

De Panewippchen kënn 4x am Joer eraus

Zeitung vum 'natur musée' fir jonk Leit

De Panewippchen

N°114 1/2016



www.panda-club.lu



News

An eegener Saach

De Panewippchen am Plastik agepaakt - dat war net gewollt!

Mir hu vill Zouschrëfte kritt, well déi lescht Nummer vum Panewippchen am Plastik verschéckt gouf. Mat Recht!

Selbstverständlech wëll den 'natur musée' de Gebrauch vun onnëtz Plastikverpakunge vermeiden. Dofir hu mir elo mat der Dréckerei e Wee fonnt, fir dat déi nächste Kéier anescht ze man.



D'Redaktioun vum Panewippchen

Gewënner mat Plomme vum Joer 2016

Zu Lëtzebuerg ass den **Dréihälschen** (Wendehals, Torcol fourmilier, Eurasian wryneck, *Jynx torquilla*) Vull vum Joer 2016.

Den Dréihälsche leeft a Parken, Gäert a Bongerten. Hie frësst am léifste Seejomëssen. Säin Nascht baut en a Bamhiele vun anere Vullen an a Spiechtlächer. Och wann den Dréihälschen zur Famill vun de Spiechte gehéiert, kann hie selwer keng Lächer meesselen. Duerch säi grobrongt Fiederkleed ass hie gutt getarnt. Wann en opgereegt ass, stellt en d'Fiederer um Kapp an d'Luucht a beweegt

de Kapp wéi eng Schlaang. Well hien am Wanter bei ons näischt ze friesse fënnt, flitt hie bis an Afrika.



Dréihälschen

An Däitschland ass den **Dëschtelpéckchen**, (Stieglitz oder Distelfink, chardonneret élégant, goldfinch, *Carduelis carduelis*) Vull vum Joer.

Hien ass ee vun de faarwegste Sangvullen aus Europa. Um Menü sti Some vun Dëschtelen, Grieser, Kraider an och Beem. Hie wunnt a Bongerten, Parken a Gäert. An de leschte Joeren ass d'Zuel vun den Dëschtelpéckercher zréck gaang, well hien net méi genuch ze friesse fënnt: an de Wise sti bal keng Dëschtelen an aner Blumme méi.



Dëschtelpéckchen

Dat fënnt de
Panewippchen
super!



Dës Kolibriën huet d'Elizaveta SHARAPOVA, 13 Joer, bei der Science-Club Aktivitéit «Vu Vullen a Fiederen» gemoolt. Bei där Aktivitéit hu mir an der Ausstellung verschidde Vigel gekuckt a gemoolt.



Oreotrochilus chimborazo

PW 1/2016

Wat ass dran?

SÄIT 1

DE PANEWIPPCHEN 1/2016

Thema: Fréijoer

SÄIT 2

NEWS

Neiegkeeten aus dem 'natur musée' an der Natur

SÄIT 4

FAULDÉIERKACK-MMH!

D'Fauldéier a seng Matten

SÄIT 6

AM GAART

Réidercher an anert Fréijoersgeméis

SÄIT 11

Eng Réidercherschmier an e Réiderchersdip selwer man

SÄIT 12

OP DER SICH NO MINNEBLUMMEN

D'Aarbecht vum Mineralog am Musée

SÄIT 16

FRÉIBLÉIERHECKEN

De Kierelter

SÄIT 18

Spueren an der Heck

SÄIT 19

En Indiaka selwer bastelen

SÄIT 20

OP BESUCH BEI DEN DËLPËSSEN AN

IRLAND

SÄIT 26

EXOTESCH PLANZE SELWER ZICHTEN

De Mango

SÄIT 26

LIDD

Impressum

SÄIT 28

'natur musée'

E klengen Tropebësch bei mir doheem

De Panewippchen war fläisseg an huet no der Uleedung vun de Kniwelsäiten Nr 112 Passiounsfruuchtkäre geplanz.

A kuck do, no 7 Méint ass ons Planz schonns e gudder Meter héich a klëmmt all Dag monter weider.

Hues du och probéiert?

Da schéck ons eng Foto oder eng Zeechnung vun dengem tropesche Beemchen!



Den 'natur musée' ass lo och op facebook!

www.facebook.com/MNHNL



FAULDÉIERKACK - E GENOSS?



GLÉCKLECHERWEIS HUNN ECH EN DÉCKE PELZ AN DÉI SEEJOMESSEN HEI UM BAM KÉNNE MECH NET BÄSSEN.



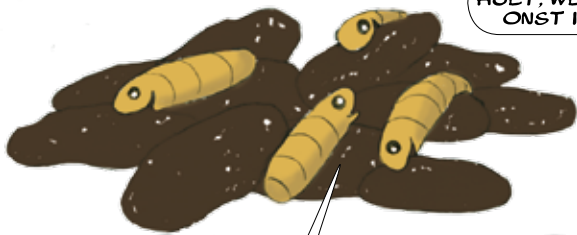
YIPPIEH!



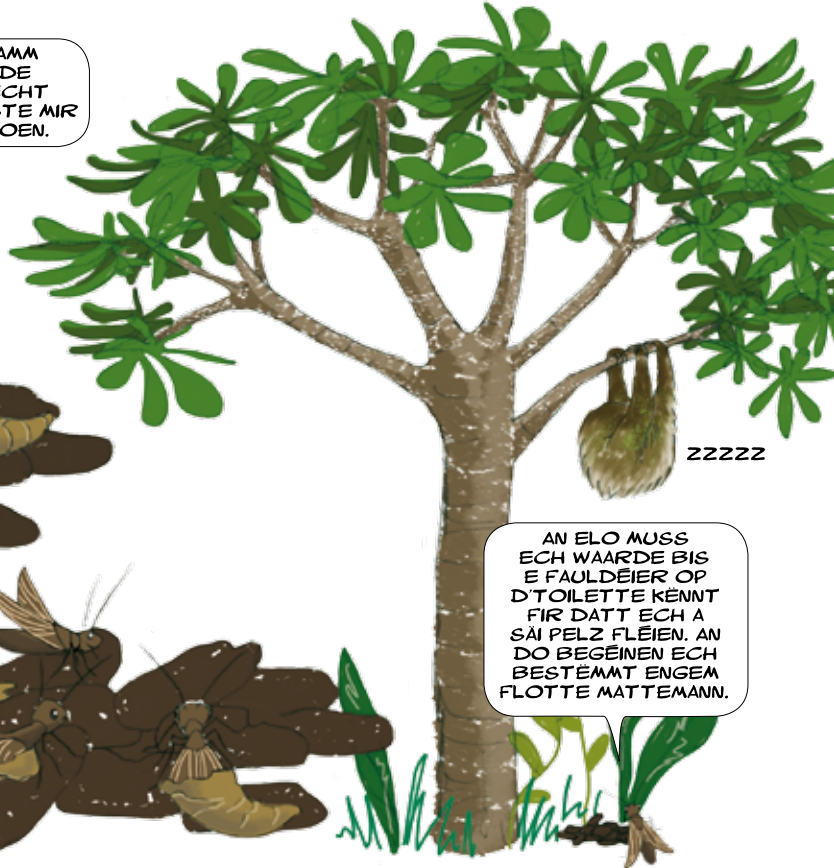
ENDLECH KANN ECH MENG EEËR OP DE KACK LEEËN.



GUTT, DATT ONS MAMM D'EEËR DIREKT AN DE RESTAURANT GELUECHT HUET, WELL SOSS MISSTE MIR ONST IESSE SICHE GOEN.



DU HUES RECHT; ET GËTT NÄISCHT BESSERES WEI FAULDEIERKACK.



ZZZZZ

AN ELO MUSS ECH WAARDE BIS E FAULDEIER OP D'TOILETTE KENNT FIR DATT ECH A SÄI PELZ FLEIEN. AN DO BEGËINEN ECH BESTEMMT ENGEM FLOTTE MATTEMANN.



