

NORDSTAD MAGASIN

hex

Die Landwirtschaft in der Nordstad

L'agriculture dans la Nordstad



DÄIN ASAZ. FIR EIS ALL. KOMM BEI EIS.

MIR SICHEN ZALDOTINNEN
AN ZALDOTEN

WWW.ARMEE.LU



LËTZEBUERGER ARMÉI

VORWORT / PRÉFACE

Landwirtschaft an der Nordstad: Innovatioun trëfft Traditioun

L'agriculture dans la Nordstad : l'innovation rencontre la tradition



© Patrick Mergen

Als ee vun de 5 Buergermeeschtere vun der geplangter Nordstad, freeën ech mech iwwer d'Verbindung vu Landwirtschaftstraditioun an -innovatioun um Gebitt vun de Nordstad-Gemengen.

D'Nordstad, mat hirer ländlecher Schéinheet an hirem fortschrëttlechem Denken, gelt als Modell fir d'Harmonie tëscht traditioneller Landbewirtschaftung a moderner Agrartechnologie. Organisatioune wéi *Barenbrug* a Genossenschaft wéi *CONVIS* ënnerstëtzen eis landwirtschaftlech Identitéit kräfteg.

Barenbrug fokusséiert op d'Entwécklung vun innovativer Graszüchtungen, déi eisen ökologeschen Ofdrock reduzéieren, während *CONVIS* déi lokal Déiereproduktioun duerch Berodung an d'Féierung vun Herdbicher stäerkt.

E besonnesche Stolz vun der Gemeng Bettenduerf ass de *Lycée Technique Agricole (LTA)*, dee mat sengen Experiment- an Demonstratiounsfelder, d'Bréck tëscht akademescher Fuerschung a praktescher Landwirtschaft schléit.

Mat der Astellung vum Drénkwaasserschutzbeoptraagten Oliver Birchen, hu mir zousätzlech e wichtege Schrëtt fir d'Sécherung vun eise Waasserressourcen ënnerholl an dat op dem Gebitt vun der zukünfteger Nordstad. Dës Initiativ ënnerstréicht eist Engagement fir een nohaltege Waassermanagement an d'Erhaltung vun eisen natierleche Ressourcen am Sënn vun eisen zukünftege Generatiounen.

D'Landwirtschaft an der Nordstad ass gepräagt duerch e Gemeinschaftsgeescht, dee sech op Innovatioun an Traditioun stëtz, fir d'Regioun an hir Awunner no vir ze bréngen.

Patrick Mergen

Buergermeeschter vun Bettenduerf

En tant que l'un des 5 bourgmestres des communes de la Nordstad, je me réjouis de l'association de la tradition et de l'innovation agricole sur notre territoire.

La Nordstad, avec sa sécurité rurale et sa pensée progressiste, est considérée comme un modèle d'harmonie entre l'agriculture traditionnelle et la technologie agricole moderne. Des organisations comme *Barenbrug* et des coopératives comme *CONVIS* soutiennent fortement notre identité agricole.

La commune de Bettendorf est particulièrement fière du *Lycée Technique Agricole (LTA)* qui, avec ses champs d'expérimentation et de démonstration, constitue un pont entre la recherche académique et l'agriculture pratique.

Avec l'embauche du responsable de la protection de l'eau potable, Oliver Birchen, nous avons en outre fait un pas important vers la sécurité de nos ressources en eau. Cette initiative souligne notre engagement pour une gestion durable de l'eau et la préservation de nos ressources naturelles dans l'intérêt des générations futures.

L'agriculture de la Nordstad se caractérise par un esprit communautaire qui s'appuie sur l'innovation et la tradition pour faire avancer la région et ses habitants.

Patrick Mergen

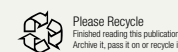
Bourgmestre de Bettendorf

Impressum

Édité par SAN s.à.r.l.
pour le compte de la Nordstad.

NORDSTAD

SAN
CREATIVE STUDIO



Syndicat intercommunal Nordstad

20, rue Fridhaff
L-9148 Erpeldange-sur-Sûre

Tél. : (+352) 28 70 75 300
www.nordstad.lu
ISSN : 2418-4128

Contactez-nous !
hex@nordstad.lu

Mise en page :

SAN – Creative Studio
Tél. : (+352) 28 11 42-1
www.san.lu

Directeur
Sandro Dimola

Coordinatrice
Laure Gammaïtoni

Régie Publicitaire :

SAN – Creative Studio
Tél. : (+352) 28 11 42-1
hex@san.lu

Photo de couverture
Christian Lamy

Tirage
13.500 exemplaires



Le prisonnier politique. / Der politische Gefangene. / The Political Prisoner. Jean Daligault, Hinzert 1942/43, MNRDH.

BRAUCHT ES EINE HISTORISCHE AUFFRISCHUNG ?

BESOIN D'UN RAPPEL HISTORIQUE ?

DÉCOUVREZ L'HISTOIRE DU LUXEMBOURG 1940-45, SOUS L'OCCUPATION ALLEMANDE.

ENTDECKEN SIE DIE GESCHICHTE LUXEMBURGS 1940-45, UNTER DER DEUTSCHEN BESATZUNG.

MUSÉE NATIONAL DE LA RÉSISTANCE ET DES DROITS HUMAINS

PLACE DE LA RÉSISTANCE L-4041 ESCH-SUR-ALZETTE

INFO@MNR.LU +352 54 84 72

LUNDI/MONTAG FERMÉ/GESCHLOSSEN MARDI - DIMANCHE DIENSTAG - SONNTAG 10.00 - 18.00 JEUDI/DONNERSTAG JUSQU'À/BIS 19.30



MUSÉE NATIONAL DE LA RÉSISTANCE ET DES DROITS HUMAINS



LE GOUVERNEMENT DU GRAND-DUCHÉ DE LUXEMBOURG Ministère de la Culture



ŒUVRE Nationale de Secours Grande-Duchesse Charlotte

INHALT / SOMMAIRE

#38 – Sommer 2024 / Été 2024

06 Kompakt

Neuigkeiten aus der Region Nouveautés de la région

18 Nogehaakt

Eure Meinung ist gefragt! Votre avis est demandé !

28 #nordstad

Dein Foto im hex-Magazin Ta photo dans le magazine hex

48 E Gudden

Frühlingsalat mit Spargel und mit Erdbeeren aromatisiert Salade printanière aux asperges aromatisée aux fraises

50 Green Corner

Photovoltaik Panneaux photovoltaïques

Nährstoffbomben zum Selbersammeln Des bombes nutritives à récolter

56 Hex Hex

Spiele für Groß und Klein! Jeux pour petits et grands !

60 Réckbléck

Vergangene Nordstad-Events Événements passés de la Nordstad

68 Wat leeft?

Die Agenda der Nordstad L'agenda de la Nordstad



© SAN – Creative Studio

20

Coverstory

Von Höfen, Saatgut und Wasserschutz Fermes, semences et protection de l'eau

© SAN – Creative Studio

Entwécklung Nordstad 30

Die Stärken der Nordstad gemeinsam ausbauen Développer ensemble nos atouts

Schneller und besser von A nach B Des connexions meilleures et rapides



© Brainplug



Nordstad Liewen 38

Kunst als Lebensretter L'art à la rescousse

Olympia und die Ornithologie Les JO et l'ornitho

Das Glück auf zwei Rädern Le bonheur sur deux roues

Kompakt

Text und Fotos: Laura Tomassini

Bistro-Gelächter und regionale Kost

Das *Niklos Eck* in Diekirch ist eine klassische Eckkneipe, wie man sie aus vielen Städten und Dörfern kennt. Seit Mitte Januar füllt sich das Bistro wieder mit Leben, dies unter der neuen Betriebsführung von Charles Steichen, dem Besitzer des Ingeldorfers Café-Restaurant *Beim Charel*. Eine regionale Küche, die ihren Gästen durchgehend leckere Tagesgerichte bietet, sowie ein „Patt“ auf der hauseigenen Terrasse sind nur zwei der Gründe, weshalb man einen Besuch im Café auf dem Diekircher *Bottermaart* nicht missen sollte. Auch die Themenabende mit Scampi- oder Spargelgerichten sind einen Gang zum *Niklos Eck* wert. Im Sommer will Steichen die Karte dann mit Salaten erweitern und so für jeden Geschmack das Richtige servieren.

Niklos Eck

3, rue Nicolas Wathelet, L-9211 Diekirch
DI-SA von 10 bis 22 Uhr



Afro-Styles und natürliche Produkte

Bei *Choco Nature Bio* dreht sich alles um Ästhetik und Styles, die ihren Träger/innen schmeicheln: von Braids über Dreadlocks bis hin zu Twists bieten Madame Choco und ihr Mitarbeiter viele verschiedene Frisuren an, dies sowohl für Frauen als Männer. Der Schönheitssalon ist spezialisiert auf Afro-Produkte und Schnitte, sowie Nagel-Design. Bei der Auswahl der angebotenen Produkte achtet Madame Choco besonders auf natürliche und biologische Inhaltsstoffe. Ein Highlight: die vielen verschiedenen Perücken aus Echthaar oder synthetischen Haaren.

Choco Nature Bio

5, rue Saint-Antoine, L-9205 Diekirch
MO-SA von 9 bis 19 Uhr (mit und ohne Termin)

Drei Sterne für das Esplanade Hotel

Rustikal, schlicht und komplett neu, so präsentiert sich seit 2021 das *Esplanade Hotel* in Diekirch. Am 25. April erhielt dieses von Eric Thill, beigeordneter Minister für Tourismus, nun drei Sterne, denn mit seinem neuen Look und den fünf neuen Zimmern erfüllt das Hotel die Kriterien der Luxemburger Hotelklassifizierung. Das Highlight der insgesamt 30 Übernachtungsräume: die Bilder von lokalen und nationalen Monumenten am Kopfende der Betten. Von den Kasematten der Stadt über das Schloss Vianden bis hin zum Bahnhof von Diekirch – jedes Zimmer hat seine eigene Identität mit Charme. Zum Hotel gehören ebenfalls zwei Restaurants, das ganzjährig geöffnete *Rodizio Grill* sowie das nur im Winter geöffnete *La Fondue* mit seinem bei Weinkennern sehr beliebten Weinkeller.

Mehr Infos unter www.esplanade-hotel.lu.

Esplanade Hotel

12, Esplanade L-9227 Diekirch



© SAN – Creative Studio

E-Papers für noch mehr Genauigkeit an Bushaltestellen

Informationen zu Uhrzeiten, Verspätungen und Ausfällen in Echtzeit? Dies ermöglichen seit diesem Jahr die digitalen Anzeigetafeln an Bushaltestellen in Ettelbrück. Anstelle der Infozettel aus Papier hängen jetzt an den Haltestellen Place du Marché, Rond-Point Pontalize, Ancienne Clinique und Ecole Primaire die praktischen E-Papers, die Wartende jetzt noch präziser informieren.

Schatten über Diekirch: Ein Luxemburger Krimi

Schatten über Diekirch beginnt im Jahr 2013 mit einem heftigen Streit um den Austausch des Stadtwahrzeichens auf der Laurentius-Kirche; Esel gegen Hahn. Zehn Jahre später wird Diekirch durch den Mord an einem Gemeindefunktionär erschüttert, der den vergessenen Konflikt wieder aufleben lässt. Kommissar Tom Becker übernimmt den Fall und stößt auf ein Netz aus Lügen und Geheimnissen. Ihm wird klar, dass das Motiv hinter dem Verbrechen komplexer ist, als der ursprüngliche Streit um das Wahrzeichen.

Monique Feltgen nimmt ihre Leser mit auf eine Jagd nach der Lösung, in der Vergangenheit und Gegenwart verschmelzen. Das Buch ist in führenden Buchhandlungen, sowie auf der Webseite www.crime.lu erhältlich, wo weitere spannende Krimis „Made in Luxembourg“ zu finden sind.

ISBN 978-2-9199684-8-0

15 €



Text: Cathrine Veithen | Foto: SAN – Creative Studio



Sportswear designed in der Nordstad!

Seit 2014 entwirft das Team von *DAMRA* Sport- und Lifestyle-Bekleidung für Vereine, Fanclubs und Sportevents. Seit Neuestem befindet sich der Sitz der Marke nun in Diekirch, direkt an der Autobahn und in der Nähe der lokalen Partner im *Startlokal* auf Fridhaff. Bei *DAMRA* gibt es keine Trikots von der Stange, sondern Sportklamotten speziell nach den Wünschen der Kunden und Kundinnen konzipiert. Die Ware wird sowohl in Luxemburg, als auch von Mannschaften in Deutschland und Belgien getragen und 2024 mit neuen Designs, neuer Webseite und neuem Elan von Diekirch aus weitergeführt.

Mehr Infos unter www.damra.lu.

© DAMRA

Britischer Flair bei L'Armoire in Diekirch

Betritt man das Kleidergeschäft *L'Armoire* in der Shopping-Galerie des Diekircher Match, fühlt es sich an, als wäre man in England. Seit Mitte Februar erwarten einen hier englische, irische und schottische Marken wie *Barbour*, *Fred Perry*, *George Cox*, *Christy's London* oder *Lyle&Scott*. Ob taillierte Polos für Damen, die beliebten Waxwesten und *Harrington* Jacken, Hemden und Shirts bis XXXL, die famosen *Creepers*-Schuhe oder aber handgefertigte *Trilby*-Hüte, Inhaber Hubert Lejeune ist bemüht Klassiker in Top-Qualität anzubieten, mit einem Sortiment, das sich stetig erweitert. Ein Highlight: die „Birdcage“ Regenschirme von *Fulton*, die durch Queen Elisabeth II bekannt wurden, aber auch die rockigeren Looks von *Merc Clothing*.

L'Armoire

8, rue du Cure, L-9217 Diekirch,
DI-SA von 10 bis 18 Uhr



Dein Augenblick – Éislek Luxemburg

Gemeinsam mit dem *KOMPASS-Verlag* hat das *Office Régional du Tourisme Éislek* einen neuen Bildwanderführer veröffentlicht, der 35 fantastische Wanderungen im „Éislek“ präsentiert. Dieser Führer lädt Wanderliebhaber dazu ein, die unberührte Natur und historische Hintergründe der Region zu Fuß zu entdecken. Er bietet abwechslungsreiche Routen für Wanderer aller Erfahrungsstufen und enthält ausführliche Beschreibungen, Karten und Fotos, um das Wandererlebnis zu bereichern.

Das Buch richtet sich gleichermaßen an Erstbesucher wie an Einheimische, die neue Pfade und Aussichtspunkte entdecken möchten. Der Wanderführer ist sowohl in örtlichen Buchhandlungen, auf der Website www.visit-eislek.lu oder per Mail an info@visit-eislek.lu sowie in Tourist-Informationszentren erhältlich.

ISBN 9783991541455

19,95 €

Text: Cathrine Veithen | Foto: Visit Luxembourg



Exklusive Mode direkt aus Italien

Seit März empfängt Stylistin und Fashion Käuferin Yuliya Grinkiv Modeliebhaberinnen in ihrem Geschäft *Buon Italian Fashion* in Diekirch. Mit über 20 Jahren Erfahrung im Business und einem langjährigen eigenen Showroom weiß die Ladenbetreiberin genau, was ihren Kundinnen passt und wie sich Kleider optimal kombinieren lassen. Das Konzept: exklusive Teile, die in jeder Größe nur einmal erhältlich sind und so zu etwas wirklich Besonderem im Kleiderschrank werden. Die angebotenen Kollektionen wechseln alle zwei Wochen, von extravaganteren Desginerstücke über Basics mit einem Twist ist dabei für jeden Geschmack etwas erhältlich. Durch die Idee des „mix&match“ sind die Kleider perfekt aufeinander abgestimmt, um Looks zu kreieren, die auf viele Weisen getragen werden können.

Mehr Infos unter www.buonitalianfashion.lu.

Buon Italian Fashion

30, Grand-Rue, L-9240 Diekirch
MO-FR von 10 bis 19 Uhr und SA von 10 bis 18:30 Uhr

Ein neuer Standort für Blom Automobiles

Seit über 30 Jahren ist der Name *Blom* im Automobil-Bereich in der Nordstad ein Begriff. Zuvor in Ingeldorf, seit Kurzem nun in Diekirch, bietet das 40-köpfige Team um Johny Blom jetzt noch mehr Platz für die zahlreichen Dienste der Unternehmensgruppe *TransSport S.A.*. Von Automobiltransport über den An- und Verkauf von Gefährten, die Bereitstellung von Mietwagen, einen Raceshop und Versicherungen bis hin zu Pannendienst, Race&Rally Hospitality oder Kontrolle und Reparaturen in der Werkstatt: auch am neuen Standort steht ein qualitativ hochwertiger Kundenservice bei *Blom Automobiles* an erster Stelle.

Mehr Infos unter www.blom-automobiles.lu.

Blom Automobiles

34, route d'Ettelbrück, L-9230 Diekirch
MO-FR von 7:30 bis 18 Uhr und SA von 9 bis 12 Uhr



© Julien Ramos / Imagify

Der Platz Marie-Adélaïde in Ettelbrück: ein Ort zum Plaudern und Relaxen

Aus der Asphaltwüste mit parkenden Autos wird ein Platz zum Ausruhen und Genießen, zum Spielen und Toben, zum Plaudern und Relaxen. Stück für Stück wird der Marktplatz Marie-Adélaïde schöner. Im Juni sollen die Bauarbeiten am Herzstück, dem neuen Pavillon, beginnen. Im Frühjahr wurde das Fundament gegossen und der Bodenbelag der Fußgängerzone „Rose de clarté“ weiterverlegt. Wenn alles gut läuft, soll der Bodenbelag bis zum Sommer schon fast ganz verlegt sein. Der Pavillon mit Terrasse auf der multifunktional genutzten Fläche wird einen Gastronomiebetrieb beherbergen. Vis-à-vis entsteht ein Spielplatz.

Vor zehn Jahren hatte sich die Stadt Ettelbrück entschieden, den Platz Marie-Adélaïde vor dem bekannten Monopol-Gebäude im Zentrum von Ettelbrück umzugestalten. Der zentral gelegene Platz sollte attraktiver werden und an Aufenthaltsqualität gewinnen. Die Gemeinde entschloss sich mit Unterstützung eines Planungsbüros, Einwohner und Geschäftsleute aus allen Altersgruppen in Workshops ihre jeweiligen Ideen und Problemlösungen zusammentragen zu lassen. Im April 2017 wurde dann das Konzept der Öffentlichkeit vorgestellt.

Was sonst noch auf dem 4.800 Quadratmeter großen Platz entsteht, dessen Umgestaltung 5,7 Millionen € kosten soll: Die Stellplätze werden von 100 auf 63 reduziert mit Auflade-Stationen für Elektroautos. Die Terrassen von Cafés und Gastronomie ringsum wurden bereits vergrößert.

Text: Sandra Blass-Naisar | Foto: Ville d'Ettelbruck



La place Marie-Adélaïde à Ettelbruck : un endroit pour bavarder et se détendre

Petit à petit, la place du marché Marie-Adélaïde s'embellit. Les travaux de construction du nouveau pavillon devraient commencer en juin. Au printemps, les fondations ont été coulées et la pose du revêtement de sol « Rose de clarté » de la zone piétonne devrait, si tout se passe bien, être entièrement posée d'ici cet été. Le pavillon avec terrasse accueillera un établissement de restauration. Une aire de jeux sera aménagée en face.

Il y a dix ans, la ville d'Ettelbruck avait décidé de réaménager la place Marie-Adélaïde devant le célèbre bâtiment « Monopol » au centre d'Ettelbruck. Cette place centrale devait devenir plus attrayante. La commune a décidé, avec l'aide d'un bureau d'études, de demander aux habitants de tous âges et aux commerçants de rassembler leurs idées et leurs solutions aux problèmes. Le concept a ensuite été présenté au public en avril 2017.

Ce qui sera également créé sur cette place de 4.800 m², dont le réaménagement devrait coûter 5,7 millions € : les places de stationnement seront réduites de 100 à 63 avec des stations de recharge pour les voitures électriques. Les terrasses des cafés et des restaurants tout autour ont déjà été agrandies.



CAKU

Découvrez notre nouvelle saison CAKU

Entdeckt eis nei CAKU-Saison

CAPE Ettelbruck | Mierscher Kulturhaus
www.caku.lu

SPECTACLES POUR
JEUNE PUBLIC ET FAMILLES



VERANSTALTUNGEN
FÜR KINDER UND FAMILIEN



Text: Sandra Blass-Naisar | Fotos: CNVH

Das Erbe bewahren, die Zukunft gestalten: 20 Jahre CNVH

20 Jahre *Conservatoire National de Véhicules Historiques (CNVH)*: das bedeutet nicht nur 9.000 Besucher im Jahr, die in das ikonische orangefarbene Jugendstilhaus in Diekirch kommen, das bedeutet auch ein Jahr voller Feierlichkeiten, ein neuer Webauftritt und ein neues Logo, das die Brücke von der Tradition zur Moderne schlägt.

