

Sägewunden glätten

Die Sägeränder nach dem Schnitt von Obstbäumen sollten nachgearbeitet werden. Die Zeitschrift „Mein schöner Garten“ (online) rät, die ausgefranzte Rinde mit einem scharfen Messer zu glätten und mit einem flachen Schnitt die zerfaserte Oberfläche des Astrings zu entfernen. Dieser kann in der Folge schneller neues Gewebe bilden, was die Wunde verschließt. Allerdings kann das den Experten zufolge vollständig nur bei kleineren Sägewunden von maximal bis zu fünf Zentimetern Durchmesser gelingen. Zu Mitteln zum Wundverschluss an Ästen raten die Experten nur im Randbereich, um dort das Rindengewebe vor dem Austrocknen zu schützen. *dpa*



Die Sägeränder nach dem Schnitt von Obstbäumen sollten nachgearbeitet werden. (FOTO: SHUTTERSTOCK)

Info-Social Appel gratuit anonyme
8002 98 98 confidentiel

www.ligue.lu

Santé	Surendettement
Logement	Famille
Enfance	Personnes âgées
Egalité des chances	Maternité
Détresse	Justice
Assurances sociales	Immigration
Travail	... etc.



LIGUE MÉDICO-SOCIALE
MIR HÉLÈFEN ZENTER 1908

W. 2050_0202_CD

La Grappe d'Or
Luxembourg

Remercie son aimable clientèle

E-mail: info@lagrappedor.lu
www.lagrappedor.lu

Nous vous souhaitons un Joyeux Noël et une Bonne et Heureuse Nouvelle Année

Gastronomie

Das BIOG-Markensortiment

BIOG-Mehl

Was wäre Weihnachten ohne Backen?

So langsam ziehen mit dem Duft von süßem Zimt, Lebkuchengewürz, Kardamom und feinsten Vanille Gemütlichkeit und Ruhe in unser Zuhause ein. Lichterketten glitzern, Weihnachtsstimmung kommt auf, und es werden Plätzchen gebacken.

Meist nach traditionellen Rezepten, mit Nüssen, Trockenfrüchten und den wichtigsten Zutaten für das Weihnachtsgebäck, nämlich Eiern und Mehl, gerne auch in Bio-Qualität, von den Betrieben der Bio-Bauere-Genossenschaft Lëtzebuerg (BIOG).

Bio-Getreide aus Luxemburg

Neben Milch und Fleisch produzieren die meisten Luxemburger Bio-Betriebe, je nach Lage des Hofes und Qualität der Böden, auch Bio-Weizen, -Dinkel und -Roggen: drei Getreidesorten, die in unserer Ernährung eine wichtige Rolle spielen und entweder als ganze Körner oder zu Mehl vermahlen unter der Marke BIOG verkauft werden.

Nach den Richtlinien der biologischen oder biodynamischen Landwirtschaft und somit ohne Einsatz von Herbiziden oder künstlich-synthetischem Dünger, fordert der Bio-Getreideanbau natürlich eine sinnvolle Fruchtfolge. Spielt dann auch noch das Wetter mit, kann hochwertiges Backgetreide mit einem Proteingehalt von mehr als 10,5 Prozent geerntet werden.

Weizen, die wichtigste Getreidesorte

Auch in Luxemburg stellt Weizen den Hauptanteil am Bio-Getreide. So wurden in der letzten Saison über 360 Tonnen Bio-Weizen geerntet und eingelagert. Ihren kompletten Jahresbedarf kann die BIOG damit aber noch nicht decken. Knapp 30 Prozent des Gesamtbedarfs werden deshalb aus der Großregion (überwiegend aus Rheinland-Pfalz und dem Saarland) zugekauft. Durch die Umstellung weiterer landwirtschaftlicher Betriebe auf



Bio wird die Bio-Weizenproduktion hierzulande in Zukunft jedoch weiter zunehmen. In einigen Jahren kann die hiesige Nachfrage voraussichtlich komplett mit Luxemburger Bio-Weizen gedeckt werden.

Die Verarbeitungspartner

Da die Getreidemühle Moulin J.P. Dieschbourg in Lauterborn ihre Mühlentätigkeit bis auf die Vermahlung von glutenfreien Saaten wie beispielsweise Buchweizen Mitte dieses Jahres eingestellt hat, musste sich die Bio-Bauere-Genossenschaft Lëtzebuerg neue Partner suchen, die den Weizen zu Mehl verarbeiten. Die Wahl fiel auf die Dörrwies-Mühle in St. Wendel-Urweiler (Saarland) und Moulin Kircher

im elsässischen Ebersheim. Mit den beiden Familienbetrieben verbindet die BIOG seit Längerem eine enge Geschäftsbeziehung. So liefern die BIOG-Bauern bereits seit Jahren ihren Bio-Dinkel zur Entspelzung und Vermahlung an die Dörrwies-Mühle, während Jean Kircher, der Eigentümer von Moulin Kircher, in seiner Bäckerei Pains et Tradition in Hautcharage auch BIOG-Mehl handwerklich zu Brot verbackt.

Ein wertvolles Ausgangsprodukt

In 25-Kilo-Säcken wird das frisch gemahlene Mehl in der Lagerhalle von BIOGROS in Munsbach zwischengelagert bzw. in haushaltsübliche Ein- und Vier-Kilo-Tüten umgefüllt. Diese werden in den NATURATA Bio-Marchés und Bio Haff Butteler sowie in vielen Supermärkten zum Kauf angeboten. Wer selbst wenig Zeit zum Backen hat, findet das BIOG-Mehl aber auch im Brot, den Brötchen und Gebäckteilchen sowie, speziell zur Weihnachts-

zeit, in Plätzchen, Stollen und Bûches des OIKO-Bakhaus in Munsbach und der Boulangerie Scott in Gasperich wieder.

Wer selbst wenig Zeit zum Backen hat, findet das BIOG-Mehl aber auch im Brot, den Brötchen und Gebäckteilchen sowie, speziell zur Weihnachtszeit, in Plätzchen, Stollen und Bûches des OIKO-Bakhaus in Munsbach und der Boulangerie Scott in Gasperich wieder.

BIOG Bio-Bauere-Genossenschaft Lëtzebuerg
13, rue Gabriel Lippmann - L-5365 Munsbach
www.biog.lu

Advertorial: www.regie.lu



Kraftklub – nun in Saarlandhalle

Das für den 9. März 2018 geplante Konzert von Kraftklub in dem E-Werk, Saarbrücken wird aufgrund der hohen Nachfrage in die Saarlandhalle, Saarbrücken verlegt. Bereits gekaufte Karten bleiben für den Innenraum der Saarlandhalle ohne Umtausch gültig. Der Vorverkauf läuft weiter, Karten für den neuen Termin gibt es an allen bekannten VVK-Stellen. *dpa*

AIDS-WEESEKANNER an Namibia
CCPL IBAN LU16 1111 0813 1529 0000
AKTIOUN-ABC asbl ONG – Tel./Fax 48 33 54

lu | de | fr | en | es | pt

Demenz werft vill Froen op. Frot no, amplatz ofzewarden!

Är gratis Informatiounsplaz zum Thema Demenz

Info-Zenter **Demenz**
26 47 00

14a, rue des Bains · L-1212 Luxembourg · www.i-zd.lu

W_2050_0202_CD