DRÄIFANGER-FAULDEIER ALIAS
BRAUNKEHL-FAULTIER ALIAS
PARESSEUX À GORGE BRUNE ALIAS
BROWN-THROATED SLOTH ALIAS
BRADYPUS VARIEGATUS

- GRËISST: 50-60 CM
- GEWICHT: 3-5 KG
- HUET VIR 3 FANGEREN AN HANNEN 3 ZËIWEN
- LIEWEN OP DE BEEM AM REEBËSCH A SÜDAMERIKA
- KËNNE GUTT SCHWAMMEN
- FRIESSE BLIEDER AN OCH GRËNGALGEN AUS HIREM PELZ

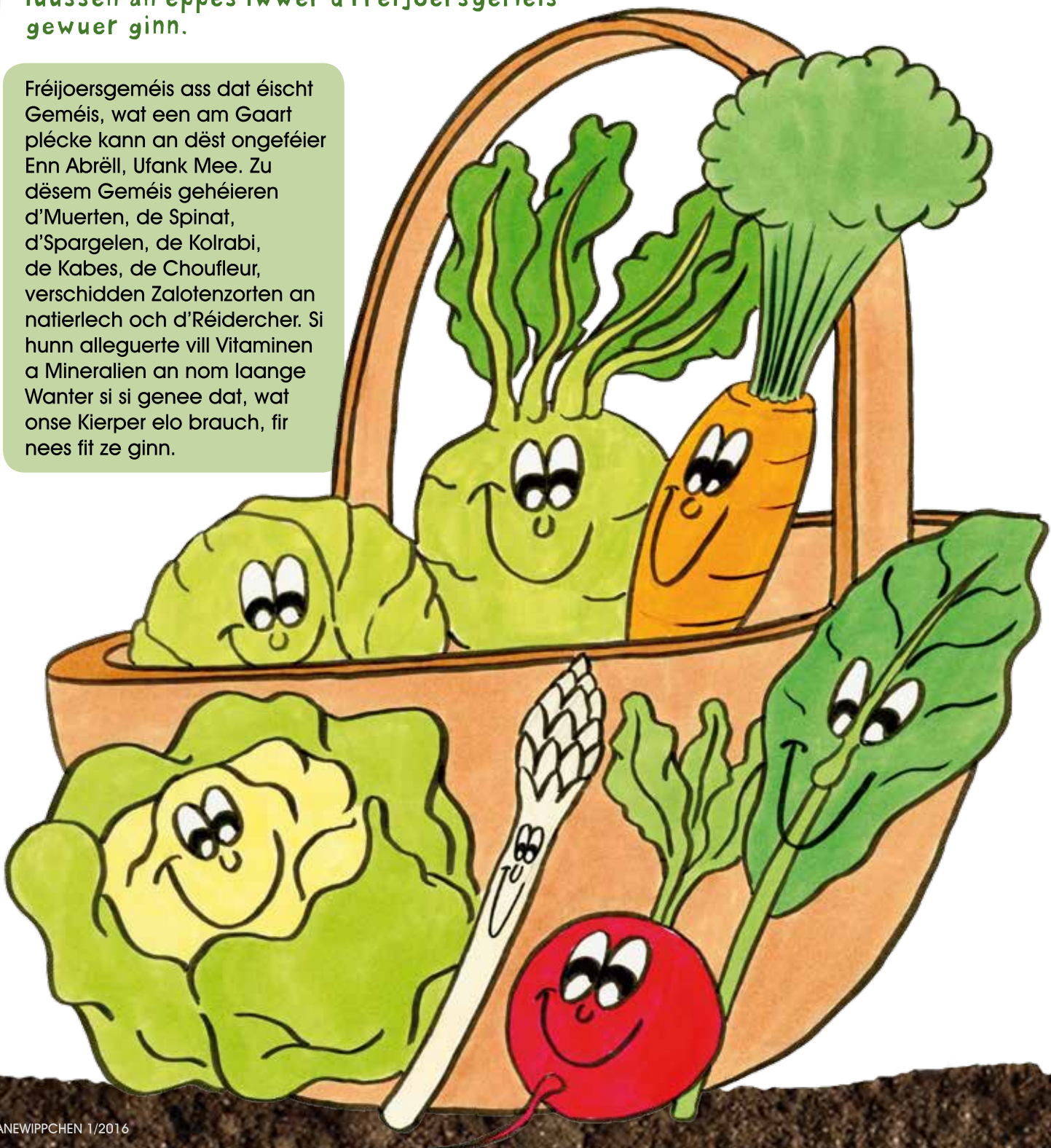
AM PELZ VUM FAULDEIER LIEWE GRËNGALGEN A VERSCHIDDE MATTEN. DËI ENG ZORT MATTE FRIESSE GRËNGALGEN, DËI ANER ZORT LEET HIR EEËR AN DE KACK.

Fréijoersgeméis

Am Fréijoer erwächt dobaussen net nëmmen d'Natur, neen, och de Gäertner hält nees de Spuet, de Reech an d'Stränz eraus a mécht sech op, fir am Gaart ze wuddereren.

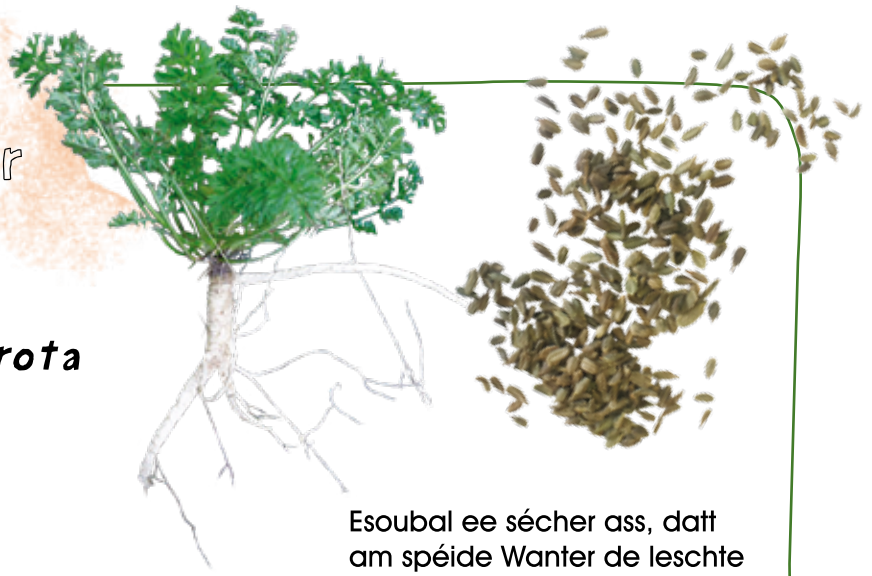
Mir wëllen him dobäi e bëssi iwwer d'Schëller luussen an eppes iwwer d'Fréijoersgeméis gewuer ginn.

Fréijoersgeméis ass dat éischt Geméis, wat een am Gaart plécke kann an dëst ongeféier Enn Abrëll, Ufank Mee. Zu dësem Geméis gehéieren d'Muerten, de Spinat, d'Spargelen, de Kolrabi, de Kabes, de Choufleur, verschidden Zalotenzorten an natierlech och d'Réidercher. Si hunn alleguerter vill Vitaminen a Mineralien an nom laange Wanter si si genee dat, wat onse Kierper elo brauch, fir nees fit ze ginn.



Muerten oder Wuerzelen

Karotte oder Mohrrübe, carotte, carrot, *Daucus carota*



Muerte si schonns ganz laang an Europa doheem, awer fréier gouf et se nëmmen als wëll Wuerzelen; si wore wäiss an hu liicht séisslech geschmaacht. Déi orange Muerten, wéi mir se haut kennen, goufe réischt am 17. Joerhonnert an Holland geziicht.

Esoubal ee sécher ass, datt am spéide Wanter de leschte Frascht erlaanscht ass, kann ee Muerten ausséien. Si sollten nom Ausséien ëmmer gutt fiicht gehal ginn. Si brauchen eng Zäitchen, ier se kéngen an aus dem Buedem erausluusse kommen.

Haut fënnt een awer och nach eng sëllegen aner Züchtungen vun alle Formen a Faarwen, vu wäiss iwwe giel, orange, rout bis hin zu mauve.