In den vergangenen zwei Jahrzehnten hat sich das Konservatorium von einem traditionellen Museum hin zu einer interaktiven Erlebniswelt entwickelt.

Durch die Integration der Oldtimergemeinschaft ist es gelungen, eine solide Mitgliederbasis aufzubauen, die das Haus mit Sammlerstücken und viel Engagement unterstützte. Gezeigt werden Fahrzeuge aus allen Epochen bis in die 60er Jahre hinein.

„Wir setzen auf ein dynamisches Ausstellungskonzept, indem wir Exponate von privaten Sammlern zeitlich begrenzt präsentieren. Dadurch wird die Ausstellung lebendig und attraktiv, ein Konzept, das die Fahrzeuge nicht als starre Ausstellungsstücke sieht, sondern als Teil eines rollenden Erbes,“ sagt Vizepräsident Tom Sauber.

Unter seiner Regie wurden zudem der Automobilsport und die Rolle der Frauen in der Automobilgeschichte in den Fokus der Museumsarbeit gerückt.

Auch hat das CNVH seine Webpräsenz mit einer neuen Webseite verbessert und bietet Besuchern nun die Möglichkeit, viersprachige Texte im Museum mittels QR-Codes zu scannen und zu visualisieren.

Mehr Infos unter: www.cnvh.lu

Conservatoire National de Véhicules Historiques
20–22, rue de Stavelot, L-9280 Diekirch
DI–SO von 10 bis 18 Uhr

Préserver le patrimoine, construire l'avenir : les 20 ans du CNVH

20 ans de *Conservatoire National de Véhicules Historiques (CNVH)* : cela ne signifie pas seulement 9.000 visiteurs par an, mais aussi une année de festivités, un nouveau site web et un nouveau logo qui fait le lien entre la tradition et la modernité.

Au cours des deux dernières décennies, le *Conservatoire* a évolué d'un musée traditionnel vers un monde d'expériences interactives.

« Nous misons sur un concept d'exposition dynamique en présentant des voitures anciennes de collectionneurs privés pour une durée limitée. Cela rend l'exposition vivante et attrayante, un concept qui ne considère pas les véhicules comme des pièces d'exposition figées, mais comme faisant partie d'un patrimoine roulant », explique le vice-président Tom Sauber.

Sous sa direction, le sport automobile et le rôle des femmes dans l'histoire de l'automobile ont en outre été placés au centre des activités du musée.

Le CNVH a également amélioré sa présence sur le web avec un nouveau site web et offre désormais aux visiteurs la possibilité de scanner et de visualiser des textes en quatre langues dans le musée grâce à des codes QR.

Plus d'infos sur : www.cnvh.lu

Conservatoire National de Véhicules Historiques
20–22, rue de Stavelot, L-9280 Diekirch
MA–DI de 10h à 18h



MG. It's a match!



MG3
Hybrid+
à partir de
20.291€

4,4l/100 km • 100 G/KM CO₂ (WLTP)



autopolis.lu

7 ANS
GARANTIE
TOTALE

AUTOPOLIS

Autopolis Bertrange

ZA Bourmicht
L-8070 Bertrange
info@autopolis.lu

Autopolis Esch

ZI Um Monkeler
L-4149 Esch-sur-Alzette
info@autopolis.lu

YOU DRIVE WE CARE

Interkultureller Treffpunkt: Haus HOMA in Diekirch

Haus HOMA: Das ist ein offenes Hauskonzept in Diekirch, das den Menschen und seine ganze Vielfalt in den Mittelpunkt stellt. „HOMA“ bedeutet in der Esperanto-Sprache „menschlich“. Der Dienst für Migranten und Flüchtlinge und der Dienst LISKO des Roten Kreuzes stehen hinter dieser Initiative eines interkulturellen Treffpunkts, der Anfang Januar offiziell seine Pforten eröffnet hat.

Ziel des Hauses sei, so Megan Renson, Koordinatorin des Projektes, die Kultur jedes Einzelnen kennen und entdecken zu lernen und sich mit den Bürgern der Gemeinde Diekirch in einem freundlichen und einladenden Raum zu treffen und auszutauschen. Genau wie Esperanto ermögliche das Projekt HOMA den Menschen, ihre Kultur zu bewahren und andere zu entdecken, diesmal nicht durch eine universelle Sprache, sondern durch einen Ort mit verschiedenen Räumen. „Wir möchten ein vielfältiges Publikum erreichen, unabhängig von sozialer und wirtschaftlicher Klasse, Geschlecht, Alter, Religion oder Kultur. Es geht einfach darum, zu unserer gemeinsamen Menschlichkeit zurückzukehren, die uns alle miteinander verbindet.“

Da Maison HOMA ein lokales Projekt mit Sitz in Diekirch ist, sei die lebendige Partnerschaft mit der Gemeinde Diekirch wichtig. So arbeite eine Sozialarbeiterin der Gemeinde mit im Projekt. Megan Renson: „Dabei ist die Vernetzung innerhalb der Nordstad tatsächlich ein zentrales Element für uns. In diesem Sinne organisieren wir ‚Kaffispausen‘, um möglichst vielen Menschen die Idee, aber auch die Angebote der verschiedenen Dienste vorzustellen und neue Synergien schaffen zu können. So arbeiten wir mit dem ‚Kannerschlass‘ zusammen, der ‚Eltereschool‘ auf Ad-hoc-Basis organisiert. Darüber hinaus haben wir eine Partnerschaft mit den gemeinnützigen Organisationen ‚Liewen Dobaussen‘ und ‚Stëmm vum der Stross‘ geschlossen. Und wir sind offen für neue Kooperationen, die die interkulturelle Annäherung fördern.“

Mehr Infos unter: www.croix-rouge.lu und www.help.lu

Maison HOMA

11, Avenue de la Gare, L-9233 Diekirch
Tel.: +352 2755



Text: Sandra Blass-Naisar | Fotos: Megan Renson

Lieu de rencontre interculturel : Maison HOMA à Diekirch

Maison HOMA est un concept de maison ouverte à Diekirch, qui place l'être humain et toute sa diversité au centre. « HOMA » signifie « humain » en espéranto. Le Service Migrants et Réfugiés et le service LISKO de la Croix-Rouge sont à l'origine de cette initiative de lieu de rencontre interculturel qui a officiellement ouvert ses portes début janvier.

Selon Megan Renson, coordinatrice du projet, l'objectif de la maison est d'apprendre à connaître et à découvrir la culture de chacun, de se rencontrer et d'échanger avec les citoyens de la commune de Diekirch dans un espace convivial et accueillant. « Nous voulons atteindre un public varié, indépendamment de la classe sociale et économique, du sexe, de l'âge, de la religion ou de la culture. La mise en réseau au sein de la Nordstad est un élément central pour nous. Nous collaborons avec le "Kannerschlass", qui organise la "Eltereschool". Nous avons également conclu un partenariat avec les organisations d'utilité publique comme "Liewen Dobaussen" et "Stëmm vum der Stross". »

Comme la Maison HOMA est un projet local basé à Diekirch, une assistante sociale de la commune travaille dans le projet afin d'encourager le partenariat vivant.

Plus d'infos sur : www.croix-rouge.lu et www.help.lu

Maison HOMA

11, Avenue de la Gare, L-9233 Diekirch
Tél. : +352 2755

Erpeldange-sur-Sûre «In der mittelsten Gewan»



A A A NZEB

Résidence «HEIRENSBERG» 6/8, rue Dr Louise Welter

- 9 studios, 20 appartements de 1 à 3 chambres
- Caves et jardins privatifs / Empl. et garages intérieurs priv.

BETA Architektur



A A A NZEB

Maisons unifamiliales jumelées, lots 4A.1 – 4A.6

- 4 chambres à coucher
- surface totale: ± 241 m², terrains de 3,80–5,45 ares

E2Architecture



A A A NZEB

Lots 10.12 / 10.13: Futures maisons témoins

Maisons unifamiliales jumelées, lots 10.14 / 10.15

- 4 chambres à coucher
- surface totale: ± 246 m², terrains de 5,38 ares

E2Architecture

Découvrez tous nos projets sur arend-fischbach.lu



Text: Sandra Blass-Naisar | Foto: SAN – Creative Studio

Neueröffnung in Bettendorf: Camping *Um Wirt* ganzjährig geöffnet

Die Lage direkt am Ufer der Sauer ist ein Traum. Jetzt hat der Campingplatz *Camping Um Wirt* in Bettendorf nicht nur zwei neue Besitzer, sondern auch eine komplette Rundum-Erneuerung bekommen. Yves Kremer und Carlos Barros wollen den idyllisch gelegenen Campingplatz jetzt das ganze Jahr über öffnen.

„Wir haben das Café und Restaurant vom Boden bis zur Decke saniert und so richtig einladend gestaltet“, sagt Camping-Wirt Yves Kremer. Vintage-Style und ein offenes Feuer schaffen Wohlfühl-Atmosphäre vom Feinsten. Und auch die Speisekarte verspricht kulinarische Köstlichkeiten und Luxemburger Spezialitäten. Sonntags gibt's Hähnchen und zweimal im Monat samstags einen ganz besonderen Themen-Abend.

Auch das Gelände draußen hat die Gemeinde komplett neu-gestaltet. Da wurden Bäume gepflanzt und ein wunderschöner Spielplatz angelegt, auf dem Kinder sich austoben können. Aktiven und erholsamen Urlaub im romantischen Sauerland garantieren die vielen ausgeschilderten Wanderwege, so zum Beispiel der historische Rundgang *Promenade du Souvenir*. Ganz problemlos sind auch die Qualitätswanderwege *Eislek Pied* Bettendorf und Gilsdorf zu erreichen. Mehr dazu unter www.visit-eislek.lu. Auch gibt es zahlreiche Möglichkeiten zum Nordic-Walking, Mountain-biking, Rad- und Kanufahren, zum Fischen und Campen. Übrigens: Vor Ort stehen City-Bikes zur Verfügung.

Mehr Infos unter: www.camping-bettendorf.lu

Camping Um Wirt
12, Rue de la Gare, L-9353 Bettendorf
Tel.: +352 80 83 86
Mobil: +352 621 3838 40

Nouvelle ouverture à Bettendorf : Camping *Um Wirt* ouvert toute l'année

L'emplacement directement au bord de la Sûre est un rêve. Aujourd'hui, le camping *Um Wirt* à Bettendorf n'a pas seulement deux nouveaux propriétaires, mais a aussi été entièrement rénové. Yves Kremer et Carlos Barros veulent désormais ouvrir le camping toute l'année.

« Nous avons rénové le café et le restaurant de haut en bas et l'avons rendu vraiment accueillant », explique Yves Kremer, le gérant du camping. La carte promet des délices culinaires et des spécialités luxembourgeoises. Le dimanche, il y a du poulet et deux fois par mois, le samedi, une soirée à thème.

La commune a entièrement réaménagé le terrain extérieur et une magnifique aire de jeux a été aménagée pour les enfants. Les nombreux sentiers de randonnée balisés, comme le circuit historique de la *Promenade du Souvenir*, garantissent des vacances actives. Les sentiers de randonnée *Eislek Pied* Bettendorf et Gilsdorf sont également faciles d'accès. Pour en savoir plus, rendez-vous sur www.visit-eislek.lu. Il existe également de nombreuses possibilités de faire du nordic walking, du VTT, du vélo, du canoë, de la pêche et du camping. D'ailleurs, des city-bikes sont disponibles sur place.

Plus d'infos sur : www.camping-bettendorf.lu

Camping Um Wirt
12, Rue de la Gare, L-9353 Bettendorf
Tél. : +352 80 83 86
Mobil : +352 621 3838 40



Photovoltaik

Phillipps home specialist berät Sie über die staatlichen Förderung und findet mit Ihnen die optimale Lösung für Ihr Zuhause.



Alten Stufen neuen Glanz verleihen,
maßgefertigt und mit Liebe zum Detail:

Treppenrenovierung



Unsere 140 Mitarbeiter stehen bereit für Ihre Projekte!



«mat zwee 'L' a mat zwee 'P' zu Jonglënster an op Phillipps.lu»

Malerarbeiten | Fassadenarbeiten | Wärmedämmung | Trockenbauarbeiten | Bodenbelagsarbeiten
Elektroinstallationen | Licht- & Spanndecken | Photovoltaik | Schreinerarbeiten | Fenster, Türen & Tore
Gardinen & Sonnenschutz | Garten- & Landschaftsarbeiten

Showroom | 7, rue de Godbrange L-6118 Junglinster | T. 42 64 95-1 |  



Tiago (26)

„Ech fueren all Joer ëm déi 5.000 km Vëlo. Fueren ëmmer mat mengem Mann. Mir maachen oft där Toure vun 2 Woche wéi dee leschten elo an der Schwäiz. Et mécht einfach Spaass mam Vëlo ze fueren, hunn dat léiwer wei ze trëppelen. Et ass manner ustrengend an et gesäit ee méi.“



Marie-Paule (69)

„Ech wunnen hei an der Géigend, sou datt ech net oft mam Auto fueren. Et spuert ee Sue vum Tank, et mécht een net onnéideg Kilometere mat sengem Auto an et muss ee keng Parkplaz sichen a bezuelen.“



Mike (26)

„Ech fueren all Dag mam Vëlo, ass méi praktesch an och méi schnell wéi wann ee mam Auto ënnerwee ass, do huet een de Risiko an engem Stau ze landen. Ech wunnen hei zu Dikrech an ech hunn hei mäi Salon, da brauch ech wierklech net mam Auto ze fueren. Ausserdeem ass dat méi ëmweltfrëndlech.“

Nogehaakt

Firwat fiers du mam Vëlo?

Pourquoi roules-tu en vélo ?

Text: Laure Gammaitoni | Fotos : SAN – Creative Studio



Leo a Jaques (70+)

Leo: „Fir akafen ze goen. Bei kuerze Strecken ass et méi praktesch wéi mam Auto hin an hier ze fueren.“

Jaques: „Och fir akafen ze goen an awer och fir a Bewegung ze bleiwen.“

„Ech wunnen a schaffen hei an der Nordstad, ech huele keen Auto fir e puer Meter ze fueren. Et muss een u seng Zukunft denken an et kann ee ganz einfach d'Sue vum Tank a vum Parkticket spueren an déi dann op d'Säit setzen. En plus, Vëlo fueren ass gutt fir d'Gesondheet an hëlleft och fit ze bleiwen.“



Erny (74)

„Meng Fra an ech maache ganz gäre Vëlostouren mat E-Bikes, wou een de Wallistransport vun Hotel zu Hotel huet. Och hei zu Lëtzebuerg ginn et immens vill Vëlospisten an och do fuere mir 3-4 mol an der Woch. Alles ass flott an interessant an nom Vëlo fuere fillt ee sech super gutt.“



Patrick (22)

Besser héieren... Dat ass méiglech Mat GRANDAUDITION Angelduerf



Säi Gehéier testen⁽¹⁾ ass ganz einfach (a gratis)!

Entdeckt e ganz neie **Centre GrandAudition** zu Angelduerf.

Als eise Client hutt Dir Recht op :

- eng perséinlech Begleitung an eng eenzegaarteg Aarbecht
- en exklusive Bericht betreffend Är **auditiv Reeducatioun**
- Kabinne mat denen **neitsten Technologien**

Profitéiert vun eiser **OFFER ALS NEIE CLIENT** :

200€⁽²⁾ Reductioun beim Kaf vun engem Hörapparat

A presentéiert dobäi dese Bong (nëmmen op Rendez-vous)

00352 26 88 35



Öffnungszeiten 9.00-19.00 Auer
Vu méindes bis freides
Vun 9.00 -18.00 samschdes
Adress Cactus Angelduerf

Gratis Parking



(1) kee medezineschen Test (2) Offer gëlteg bis 31/12/2024. Frot am Geschäft no de Konditiounen



Von Höfen, Saatgut und Wasserschutz

Fermes, semences et protection de l'eau

Résumé en français page 26

Rund 45 Prozent der Fläche der Nordstad gehört der Landwirtschaft. Bauernhöfe, Obst- und Gemüsegärten, Saatbau, Viehzucht – die fünf Gemeinden der Region haben vielerlei unterschiedliche Formen der Agrikultur zu bieten und wollen künftig ein Referenzpunkt werden, wenn es um den Bereich Lebensmittel geht.

„Es gehört eine ordentliche Portion Idealismus dazu, denn unser Beruf ist sehr zeitaufwendig, aber es macht auch großen Spaß.“ Seit 1957 ist Familie Antony-Sauber aus Bettendorf im Obstbau tätig. Die erste Plantage unten im Dorf setzte Georges Antonys Großvater, heute ist der Enkel Betriebsleiter. Seit 1966 befindet sich die insgesamt 86 Ar große Apfel- und Birnenanlage auf einer Anhöhe mit Südlage – der perfekte Standort für Obst.

Das Hauptgeschäft des Hofes ist der Ab-Hof Verkauf von Essäpfeln, aber auch Maison Relais, ein Altenheim, Kantinen sowie kleinere Geschäfte aus der Gegend werden beliefert. Bei den Birnen sind die Hauptabnehmer Brennereien des Landes, die die bekannte Williams-Sorte zu Lëtzebuenger Williams-Drépp verarbeiten. Dieses Jahr freut sich der Obstwirt über den guten Blütenansatz. „Der Behang wird massig, gegebenenfalls müssen wir überschüssige Früchte ausdünnen“, erklärt der Betriebsleiter.

Antony startet die Saison mit der Apfelsorte Delbar, die Mitte August bereits geerntet wird. Ab September kommen dann Elstar, Rubinette, Jonagold, Golden, Topaz, Boskoop und Pinova. Was nicht zum direkten Verzehr verkauft wird, landet in der Saftpresse und wird zu leckerem Viz. Neben den Williams-Birnen vertreibt Antony ebenfalls die Sorten Conference und Concorde und besitzt zwei Streuobstwiesen, die allerdings eher zum Erhalt des Ökosystems beitragen, als wirklich viel zum Verkauf hergeben.

Georges Antony auf seiner Plantage
Georges Antony sur sa plantation
© Laura Tomassini



© Christian Lamy

Obstbau ist Antonys Hobby, in das er neben seiner Arbeit viel Zeit und Energie investiert. „Man kann rechnen, dass man pro Hektar Bäume gut 1.000 Stunden Arbeit hat, denn neben dem Schneiden, Mulchen, Ausdünnen und Behandeln der Pflanzen wird bei uns auch noch per Hand gepflückt.“ 700 Bäume, das bedeutet ein Ertrag von etwa acht Tonnen Birnen und 15 Tonnen Äpfeln im Jahr, aber auch harte Körperarbeit. Viel Zeit fließt auch in die Überwachung der Plantage, denn Schorf, Mehltau, Blutlaus und Co. müssen früh erkannt und behandelt werden, um größere Verluste zu vermeiden. Außerdem können Wetterkapriolen wie Frost, Hagel und Trockenheit große Schäden in den Anlagen verursachen.

Wie viel Arbeit ein landwirtschaftlicher Betrieb ist, weiß auch Pol Bodeving aus Erpeldingen-Sauer. Auf rund 120 Hektar, verteilt auf mehrere Parzellen rund um, aber auch in der Nordstad, hält der Landwirt etwa 120 Kühe und deren Nachzucht. Die Kälber – sogenannte Fresser – verkauft er an Mastbetriebe, von wo aus die Tiere wiederum beim Schlachter zu Fleischware verarbeitet werden. Vertrieben wird diese an Cactus sowie regionale Händler, daneben pflanzt Bodeving ebenfalls Getreide an, für die regionale Produktion, aber auch den Eigenverbrauch. Der Betrieb existiert seit drei Generationen und wird seit drei Jahren von Pol und seinen Geschwistern geführt.

Die Zucht der Limousin- und English-Longhorn-Rinder, welche Bodeving als Hobby hält, ist zeitintensiv und aufwendig, denn steigende Grundstückspreise, mehr und mehr Verkehr auf Landstraßen sowie strenge Auflagen für die Landwirtschaft machen einem die Arbeit nicht immer leicht. Und dennoch: „Es ist ein Beruf, den man mit Leidenschaft macht und dann ist es auch ein schöner Beruf“, so Bodeving. Der Landwirt ist Mitglied der Lëtzebuenger Landjugend a Jongbauren und unterstützt

somit Projekte wie Fro de Bauer, die über die Arbeit im Agrarwesen aufklären, damit schon die Jüngsten verstehen, wie wichtig dieses ist. Man müsse halt ausbauen und Verschiedenes anbieten, sowie Visibilität für den Sektor schaffen, etwa durch pädagogische Höfe wie den von Gilbert und Tania Leider-Lamborelle im gleichen Dorf, oder Aktionen, die die Wichtigkeit von lokaler Lebensmittelproduktion hervorheben.

