



Ein dornenfreies Leben

„Cactus“ und „Fairtrade“ besuchen drei Rosenfarmen in Kenia. Seite 66

Neues Beschattungssystem

Große Nachfrage für das Quadrato-R bei Coplaning in Junglinster. Seite 68



Un concept de jardin reçoit un prix de 10.000 euros

Le jardin collectif Equigaart Junglinster récompensé par le Fonds du Groupe Delhaize



Les invités d'honneur et les responsables du projet devant les jardins familiaux.

(PHOTO: DENIS DIMMER)

Equigaart est un projet de jardinage collectif, d'un ensemble de jardins familiaux, créé en 2012 par une poignée de bénévoles dans la commune de Junglinster.

Ce projet repose sur les trois piliers du développement durable. Le premier pilier est l'économie: produire localement, c'est produire moins cher des produits de meilleure qualité. Le deuxième pilier, c'est la convivialité: les nouveaux jardiniers pratiquent l'échange de plants ou de légumes, dans une ambiance de solidarité, de convivialité voire d'amitié, et mettent ainsi en place des valeurs qui font souvent défaut dans notre société.

Et le troisième pilier du projet, c'est l'environnement: quel plaisir, quelle satisfaction d'apporter aux légumes qu'on va consommer soi-même le plus grand soin possible.

Pour contribuer à améliorer le bien-être et le «vivre ensemble» des habitants d'un quartier ou d'un village, le Groupe Delhaize a créé un fonds d'entreprise géré par la Fondation Roi Baudouin qui a comme objectifs le soutien aux initiatives locales favorisant la cohésion sociale, rapprocher les habitants autour d'un projet commun, construire le lien social à long terme, avoir un effet de levier pour des projets existants ou nouveaux.

Le Fonds Delhaize Group soutient les projets sélectionnés par un jury d'experts par des aides financières remarquables.

Et c'est cette année le projet Equigaart Junglinster qui a remporté le premier prix étant donné que le jury a retenu que c'est un projet s'adressant véritablement à tous les habitants, de tous les âges, tous milieux sociocultu-

rels et nationalités confondues. Le prix d'une valeur de 10.000 euros a été remis récemment aux responsables d'Equigaart en présence du prince Jean de Nassau, de la bourgmestre Francine Colling-Kahn, du président du Forum pour l'Emploi Aly Kaes, des membres du collège échevinal et du conseil communal, des représentants du Fonds du Groupe Delhaize et de la Fondation Baudouin, et des locataires des jardins familiaux.

Les différents orateurs, Catherine Alexandre, Gerrit Rauws, Nicolas Hollanders, Paul Estgen et Mike Hagen ont fourni des explications au sujet du prix alloué au lauréat 2013 et du projet Equigaart et les responsables de l'association ont annoncé que cette aide financière permettra notamment d'agrandir le hangar existant pour y aménager un espace de réunion. (dd)

Knackig im Biss und mit frischer Note

Neue „Kallefsgrillwurst“ des Metzgerverbandes

Pünktlich zur Eröffnung der Grillsaison präsentiert der Luxemburger Metzgermeisterverband seine neu kreierte „Kallefsgrillwurst“. Als begeisterte Grillmeister ist es den Luxemburger Kunden alles andere als „Wurst“, was auf den Rost gelegt wird. Dementsprechend setzt der Metzgerverband auf beste Fleischqualität aus der Region und auf frische, fachmännische Herstellung, um den Kunden ein Produkt anbieten zu können, dass sie unter Freunden und Familie ohne Bedenken genießen können.

Die „Kallefsgrillwurst“ besteht aus magerem Kalbsfleisch und Kalbsbrüschchen. Sie ist etwas dicker als eine traditionelle Grillwurst und knackig im Biss. „Sie enthält nicht zu viel Salz und ist mit Koriander und Zitrone gewürzt, was ihr eine besondere frische Note verleiht“, so Jean-Marie Oswald, Präsi-

dent der „Fédération nationale des patrons bouchers-charcutiers du Grand-Duché de Luxembourg“.