Do kann et schonns eemol virkommen, datt de Gäertner net méi genee weess, wou e se ausgeséit huet. Dofir gëtt et e klengen Trick; et mëscht ee Réidercherssom ënnert de Som vun de Muerten. D'Reidercher kéngen a wuesse ganz séier a wann d'Muerten da just aus dem Buedem erausluussen, sinn d'Reidercher schonns zeideg a prett fir geholl ze ginn. Duerno hunn d'Wuerzelen da genuch Plaz fir an d'Luucht ze schéissen an Enn Abrëll kann ee se aus dem Buedem zéien.

Wuerzele kann ee réi, gedempt oder gekacht iessen an et kann ee Jus dovunner pressen. Si enthalen niewent ville Vitaminen och nach dat sougenannt Beta-Carotin. Dat kann an onsem Kierper a Vitamin A ëmgewandelt ginn an dës Vitamin ass gutt fir d'Haut an och fir d'Aen.



Geméis aus dem Gaart sollt een am beschten ëmmer gläich opbrauchen. Wann een et an de Frigo leet, sollt een op jiddwer Fall d'Geleefs ofschneiden an d'Geméis an e fiicht Duch aschloen, soss dréchent et ze séier aus.

Kolrabi

Kohlrabi, chou-rave,
turnip cabbage,
Brassica oleracea



De Kolrabi gehéiert zu der grousser Famill vum Kabes. Säin Numm bedeit eigentlech "Kabessrommel" an dat och net vun ongeféier. Kuckt ee sech dëst Geméis méi genee un, sou gesäit een, datt een hei eng Zort Rommel huet, aus där Kabesblieder erauswuessen; an intressanterweis wiest déi Rommel iwwer dem Buedem an net wéi déi aner Rommelen am Buedem.



Haut kenne mir eng 40-50 verschidden Züchtungen, woubäi déi meeschten eng wäiss-gréngelzeg Fuerf hunn. Awer och bloen a mauve Kolrabi kann een haut am Geschäft fannen. Dëst Geméis huet vill Vitamin B a Vitamin C an onse Kierper brauch dës Vitaminne fir gutt kënnen ze funktionnéieren. Kolrabi schmaacht liicht séiss an et kann een e réi, gedämpft oder gekacht iessen.



Wie Kolrabi planze wëll, kann en iwwer d'Wanterméint an der Kautsch eropzéien oder awer et geet ee sech Setzlänge bei de Geméisgärtner kafen. Geplant ginn dës am Abrëll an e gudde Sowelbuedem op enger léfteger Plaz. Dëst ass wichteg, well een net wëll, datt d'Kabessmécke sech iwwer déi jonk Planzen hier

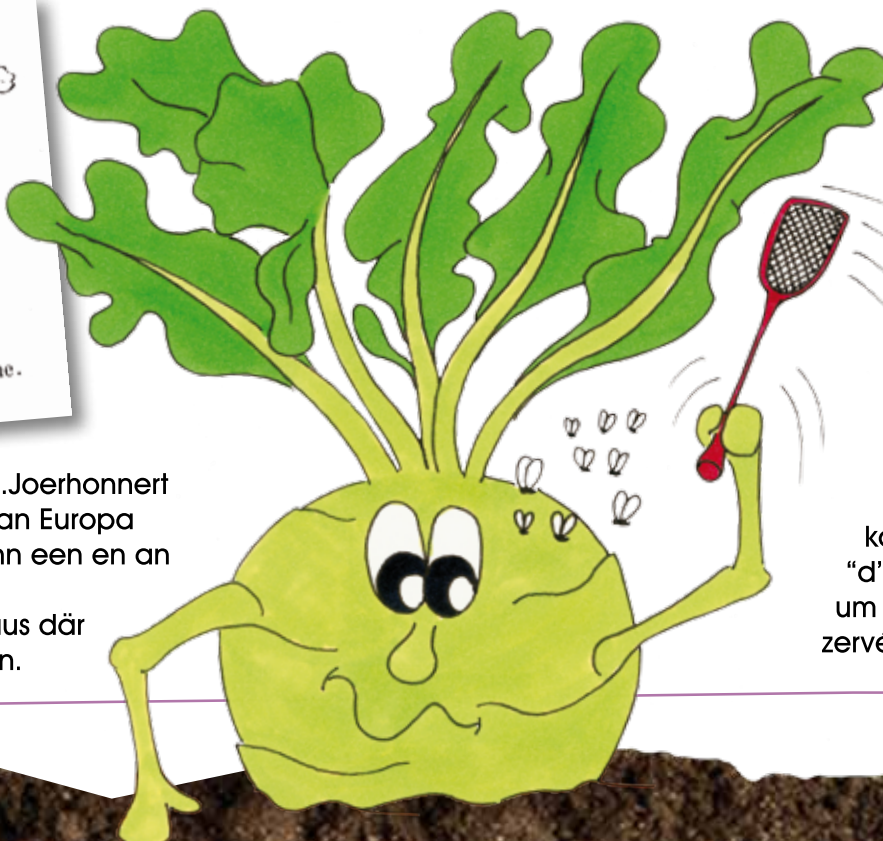
maachen. Et muss een och nach oppassen, datt ee se ëmmer gutt fiicht hält, soss baschte se a gi bannena ganz holzeg. No 6 bis 8 Woche

schonns kann een "d'Kabessrommel" um Mëttesdësch zervéieren.



Chou-rave hâtif de Vienne.
Réd. au cinquième.

Schonns am 16. Joerhonnert wor de Kolrabi an Europa bekannt; et kann een en an de Kichen- a Kraiderbicher aus där Zäit erëmfannen.



Spinat

épinard, spinach,
Spinacia oleracea

Spinat kënnt aus dem südlechen Deel vum asiatesche Kontinent an ass iwwer d'Mëttelmierländer bis an ons Géigende komm. Éischt Opzeechnungen aus dem 13. Joerhonnert schwätzen iwwer de Spinat als Heelplanz. E gouf de Kranke verschriwwen, wa si Problemer mam Darm oder den Nieren haten.



Frësch jonk Spinatblieder schmaache wonnerbar als Zalot oder awer gekacht mat e bëssi Ram.



Mir kënnen haut ënnert enger 50 verschidden Zorte Spinat wielen. De Spinat kann ee schonns am Hierscht ausséien, muss awer iwwer de Wanter déi kleng Schätz virum Frascht guff ofdecken. Wann een en eréischt nom Frascht an de Gaart bréngt, sou am Mäerz-Abrëll, muss een en duerno séier verbrauchen, well de Spinat ass eng Planz déi drop reagéiert wann d'Deeg méi laang ginn ewéi d'Nuechten. Dann nämlech fänkt en un ze beemen an da schmaacht e batter a gëtt ongenéissbar.



Am Spinat si vill wichteg Vitaminnen an och Eisen dran. Zwar ass nach laang net esouvill Eisen dran, wéi fréier ëmmer geduecht gouf, an dach hëlleft de Spinat beim Opbau vun de Muskelen. D'Geschicht vum Popeye, dee seng onheemlech Kraaft duerch d'Jicke vun Dousespinat krut, ass also net ganz falsch. Obwuel frësche Spinat dofir honnert mol besser ass wéi Dousespinat.



Réidercher

Radieschen, radis, radish,
Raphanus sativus



Den Numm Réidchen kënnt vum Laténgesche "Radix" an heescht Wuerzel; dës Planz huet sech vun Italien aus iwwer de Kontinent verbreet an ass zanter dem 16. Joerhonnert a bal all Geméisgaart uechter Europa ze fannen.



Et gëtt eng helle Wull vun Zorte vu Réidercher, an alle Formen a Faarwen. Am beléifteste si bei ons déi kleng ronn mat der rouden Schuel an der feiereger Schärft. Dës Schärft kënnt iwwregens duerch de sougenannte Moschterueleg, deen an der Réidchen enthalen ass. Dëst ass en äthereschen Ueleg, deen och am frësche Moschtersom ze fannen ass an ons och hei d'Tréinen an d'Aen dreift.

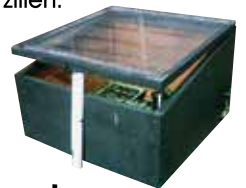


Réidercher kann ee ganz gutt réi iessen, mat enger Grimmel Salz (fir d'Schärft e bëssi ze huelen) oder an der Zalot.

