

Zeitung vum 'natur musée' fir jonk Leit

1/2006  
N°74

# De Panewippchen



Dës Nummer gouf  
gemaach an  
Zesummenaarbecht mam  
Ministère de l'Intérieur, Service  
de la Gestion de l'Eau



'natur musée'  
25, rue Münster  
L-2160 Lëtzebuerg  
Tel.: 462233450  
www.panda-club.lu



De Panewippche gëtt op chlorfräi gebleechte Pobeier gedréckt an entsprécht der neier Lëtzebuenger Schreifweis



Luxembourg-1  
Port payé  
P/S.336

Ministère de la Culture, de l'Enseignement Supérieur et de la Recherche - 'natur musée' - Ministère de la Famille, de la Solidarité Sociale et de la Jeunesse  
- Service National de la Jeunesse - Ministère de l'Environnement - Administration des Eaux et Forêts - Administration de l'Environnement - Ministère de  
l'Education Nationale, de la Formation Professionnelle et des Sports - Ministère de la Santé - Ministère de l'Intérieur

# News fir Kids

Drëpsi



Dëst Joer kréie verschidde Gemengen an Drénkwaasser-syndikater e besonnesche Label vun der Waasserwirtschaftsverwaltung mam Motto „Mir schaffen fir proppert Drénkwaasser“ iwwerrecht.

Et ginn déi Gemengen unerkannt, déi Efforte gemat hunn, fir d'Drénkwaasserqualitéit ze verbessere resp. ze garantéieren. Dëst ass geschitt, andeems al Quelle nei gefaasst, Waasserbehälter restauréiert bzw nei gebaut oder al Waasserleitungen ersat goufen.

Erkenne kënt Dir dëse Label um **Drëpsi**, Maskottche vun der Waasserwirtschaftsverwaltung. Wann Dir also den Drëpsi am Gemengenhaus gesitt, da wësst Dir, datt är Gemeng Wäert op proppert Drénkwaasser leet.

## Jan und das Meer

Gerald Aschenbrenner  
Ellermann Verlag  
ISBN 3-7707-6282-7

De Fëscher Jan huet et ëmmer méi schwéier, genuch a gesond Fësch ze fänken. Ee kleng Séihond an e komeschen Dram weisen him wéi et weider goe soll.



## Der glückliche Fischer

Petra Ernst - Paul Mangold  
Mangold Verlag  
ISBN 3-900301-92-1

De Kapitän Cosimo mat sengem kleng Fëscherboot géif sech gärer zur Rou setzen. Him feelt dofir awer nach dee ganz grouse Fang.



## Spielen mit Wasser und Luft

Walter Kraul  
Verlag Freies Geistesleben  
ISBN 3-7725-0447-1

Bastelen, experimentéieren a spillen mat Waasser a Loft.



Buchtips

# Impressum

Redaktiounskomitee: S. Backes - C. Brochmann - C. Flesch - S. Goerens - C. Greisen - M. Hagen - S. Hagen - C. Heidt - M. Hoffmann - M. Kirsch -

S. Majerus - M. Reichard - J. Steinmetz - F. Theisen - M. Ursone - Y. Wagener **Texter:** S. Goerens - C. Greisen - S. Hagen - C. Heidt

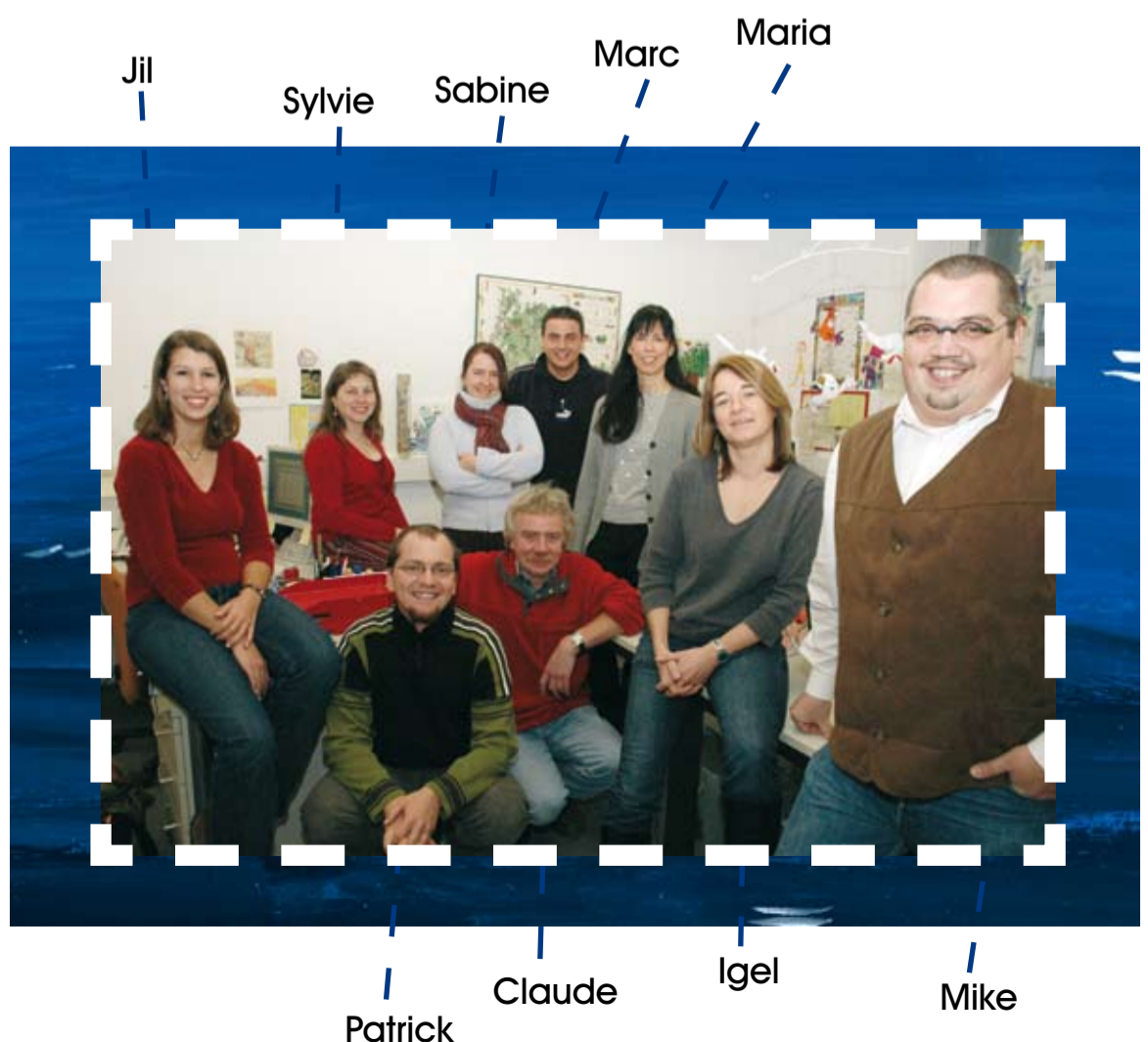
**Graphik an Illustratioun:** S. Goerens - S. Hagen



Nach bis den 28. Mee 2006 am 'natur musée' Maach mat op der Olympiad vun den Déieren mat Spiller, Experimenter a Kompetitiounen! Vergläich deng Leeschtunge mat deene vun den Déieren.

# Ausstellung

# äert Panda-Team



# MAIS - NEE MERCI!



NEE - SCHONNS  
ERËM ENG MAUS! ECH  
HÄTT MOL GÄER RËM  
E SCHËINE FËSCH, DËI  
SCHMAACHE VILL BES-  
SER WËI DE STËNKEGE  
PELZ VUN DEENE MAIS!

HEI GËTT GIËSS, WAT  
OP DEN DËSCH KËNNT! AM  
MOMENT ASS ET EINFACH  
MAIS ZE FÄNKEN, WELL ET  
SINN DER IWWERALL.



eng Piisch



SOT  
MEESCHTER,  
HUTT DIR IWWER-  
HAAPT E PERMIS  
FIR HEI ZE  
FËSCHEN?

