

# Newsletter 01/2026



## Sprooch / Langue

***Letzebuergesch Versioun***

***Version française***

# Newsletter

01/2026



## NEI PRODUZENTEN

Dës 2 Betriber hunn d'*Natur genéissen* Konventioun mat SICONA an den dräi Naturparken kierzlech ënnerschriwwen.

### Fränk Miller

De Betrib Miller vu Baastenduerf ass schonn zanter 2020 e feste Bestanddeel vun *Natur genéissen*. Deemools gestart mat hirer Rannerzuucht, kourm schonn am Joer 2023 hir Eeër-Produktioun bei. Géint Enn vum leschte Joer huet de Fränk sech nach emol gemellt an dat natierlech net ouni eng nei Iddi.



Sou sinn de Fränk a seng Fra d'Elisabeth ab elo och fir d'eejäreg Akerkulturen konventionéiert a maachen domat e weidere Schratt an hirer innovativer Betribsausrichtung. Den Ufank an dësem néie Kapitel maachen d'Lënsen. Et solle scho ganz geschwë weider Produiten nokommen, déi de Kanner an den *Natur genéissen* SEA eng nach mei villsäiteg regional Ernährung erméigleche wäerten.

### Marc Jacobs

Zanter Summer vum leschte Joer ass de Marc Jacobs Deel vun de *Natur genéissen* Produzenten. Op sengem Haff am Norde vum Land, méi genau der Wëntger Gemeng, baut hie fir de Projet, nieft senger Rannerzuucht, och eng spannend Selektioun vu saisonalem Geméis un.

Fir kënne bei *Natur genéissen* matzemaachen huet de Marc sech dozou verpflichtet 80 Ar vu senger Fläche künfteg ënnert dem Biodiversitéitsprogramm "Restauration des prairies maigres avec exploitation extensive" ze bewirtschaften. Mat dësem Programm sollen ökologesch wäertvoll Wise geschützt a weider opgewäert ginn.



D'Entscheidung beim *Natur genéissen* matzemaache war fir de Marc eng Saach vun Iwwerzeegung. De Schutz vun der Natur gehéiert fir hien genee esou selbstverständlech dozou wéi d'Beméien, dass déi gutt lokal Produiten op de lokalen Tellere landen.



# Newsletter

01/2026



## Réunioun vun de *Natur genéissen* Produzenten

Zu Miersch „A Guddesch“ hunn sech d’Produzenten an d’Ekip vum *Natur genéissen* zesumme fonnt fir an engem konstruktiven Austausch iwwer déi aktuell Prioritéiten, souwéi hir Wënsch a Suergen, ze diskutéieren. Mir soe sämtleche Participanten e grouse Merci fir dësen oppenen, konstruktiven a wäertvollen Austausch.

Mëttlerweil produzéieren 51 landwirtschaftlech Betriber no eisen *Natur genéissen*-Krittären. D’Produitpalette ass breet opgestallt a geet vu Rënd- a Schwéngfleesch iwwer Gefligel an Eeër bis hin zu Mëllech, Nuddelen a Geméis.



Weider *Natur genéissen* Betriber ginn an deenen nächsten Newslettere virgestallt.





## SEA (Service d'éducation et d'accueil) ¶¶

### *Natur genéissen begrüsst seng nei Members Gemengen*

*Natur genéissen* begrüsst seng nei Members Gemengen, déi eng Konventioun am Kader vum Projet ënnerschriwwen hunn. Dozou gehéieren d'Gemengen Helperknapp aus dem SICONA Centre an d'Gemeng Ettelbréck.

*Mir heeschen Iech am Programm häerzlech wëllkomm a wënschen Iech vill Freet bei der Ëmsetzung !*

### *Natur genéissen zu Konsdref*

Am November hunn d'Kanner an d'Elteren an der Maison Relais & Crèche zu Konsdref entdeckt wéi eng gesond an nohalteg Schmierekëscht kann ausgesinn. Op insgesamt 11 Stänn konnten sie vill flott Iddien opschnapen – vum cleveren Akafen a Saisonskalenner iwwe e Schmaach-Atelier bis hin zu enger kreativer Müsli-Bar. Och d'Fro, wéivill Zocker a verschiddene Liewensmëttel stécht, gouf op eng spilleresch Aart a Weis thematiséiert.