Glossar

Kautsch:

Eng Kautsch ass fir de Gäertner eng vu Maueren agefaasste Gaardefläch an där een de Som ausséint fir Setzléngen erun ze zillen. Oft hu Kautschen e gliesenen Deckel fir déi jonk Schätz viru Keelt a Wand ze schützen



Suwelbuedem:

Ënnert Suwelbuedem versteet een e labbere fruchtbare Buedem. Hei sinn nieft de mineralesche Komponente wéi Toun a Sand och vill Humus, vill Nährstoffer fir d'Planzen a vill kleng Liewewiese wéi Bakterien dran ze fannen.

Äthereschen Ueleg:

Ueleg gëtt aus Planze gewonnen an ass eigentlich näischt anescht wéi de speziellen Doft vun der Planz, gefaangen an enger Flësegkeet. Dës Flësegkeet heescht zwar Ueleg, ass awer kee fettegen Ueleg wéi mir en huelen, fir ze broden oder Zalot ze maachen.

Réidercher ginn am Mäerz ausgeséint a si schonns no anerhalwem Mount zeideg. Si brauchen awer eng sonnig Lag a musse gläichméisseg fiicht gehale ginn. Wann ee se aus dem Buedem gezunn huet, sollt ee se frësch verdilligen, well wann ee se ze laang leie léisst, gi se mëll a schrompeleg. Et kann ee se dann eng Zäitchen an d'Waasser zappen, fir datt se dat Waasser, wat si verdonst haten, nees opsuckelen. Si hunn dann nees Bëss, mee am knackechste si si frësch aus dem Gaart.



Mmmhhhh!
Gudden Appetit!

KNIW WEL

Eng Réidercherschmier

Selwergepléckte Réidercher aus dem Gaart schmaachen am allerbeschten.

Wéi s du d'Reidercher planz, hues du jo op de Säite virdu gesinn.

Hei ass elo eng ganz einfach Uleedung fir dës Réidercherschmier ze maachen.

Du brauchst:
Réidercher,
eng Batterschmier,
wäisse Kéis,
Peffer a Salz

1 Réidercher wäschen an de Wutz erofschneiden.

2 Réidercher an dënn Tranche schneiden.

3 Op eng Batterschmier méchs du e gudden Zoppeläffel wäisse Kéis.

4 De wäisse Kéis pefferen an d'Reidercher droptesselen.

5 Elo nach eng Pouz Salz op d'Reidercher an da kanns du dir et gutt schmaache loossen.



E Réiderchersdip

Hei elo nach een anert flott Rezept fir déi bësse méi scharf Réidercher ganz z'iessen.



Du brauchst:
Réidercher,
en Dëppche Joghurt
Hunneg,
Peffer a Salz

1 Réidercher wäschen, de Wutz erofschneiden an an dënn Tranche schneiden.

2 Dono a ganz kleng Stécker schnibbelen.

3 An een Dëppche Joghurt e gudde Flapp Hunneg ginn. Pefferen a salzen.

4 Déi kleng geschnibbelt Réidercher drënner mëschen. Looss der et gutt schmaachen.





Klebensbergit

De Brandolzit ass eréischt 3x op der ganzer Welt fonnt ginn: zu Brandolz an Däitschland, an der Tscheschei - an zu Lëtzebuerg!

All dës Mineralien kann een an der aler Antimon-Minn zu Géisdref fannen! (D'Fotoe sinn deels staark vergréissert.)

Antimon ass e Metall, wat ganz seelen ze fannen ass a gëtt gebraucht fir a Stollméschungen a fir an d'Batterien.



Brandolzit

Jo, och Gold fënnt een zu Lëtzebuerg!



Cetineit



Gold



Stilonit



Valentinit



OP DER SICH NO «MINE-BLUMMEN»



FUERSCHUNG AM NATUR MUSÉE: GEOLOGIE/MINERALOGIE

D'Geologie ass
d'Wëssenschaft vun de
STENG, aus deenen eis fest
Äerdkuuscht besteet.



Granit

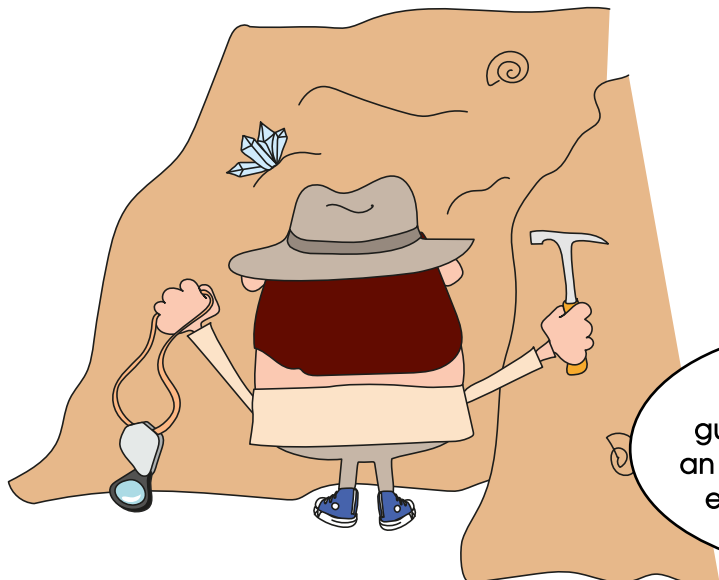
All Steen
ass anescht!

E Steen
ass aus
verschiddene
Mineralien
zesummegeesat.

De
Geolog schléit
d'Steng mat dësem Hummer
op, well bannendran d'Mineralie
besser ze erkenne sinn. Si sinn
net verwittert oder vu Moos
iwwerwuess.



De Simon Philippo,
Mineralog aus dem
'natur musée', geet
duerch déi verloosse
Galerie vun der Éisleker Minn
oder hummert an engem Steebroch. Do sammelt
hien interessant Stécker an hëlt se mat an de Labo.



Esou
eng Lupp huet e
gudde Geolog ëmmer
an der Täsch! Hie kéint jo
en interessante Steen
fannen.



E Mineral
ass alles an der Natur,
wat net vun Déieren oder
Planzen ass.

Den
Diamant ass am
allerhaartsten, dofir gëtt en a
Bueremaschinen agesat. Mat Quarz
kann ee Glas ritzen. An de Gips ass esou
mëll, datt een e ka mam Fangernoh
ritzen.

E MINERAL

- huet eng eege
Faarf, Form Struktur,
Häert...
- ass dacks ganz
schéin an et kann een
en och gebrauchen.

VERSCHIDDE KRISTALLSYSTEMER

KUBESCH



QUAT-
DRATESCH



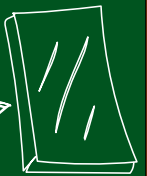
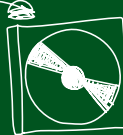
ORTHO-
RHOMESCH



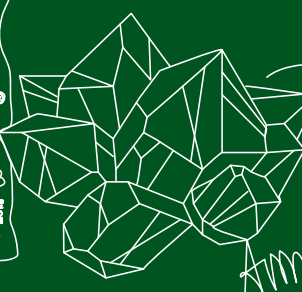
An der aktueller
Ausstellung 'Orchideeën,
Kakao a Kolibriën' am 'natur
musée' kanns de schéi grouss
Mineralien aus Latäinamerika
bewonneren.

Aluminium
gëtt gebraucht fir
an d'Bécks, den CD oder
den Handy, Gips fir op d'Mauer,
aus Kalzit mécht een Dünger, aus
Quarz gëtt Glas, aus Tounmineralie
mécht een Zillen oder Telleren, aus dem
Amethyst e schéine Bijou...
Am 'natur musée' kanns de
schéi grouss Amethyst- oder
Turmalin-Mineralien
aus Latäinamerika
bewonneren.