Eine solche ist das 2022 gegründete Projekt Liewensméttelpunkt Nordstad, das im Auftrag des Nordstad Syndikats von David Everard des Büros EVERARD Consulting & Communication aus Erpeldingen-Sauer geleitet wird. Über die vergangenen Jahre haben sich alle Akteur/innen der mit Lebensmitteln verbundenen Sektoren zusammengefunden, um gemeinsam eine Strategie auszuarbeiten, wie die Nordstad sich in puncto Lebensmittelproduktion, Veredelung und Gastronomie künftig noch besser aufstellen und vernetzen kann. Produzent/innen, Veredler/innen, Institutionen, Schulen, Horesca und Ministerien: sie alle sitzen mit am Tisch und wollen ein System schaffen, das lokale, regionale und saisonale Produkte stärkt, nachhaltige Arbeitsplätze schafft und sichert sowie den Konsument/innen Qualität bietet, die man nur zuhause in Luxemburg findet.

So sollen lokale Produkte in Zukunft etwa auf den Menükarten der Cafés und Restaurants der Nordstad wiederzufinden sein, spezifische Verkaufsstandorte für heimische Produkte entstehen und Betriebe der Region

für ihre Arbeit entsprechende Unterstützung finden, denn ohne Landwirtschaft keine Lebensmittel. Ein wichtiger Punkt der Strategie: Information und Sensibilisierung. Ab diesem Jahr will der Liewensméttelpunkt zusammen mit dem Centre National de Formation Professionnelle Continue (CNFPC) – Ettelbruck sowie dem Ministerium für Landwirtschaft, Ernährung und Weinbau jährlich eine Liste an Aus- und Weiterbildungen veröffentlichen, die das Thema Ernährung/Essen breit gefächert angehen.

Auch bei der diesjährigen Foire Agricole Ettelbruck (FAE) ist der Liewensméttelpunkt wieder als Hauptfokus des Nordstad-Standes vertreten, diesmal mit Videos aus dem Alltag von Produzenten, Erklärungen zu SEED, einem speziellen Nordstad-Cocktail aus lokalen Produkten sowie spannenden Spielen und Informationstafeln zu Luxemburger Lebensmitteln im Vergleich zu Produkten aus dem Ausland. „Wir wollen etwas aufbauen, durch das eine eigene kleine Welt entsteht, ein kleiner Mikrokosmos, der auch andere Akteure anlockt“, so Everard. Die FAE ist bereits das Aushängeschild, wenn es um Landwirtschaft in Luxemburg sowie speziell auch in der Nordstad geht und diesem Beispiel sollen andere Initiativen künftig folgen.

Wie breit gefächert die Branche ist, zeigen dabei bereits existierende Projekte und Organisationen, so etwa die Luxemburger Saatbaugenossenschaft (LSG) aus Colmar-Berg, die ebenfalls in den Gemeinden des Nordens tätig

Versuchsfelder vom LTA
Les parcelles d'expérimentation du LTA
© LTA – Sven Mangers





Meyrishaff, Bastendorf

ist. Mit ihren über 60 Mitgliedern kümmert sich die LSG um die Vermehrung und den Vertrieb von Luxemburger Samen, welche auf den Parzellen der einzelnen Betriebe angesät werden, an die Genossenschaft zur Überprüfung und Aufbereitung zurückgehen und anschließend im Handel landen. Von Dinkel über Ackerbohnen bis hin zu Wintererbsen: das durch die Abteilung der Kontroll- und Versuchslaboratorien der ASTA (*Administration des Services Techniques de l'Agriculture*) in Ettelbrück zertifizierte Saatgut ist 100% „made in Luxembourg“ und so ein direkter Beitrag zum Erhalt der hiesigen Lebensmittelproduktion.

Auch im Gemüsebereich gibt es eine lokale Saatgutproduktion. Seit 2021 wird am *Lycée Technique Agricole (LTA)*, das im selben Jahr von Ettelbrück nach Gilsdorf umgezogen ist, Saatgut für die professionellen Gemüsegärtner/innen hergestellt. Das Saatgut ist biologisch zertifiziert und wird von der ASTA auf seine Qualität hin kontrolliert. Die Motivation hinter dem Projekt ist nicht nur die Förderung von 100% lokalen Produkten im Sinne der Kreislaufwirtschaft, sondern auch die Möglichkeit in diesem Bereich langfristig Arbeitsplätze im Gemüsebau zu schaffen, bei denen es auch in der Winterzeit mit der Saatgutaufbereitung genügend Arbeit gibt.

Das handwerkliche Know-How hinter dem Samenbau wird in speziellen Kursen im Rahmen der Gärtnerausbildung im LTA vermittelt. Carmen Baumann und Frank Adams, beide Lehrende an der Ackerbauschule, vermitteln den Auszubildenden die botanischen und technischen Grundlagen, um von Rote Bete, Basilikum, Lauch, Zucchini und anderen Gemüsearten neues Saatgut zu ziehen.

Frank Adams, der sich vor über 30 Jahren auf Samenbau spezialisiert hat, ist nicht nur Lehrbeauftragter im LTA, sondern führt auch eine kleine Produktion von biologisch zertifiziertem Saatgut im *Gemüsegarten Ansemburg*. Darüber hinaus ist er Sekretär des 2012 gegründeten Vereins *SEED – Som fir d'Erhalen an d'Entwécklung vun der Diversitéit*, der sich für die Vielfalt der Nutzpflanzen in Luxemburg einsetzt. *SEED* ist verantwortlich für die Verteilung von Saatgut an luxemburgische Hobbygärtner. Auch der Hobbybereich leistet seinen Beitrag zur lokalen Nahrungsproduktion, und Saatgut ist bekannterweise Ausgangspunkt unserer Ernährung.

Damit auch die junge Generation auf dem neuesten Stand ist, was die aktuellen Erkenntnisse und Methoden der Landwirtschaft angeht, arbeiten die Lehrkräfte des LTA eng mit den Betrieben des Landes zusammen. Auf

mehreren Versuchsfeldern im Bereich Grünland und Ackerkulturen führen die Schüler/innen Anbauversuche durch, lernen unterschiedliche Sorten kennen und testen neue Maschinerie auf dem Feld. Hierfür werden der Schule von landwirtschaftlichen Betrieben einzelne Parzellen zur Verfügung gestellt – quasi Klassenzimmer unter freiem Himmel.

Neben den über 25 Hektar Versuchs- und Demofeldern in Bettendorf lernen die Schüler/innen an zahlreichen unterschiedlichen Standorten im Land die gelernte Theorie in die Praxis umzuwandeln. Wichtig hierbei: die stetige Sorge um Nachhaltigkeit, denn auch Landwirtschaft kann der Umwelt schaden, wenn nicht richtig ausgeführt. Ein Aspekt in puncto respektvoller Umgang mit der Natur ist der Quellenschutz sowie die korrekte Nutzung von Wasser. Seit vergangenen September hat die Nordstad deshalb einen eigenen Betreuer für Trinkwasserressourcen der Region.

Meyrishaff, Bastendorf



Meyrishaff, Bastendorf

Oliver Birchen kümmert sich um Schutzzonen, um Brunnen oder Quellen und hilft landwirtschaftlichen Betrieben dabei, Alternativen zu finden – etwa Kulturen durch andere zu ersetzen, die weniger Einsatz von Dünge- und Spritzmitteln bedürfen, welche das Trinkwasser verunreinigen, oder aber neue Maschinen zu testen, die umweltfreundlicher sind. „*Landwirtschaftliche Flächen, Wälder und Straßen, all dies hat einen Einfluss auf die Qualität unseres Wassers, deshalb ist es wichtig, dafür ein Bewusstsein zu schaffen*“, so der Experte.

Landwirtschaft ist nun mal vor allem eines: komplex, denn nur wenn alle Komponenten stimmen, profitieren auch alle Beteiligten davon. Um zu zeigen, was die Gemeinden des Nordens in puncto Lebensmittelproduktion und Nutzung von Flächen alles können, lädt im kommenden Jahr die *LUGA – Luxembourg Urban Garden* von Mai bis Oktober zu ihren zahlreichen Ausstellungen, Workshops und Installationen ein. Als einer von fünf Standorten des großen Open Air Events widmet sich die Nordstad dem Thema *Kultivieren und Experimentieren* und zeigt, was sonst vielleicht in puncto Landwirtschaft, Umwelt, Gartenbau oder Biodiversität nicht immer sichtbar ist. Es wird klar: Landwirtschaft ist ein Thema, das so schnell nicht ausgeschöpft ist und die Nordstad auch in Zukunft weiterhin beschäftigen wird.

25 ha

Versuchs- und Demofelder in Bettendorf
de champs d'essais et de démonstration à Bettendorf

Fermes, semences et protection de l'eau



Environ 45 % de la superficie de la Nordstad est consacrée à l'agriculture. Fermes, vergers et potagers, cultures de semences, élevage : telle est l'offre des cinq communes qui veulent devenir une référence en matière d'alimentation.

La famille Antony-Sauber de Bettendorf est active dans l'arboriculture depuis 1957. Le verger de 86 ares est idéalement situé sur une colline exposée au sud. Les pommes sont vendues à la ferme, mais aussi à des maisons relais, une maison de retraite, des cantines et de petits magasins régionaux. La saison débute à la mi-août avec la variété *Delbar*. En septembre, c'est au tour des *Elstar*, *Rubinette*, *Jonagold*, *Golden*, *Topaz*, *Boskoop* et *Pinova*. Dans l'extracteur, les invendus sont pressés en un délicieux jus. Pour les poires, les principaux clients sont des distilleries du pays qui transforment la célèbre variété *Williams* en *Lëtzebuenger Williams-Drépp*. Georges Antony commercialise aussi les variétés *Conference* et *Concorde*, et possède deux prés-vergers, qui servent davantage à la préservation de l'écosystème. Passionné, il investit beaucoup de temps et d'énergie dans son hobby.

Pol Bodeving d'Erpeldange-sur-Sûre sait lui aussi combien une exploitation agricole représente de travail. Sur environ 120 hectares, il élève environ 120 vaches (Limousin et English Longhorn) et leur progéniture. Les veaux sont vendus pour être engraisés et transformés en viande, qui est vendue à *Cactus* et à des commerçants régionaux. Il cultive aussi des céréales pour la production régionale et pour nourrir ses vaches. L'exploitation existe depuis trois générations et demande beaucoup de temps et d'efforts du fait de nombreuses contraintes, mais Bodeving adore son métier. Membre de la *Lëtzebuenger Landjugend a Jongbauren*, il soutient des projets qui expliquent l'agriculture aux plus jeunes, grâce à des fermes pédagogiques comme celle de Gilbert et Tania Leider-Lamborelle, dans le même village, ou des actions soulignant l'importance de la production alimentaire locale.

Créé en 2022, le projet *Liewensmëttelpunkt Nordstad* réunit des acteurs pour mettre en œuvre une stratégie qui vise à améliorer la position et la mise en réseau de la Nordstad. Producteurs, transformateurs, institutions, écoles, Horeca et ministères, tous veulent un système qui renforce les produits locaux, régionaux et saisonniers, qui crée et assure des emplois durables, et qui offre aux consommateurs une qualité régionale. L'information et la sensibilisation étant essentielles, le projet souhaite, en collaboration avec le *Centre National de Formation Professionnelle Continue* et le *Ministère de l'Agriculture, de l'Alimentation et de la Viticulture*, publier prochainement une liste annuelle de formations sur le thème de l'alimentation. Lors de la *Foire Agricole d'Ettelbruck (FAE)*, le *Liewensmëttelpunkt* occupera à nouveau le stand Nordstad avec des animations et informations sur les denrées alimentaires luxembourgeoises comparés à celles provenant de l'étranger.

La coopérative des semences luxembourgeoises (*LSG*) de Colmar-Berg, aussi active dans le Nord avec plus de 60 membres, multiplie et distribue des semences : certifiées par l'*ASTA (Administration des Services Techniques de l'Agriculture)*, elles sont à 100 % « made in Luxembourg » et contribuent ainsi directement au maintien de la production alimentaire locale. Depuis 2021, le

Lycée Technique Agricole (LTA) produit, pour les maraîchers professionnels, des semences certifiées biologiques dont la qualité est contrôlée par l'*ASTA*. La motivation est double : promouvoir des produits 100 % locaux au sens de l'économie circulaire et créer des emplois à long terme dans le maraîchage. Le savoir-faire artisanal de la culture des semences est enseigné au *LTA* dans la formation des horticulteurs, notamment par Carmen Baumann et Frank Adams. Spécialiste depuis plus de 30 ans, ce dernier gère aussi une production de semences certifiées biologiques au *Gemüsegarten Ansemburg*. Il est en outre secrétaire de l'association *SEED – Som fir d'Erhalen an d'Entwécklung vun der Diversitéit*, fondée en 2012, qui s'engage pour la diversité des plantes utiles au Luxembourg et distribue des semences aux jardiniers amateurs.

Pour que la jeune génération soit à la pointe des connaissances et des méthodes en la matière, le *LTA* collabore avec les exploitations du pays. Sur plusieurs parcelles mises à la disposition de l'école, les élèves effectuent des essais de culture, apprennent à connaître différentes variétés et testent de nouvelles machines. La durabilité revêt une importance capitale : en effet, l'agriculture peut nuire à l'environnement si elle n'est pas pratiquée correctement. Cela passe aussi par la protection des sources et l'utilisation correcte de l'eau. Depuis septembre dernier, la Nordstad a ainsi son propre responsable des ressources en eau potable. Oliver Birchen s'occupe des zones de protection autour des puits ou des sources et aide les agriculteurs à trouver des alternatives ayant moins d'impact négatif sur l'eau potable.

Pour montrer tout ce que les communes du Nord peuvent faire en matière de production alimentaire et d'utilisation des surfaces, la *LUGA – Luxembourg Urban Garden* invite l'année prochaine, de mai à octobre, à ses nombreuses expositions, ateliers et installations. Étant l'un des cinq sites de ce grand événement en plein air, la Nordstad se consacre au thème *Cultiver et expérimenter*. L'agriculture fera encore parler d'elle à l'avenir dans la Nordstad.



SDK Sammeltermine

Juli-August 2024

31.07	Ettelbruck Schieren	 
01.08	Erpeldange-sur-Sûre	 
29.08	Diekirch Bettendorf	 

Oktober-November 2024

31.10	Ettelbruck Schieren	 
05.11	Erpeldange-sur-Sûre	 
21.11	Diekirch Bettendorf	 

 Annahmestelle  Haus-zu-Haus Sammlung



Kein Termin in ihrer Nähe dabei?

Scannen Sie den QR Code und finden Sie den nächsten SDK Sammeltermin in ihrer Gemeinde.

Diese Produkte können Sie in haushaltsüblichen Mengen bei der SuperDrecksKëscht® abgeben:

Altöle und Fette / Batterien / Farben, Lacke und Lösungsmittel / Elektro-Haushaltskleingeräte / Energiesparlampen und Glühbirnen aller Art / Medikamente und Spritzen (wenn möglich im Spritzensammelbehälter) / Kosmetika / Pestizide / Reinigungsmittel / Spraydosen / Kleingebinde Bitumen / Datenträger und Druckmedien / Feuerlöscher / Gasflaschen (Haushalt), sowie Speiseöle und -fette, ...

Für größere Produktmengen, wie sie z.B. bei Umzügen oder Hausräumungen anfallen, können sie unseren Abholdienst anfordern.

- kein Sperrmüll
- kein Styropor



SDK und ULC – Partner seit 25 Jahren
Hier finden Sie alle Dienstleistungen des ULC zum Schutz des Konsumenten.





#nordstad

#bettendorf #diekirch #erpeldingensauer #ettelbruck #schieren

Tag dein Instagram- oder Facebook-Bild mit einem dieser Hashtags und mit ein bisschen Glück findest du dein Bild in der nächsten Ausgabe wieder.



Die Stärken der Nordstad gemeinsam ausbauen

Développer ensemble nos atouts

Résumé en français page 32

Text: Christina Kohl | Fotos: Syndicat intercommunal Nordstad

Im Frühjahr ist die Nordstad Entwicklungsgesellschaft (NEG) auf den Fridhaff umgezogen. Sie versteht sich als zentrale Anlaufstelle rund um die nachhaltige Grundstücks- und Stadtentwicklung und ist Teil der nationalen Entwicklungspolitik.

Die Nordstad mithilfe nachhaltiger Stadtentwicklungsprojekte als dritten Entwicklungspol des Landes ausbauen: das ist das erklärte Ziel der 2019 gegründeten Nordstad Entwicklungsgesellschaft (NEG). Sie fördert die Entwicklung der Nordstad durch Erschließung, Erwerb, Verpachtung und Verkauf von Grundstücken auf dem Gebiet der Gemeinden Bettendorf, Diekirch, Erpeldingen-Sauer, Ettelbrück und Schieren. Während das Syndikat Nordstad auf gemeindeübergreifender Ebene verankert ist, zieht die Nordstad Entwicklungsgesellschaft die nationale Entwicklungspolitik mit ein. So können sich das Syndikat und die NEG sinnvoll ergänzen und Projekte noch effizienter und im Einklang mit den kommunalen und nationalen Visionen durchgeführt werden. Um eine engere Zusammenarbeit mit dem interkommunalen Mehrzwecksyndikat Nordstad zu gewährleisten und Synergien zu nutzen, ist die NEG Ende März an den neuen Standort auf dem Fridhaff umgezogen. Hier befindet sich auch der Sitz des Syndikats Nordstad, das zudem in der 2. Etage im Startlokal moderne Coworkingplätze für flexibles Arbeiten anbietet.

Vermittler für nachhaltige Stadtentwicklung

Die NEG war in den letzten Jahren vor allem als Vermittler zwischen den jeweiligen Ministerien, Verwaltungen, Gemeinden, Privatleuten und Projektentwicklern tätig. In ihrem Umfeld positioniert sie sich als zentrale Anlaufstelle rund um die nachhaltige Stadtentwicklung in der Region. Sowohl private Eigentümer als auch Betriebe haben zahlreiche Projekte und Herausforderungen, wenn es um die Grundstücksentwicklung geht, bestätigt Daniel Peters, seit Februar neuer Direktor der NEG. Eines ihrer Hauptziele besteht darin, Bauprojekte in der Nordstad und entlang der zentralen Achse zwischen Ettelbrück, Erpeldingen-Sauer und Diekirch zu fördern: im Einklang mit den nationalen, regionalen und kommunalen Visionen.

Darüber hinaus initiiert die NEG vorbereitende Studien und Konzepte zur Entwicklung des Gebietes, analog zu den planerischen Visionen und der nachhaltigen Entwicklung. Die NEG stellt sicher, dass Bauprojekte im Einklang mit diesen Plänen ausgearbeitet werden, unter anderem dem Nationalen Mobilitätsplan PNM 2035. Dieser sieht in der Nordstad zum Beispiel eine Umgehung für Diekirch und Ettelbrück, einen Umsteigeknoten in Erpeldingen-Sauer und eine Verbindung Richtung Diekirch über eine beruhigte zentrale Achse vor. Hier geht es darum, den Bauträgern Planungssicherheit zu gewährleisten und eine optimale Anbindung an das zukünftige Mobilitätskonzept sicherzustellen. Auch der „Plan directeur sectoriel logement“, weist auf der Fläche der Nordstad mehrere Bereiche als prioritäre Zonen für Wohnungsbau aus. Hier gehört das Gebiet entlang der zentralen Achse ebenfalls zu den betroffenen Arealen. Aber auch Umweltfaktoren gilt es gemeindeübergreifend zu handhaben. So liegen verschiedene Zonen entlang der Sauer in Bereichen, die vom Hochwasser bzw. Starkregen gefährdet sind. Speziell im Gebiet der zentralen Achse ist es herausfordernd, diese Faktoren zwischen den verschiedenen Projekten, Eigentümern und Parzellen übergreifend und zusammenhängend zu managen.