E besonneschen Highlight war de Concours, bei deem d'Kanner am Virfeld hir Rezepten fir eng regional a saisonal Schmierekëscht agereecht haten. Op der Plaz goufen d'Gewënner mat engem Akafsbong vum Lilienhaff an dem Buch *Rommel-Bommel* belount. Zum Ofschluss konnten all Visiteuren e Classeur mat regionalen a saisonalen Rezepten mat heem huelen – eng flott Hëllef fir eng gesond Ernährung am Alldag ëmzesetzen.



# Newsletter

01/2026



## Trimesteruell Visitt an der SEA zu Luerenzweiler



Zanter engem Joer ass d'Gemeng Luerenzweiler Deel vum Projet *Natur genéissen*, deen als Zil huet de Kanner eng nohalteg a gesond Ernährung ze garantéieren. Fir déi Ronn 470 deeglech Moolzechten setzt d'Kichenekipp op regional a saisonal Produiten.

Zousätzlech gi geziilt Moosname géint Liewensmëttelverschwendung ëmgesat: d'Iwwerschëss gi regelméisseg gewie fir d'Quantitéiten optimal un d'Bedierfnesser unzepassen an Offäll ze reduzéieren.

All Trimester fënnt eng Visitt vun engem Mataarbechter vum Projet *Natur genéissen* statt. Wärend dëser ginn de Stock, d'Rechnungen an d'Akafsprozenter analyséiert, fir genee nozevollzéie wéi eng Liewensmëttel akaf goufen an ob dës den *Natur genéissen* Krittären entsprechen.

Och den edukative Volet gött am Programm betuecht, mat engem besonnesche Schwéierpunkt op Aktivitéite fir d'Kanner, déi sie fir eng nohalteg a gesond Ernährung sensibiliséieren. Duerch eng oppen, konstruktiv a kollegial Zesummenaarbecht tëschent alle Bedeelegten, entsteet eng wäertvoll Dynamik, déi eng flott Aarbecht erméiglecht! Ganz wéi hei an der SEA zu Luerenzweiler.

## ← RÉCKBLÉCK

### *Natur genéissen* op RTL

Am Oktober vum leschte Joer war d'Liz Mersch, eng vun eise Responsabele fir de Beräich SEA, Invitée vum RTL-Radio fir *Natur genéissen* virzestellen. Hei gouf iwver de Fonctionnement vum Projet diskutéiert, esou wéi och iwver d'konkret Aarbecht an de Kiche vun den deelhuehenden SEA.

De ganzen Interview kënt Dir hei nolauschten: [Gesond iessen - praktesch ëmgesat: Natur genéissen - E Projet fir eng gutt Ernährung](#)

[Video](#)



# Newsletter

01/2026



## Besuch um Karelshaff – Landwirtschaft a Landschaft

De Besuch um *Natur genéissen* Betrib Karelshaff vun der Famill Colling zu Colmer-Bierg war ee vollen Erfolleg. De Participante gouf op engem flotten Tour ronderëm den Haff gewisen wéi de Produzent am Aklang mat der Natur op senge Felder a Wisen schafft. Et goufen och vill Erklärungen iwver den direkten, an hei och ganz positiven, Zesammenhang tëschent Landwirtschaft a Naturschutz. Donierft hunn déi flott Weieren um Site och d'Méiglechkeet gebueden fir iwver d'Déierevillfalt an d'Wichtigkeet vum Schutz vun hire Léiewensräim ze schwätzen. An Dank enger flotter Gruppendynamik konnt ee konstruktiven Austosch stattfannen. Mir soen der Famill Colling villmools Merci fir dës flott a ganz interessant Visite.



## Formatioun fir Kichepersonal an Educateuren an der École du Goût

An Zesummenaarbecht mat der École du Goût zu Branebuerg ass viru Kuerzem am Kader vum Projet *Natur genéissen* eng Formatioun fir d'Personal aus Maison Relais a Crèchè proposéiert ginn. Dobäi huet sech alles ronderëm equilibriert, saisonal a regional Tëschemolzechte gedréint.

Während der Formatioun hunn d'Participanten Alternativen zu de gewinnte Snacks, déi dacks ze séiss oder ze salzeg si, kennegeléiert. Gläichzäiteg hunn si geléiert, wéi een Tëschemolzechte fir d'Kanner méi attraktiv gestalte kann an hunn sech bei der Degustatioun mat der Roll vun de 5 Sënner beschäftegt.



Doriwwer eraus hunn d'Participante praktesch Methode kennegeléiert, wéi een och zréckhalend a wiewelesch Kanner ureege kann Neies ze Schmaachen.

