die ein, zwei Ecken haben, welche sich selbst überlassen werden. Deshalb ist es wichtig, dass auch solche Pflanzenarten geduldet werden, die gemeinhin als Unkraut betrachtet werden. Zeit für einen neuen Blickwinkel! Belohnt wird man mit dem Anblick der prächtigen Falter.

C.

Bei eis fannt Dir bal alles fir Äre Gaart: Uebstbeem, Rousen aus eegener Kultur, Ziersträich, Hecken, Rhododendren a Stauden.

BAMSCHOUK BECKER

Kommt an eis Bamschoul op Steesel am idyllische Parc Leir.

Mir plangen an ennerhalten Iech och Äre Gaart.

Tel. 33 73 63 – Fax: 33 33 57
beckered@pt.lu – www.beckered.lu

DEN HIRSCHT ASS DEI IDEALPLANZZÄIT!

Parc Leir, am Steeseler Bësch

Erneuerbar Energie

Versorgung ausschließlich aus erneuerbaren Quellen für private und gewerbliche Kunden in Luxemburg.

sudstrom.lu

LOTH HAUS

Leben im Loth!

Tag der offenen Tür

Ökologischer Holzbau

28. Oktober 2017 von 11 Uhr - 17 Uhr
9, An der Deckt, L-9841 Wahlhausen



LOTH-HAUS Sà.r.l.
L-5365 Munsbach
Tel.: + 352 2 635 0356
www.loth-haus.lu

LOTH-HAUS GmbH
D-56412 Niedereibert
Tel.: +49 2602 3856
www.loth-haus.de



Ein Beispiel für eine naturnah angelegte Blumenwiese.

Chalet-Center MOESTROFF



- conseil
- sur mesure



avec fondation et montage

Tél. 80 71 90-14
chalet@pt.lu
www.chaletcenter.lu

Das BIOG-Markensortiment

Für Großverbraucher

Die Cuisine Artisanale in Munsbach macht's möglich

Auch in Großküchen von Schulkantinen, Catering-Unternehmen und Restaurants werden immer mehr Bio-Lebensmittel verarbeitet – vor allem frisches Gemüse und Obst. Große Mengen an Gemüse werden meist jedoch nicht in den Restaurantküchen selbst gewaschen, geschält und geschnitten, sondern küchenfertig eingekauft – zum Beispiel beim Bio-Großhändler Biogros in Munsbach.

Vielfalt und Flexibilität

Konfektioniert wird das küchenfertige Bio-Gemüse von der Cuisine Artisanale der Oikopolis-Gruppe. Neben Kartoffeln, Karotten und Salat, Paprika, Blumenkohl und Kohlrabi kann fast jede Gemüsesorte, die in Bio-Qualität verfügbar ist, auf Kundenwunsch in Scheiben geschnitten, geraspelt, gewürfelt oder einfach nur gewaschen und geputzt sowie in Großmengen abgepackt werden. Verarbeitet wird dabei vorrangig Bio-Gemüse aus Luxemburg. So kommen jetzt im Herbst Demeter-Karotten vom Schack-Haff in Hupperdange, Demeter-Salat aus der neuen Bio-Gärtnerei op der Schanz in Altrier und Bio-Karotten von Familie Fischbach-Reiff aus Enscherange in die BioG-Tüten.

Qualität und Kontinuität

Das Luxemburger Bio-Gemüse ist etw. teurer im Einkauf als Ware von Großbetrieben aus Deutschland oder Italien. Es macht jedoch wenig Sinn, Ware zu importieren und über weite Strecken zu transportieren, wenn frisches und qualitativ hochwertiges Bio-Gemüse aus der Region bezogen werden kann. Die Zusammenarbeit zwischen Biogros und den Bio-Bauern



chert den Landwirten die Abnahme ihrer Produkte und bietet Endkunden und Großverbraucher Kontinuität und Planungssicherheit. So werden zum Beispiel Öslinger Kartoffeln und Karotten sortenrein verarbeitet, bis das Lager leer ist. Wer das Bio-Gemüse für seine Küche kauft, weiß somit, dass die Kocheigenschaften des Gemüses über einen längeren Zeitraum hinweg kons-

tant bleiben und nicht bei jeder Lieferung variieren.

Haltbarmachung durch hohe Hygienestandards

Um das Gemüse vor Oxidation zu schützen, werden im Gegensatz zur üblichen Verarbeitung dem Wasch-

Fast jede Gemüsesorte, die in Bio-Qualität verfügbar ist, kann auf Kundenwunsch in Scheiben geschnitten, geraspelt, gewürfelt oder einfach nur gewaschen und geputzt sowie in Großmengen abgepackt werden.

wasser außer Zitronensäure (beim Salat) und Ascorbinsäure (bei Sellerie und Kartoffeln) keine weiteren Zusätze beigemischt. Die sofortige Verarbeitung des Gemüses bei Temperaturen unter zehn Grad Celsius, das Einhalten der Kühlkette, optimale Hygienebedingungen in den Verarbeitungsräumen und scharfe Messer, die für glatte Schnittkanten sorgen, garantieren dem Kunden ein einwandfreies Produkt mit einer Haltbarkeit zwischen fünf und acht Tagen.

Technik und Handarbeit

Um effizient arbeiten zu können, gehören unter anderem eine Waschstraße für Salat, eine Kartoffelschälanlage und ein Bandschneider zur Ausrüstung der Cuisine Artisanale. Trotz maschineller Unterstützung sind die wachsamen Augen erfahrener Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter jedoch unverzichtbar. Gemüse mit kleinen Schönheitsfehlern wird nämlich nicht von den Maschinen erkannt, sondern wird per Hand nachgeputzt. Trockengeschleudert, portioniert, verpackt und etikettiert gelangt das frische Bio-Gemüse über den Großhandel Biogros oder La Provençale schlussendlich zum Großverbraucher und landet, kulinarisch verfeinert, auf den Tellern kleiner und großer Feinschmecker.



BIOG Bio-Bauere-Genossenschaft Lëtzebuerg
13, rue Gabriel Lippmann – L-5365 Munsbach
www.biog.lu

Advertorial: www.regie.lu

Eng schéi Coupe fir op d'Graf!

MON JARDIN
Rue Denis Netgen
L-3858 Schiffflange
www.monjardin.lu
☎ 54 84 15 ☎ 26 53 07 44

- * arbustes et conifères
- * projets de jardins
- * arbres fruitiers et d'ornement
- * exécution des plantations
- * plantes vivaces
- * entretien des jardins