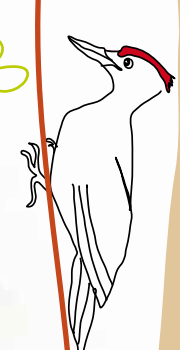


Zeitung vum 'natur musée' fir jonk Leit

De Panewippchen

N°91 2/2010

Dës Nummer gouf gemaach an
Zesummenaarbecht mat der Naturverwaltung



De Panewippchen gëtt op chlorfräi gebleechte Pabeier gedréckt.



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

De Panewippchen gëtt ënnerstëtzt:
Ministère de la Culture - Musée national d'histoire naturelle -
Ministère de la Famille et de l'Intégration - Service National de la Jeunesse -
Ministère du Développement durable et des Infrastructures -
Administration de la Nature et des Forêts - Administration de l'Environnement -
Ministère de la Santé -
Ministère de l'Intérieur et à la Grande Région, Administration de la gestion de l'eau -
Ministère de l'Education nationale et de la Formation professionnelle

WUPP NEWS

Impressum:

Redaktionscomité:

S. Backes, C. Brochmann, J. de la Gardelle, S. Goerens, C. Greisen, M. Grosbusch, M. Hagen, S. Hagen, C. Heidt, M. Hoffmann, M. Kirsch, G. Kugener, S. Majerus, M. Reichard, F. Theisen, M. Ursone, Y. Wagener.

Texter: J. de la Gardelle, S. Goerens, S. Hagen, C. Heidt, M. Kirsch, G. Kugener, D. Murat, J. Pir, M. Reichard, F. Theisen.

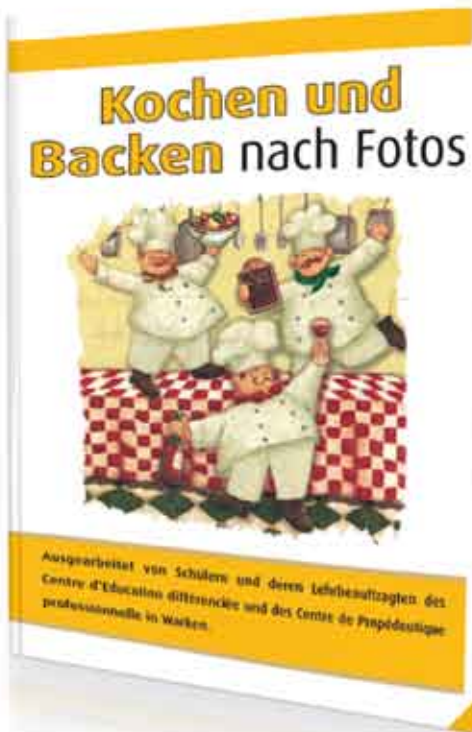
Grafik an Illustratioun: S. Goerens, S. Hagen.

Fotoen: J. de la Gardelle, F. Köhler, M. König, G. Kugener, P. Kugener, O. Molitor, D. Murat, ©'naturmusée', J. Scharz, M. Schaul, J. Schock, Semrau/Anders, T. Stephan, F. Wolter, J. Zachs.

Wëssenschaftleche Rot:

Gesondheitsministère, Naturverwaltung.

Nei um Bichermaart

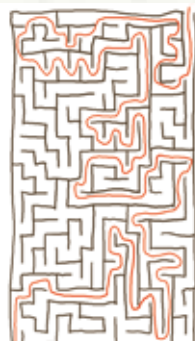


E Kachbuch fir all déi, déi nach ni gekacht hunn an natierlech och fir al Huesen am Kachen. Keng komplizéiert Kachrezept, mee Fotoen, déi Schrëtt fir Schrëtt duerch d'Zoubereedung vu leckere Platen féieren. Dëst Buch gouf ausgeschafft vu Schüler an hire Léierbeoptraagten aus dem Centre d'Education différenciée an dem Centre de Propédeutique professionnelle vu Warken. Dir kënnt d'Buch bestellen duerch Iwwerweisung vun 29,50 Euro (Porto abegraff) op den CCP LU91 1111 1224 5440 0000 vun der Amicale du Centre d'Education Différenciée Warken mat der Mention **Kochen und Backen** oder **Cuisiner et cuire**. Gitt ons är genee Adress un an da kriff Dir d'Buch heem geschéckt. Sollt Dir Froen hunn, da rufft un um Telefon 81 75 51 228. D'Danielle Gieres an d'Maisy Weiss stinn lech gären zur Verfügung.



«Meter fir Meter»
Komm géi mat op de Mound!
 Am Kader vun der Aktioun
 «Gesond iessen -
 méi beweegen» 2007-2010
 ass dëst Joer
 «zu Fouss goen» un der Rei.
 Kuck op:

Opléisung
Labyrinth
 S.7



www.goen2010.rtl.lu

JULI-SEPTEMBER

am 'natur musée'

Blaschka: de vergiessene Schatz vun den naturwëssenschaftleche Kënschtler Leopold a Rudolf Blaschka

Eng Fotosausstellung vum Heidi an Hans-Jürgen Koch.

vum 13. Mee bis de 15. August 2010 am 'natur musée'

An dëser Ausstellung gesäis du Fotoen vun de fantastesche wëssenschaftleche Modeller vu Quallen, Séianemonen, Polypen a Radiolen, déi de Papp an de Jong Blaschka mat vill Léift zum Detail aus Glas modeléiert hunn.



Concours: internationalt Biodiversitéitsjoer 2010

Um Site: www.emwelt.lu fënns du all Detailler iwwer dëse flotte Concours



BAM - KILLER ODER ...?



SOT MEESCHTER, HUTT DIR SE NACH ALL FIR HEI BEEM FUTTI ZE MAN?

KEMMER DECH EM DENG EEGE SAACHEN!

GRRR!

DAT GËTT DEIER: BEEM FUTTI MAN AN OCH NACH FRECH MAT DER BËSCH-POLIZEI SINN!

EGAL WAT!



ALSO, FIRWAT MËCHS DU LÄCHER AN DE SCHEÏNE BAM?



ËISCHTENS: DËS FLICHT ASS SCHONNS LAANG DOUT.



MMMHI

ZWEETENS: ËNNERT DER SCHUEL SËTZEN DËI SÄFTEG MUEDE VU KIEWERLEKEN, SEECHOMESSEN AN NACH ANER BËISCHTEN, JEE MÄI MËTTEGIessen.



ONSCHELLEG KANNER ËMBRËNGEN, DËI HU MIR GÄR! AN ELO BRAUCH ECH NACH DENG ADRESS.

AN DER DËCKER BICH DOHANNEN AM BËSCH WUNNEN ECH AN ENGER HIEL, DËI ECH SELWER GEMEESSELT HUNN AN DËI S METER IWWERT DEM BUEDEM ASS.



D'ZUEL VUN DENG VERBRIECHE GËTT EMMER MËI GROUSS: OCH NACH ENG BUCH FUTTI MAN!

ELO GEET ET MIR AWER SOU LUES DUER MAT DENGEN TOPEGKEETEN! MASSEG ANER DËIERE WËI DE BAMBARDER, D'FLIEDERMAIS, DE BËSCHKAUZ, DËI KLENG BËSCHDAUF, DE KUESLËFER, D'RUNNEN A CO. SOE MIR MERCI, DATT ECH ALL JOER E PUER HIELE BAUEN A JUST SELWER AN DEER SCHEÏNSTER WUNNEN.



DAT ASS JO SCHEÏN A GUTT, MÄ ...

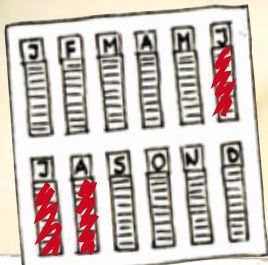
HEEE!

ÄDDI DU TUTEBATTI.



STECKBRËIF: DE SCHWAARZSPIECHT ASS DEE GRËISSTE SPIECHT ZU LËTZEBUERG (ESOU GROUSS WËI E BËSCH-KUEB). HIE WUNNT A GROUSSE BICHEN-BËSCHER, WOU OCH PLAZE MAT NOLEBEEM SINN. WËI DEN NUMM ET SEET, ASS DE SCHWAARZSPIECHT GANZ SCHWAARZ MAT ENGEM GANZ ROUDE KAPP BEIM MANN (D'FRA HUET JUST E ROUDE FLECK HANNEN UM KAPP).

am Bäsch Gefüeges



1,5m Hondskiisch, Tollkirsche, belladone, Belladonna

Wisst um Bord vum Bäsch oder op Lichtungen am Bäsch a ka bis 1,5m héich ginn.

Brong - mauve klackenarteg Bléien, blénkeg, schwarz, ronn Fruucht émgi vu 5 grénge Kelchblieder.

All Planzendeeler si ganz géfteg. Wann een eng Kiisch dovun ésst, gétt ee schwindeleg, bewusstlos an et kann een dru stierwen.

An der Medizin gétt dest Géft vun den Aendoktere gebraucht, fir d'Pupillen méi wäit op ze maachen, wa se d'Aen énnersichen.



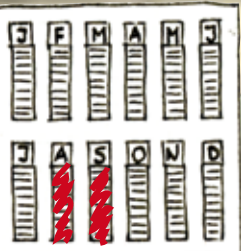
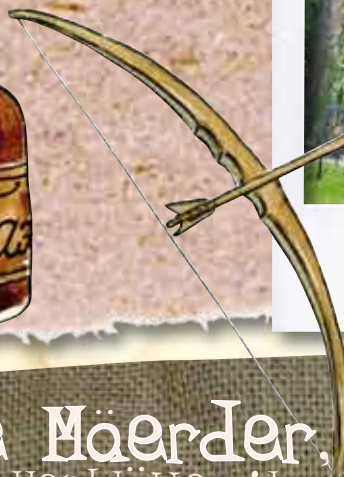
Franséische Pällem, Eibe, if à baies, Taxus baccata

Nolebam, flaach donkelgréng Nolen, rout becherförmeg Bieren déi e géftege Kär émgin.