NERVT ELO  
NET, ECH WAR FIR  
D'ËISCHT HEI!



KANNS DU IWWER-  
HAAPT EPPES IËSSEN,  
MAT DENGEM KNUET AM  
HALS? \*



NEE WAT HUNN ECH  
D'FLEMM! FIR D'ËISCHT  
MÄI VERWINNTE KAND WAT  
FËSCH WËLLT, WANN ECH  
MAIS BRËNGEN AN AWER  
OCH MECKERT, WANN  
ECH ENG PIISCH BRËN-  
GEN, WELL DËI PICKT!  
AN ELO OCH NACH DËI 2  
PLOGEESCHTER, DËI DE  
GECK MAT MIR MAN!



D'REEËR BLEIWEN  
DE WANTER IWWER  
BEI EIS. ET KËNNT FIR,  
DATT A BESONNESCH  
DATT A BESONNESCH  
KALE WANTEREN JONK  
REEËR A MËI WAARM  
GËIGENDEN ZËIEN.

D'GROREEËR LIEWEN  
AM LËIFSTE BEI  
FLËSS, BAACHEN,  
SËIEN AN DËMPELE  
MAT BËSCHER  
RONDERËM.  
SI BAUEN

HIR NÄSCHTER AUS  
ÄSCHT, HOLZ-  
STËCKER, GRAS,  
HOER A WUERZELEN  
HËICH UEWEN AN  
NOLEN- ODER LAF-  
BEEM.  
OP HIEREM MENÛ  
STI MAIS, REPTILIEN,  
FRÄSCHEN, KLENG  
FËSCH, VULLEN AN  
INSEKTEN.

\* E STORCH FLITT MAT ENGEM RIICHTEN HALS A  
BEIM REEËR HUET DEN HALS D'FORM VUN ENGEM  
S BEIM FLËIEN.

# Fëschzucht zu Lëtzebuerg



De Panewippche war an der Fëschzichte-  
tereit vum der Waasserwirtschaftsver-  
waltung op Besuch. Heen huet sech vum  
Här Lauff vum der Waasserwirtschaftsver-  
waltung a vun den Hären Zuné a Wey-  
land vun der Fëschzichteit erkläert a  
weise gelooss, wat hei gemaach gëtt.  
Dem Panewippche säi Cousin, de Wan-  
terpanewippchen an den Äisvull waren  
och um Rendez-vous.

Vun Dezember bis Februar ass an eise  
Baache meeschtens Héichwaasser. Dat  
ass déi Zäit, wou d'Frellen hir Eeër an  
d'Waasser ofginn. An den opgewullte  
Baachen erstécken vill Eeër a gi futti.  
Dofir hëllef d'Fëschzichteit der Natur  
e bëssen no an zucht lëtzebuergesch  
Baachfrellen.  
Wéi dat funktionnéiert hunn d'Frellen  
dem Panewippche gezielt.

Dem Papp seng  
ënnescht Lëps gesäit  
aus wéi e Krop, en ass méi  
schéi gefierft wéi d'Weib-  
chen.



Hei sinn 2 vun eise 500 Prachtexemplare  
vun Elteren: e Weibchen, de «Rogner»  
an e Männchen, de «Milchner.»

't ass ëmmer dat nämlecht: fir d'éischt  
streeë se eis Fudder fir eis unzelackelen  
an da fänken se eis mat engem Netz.  
Dann, sou huet den Äisvull mer erzielt,  
schlofen se eis an mat enger doucer  
Alkoholmëschung an.



Fëscheeër  
heeschen  
Rogen!



Sou  
eng Kéier kuerz am  
Schnéi wänzelen deet eis  
guer näischt!



1

Vun 3-4 Mammen sträi-  
fen se dann d'Eeër of  
an eng Biidgen.



2

D'Mëllech (wou de  
Som dran ass) vun  
1-2 Pappen gëtt  
derbäigestrutz.



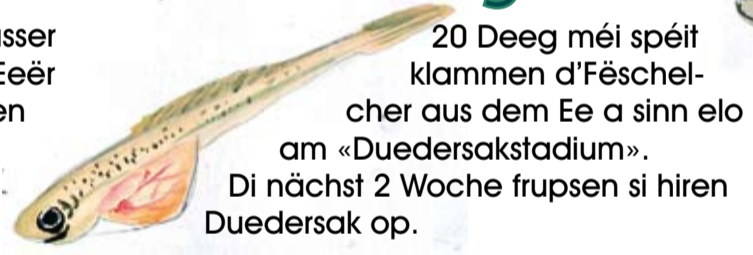
3

D'Eeër an de Som gi ganz virsiichteg  
mat enger Gänsefieder vermëscht an  
da mat Waasser eng 1/4 Stonn roueg  
stoe gelooss. Esou ginn d'Eeër  
befruucht. Dat nennt een eng  
kënschtlech Befruuchtung.  
Dovu kréie mir näischt mat.  
Mir ewechen no kuerzer Zäit  
nees an eisem Baséng.  
Dat ganzt passéiert am  
Dezember.



4

No 3-4 Wochen a Waasser  
mat 9° Grad gesinn d'Eeër  
esou aus, dat nennt een  
«Aenpunktstadium».



5

20 Deeg méi spéit  
klammen d'Fëschel-  
cher aus dem Ee a sinn elo  
am «Duedersakstadium».  
Di nächst 2 Woche frupsen si hiren  
Duedersak op.



6

Dono sinn et da richtig  
kleng Fësch, dat nennt een «Brutfësch  
am friess- a schwammfähige Stadium».  
Si ginn elo mat Dréchefudder gefiddert,  
dat aus planzleche Proteinen an Ue-  
leger besteet.



Winzeg, awer  
scho richtig  
Fësch!



Hei sinn di kleng Fësch dran

D'Fësch ginn no an no, wat se méi  
grouss ginn an ëmmer méi grouss  
Baséngen dobausse gesat.



Fudderkëscht



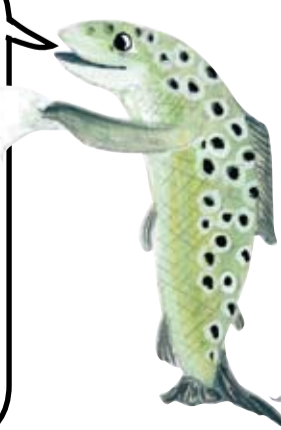
Di Häre vun der  
Fëschzichteit  
bei der Aarbécht



Brrr -  
fir d'Mënsche wär  
dat awer näischt!

Am Mee ginn di éischt Fësch an de Baa-  
chen ausgesat, si sinn da 5 cm grouss a  
weien 1 Gramm. Esou kleng gewinne si  
sech am beschten un hir nei Heemecht.  
Am Oktober ginn nach eng Kéier Fësch  
ausgesat. Déi sinn da scho méi grouss.  
Hei bei eis ginn an engem Joer mat 300  
Mammen an 200 Pappen ongeféier  
400.000 Frelle geziicht. Si ginn a kleng  
a grouss Baachen, awer och an d'Sauer  
an an d'Our ausgesat op Plazen, wou  
souwisou Frelle liewen.

4



Hei an der Fëschzichteit gëtt et 43  
Baséngen a mir hu richtig gutt Wasser,  
dat aus Quelle kënnt a vun engem  
Baséng an deen anere leeft. Eist Waas-  
ser huet Summer wéi Wanter 9-10° Grad.





## Léiwe Panewippchen

ler ech op meng éischt grouss Rees ginn, erzielen ech Dir nach kuerz, wat ech bis elo sou hei an der Sauer erlieft hunn. Dat lescht Joer sinn ech am Mäerz aus dem Ee geklomm. Déi meeschten Zäit hunn ech am kale Waasser (manner wéi 14°C) kleng Fësch an aner Waasserdéiere fir mäi Mëttegiess gefaang. An dann huet een ëmmer missen oppassen fir net engem Monster (Hecht, Pilsch & Co) ze begéinen, déi schons all meng Geschwëster gefriess hunn.

vun der SAUER 1870

Panewippchen

25, rue Münster  
L-2160 Lëtzebuerg

mat léiwe Grëiss-Saumon

## Moie Panewippchen

No menger laanger Rees duerch d'Sauer, d'Musel an de Rhäin war ech frou fir endlech am Mier viru Grönland unzekommen. Hei hunn ech masseg Kollegen aus Däitschland, Frankräich a Schottland begéint. Mee no 4 Joer am Mier verlaangerech ech awer no menger Heemecht an der Sauer. A well et hei keng Plaze gëtt, fir Eeër ze leeën, schwammen ech elo deeselweschte Wee zréck.