Wertvolle Vorarbeit und innovative Studien

Die NEG steht unter dem Vorsitz von Marie-Josée Vidal, Koordinatorin der Abteilung Raumentwicklung des Ministeriums für Wohnung und Raumentwicklung. Die Gesellschaft besteht zum einen aus dem Verwaltungsrat, den 10 Personen aus Politik und Verwaltung bilden, darunter die drei Bürgermeister von Diekirch, Ettelbrück und Erpeldingen-Sauer. Außerdem gehören der Nordstad Entwicklungsgesellschaft zwei Mitarbeitende im Büro auf dem Fridhaff an. In den letzten Jahren wurde wertvolle Vorarbeit geleistet und die NEG fest in der Nordstad verankert, betont Peters. Sie habe maßgeblich zu der Initiierung eines ersten neuen Teilbebauungsplans (PAP) entlang der zentralen Achse beigetragen. Die NEG begleitet dieses Projekt weitergehend unterstützend, wie auch andere Entwickler bei der Ausarbeitung von weiteren Projekten. Ebenso wurde im Hinblick auf das



Daniel Peters, NEG-Direktor
Daniel Peters, directeur de la NEG

Thema Hochwasser und Starkregen von der NEG ein innovatives Gestaltungskonzept Schwammstadt erstellt. Es basiert darauf, Flächen zu schaffen die große Wassermengen aufnehmen und zeitverzögert wieder abgeben können. Zusätzlich hat die NEG eine wirtschaftliche Studie Nordstad durchgeführt, die eine wichtige Orientierungshilfe für die Ansiedlung des Einzelhandels in der Nordstad darstellt. Hier geht es unter anderem darum, mehrere Stadtteile bzw. -kerne sinnvoll zusammenzuführen, die unterschiedliche Historien und Schwerpunkte haben. Die Studie analysiert zudem die Verteilung von Geschäftsflächen und untersucht beispielsweise, welche kommerzielle Aktivitäten unterrepräsentiert sind und daher gefördert werden sollten.

Enge Zusammenarbeit mit den Gemeinden

„Wir bemerken in der Nordstad eine anhaltende Dynamik und den Willen aller Akteure, die Gebiete zu entwickeln“, freut sich NEG-Direktor Peters. Gerade in den aktuellen wirtschaftlich schwierigen Zeit ist es wichtig, dass diese Initiativen unterstützt und vorangetrieben werden. Umso erfreulicher ist es, dass auch die Gemeindeverantwortlichen an einer engen interkommunalen Zusammenarbeit festhalten und die NEG in dieser Hinsicht stark unterstützten, so Peters. „Dies spiegelt sich auch in dem Neuaufkommen des Themas Nordstadfusion wider, das gerade erneut auflebt und diese gemeindeübergreifende Zusammenarbeit fördert“, resümiert er. In erster Linie führt die NEG ihre in der Vergangenheit angestoßenen Projekte weiter und begleitet diese als Vermittler auch zukünftig, wie er erklärt.

Peters freut sich darauf, in Zusammenarbeit mit allen Akteuren die vielfältigen Stärken des im Vergleich zu den zwei anderen nationalen Entwicklungspolen eher ländlich geprägten Gebietes ausbauen zu können. Als großer Pluspunkt erweise sich die Nähe zu den lokalen Akteuren und der rege Austausch mit ihnen, hebt er hervor. So ließen sich eventuelle Hindernisse schneller lösen und könnten die Projekte gezielter vorankommen.

Nordstad Entwicklungsgesellschaft s.à r.l.

20, rue Fridhaff
L-9148 Erpeldingen-Sauer

Tel.: +352 20 33 3-116
info@neg.lu
www.neg.lu

„Wir bemerken in der Nordstad eine anhaltende Dynamik und den Willen aller Akteure, die Gebiete zu entwickeln“

Daniel Peters, NEG-Direktor

Développer ensemble nos atouts



La Nordstad Entwicklungsgesellschaft, interlocuteur central en matière de développement foncier et urbain durable, a déménagé au Fridhaff ce printemps.

Faire de la Nordstad le 3^e pôle urbain durable : tel est l'objectif déclaré de la Nordstad Entwicklungsgesellschaft (NEG). Créée en 2019, elle favorise le développement de la région par la viabilisation, l'acquisition, la location et la vente de terrains sur le territoire des communes de Bettendorf, Diekirch, Erpeldange-sur-Sûre, Ettelbruck et Schieren. Alors que le Syndicat Nordstad est ancré au niveau intercommunal, la NEG s'inscrit dans la politique de développement nationale. Tous deux peuvent ainsi se compléter utilement et réaliser des projets avec une efficacité accrue et en accord avec les visions communales et nationales. Pour renforcer cette collaboration et exploiter les synergies, la NEG a déménagé fin mars au Fridhaff, où se trouve également les bureaux du Syndicat Nordstad.

Intermédiaire du développement urbain durable

Ces dernières années, la NEG a surtout joué le rôle d'intermédiaire entre les ministères concernés, les administrations,

les communes, les particuliers et les développeurs de projets. Daniel Peters, nouveau directeur de la NEG depuis février, confirme que tant les propriétaires privés que les entreprises ont de nombreux défis à relever lorsqu'il s'agit de développer des terrains. La NEG effectue des études et des activités préalables à cette valorisation, dans le respect des visions d'aménagement et de développement durable. Elle veille à ce que les projets de construction soient élaborés en accord avec les plans, comme le PNM 2035 – Plan national de mobilité, qui prévoit par exemple un contournement pour Diekirch et Ettelbruck, un pôle d'échange à Erpeldange-sur-Sûre et une liaison vers Diekirch via un axe central. Il s'agit de garantir aux promoteurs immobiliers une sécurité de planification et d'assurer une connexion optimale avec le futur concept de mobilité.

Un travail préparatoire précieux et des études innovantes

La NEG est présidée par Marie-Josée Vidal, coordinatrice du département de l'Aménagement du territoire du Ministère du Logement et de l'Aménagement du Territoire. La société est constituée, d'une part, d'un conseil d'administration composé de 10 personnes issues du monde

politique et administratif et, d'autre part, de deux collaborateurs hébergés au Fridhaff. Ces dernières années, la NEG a contribué de manière décisive à l'initiation d'un premier nouveau Plan d'Aménagement Partiel (PAP) le long de l'axe central. En ce qui concerne le thème des inondations et des fortes pluies, elle a élaboré un concept d'aménagement innovant intitulé *Ville éponge* : il repose sur la création de surfaces capables d'absorber de grandes quantités d'eau et de les restituer avec un certain retard. En outre, la NEG a réalisé une étude économique qui constitue une orientation importante pour l'implantation du commerce de détail dans la Nordstad. Il s'agit notamment de regrouper de manière judicieuse plusieurs quartiers ou noyaux urbains qui ont des histoires et des priorités différentes.

Étroite collaboration avec les communes

« Nous remarquons dans la Nordstad une dynamique continue et la volonté de tous les acteurs de développer les zones », se réjouit Peters, constatant que les responsables communaux tiennent eux aussi à une étroite collaboration et qu'ils soutiennent fortement la NEG dans cette optique. Peters se réjouit de pouvoir développer, en collaboration avec tous les acteurs, les multiples atouts de cette région plutôt rurale par rapport aux deux autres pôles de développement nationaux. La proximité des acteurs locaux et les échanges intensifs avec eux constituent selon lui un grand avantage. Cela permet de résoudre plus rapidement les éventuels obstacles et de faire avancer les projets de manière plus ciblée.

Nordstad Entwicklungsgesellschaft s.à.r.l.
20, rue Fridhaff
L-9148 Erpeldange-sur-Sûre

Tél.: +352 20 33 3-116
info@neg.lu
www.neg.lu

INSCRIPTIONS ANNÉE 2024-2025

Découvrez notre offre de cours en vidéo sur notre site et inscrivez-vous en ligne sur www.cmnord.lu

conservatoire du nord

KIDS' DAY

SA 20. Juli

11:00 - 18:00

am Park zu Dikrich

www.visit-diekirch.lu

Organisateur: Syndicat d'Initiative Dikrich mat der Ënnerstetzung vun der Gemeng Dikrich an den Dikricher Veräiner

Schneller und besser von A nach B



Des connexions meilleures et rapides

Résumé en français page 36

Text: Christina Kohl

Gute Nachrichten für alle, die in der Nordstad mit dem Bus fahren: Die Verwaltung für den öffentlichen Verkehr (ATP) hat das RGTR-Busangebot in enger Zusammenarbeit mit den Gemeinden grundlegend ausgebaut. So gibt es ab dem 7. Juli neue, wichtige Busverbindungen und Liniennummern.

Für die Erweiterung der RGTR-Busverbindungen gibt es gleich mehrere gute Gründe, allem voran die Anfragen, die von den Fahrgästen und den Gemeinden an die ATP herangetragen wurden. Darüber hinaus erfordern auch die Arbeiten im Bereich des Bahnhofs Ettelbrück eine bessere Busanbindung und sollen die Industriebetriebe in Colmar-Berg und Bissen einfacher erreicht werden. Wie in der nebenstehenden abgebildeten Übersicht des RGTR ersichtlich, gibt es in der Nordstad ab dem 07.07. auf wichtigen Streckenabschnitten optimierte Busanbindungen.

Neue Linien Colmar-Berg nach Ettelbrück

Linie 115 wird 117/118: Die aktuelle Linie 115 von Colmar-Berg nach Ettelbrück über Welsdorf, Schieren und Warken wird in zwei neue Linien aufgeteilt (117, 118). Die Linie 117 behält weitgehend die alte Strecke bei, fährt in Ettelbrück aber nur noch das *Centre Hospitalier du Nord (CHdN)* an, ohne Warken zu bedienen. Damit auch die Industriegebiete im Süden Colmar-Bergs besser erreicht werden können, nimmt die Linie 118 einen direkteren Weg und bedient somit Welsdorf nicht mehr. Beide Linien fahren einmal die Stunde pro Richtung.

Komfortabler zum Einkaufen

Linie 116 (neu 113/114): Auch die derzeit noch gültige Linie 116 von Moestroff nach Ettelbrück über Bettendorf, Gilsdorf, Diekirch, Ingeldorf und Erpeldingen-Sauer wird in zwei neue Linien aufgeteilt (113, 114). Die Linie 113 startet nun bereits in Reisdorf, und um den Fahrgästen eine direkte Anbindung an Ettelbrück und das CHdN zu bieten, wird das Zentrum von Erpeldingen-Sauer nicht mehr angefahren. Dafür fährt der Bus künftig bis nach Warken – ideal für alle, die gerne in Diekirch, Ingeldorf oder Ettelbrück einkaufen möchten. Die Linie 114 startet

weiterhin in Moestroff, um danach die identische Route der 113 zu übernehmen. Beide Linien fahren einmal pro Stunde und Richtung und werden auf der gemeinsamen Teilstrecke so eingerichtet, dass ein 30-Minutentakt pro Richtung gewährleistet ist.

Schneller zur Arbeit und zurück

Linie 117 wird 115/116: Besser und schneller zum Ziel gelangen Arbeitnehmer und Firmen künftig auf den Fridhaff, die derzeit noch die Linie 117 nutzen: Ab dem 07.07 gibt es eine erweiterte Busanbindung der Aktivitätszone Fridhaff mit Ettelbrück und Diekirch, wofür dann die neuen Linien 115 und 116 zur Verfügung stehen. Zusätzlich verbinden die neuen Buslinien die einzelnen Ortschaften der Gemeinde Erpeldingen-Sauer: Die Linie 115 startet in Diekirch, um dann über Ingeldorf, Erpeldingen-Sauer und den Fridhaff in Ettelbrück anzukommen. Die Linie 116 bedient prinzipiell die gleiche Strecke, wird jedoch in Ettelbrück bis nach Bürden verlängert. Dies wird vor allem die Einwohner von Bürden freuen, die sich eine solche direkte Verbindung nach Erpeldingen-Sauer seit langem wünschen. Möglich sind die Fahrten auf beiden Linien jeweils einmal pro Stunde und Richtung. Wer auf der gemeinsamen Teilstrecke unterwegs ist, kann den Bus pro Richtung alle 30 Minuten nutzen.

Linie 119: Eine optimierte Busanbindung gibt es ebenso bei der Linie 119, die von Mersch nach Ettelbrück bis nach Diekirch verlängert wird. Dies bedeutet eine schnellere Verbindung von Bissen, Colmar-Berg und Schieren nach Ingeldorf und Diekirch-Zentrum. Außerdem wird mit dieser Linie der *Härebierg* direkt mit Ettelbrück verbunden. Die Linie fährt weiterhin zweimal pro Stunde und Richtung.

Neue Haltestellen und Fahrplaninfos per QR-Code

Damit das neue Buskonzept optimal funktionieren kann, werden von den Gemeinden und der Straßenbauverwaltung mehrere neue Haltestellen geschaffen, so zum Beispiel in Ettelbrück am Bahnhof. Provisorische Haltestellen sind in der Rue Prince Henri, Rue J.-F. Kennedy

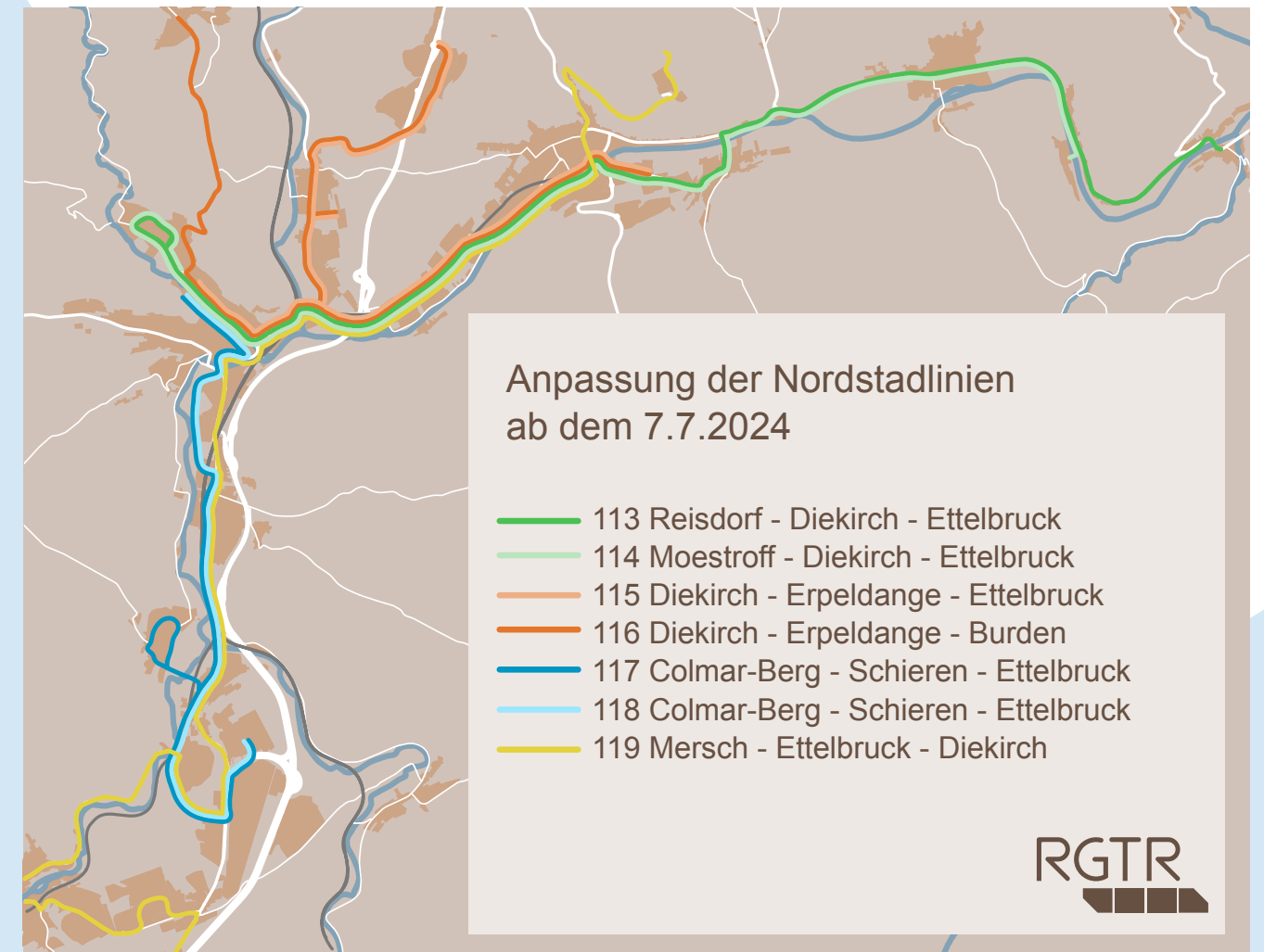
und in der Avenue Lucien Salentiny vorgesehen. Eine Übersicht der neuen Haltestellen ist nach deren Inbetriebnahme auf www.mobiliteit.lu einsehbar.

Die Busfahrgäste sollen in der Nordstad nach Einführung der neuen RGTR-Buslinien auch von besser zugänglichen Informationen an den Haltestellen profitieren. Daher installiert die ATP im Rahmen eines Pilotprojektes auf dem Gebiet der Nordstad an allen Bushaltestellen Metallschilder mit QR-Codes. Diese ermöglichen es den Fahrgästen, mithilfe ihrer Smartphones auf Informationen zu den aktuellen Abfahrten und den Fahrplänen zuzugreifen: praktisch auch für Busreisende, die einen Ausflug in die Nordstad planen. Die genauen Fahrpläne werden Ende Juni an die Nordstad-Gemeinden gesendet und auf www.mobiliteit.lu publiziert. Mehr Infos über das nationale Liniennetz können Interessierte unter www.rgtr.lu einsehen und kostenfrei die Karte des nationalen Busnetzes herunterladen oder per Post bestellen.

Neue RGTR-Verbindungen ab dem 07.07. Nouvelles liaisons RGTR à partir du 07.07.

- 113** Reisdorf – Diekirch – Warken (Ohne Zentrum Erpeldingen-Sauer)
- 114** Moestroff – Diekirch – Warken (Ohne Zentrum Erpeldingen-Sauer)
- 115** Diekirch – Erpeldingen-Sauer – Fridhaff – Ettelbrück
- 116** Diekirch – Erpeldingen-Sauer – Fridhaff – Ettelbrück – Bürden
- 117** Colmar-Berg – Schieren – Ettelbrück (ohne Warken)
- 118** Colmar-Berg – Schieren – Ettelbrück (ohne Welsdorf)
- 119** Mersch – Ettelbrück – Diekirch (mit Herrenberg)

© ATP



Des connexions meilleures et rapides



© SAN – Creative Studio

L'Administration des Transports Publics (ATP) étoffe l'offre de bus RGTR en collaboration avec les communes. Dès le 7 juillet, de nouvelles liaisons verront le jour.

L'ATP répond ainsi aux demandes des usagers et des communes, à la nécessité d'une meilleure desserte de bus dans le secteur de la gare d'Ettelbruck et au besoin de faciliter l'accessibilité des entreprises industrielles de Colmar-Berg et de Bissen.

La ligne 115 de Colmar-Berg à Ettelbruck via Welsdorf, Schieren et Warken est scindée en deux nouvelles lignes (117, 118). La ligne 117 conserve en grande partie l'ancien trajet, mais à Ettelbruck, elle ne dessert plus que le Centre Hospitalier du Nord. Pour mieux desservir les zones industrielles au sud de Colmar-Berg, la ligne 118 emprunte un itinéraire plus direct. Toutes deux circulent une fois par heure dans chaque sens.

La ligne 116 de Moestroff à Ettelbruck via Bettendorf, Gilsdorf, Diekirch, Ingeldorf et Erpeldange-sur-Sûre est scindée en deux nouvelles lignes (113, 114). La ligne 113 part désormais de Reisdorf jusqu'à Warken, pour offrir aux voyageurs une liaison directe avec Ettelbruck et le CHdN. La ligne 114 part de Moestroff pour reprendre l'itinéraire de la 113. Toutes deux circulent une fois par heure et par direction avec une cadence de 30 min par direction sur le tronçon commun.

La ligne 117 est remplacée par les nouvelles lignes 115 et 116 pour assurer une desserte plus rapide du Fridhaff : la zone d'activités est reliée à Ettelbruck et Diekirch. Les localités de la commune d'Erpeldange-sur-Sûre sont reliées par la ligne 115. La ligne 116 emprunte le même trajet, mais est prolongée d'Ettelbruck à Bürden. Toutes deux circulent une fois par heure et par direction avec une cadence de 30 min par direction sur le tronçon commun.

La ligne 119, prolongée de Mersch à Ettelbruck vers Diekirch, est elle aussi optimisée pour assurer une liaison plus rapide de Bissen, Colmar-Berg et Schieren vers Ingeldorf et Diekirch-Centre. Elle relie directement le Herrenberg avec Ettelbruck deux fois par heure et par direction.

Plusieurs nouveaux arrêts seront créés et, pour que les informations y soient accessibles pour les passagers, l'ATP installe, dans le cadre d'un projet pilote sur le territoire de la Nordstad, des panneaux métalliques avec des codes QR à tous les arrêts de bus. Les horaires exacts seront envoyés fin juin aux communes et publiés sur www.mobiliteit.lu, avec un aperçu des nouveaux arrêts. Plus d'informations sur www.rgtr.lu.