D'Nolen, d'Schuel vum Bam an de Somkär si ganz géfteg. Just dat rout Fruuchtfleesch ass net géfteg an d'Vulle friessen dat gär, de Somkär kénnt bei hinnen onverdaut nees mam Kacka eraus.

Fréier ass de Franséische Pällem émmer ronderém de Buergen ugeplanzt ginn, well d'Ritter sech hir Armbrusten a Fischefeiler aus dem elastischen Holz gebastelt hunn.

Haut gétt des Planz och nach an der Medizin agesat fir Medikamenter hirzustellen.



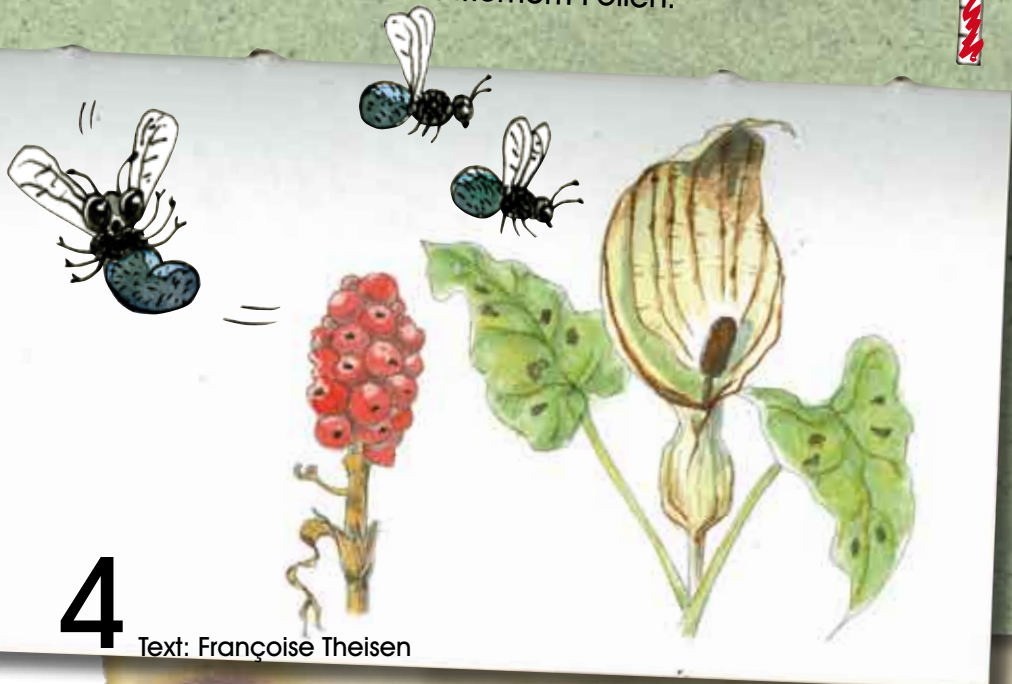
Ieselouer, Heckepéppchen, Aronstab, gouet, Arum maculatum

Wisst a fiichte Bëscher a bléit fréi am Joer.

Déi ganz Planz ass géfteg, och déi schéi rout Friichten, déi vu wäitem liichten.

Mécke gi vum Gestank vun der Planz ugelackelt, si loossen sech um Kelech nider a rutschen dann op der glater Fläch an d'Fal, aus där se net méi esou séier eraus kommen. Si probéieren émmer nees erop ze krabbelen an hire Kierper gétt dobäi mat Polle bedeckt. No e puer Deeg gétt d'Bléi méi ronzeleg an d'Mécke kénne sech aus der Fal befreien. Mat Polle bepuddert fléie si op déi nächst Bléi a bestäuben dës mat friemem Pollen.

40cm



4

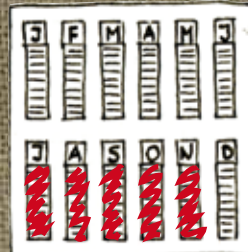
Text: Françoise Theisen

Grénge Mäerder, Grüner Knollenblätterpilz, amanite phalloide, Amanita phalloides

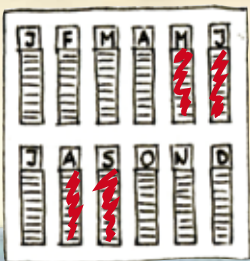
De Grénge Mäerder ka mam Wisechampignon verwiesselt ginn, wann en um Rand vum Bäsch steet.

D' Champignonsgeflecht wisst gréisstendeels énnert dem Buedem.

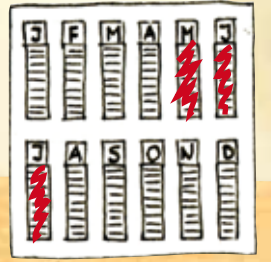
Wann d'Wieder waarm a fiicht ass, da fänkt den Hutt un sech aus dem Buedem eraus ze strecken. Enne bleift eng Knoll iwwreg, de Still streckt sech an d'Luucht an eng dënn Haut platzt a bleift um Still als Kolrettchen hängen. Den Hutt ass gréngelzech an énnert dem Hutt si wäiss Lamellen, an deenen déi wäiss Spore versuert ginn. Dës Spore gi mam Wand oder mat den Déiere verbreet an hëllef dem Champignon sech ze verbreedden.



12cm



am Bësch Iessbares



Schwarzen Hielenner, Schwarzer Holunder, sureau noir, Sambucus nigra

De schwarzen Hielenner ass als Strauch oder kleng Bam bekannt. Et fënnt een en oft als Heckestrauch oder u Bëschränner. E blift tèschent mee a Juni a seng Bléie richen immens friichteg frësch. Seng Biere sinn am August bis September zeideg, si sinn am Ufank rout an duerno schwarz. D'Hielennerbiere si Stengfriichten, si hunn all e Kär. D'Biere sinn nëmmen z'iessen, nodeems se ofgekacht sinn.

Hielennerbléiekichelcher

Du brauchst:
12 grouss Hielennerbléie mam Still
300 gr Miel
3 Eeër
¼ l Mëllech
eng Prise Salz
Olivenueleg fir unzebroden
Zëmt an Zucker

D'Eeër trennen.
D'Eegeler mam Salz an der Mëllech vermëschen.
D'Miel dobäi ginn an dat Ganzt zu engem glate Pangedeeg réieren.
Zum Schluss déi festgeschloen Eewässer virsüchtig an den Deeg hiewen.

D'Hielennerbléie mam Waasser ofspullen (oft sëtze Blatlais oder kleng Kierwerlécken drop). Op engem Duch dréchnen loossen.

D'Bléien an de Pangedeeg zappen (am beschten se einfach um Still unhalen) an duerno an der Pan mam waarmen Ueleg schwammend ausbaken.
Op enger Hietchen mat Kichepabeier ofdrëpse loossen. Virum lessen Zucker an Zëmt driwwer streeën.



Bëschbier, Walderdbeere, fraisier des bois, Fragaria vesca

D'Bëschbier wiisst op Bëschränner a Lichtungen. Et gehéiert zu der Famill vun de Rousen a brauch humusräiche Buedem. D'Bëschbier gesäit aus wéi eist Äerdbeer aus dem Gaart, et ass just méi kleng.

D'Bëschbier blift tèschent Abrëll a Juni. D'Bëschbiere ginn am Laf vum Summer zeideg. "Vesca" heescht op latengesch: iessbar. Botanesch gesinn ass d'Bëschbier nët déi richteg Frucht, mä all déi kleng Nëschercher um Bëschbier sinn Eenzelfriichten.



Bëschbierbowl (natierlech alkoholfrei)

Du brauchst:
750 g Bëschbieren, gutt ofspullen
150 g Puderzocker
2 Fläschchen Äppeljus
2 Fläsche Mineralwaasser

De Puderzocker mat e bëssi Äppeljus wieren an opléisen.
Ofkille loossen.
D'Bëschbieren dra maachen an da mam Äppeljus opfëllen.
D'Mineralwaasser eréischt kuerz virum Zervéieren an d'Bowle fëllen.



Heckeknuewelek, Bärlauch, ail des ours, Allium ursinum

Den Heckeknuewelek kënnt a ville Bëschaarte vir. Seng Blieder si lanzeförmeg a richen no Knuewelek. Si kommen am Februar aus dem Buedem. Et richt dann oft staark no Knuewelek am Bësch. Den Heckeknuewelek ass Famill mam Knuewelek an den Ennen. E blift am Abrëll-Juni, seng Bléie gesinn aus wéi kleng Stärn.

Heckeknuewelekspesto

Du brauchst:
100-200 g frësch Heckeknueweleksblieder *
evtl 1-4 Knuewelekszeiwen (gëtt méi Pepp)
50 Piniekären, déi an enger waarmer Pan ouni Ueleg liicht geréichtert ginn
100 g reng geriwwene Parmesan
½ Teeläffel Salz
bis zu 150 ml gudden,
kal gepressten Olivenueleg



D'Nëss (an de Knuewelek) graff hacken an duerno an engem Mörser verréieren.