Landkaart 1873

Panewippchen

25, rue Münster  
L-2160 Lëtzebuerg

bis geschwëmm Saumon



## Salut Panewippchen

Ech sinn nees heiheim a menger Sauer, wou ech viru 4 Joer op d'Welt komm sinn. Op dem laange Wee aus Grönland zréck duerch de Rhäin an d'Musel bis an d'Sauer sinn ech ouni Problem iwwe e puer Waasserfäll (si waren net méi héich wéi 3 Meter) gesprong. Hei hunn ech endlech eng Plaz fonnt fir meng Eeër ofzeleeën: eng kleng Kaul téschent Kiselsteng.

SAUER 1874

Panewippchen

25, rue Münster  
L-2160 Lëtzebuerg

mat léiwe Grëiss-Saumon



Ech hunn dës puer Postkaarten uewen op um Späicher an enger aler Schongkëscht fonnt. A jo, Saumonë gi 50-130 cm laang an 1-20 kg schwéier. A wa si net am Kachdéppe landen, gi si 8 Joer al.



Zënter 60 Joer ass de Saumon leider an onse Baachen ausgestuerwen. Et konnte keng Saumone méi aus dem Mier bis an ons Baache wandere, well Schleisen a Waasser-Kraaftwierker de Wee verspaart hunn. Op dëse Plaze sinn an de leschte Joere Fëschtrape gebaut ginn, fir datt d'Fësch rëm do laanscht kommen. Doniewent sinn och ganz vill jonk Saumonen an onse Baachen ausgesat ginn. Loosse mir hoffen, datt si de Wee bis an d'Mier an och rëm zréck an ons Baache fannen.

# kniswelsäiten



## Trëndel

Jiddferree kennt de Wierbeltriichter, deen entsteet, wann d'Waasser am Lavabo oder an der Bidden ofleeft.



Maach der sou e Wierbel no: dofir brauchts du:

eng Plastikfläsch, eng Schéier, e Stoppenzéier, e Löffel, e bèsse Faarf (Tënt, Waasserfaarf, Liewensmëttelfaarf)

Sou geet et:



schneid de Buedem vun der Fläsch erof a buer mam Stoppenzéier e Lach an den Deckel.



Fëll Waasser an di ëmgedréinte Fläsch an hal dobäi d'Lach am Deckel zou.

Gëff e puer Drëpse Faarf an d'Waasser.

Dono réiers du zolitt mam Löffel am Waasser, bis e Wierbel ze gesinn ass.

Da léis du d'Lach fräi - d'Waasser leeft aus an du gesäis e Wierbel, dee sech wéi eng Schlaang wënd.



## Sushi

Du brauchts: Sushiräis, verschidden Zorte ganz frësch Fësch (Thon, Saumon, wäisse Fësch), Cornichong, Avocado, Tofu, Scampis, e puer Blieder Nori, dat sinn Algen, Wasabipudder.



Sushi: Schneid de Fësch an dënn Scheiben. Form aus dem Räis längelzech Kéipercher. Schmier e bèsse Wasabi\* op de Räis a lee eng Scheif Fësch (oder en 1/2 Scampi) drop.



Maki: schneid d'Geméis an den Tofu a reng Sträifen. Lee eng Sträif Räis op e Blat Nori, net ze no beim Bord, dodrop kommen dann e puer Sträife Geméis an/oder Tofu (oder och nach Sträife Saumon) an e bèsse Wasabi. Da rulls du d'Noriblat op a schneids et mat engem ganz scharfe Messer a Rondelen.



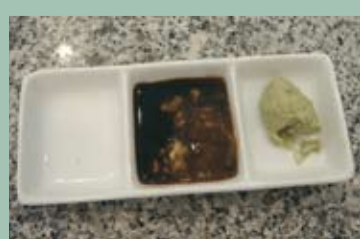
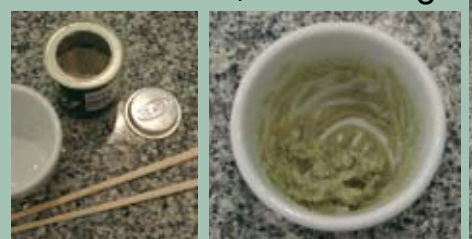
Roll: Lee op e Noriblat Räis, Fësch, Geméis, ... an e bèsse Wasabi a rull et wéi eng Tut zesummen.

Setz deng verschidde Sushien mat engem Kéipche Wasabi op en extra schéinen Teller, schëdd Sojazooss an eng Schësselchen an dann: Gudden Appetit!



\*Wasabi ass eng Zort Mierréidech. Et gëtt en als Pudder oder fäerdeg an der Tub. De Pudder mat e bèsse Waasser réieren an 1/4 Stonn zouge-

deckt stoeloesen. De Wasabi an d'Sojazooss réieren. Opgepasst: ganz scharf!!



## sushiräis

1 Taass ronnen, japanesche Räis wäschen, bis d'Waasser bal klor ass. De Räis an enger Pasette 1/2 Stonn quëlle loosse. Dono mat 5 Tase Waasser un d'Kache bréngen a knapps 10 Minutte simmere loosse. D'Hëtzt zoudréinen an en nach 10 Minuten zéie loosse. Dann entweder 1 1/2 lesslöffel Räisesseg mat 1 lesslöffel Zocker an 1/2 Téiläffel Salz oder e Päckelche fäerdeg Suchimeschung mat engem naassen, holzene Löffel an de Räis mëschen. Op Kierpertemperatur ofkille loosse.



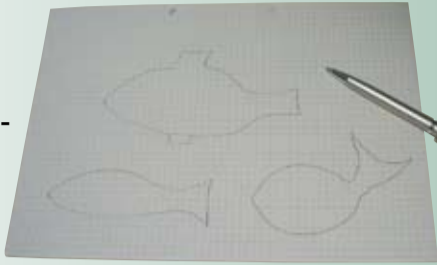


## Fëscher spill

Du brauchst:  
 Pobeier, Bläistëft,  
 Schéier, Moos-  
 gummi, Wäistëpp, Pech,  
 dënne Drot, Zaang, een holze Bengel,  
 Schnouer, décken Drot.

Sou geet et:

mol verschid-  
 de Fësch op  
 de Pobeier  
 a schneid  
 se aus. Lee



déi Schablounen  
 op de Moosgummi,  
 zeechen d'Kontu-  
 ren op a schneid  
 d'Form aus.



Rëscht d'äi Fësch  
 mat Moosgummi  
 reschter.

Pech op zwou  
 Säite vum Moos-  
 gummi fësch  
 Wäistëpp op, net  
 ze wäit ënnen,  
 soss kippt de  
 Fësch ëm.  
 Pëtze elo e Stéck



Drot of a stiech  
 en uewen  
 duerch de  
 Fësch. Verdréin  
 di zwéi Enner  
 vum Drot mate-  
 neen a Form e  
 Krees domat.  
 Verstopp  
 d'Wutze gutt,  
 datt keng



scharf Enner  
 méi eraus-  
 kucken.

Béi aus dem  
 décken Drot e Krop an der Form vun en-  
 gem S. Stréck e Stéck Schnouer  
 déi eng Säit un de Bengel an di  
 aner Säit un de Krop.



Lo geet  
 et lass: setzt är Fësch op d'Waasser:  
 an der Bidden, am Weier, an der Baach,  
 ... a kuckt, ween am meeschte Fësch  
 fänkt.



## Schéff ëmmer

Du brauchst:  
 eng Biitchen mat Waas-  
 ser, eng zimlech flaach  
 Béchs (z.B. vum Tomate-  
 muerch), e ganze Koup Steng a ver-  
 schiddene Gréissten (vu Kresi bis noss-  
 grouss)

Sou geet et:  
 Stell d'Biitche mam Waasser op den  
 Dësch an d'Béchs (d'Schéff) op d'Waas-  
 ser.