20. Juli & 17. August > **Street Art Tour (GB)**

10 - 12 Auer **Zentrum vun Ettelbréck**

1. bis 31. August > **Minigolf**

vu Méindes bis Freides **Kiercheplaz**

10 - 17 Auer

1. bis 31. August > **Sandkëscht**

vu Méindes bis Freides **Place Guillaume**

10 - 17 Auer

2. & 9. August > **Kannerliesung**

ab 15 Auer **vun der Ettelbrécker Bibliothéik**

Place Guillaume

all Freides am August > **Musek um Maart**

ab 10 Auer **an der Foussgängerzon**



Méi Informatiounen op
> visitettelbruck.lu

MAACHT

PLAZ

FIR NEIES!

Nei Trends, Produkter aus der Regioun a villes méi. Ënnerstëtzt déi lokal Händler mat Ärem Akaf op Letzshop.lu - Äre Partner fir bequeemen Online-Shopping.



letzshop.lu

LETZSHOP
LOKAL ASS EIS NETEGAL

Dir fannt eis och op de Soziale Medien



Kunst als Lebensretter

L'art à la rescousse

Résumé en français page 41

Text: Laura Tomassini | Fotos: Tessa Troes



So vielfältig wie ihre Gemeinden, ist auch die Kultur- und Kunstszene der Nordstad. Von Hobby-Heimwerkler/innen, über erfahrene Noten-Virtuos/innen bis hin zu jungen Kreativen mit Talent: Die aktuelle Artikel-Serie widmet sich all jenen, deren Köpfe nur so vor Ideen sprudeln und deren Projekte Abwechslung in unser aller Alltag bringen.

Dj Ciano – Träume niemals aufgeben

Vom Kind mit Hörschädigung zum weltweit bekannten DJ und Tänzer: Révelino Marcianos Geschichte klingt fast wie aus einem Film, denn die Karriere des gebürtigen Niederländers war so wohl nicht vorherzusehen. „Ich

hatte als Kind Krebs und habe an beiden Ohren mein Gehör verloren. Musik hat wortwörtlich mein Leben gerettet“, meint der heute 37-Jährige. Mit zwei beobachtete Révelinos Mutter, wie ihr Sohn sich selbstständig Kopfhörer aufsetzte und zu den Klängen des Radios „vibte“ – ohne dass er diese überhaupt hören konnte. „Ich habe wohl die Vibrationen gespürt, aber für mich war das der Start von etwas ganz Großem“, so Révelino.

Der Junge brachte sich selbst bei, ohne Hörgeräte zu hören und begann, zur Musik zu tanzen, so sehr und leidenschaftlich, dass zwei seiner Nachbarn auf ihn aufmerksam wurden. Die DJs luden Révelino zu einem Nachbarschaftsfest ein, auf dem er vor versammelter Menge auftrat. Ein weiterer Startschuss, denn: „Ich liebte die Aufmerksamkeit und wusste ab da, dass ich genau das in meinem Leben tun wollte!“ In Rotterdam begann

Révelino also, Tanzkurse zu nehmen und entdeckte seine Liebe zu Street Dance. Mit 15 unterrichtete er nicht nur selbst in einem Jugendhaus, sondern nahm ebenfalls mit seinem Team an Wettbewerben teil; mit 17 dann stand er auf der großen Bühne.

Erfolge in der ganzen Welt

„Ich habe Choreografien für andere Künstler entworfen, bin in großen Clubs aufgetreten und habe an Fernseh- und Talentshows teilgenommen. Meine Tanzkarriere hat da bereits richtig Fahrt bekommen, aber insgeheim träumte ich noch immer davon, DJ zu werden.“ Aufgrund seiner Hörschädigung fiel es Révelino schwer, eine Beat Machine mit ihren vielen Knöpfen zu bedienen und ihm wurde gesagt, er könne aufgrund seiner Beeinträchtigung nicht in diesem Bereich arbeiten. Doch der Tänzer hielt an seinem Traum fest und als die ersten Laptops mit DJ-Programmen auf den Markt kamen, widmete er sich prompt seiner zweiten Leidenschaft. Drei Monate lang probte Révelino täglich in seinem Zimmer vor einem imaginären Publikum, bis er sich schließlich traute und in einer Bar auflegte – mit Erfolg: DJ Ciano war geboren.

Zuerst in der Kizomba-Szene mit Moombathon- und Dancehall-Beats, dann als Allround-DJ mit einer Vorliebe für Hip Hop tourte Révelino durch die ganze Welt und wurde Resident DJ im Luxemburger *White Club*. „Ich startete auch meine eigene Produktionsfirma, so dass ich heute sogar Leute habe, die für mich arbeiten“, so Révelino. Zu seinen größten Erfolgen zählt die Show von Sean Paul, bei der er vor 6.000 Menschen auflegte, aber auch das positive Feedback von Michael Jacksons Choreografen bedeutet dem seit 2017 in Diekirch lebenden viel. Ob er nun mehr Tänzer oder DJ ist, fällt Révelino schwer zu sagen, denn: „Ich liebe es, Kinder zu unterrichten, denn die Beziehung, die ich zu meinen Schülern habe, ist für mich etwas ganz Besonderes. Gleichzeitig bringt es mir aber auch ungemeines Glück, wie ich Menschen mit meiner Musik bewege.“

Er ist halt Künstler durch und durch: unter der Woche als Tänzer und Tanzlehrer, am Wochenende dann am DJ-Pult. Fun Fact: sein erstes DJ-Set präsentierte Révelino als Kind in seiner Spezialschule für taube, hörgeschädigte und autistische Kinder. „Mir ist es enorm wichtig, heute meine Message an andere weiterzugeben. Egal, was andere dir sagen, glaube immer an dich, dann schaffst du alles.“ Vor jeder Show spricht Révelino zu sich selber und dankt dem Universum für all das Glück, das ihm Musik gebracht hat: „Sie ist mein Leben und verantwortlich dafür, dass ich der positive Mensch bin, der ich heute bin.“

Kontakt:

Instagram: @dj_ciano / Facebook: Révelino Marciano



Saila Kumputie – Ein „Outlet“ für Gefühle

„Mich überkommt dann ein etwas unruhiges Gefühl und ich muss es einfach rauslassen, jeden Tag, aber nicht wie ein Ritual, sondern mehr wie ein Zwicken, dem ich nicht widerstehen kann.“ Saila Kumputie ist Bibliothekarin und Künstlerin, ihre Kreativität der Ausdruck ihrer Gefühle. Ihre Stifte sind ihre Freunde, die sie stets und überall begleiten, denn die gebürtige Finnin malt und schreibt, wo sie gerade ist. „Ich zeichne bei der Arbeit, in der Stadt, im Restaurant, im Zug. Früher mochte ich keine digitale Kunst, dann habe ich ein Tablet gekauft und jetzt habe ich es immer bei mir“, verrät die Künstlerin.

Bereits als Kind liebte Saila es, sich kreativ auszudrücken und lernte die Liebe zu Farbe und Materialien von ihren Eltern, denn ihr Vater war Maler im handwerklichen Sinne und ihre Mutter gelernte Schneiderin. Vor etwa zehn Jahren dann begann Saila, mehr Zeit in ihre Kunst zu investieren, um Erlebtes zu verarbeiten und ihre Gefühle mit der Welt zu teilen. „Ich zeige auch gerne die schwächeren Momente des Lebens, dass Kunst nicht immer schön sein muss. Damit will ich anderen Mut und Hoffnung geben, denn auch wenn es ‚nur‘ Bilder sind, haben sie doch etwas sehr Bemächtigendes.“

Schnelle Striche, große Bedeutung

Anderthalb Jahre lang war Saila im Ettelbrücker *Hariko* als Künstlerin in Residenz. Damals arbeitete sie viel mit recycelten Objekten, bemalte Wände und zeichnete sehr expressiv, ja fast chaotisch. „Mittlerweile male ich hauptsächlich digital, weil es schneller und sauberer geht. Ich liebe es aber immer noch, mit unterschiedlichen Materialien zu arbeiten, etwa Stoff oder Origamipapier.“ Neben ihren visuellen Kunstwerken schreibt Saila ebenfalls kurze Gedichte, in denen sie Alltägliches festhält. „Manchmal entsteht ein Text durch ein Bild, manchmal wenn ich reise und in ein Museum gehe oder Leute beobachte. Ich inspiriere mich aber auch stark an der Natur und Märchen.“

Hunderte Gedichte hat Saila bereits geschrieben und auf ihrem Instagram-Profil veröffentlicht. Die behandelten Themen reichen dabei von Depression bis Romantik, aber auch banale Dinge, wie die Unlust den Müll rauszubringen, können für Sailas Lyrik hergeben. Eine große Inspiration ist ebenfalls die Musik, zu der die Künstlerin gerne tanzt, sowie Bücher, welche ihre beiden Leidenschaften verbinden: „Ganz zu Beginn habe ich viel hinter die Cover von Büchern gezeichnet, weil ich die Idee liebe, dass jemand die erste Seite aufschlägt und eine kleine Zeichnung darin findet. Das war meine Spezialität“

Ihre Kunst teilt Saila via Social Media mit zahlreichen Menschen, zum Verkauf steht diese aktuell aber nicht. „Es geht mir einfach darum etwas weiterzugeben“, so die Ettelbrückerin. Irgendwann würde sie ihre Werke gern in gebundener Version präsentieren oder aber mit anderen Kreativen zusammenarbeiten, bei großen Projekten oder im ganz kleinen Format, im Beisammensein während gemeinsamer Mal-Sessions. Eine große „Vision“ hat Saila dann doch: „Ich kaufe jede Woche die Wochenendausgabe der *Financial Times* und lese stets die Interviews darin. Mit meinen Freunden witzele ich immer darüber, dass ich alle Fragen auswendig kenne und bereit bin, wenn ich irgendwann berühmt bin und interviewt werde.“

Kontakt:

Instagram: @sail.plus.a / Facebook: Saila Kumputie

„Ich zeige auch gerne die schwächeren Momente des Lebens, dass Kunst nicht immer schön sein muss.“

Saila Kumputie



L'art à la rescousse

La scène culturelle et artistique de la Nordstad est aussi variée que ses communes. Cette série d'articles est consacrée à tous ceux dont les cerveaux bouillonnent d'idées et dont les projets apportent de la diversité dans notre quotidien.

Dj Ciano – Ne jamais renoncer à ses rêves

L'histoire de Révelino Marciano, 37 ans, est tout à fait improbable : atteint d'un cancer lorsqu'il était enfant, il a perdu l'ouïe. Mais très tôt, sa mère l'a vu porter des écouteurs et « vibrer » au son de la radio, sans même pouvoir l'entendre. « La musique m'a littéralement sauvé la vie », explique le Néerlandais d'origine. Adolescent, il dansait avec tant d'ardeur et de passion que des voisins l'ont invité à une fête de quartier, où il s'est produit comme DJ : ce fut pour lui la révélation de ce qu'il voulait faire dans la vie. C'est à Rotterdam qu'il a commencé à prendre des cours de danse, pour ensuite enseigner dans une maison de jeunes et se retrouver sur la grande scène. Sa carrière de danseur avait pris son envol, mais il rêvait toujours de devenir DJ. Malgré sa déficience auditive, Révelino s'est accro-

ché à son rêve, répétant chaque jour sans relâche, jusqu'à se lancer et mixer dans un bar, avec succès : *DJ Ciano* était né.

Après des tournées dans le monde entier au rythme de la kizomba, avec des beats moombathon et dancehall, l'amateur de hip-hop est devenu DJ résident au *White Club* de Luxembourg et a lancé sa propre société de production. Le show de Sean Paul, où il a mixé devant 6.000 personnes, et les retours positifs du chorégraphe de Michael Jackson comptent parmi les grands succès de celui qui vit à Diekirch depuis 2017. Artiste jusqu'au bout des ongles, il est danseur et professeur de danse la semaine et DJ le week-end. Fun Fact : il a présenté son premier DJ set lorsqu'il était enfant, dans son école spécialisée pour enfants sourds, malentendants et autistes. « C'est très important pour moi de transmettre mon message aujourd'hui. Peu importe ce que les gens te disent, crois toujours en toi et tu pourras tout faire ». Révelino éprouve beaucoup de gratitude pour tout le bonheur que la musique lui apporte.

Contact :

Instagram : @dj_ciano
Facebook : Révelino Marciano



Saila Kumputie – Ouvrir la porte aux sentiments

Bibliothécaire et artiste, Saila Kumputie exprime ses sentiments grâce à sa créativité, avec ses crayons qui l'accompagnent toujours et partout : cette Finlandaise d'origine dessine et écrit où qu'elle se trouve. Née d'un père peintre artisan et d'une mère couturière, elle est tombée amoureuse des couleurs et des matériaux dès l'enfance. Active depuis une dizaine d'années, Saila a été en résidence d'artiste au *Hariko* d'Ettelbruck pendant un an et demi : elle y a créé avec des objets recyclés, peint des murs et dessiné de manière très expressive, presque chaotique. Depuis, elle travaille avec des outils numériques, mais aime toujours travailler avec différents matériaux, comme le tissu ou le papier origami.

Outre ses œuvres visuelles, elle écrit également de courts poèmes sur des faits quotidiens. Nés d'une image, inspirés par un voyage, une visite, par la nature ou les contes de fée, ils sont publiés sur son profil Instagram. La musique est également une grande source d'inspiration, tout comme les livres, qui allient ses deux passions. Saila partage son art via les réseaux sociaux, dans le but non de le vendre, mais simplement de le transmettre. Un jour, elle aimerait présenter ses œuvres en version reliée ou collaborer avec d'autres créateurs, dans le cadre de grands projets ou en tout petit format, en se réunissant lors de sessions de peinture communes. La jeune artiste a tout de même une « vision » large : elle achète chaque semaine l'édition du week-end du *Financial Times* et y lit les interviews. « Avec mes amis, je plaisante toujours en disant que je connais toutes les questions par cœur et que je serai prête quand je serai célèbre et qu'on m'interviewera un jour ».

Contact :

Instagram : @sail.plus.a
Facebook : Saila Kumputie

Olympia und die Ornithologie

Text: Sandra Blass-Naisar



© Red Bull

Er ist Sportler, Trainer, Macher. Auf Instagram hat er 172.560 Follower (Stand April), Tendenz steigend. Er hat einen Namenszwillung und das sorgt mitunter für reichlich Verwirrung. Doch er ist der Mittel- und Langstreckenläufer, der andere der Kugelstoßer. Nur auf Fotos sieht man an der typischen Sportler-Physionomie, wer wer ist: Bob Bertemes. Zurzeit ist das 30 Jahre alte große Lauf-Talent des Celtic Diekirch verletzt, hat sich den Fuß gebrochen und die eigene Saison erst einmal auf Eis gelegt.

„Irgendwie schon komisch, denn ich wollte das Jahr nicht so stressig angehen und erst im Herbst zur Straßen-Saison durchstarten“, lacht Bob. „In diesem ersten Halbjahr geht es ganz um Vera. Ich trainiere sie und da wäre es natürlich ein Traum, wenn sie sich für die Olympischen Spiele im Juli qualifiziert. Bis zum 30. Juni wissen wir, ob das gelungen ist.“ Wer sich fürs Laufen interessiert, der weiß natürlich, dass Bob Bertemes von Vera Hoffmann spricht, Luxemburgs schnellster 1500-m-Läuferin, die gemeinsam mit Patrizia van der Weken das Frauen-Power-Duo der Nordstad auf der Bahn ist. Patrizia hat ihr Olympia-Ticket bereits gelöst und Vera drücken nicht nur wir vom hex-Magazin für Paris ganz fest die Daumen.

Und ja, Bob und Vera sind ein Paar. Laufen bestimmt ihr Leben. Erst im Dezember machten beide einmal wieder mit nationalen Rekorden von sich Reden. Die beiden Athleten des Celtic Diekirch dominierten beim ersten Indoor-Meeting in der Coque ihre 5.000-m-Läufe. Bob Bertemes verbesserte seinen eigenen Rekord aus dem Jahr 2021 um 7:02 und erreichte das Ziel nach 14:27:18. Und auch beim 20. Nordstad-Semi im März gab es für Bob über die zehn Kilometer in 32:10 einen Heimsieg.

Für die Statistik: In den Jahren 2017, 2019 und 2020 wurde Bertemes luxemburgischer Meister im 1.500-Meter-Lauf sowie 2016, 2019 und von 2020 bis 2022 über 5.000 Meter. Zudem wurde er 2014 und 2015 sowie von 2017 bis 2020 und 2022 Hallenmeister über 1.500 Meter sowie 2015, 2018 und 2020 auch im 800-Meter-Lauf.

Für Bob Bertemes dreht sich die Welt aber nicht allein um ihn und seine Erfolge. Er liebt die Arbeit als Trainer beim Celtic Diekirch und ist erst dann zufrieden, wenn seine Athleten zufrieden sind, weil sie das Beste aus sich herausgeholt haben.

Derzeit organisiert er einen Lauftreff, der jeden Sonntag in Diekirch stattfinden und jedermann offenstehen soll. „Ich will, dass möglichst viele herkommen, um gemeinsam zu laufen. Egal wie gut, egal, wie schnell. Und dass sich niemand davon abschrecken lässt, dass ich auch mitlaufen will.“

Im vergangenen Mai hatte Bob nach Gesprächen mit seinem Sponsor Red Bull den Wings For Life World Run in Luxemburg organisiert, von den Machern als „weltweit größtes Rennen“ bezeichnet. Es ist ein Wohltätigkeitslauf, der seit 2014 jährlich auf der ganzen Welt, am gleichen Tag und zur gleichen Uhrzeit stattfindet und dessen Startgelder gänzlich an die Rückenmarksforschung gespendet werden. Nach den 40 Startern im vergangenen Jahr plant Bob den World Run in Luxemburg zu etablieren. Aber erst einmal legt er mit der Organisation des Lauftreffs los.

Überhaupt ist der als selbstständiger Physiotherapeut in Erpeldingen an der Sauer arbeitende Sportler ein umtriebiger Geist mit 1.001 Ideen im Kopf. Dass er aktiv in der Ornithologie im Naturreservat Schlammwiss arbeitet,

wissen nur wenige. Hier arbeitet Bob mit bei der Beringung von Zugvögeln. Die gesammelten Daten sollen Informationen über die Strecken der Vögel liefern. Aktuell kümmern sich die Vogelschützer um die Beringung der Waldschnepfe. Das Monitoring soll Auskunft geben, wo und wie die Vögel in Luxemburg überwintern und Nahrung suchen.

„Die Ornithologie ist meine zweite Leidenschaft“ erzählt er. „Mein Vater hat mich schon früh immer wieder auf Reisen mit der Vogelwelt vertraut gemacht. Auch in Afrika, wo er gerne wilde Tiere beobachtet hat, gehörte die Ornithologie wie selbstverständlich zum Tag.“

© Brainplug



Les JO et l'ornitho

Il est sportif, entraîneur, homme d'action. Il compte 172.560 followers sur Instagram et la tendance est à la hausse. Il a un homonyme, ce qui peut prêter à confusion, mais lui est coureur de demi-fond et de fond, l'autre lanceur de poids : Bob Bertemes. En images, la physionomie typique du sportif ne laisse planer aucun doute.

Le grand talent de la course à pied, âgé de 30 ans, s'est récemment cassé le pied et a mis sa saison entre parenthèses pour se consacrer à l'entraînement de sa compagne, Vera Hoffmann, en vue de sa qualification pour les Jeux olympiques de juillet. Vera est la coureuse de 1.500 m la plus rapide de Luxembourg. Avec Patrizia van der Weken, qui a déjà validé son billet pour Paris, elle forme le duo de choc féminin de la Nordstad sur la piste.

En décembre, Bob et Vera ont une fois de plus fait parler d'eux en battant des records nationaux. Les deux athlètes du Celtic Diekirch ont dominé les courses de 5.000 m lors de l'Indoor Meeting de la Coque. Bertemes a amélioré son propre record de 2021 de 7:02 et a franchi la ligne d'arrivée après 14:27:18. Et le 20^e Nordstad-Semi en mars l'a également vu s'imposer à domicile sur les dix kilomètres en 32:10. Bertemes a été champion du Luxembourg du 1.500 m en 2017, 2019 et 2020, ainsi que du 5.000 m en 2016, 2019 et de 2020 à 2022. Il a également été champion en salle du 1.500 m en 2014 et 2015, ainsi que du 800 m de 2017 à 2020 et en 2022.