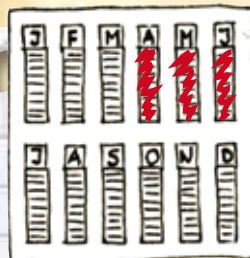
D'Heckeknueweleksblieder wäschen a virsüchtig dréchnen. Da graff rappen an no an no an de Mörser ginn a mat zerdrécken, bis e glate Bräi entsteet. Dee Bräi an eng Schosser man an de Parmesankéis dranhiewen.

Ënnert kräftegem Réiere den Olivenueleg lues draschédden. De Pesto schmaacht am beschte frësch. En hält sech och an engem loftdichte Glas, mat Olivenueleg zougedeckt, bis zu enger Woch am Frigo.

*Opgepasst!

Pléckt d'Blieder vum Heckeknuewelek ier d'Planz hir Bléie kritt!

Nët d'Blieder vum Heckeknuewelek mat de Blieder vum Meekraitchen (déi gëfteg sinn) verwiesselen. Reift d'Blieder tèschent de Fangeren, wa se no Knuewelek richen, da sinn et d'Heckeknueweleksblieder, d'Meekraitchensblieder richen nët no Knuewelek.



40cm

5

Text: Monique Kirsch



experimenteren



bastelen



kachen a brachen



Kniwwel

Eng Wiseflütt

Eng Do Sonnemillen

Du brauchst e fangerdecken an 10 cm laangen Hieselterbengel. Un engem Wutz en 3 cm laange Schlitz maachen (du kanns een Erwuessene froen fir dir dobäi ze hëllefen). Huel elo een Efeusblad a fal dat an der Mëtt. Schubs et an de Schlitz vun dem Bengel. Schneid alles wat iwwersteet ewech. Lo kanns du sättlech esou drablosen, dat d'Blat vibréiert.

Huel e Stéck Sëlwerpobeier a sträich déi mat Säit schwarz un! Schneid 4 Stécker vun 2x3 cm aus. Pech deng Stécker esou op e Fixspoun, datt all Kéier eng sëlweg an eng schwarz Säit sech gégeniwwer stinn.

Limonnade

Hmmmmhmm! Wat gött et am Summer méi Erfreschendes wéi eng Zitrounelimonade? Mësch 75 ml Zitrounejus mat 4 Zoppeläffelen Pudderzocker. Gëff en halwe Kaffisläffel Natron dobäi (krisst du am Supermarché an et steet beim Salz)

Lo brauchst du just bis op 500 ml mat Waasser opzefëllen ... a fäerdeg ass deng spruddeleg Limonade. Wann s du awer elo net kanns waarde bis du an de Supermarché kënns, da kanns du roueg och Spruddelewaasser dobäischëdden!

Bann en Zwir un de Fixspounskapp a stréck en déi aner Säit un en Aascht. Setz dat Ganzt an engem Gebeessglas an d'Sonn. Wat geschitt? D'Mille fänkt u sech ze dréinen. Déi schwarz Filleke gi méi waarm wéi déi mat Sëlwerpobeier, well den Alupobeier d'Sonnestralen op déi schwarz Fillecken zréckwerft. An duerch dësen Hëtztennerscheed fänkt d'Millen un ze dréinen.





Säitënen

Wäisse Kéis

Du brauchst e Glas Mëllec, eng Zitroun oder eng Limette, eng Zitrounpress, e Kaffisfilter oder e Gebeessdich. D'Zitroun pressen an an d'Glas Mëllec schëdden.

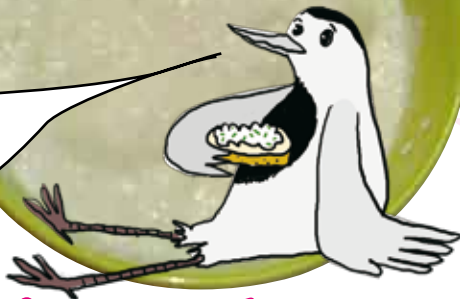


D'Zitrounesaier léist d'Mëllec gerënnen (D'Eewäiss, dat an der Mëllec ass, coaguliert, gëtt déck)

Datt d'Mëllec déck gëtt, gesäis du direkt wann s du an der Mëllec réiers. Schëdd dat Ganzt elo an däi Gebeessdich.

Dat wat ofleefft ass Wäseg (op däitsch Molke) No 10-15 Minutten kanns du däi wäisse Kéis aus dem Duch eraus huelen. Wann dir de Kéis awer zevill frësch no Zitroun schmaacht, kanns du en nach eng Kéier mat e bësse Waasser duerch däi Gebeessdich lafe loossen. (D'Waasser wäscht den Zitrounejus aus dengem wäisse Kéis eraus).

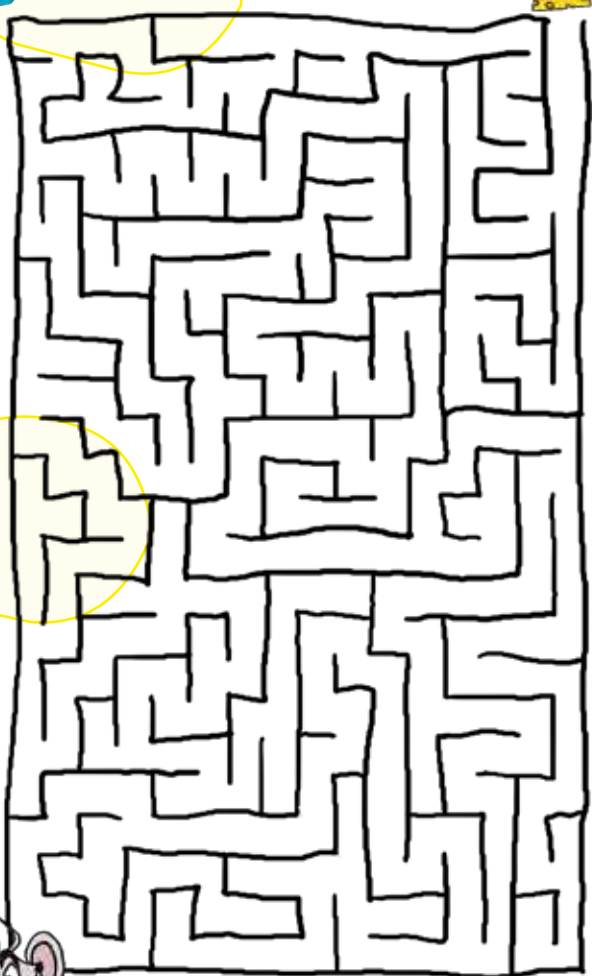
Hmmmmhmm! Ech mengen ech hu meng Wäissekéisschmir awer léiwer mat Gebeess!



Mat e bësse Ram gëtt de Kéis méi cremeg. Mat geschniddene Bratzelen schmaacht dat super op der Schmir.

Labyrinth

wéi kënnt d'Maus un de Kéis?



Faarweg Margréidercher

Pléck e puer Margréidercher a stell se a gefierftent Waasser. Wat stells du fest? No e puer Stonne sinn deng Margréidercher net méi wäiss, ma si hunn d'Faarf vum Waasser ugeholl. Du kanns och mat e puer Faarwen experimentéieren.





Buchebësch



Lëtzebuerger



Foto: Danièle Murat

Buch



Wéivill Bësch gëtt et zu Lëtzebuerg?

Zu Lëtzebuerg hu mir circa 90.000 Hektar Bësch, (Entsprécht d'...

Weem gehéiert de Bësch zu Lëtzebuerg?

55% si Privatbësch an déi aner 45% vun de Bësch gehéieren...

Wéi eng Bëscher hu mir zu Lëtzebuerg?

Lafbëscher:

D'Lafbëscher am Guttland sinn oft al Buchen- an Eechebëscher. Niewent dësen 2 klassesche Bëschtypen gëtt et nach eng ganz Parti aner Lafholzbaumarten an eise Bëscher: Ahorn, Eschen, Kiischten, Hobuchen, Bierken, Lannen asw. Frot är Joffer oder äre Schoulmeeschter fir bei engem Spazéiergang duerch de Bësch déi verschidde Beem zesummen ze bestëmmen.

Foto: Thierry Helminger



Mäkräitche, Waldmeister
Asperula odorata



Eechebësch

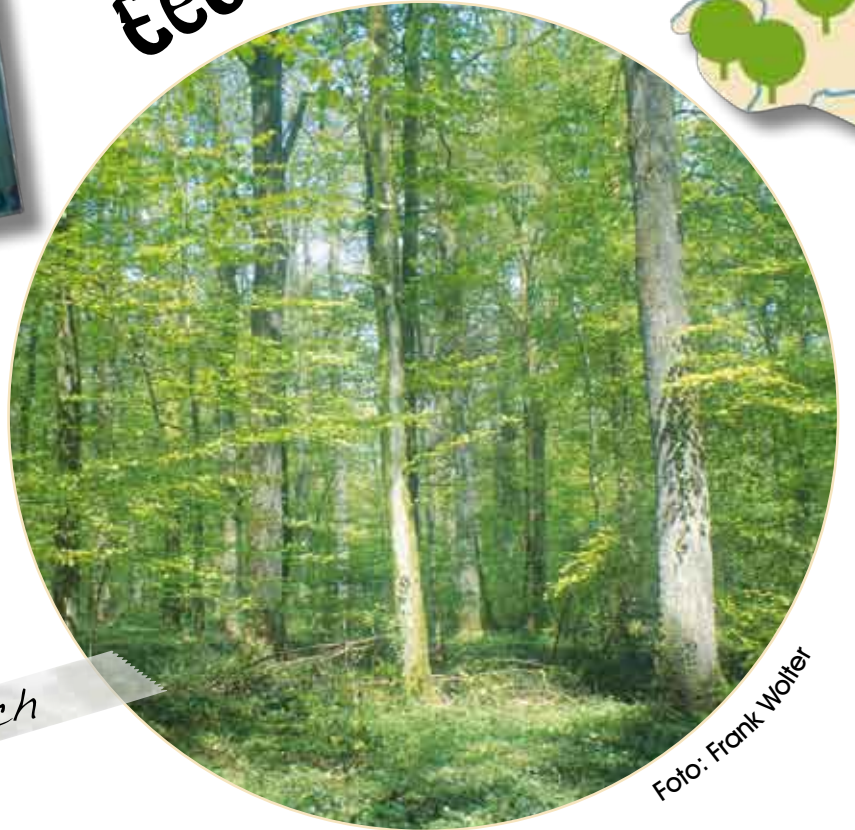


Foto: Frank Walter



Foto: Olivier Molitor

Foto: Georges Kugener

Foto: Mike Wagner



Schlüsselblumm
Primula elatior



Eech

Den Zyklus vun engem Bësch:

Wa vum Stuerm Beem ëmgeworf ginn, iwwerhëlt d'Natur d'Aufgab fir do rëm ee Bësch wuessen ze loossen. Als éischt wuessen do Beem, déi vill Luucht brauchen: dat si Weiden, Bierken, Vullekiischten, Kiefern asw. a bilden en typesche Mëschbësch. Duerno entwëckelt sech ënnert de Kroune vun dëse Bamaarten e Bësch mat Beem, déi méi Schied verdroen. No ganz ville Joeren (200 Joer) hu mir da rëm en ale Bësch do stoen, dat ass oft e Buchebësch, well dat einfach déi Bamaart ass, déi zu Lëtzebuerg op ville Plazen optimal Bedingunge virfënnt.

Hirschkwierlek

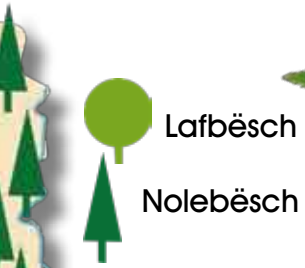
De Fierschter kann... Dat heescht, hee s... léisst, a fuerdert d... Fierschter schafft n... Prozess méi séier o... dem Bësch hëlt an



Bëscher

er Gréisst vun circa 90.000 Futtballfelder).

h dem Staat an de Gemengen.



Biergahorn



Esche



Bierk



Heckepëppchen, Aronstab
Arum maculatum



Nolebëscher



Foto: Danièle Murat

awer lo higoën an an dësen Zyklus agräifen. sicht eenzel Beem eraus, déi e gär eropwuesse déi andeems e Konkurrenzbeem ëmseeft. De nat der Natur andeems en den natierleche flafe léisst, doduerch datt e Beem/Holz aus esou Plaz fir nei Beem schafft.



Text: Georges Kugener

Mëschbëscher



Foto: Jill Schartz



Kiischtebam

Mëschbëscher:

An engem Mëschbëscher fanne mir ganz vill verschidde Lafbeem an och Nolebeem.

Foto: Danièle Murat

Schwarzspiecht



Foto: Jang Schock



Foto: Georges Kugener



Foto: Pierre Kugener

Fangerhutt
Digitalis purpurea



Nolebëscher:

Nolebëscher zu Lëtzebuerg sinn haaptsächlech Fichtebestänn. Donieft kommen awer och aner Nolebeem vir, zum Beispill: Kiefer, Lärch an Douglas. Nolebëscher sinn oft däischer an um Buedem wuesse guer keng oder net vill Planzen. Op den éischte Bléck kéint ee mengen et wär kee Liewen an esou engem Bëscher. Dat stëmmt awer net, well d'Nolenholz ass Liewensraum fir vill Larven an Insekten, déi fir vill Vullen Fudder sinn. Am Buedem liewe Larven, déi do hir Entwécklung duerchmaachen. D'Wëllschwäin an aner Déieren (z. B. den Dachs) dréinen de Buedem op d'Kopp fir dës Larven ze fannen an ze friessen.

Wat ass en Naturbësch?



Foto: D. Murat

En Naturbësch ass e Bësch an deem keng Beem méi aus dem Bësch erausgeholl ginn. Dofir kënnen an dëse Bëscher d'Beem hiren natierlechen Alter erreechen, lues an lues ofstierwen, zerfalen an als Dünger den neie Bamgeneratiounen zur Verfügung gestallt ginn. Als Vergläich: Wann an engem „normale“ Bësch Beem mat 120-130 Joer genotzt gi fir d'Holzverarbeitung, kënnen dës Beem an engem Naturbësch duebel, wann net esouguer nach méi al ginn.

Bis elo ginn et 7 verschidden Naturbëscher hei zu Lëtzebuerg.

Wou kann ech Naturbëscher kucke goen?

Pättener Bësch
Miersch
67 ha

Beetebuenger Bësch
237 ha

Ee vun deenen Naturbëscher, déi ee ka besiche goen, ass de „Beetebuenger Bësch“ zu Beetebuerg/Leideléng. Do gëtt et esouguer e spezielle Léierpad fir Kanner, wou Déieren a Planzen hire Liewensraum virstellen. Zousätzlech dozou kann een och nach dëse Bëschquiz maachen.



Ënneschte Bësch
Bartréng
157 ha





Firwaat brauch de Bësch al Beem?

Ongeféier 20% vun eisen Déieren a Planzen am Bësch brauchen al Beem als Liewens- a Wunnraum. D'fir: ouni al Beem kommen dës spezifesch Planzen an Déierenarten net an eise Bësch vir.

Foto: M. Schaul

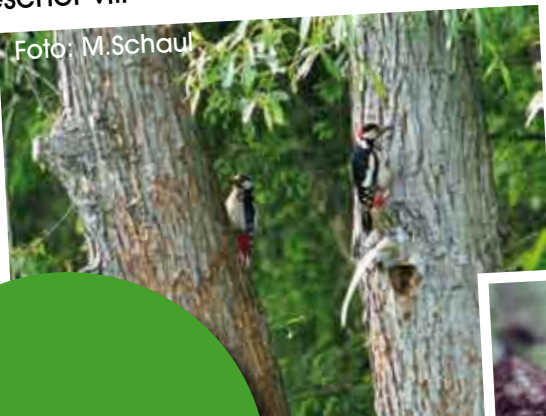


Foto: F. Köhler

Vill Insekten, wéi hei z.B. de Feierkiewerlek, liewen ënnert der Schuel vun ale Beem.



Foto: D. Murat



Foto: C. Heidt

Wat kann ech an Naturbëscher beobachten?

Well dës Bëscher erréicht viru kuerzem (säit 2004) ënner Schutz gestallt gi sinn, kann ech op den éischte Bléck nach net direkt en Ënnerscheid zu anere Bëscher feststellen. Wann ech awer méi genee hikucken, kann ech awer och elo scho gesinn, wéi ëmmer méi aalt an doudegt Holz um Buedem läit a lues a lues vum selwen zerfällt.



Saueruecht Beefort 75 ha

Spiechten, awer och Fliedermäis, brauchen al Beem fir hir Näschter dran ze maachen, wou se hier Jonker dran opzéien.



Foto: M. König

Laangmuier Gréngewald 103 ha



Foto: D. Murat

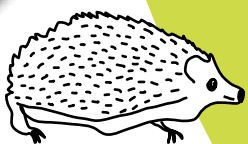


En aneren Naturbësch, deen ee ka besiche goen hei zu Lëtzebuerg, ass d'»Grouf« zu Schengen. En Depliant mat engem Parcours vun 4,3 km erkläert déi wesentlech Bestanddeeler vun dësem neien Naturschutzgebiet.

Grouf Schengen 153 ha



Haard Diddeleng 157 ha



Fir méi Infoen zu dësem Projet ze kréien an oder en Depliant ze bestellen: www.emwelt.lu
Naturverwaltung: 402201-206



Foto: D. Murat

Ronderëm d'Welt:

Fir an d'Schoul, op d'Aarbecht oder ënnerwee, iwwerall op dëser Welt huelen d'Leit sech eppes vun doheem mat fir z'essen.

De BENTO aus Japan

E Bento ass eng Këscht aus Holz, Karton oder Plastik mat e puer „Compartimenter“, di mat Râis, Uebst, Geméis, Fësch a Flesch gefëllt sinn. De Bento gëtt meeschtens kal giess.

Fir d'Leit a Japan ass d'lesse eppes immens Wichteg: et muss frësch sinn, vill Goût hunn a guft ausgesinn. D'lesse gëtt wéineg gewierzt fir datt et säin eegene Goût behält. Traditionell gi regional Produkter aus der Saison verschafft.

Dofir ginn och d'Bentoen jee no Joereszäit a Regioun anescht gefëllt an dekoréiert. Bentoen hëlt ee mat fir an der Mëttesstonn, fir de Picknick oder fir op der Rees.

E Fréijoersbento mat Kiischtebléien



Picknick mat Bento



Et gëtt och speziell Kannerbentoen, di d'Kanner mat an d'Schoul huelen



D'GAMELLE an den HENKELMANN

Och bei eis gouf d'lesse fréier an enger Gamelle vun doheem mat op d'Schaff geholl oder sech et bréngen gelooss, z.B. d'Bauern op d'Feld. Eng Gamelle besteet aus engem oder méi Dëppercher aus Metall, wou een d'lesse dramaachen an och dran opwierme kann. Déi Gamellen, bei deenen, genau wéi bei der indescher Tiffinbox e Grëff drun ass, ginn an Däitschland och „Henkelmann“ genannt. An d'Gamelle huet een Zopp, Flesch a Gromperen an och Schmiere gemaach.