Lo hëlt sech  
 noeneen  
 jiddwer  
 Matspiller



e Steen. Da leet ee Spiller nom aneren  
 e Steen an d'Béchs. Dee Spiller, duerch  
 deem säi Steen d'Schéff ënnergeet,  
 muss all d'Steng aus der Béchs huelen  
 a gläich erëm deen éischte Steen  
 vun der nächster Ronn dra leeën. Wee  
 fir d'éischt keng Steng méi huet, ass  
 gewonnen. Beim Spill d'äerf natier-  
 lech keen d'Schéff upaken oder  
 um Dësch rëselen!



## Rätsel

Wéivill Fësch schwam-  
 men hei duercher-  
 neen?



# Op -5000 Meter Déift....

...Kee Mënsch kann esou déif tauchen! Nëmme duerch Tauchroboteren, déi Fotoen a Prouwen mat erop bréngen, wësse mer wat do leeft.

**-keng Luucht:** esou déif kënnt d'Sonn net an d'Waasser. Vill Déieren aus der Déift hunn dofir guer keng oder ganz verkëmmert Aen; si sinn an der kompletter Däischtert souwisou net ze gebrauchen!

Planzen kënnen net do liewen, Planzefréisser deemno och net!

**-bal kee Sauerstoff**

**-kal:** Waassertemperaturen tëschent 3.6° an 0.6°C; egal ob Dag oder Nuecht, ob an den Tropen oder an der Arktis.

**-héigen Drock:** Den Drock vum Waasser spierts de schon an den Oueren wanns de an enger Schwemm 2 Meter déif tauchs. Op 10.000 Meter Déift géif d'Waasser mat 1 Tonn op all cm<sup>2</sup> vun denger Haut drécken! Dat hält de net aus!

Vill Liewewiesen an dësen Déiften sinn Aasfréisser: si ernähren sech vun den doudege Fësch oder Mieressäuger déi op de Grond falen. Och ofgestuerwen Algen kann een um Mieressuedem fanen.

Net nëmme Fësch liewen am Mier, och Séistären, Séicornischongen, Schwämm, Séianemonen, Wiirm a Kriibsen sinn an dësen Déiften ze fanen.

## Sackmaul (Pelikanaal)

Eng eenzeg Maul! Domat kann en déck fett Brocke fänken. Wann sou selen eppes Friessbares laanschschwëmmt, dann dierf een net kriddleg sinn.

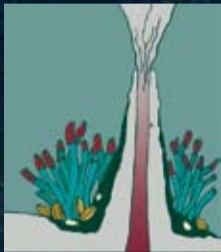


## Phronima

Dëst Kriibsdéier - de Modell vum 'Alien' aus dem Film - leeft an der Haut vun engem aneren Déier, enger Quall z.B.



**Black Smoker:** hei dämpt a spruddelt et gliddeg waarm aus dem Buedem wéi bei engem Vulkan. Bakterie kënnen vun den héich-géftegen Schwefelgasen liewen, a suergen esou derfir dass déi aner Déieren eppes ze friessen hunn, wéi z.B. den Röhrenwurm oder d'Riesenmuschel.



## Gespensterfisch

Dës 'Hochgucker' hu riseg Aen, déi no uewe stuerken. Si liewen a mëttleren Déiften (-400 bis -2500 m) wou ganz wéineg Sonnelicht hikënnt. Fir dass nach méi Luucht an déi grouss Lënsen fällt, hu verschiddener souguer en duerchsichtige Kapp.



## Riemenfisch

Bis 17 m laang gëtt dës Fësch. Heiansdo verléiert en sech un der Mieressuewerfläch, an da gesinn d'Mënschen 'Séischlaangen'.



E, Wirbelner Sa

(\* grad D'Fësch héieren





**Quastenflosser**  
Dést «liewegt Fossil»  
ass zwar nëmmen  
an Déiften bis 400 m  
unzetreffen (an do  
och ganz selen), mee  
hien ass awer scho  
virun 400 Milliounen Joer  
ganz ähnlech dorue-  
ter geschwommen: hie  
beweeegt seng 4 kräfteg Flos-  
sen sou wéi e Salamander  
seng Been wann en iwwert  
de Buedem leeft, a mecht  
domat den Iwwergang  
vum Waasser- zum  
Landdéier.



**-11034 m**, ass déi déifste Plaz déi bis  
elo am Mier gemooss ginn ass: Dat ass  
de Wifjastief (genannt nom Schéff ‚Witjas‘  
dat gemoos huet) **am Mariannengra-  
ben**, am pazifeschen Ozean.  
An der Moyenne sinn d’Weltmieren 4000  
Meter déif.

\* Bakterien si mikroskopesch kleng  
Liewewiesen.

Op Plaze blénkt a fonkelt et wéi op en-  
ger Kiermes! Verschidde Mieresseie-  
ren kënnen selwer Luucht produzéieren,  
duerch eng chemesch Reaktioun oder  
mat Hëllef vu Bakterien\*.

De **Peitschennasen-Angler** dréit  
eng Aangel mat enger Liichtche  
praktesch op der Nues virum  
Mond. Och de **Fächer-  
flosser** geet mat  
deem Trick no  
kleng  
Fësch  
fës-



chen.  
Awer nēm-  
men d’Weibchen!  
D’Männercher vun  
den Anglerfësch sinn winzeg  
kleng an hunn als eenzegt Ziel am  
Liewen e Weibchen ze fannen – net sou  
einfach an deem wäiten däischtere Mier.  
Fënnt en e Weibchen, bässt et sech als  
Parasit\* u sengem Kierper fest a gétt en  
Deel dervun. Schmarotzer!

\* e Parasit leeft op Käschte vu sengem  
«Wiert»; ouni hie kéint hien sech net er-  
nähren an iwwerliewen.

Aner Déieren benotzen hir egen fabri-  
zéierten Luucht fir sech ze verteidegen,  
fir mateneen ze ‚schwetzen‘ oder fir e  
Partner unzelackelen.



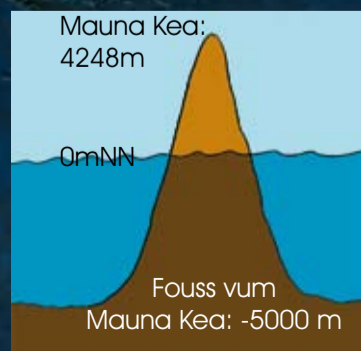
**Manteltier**

ellost\* wat mat der oppe-  
chnëss waart dass een em  
dra-schwëmmt.  
wéi Schleeken, Insekten...  
hunn eng Wirbelsail a ge-  
dofir zu de Wirbeldéieren,  
wéi mir Mënschen och)



**Säbelzahnfisch**

Du hues bestëmmt scho vum Tiger héie-  
ren – majo hei ass säi Verwandten aus  
dem déiwe Mier! Verschidden Aarte  
kënnen am Laf vun hirem Liewen d’Ge-  
chlecht wiesselen.



Mieresnivea: 0 m NN „Nor-  
malnull“, dat ass de mëtt-  
lere Mieresspiegel op enger  
bestëmmtener Plaz. Vun do  
aus ginn d’Héichte vun de  
Bierger an d’Déifte vum Mier  
gemooss.

**Mauna Kea: 4248m**

Dëse Vulkan op den Hawäi-In-  
selen, ass deen héchste Bierg  
op der Äerd – wann een vun  
sengem Fouss déif ënnen am  
Mier ausgeet! - iwwer 9000 m  
héich!!

# FËSCH MECHT FIT,

Firwat? Fësch ass eigentlech gläichwäerteg mam Fleesch, awer Fësch huet nach vill méi:

**EEWÄISS**, dat gudd verdaulech ass

**VITAMINNEN A, D a B**. Dat ass besser wéi Vitamintabletten oder -sirup!

**MINERALSTOFFER** wéi Jod a Kalium. Jod ass ganz wichteg fir d'Schilddrüs, fir eng gudd Konzentratioun a géint Middegkeet (kuckPW 2/2001).