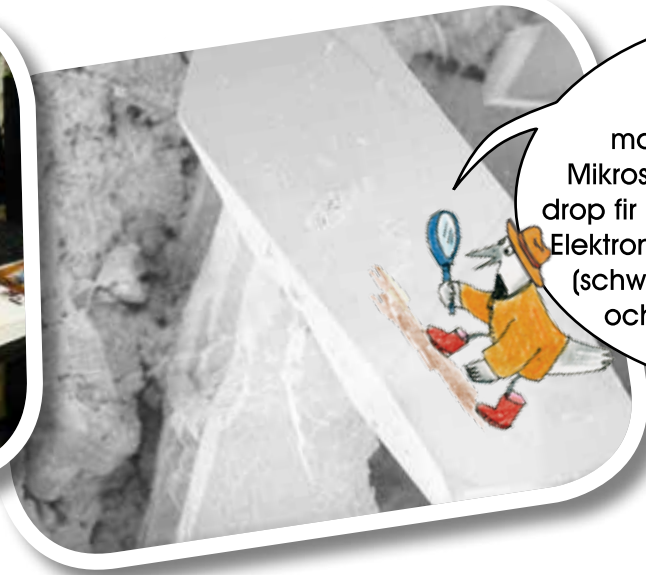
Al
Aluminium



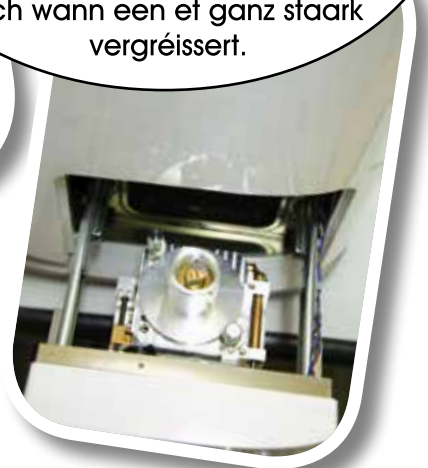
Calcite



Amethyste



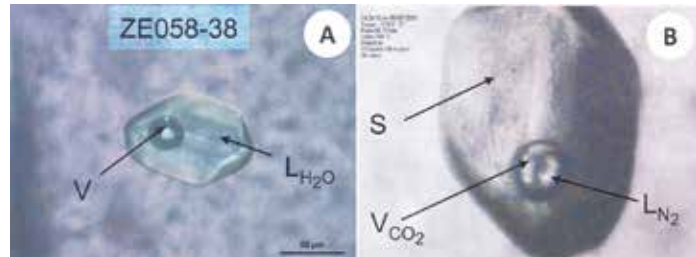
En Elektronemikroskop kuckt eng Saach net mat Luucht wéi en optesche Mikroskop, mee schéisst Elektronen drop fir d'Saach 'ofzetaaschten'. A well Elektronen extrem kleng sinn, gëtt dat (schwarz-wäisst) 'Bild' sou genee, och wann een et ganz staark vergréissert.



Mat engem Elektronemikroskop kënnen d'Fuerscher aus dem Musée d'Struktur an déi genee chemesch Zesummesetzung vun all Mineral ënnersichen.

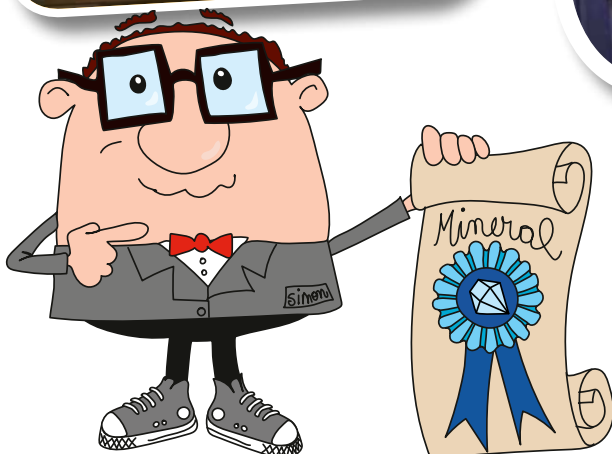
An enger Rei Mineralie vu Géisdref huet de Simon winzeg Waasserdrëpse mat Gas dra fonnt, déi him verrodten ënnert wéi enge Konditiounen (Temperatur an Drock) dëse Mineral viru Millioune vu Joer entstanen ass.

D'Mineralogen ënnerscheiden eng 5000 verschidde Mineralien, déi jee no hirer Zesummesetzung a Gruppen agedeelt ginn. An nach ëmmer ginn neier entdeckt (Kuck och am leschte PW-News)! Op e winzegt Stéck Äerdkuuscht och wierklech en neie Mineral ass, dat et verdéngt en eegene Numm ze kréien, decidéiert eng Kommissioun vun 20 Wëssenschaftler aus der ganzer Welt, dorënner och de Simon.

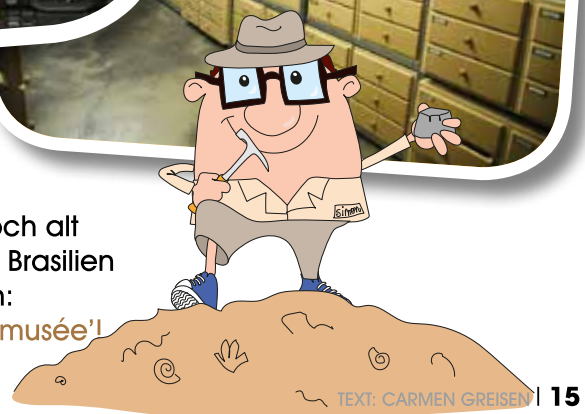


Neiegkeete wéi dës ginn an engem Artikel an internationale wëssenschaftleche Fachzäitschrëfte verëffentlecht. Sou kënnen och aner Fuerscher op dem Thema weiderschaffen.

An de Kollektiounen vum 'natur musée' leie 40000 Mineralien an 8000 Steng schéi geraumt an Tiräng a Schief. Dorënner och 7 eemoleg 'Referenzstécker', typesch Muster vu Mineralien, déi Wëssenschaftler aus der ganzer Welt op Lëtzebuerg studéiere kommen.



De Simon ass awer och alt mol an Afrika oder a Brasilien ënnerwee... Missioun: Fuerscher am 'natur musée'!



Beienhecken

fir d'éischt d'Bléi, dann d'Blat



Besounesch Hecken, déi fréi bléien, si wichteg fir d'Beien!



Kierelter, Kornelkirsche, cornouiller sauvage, cornelian cherry, cornus mas

Hei fannen all Pollesammler an Nektardrénker nom Wanter dat neidegt Fudder. De Kierelter ass eng Fréibleierheck, déi schon Enn Februar an am März blift.

Am Summer gëtt d'Kierelterheck och fir Vigel a fir Menschen lackeleg!

Mir kënnen da vun de Kierelterkiischen e wonnerbaart rout Gebees kachen.

Kiereltergebeess

- 1 kg Kierelterkiischen
- 300ml Äppeljus
- 1 kg Geléierzocker 1:1
- 1 Vanilleschot

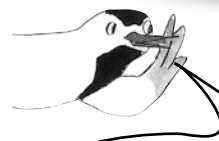


1. Déi gutt zeideg, donkelrout Kierelter mussen vun de Stiller geléist ginn an an engem groussen Dëppen zesumme mam Äppeljus opgekacht ginn. Si gi gekacht, bis se opplatzen a bal zerfallen.
2. Da gi se portionsweis an e Siff oder eng Passe-vite gemaach a passéiert, sou datt d'Kären zrëckbleiwen.
3. D'Fruuchtmass gëtt elo mam gläiche Gewicht Zocker a mam Muerch vun der ausgekraazter Vanilleschot 5 Minutte gekacht an dann a Glierer gefëllt.

Vill oder guer kee Pollen an Nektar?

Off gesi mir am Fréijoer eng aner bléiend Heck, déi awer all eis Beien a Bommele géif erhéngere loossen:

d' Forsythie. Si ass keng eenheemesch Planz a produzéiert weder Nektar nach Pollen.



E gudden Tip:
Fir eng schéi giel Bléi am Gaart ze hunn, déi och nach eng Fudderplanz fir d'Beien ass: d'Goldkréischel.



Hei verhéngeren ech!!! Hei ginn ech net sat!



Goldkréischel
Goldjohannisbeere
Groseillier doré
golden currant
Ribus Aureum

Gutt Fréibleierhecke sinn:

Weiden

Mat hire Miissercher si si wichteg als éischt Nahrungsquell fir Insekten, déi iwwerwanteren.