Och wann et eng Zäitchen aus der Moud komm ass, a vill Leit sech lo hiert lesse ënnerwee kafen oder am Restaurant oder der Kantin iessen, sou schéngt et, wéi wann rëm méi Leit d'Virdeeler vu selwergemachtem lesse fir sech entdeckt hunn. Dat erkennt een och dorunner, datt ee flott a praktesch Dëppercher a Këschten ze kafen kritt an deenen ee säin lesse ka vun doheem mathuelen.

Virdeeler vun selwergemachten Iessen:

- Et huet een eng besser Kontroll doriwwer, wat am Plat ass a wou d'Saachen hier kommen.
- Et kann ee bewosst Uebst a Geméis vun der Saison verschaffen.
- Et kann ee seng Fantasie spille loossen a sech dat dra maachen, wat ee gären huet a sou wierzen, wéi een et gären huet.

D'TIFFINBOX aus Indien

Eng Tiffinbox[1] ass eng Këscht aus Metall fir d'Mëttegiess mat ze huelen. Si besteet aus méi Dëppercher iwwerteneen, di un enger Heng gedroe ginn.

D'Dëppcher ginn, jee no Regioun, mat Râis, Idli (eng Zort Bréitchen), Chapati (eng Zort Brout), Curry aus Geméis (sele mat Flesch oder Fësch), Lënsen a Raita[2] gefëllt. An Indien ass et de Leit immens wichteg e selwer gekachtent, waarmt Mëttegiessen ze hunn.

An enger Stad wi Mumbai (fréier Bombay) gëtt et souguer en extra Zerwiss, dee sech drëm këmmert, datt dat waarmt lesse vun doheem pënktlech an der Mëttesstonn op de Büro geliwert gëtt. Den Zerwiss iwwerhuelen d'Dabbawalaen, sou heeschen di Männer, di mëttes d'lesse doheem ofhuelen, a sech drëm këmmere, datt d'Tiffinboxe mam lesse pënktlech an der Mëttesstonn bei d'Leit op d'Aarbecht geliwert ginn. An enger Stad mat iwwer 14 Milliounen Awunner, groussen Distanzen an engem permanente Verkéierschaos ass dat eng organisatoresch Meeschterleeschtung. 5000 Dabbawalaen liwweren all Schaffdag méi wi 200.000 lesse, an dat ouni Auto, nëmme mat Zuch, Velo an zu Fouss.

<http://www.mydabbawala.com/>



D'Tiffinbox aus Indien

En Dabbawala sammelt Tiffinboxen an
Foto: Joe Zachs



Dabbawalas féieren d'Tiffinboxen aus
Foto: Joe Zachs



De Picknick

E Picknick an den Ausfluch an de Bësch passe guft zesummen, well wann een de ganzen Dag ënnerwee ass, dann ass ee frou, fir mol eng Paus ze maachen an zesummen eppes Guddes z'essen an d'Natur ze genéissen.

Wéi preparéiert een e Picknick? D'lesse an Gedrénks kënn a plastiks oder metallenen Dëppercher a Fläschen, an et hëlt ee Besteck aus Metall mat, well dat kann ee rëm alles mathuelen an et mécht ee manner Dreck. Beim lesse, wat ee mathëlt, ass et wichteg dorunner ze denken, datt et eventuell stonnelaang am Rucksak ass ier et giess gëtt, dofir sollt een z.B. d'Zooss fir Zalot an een extra Dëppche maachen a besser keng Saache mathuelen, di schnell verdierwen, wéi z.B. Mayonnaise.



[1] Tiffinbox ass en indesch-engescht Wuert fir „Lunchbox“, also eng Këscht fir d'Mëttegiessen dran ze maachen.
[2] Raita ass Yoghurt mat Geméis a Gewierzer

Iesse fir ënnerwee

E puer Rezepten fir de groussen Hunger ënnerwee

gréng QUINOAZALOT

Rezept fir 6 Kanner

150g Quinoa (dat ass ee Kar, wat ursprénglech aus Südamerika kënnt)
200g Brokkoli
125g frësch oder déifgekillten Iertsen
2 frësch Ëne mam Geleef drun
1 Kornichong
1 Avocado (net ze mëll)
1 Grapp voll Nëss a Kären: déck Nëss, Hieselnëss, Sonneblumekären, Kürbiskären ...
1 Boule Mozzarella
Jee 1 Grapp gehackte Péiterséileg a Peffermënzblieder



Fir d'Zooss: 4 lesslöffelen Zitroun mat e bëssi Peffer a Salz verréieren an dann 3 lesslöffelen Olivenuleg dobäi maachen. Gutt mëschen.

De Quinoa kache wéi et um Pak steet, kal gi loossen (et kann een en och een Dag virdu préparéieren)

De Brokkoli an d'Ierbese kuerz kachen an a kalem Waasser ofschrecken fir datt se knackeg bleiwen, kleng schneiden.



D'Kornichong schielen, an der Mëtt duerch schneiden a mat engem klengen Löffel d'Kären eraus huelen, an kleng Stécker schneiden.

Den Avocado schielen an a kleng Stécker schneiden.

De Mozzarella a kleng Stécker schneiden.

D'Ënn, de Péiterséileg an de Peffermënz kleng schneiden.

D'Geméis, de Kéis, d'Kären an d'Nëss mam Quinoa mëschen.

D'Zooss

driwwer

maachen oder an engem klengen Dëppche mathuelen.



WRAPS mat Geméis a Sardinnen

Rezept fir 8 Kanner

8 Pak mat färdechen Tortillas (8 Stéck)
Een 200g-Dëppche mat Schmierkéis natur, mat Mierrettech oder Kraider ("Frischkäse" "Fromage à pâte fraîche")
En Téiläffel Paprikapolver
1 roude Paprika
1 Cornichon
200g Sardinnen aus der Béchs
2 Ëne mam Geleef drun
1 Téiläffel Moschtert
1-2 lesslöffele Sauerram



De Kéis op d'Tortillas verdeelen (wéi Botter) an een cm vum Bord ausloossen.

De Paprikapudder ënnert de Kéis réieren (wann de Kéis ze haart ass, kann een e Löffel sauer Ram drënner-réieren).

De Paprika a laang, dënn Stécker schneiden.

D'Cornichon an der Mëtt duerch schneiden a mat engem klengen Löffel d'Kären eraus huelen, a wéi de Paprika a laang Stécker schneiden.

D'Sardinne mam Moschtert, der Sauerram an der kleng geschnidener Ënn gutt mëschen, eventuell salzen.

Jeweils

2 lesslöffele

Sardinnen drop

verdeelen,

de Paprika

an d'Cornichon

dropmaachen.

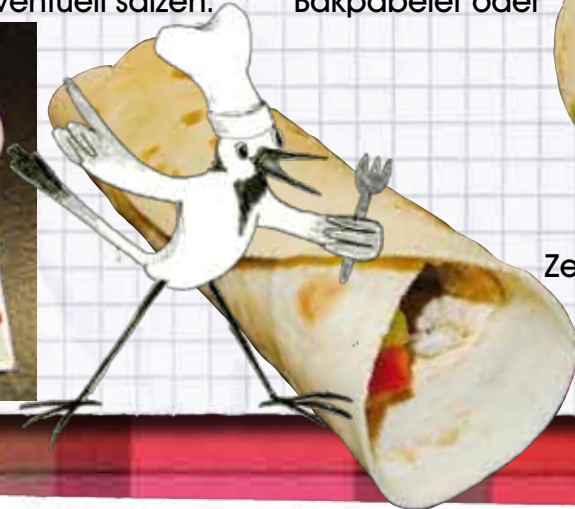
D'Tortilla zesumme-

rullen an a

Bakpabeier oder



Zellophanpabeier wéckelen, fir datt se frësch bleift.



indesch RAITA

Rezept fir 4-6 Kanner

1 Dëppche Yoghurt (500g)
1 Kornichong
200 g Tomaten
1 frësch Ënn mat Geleef drun
Peffer, Salz
D'Kornichong schielen an zesumme mat den Tomaten an der Ënn a kleng Stécker schneiden.



De Yoghurt mam Geméis mëschen.

Salzen a pefferen.

Et kann een och nach frësch Kraider, wéi Péiterséileg, Bratzel, Peffermënz oder Koriander dra maachen.