**FETTER**. d'Fëschfetter an -ueleger gehéiere wéi déi planzlech Fetter zu dene gudden Fetter. Verschiddener vun dësen Fetter sinn Omega-3 Fettsäieren, déi liewenswichtig sinn fir d'Gehir, d'Häerz an den Immunsystem.

**2-3 mol d'Woch 1 Portioun Fësch iessen!**

(= 100-150 gr Filet)

Fir de Fësch gëtt dat nämlecht wéi fir d'Fleesch: ëmmer e puer Portiounen Geméis an 1 Portioun Räis, Gromperen, Brout oder Nuddelen derbäi iessen!

Ëmmer frësch Fësch iessen, well Fësch verdierft ganz séier an da kann et zu schlëmme Vergëftungen kommen!

Eng Portioun Fësch kann een och emol ersetzen duerch Kriibsen, Crevetten, Muschelen, Tëntefësch oder Algen.

## WËI HÄLT EE FËSCH?

Am beschte guer net, wa méiglech direkt deen nämlechten Dag iessen! Am Frigo an enger Glas- oder Porzellänsschüssel hält de Fësch sech een Dag. Direkt nom Akaf déifgefruer hält e sech bei -18°C 5 Méint. D'Entdeeën dauert 2 Stonnen, duerno soll en direkt verschafft ginn.

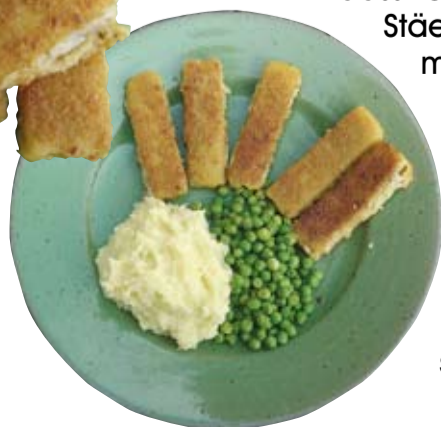


## WOU KËNNT DE FËSCHSTÄBCHEN HIR?

Déifgefruer Fëschfileten (Kabeljau, Alaska-Seelachs oder Seehecht) ginn a rechteckeg Stécker zerseeft. Déi lafen dann duerch e naasst Gemësch aus Miel,

Stärkt, Waasser a Bindemittel an dono duerch Panéiermehl. Da gi se kuerz a gliddegt Fett gezappt, nogefrieren a verpaakt.

Net iwerdreiwen mat Fëschstäbcher iessen, do ass vill ongeond Fett dran!



## WOU KËNNT DE FËSCH HIR?

Am beschten ass et natierlech, wann de Fësch vun enger Küst ganz nobäi kënnt. Meeschtens kënnt en awer vu ganz wäit hir.

Direkt nom Fang, nach um Schëff, gëtt de Fësch ausgeholl, zerschnidden a bei manner wéi -18°C gekillt. U Land gëtt e verpaakt oder weider verschafft (gedréchent, marinéiert, gereechert). Da gëtt e mat Camionen duerch d'ganz Welt an d'Butteker geliwwert.

Méchs du Vakanz um Mier: da géi mol mat dengen Elteren an den Hafen op de Fëschmaart: do kritt een deen herrlechsten, frëschste Fësch!



## WËI MECHT EE FËSCH?

Am beschte keeft ee Fësch scho färdig ausgeholl. Dono gëtt: ënnert kallem Waasser wäschen, dréchentuppen a mat Zitroun areiwen. Dann: kachen (awer douce, soss zerfällt en), dënsten, grillen, broden, an der Papillotte (kuck Rezept niewendrunn) am Schäffchen. Fir Fësch ze maachen gëtt et Milliounen Méiglechkeeten! Einfach Fantasie, loscht a Kraider huelen a lass!

## FIR D'ELTEREN:

Eis Fësch si gréisstendeels an Nout. Beim Fëschfang kënnt et dacks zu **IWWER-FËSCHUNG**. D'Fësch hu keng Zäit méi fir erwuessen ze ginn an ze läichen. Et gëtt der ëmmer manner. Beim Fësch gi vill ganz jonk oder „falsch“ Fësch matgefang, déi da krank oder futti nees an d'Waasser zrëckgehait ginn. Dat gëtt nëmme fir grouss Fëschfangflotten, net fir di „kleng“ Fësch.

Programmer ginn oder mussen dofir an de Wee geleed ginn:

- Schutzzonen a Schutzzäite ginn agefouert.
- Jährlech Fangmenge gi festgesat.
- D'Fanggeräter gi verbessert.
- D'Kontrolle gi méi streng.

Wat d'**SCHUEDSTOFFER AN D'NEMATODEN** ugeet, do si ganz streng Grenzwerte festgesat ginn an et gi permanent streng Kontrolle gemaach.

**OP FËSCH BRAUCH EEN AUS DËSEN GRËNN NET ZE VERZICHTEN!**



# FËSCH GËTT POWER!

probéier et zesumme mat dengen Elteren aus!

## SPIESSER

en déckt Stéck feste wäisse Fësch a Cube schneiden. Brout ouni Kuuscht a Cube schneiden. Alles an enger Schos- sel mat e puer Strutzen Olivenueleg, zermuelenem Knuewlek, Salz a Pfeffer an e bësse Romarin mëschen. D'Cube op Spiesser oder op Romarin- äscht stiechen an am Schäffchen 1/4 Stonn bis 20 Minutten ënnert dem Grill bei 170°C goe loos- sen. Frësch Tomaten oder eng gring Zalot a Gromperen sinn hei gufft derbäi.



## SASHIMI:

vill Kanner hunn deen typesche Fëschgoût net gäer. Réie Fësch huet e ganz douce Goût a schmaacht super. E Stéck ganz frësch Thon oder Saumon oder och wäisse Fësch a Stécker schnei- den. Thon a Saumon a méi déck Stécker, wäisse Fësch a reng Tranchen. Op engem Teller schéin arrangéieren a mat Wasabi a Sojazooss (kuck S.6&7) zervéieren. De Sashimi muss onbedéngt mat Stäbercher giess ginn! Vill Spaass! Hei passt Räis a frësch Geméis wéi Cornichonzalot oder Kohlrabi gufft derbäi.

## BACALHAU- KROKETTEN:

400gr Kabeljau mat Waasser bedeckt douce 1/4 Stonn kachen. Op Kichepo- beier ofdrëpse loosse a kleng maa- chen. Oppassen, datt keng Sprenze méi dra sinn. 300 gr Grompere kachen an zertripsen. Gromperen a Fësch mat en- ger klenger zeriwwener Ënn, 2 lessläffel Péiterséileg, engem geklappten Ee, Salz a Pfeffer gufft mëschen. Mat engem lessläffel Kéipercher vun dëser Mass an eng déif Pan mat gli- degem Ueleg ginn a goe loosse, bis se brong sinn. Op Kichepobeier ofdrëpse loosse. A Portugal ginn dës Krokette fir Krëschttag gemaach. Si gi mat Grom- perepurée an Zalot zervéiert.



## PAPILLOTTE:

Op e groust Stéck Schmierepobeier, an Häerzform geschnidden, e bësse gedënste Spinat (oder soss e Geméis), e Stéck renge wäisse



Fëschfilet (ganz gufft ass hei Sole oder Rouget), Salz, Pfeffer, e bësse Paprika

a wann engem dat schmaacht, e bësse Parmesan leeën. De Pobeier ronderëm zoudiebelen, sou datt nach Loft ronderëm de Fësch ass. Am Schäffchen 20 Minutte bei 170°C goe loosse. Mat Räis oder Gromperepurée zervéieren.