Mais son monde ne tourne pas uniquement autour de lui et de ses succès. Il aime son travail d'entraîneur au Celtic Diekirch et partage aussi sa passion en organisant un rendez-vous de course à pied ouvert à tous, chaque dimanche à Diekirch, « pour courir ensemble, peu importe le niveau, peu importe la vitesse. » En mai dernier, avec son sponsor Red Bull, il a organisé la Wings For Life World Run au Luxembourg, une course caritative qui se déroule chaque année depuis 2014 dans le monde entier, le même jour et à la même heure, et dont les frais d'inscription sont entièrement reversés à la recherche sur la moelle épinière.

Le sportif, qui exerce comme physiothérapeute indépendant à Erpeldange-sur-Sûre, a 1.001 idées en tête. Il est notamment actif dans le domaine de l'ornithologie, sa deuxième passion, transmise par son père. Dans la réserve naturelle de la Schlammwiss, il participe au baguage des oiseaux migrateurs. Les données collectées doivent fournir des informations sur les trajets des volatiles, pour savoir où et comment ils hivernent et se nourrissent.

Das Glück auf zwei Rädern

Le bonheur sur deux roues

Résumé en français page 46

Text: Christina Kohl | Fotos: Nordstad

radbonus



Der diesjährige Gewinner: der Lycée Classique de Diekirch
Le gagnant de cette année : le Lycée Classique de Diekirch



Bei der Nordstad Radbonus Schüler-Challenge sind die Schüler/innen der Lyzeen der Nordstad mit Radsportprofi Ralph Diseviscourt 53.264 Kilometer für eine nachhaltige Nordstad geradelt. Seit dem 1. Juni und noch bis zum 20.10. läuft die Bürger-Challenge und winken den Gewinnern attraktive Preise.

Ob fit auf dem Schulweg, den Besuch von Freunden, die Strecke zum Training oder zur Bäckerei: Radfahren ist gesund, macht Spaß, ist gut für die Umwelt und fürs Denken geradezu ideal. So profitieren wir bei Bewegung an frischer Luft von neuen Ideen und einem klaren Kopf: Immerhin ist Albert Einstein auf dem Rad die Relativitätstheorie eingefallen. Umso schöner, dass es für die Schüler/innen der Nordstad auch in diesem Jahr die beliebte Nordstad Radbonus Schüler-Challenge gab. „Ech fuere mam Vëlo“ hieß es daher für die 564 Schüler/innen und Lehrer/innen der 7 Lyzeen der Nordstad vom 15.04. bis 12.05. so oft es ging! Sie sind im Rahmen der Nordstad Radbonus Aktion zusammen fleißig gegen Luxemburgs Profi-Radsportler Ralph Diseviscourt alias Dizzy in die Pedale getreten. Die gemeinsame nachhaltige Mission: 20.000 km in 4 Wochen radeln und damit der Umwelt und sich selbst etwas Gutes tun. Wenn es um Ultracycling geht, ist Dizzy ein wahrer Meister und zudem hält er den Weltrekord im 24-Stunden Radfahren. Das Ergebnis der Schüler/innen beim Nordstad Radbonus kann sich sehen lassen: 53.264 Kilometer bzw. fast 86-mal bis zur belgischen Küste und zurück (jeweils 620 km) sind die teilgenommenen Lyzeen der Nordstad zusammen gefahren. Dabei haben sie umgerechnet zusammen ca. 7.670 kg Tonnen CO₂ eingespart und rund 1.331.610 kcal verbraucht. Ihr nachhaltiges Kilometerziel ist mit über 53.000 Kilometern nicht nur erreicht, sondern locker verdoppelt.

Weiterhin ging es um die spannenden Fragen, welches Lyzeum am Ende die Nase vorn hat, und welches es schafft, mehr Kilometer als Dizzy zu

radeln. Die Teilnehmenden konnten tagesaktuell nachverfolgen, welche Schule gerade die meisten Kilometer geradelt hat (Ergebnisse im Infokasten). Die 5 besten Schüler/innen jedes der Lyzeen haben attraktive Gutscheine zum Einkaufen auf dem luxemburgischen Online-Shopping Portal Letzshop gewonnen, die von Letzshop und der Banque Internationale à Luxembourg (BIL) gesponsert wurden.

Radbonus Bürger-Challenge: Tolle Preise zu gewinnen

Auch nach der Siegerehrung der Schulen stehen die Drahtesel in der Nordstad nicht still, sondern werden für die Radbonus Bürger-Challenge gesattelt: sie läuft vom 01.06. bis 20.10. für alle, die in der Nordstad wohnen oder arbeiten. Mitmachen lohnt sich gleich mehrfach, denn während diesen 20 Wochen gibt es 10 individuelle Partner-Herausforderungen der Sponsoren und es winken verlockende Preise. Jeder Partner legt fest, wann und wie viele Kilometer zurückgelegt werden müssen, um die Challenge zu gewinnen. Aber nicht nur das – denn auch die Gemeinden der Nordstad messen sich untereinander: Welche Gemeinde legt die meisten Kilometer zurück? Oder schafft es gar ein Einzelfahrer, an Dizzy heranzukommen? Auch die Schüler/innen fahren weiter mit und erhöhen so ihre Chance, einen tollen Preis zu gewinnen.

„Das Leben ist wie ein Fahrrad. Man muss sich vorwärtsbewegen, um das Gleichgewicht nicht zu verlieren.“

Albert Einstein



Wie kann ich mitmachen?

Mitmachen ist ganz einfach: Wer teilnehmen möchte, lädt hierzu im *Google Play Store* bzw. *App Store* die kostenlose *Radbonus* App herunter, und meldet sich mit seinem Namen in der App an und gibt die Nordstad-Gemeinde an, in der er wohnt, arbeitet oder zur Schule geht. Um an den exklusiven Challenges teilnehmen zu können, einfach in den Einstellungen den einmaligen Code **nordstad-aktiv** eingeben – schon ist man automatisch für alle *Nordstad Radbonus*-Herausforderungen freigeschaltet. Noch einfacher geht es über die Fitness Apps von *Apple (Health)* sowie *Android (Google Fit)*: Dazu kann in der *Radbonus* App unter den Einstellungen „Datenaustausch mit *Health/Google Fit*“ freigegeben werden. Somit werden die Kilometer automatisch synchronisiert und die Aufzeichnung kann nicht vergessen werden.

Wer startklar fürs Radfahren ist, drückt in der App auf „Start“ und am Ziel auf „Stopp“. Während der Fahrt misst die App die geradelten Kilometer. Es ist interessant nachzuerfolgen, welche Strecken man täglich und am Ende insgesamt zurückgelegt hat und natürlich auch, sich beim Radfahren mit Freunden, Lehrern, Arbeitskollegen oder Nachbarn zu messen. Die App zeigt auch an, wie viele Kilometer noch bis zum Erreichen der jeweiligen Radchallenge fehlen. Wer mag, kann persönliche Ziele und Meilensteine eingeben und lässt sich von den wissenswerten Infos und Nachrichten rund ums Radfahren in der Nordstad inspirieren. Schöne Strecken und die dazu passende malerische Natur und frische Luft sind natürlich ebenfalls mit dabei, und das Allerwichtigste: die Motivation und die Freude am gemeinsamen Radeln und Entdecken!

Dank an die 10 Partnerfirmen

Besonderer Dank gilt den 10 Partnern der *Nordstad Radbonus*-Aktion, denn nur mit deren Unterstützung konnte diese ermöglicht werden: *Jager-Oberlinkels, Opti-vue, ORT Éislek, Letzshop, Camping Ettelbruck, LS-Sports, Uewen a Feier, Carmen Wollmering Centre d'Esthétique & Parfumerie, Restaurant la Fondue/ Esplanade Hôtel* und *Art Divin*. Weitere Infos über die *Nordstad Radbonus-Challenge* und die Preise: www.nordstad.lu/radbonus2024.

Ergebnisse der Schulen

Die *Nordstad Radbonus Schüler-Challenge* ist gemeinsam geschafft – gewonnen hat in diesem Jahr das *Lycée Classique de Diekirch (LCD)*: 12.269 km sind die 135 Teammitglieder der Schule zusammen geradelt, haben damit Dizzy geschlagen und die Dizzy-Challenge gewonnen! Herzlichen Glückwunsch und ein großes Dankeschön den Schüler/innen und Lehrer/innen aller Lyzeen, die an der Challenge teilgenommen haben, und ein dickes Merci unserem Radsportprofi Dizzy!

NORDSTAD RADBONUS

Le bonheur sur deux roues

Dans le cadre du défi des élèves Nordstad Radbonus, les élèves des lycées de la Nordstad ont parcouru 53.264 kilomètres à vélo contre le cycliste professionnel Ralph Diseviscourt. Le challenge citoyen se déroule du 1^{er} juin au 20 octobre avec de beaux prix à la clé.

Les élèves de la Nordstad ont pu participer, cette année encore, au fameux défi des élèves *Nordstad Radbonus*. Du 15 avril au 12 mai, « Ech fuere mam Vélo » était le mot d'ordre pour les 564 élèves et enseignant/es des 7 lycées de la Nordstad ! Dans le cadre de cette campagne, ils ont pédalé ensemble avec assiduité contre le cycliste professionnel luxembourgeois Ralph Diseviscourt, alias Dizzy. En matière d'ultracyclisme, c'est un véritable maître, qui détient en outre le record du monde des 24h de vélo. Les résultats des élèves du *Nordstad Radbonus* est impressionnant : ensemble, ils ont parcouru 53.264 kilomètres, soit presque 86 fois jusqu'à la côte belge et retour. Ils ont ainsi économisé 7,670 tonnes de CO2 et brûlé 1.331.610 kcal.

Il s'agissait par ailleurs de répondre à des questions passionnantes : quel lycée serait finalement en tête ? Lequel parviendrait à parcourir plus de kilomètres à vélo que Dizzy ? Les participants pouvaient

© iStock

ent suivre au jour le jour quel lycée avait parcouru le plus de kilomètres (résultats dans l'encadré). Les 5 meilleurs élèves de chacun des lycées ont gagné des bons d'achat attrayants sur le portail d'achat en ligne luxembourgeois *Letzshop*, sponsorisé par *Letzshop* et la *Banque Internationale à Luxembourg (BIL)*.

Défi des citoyens Radbonus : de superbes prix à gagner

Le pédalage ne s'arrête pas avec la remise des prix aux écoles : c'est au tour des citoyens d'enfourcher leur bicyclette. Celui-ci se déroule du 1^{er} juin au 20 octobre pour tous ceux qui habitent ou travaillent dans la Nordstad. Participer vaut la peine à plus d'un titre, car pendant ces 20 semaines, il y aura 10 défis individuels de partenaires des sponsors avec des prix alléchants à la clé. Chaque partenaire détermine quand et combien de kilomètres doivent être parcourus pour remporter le défi. Mais ce n'est pas tout : les communes de la Nordstad se mesurent également entre elles. Quelle commune parcourra le plus de kilomètres ? Est-ce qu'un cycliste individuel parviendra à se rapprocher du record de Dizzy ? Les élèves continuent eux aussi à rouler et augmentent ainsi leurs chances de gagner un super prix.

Comment participer ?

C'est tout simple : téléchargez l'application gratuite *Radbonus* sur le *Google Play Store* ou l'*App Store*, connectez-vous à l'application avec votre nom et indiquez la commune de Nordstad dans laquelle vous habitez, travaillez ou allez à l'école. Pour pouvoir participer aux défis exclusifs, saisissez simplement le code unique **nordstad-aktiv** dans les paramètres : tous les défis *Nordstad Radbonus* sont automatiquement débloqués. C'est encore plus simple avec les applications de fitness d'*Apple (Health)* et d'*Android (Google Fit)*. Il suffit de valider « échange de données avec *Health/Google Fit* » dans les paramètres de l'application *Radbonus*. Ainsi, les kilomètres sont automatiquement synchronisés : impossible de louper un enregistrement.

Merci aux 10 entreprises partenaires

Nous remercions tout particulièrement les 10 partenaires de la campagne *Nordstad Radbonus*, car c'est uniquement grâce à leur soutien que celle-ci a pu se concrétiser : *Jager-Oberlinkels, Opti-vue, ORT Éislek, Letzshop, Camping Ettelbruck, LS-Sports, Uewen a Feier, Carmen Wollmering Centre d'Esthétique & Parfumerie, Restaurant la Fondue/ Esplanade Hôtel* et *Art Divin*. Plus d'infos sur les défis *Nordstad Radbonus-Challenge* et les prix : www.nordstad.lu/radbonus2024.

Résultats des écoles

Le challenge *Nordstad Radbonus* pour les élèves a été remporté cette année par le *Lycée Classique de Diekirch (LCD)* : les 135 membres de l'équipe de l'école ont parcouru 12.269 km à vélo, battant ainsi Dizzy et remportant le Dizzy-challenge ! Toutes nos félicitations et un grand merci aux élèves et aux professeurs de tous les lycées qui ont participé, et un grand merci à notre cycliste professionnel Dizzy !



Salade printanière aux asperges

aromatisée aux fraises

Texte: EHTL | Photos: Tessa Troes



À chaque édition, hex vous propose une recette recherchée et facilement réalisable chez vous. Cette recette vous est proposée par Ilizia, Asmerom et Ayokovi, élèves en 3^e année d'apprentissage du DAP cuisinier.



Ingrédients

pour 6 personnes

Pour la salade :

1,2 kg asperges blanches
200 g pois mange-tout
60 g petits pois frais
1 botte radis rouge
6 pc fraises
roquette et cerfeuil
baies roses

Pour la vinaigrette aux fraises :

150 g fraises
60 ml huile d'olive
60 ml vinaigre balsamique blanc
sel, piment d'Espelette

Ce menu a été concocté en tenant compte des produits locaux et régionaux !

L'EWENS
MËTTEL
PUNKT.



Instructions

Préparation des asperges, de préférence la veille !

Épluchez les asperges. Coupez le bout et cuire environ 5 minutes doucement dans de l'eau salée. Les asperges doivent rester croquantes. Laissez refroidir dans son eau de cuisson !

Préparation de la vinaigrette :

Mixez les fraises et ajouter l'huile, le vinaigre, le sel et le piment d'Espelette.

Préparation de la salade

Nettoyez et lavez les pois mange-tout. Coupez finement en biais. Blanchissez les pois mange-tout et les petits pois dans de l'eau salée bouillante. Laissez refroidir dans de l'eau bien froide et égouttez. Lavez et coupez les radis en quartiers. Retirez les asperges de son eau de cuisson et coupez en biais. Mélangez les asperges, pois mange-tout, petits pois et radis. Lavez la roquette et séchez-là.

Dressage

Dressez les légumes sur une assiette et garnissez de roquette et de pluches de cerfeuil. Nappez légèrement de vinaigrette. Garnissez de fraises coupées en deux et de baies roses. Servez et bon appétit !



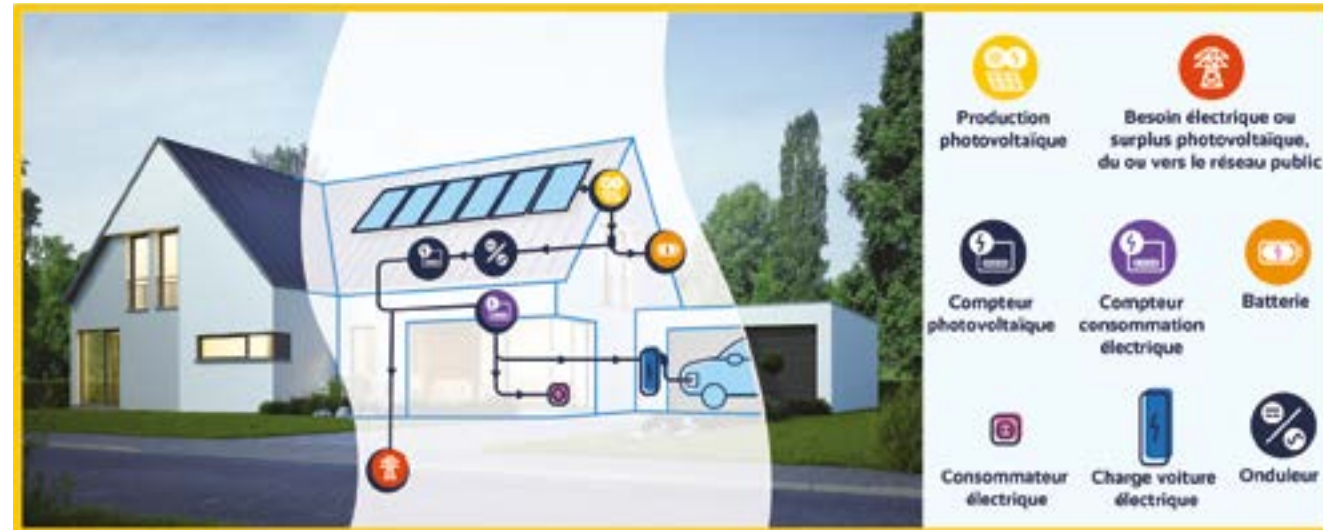
Découvrez les formations de l'EHTL

École d'Hôtellerie et de
Tourisme du Luxembourg

eht.lu

WARUM LOHNT SICH EIGENVERBRAUCH VON SOLARSTROM?

Photovoltaik



Text und Foto: Klima-Agence

Den Strom aus meiner Solaranlage kann ich selber bei mir zu Hause verbrauchen. Damit nutze ich meine eigene saubere Energie, werde autonomer bei der Energieversorgung und trage zum Klimaschutz bei.

Eine Photovoltaikanlage erzeugt Strom, der sowohl selber verbraucht als auch (gegen Vergütung) ins Netz eingespeist werden kann. Beim Betrieb von Elektrogeräten, einer Wärmepumpe oder zum Aufladen eines Elektroautos kann der eigene Strom benutzt werden. Eigenverbrauch ist in diesem Fall dann wirtschaftlich interessant, wenn der Preis, zu dem Sie den Strom vom Stromversorger kaufen, höher ist als die Einnahmen aus dem Verkauf Ihres Stroms. Sie müssen also weniger Strom kaufen, was Sie finanziell entlastet. Wenn Sie den Eigenverbrauch mit Speicherbatterien kombinieren, können Sie den überschüssigen Solarstrom nachts nutzen.

Es gibt auch die Möglichkeit des kollektiven Eigenverbrauchs, bei dem der Strom mit den Nachbarn geteilt werden kann, um die Rentabilität Ihrer Anlage zu erhöhen. Weitere Informationen dazu: klima-agence.lu/pv

Um die Machbarkeit und Rentabilität Ihres Projekts zu bewerten, empfehlen wir die Nutzung des nationalen Solarkatasters, das unter energie.geoportail.lu verfügbar ist. Simulieren Sie Ihre Beihilfen unter aides.klima-agence.lu, damit Ihr Projekt zum Erfolg wird.

POURQUOI AUTOCONSOMMER VOTRE ÉLECTRICITÉ ?

Panneaux photovoltaïques

Le photovoltaïque et l'autoconsommation de l'électricité produite vous permettent de bénéficier d'une source d'énergie propre tout en renforçant votre autonomie énergétique.

Une installation photovoltaïque produit de l'électricité qui peut être autoconsommée ou bien injectée dans le réseau (contre rémunération). Il est possible d'utiliser sa propre électricité pour faire fonctionner des appareils électriques, une pompe à chaleur ou pour recharger une voiture électrique. Dans ce cas, l'autoconsommation peut être économiquement intéressante, surtout si le prix d'achat de l'électricité auprès du fournisseur d'électricité est plus élevé que le revenu

de la vente de votre électricité. Vous devez ainsi acheter moins d'énergie à votre fournisseur, ce qui vous soulage financièrement. De plus, en combinant l'autoconsommation avec des batteries de stockage d'électricité, vous pouvez utiliser le surplus d'électricité solaire pendant la nuit.



Wouhinner mat mengem Offallproduit?

QR Code:

Logos: **SDK Geliefte Klimaschutz SuperDrecksKëscht®**, recycling symbols, lightbulb, globe.

renovation.lu

Handwerk aus Lëtzebuerg

Profitéiert vun der Sonn an dem gudden Wieder fir de Beräich **baussen ronderëm** d' Haus ze veränneren!