D'Wëllkaz zu Lëtzebuerg

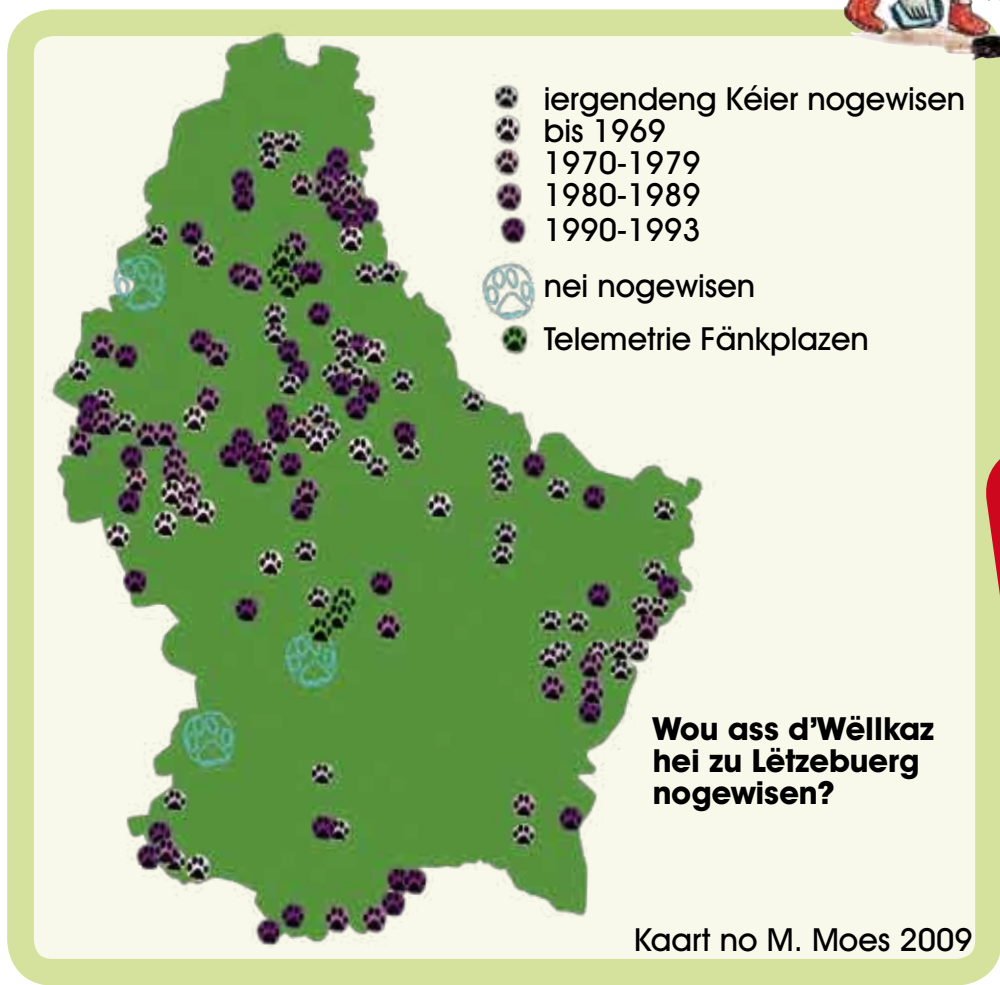
geheimnisvoll awer a Gefor!



D'Wëllkaz ass ee vun de bedrohteste Mamendéieren an Europa an och hei zu Lëtzebuerg. Si gëllt als typesch Art vun naturnoe Lafbëscher, déi net duerch Stroossen zerschnidde sinn. Wëllkaze brauchen e Revéier vun 300 -1.000 ha Bëschliwensraum. Fir ze joen an dëst Revéier géint aner Kazen ze verdeedegen leeft eng Wëllkaz all Nuecht fëscht 3 an 11 km. Op der Sich no engem neie Revéier oder engem Partner kann d'Wëllkaz esouguer bis zu 100 km zréckleeën! No der Paarungszäit (déi och nach Ranzzäit genannt gëtt) am Februar/Mäerz sicht d'Weibchen eng Bamhiel oder eng geschützte Plaz ënnert enger Bamwuerzel oder engem Koup Holz fir 3-5 Jonker op d'Welt ze bréngen. Déi Jonk ginn ongeféier 1 Mount vun der Mamm geniert a sinn no 3 Méint schonns selbststänneg.

D'Wëllkaze gesäit een nëmme ganz seelen, well si si meescht an der Dämmerung an Nuets ënnerwee a joen zu 90% Mais a Wullmais. Si spillen domat eng wichteg Roll am Bëschökosystem!

der Baldrianplanz ugelackelt gëtt, kann een opgerauten hëlze Péil mat Baldriangeroch op hier Weeër setzen. Si reift sech dann dorunner a léisst e puer Hoer un de Péil hänken. Déi Hoer ginn dann an engem Fuerschungslabo, wéi bei engem Kriminalfall, op d'Ierfsubstanz, déi sech an den Hoerzellen befënnt, ënnersicht! Esou kann een einfach d'Wëllkaz noweisen unni se ze stéieren...



Gefährdung vun der Wëllkaz – Erhale vu Wanderkorridoren

Déi gréisste Bedrohung fir d'Wëllkaz ass de Verloscht vun hirem Liewensraum, d.h. d'Zersiedelung an d'Zerschneidung vu Bëscher duerch Autobunnen a Stroossen. Esou sinn an de leschten 10 Joer zu Lëtzebuerg wahrscheinlech eleng bal 20 Wëllkazen duerch Autosverkéier gestuerwen ... Dofir ass et wichteg déi lescht Wanderweeër vun der Wëllkaz net zouzebaue wann mer dëst schéint a geheimnisvoll Wëlldéier wëllen zu Lëtzebuerg erhalen ...

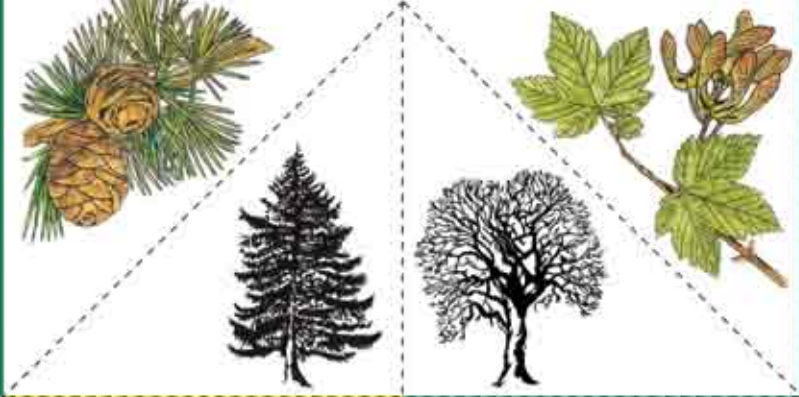


D'Wëllkaz zu Lëtzebuerg

Duerch Ëmfroe bei Fierschteren a Jeeër an doduerch, datt Wëllkazen extra Halsbänner mat Senderen ukruten, konnt erausfonnt ginn, wou et zu Lëtzebuerg nach Wëllkaze gëtt. Bei eis gëtt et nach e Bestand vu 60-200 fräiliewend Wëllkazen. Eng flott Method fir d'Wëllkaz nozeweisen, ass iwwert sougenannte "Lackpéil". Well d'Wëllkaz duerch de Geroch vun



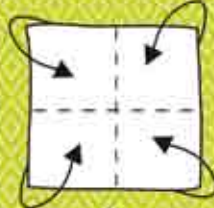
Comment jouer?
 Demande à ton ami(e) de choisir un chiffre entre 1 et 10.
 Ouvre et ferme le jeu selon le nombre choisi.
 Demande à ton ami(e) de choisir une case et de deviner de quel arbre il s'agit selon le fruit représenté.
Bonne chance!



DIE BÄUME

DAS MAGISCHE FALTBLATT! LE PLIAGE MAGIQUE!

Schneide den Teil mit den Erklärungen so heraus dass du ein Quadrat bekommst.
 Découpe la partie explication afin d'obtenir un carré.



Lege jetzt das Quadrat vor dich hin mit den Abbildungen nach unten.
 Le visuel des arbres doit être face contre sol.



Falte die 4 Ecken nach innen.
 Plis les 4 coins vers le centre.



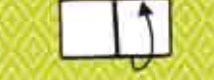
Drehe das gefaltete Blatt um.
 Retourne le pliage.



Falte noch einmal die 4 Ecken nach innen.
 Plis, à nouveau, les 4 coins vers le centre.



Nun müsste dein Blatt so aussehen.
 Tu devrais obtenir ceci!



Falte es noch einmal genau in der Mitte.
 Plis-le en 2 vers l'intérieur.



Stecke nun jeweils Zeigefinger und Daumen in die 4 Öffnungen. Öffne und schließe das Spiel und spiele mit deinen Freunden.
 Et glisses tes doigts à l'intérieur. Ouvres et referme-le et joue avec tes amis.

Ministère de l'Environnement
 Administration des Eaux et Forêts - Service de l'Aménagement des Bois



Europäische Lärche
Mélèze d'Europe

Bergahorn
Erable sycomore

Stieleiche
Chêne pédonculé

Buche
Hêtre

Schwarzerle
Aune glutineux

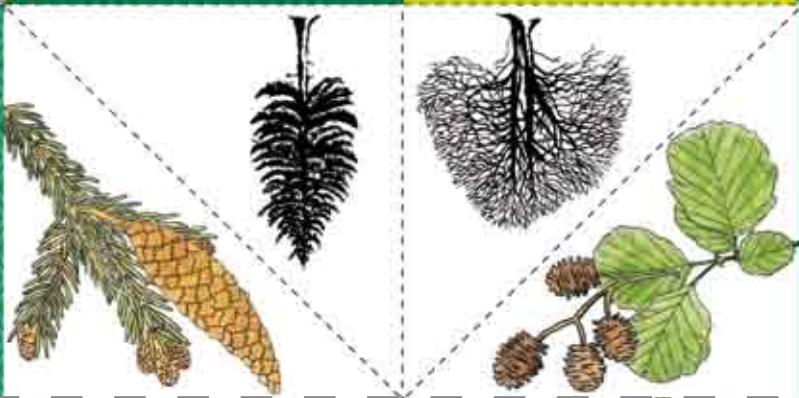
Gemeine Fichte
Épicéa commun

Hängebirke
Bouleaux verticillés

Sommerlinde
Tilleul à grandes feuilles

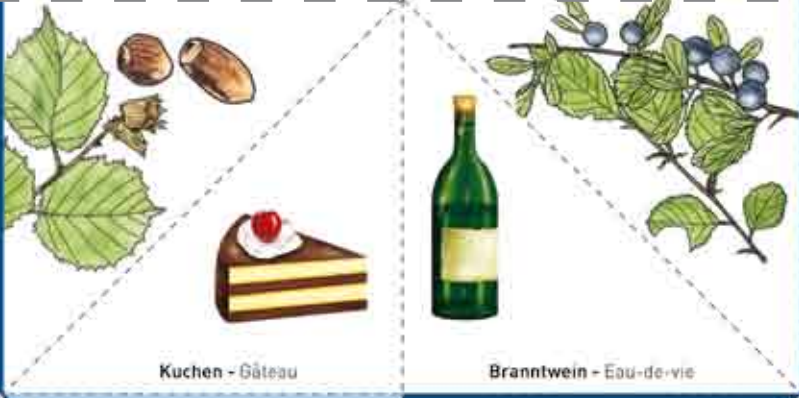


LES ARBRES



Wie wird gespielt?
 Frage eine(n) Freund(in) nach einer Zahl zwischen 1 und 10. Öffne und schließe das Blatt genauso oft. Lasse deine(n) Freund(in) ein Feld aussuchen und raten welcher Baum zu der ausgesuchten Frucht passt.
Viel Glück!