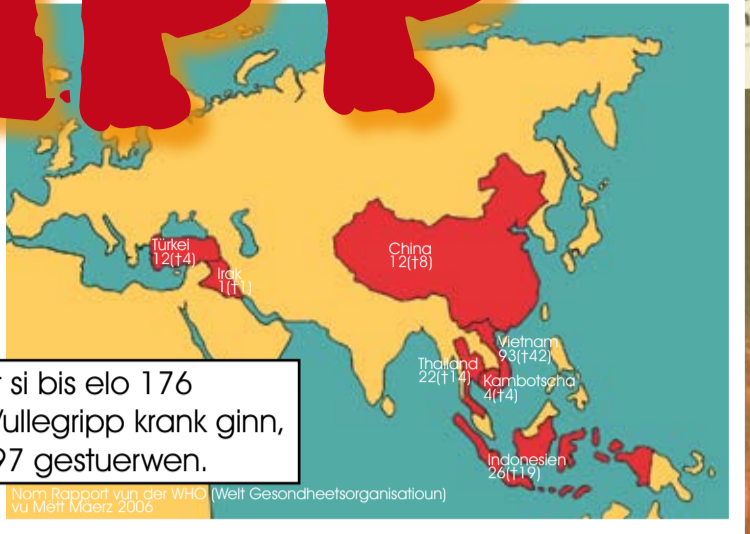
## SPAGHETTI MARINARA

1 Ënn an 2 Zéiwe Knuewlek an e bës- sen Olivenueleg ubroden, 1 Zoppeläffel Tomatepurée derbäiginn. Tomaten a Stécker geschnidden (oder Tomaten aus der Bëx), Thym, Lorberblatt, Salz a Pfeffer derbäiginn a 25 Minutte brutschele loosse. Kleng Stécker Thon oder Saumon oder wäisse Fësch an eventuell Kalamar a Rondele geschnidden an enger Pan 3 Minutte broden an dann an d'Tomatenzooss ginn. Vum Feier huelen a waarm halen. Spaghetti kachen. Spaghetti op Telleren zervéieren mat der Fëschtomatenzooss drop.



Fësch	Fett	Jod	VitA	VitD	VitB1	VitB2
<b>Mierwaasserfësch</b>						
Flunder	0,7	65	9,9	-	220	210
Heilbutt	9,8		31	15	65	70
Hering	17,8	41	38	27	40	220
Kabeljau	0,6	187	6,5	1,3	55	46
Makrele	11,9	109	100	4	130	360
Rotbarsch	3,6	70	14	2,3	110	80
Sardine	4,5		20	11	20	250
Schellfisch	0,6	186	17	-	50	170
Scholle	1,9	46	0-6	-	210	220
Seehecht	2,5		-	-	100	200
Seelachs	0,8	121	-	-		
Seezunge	1,4					
Steinbutt	1,7	180				
Thunfisch	15,5		450	4,5	160	160
<b>Séisswaasserfësch</b>						
Aal	24,5		980	20	180	320
Barsch	0,8		6,5	-	75	120
Forelle	2,7	10	32	-	84	76
Hecht						
Karpfen	4,8		44	-	68	53
Lachs	13,6	45	41	16	170	170
Wels						
Zander	0,7		-	-	160	250

# VULLEGRIPP



De Pitti läit mat 40°C Féiwer am Bett. Hien huet de Schnapp, den Houscht a fuerchtbar de Kapp wéi an hie gétt vum Dokter ënnersicht.

Op der ganzer Welt si bis elo 176 Mënschen un der Vullegripp krank ginn, dovunner sinn der 97 gestuerwen.

Du hues eng Gripp. Well s Du sou vill Féiwer hues, solls Du e puer Deeg am Bett bleiwe fir rëm richtig gesond ze ginn. Eng richtig Gripp ass méi schlëmm wéi eng einfach Erkältung mat e bësselchen Houscht a Schnapp, déi no e puer Deeg eriwwer ass.

Dat kënt dovun wann een ni nolauschtert. Du wolls jo keng Hänschen a keng Schutzmask undoen, wéi s Du dem Kanarienvillche säi Käfeg gebotzt hues! An elo hues Du déi schlëmm Vullegripp!

Dr: Berouegt lech Madame, äre Pitti huet eng normal Gripp an hie mist a 7-10 Deeg rëm monter sinn: hie brauch Schlof, Rou, vill Flësegkeet, lichte Kascht a Medikamenter géint Féiwer. Bei esou engem fitte Borscht wéi dem Pitti ass eng Gripp séier auskuréiert. Déi normal Gripp kann zwar och schlëmm gi bei schwachen, kranken oder eelere Leit (an Däitschland stierwen all Joer 5-10.000 Leit dorun).



Mamm: Wat ass dann den Ënnerschied tëschent der normaler Gripp an der Vullegripp?

Dr: Symptomer (héich Féiwer, Houscht, Kappwéi, ...) vun enger einfacher Gripp an der Vullegripp si bal déiselwecht, mä si ginn awer vun 2 verschiddene Virusen ausgeléist. D'Vullegripp ass eng Vulle-Krankheet, déi réischt a ganz wéinege Fäll de Mënsch ugestach huet. Op der ganzer Welt si bis elo 176 Mënschen doru krank ginn, a leider 97 dovun gestuerwen.



Bis elo hu just Leit a Vietnam, China, Kambodscha an der Tierkei d'Vullegripp kritt, déi zum Beispill mat hiren Hénger, déi de Virus hater

am selwechten Haus gelieft hunn oder déi krank Vullen ugepaakt hunn. De Virus ass an deene Fäll vun de kranken Hénger op de Mënsch iwwergaang. Mä glécklecherweis ass bis elo de Virus H5N1 vun der Vullegripp nach net vu Mënsch zu Mënsch iwwerdro ginn, ganz am Géigesaz zum Virus vun der Mënschen-Gripp.

Pitti: Wéi geet dat?

Dr: Wann s Du néitschs oder houschts, kommen d'Virusen an d'Loft a wann e Mënsch, deen niewent dir ass, (manner wéi 1 Meter) se anotemt, da kann hien och krank ginn. Well e Virus e ganz klengt Liewewiesen ass, dat sech andauernd ännert, kann et virkommen, datt sech de Virus vun der Vullegripp esou ännert, datt hie ka vu Mënsch zu Mënsch iwwerdro ginn an datt

da vill Leit krank ginn. Eng aner Méiglechkeet wier, den H5N1 géif sech mam mënschleche Grippe-Virus verbannen: dann hätte mir e Super-Virus, dee sech ganz séier ënnert de Mënschen op der ganzer Welt géif verbreden. Mä dat ass glécklecherweis nach net geschitt. Géint Vullegripp gétt et am Moment och nach keng Impfung, déi eis schütze kënt.



Mamm: Musse mir da lo fäerten, datt Zuchvullen de Virus vun der Vullegripp matbréngen?

Dr: Dat ass méiglech a fir ze verhënnern, datt Hénger ugestach ginn, musse si vum 20. Februar un am Stall bleiwen. Bis elo ass nach op der ganzer Welt kee Fall bekannt, datt e wëlle Vull e Mënsch mat der Vullegripp ugestach huet. Et ass awer wichteg, datt dir keng doudeg Vullen an och kee Vullendreck upaakt an datt dir Är Hän all kéiers wäscht, wann Dir vun dobaussen an d'Haus rakommt. Pitti, Du denks dorun a sees et och denge Komeroden, wanns du déi next Woch rëm dobausse ronderëm sprange kanns.



Virus: Mini-Liewewiesen, dat schlëmm Krankheeten ausléise ka wéi Gripp, Vullegripp, AIDS, Tollwut



# D'Melusina

Em 1850 huet de lëtzebuerger Dichter Edmond de la Fontaine, Dicks genannt, di ganz al Legend vun der Melusina op Däitsch opgeschriwwen. Ech erzielen iech dem Dicks säi Melusina lo fräi iwwersat op Lëtzebuergesch.



Viru laanger Zäit war de Grof Siegfrid vu Käerch op der Juegd. Heen huet sech am Uelzechtdall, do wou haut d' Stad Lëtzebuerg steet, veriirt. Wou et Owend ginn ass, huet hee sech entschloss fir do am Gestraich ze schlofen. Zur Geeschterstonn gouf hee vun engem wonnerbare Gesang erwächt.