**E grouse Merci un all d'Participanten!**



# Newsletter

01/2026



## AGENDA



### Samschden, 06.06.2026 SICONA Day

Fir d'Joer 2026 huet de SICONA sech fir grouss a kleng eppes ganz Besonnesches afale gelooss – de SICONA Day ! Haalt lech scho mol am Kalenner Samschdes den 06. Juni 2026 fräi, mee méi heizou verrode mir lech lo nach net also bléift gespaant ob weider Informatiounen.

## GUTT ZE WËSSEN

### Neie *Natur genéissen* Partner

Mir sinn ëmmer frou fir nei Partner am Kader vum *Natur genéissen* Programm kënnen wëllkomm ze heeschen. Zu eise Partner zielt och elo d'Entreprise „Grosbusch“ zu Elléng, déi veraarbecht *Natur genéissen* zertifizéiert Produiten ubitt. Schonn säit langem ass d'Entreprise e wichtegen Akteur an der Vermaartung vun lokalen Produiten. Mir freeën eis op eng gutt Zesummenaarbecht.



### Eisen Internetsite

Säit November 2024 gëtt et de gemeinsamen *Natur genéissen* Internetsite vum SICONA an den 3 Naturparken Naturpark Our, Naturpark Öwersauer an Natur- & Geopark Mëllerdall. Op dësem Site fënnt een all wichteg Informatiounen iwwert de Projet an och eng interaktiv Kaart mat de Produzenten a Gemengen, déi matmaachen. Dir sidd virwëlzeng oder Dir sicht no enger präziser Informatioun da klickt eran op [www.naturgeneissen.lu](http://www.naturgeneissen.lu)

*Natur genéissen*



# Newsletter

01/2026



## D'Team hannert dem *Natur genießen* stellt sech vir

Hannert dem *Natur genießen* steet eng dynamesch Ekip déi sech aus engagéierte Mataarbechter aus den dräi Naturparken an dem SICONA zesumme setzt. Mat vill Teamgeescht, Know-How a grousser Passioun suerge mir dofir, datt dësen empfangräiche Programm erfollegräich ëmgesat gëtt an een harmoneschen Oflaf an eise Membersgemengen garantéiert ass.

D'Membersgemengen am *Natur genießen* gi vun hiren regionalen Kontaktpersonen begleet. An de SICONA Gemenge sinn zoustänneg den Yves Schaack (Coordinateur), d'Liz Nepper (Gestionnaire), den Tom Van den Bossche (Responsabel vun der Landwirtschaft), d'Trixie Pierson an d'Noémie Charlé (allebéid Responsabel am Beräich SEA). D'Membersgemengen aus den dräi Naturparken gi vum Daniel Baltes (Coordinateur) an dem Liz Mersch (Responsabel am Domaine SEA) betreit.



*Mat vill Leidenschaft maache mir eis all Dag staark, fir eng optimal Zesummenaarbecht mat alle Bedeelegten.*

## Bis geschwënn an der nächster Newsletter!







## NOUVEAUX PRODUCTEURS

Deux producteurs ont récemment signé la convention *Natur genéissen* avec SICONA et les trois parcs naturels.

### Fränk Miller

L'exploitation Miller de Bastendorf fait partie intégrante du projet *Natur genéissen* depuis 2020. Initialement centrée sur l'élevage bovin, elle a élargi ses activités dès 2023 à la production d'œufs. À la fin de l'année dernière, Fränk est revenu vers nous avec une nouvelle idée.



Ainsi, Fränk et son épouse Elisabeth sont désormais également conventionnés *Natur genéissen* dans le domaine des cultures arables, marquant une nouvelle étape dans l'orientation innovante de leur exploitation. Le point de départ de ce nouveau chapitre est la culture de lentilles. Très prochainement, d'autres produits suivront, offrant aux enfants des SEA *Natur genéissen* une alimentation régionale encore plus variée.

### Marc Jacobs

Depuis l'été de l'année dernière, Marc Jacobs fait partie des producteurs du projet *Natur genéissen*. Sur son exploitation située dans le nord du pays, plus précisément dans la commune de Winckrange, il cultive, en plus de son élevage bovin, une sélection intéressante de légumes de saison.

Afin de pouvoir participer au programme *Natur genéissen*, Marc s'est engagé à gérer 80 ares de ses surfaces dans le cadre du programme de biodiversité « Restauration des prairies maigres avec exploitation extensive ». Ce programme vise à la protection et à la valorisation de prairies écologiquement précieuses.