Ongeféier 300 Insektenarte liewen un a vun der Weid. Dovun 100 Päiperleksarten.



Schléiwenhecken

Si zéie sech ewéi wäiss Bänner duerch eis Landschaften, och op si si vill Insektenarte spezialiséiert.



Plommefuerscher



Fann och du Plommen a pech se mat engem Stéck Scotch heihinner.

Gänseplomm

Héngerplommen

Wat Fiedere verrodent!

Wann s du opmierksam laanscht eng Heck gees, kanns du dacks och Fiederen entdecken. Déi

kënnen dir verrodent, wéi eng Vigel sech do opgehal hunn.

Eenzel Fiedere kann e Vull bei senger normaler **Mauser** verluer hunn. D'**Mauser** ass déi Zäit, wou d' Vullen hir ofgenotzte Fiedere verléieren a wou hinnen nei Fiedere wuessen.

Et kann och mol vu lauter Schreck passéieren, datt si hir Fiedere loossen (Schockmauser), z.B. wann ee si wéll fänken.

Gouf wierklech e Vull gefaang, fanne mir méi Fiederen an nennen dat eng **Rupfung**.



Well d'Fiederen all ënnerschiddlech ausgesinn, kanns du och bestëmmen, wou se um Kierper vum Vull souz.



Wee war dann hei hongereg?

Gräifvullen, awer och Marder oder Fuuss, plëmmen d'Vullen, ier si se friessen.



Wann et e Gräifvull war, sinn d'Fiederkieler ganz



Wann et de Fuuss war, sinn d'Fiederkieler ugeknaabert.

KNÜWWEI

E selwer gebastelten Indiacca

Indiacca ass e Ballspill a kënnt vun den Urawunner vu Südamerika. Et kann zu 2 oder als kleng Grupp gespilt ginn. D'Fiedere maachen, datt den Indiacca besser flitt.

Den Indiacca kann, ähnlech wéi de Fiederball, tëscht 2 Persounen hin an hir geschlo ginn. Als Mannschaftspill gëtt en och dacks iwwer een Netz gespilt, ähnlech wéi Volleyball. Den Indiacca gëtt da vun enne mat der Hand ofgeschlo.

1 Mol mat Hëllef vun engem Teller e Krees op d'Lieder oder de Stoff a schneit de Rondel aus.

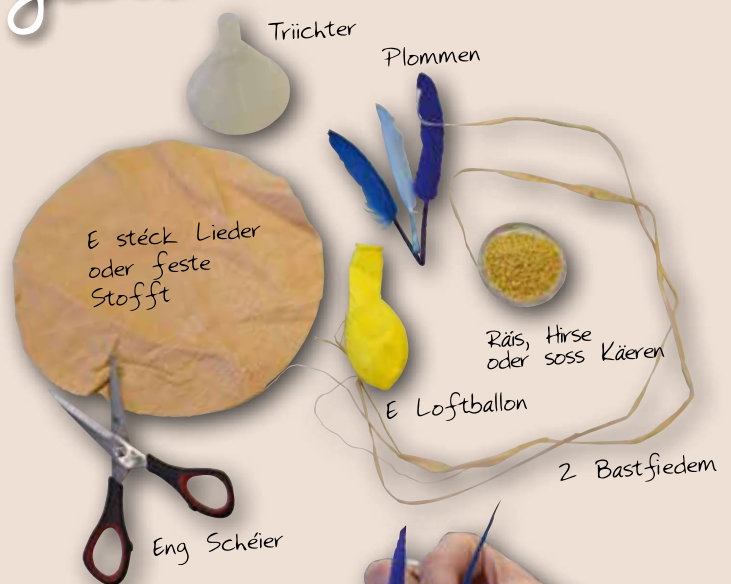
2 Stiech en Triichter an de Loftballon a fëll de Loftballon mat Kären, bis e bësse méi wéi hallef voll ass.

3 Stiech elo deng 3 Fiederer an de Loftballon a stréck e gutt mat Bast zou.

4 Setz de Loftballon an d'Mëtt vun dengem Liederrondel an diebel d'Säite gläichméisseg erop. Bann d'Lieder elo uewen zesummen...a fäerdeg ass däin Indiacca!

Du muss den Indiacca mat enger Hand festhalen a mat der anerer Hand fest op den hënneschten Deel schloen a lass loossen. A scho flitt en.

A lass, da komm mir spillen eng Partie Indiacca!



Op Besuch bei den Delpässen an Irland



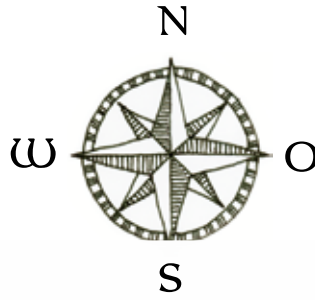
Eng wonnerschéin Insel spillt beim
Film mat.



Geheimnisvoll Insel

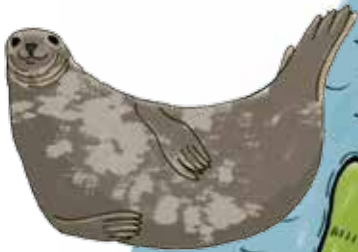
Skellig Michael heescht dës Insel. E phantastesche klenge Fiels am Atlantik, virum klenge Fëscherduerf Portmagee an Irland.

Géi Fielsen, geheimnisvollen Niwwel a Ruine vun engem verloossene Klouschter aus dem 6. Joerhonnert maachen aus Skellig Michael eng Hingerhaut-Landschaft.