Um Bockfiels am helle Moundschäin De Siegfrid hat sech

souz een zauberhaft, wonnerschéint Meedchen. De Siegfrid hat sech dee Moment an d'Melusina verléift, well hatt war et, an en huet hatt gefrot, ob hatt seng Fra wéilt ginn. D'Melusina war bereet dem Grof seng Léift ze schenken, just hatt däerf duerch en Zauber de Bockfiels net verlossen. Dorophi verschwénnt hatt traureg.

De Siegfrid war dono just nach vun dem Gedanke besies fir um Bockfiels e Schlass opzerichten a mam Melusina do ze wunnen. Heen huet seng Lännereien zu Felen mam Abt Maximilian vun Tréier géint de Bockfiels getosch. Heen hat awer net Sue genuch fir e Schlass dodrop opzerichten. A senger Verzweiflung huet heen den Däiwel em Hëllef geruff. Deen huet direkt ugefaang e Schlass ze bauen an de Siegfrid huet versprach him an 30 Joer seng Séil ze iwwerloossen.

D'Melusina war elo d'accord fir de Siegfrid ze bestueden, awer énnert der Bedingung, datt hatt sech all Samsdes ongestéiert kéint a seng Kummer zréckzéien. De Siegfrid huet him geschwuer, datt e sech u säi Wonsch géif halen an 963 si si dunn als Mann a Fra an d'Schlass um Bockfiels agezunn. Vun elo u gouf et fir de Siegfrid elauter Gléck a Rächtum, seng schéin a léif Fra huet him vill Kanner geschenkt, seng Keesse waren ëmmer voll an heen huet vill Lännereien dobäigewonn.

Mee ee Gedanken huet de Siegfrid geplot: wat wuel seng schéi Fra all Samsdes eleng an hirer Kummer géif maachen.



An op engem Samsdeg huet hee sech a senger Fra hiert Zëmmer geschlach. Heen huet gesinn, wéi seng Fra sech a kristallklorem Waasser gebued huet a bis zum Nuebel mat engem Schlaangeschwanz bedeckt war. Wéi d'Melusina de Siegfrid gesinn huet, huet hatt ee fierchterleche Kreesch gedo an ass an der Déift verschwonn.

Heiandsdo gouf gehéiert, wéi d'Melusina nuets an d'Buerg komm ass, fir hiert jéngst Kand ze nieren, mee keen huet si méi gesinn.

Dem Siegfrid ass et duerch de Verloscht vu senger Fra, duerch seng Gewëssensbëss an duerch d'Angscht virum Däiwel ëmmer méi schlecht gaang.

Wou dem Däiwel seng Frist ofgelaf war, huet de Siegfrid e grousst Fest mat senger beschte Frënn gefeiert an en huet de Schlasswiechter de strenge Befehle ginn, kee Friemen an d'Schlass ze loossen. An awer stung zur ofgemaachten Stonn op eemol den Däiwel énnert de Gäscht an huet de Siegfrid mat sech an de flamenden Ofgrond gerappt. Hee krut awer nëmmen dem Siegfrid säi Kierper, well et ass gesi ginn, wéi seng Séil vun Engele gedro Richtung Himmel gefuer ass.

D'Melusina sëtzt säithir a sengem ënnerierdeschen Prisong. All 7 Joer, an och wa Lëtzebuerg Gefor drot, kënt si em Mëtternuecht an engem wäisse Kleeed op de Bockfiels a jéimert haart. Bei hire Féiss réngelt sech dann eng elle Schlaang, déi e gëllene Schlëssel am Mond hält. D'Melusina bitzt dann een eenzege Stach un engem Hiem a waart bis 1 Auer op hiren Erléiser. Dee muss e rengt Häerz hunn an der Schlaang de Schlëssel mat senger Léipsen aus dem Maul huelen an en dann op den Altar vun der Méchelskierch leeën. Wann d'Melusina dee leschte Stach um Hiem mécht a si bis dohinn net erléist ass, da brieche d'Fielse vu Lëtzebuerg zesummen an d'Stad an d'Fee gëtt drënner begruween.



# Héier héier ...

D'Ouer ass e wichtegt a kriddlegt Sënnesorgan! An och dat, wat am meeschte schafft! Wa mir schlofen, sinn eis Aen zou, awer eis Ouere sinn op a prett fir Téin opzehuelen.

Duerch eist Gehéier kréie mir d'Welt ronderëm eis mat, d'Ouer verbënd eis mat eise Matmënschen, hatt warnt eis viru Geforen, hëlleft eis eis ze orientéieren a gëtt ni midd.

Probéier et aus: Tréppel doheem ronderëm. Hal der dono d'Hänn virun d'Oueren, ouni se ze beréieren a probéier da ronderëm ze goen. Mierks de en Ënnerscheid?

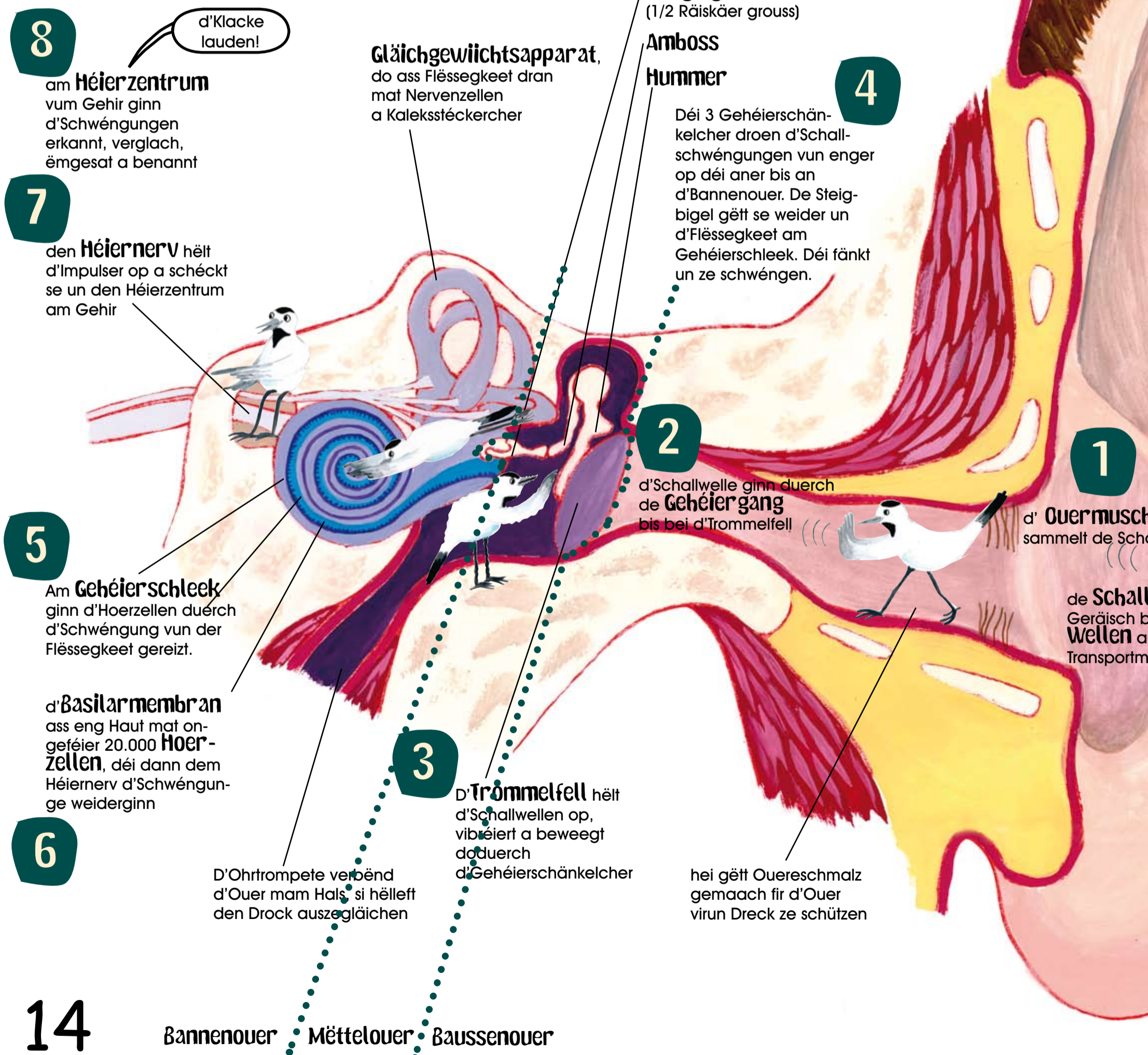
# Héiers du gutt?