20 JER

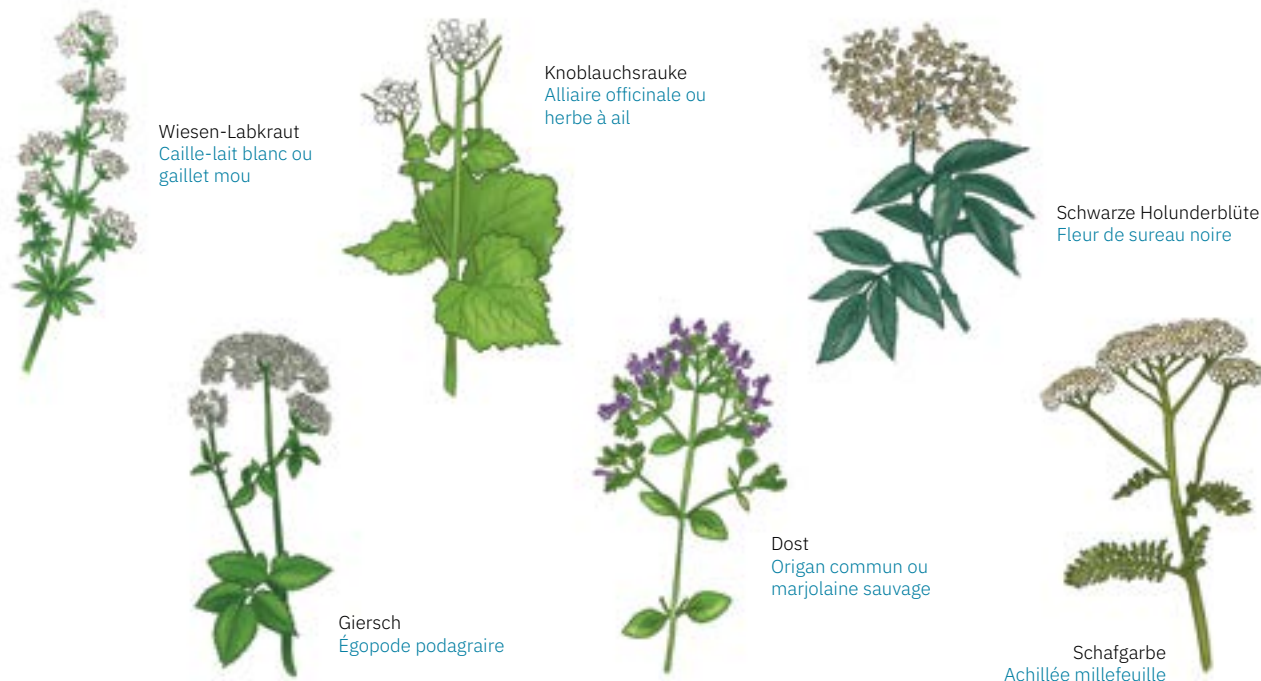
Logos: **MADE IN LUXEMBOURG**, phone number **288 308**, **www.renovation.lu**,

Nährstoffbomben zum Selbersammeln

Des bombes nutritives à récolter

Résumé en français page 54

Text: Sandra Blass-Naisar | Illustrationen: Jill Manternach



Goji-Beeren, Chia-Samen, Aronia oder Spirulina-Algen: Für Superfood muss man sich sprachtechnisch nicht die Zunge verdrehen und muss man nicht tief in die Tasche greifen. Superfood wächst direkt vor unserer Nase, auf heimischen Wiesen, Feldern und in unseren Wäldern. Unsere Wildkräuter – sagen Sie jetzt bloß nicht Unkraut – stecken voller Vitamine, Mineral- und sekundärer Pflanzenstoffe, die antioxidativ wirken, die Zellen also vor freien Radikalen schützen. Wildkräuter sind wahre Nährstoffbomben und enthalten mehr Mineralien und Vitamine als Salat aus dem Supermarkt. Das Beste aber: Wir können Wildkräuter selbst sammeln. Regional, biologisch, unverpackt und kostenlos. Aus ihnen lassen sich Salate, Pesto, Tee, Brotaufstriche und Smoothies herstellen. Wir haben uns mit Kris Clees unterhalten, dem Gründer von NBE, Natur · Bewegung · Entwicklung, die auch viele Kräuterwanderungen anbieten.

Die Zeit der Wildkräuter beginnt bereits im März/April, wo man sie roh verzehren kann. Nach der Blüte entwickeln einige Wildkräuter vermehrt Bitterstoffe in den Blättern und schmecken dann nicht mehr so gut. Andere wiederum entwickeln essbare Blüten und Samen.

Ab Mai/Juni blühen viele, und schmecken deshalb aufgrund ihrer Bitterstoffe nicht mehr roh. Blüte und Samen aber lassen sich schmackhaft zubereiten. Im Sommer kommen dann die ersten Früchte und zusätzliche Samen hinzu, im Herbst vor allem auch Wurzeln. „Selbst im Winter lassen sich winterharte Wildkräuter finden und verwenden. Es gibt also das ganze Jahr etwas zu entdecken. Die Sammelzeiten sind natürlich immer etwas standortabhängig“, betont der Experte in Sachen Naturaktivitäten für Klein und Groß.

Sein Rat: Wie immer, wenn wir Wildpflanzen für den Verzehr selbst sammeln, sollten wir äußerst vorsichtig sein (Verwechslungsgefahr) und nur nachhaltig sammeln (Naturschutz). „Nimm nichts mit, bei dem du dir nicht sicher bist, worum es sich handelt. Nimm dir am besten einen Wildpflanzen-Ratgeber zur Hand oder nimm an einer Tour teil, bei der professionelle Fachkräfte die Sammlung begleiten. Dort bekommst du nicht nur Sicherheit, sondern auch Tipps zur richtigen Ernte und Verarbeitung. Auch die App ‚Flora incognita‘ kann behilflich sein, jedoch sollte man sich nie allein auf eine App verlassen!“

Wir stellen sechs Wildkräuter vor, die der Laie einfach erkennen kann.

Wiesen-Labkraut (Galium mollugo) und seine Verwandten

Diese sind auf Wiesen, Weiden und am Wegrand häufig zu finden. Die außergewöhnliche Blattanordnung macht eine Verwechslung mit giftigen Pflanzen fast unmöglich. (Waldmeister hat eine ähnliche Form, ist nicht giftig aber auch nicht verzehrbar.)

Aus den Blüten lässt sich im Mai und Juni Labkraut-Tee herstellen. Für Heilzwecke wird das Labkraut nicht vor, sondern während der Blütezeit geerntet. Für einen Tee nehmen Sie einen gehäuften Teelöffel getrocknetes oder einen Esslöffel frisches Labkraut auf ein Viertel Liter Wasser. 5 bis 7 Minuten Ziehzeit genügen. Für einen harntreibenden, stoffwechsellanregenden und entgiftenden Blutreinigungstee das Labkraut am besten mit Brennnesselblättern und Löwenzahnblättern zu gleichen Teilen mischen.

Mehr unter: www.waschbaer.de/magazin/labkraut/
www.kostbarenatur.net/anwendungen-und-inhaltsstoffe/wiesen-labkraut/

Giersch (Aegopodium podagraria)

In der Küche ist das für viele lästige Unkraut vielseitig einsetzbar und purer Genuss. Er schmeckt als Salat, als Pesto im Quark, in der Limonade, aber auch in der Suppe, auf der Pizza, im Smoothie oder im Pfannkuchen. Geschmacklich erinnert er an Petersilie oder Mangoldgrün. Die kleinen frischen Triebe kann man wie Spinat oder Mangold nutzen, ältere Blätter sind nach der Blüte eher faserig.

Mehr unter: www.unkraut-liebe.de/wildgemuese/giersch-wildgemuese-wildkraeuter

Knoblauchsrauke (Alliaria petiolata)

Als mildere Alternative zum Bärlauch kann man die Knoblauchsrauke auch später im Jahr und bestenfalls vor der Blüte ernten. Es ist ein toller Knoblauchersatz für Menschen, die Knoblauch und Bärlauch nicht vertragen. Später im Jahr können die Samen als Pfefferersatz oder als Senf genutzt werden. Verwechslungsmöglichkeit: jung mit dem ebenfalls essbaren Gundermann.

Mehr unter: www.unkraut-liebe.de/wildgemuese/knoblauchsrauke-wildgemuese-und-gewuerz

Dost (Origanum vulgare) – Wilder Majoran, Oregano

Er wächst auf trockenen, mageren Wiesen, in Steinbrüchen und an Böschungen. Am klassischen Oregano-Duft ist er gleich zu erkennen. Er ist wie Oregano zu verwenden, passt gut zu Pizza, Pastasaucen, Salaten, Gemüse- und Käsegerichten und eignet sich hervorragend für Gewürzsalz. Als Tee hilft er gegen Husten, bei Verdauungsstörungen sowie bei Mund- und Rachenentzündungen, auch wirkt er schmerzstillend und krampflösend.

Mehr unter: www.kostbarenatur.net/anwendungen-und-inhaltsstoffe/wilder-majoran-dost-oregano/
www.mein-kraeuterkeller.de/dost-wilder-majoran

Schwarzer Holunder (Sambucus nigra)

Wächst an Waldrändern, in Hecken und im Unterholz und gilt als lebende Apotheke. Seine Inhaltsstoffe wirken fiebersenkend, krampflösend und blutreinigend. Holunderblüten stechen schon im Juni hervor und können zu Sirup verarbeitet werden.

Weniger bekannt ist diese leckere Rezept-Alternative: www.gutekueche.de/gebackene-holunderblueten-rezept-2585

Schafgarbe (Achillea millefolium)

Auf fast jeder Wiese und Weide zu finden, schon aus der Ferne aufgrund ihrer vielen kleinen, doldenrispigen Blüten zu erkennen. Eine Arzneipflanze, die blutstillend, antibakteriell und wundheilend wirkt. Lecker auch als Pesto, im Salat und in der Suppe. Achtung Verwechslungsgefahr mit dem Riesenbärenklau und gefleckten Schierling.

Mehr unter: www.mein-kraeuterkeller.de/schafgarbe

Wer sich über die nächsten Wildkräuterwanderungen oder andere Aktivitäten rund um die Natur informieren möchte, der werfe doch einmal einen Blick in das Programm von NBE, Natur · Bewegung · Entwicklung: www.nbe.lu/agenda.



Der Sitz des Unternehmens NBE befindet sich im Startlokal der Nordstad
Le siège de l'entreprise NBE se situe dans le Startlokal de la Nordstad

Des bombes nutritives à récolter

Baies de goji, graines de chia, aronia ou spiruline : les super-aliments ne nécessitent ni de se tordre la langue ni de mettre la main à la poche. Ils poussent juste sous notre nez, dans nos prairies, nos champs et nos forêts. Nos herbes sauvages – et non « mauvaises herbes » – regorgent de vitamines, de minéraux et d'autres substances aux effets antioxydants. Ce sont de véritables bombes nutritives qui contiennent plus de minéraux et de vitamines que les salades du supermarché. Mais surtout, on peut les cueillir soi-même. Elles sont locales, bio, sans emballage et gratuites. On peut en faire des salades, du pesto, du thé, des pâtes à tartiner et des smoothies. Entretien avec Kris Clees, le fondateur de *NBE, Natur - Bewegung - Entwicklung*.

La saison des herbes sauvages débute dès mars-avril, où elles peuvent être consommées crues. Après la floraison, certaines d'entre elles développent des substances amères dans leurs feuilles et ne sont alors plus aussi savoureuses. D'autres, en revanche, développent des fleurs et des graines exquises. En été, les premiers fruits et d'autres graines viennent s'y ajouter, et, en automne, surtout des racines.

Lorsqu'on cueille soi-même des plantes sauvages pour les consommer, il faut être très prudent (risque de confusion) et ne cueillir que des plantes durables (protection de la nature). Le b.a.-ba : ne récolter que ce dont on est sûr, s'aider d'un guide sur les plantes sauvages ou participer à une cueillette accompagnée par des professionnels.

Voici six herbes sauvages faciles à reconnaître :

Caille-lait blanc ou gaillet mou (*Galium mollugo*) et ses cousins

On le trouve dans les prés, les pâturages et au bord des chemins. La disposition inhabituelle des feuilles rend presque impossible la confusion avec des plantes toxiques.

En mai et juin, les fleurs se préparent en infusion. À des fins médicinales, l'herbe est récoltée pendant la floraison. Pour une infusion, prenez une cuillère à café bombée de gaillet mou séché ou une cuillère à soupe de gaillet mou frais pour un quart de litre d'eau. Cinq à sept minutes d'infusion suffisent. Pour une

tisane diurétique, stimulante pour le métabolisme et détoxifiante pour le sang, mélangez l'herbe à parts égales avec des feuilles d'ortie et des feuilles de pissenlit.

Égopode podagraire (*Aegopodium podagraria*)

En cuisine, cette herbe est un pur délice : en salade, en pesto dans le fromage blanc, dans la limonade, mais aussi dans la soupe, sur la pizza, dans un smoothie ou des crêpes. Son goût rappelle celui du persil ou de la carotte. Les petites pousses fraîches s'utilisent comme des épinards ou des blettes, les feuilles plus anciennes sont plutôt fibreuses après la floraison.

Alliaire officinale ou herbe à ail (*Alliaria petiolata*)

Alternative plus douce à l'ail des ours, l'alliaire officinale peut être récoltée plus tard dans l'année et, au mieux, avant la floraison. Ses graines peuvent être utilisées comme substitut au poivre ou comme moutarde. Jeune, il ne se confond pas avec l'amadouvier, qui est également comestible.

Origan commun ou marjolaine sauvage (*Origanum vulgare*)

Il pousse dans les prairies sèches et maigres, dans les carrières et sur les talus. Immédiatement reconnaissable à son odeur classique d'origan, il se marie bien avec les pizzas, les sauces pour pâtes, les salades, les plats de légumes et de fromage et convient parfaitement pour les sels d'assaisonnement.

En infusion, il aide à lutter contre la toux, les troubles digestifs ainsi que les inflammations de la bouche et de la gorge. Il a également des propriétés analgésiques et antispasmodiques.

Sureau noir (*Sambucus nigra*)

Il pousse en lisière de forêt, dans les haies et les sous-bois et est considéré comme une pharmacie vivante. Ses substances ont des effets antipyrétique, antispasmodiques et purificateurs du sang. Les fleurs de sureau apparaissent dès le mois de juin et peuvent être transformées en sirop.

Achillée millefeuille (*Achillea millefolium*)

Dans les prés et pâturages, elle est reconnaissable à ses nombreuses petites fleurs en panicule. Cette plante médicinale aux vertus hémostatiques, antibactériennes et cicatrisantes est délicieuse également en pesto, en salade et en soupe. Attention au risque de confusion avec la berce du Caucase et la grande ciguë.

Vous souhaitez vous informer sur les prochaines randonnées sur le thème des herbes sauvages ou sur d'autres activités liées à la nature ? Jetez un coup d'œil au programme de *NBE, Natur · Bewegung · Entwicklung* : www.nbe.lu/agenda.



Schwarze Holunderbeeren
Baies de sureau noir



Sainte-Anne

École privée pour jeunes filles

Nos avantages

- Encadrement pédagogique personnel et adapté, cours d'appui et études dirigées
- Aide aux devoirs à domicile donnée par un des titulaires de la classe
- Apprentissage systématique de méthodes de travail
- Encadrement en cas de dyslexie et de dyscalculie
- iPad pour chaque élève
- Cours de religions
- Internat Sainte-Anne

Enseignement secondaire général

- **Classe d'accueil / ACCU**
- **Cycle inférieur**
 - toutes les classes
- **Cycle supérieur**
 - 4GCM, 3GCM, 2GCG, 1GCG
 - 4GPS, 3GPS
 - 4GSO, 3GSO, 2GSO, 1GSO
- **Formation professionnelle**
 - Technicien administratif et commercial (DT)
 - Agent administratif et commercial (DAP)
 - Éducation (DAP)
 - Inclusion (DAP)



École Privée Sainte-Anne • 108 Grand-rue • L-9051 Ettelbruck • Tél. 81 22 10-1 • www.sainte-anne.lu

Sainte-Anne

fieldgen
L'unité privé classique et global

Réseau des écoles
D'Éducation Chrétienne

Des écoles chrétiennes pour une même pédagogie moderne et innovante



NORDSTAD

FRËSCHMAART

Marchés hebdomadaires de produits locaux

L'ewens
Mëttel
punkt.



DIEKIRCH

les mardis de 8h00 à 12h00

↳ Grand-Rue

→ diekirch.lu

ETTELBRUCK

les vendredis de 8h00 à 12h00

↳ Grand-Rue

→ ettelbruck.lu

Hex Hex

Finde die Fehler

Finde die 8 versteckten Fehler im unteren Bild.



Meyrishaff, Bastendorf © SAN – Creative Studio

Fragen-Rätsel

Beantworte die Fragen zum Thema Nordstad und finde das richtige Lösungswort!

1						
			2			
3						
4						
5						
			6			
7						
8						
			9			
10						

1. Was wird ab dem 7. Juli in der Nordstad erweitert, um leichter von A nach B zu kommen?
2. Was benötigt man, um bei der *Radbonus-Challenge* die km-Anzahl messen zu können?
3. 45 % der ... der Nordstadt wird für die Landwirtschaft genutzt.
4. Was macht Saila noch neben ihren visuellen Kunstwerken?
5. Was betreibt der Landwirt Pol Bodeving aus Erpeldingen-Sauer? (...zucht)
6. Was lässt sich aus Wildkräutern wunderbar zum Essen herstellen?
7. Wie heißt die Apfelsorte, die bereits im August geerntet werden kann?
8. Wie heißt der Club, in dem Bob Bertemes läuft?
9. Wie lautet der Künstlername vom DJ und Tänzer Révelino Marcianos? (DJ ...)
10. Wie lautet die Abkürzung von der *Nordstad Entwicklungsgesellschaft*?

LEICHT

1				7		5	3	8
	2		6		8	4		1
	4	5	9					2
	5			6		1		9
7		6	8	4	9			3
								7
		8			1		4	5
			5	8	4	3	6	7
5		4		6	9	8		

MITTEL

8	3							
		5				1	8	
	6	2			1	3	5	
3	1	7			2			9
	2							
5						8		3
					3			
		3	6	4				5

SCHWER

	5			1			6	
		6		9	5			3
4								
		8				7		
				5				
9			7			3		
5						1		
	6			3				
		1		7				

Fair Fashion Days in Diekirch

Fair Fashion Days à Diekirch

Text: Laure Gammaitoni | Fotos: Christian Lamy



Die Fair Fashion Days, organisiert von *Rethink your clothes* und dem *Weltbuttek* in Diekirch, boten eine inspirierende Plattform mit einer Vielzahl von Ausstellern und Verkaufsständen, um die neuesten Trends und Innovationen im Bereich nachhaltiger Mode zu erkunden. Zudem luden kreative Workshops dazu ein, aktiv an der Gestaltung einer umweltfreundlicheren Zukunft teilzunehmen.

Les Fair Fashion Days, organisés par *Rethink your clothes* et le *Weltbuttek* à Diekirch étaient l'occasion parfaite de découvrir une variété d'exposants présentant les dernières tendances et innovations en matière de mode durable. De plus, des ateliers créatifs permettaient de participer activement à la création d'un avenir plus respectueux de l'environnement.

ERFOLGREICHE PREMIERE FÜR *ETTELBRÉCK WIBBELT*

Vielfältige Sportarten zum Ausprobieren

Une variété de sports à essayer

Text: Laure Gammatoni | Fotos: Ville d'Ettelbruck/Fränz Dormans

Die erste Ausgabe von *Ettelbréck wibbelt*, ins Leben gerufen von der Stadt Ettelbruck in Zusammenarbeit mit dem *Lycée Technique d'Ettelbruck*, fand am 27. April statt und war ein voller Erfolg. Junge Menschen hatten die Möglichkeit, eine Vielzahl von Sportarten auszuprobieren und ihre Leidenschaft für körperliche Aktivität zu entdecken.

La première édition d'*Ettelbréck wibbelt*, initiée par la ville d'Ettelbruck en collaboration avec le *Lycée Technique d'Ettelbruck*, a eu lieu le 27 avril et a été un vrai succès. Les jeunes ont eu l'occasion d'essayer diverses disciplines sportives et de découvrir leur passion pour l'activité physique.



Tendance Jardin in Erpeldingen-Sauer

Tendance jardin à Erpelange-sur-Sûre

Text: Laure Gammaitoni | Fotos: Tessa Troes



Vom 3. bis 5. Mai bot die Gartenmesse in Erpeldingen-Sauer eine Fülle an Inspiration für jeden grünen Daumen. Zwischen dem Stöbern nach Pflanzen, Gartenwerkzeugen und Dekoration, konnten Besucher das schöne Wetter genießen und sich an den Ess- und Getränkeständen erfrischen.

Du 3 au 5 mai, la foire de jardin offrait une multitude d'inspiration pour tous les amateurs de jardinage. Entre la recherche de plantes, d'outils de jardinage et de décorations, les visiteurs ont pu profiter du beau temps et se rafraîchir aux stands de restauration et de boissons.



Musik, Unterhaltung und Tradition

Musique, divertissement et tradition

Text: Laure Gammaitoni | Fotos: Christian Lamy



Live-Musik, Freibier und tolle Animation waren nur ein Teil des Programms, das am 18. und 19. Mai auf dem traditionellen Fest der *Philharmonie Municipale de Diekirch* geboten wurde. Ein besonderes Highlight war der neue „Humpen“, der von den Jungen aus dem Schluechthaus gebaut wurde und das Symbol des Festes wiederherstellte.