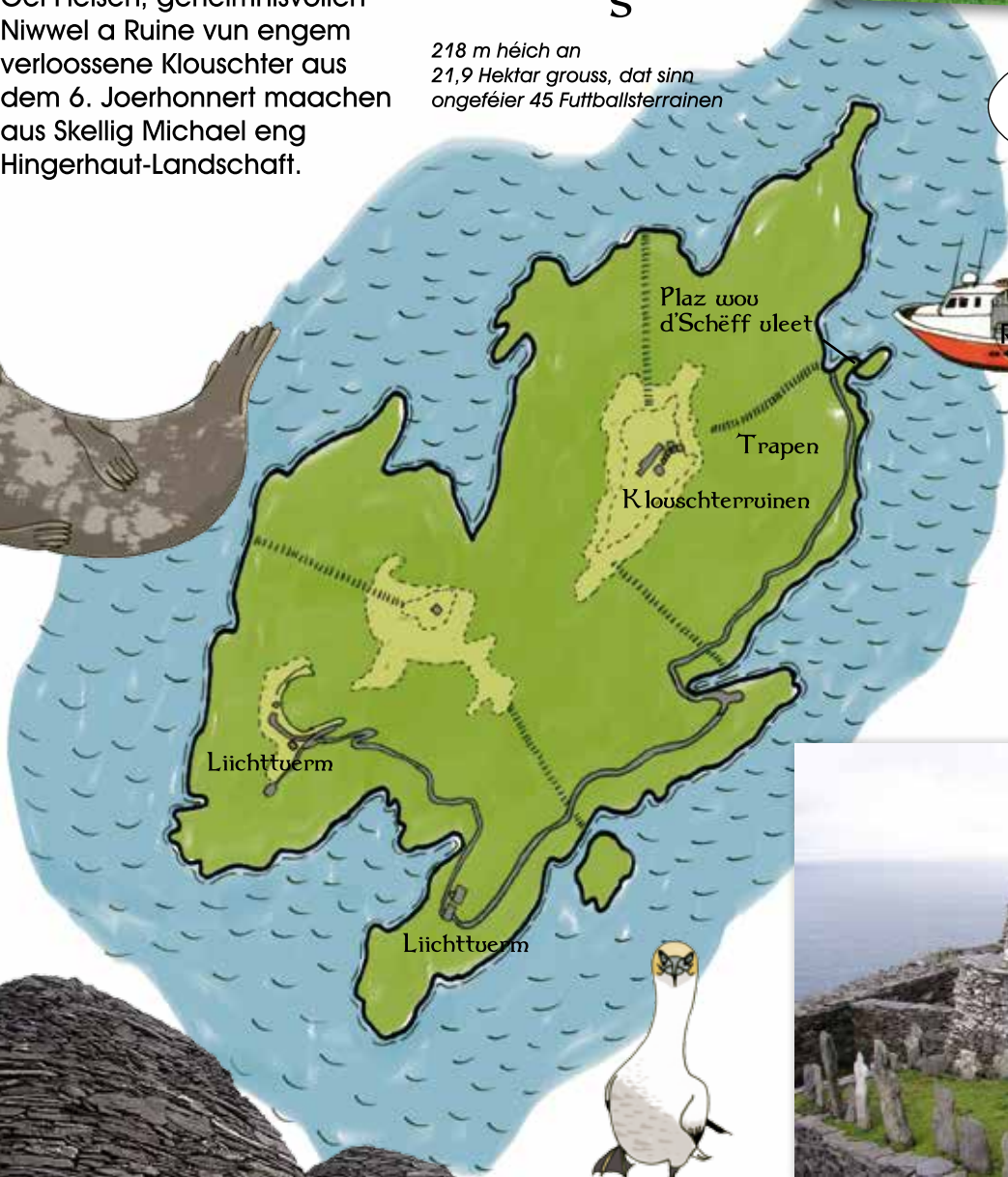


218 m héich an
21,9 Hektar grouss, dat sinn
ongeféier 45 Fussballsterrainen

670
Trapen ouni Glänner
geet et erop bis bei déi
verloossen Hütte vun de
Mönchen.



Skellig
Michael ass en
UNESCO Weltkulturerbe an e
Vulleschutzgebitt.





E Vulleparadies

Skellig Michael ass just vu Vulle bewunnt - si hunn hei hir Rou, genuch Fudder a Plaz, fir ze bréien.

Honnertausende Miervulle bréien hei, dorënner eng grouss Kolonie Dëlpessen mat 27.000 Koppelen.

Mat e bësse Chance gesäit ee Robben, Delfinen, Haien a Walen.

Am Juli 2012 war de Musée mam Science Club Skellig Michael besichen.



Eng Vullekolonie, dat sinn all déi Vulle vun enger Zort, déi op enger Plaz zesummeliewen.



Küsteséischmewel, Tordalk, 3Zéiweméiw, Kormoran, Dëlpe,



Invasioun

Am Juli 2014 an am September 2015 hunn d'Dëlpeesen net schlecht gestaunt a waren net ganz begeeschtert, wou op eemol Helikopteren iwwer d'Insel gedonnert sinn a während 3 Deeg Kaméidi an Oprou op hirer Insel war. D'Equip vu «Star Wars» hat vun der irescher Regierung d'Erlaabnis kritt, fir hei Szene fir d'"Star Wars" Filmer VII an VIII ze dréinen.



Touristemagnéit

Skellig Michael kann ee vun Abréll bis September bei guddem Wieder besichen. Pro Dag ginn héchstens 180 Leit mat klenge Booten eriwwer gefouert a kënnen 2-3 Stonnen op bestëmmte Plaze bleiwen.

D'Leit vu Portmagee, déi vum Tourismus liewen, sinn natierlech déck frou, wa lo, duerch déi schéi Biller am Film, nach méi Leit kommen a bei hinne wunnen an iessen.

D'Naturschützer fäerten awer, datt dann zevill Touristen op d'Insel gelooss ginn, iwwerall ronderëm lafen an d'Déiere stéieren.

Wann an Zukunft awer net méi Leit wéi bis elo d'Insel besichen dierfen, da kënnen d'Vulleliebhaber an d'"Star Wars" Fans e Besuch op der Insel genéissen an d'Vullen a Rou bréien.



Papageitaucher, Gryllteiste, Sëlworméiw, Stuermschwewel, Gro Robb



Papageitaucher

Papageitaucher, *Macareux moine*,
puffin, *Fratercula arctica*

Faarwege Schniewel

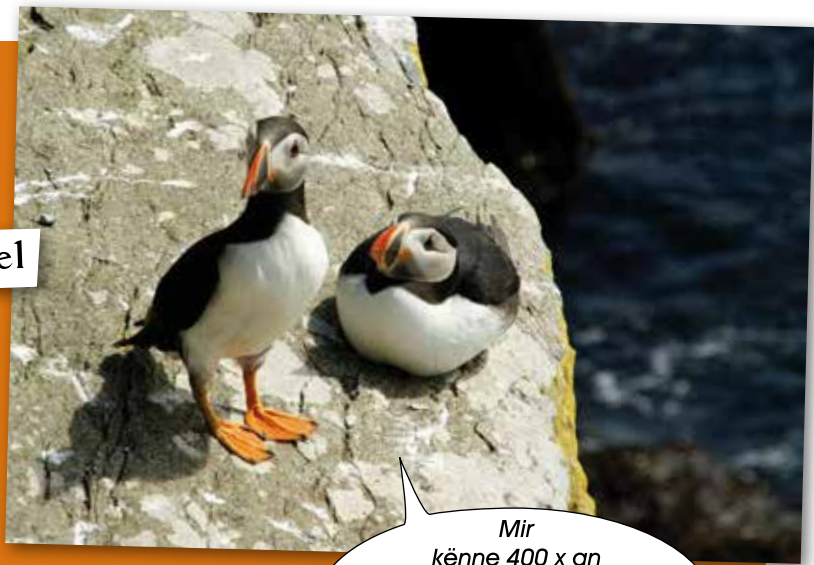
De Papageitaucher huet säin Numm wéinst sengem schéine faarwege Schniewel. Hien ass awer kee Papagei, mee gehéiert zur Famill vun den Alken. Am Wanter ass säi Schniewel gro mat enger roudelzeger Spëtz.

Buedemlächer

D'Papageitaucher liewen um Mier a komme just u Land, fir hir Kleng ze kréien. Si gruewe Lächer an de Buedem a leeën hiert Ee dran. No 40 Deeg klammen déi Kleng eraus. Mamm a Papp bleiwen hiert Liewe laang zesummen.

Rekord

Op der Juegd no Fësch benotzt de Papageitaucher seng kleng Filleke wéi e Paddel, fir ze dauchen. Hie ka ganz vill Fësch mateneen a sengem Schniewel halen, de Rekord hält e kanadesche Papageitaucher mat 62 Fësch.



Mir
kënne 400 x an
der Minutt mat eise Filleke
schloen. Wéi dacks kanns du déi
Bewegung an enger Minutt
noman?



29 cm



Dëlpes (Mierdëlpes)

Basstöpel, fou de Bassan, gannet,
Morus bassanus

wéi e Blëtz

Den Dëlpes ass e super Taucher. Hee stierzt sech mat 100 km an der Stonn an d'Mier fir Fësch ze fänken. Am Waasser ass hee flénk, um Land trëppelt heen awer zimlech tolpatscheg.

Extra Näschter

D'Dëlpeesse bauen hir Näschter op Fielsen, zu Dausende beieneen. Si benotzen all méiglecht Material, och Plastikseeler a Stécker vu Fëschernetzer.

D'Dëlpeesmamm leet all Joer een Ee. Si bréit dat zesumme mat hirem Partner 1 1/2 Mount laang aus. No 3 Méint kann dee Kleng fléien.

Mir gi
bal sou grouss wéi
eng Gäns.



Tordalk

Tordalk, petit pinguin, razorbill,
Alca torda

Geschéckt Taucher

Tordalke si geschéckt Schwëmmer an Taucher. Si kënnen laang ënner Waasser bleiwen. Wa si op der Sich no klenge Fësch tauchen, benotze si hir Fililleke wéi e Rudder.



Mir gi sou grouss wéi eng Int.



6-8 cm

Spatz Eeër

Si bréien héich uewen op Fielsen a leeën hiert Ee einfach op de Steen. D'Ee huet d'Form vun enger Bier. Wann et un d'Rulle kënnt, dréit et sech ëm sech selwer a kann net eroffalen. No engem gudde Mount klëmmt dee Klengen aus dem Ee. 3 Wochen dono spréngt en an d'Waasser a schwëmmt mat sengen Elteren dohin, wou et vill Fësch ze friesse gëtt.



Si bréien zu Dausenden zesummen.