D'Sophie huet d'Flemm. Schon erëm eng Kéier konnt hatt net op dem Schoulmeeschter seng Fro äntwerten, hatt huet d'Fro guer net verstan. An enger Klass ass et ni ganz roueg, do raschelt Pobeier, do houscht een, do fällt e Bic op de Buedem, do sinn dem Schoulmeeschter seng Schrëtt a bei all deene Geräischer kann d'Sophie dem Schoulmeeschter seng Stëmm net richtig eraushéieren.

D'Sophie huet en Héierproblem. A wéi hatt hunn dausende vu Kanner en Héierproblem. Si fille sech doduerch dacks eleng, ausgestouss, ouni Frënn. Zum Deel hu vill Kanner en Héierproblem

scho vu Gebuert un. Bei anere kann en duerch Krankheeten wéi Mumps, bloen Houscht, Riedelen oder chronesch Mëttelouerentzündunge kommen. Ee Schued um Ouer, deen net méi ewech geet, kann och duerch e kuerzen, haarde Knall kommen, wéi z.B. Knupperten, Freedefeier oder eng op d'Ouer. An net ze vergiessen: wee vill haard Musek lauschtert (Discman, MP3, Tele, ...) oder soss haarde Kaméidi muss héieren (Maschinen, Stroosseverkéier, ...), kritt ganz sécher Héierproblemer. Wéi haart en Toun ass, gëtt an Dezibel gemooss. Bei 120 Dezibel deet et wéi an eisen Oueren. Awer scho bei 85 Dezibels ass Gefor fir eis Oueren.

# Wéi funktionnéiert d'Ouer?



Dezibel	Kaméidi
130	Fliger, deen nobäi start
120	Donner nobäi, vun hei un deet et wéi
110	Zuch dee laangschti fiert, ee ganzen Orchester
100	Musek bei Rock a Pop-concerten, an der Disco
90	vill Stroosseverkéier
85	vun hei un ass de Kaméidi schiedlech
80	Stadverkéier
70	Kaméidi an enger Pizzeria
65	Tële
60	haart Gespréich
50	
45	hei erwecht de Mensch
40	eng roueg Plaz um Land, douce Musek
30	
20	Pësperen
10	
0	hei fänkt d'Héieren un

Ganz wichteg ass et, en Héierproblem mat Zäit ze erkennen!

Leopold Mozart



Wolferl



Nannerl



Probéier et aus:

Huel 2 grouss Zeecheblieder an en décke Stéft. Setz dech bei den Dësch, lauschter Mozartmusik a mol mam Stéft oui nozedenken um Blat ronderëm. Dono lauschters du Rockmusik (oder soss eng) a méchs dat nämlecht. Schreif dem Panewippchen, wat dobäi erauskoum an ziel him, wéi dir dem Mozart seng Musik gefällt. Iwwregens, de Panewippchen schafft ganz gäer mat Mozartmusik!

## Maach dësen Test!

- Hues du Problemer, an der Schoul alles gudd ze verstoen, wat d'Leierin seet?
- Hues du Problemer ee Gespréich ze verstoen, wa vill Leit zesumme schwetzen?
- Fällt et der schwéier, den Text vun engem Lidd am Radio ze verstoen?
- Fällt et der schwéier Geräischer oder Déierestëmme nozeman?
- Hues du dacks Ouerentzündungen?
- Bass du vill eleng well s du deng Frënn net verstees?
- Mussen d'Leit dech e puer mol ruffen, iers du äntwers?
- Wann s du e Geräisch héiers, hues du da Problemer ze soen, wou dat Geräisch hier kënnt?
- Hues du Problemer den Tëlefon ze héieren?
- Hues du Problemer beim Liesen nach aner Geräischer am Zëmmer ze héieren?

Wann s du op dës Froen och nëmmen heiansdo mat JO (X) äntwers, da wär et besser deng Eltere loosse dech en Héiertest bei engem Ouerendokter maachen!

Fréier konnt een, wann een net gudd héieren huet, just en Héierouer benotzen. Haut gëtt et awer ganz cool a faarweg Héierhëllef, déi ee grad sou gudd weise kann, wéi e flotter Brëll. Fir Kanner, déi guer net héieren, gëtt et ee winzegt Stéck, dat an den Héierschleek agesat

gëtt. Ee Mikro, dee baussen um Kapp festgemaach gëtt, iwwerdréit d'Geräischer vu baussen un dat Stéck a sou kann d'Kand héieren a schwetzen.

A fir et guer net sou wäit kommen ze loosse? Gönn dengem Ouer ëmmer mol rëm déi eng oder aner Stonn absolut Rou. Dréin d'Musek net ze haart op. A wann s du en haarde Concert lauschtere gees, dann do Ouerestépp un. Do gëtt et der haut mat engem Filter, wou s du alles héiers, just e bësse méi lues.

## Wolfgang Amadeus Mozart

Dir ass bestëmmt schon opgefall: Verschidde Geräischer, wéi haarde Kaméidi, kënnen ee ganz nervös maachen. Vill Leit ginn duerch Kaméidi krank.

Aner Geräischer, wéi Musek, déi engem gefällt oder Vullegesang oder d'Rausche vu Wellen, kënnen ee frou oder entspaant maachen, kënnen einfach maachen, dat ee gudd drop ass.

Kenns du de Wolfgang Amadeus Mozart?

Heen ass warscheinlech dee bekanntste Museker vun der ganzer Welt. Hee war e Genie an en duerchdrivwene Geck. 1756 gouf heen zu Salzburg gebuer. Scho ganz kleng huet heen eng Musek héieren an huet se dann direkt ouni Nouten um Piano nogespillt. Hee war fasziniert vun dene schwaarzen Zeechen um Noutepobeier. Mat 3 Joer huet hee Piano gespillt, mat 4 huet hee Stécker komponéiert, mat 6 huet hee säin éischte Concert ginn a mat 9 seng éischt Oper komponéiert. De Mozart ass ni an d'Schoul gaang. Säi Papp, de Leopold Mozart, deen och Museker war, ass mat him a senger Schwëster Nannerl joerelaang op Reese gewiescht fir duerch hir Musek Suen ze verdéngen. Heen huet sengem Jong alles ënnerwee an der Päerdsutsch bäi-



bruecht: liesen a schreiwen, Sproochen, Geschicht, Musek, ...)

Méi spéit ass de Mozart op Wien gaang an huet do komponéiert a senge Schüler Musek bäibruecht. Hee war mam Constanze Weber bestuet. Si hate 6 Kanner, dovun hunn der awer nëmmen 2 iwwerlieft.

De Mozart huet wéi e Wëlle geschafft, heen huet 626 Wierker geschriwwen. Et gëtt gesot, dat heen dee Museker ass, deen déi meeschten Noute geschriwwen huet. Heen hat vill Erfolleg an huet vill Sue verdéngt. Hee war awer och e Mensch, dee gär gefeiert a gespillt huet a war dofir ëmmer a Geldsuerger. De 5. Dezember 1791 ass hee mat 35 Joer u Krankheet gestuerwen.

Ëm di 1850 huet de Ludwig Aloys Ferdinand Köchel ugefaang dem Mozart seng Wierker ze sënneren an der Rei no, sou wéi se geschriwwen goufen, ze klasséieren. Dat heescht Köchelverzeichnis. Nach haut sinn dem Mozart seng Wierker sou klasséiert.

Et gëtt gesot, dat dem Mozart seng Musek de Mënsche besonnesch gudd deef, dat seng Musek berouege kann an och Energie gëtt.

Lauschter emol eppes vum Mozart: «Eine kleine Nachtmusik» KV 525 oder «Die Zauberflöte» KV 620, do gëtt et extra Opname fir Kanner.

Constanze



Karl Thomas & Franz Xaver, dem Mozart seng Jongen

# Heckeplanzen



# Woll frieren



# Hielemolereien



# Specksteen