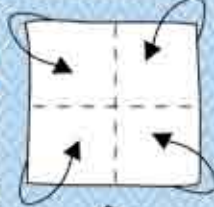
Comment jouer?
 Demande à ton ami(e) de choisir un chiffre entre 1 et 10.
 Ouvre et ferme le jeu selon le nombre choisi.
 Demande à ton ami(e) de choisir une case et de deviner de quel arbuste il s'agit selon le fruit et l'utilisation représentés.
Bonne chance!



STRÄUCHER

DAS MAGISCHE FALTBLATT! LE PLIAGE MAGIQUE!

Schneide den Teil mit den Erklärungen so heraus dass Du ein Quadrat bekommst.
 Découpe la partie explication afin d'obtenir un carré.



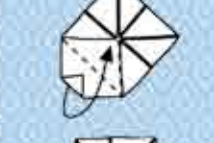
Lege jetzt das Quadrat vor dich hin mit den Abbildungen nach unten.
 Le visuel des arbres doit être face contre sol.



Falte die 4 Ecken nach innen.
 Plis les 4 coins vers le centre.



Drehe das gefaltete Blatt um.
 Retourne le pliage.



Falte noch einmal die 4 Ecken nach innen.
 Plis, à nouveau, les 4 coins vers le centre.



Nun müsste dein Blatt so aussehen.
 Tu devrais obtenir ceci!



Falte es noch einmal genau in der Mitte.
 Plis-le en 2 vers l'intérieur.



Stecke nun jeweils Zeigefinger und Daumen in die 4 Öffnungen. Öffne und schließe das Spiel und spiele mit deinen Freunden.
 Et glisses tes doigts à l'intérieur. Ouvres et referme-le et joue avec tes amis.

Ministère de l'Environnement
 Administration des Eaux et Forêts - Service de l'Aménagement des Bois



Haselnuss
Noisetier

Schwarzdorn
Prunellier

Brombeere
Ronce

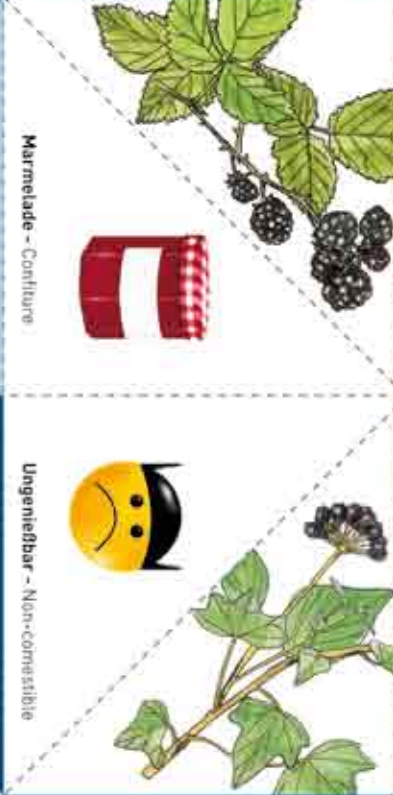
Efeu
Lierre

Hundsrose
Eglantier

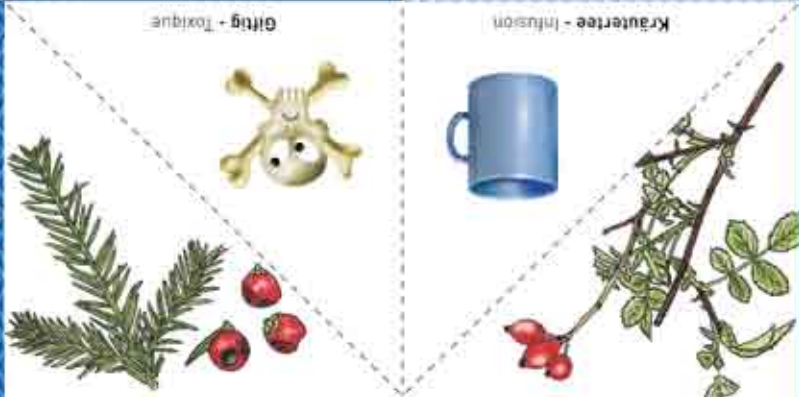
Heidelbeere
Myrtille

Weissdorn
Aubépine

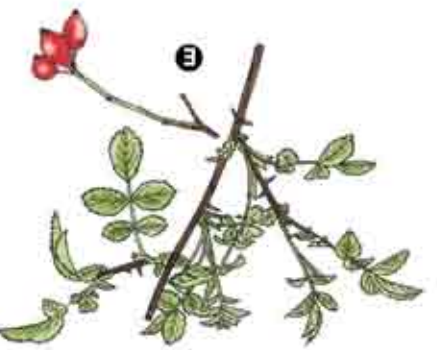
Elbe



LES ARBUSTES



Wie wird gespielt?
 Frage eine(n) Freund(in) nach einer Zahl zwischen 1 und 10. Öffne und schließe das Blatt genauso oft. Lasse deine(n) Freund(in) ein Feld aussuchen und raten welcher Strauch mit Hilfe der häufigsten Verwendung.
Viel Glück!



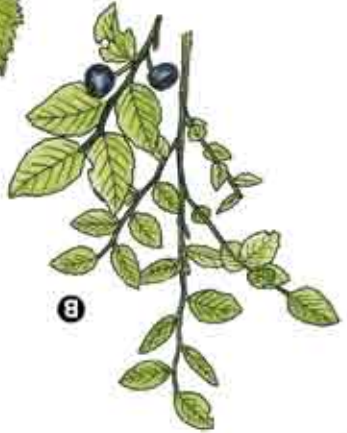
Brombeere 2
Ronce
Pflaunders
Pflaunders



Eibe 3
Fransische Pallen
Fransische Pallen



Hundrose 4
Eglantier
Spackelkar



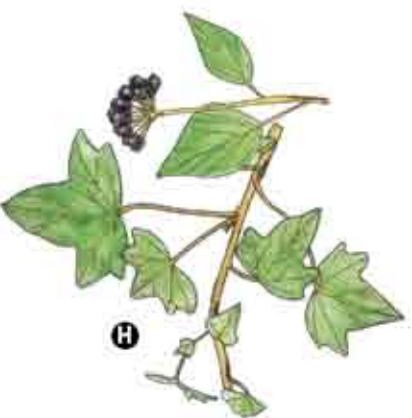
Eife 3
Lierre
Wandgering



Schwarzdorn 8
Pruneller
Schleiwendar



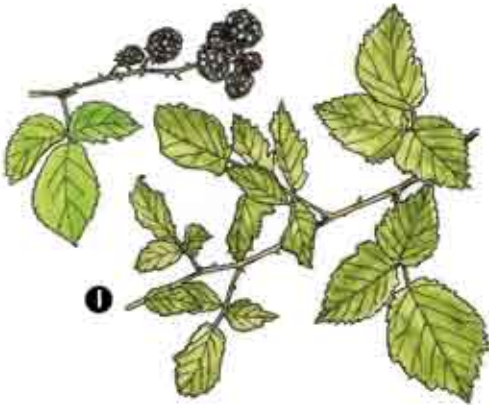
Hundrose 4
Eglantier
Spackelkar



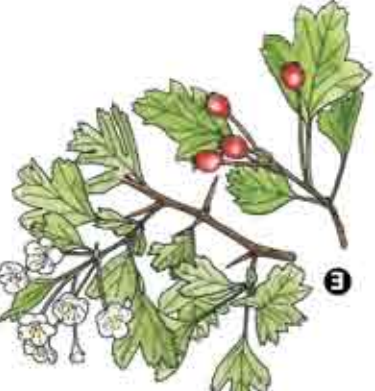
Weissdorn 6
Aubépine
Hogar



Haselnuss 7
Naisetter
Hieseller



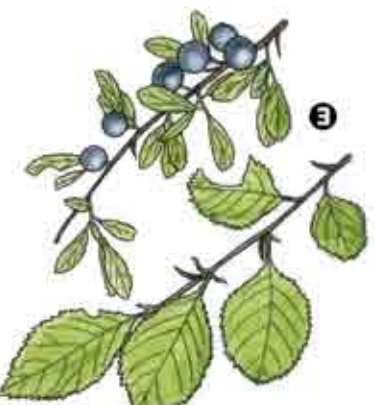
Schwarzdorn 8
Pruneller
Schleiwendar



Schwarzdorn 8
Pruneller
Schleiwendar



Heidelbeere 4
Myrtille
Mollier



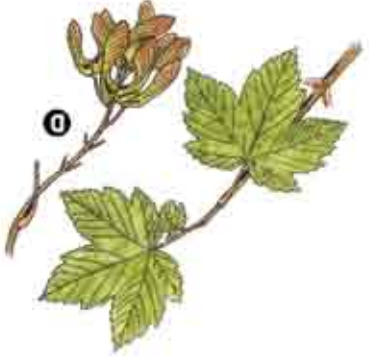
Weissdorn 6
Aubépine
Hogar



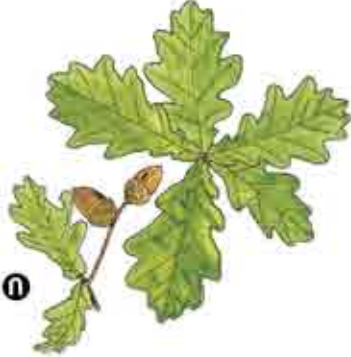
Sommerlinde 1
Linné
Tilleul à grandes feuilles