Die „Kallefsgrillwurst“ enthält keine Allergene und keine Laktose, was sie für jedermann besonders gut bekömmlich macht. Die „Kallefsgrillwurst“ kann man in einem frischen Brötchen, mit oder ohne Senf, genießen oder mit einem herzhaften Kartoffelsalat, der täglich frisch von den Metzgermeistern zubereitet wird. Morgen Sonntag ab 11 Uhr stellt der Metzgerverband offiziell die Grillwurst auf dem „Glacismaart“ vor, wo sie frisch zubereitet und verkostet werden kann. Im Anschluss wird sie in den Geschäften der 41 Mitglieder des Metzgermeisterverbandes erhältlich sein. Eine ähnliche Aktion startet der Verband im Herbst mit einer neuen „Hierscht-Terrine“. (G.L.)



Morgen Sonntag wird die Wurst auf dem „Glacismaart“ vorgestellt, die anschließend bei den 41 Mitgliedern erhältlich sein wird. (FOTO: GILBERT LINSTER)

Exposition de sport automobile à la Belle Etoile à Bertrange



Les amateurs de belles mécaniques ont rendez-vous à la Belle Etoile du 7 au 18 mai pour admirer de superbes voitures de compétition. Proposée en prélude au Roadshow Luxembourg qui aura lieu le 15 septembre prochain à Esch-sur-Alzette, cette exposition offrira l'occasion d'admirer de près de très beaux bolides tels la Formule 1 Red Bull de Sebastian Vettel, une Formule 3 de 2005, une Viper Le Mans de 1999 ou encore une Lancia Stratos du rallye de Monte Carlo. Le Roadshow Luxembourg est une organisation caritative d'envergure qui rassemble un grand nombre de pilotes internationaux. Initiée par Jerry André, photographe de sports automobiles, cette manifestation, précédée d'un gala de charité, sera organisée au profit de la Fondation Kriibskrank Kanner. (TEXTE: C./PHOTO: G. HUBERTY)

Eine Qualitätsgarantie

Die „Marke nationale“ bürgt für eine kontrollierte Herkunft

Während des traditionellen Empfangs auf der Frühjahrsmesse am Stand der „Marke nationale“ ging Robert Ley, Direktor des Luxemburger Weinbauinstituts, auf die Geschichte der Nationalmarke ein. Er stellte fest, dass der Verbrauch gesunken ist, aber dass der Kunde nach einer besseren Qualität verlangt. Im Weinbau werden ab 2014 Weine mit den Bezeichnungen „Premier Cru“ und „Grand Premier Cru“ noch strenger Kriterien unterworfen werden.

Für Romain Schneider, Minister für Landwirtschaft, Weinbau und ländliche Entwicklung, ist die Marke ein offizielles Gütezeichen, das unter staatlicher Aufsicht für Landwirtschafts-, Gartenbau- und Weinbauerzeugnisse vergeben wird.

Es bürgt für die gehobene Qualität von Produkten aus Luxemburg. Berücksichtigt werden die Produktions-, Verarbeitungs- und Vertriebsbedingungen nach genau festgelegten Kriterien. Besonders begrüßte er, dass alle Erzeugnisse der „Marke nationale“ bis zu



Die „Marke nationale“ ist ein offizielles Gütezeichen, das unter staatlicher Aufsicht vergeben wird. (FOTO: GILBERT LINSTER)

ihrem Ursprung zurückzuverfolgen sind, ganz im Gegensatz zu den Skandalen in der Ernährungskette in den letzten Monaten. Ebenfalls wird in Luxemburg auf Umweltschutz und artgerechte

Tierhaltung geachtet. Derzeit wird das Qualitätslabel für acht Produkte vergeben: Butter, Brände, Honig, Schweinefleisch, Schinken, Wein, Schaumwein und Crémant. (G.L.)