Fréier hunn d'Mënschen eis gejoht wéinst eisem schéine Pelz. Haut ass dat glécklecherweis verbueden.

Haart brëllen...

Robbe liewen a klenge Ruddelen a si ganz schei Déieren. Just an der Paarungszäit brëllt de Männche ganz haart, fir datt keen aneren no bei seng Weibercher kënnt. Am Oktober-November kommen déi Kleng op d'Welt. Si hunn e wäisse wollege Pelz, deen net waasserdicht ass. No 3 Woche wiessele si de Pelz a maachen hir éischt Schwammversich

Mir brummen, grunzen a schnauben.



Gro Robb

Kegelrobbe, phoque gris, grey seal, *Halichoerus grypus*

Séier wéi eng Rakéit

Déi gro Robb ass e Mamendéier, dat amplaz vun Hänn a Féiss Flossen huet. Um Land sinn d'Robbe plomp, am Waasser sou séier wéi eng Rakéit. Si si super Schwëmmer an Taucher, ideal fir um Mierbuedem Fësch, Kriibsen an Tëntefësch ze fänken.



1,80 m



KNIWWEI

E klengen Tropebësch bei mir doheem
Dës Kéier: zill dir e Mangobam

Wusst du:

Datt de Mangobam ursprüngelech aus engem Gebitt tëschent Ost-Indien a Myanmar kënnt? (Haut gëtt et en awer och an Afrika, Südamerika a Brasilien)

Datt de Mangobam bis zu 40 Meter héich ka ginn?

Datt d'Mangoe bis zu 2 Kilo kënne weien?

Opgepasst:

De Mangobam ass eng tropesch Planz an déi brauch eng Temperatur iwwer 15°C, eng héich Lofffiichtegkeet a si verdréit keng direkt Sonn. Ideal steet dës Planz am Buedzëmmer.

1 Schneit deng Mango laanscht de Kär op.

2 D'Mango kanns du dir gutt schmaache loosse. A vum Kär däärfst du och d'Mangofleesch ofknabberen. Iwwreg bleift de plakege Kär.



3 Schneit dës Kär op. Bannendran ass eng Mandel.



7 Setz déi gekéngten Noss an en Dëppe mat Blummebuedem. Stell se op eng waarm Plaz a kuck, datt de Buedem ëmmer fiicht ass.

4 Lee dës Mandel an eng mat Watt ausgeluegte Jatt.



5 Pak d'Jatt mat Frischhaltefolie an a pick e puer Lächer dran.

6 D'Watt muss ëmmer fiicht bleiwen. Luucht + Hëtzt + Fiichtegkeet = Ideal Konditiounen fir ze wuessen, wéi an enger Minizär.



D'FAULDEIER BRADIPUS



Text a Musek: Jean-Paul Majerus

4 Dm Dm Dm/C# Dm/C B#7

Ech lie - wen a Süd - a - me - ri - ka, — ganz
Ech klam - men och he'ns - do rof vum Bam, — a
Déi Mat - te sinn all bei mir am Pelz, — si

F# E7 A Dm Dm/C# Dm/C B#7

- sy a ganz re lax. — Meesch - tens hän - ken ech dee gan - zen Dag um. Bam, mat dräi
a - chen do mäi Ge schäft. — An da kom - men Ton - ne Mat - ten u - ge - flunn, well fir
fir mech rich - teg Frënn. — Mat de Mat - te sinn ech em - mer su - per. drop, an dat

5 E7 A F C A7 Dm

n - ger ass dat ee Klax. — Ech sinn sou lues maa - chen al - les am slow - mo - tion,
ass dat dann ee Fest. — Si lee'n hir Är mat Ge - noss a meng Ka - ka - knid - dlen,
- les huet och seng Grënn. — Et ass ge - nial, well a men - gem Pelz wues - sen Al - gen,

F C Gm7 A(9#11) A

bal dee gan - zen Dag, hän - ken ech just do ze schlo - fen. — Ech sinn de
mä dat huet säin Zweck, a sou ass jid - d'reen ze - frid - den.
wier ech net sou faul, do - wéinst kéint ech all Dag dan - zen:

F C C7 F C7 F

Bra - dy, — Bra - dy, Bra - dy - pus, — Bra - dy - pus va - ri - e - ga - tus.

Dm C A7 Dm A7 Dm

a dy, — Bra - dy, Bra - dy - pus, — Bra - dy - pus, va - ri - e - ga - tus.



D'Musek vum Lidd fënns du op:
inecc.lu/pw

De Panewippchen

'natur musée' - 25, rue Münster -
L-2160 Létzebuerg - Tel.: 462233 450
www.naturmusee.lu
www.panda-club.lu

Impressum

Redaktionscomité:

S. Backes, J. de la Gardelle, S. Goerens, C. Greisen,
M. Grosbusch, M. Hagen, S. Hagen, C. Heidt,
M. Hoffmann, M. Kirsch, M. Reichard, F. Theisen,
L. Schley, M. Ursone, F. Wolff

Texter:

S. Goerens, C. Greisen, M. Grosbusch, M. Hagen,
S. Hagen, C. Heidt.

Grafik an Illustratioun:

S. Goerens, M. Hagen, S. Hagen, M. Kayser.

Fotoen:

- S2 *Hannergrond*: ©shutterstock, *Dréihälschen*: OhWeh, *Déschtefank*: Francis C. Franklin
- S7 *Wéll Wuerzel*: Lamioi, *Wéll Wuerzel Wiss*: Harry Rose, *Wuerzele Gaart*: Georg Slickers, *Somkären*: mnhn
- S8 *Kolrabi Gaart*: 4028mdk09, *Kolrabi Kajo*: Pierre-alain dorange, *aner*: mnhn
- S9 *Spinat Gaart*: KrishDulal, *Spinat Teller*: Laurent Nguyen, *aner*: mnhn
- S10 *Réidchen Gaart*: Jamain, *Réidercher vill*: Daderot, *aner*: mnhn
- S11 mnhn
- S12-15 mnhn
- S16 Pavlen
- S17 *Kierelfer*: UOAE11, *Forsythia*: Yann(D), *Goldkréischel*: Denis Prévot, *Weidemissercher*: AKA, *Schléiwebléien*: Smartbyte, *Schléiwenhecken*: Milgesch
- S18 mnhn
- S19 mnhn
- S20 *Délpés*: Arjan Haverkamp, *aner*: mnhn
- S21 *Hütten*: Jibi44, *aner*: mnhn
- S22&23 mnhn
- S24 *Papageiftaucher*: mnhn, Steve Garvie, *Délpässen*: mnhn, Mike Pennington, Sozialutopist, Garvie
- S25 *Tordalken*: Steve Garvie, DLJameson, *Robben*: Andreas Trepte, mnhn
- S26 mnhn

De Panewippchen gëtt ënnerstëtzt vun

Ministère de la Culture -
Musée national d'histoire naturelle -
Ministère de l'Education nationale, de l'Enfance et de la Jeunesse -
Service national de la Jeunesse -
Ministère du Développement durable et des Infrastructures -
Administration de la Nature et des Forêts
Administration de l'Environnement -
Administration de la gestion de l'eau -
Ministère de la Santé

Abonnementer & Info

panda-club@mnhn.lu
Tel.: 462233 450

Als Member vum Panda Club kriss du d'Zeitung „De Panewippchen“ 4 mol am Joer geschéckt. Fir Erwuessener, déi „De Panewippchen“ fir e Grupp vu Kanner wëllen abonnéieren, si 6 Exemplare vun all Nummer gratis, vum 7. Exemplar u fröe mir en Onkäschtebäitrag vun 1 Euro pro Ausgab a pro Exemplar.

Von

Orchideen, Kakao & Kolibris

Luxemburger Naturforscher und
Pflanzenjäger in Lateinamerika

An der Päischtvakanz:

Atelieren am 'natur musée' fir Grouss a Kleng:
Reest mat eis an déi Länner, wou d'Vanill wiisst
a schmaacht verschidden Zorte Vanillsglacen!

Weider Info op
<https://www.mnhn.lu/agenda/>

4.12.2015

-

16.7.2016

natur musée

Musée national d'histoire naturelle

25, rue Münster Luxembourg