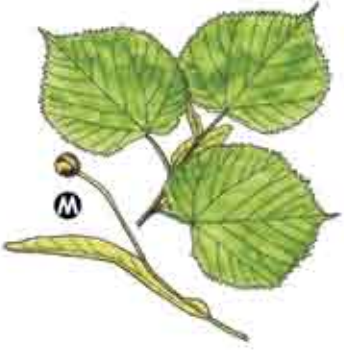
Europäische Lärche 9
Mélèze d'Europe
Läkerescham



Hängebirke 6
Bouleau verruqueux
Bilik



Europäische Lärche 9
Mélèze d'Europe
Läkerescham



Bergahorn 4
Erable sycamore
Aascher



Sommerlinde 1
Linné
Tilleul à grandes feuilles



Schwarzerie 9
Aulne glutineux
Eiler



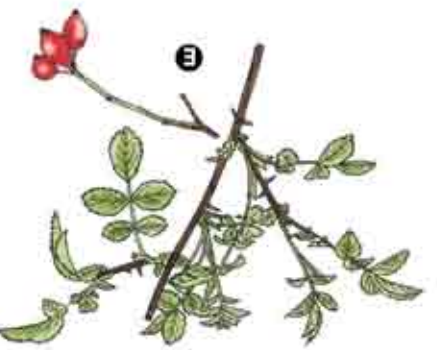
Stieleiche 7
Chêne pedunculé
Summeräsch



Stieleiche 7
Chêne pedunculé
Summeräsch



Bergahorn 4
Erable sycamore
Aascher



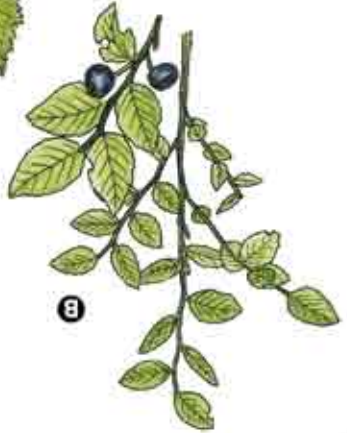
Brombeere 2
Ronce
Pflaunders
Pflaunders



Eibe 3
Fransische Pallen
Fransische Pallen



Hundrose 4
Eglantier
Spackelkar



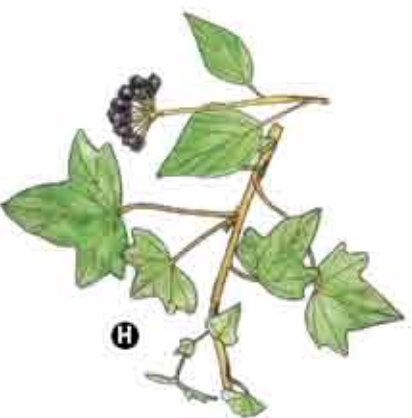
Eife 3
Lierre
Wandgering



Schwarzdorn 8
Pruneller
Schleiwendar



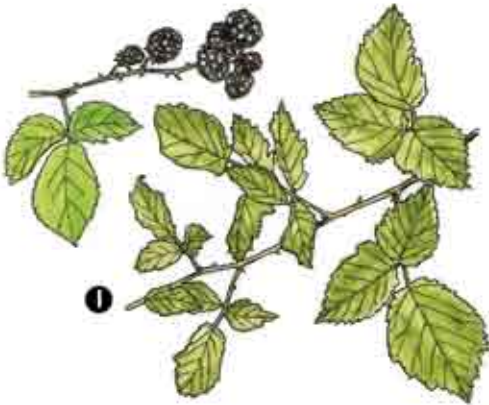
Hundrose 4
Eglantier
Spackelkar



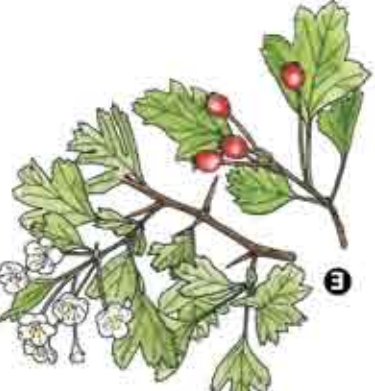
Weissdorn 6
Aubépine
Hogar



Haselnuss 7
Naisetter
Hieseller



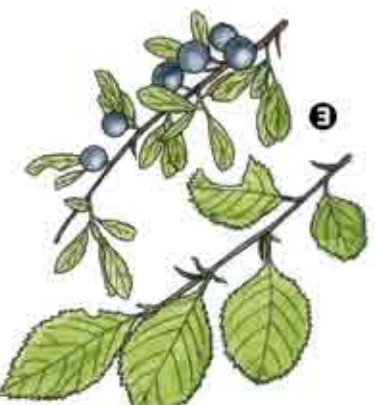
Schwarzdorn 8
Pruneller
Schleiwendar



Schwarzdorn 8
Pruneller
Schleiwendar



Heidelbeere 4
Myrtille
Mollier



Weissdorn 6
Aubépine
Hogar

FINDE DIE FRUCHT!
CERCHE LE FRUIT!



Und so wird's gemacht: mit Hilfe der Indizien verbinde den Namen des Strauches mit der dazugehörigen Frucht. Die häufigste Verwendung der Frucht (Heilpflanze, Bäcker, Brenner, Kräutler...) (est très simple, à l'aide des indices ci-dessous, associe le nom de l'arbre au fruit correspondant). Le fruit de la ronce des bois sont les mûres, Brombeeren.

3. Die Eibe behält ihre Nadeln im Winter. Elle ne perd pas ses aiguilles en hiver.

4. Der Heidelbeerstruch bedeckt den Waldboden wie ein Teppich; er hat blaue Beeren. La myrtille couvre le sol forestier comme un tapis; ses fruits sont bleus.

5. Die Äste des Weißdorns haben viele Stacheln; seine Blüten sind schön wie Rosenblüten und seine Früchte sind klein und rot. Les rameaux de l'aubépine sont très épineux; ses fleurs sont jolies comme des roses et ses fruits sont rouges et petits.

6. Die Hagebuttensträucher bilden ein stacheliges Dickicht; ihre Blüten sind Rosen und das innere ihrer roten Früchte kann als Juckpulver verwendet werden. Les bûissons d'églantier sont impénétrables et leurs fleurs sont des roses et ses fruits sont rouges.

7. Die Früchte des Haselnussstraches sind braun. Les fruits du noisetier sont bruns.

8. Die Äste des Schwarzdorns sind sehr stachelig und seine Früchte sind blau und kugelförmig. Les rameaux du prunellier sont très épineux et ses fruits sont parfaitement ronds et bleus.

FINDE DIE FRUCHT!
CERCHE LE FRUIT!



Und so wird's gemacht: mit Hilfe der Indizien verbinde jeden Baum mit der dazugehörigen Frucht. Viel Glück!

C'est très simple, à l'aide des indices ci-dessous, associe chaque arbre au fruit correspondant. Bonne chance!

1. Die Blätter der Sommerlinde riechen angenehm und ihre Früchte sind wie kleine Kugeln. Les fleurs du tilleul sentent bon et les fruits sont des petites boules.

2. Die Früchte der Buche sind stachelig. Les fruits du hêtre sont piquants.

3. Die Früchte der Schwarzerie sind "Zapfen" und ihre Blüten sind "Kätzchen"; ihre Blätter sind oval. Les fruits de l'aulne sont des "cônes" et les fleurs sont des "châtons"; les feuilles sont ovales.

4. Die Früchte des Bergahorns fallen wie kleine Helikopterflügel; seine Blätter zieren die kanadische Flagge. Les fruits de l'érable tombent en tourbillonnant et ses feuilles sont l'emblème du drapeau canadien.

5. Die Fichte behält ihre Nadeln im Winter; ihre Früchte sind "Karotten". L'épicéa ne perd pas ses aiguilles en hiver et a comme fruits des "carottes".

6. Die Früchte der Birke sind Zapfen und ihre Blüten kätzchen; ihre Blätter sind dreieckig. Les fruits du bouleau sont des cônes et les fleurs sont des châtons; les feuilles sont en forme de triangle.

7. Die Frucht der Eiche ist eine "Eichel". Le fruit du chêne est un gland.

8. Die Lärche verliert ihre Nadeln im Winter; ihre Früchte sind "Apfel". Le mélèze perd ses aiguilles en hiver et a comme fruits des "pommes".

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