La décision de rejoindre *Natur genéissen* a été pour Marc une question de conviction. La protection de la nature, tout comme la volonté de promouvoir la présence de produits locaux de qualité trouvent leur place dans les assiettes locales, font partie intégrante de ses valeurs.

# Newsletter

01/2026



## Réunion des producteurs *Natur genéissen*

À Mersch, au « A Guddesch », les producteurs et l'équipe de *Natur genéissen* se sont réunis pour échanger de manière constructive sur les priorités actuelles du programme, ainsi que sur les différents souhaits et préoccupations. Nous remercions chaleureusement tous les participants pour cet échange ouvert, constructif et précieux.

À l'heure actuelle, 51 exploitations agricoles produisent selon les critères de *Natur genéissen*. La gamme de produits est très variée et comprend de la viande bovine et porcine, de la volaille et des œufs, ainsi que du lait, des pâtes, des légumes et des cultures arables.



**D'autres exploitations *Natur genéissen*  
seront présentées dans la prochaine édition !**





## SEA (Service d'éducation et d'accueil) 🍴

### *Natur genéissen accueille ses nouvelles communes membres*

*Natur genéissen* accueille ses nouvelles communes membres, qui ont signé une convention dans le cadre du projet. Il s'agit des communes Helperknapp issues du SICONA Centre ainsi que la commune Ettelbruck.

*Nous leur souhaitons la bienvenue dans le programme et leur souhaitons beaucoup de succès et de satisfaction dans la mise en œuvre !*

### *Natur genéissen à Consdorf*

En novembre, les enfants et les parents du SEA & Crèche de Consdorf ont découvert à quoi peut ressembler une boîte-repas saine et durable. Sur un total de 11 stands, ils ont pu glaner de nombreuses idées inspirantes, allant des conseils pour faire ses achats de manière réfléchie et selon les saisons, à un atelier de dégustation, en passant par un bar à muesli créatif. La question de la teneur en sucre de différents aliments a également été abordée de manière ludique.

Un moment fort de l'événement a été le concours, au cours duquel les enfants avaient soumis à l'avance leurs recettes pour une boîte-repas régionale et de saison. Sur place, les lauréats ont été récompensés par un bon d'achat du Lilienhaff ainsi que par le livre *Rommel-Bommel*. Pour conclure, tous les visiteurs ont pu emporter un classeur contenant des recettes régionales et saisonnières, véritable support pour encourager une alimentation saine et équilibrée au quotidien, offrant ainsi une excellente base pour une alimentation saine au quotidien.



# Newsletter

01/2026



## Visite trimestrielle dans le SEA à Lorentzweiler



Depuis un an, la commune de Lorentzweiler participe au projet *Natur genéissen*, dont l'objectif est de garantir aux enfants une alimentation durable et saine. Pour les quelques 470 repas préparés chaque jour, l'équipe de cuisine privilégie les produits régionaux et saisonniers.

De plus, des mesures ciblées contre le gaspillage alimentaire sont mises en œuvre : les excédents sont

régulièrement pesés afin d'adapter au mieux les quantités aux besoins et de réduire les déchets.

Chaque trimestre, un représentant de *Natur genéissen* se rend sur place. Les stocks, les factures et les parts d'achat sont alors analysés afin de déterminer précisément quels aliments ont été achetés et de vérifier s'ils répondent aux critères du cahier des charges *Natur genéissen*.

L'aspect éducatif est également pris en compte dans le programme, l'accent étant mis sur les activités destinées aux enfants afin de les sensibiliser à une alimentation durable et saine. Grâce à une collaboration ouverte, constructive et collégiale entre toutes les parties prenantes, une dynamique précieuse se crée, permettant un travail de qualité — comme c'est le cas ici dans le SEA de Lorentzweiler.

## ← RÉTROSPECTIVE

### *Natur genéissen* sur RTL

En octobre de l'année dernière, Liz Mersch, l'une de nos responsables dans le domaine SEA, a été invitée par RTL-Radio afin de présenter le programme *Natur genéissen*. L'entretien a porté à la fois sur le fonctionnement général du dispositif, ainsi que sur le travail concret réalisé dans les cuisines des SEA participantes.