Musique, bière et animations constituaient juste une partie du programme proposé les 18 et 19 mai lors de la fête traditionnelle de la *Philharmonie Municipale de Diekirch*. Un nouveau « Humpen », construit par les *Jungen aus dem Schluechthaus*, a restauré le symbole de la fête.





START LOKAL

jeune, actif et créatif

Entreprise, indépendant, start-up ou étudiant ?

RÉSERVE MAINTENANT TON ESPACE DE TRAVAIL !

Nous proposons 3 salles de réunion et un espace de coworking.

20, rue Fridhaff L-9148 Erpeldingen-Sauer | hello@startlokal.lu | www.startlokal.lu

Bettenduerf | Dikrich | Ettelbréck | Ierpeldeng-Sauer | Schieren

SCAN →

nordstad.lu/events



Highlights der Saison →

30/06



Text: Christina Kohl | Foto: Shutterstock

Sommerfest der Schiererener Musek

Was gibt es Schöneres, als im Sommer draußen den Klängen schöner Musik zu lauschen? Schon zu einer festen Tradition für alle Musikfreunde ist das Sommerfest der *Schiererener Musek a.s.b.l.* geworden. Am Sonntag, 30.06., ist es wieder soweit: Alle sind herzlich dazu eingeladen, ab 11:30 Uhr in Schieren besonderen und vielfältigen Ohrenschaus zu genießen (beim alen Atelier, rue du Moulin). Zum Auftakt werden die Gäste um 11:45 Uhr mit einem Konzert der *Hierber Musek* begrüßt, und zur Mittagszeit lädt das Konzert der *Harmonie Union Troisvierges* dazu ein, den Alltag bei sommerlichem Musikgenuss zu vergessen. Die Förderung der Nachwuchsmusiker liegt der *Schiererener Musek* besonders am Herzen, die aktuell 60 aktive Mitglieder zählt. Eine perfekte Gelegenheit, sich vom Können der jungen Musiker zu überzeugen, ist das Konzert der *Schiererener Jugendmusek* ab 14:45 Uhr. Zum Abschluss des Fests verzaubert die *Réidener Musek* die Gäste um 16 Uhr mit sommerlichen Klängen. Ob Leckeres vom Grill oder die passende Getränke – auch der Genuss auf dem Teller gehört an diesem Tag dazu. Die kleinen Besucher dürfen sich über Animation und eine Hüpfburg freuen. Wer auf der Suche nach einem gebrauchten Instrument ist, kann beim Sommerfest auf dem Flohmarkt stöbern.

Am 30. Juni ab 11:30 Uhr

Beim alen Atelier
Rue du Moulin, L-9125 Schieren

Mehr Infos können Sie anfragen unter:
secretariat@schiererener-musek.lu.

Fête de l'été de la Schiererener Musek

Qu'y a-t-il de plus beau que de tendre l'oreille vers de la belle musique en été ? La fête d'été de la *Schiererener Musek a.s.b.l.* est devenue une tradition pour tous les amateurs de musique. Le dimanche 30 juin, tout le monde est invité à venir profiter d'un plaisir auditif varié à Schieren à partir de 11h30. Pour commencer, les invités seront accueillis à 11h45 par un concert de la *Hierber Musek*, suivi, à l'heure du déjeuner, par un concert de l'*Harmonie Union Troisvierges*. La promotion de jeunes musiciens tient particulièrement à cœur à la *Schiererener Musek*, qui compte actuellement 60 membres actifs. Le concert de la *Schiererener Jugendmusek* à partir de 14h45 est une occasion parfaite de se convaincre du savoir-faire des jeunes musiciens. Pour clôturer la fête, la *Réidener Musek* enchantera les invités à 16h. Qu'il s'agisse de délicieuses grillades ou de boissons, tout est là pour les invités. Les petits visiteurs pourront profiter d'animations et d'un château gonflable. Ceux qui sont à la recherche d'un instrument d'occasion pourront fouiller dans le marché aux puces.

Le 30 juin à partir de 11h30

Près du Alen Atelier
Rue du Moulin, L-9125 Schieren

Plus d'infos à l'adresse mail :
secretariat@schiererener-musek.lu.

NORDSTAD

Wënscht lech ee schéine

NATIONALFEIERDAG

23.06.2024



Informéiert lech online iwwert
d'Feierlechkeeten an Ärer Gemeng.

05/07
–
07/07



Text: Laura Tomassini | Foto: Thierry Dichter

Abwechslung und Jubiläen bei der FAE

Nachdem die *Foire Agricole d'Ettelbruck*, kurz FAE, vergangenen Jahr ihren 40. Geburtstag feierte, verspricht es dieses Jahr erneut zahlreiche Akteur/innen der Luxemburger Landwirtschaft in die *Däichwisen* nach Ettelbruck. Insgesamt 350 Aussteller/innen, also sogar nochmals 37 mehr als im Vorjahr, stellen bei der Landwirtschaftsmesse ihre Arbeit, Produkte und Projekte vor, so dass die Besucher/innen abermals ein abwechslungsreiches Angebot erwartet. Das Thema der diesjährigen FAE: *Être fiers de nos terroirs – Stolz auf unsere Region*. Stolz darf man etwa auf 30 Jahre Existenz des Labels *Produit du terroir – Lëtzebuurger Rëndflesch* sein, 130 Jahre *Luxlait*, 25 Jahre Luxemburger Zuchtverband für Haflinger und 25 Jahre Zuchtverband für Ponys, Kleinpferde und Spezialrassen. Zur diesjährigen Ausgabe der FAE werden aber auch andere Highlights gefeiert, so der internationale Wettbewerb für Ardenner sowie der nationale Wettbewerb für die in Luxemburg gezüchteten Fleischrinderrassen Limousin, Charolais und Aubrac. Auch die internationalen Grünlandtage werden dieses Jahr im Rahmen der FAE organisiert und laden die Besucher/innen dazu ein, mehr über die Grünland- und Weidelandwirtschaft aus Luxemburg, Belgien, Frankreich und Deutschland zu erfahren. Um die Vielfalt der Messe wiederzugeben, wird das Programm des FAE-Tvs etwas abgeändert und die gewohnten Interviews und Reportagen durch die Suche nach dem besten Hobbykoch Luxemburg in Zusammenarbeit mit dem Diekircher Lyzeum für Hotellerie und Tourismus (EHTL) erweitert.

Vom 5. bis zum 7. Juli

Ausstellungsgelände Deich
Rue du Deich, L-9012 Ettelbruck

Mehr Infos unter www.fae.lu

Variété et anniversaires à la FAE

Après avoir fêté son 40^e anniversaire l'année dernière, la *Foire Agricole d'Ettelbruck* (FAE) accueille cette année 350 (soit 37 de plus qu'en 2023) exposants et acteurs de l'agriculture luxembourgeoise sur les *Däichwisen* à Ettelbruck. *Être fiers de nos terroirs – Stolz auf unsere Region*; c'est le thème de cette année à la FAE. On peut être fier des 30 ans d'existence du label *Produit du terroir – Lëtzebuurger Rëndflesch*, des 130 ans de *Luxlait*, des 25 ans de la Fédération luxembourgeoise d'élevage de Haflinger et des 25 ans de la Fédération d'élevage de poneys, petits chevaux et races spéciales. Le concours international pour les Ardenais ainsi que le concours national pour les races à viande Limousine, Charolaise et Aubrac élevées au Luxembourg seront également célébrés. Les journées internationales de l'herbage invitent les visiteurs/visiteuses à en apprendre davantage sur l'agriculture herbagère et le pâturage au Luxembourg, en Belgique, en France et en Allemagne. Le programme de la FAE-Tv sera quelque peu modifié et les interviews et reportages habituels seront complétés par la recherche du meilleur cuisinier amateur du Luxembourg en collaboration avec l'*École d'Hotellerie et de Tourisme du Luxembourg* (EHTL).

Du 5 au 7 juillet

Däichwisen
Rue du Deich, L-9012 Ettelbruck

Plus d'infos sur www.fae.lu

ÊTRE FIER DE NOS TERROIRS

STOLZ AUF UNSERE REGION

FOIRE **AGRICOLE**
5. - 7. JULI 2024 ETTTELBRUCK

www.fae.lu

Organiséiert vun:



Mat der Ënnerstëtzung vun:



LE GOUVERNEMENT
DU GRAND-DUCHÉ DE LUXEMBOURG
Ministère de l'Agriculture,
de l'Alimentation et de la Viticulture



Lycée Technique
Agricole

Eis Partner:





Text: Laura Tomassini | Foto: Christian Lamy

11/07
–
16/07

Al Dikkrich: ein Fest für Jung und Alt zugleich

Es wieder soweit: der *Bottermaart* sowie die rue du Curé um die alte Kirche in Diekirch verwandeln sich in ein großes Volksfest. Jedes Jahr wird mit *Al Dikkrich* ein Stück Luxemburger Tradition aufrechterhalten, an dem junge und nicht mehr so junge Bürger/innen gleichsam teilnehmen. Eingeladen sind neben lokalen Fanfaren ebenfalls die *Clärrwer Musik*, *Gemengemusik Munzen*, *Waarkdall Musikanten*, *Colmer Musék* sowie die *Gilsdrefer Musik*. Gestartet wird wie immer mit der Vernissage von *La Palette* im Kulturhaus (*Musée d'Histoire(s) Diekirch*) und dem anschließenden Eröffnungskonzert um 20 Uhr in der alten Sankt-Laurentius Kirche. Am Freitag beginnen dann die offiziellen Feierlichkeiten, lanciert durch den Umzug ab 19:15 Uhr vom Hof des alten *Kolléisch* aus zum *Bottermaart*. Nachdem Vereinspräsident Frank Rosch um 19:45 Uhr symbolisch der Schlüssel der Stadt überreicht wird, empfängt dieser um 20:15 Uhr die Brautpaare aus Diekirch, die sich vor 25 oder 50 Jahren das Ja-Wort gaben. Ab 20:30 Uhr startet dann das Musikprogramm mit Live-Musik und anschließender Party-Stimmung, die bis 3:00 Uhr geht. Am Samstag spielt die *Dikricher Musik* um 14:30 Uhr den traditionellen *Hämmelsmarsch* in der Fußgängerzone, bevor um 21:00 Uhr der große Kirmesball mit DJs zum Feiern einlädt. Am Sonntag findet um 10:30 Uhr die *Houmass* in der alten Kirche statt, nach der die früheren Erstklässler/innen empfangen werden und traditioneller *Kiermeskascht* serviert wird. Kinder können sich am Familientag auf der Hüpfburg so richtig austoben, bevor dieser mit dem Konzert der *Dikricher Musik* sowie Tanzbeats von *Sigma 7* hinter der alten Kirche zu Ende geht. Der Montag startet mit dem *Konter a Mitt* Turnier und endet mit Partystimmung im Biergarten hinter der alten Kirche bis 3:00 Uhr. Den Abschluss der Feierlichkeiten am Dienstag macht der Stammtisch der Diekircher Leute, Verwaltungen und Betriebe inklusive Freibier, sowie die musikalische Animation bis 3:00 Uhr in der Früh.

Vom 11. bis 16. Juli

Al Dikkrich : une fête pour les jeunes et les moins jeunes

Du 11 au 16 juillet, le *Bottermaart* et la rue du Curé autour de l'ancienne église de Diekirch se transforment en une grande fête populaire. Chaque année, *Al Dikkrich* perpétue une partie de la tradition luxembourgeoise. Comme toujours, la fête débutera par le vernissage de *La Palette* au *Musée d'Histoire(s) de Diekirch*, suivi d'un concert d'ouverture à 20h dans l'ancienne église Saint-Laurent. Le vendredi, les festivités officielles commenceront, lancées par le cortège qui partira à 19h15 de la cour de l'ancien *Kolléisch* pour rejoindre le *Bottermaart*. Après la remise symbolique des clés de la ville au président de l'association Frank Rosch à 19h45, celui-ci accueillera à 20h15 les mariés de Diekirch qui se sont dit oui il y a 25 ou 50 ans. À partir de 20h30 et jusqu'à 3h, le programme musical débutera. Le samedi, la *Dikricher Musik* jouera à 14h30 la traditionnelle *Hämmelsmarsch* dans la zone piétonne, avant le grand bal de la kermesse à 21h, animé par des DJs. Le dimanche, la *Houmass* aura lieu à 10h30 dans l'ancienne église, après laquelle les anciens élèves de première année seront accueillis et la *Kiermeskascht* sera servie. Les enfants pourront se défouler dans le château gonflable, avant que la journée ne se termine par un concert de la *Dikricher Musik* et des rythmes de danse de *Sigma 7* derrière la vieille église. Le lundi débutera par le tournoi *Konter a Mitt* et se terminera par une ambiance de fête derrière la vieille église jusqu'à 3h du matin. Le mardi, les festivités se termineront par les tables rondes des habitants, administrations et entreprises de Diekirch, avec bière gratuite et animation musicale jusqu'à 3h du matin.

Du 11 au 16 juillet

NORDSTAD MTB TRAIL 20 • 40 • 50 & 60 km



Erpeldange-sur-Sûre

22.09.2024

TOMBOLA • ANIMATION • FOOD & DRINKS • BIKEWASH • BIKE CHALLENGES • CHILL ZONE • BOUNCY CASTLES

GREEN.
EVENTS

Départ entre 07h30 et 10h00 à Erpeldange-sur-Sûre

Plus d'informations sur www.nordstad.lu



NORD
#STAD



ÉISLEK
Mir sinn uewen





Text: Laura Tomassini | Foto: Ville de Diekirch

20/07

Gratis Spaß und Spiele beim Kids' Day

Am 20. Juli gehört die Stadt Diekirch wieder einmal einen ganzen Tag lang den Kindern. Im Park hinter der Gemeinde versammeln sich von 11 bis 18 Uhr die Vereine der Gemeinde, um den Kleinsten der Region Spiel und Spaß zu bieten. Das Ziel: die verschiedenen Aktivitäten der Clubs vorzustellen und dabei die junge Generation aktiv teilnehmen zu lassen. Von Volleyball über Musik, Leichtathletik und Fechten bis hin zu Fotografie – an jeder Ecke des Parks gibt es etwas Spannendes zu entdecken. Die Devise: mitmachen, ausprobieren und sich so richtig amüsieren.

Zu den angebotenen Ateliers gehören unter anderem auch „Facepainting“ und Basteln, für ganz aktive Kids haben die Organisator/innen die ein oder andere Hüpfburg parat. Den ganzen Tag über sorgen DJs für das passende Ambiente, so dass zwischen den geplanten Darbietungen und Shows auch keine Langeweile aufkommt. Ein kleines Highlight der diesjährigen Kids' Days: die hausgemachte Pizza des Syndicat d'Initiative Diekirch, welches die leckeren Happen an Groß und Klein verteilt.

Am 20. Juli von 11 bis 18 Uhr

Gemeindepark Diekirch
Avenue de la Gare, L-9234 Diekirch

Mehr Infos unter www.visit-diekirch.lu

Amusement et jeux gratuits lors du Kids' Day

Le 20 juillet, la ville de Diekirch se dévoue entièrement aux enfants pendant toute une journée. Dans le parc derrière la commune, les clubs se rassembleront de 11h à 18h pour offrir aux plus petits des jeux et des divertissements. L'objectif : présenter les différentes activités des clubs tout en faisant participer activement la jeune génération. Du volley-ball à la photographie en passant par la musique, l'athlétisme et l'escrime, chaque coin du parc réserve une activité passionnante à découvrir. Le mot d'ordre : participer, essayer et s'amuser comme il se doit.

Parmi les ateliers proposés, on trouve notamment le « facepainting » et le bricolage, et pour les enfants les plus actifs, les organisateurs ont prévu quelques châteaux gonflables. Tout au long de la journée, des DJ assureront l'ambiance adéquate, de sorte que l'on ne s'ennuie pas entre les présentations et les spectacles prévus. Un petit point fort du Kids' Day de cette année : les pizzas faites maison du Syndicat d'Initiative Diekirch, qui distribuera les délicieuses bouchées aux petits et aux grands.

Le 20 juillet de 11 à 18h

Parc communal de Diekirch
Avenue de la Gare, L-9234 Diekirch

Plus d'infos sur www.visit-diekirch.lu

NORD ♥ STAD

radbonus

RADELE MIT DIZZY & GEWINNE!

01.06. - 20.10.2024

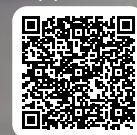
Jetzt mitmachen:
**Radbonus-App installieren &
Zugangscode „nordstad-radelt“
eingeben.**

radbonus

Play Store



App Store

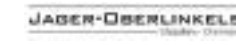


BEI SPANNENDEN RADFAHR-CHALLENGES WARTEN TOLLE PREISE AUF DICH!

Die Nordstad radelt für mehr Lebensqualität.

Alle Challenges und mehr Infos unter www.nordstad.lu/radbonus2024/

Partner:



Sponsoren:



Äert Event an der NORDSTAD!

Dir wëllt méi Opmierksamkeet op d'Veanstaltung
vun Ärem Veräin oder Ärer Gemeng zéien?

Dann drot alles op www.echo.lu an!

Erratum

Leider ist uns in der hex-Ausgabe #37 ein Fehler beim Artikel über die Lycées der Nordstad unterlaufen: im *Lycée Technique Agricole* wurden die Projekte „Mathé op Däitsch“ und „Français+“ durch „Cours de mise à niveau“ in den Fächern Mathematik und Französisch ersetzt. Neben den Klassen des Général bietet das LTA natürlich zahlreiche Berufsausbildungen an.

Hex Hex Lösungen Seite 56–59

LEICHT

1	6	9	4	7	2	5	3	8
3	2	7	6	5	8	4	9	1
8	4	5	9	1	3	7	2	6
4	5	3	2	6	7	1	8	9
7	1	6	8	4	9	2	5	3
9	8	2	1	3	5	6	7	4
6	3	8	7	2	1	9	4	5
2	9	1	5	8	4	3	6	7
5	7	4	3	6	9	8	1	2

MITTEL

8	3	1	4	5	7	9	2	6
7	9	5	3	2	6	1	8	4
4	6	2	9	8	1	3	5	7
3	1	7	8	6	2	5	4	9
9	5	8	7	3	4	6	1	2
6	2	4	1	9	5	7	3	8
5	4	6	2	1	9	8	7	3
2	8	9	5	7	3	4	6	1
1	7	3	6	4	8	2	9	5



Gitterrätsel S. 59

1. POOL
2. BAUER
3. AMEISE
4. BANK
5. GARTEN
6. SONNE
7. TRAKTOR
8. STIFT
9. KLEID
10. KÜKEN

Lösungswort:
GEMÜSEANBAU

SCHWER

3	5	9	2	1	7	8	6	4
1	8	6	4	9	5	2	7	3
4	7	2	8	6	3	5	9	1
6	3	8	1	4	9	7	5	2
2	1	7	3	5	6	4	8	9
9	4	5	7	2	8	3	1	6
5	9	3	6	8	2	1	4	7
7	6	4	5	3	1	9	2	8
8	2	1	9	7	4	6	3	5

Fragen-Rätsel S. 57

1. BUSNETZ
2. APP
3. FLÄCHE
4. DICHTEN
5. VIEH
6. SALAT
7. DELBAR
8. CELTIC
9. CIANO
10. NEG

Lösungswort: NACHHALTIG

6	2	4	1	3	5
3	5	1	2	4	6
1	6	3	4	5	2
5	4	2	6	1	3
4	3	6	5	2	1
2	1	5	3	6	4

W	K	R	I	P	U	H	G
E	E	T	L	R	F	K	M
I	S	I	G	E	N	U	K
Z	T	P	I	A	H	S	
E	L	J	O	S	U	T	
N	F	O	K	R	A	U	T
S	P	A	D	K	T	M	H

**Auflösung Hexi-Frage S. 58: DIE SKULPTUR VON BONIFATIUS STIRNBERG
AUS DEM JAHRE 2000, BEFINDET SICH AUF DEM VORPLATZ DES BAHN-
HOFS IN DIEKIRCH.**

Nächste Ausgabe – #39 Herbst 2024: Anfang September
Prochaine édition – #39 Automne 2024: Début septembre



*Du bist nicht mehr da, wo Du warst,
aber Du bist überall, wo wir sind.*

Victor Hugo



Ettelbrück
102, av. Lucien Salentiny
L-9080 Ettelbrück
T. 26 81 16 33

www.erasmy.lu · info@erasmy.lu

Ettelbruck | Mersch | Luxembourg/Hamm | Differdange | Dudelange