Vous pouvez écouter l'intégralité de l'interview ici : [Gesond iessen - praktesch ëmgesat:: Natur genéissen - E Projet fir eng gutt Ernährung](#)

[Video](#)



# Newsletter

01/2026



## Visite au Karelshaff - Agriculture et paysage

La visite de la ferme Karelshaff, conventionnée *Natur genéissen*, de la famille Colling à Colmar-Berg a été un véritable succès. Au cours d'une agréable visite guidée de la ferme, les participants ont pu découvrir comment l'agriculteur travaille en harmonie avec la nature. De nombreuses explications ont également été fournies sur le lien direct – et ici très positif – entre l'agriculture et la protection de la nature. De plus, les magnifiques étangs du domaine ont été l'occasion d'échanger sur la biodiversité et l'importance de la protection de ces précieux habitats. Grâce à une excellente dynamique de groupe, des échanges constructifs ont pu avoir lieu. Nous remercions chaleureusement la famille Colling pour cette visite très agréable et particulièrement enrichissante.



## Formation pour le personnel de cuisine et éducatif dans l'École du Goût

En collaboration avec l'École du Goût, de nombreux cuisinier·ère·s ainsi que des éducateur·rice·s des services d'éducation et d'accueil pour enfants ont pris part à une formation dédiée aux collations équilibrées, basées sur des aliments régionaux et de saison.

Au cours de ces deux après-midis, les participants ont pu découvrir des alternatives aux collations traditionnelles, souvent trop sucrées ou trop salées, tout en apprenant à les rendre plus attrayantes pour les enfants. Ils ont également exploré le rôle des cinq sens dans la dégustation, l'importance d'un vocabulaire adapté pour décrire les sensations gustatives et la manière de favoriser une attitude positive face aux repas.



# Newsletter

01/2026



À l'issue de la formation, le personnel de cuisine dispose désormais d'une palette élargie d'idées pour proposer des collations maison savoureuses, équilibrées et en accord avec la saisonnalité. Le personnel éducatif, quant à lui, a acquis des outils concrets pour encourager les enfants les plus sélectifs – voire néophobes – à goûter ces nouvelles propositions.

*Un grand merci à tous les participants !*

## AGENDA



**Samedi, 06.06.2026 - SICONA Day**

Pour l'année 2026, SICONA a prévu quelque chose de très spécial pour petits et grands : le SICONA Day ! Notez dès maintenant la date du samedi 6 juin 2026 dans votre agenda. Nous n'en dirons pas plus pour l'instant, mais restez à l'écoute, de plus amples informations suivront prochainement !

## BON À SAVOIR

### **Nouveau partenaire *Natur genéissen***

Nous sommes toujours ravis d'accueillir de nouveaux partenaires dans le cadre du programme *Natur genéissen*. Nous comptons maintenant parmi nos partenaires l'entreprise « Grosbusch » à Ellange, qui propose des produits transformés certifiés *Natur genéissen*. Cette entreprise est depuis longtemps un acteur national important dans la commercialisation de produits locaux. Nous nous réjouissons de cette collaboration enrichissante.



### **Notre site internet commun**

Le site internet commun *Natur genéissen* de SICONA et des trois parcs naturels, Naturpark Our, Öewersauer et Natur- & Geopark Mëllerdall a été lancé en novembre 2024. Vous y trouvez toutes les informations utiles concernant le projet ainsi qu'une carte interactive reprenant les producteurs et les communes qui participent au projet. Retrouvez tout en un clic sur [www.naturgeneissen.lu](http://www.naturgeneissen.lu)

***Natur genéissen***



# Newsletter

01/2026



## L'équipe derrière *Natur genéissen* se présente

Derrière *Natur genéissen* se trouve une équipe dynamique, composée de collaborateurs engagés issus des trois Naturparken et du SICONA. Grâce à un fort esprit d'équipe, de connaissances approfondies et une réelle passion, nous veillons à ce que ce programme ambitieux soit mis en œuvre avec succès et que son déroulement harmonieux soit garanti à tous les niveaux.

Les communes membres du *Natur genéissen* sont accompagnées de manière étroite par leurs personnes de contact régionales. Dans les communes du SICONA, les interlocuteurs sont Yves Schaack (coordinateur), Liz Nepper (gestionnaire), Tom van de Bossche (responsable de l'agriculture), ainsi que Trixie Pierson et Noémie Charlé (toutes deux responsables dans le domaine SEA). Les communes membres des trois Naturparken sont suivies par Daniel Baltes (coordinateur) et Liz Mersch (responsable dans le domaine SEA).



*Avec beaucoup de passion, nous nous mobilisons chaque jour pour garantir un suivi optimal avec toutes les parties impliquées.*

## À bientôt pour la prochaine newsletter!

