

hex

Liewensmëttelpunkt: **Gut essen, gut leben**

Liewensmëttelpunkt :
Bien manger, bien vivre

V O L V O

Grande nouvelle



La nouvelle Volvo EX30.
Notre SUV 100% électrique le plus compact.

Contactez votre distributeur pour toute information relative à la fiscalité de votre véhicule. Modèle présenté à titre illustratif. **DONNONS PRIORITÉ À LA SÉCURITÉ.**
À la date de publication de cette annonce, les valeurs WLTP ne sont pas encore disponibles pour la consommation d'électricité de la Volvo EX30.
Ces informations seront disponibles dès que possible sur volvocars.lu.

V O L V O Autopolis

Autopolis Bertrange
Z.A Bourmicht L-8070 Bertrange
+352 43 96 96-2900

Autopolis Diekirch
9-11 Fridhaff L-9379 Diekirch
+352 81 24 99

VORWORT / PRÉFACE

D'Nordstad weider stäerken

Continuer à renforcer la Nordstad



© Brainplug

No de Gemengewale vum 11. Juni hunn, an eisen Nordstadgemengen, d'Schäffen- a Gemengeréit sech deelweis nei opgestallt. Deene Leit, déi an déi politesch Pensioun gaange sinn, soen ech e grouse MERCI fir hiren Engagement an all nei Gewielte wënschen ech eng gutt Hand an eng gutt Ausdauer. An déi brauch een definitiv well et geet net ëmmer sou einfach a sou séier wéi een dat selwer wëll. Ganz gutt mierkt een dat z.B. beim Projet Nordstad. Och wa mir am Moment nach net prett si fir déi grouse politesch Fusioun, mussen

déi fënnef Nordstadgemengen nach méi intensiv zesummeschaffe fir aus eiser Regioun den 3. Entwécklungszentrum am Land ze maachen. D'Landesplanung gesäit dat och esou an huet am PDAT 2023 d'Lokalitéiten Dikrech, Angelduerf, Ierpeldeng-Sauer an Ettelbréck als „CDA d'importance nationale“ klasséiert. Un de neie Lokalpolitiker ass et elo um Terrain aus der Nordstad e regionalen Zenter fir Wirtschaft, Bildung, Gesondheetswiesen, Kultur a Fräizäit ze maachen.

E konkret Beispill ass de Projet Liewensmëttelpunkt. D'Zil ass et en Netzwierk opzebauen, fir déi lokal a regional Liewensmëttelbranche. Ënnert dem Lead vum Syndicat Nordstad solle Synergië geschafe ginn tëscht de lokale Produzenten, Geschäftsleit, Gastronomen a natierlech och den 2 Lycéeën, dem LTA an dem EHTL. D'Nordstad soll sech am Agroalimentaire als national Referenz positionéieren an, à moyen terme, de Siège vum nationale „Food Cluster“ ginn. Dëst ass ee vu ville flotte Beispiller wéi mir eis Regioun kënne virubréngen.

Ech wënschen Iech all eng schéi Rentrée!

Claude Gleis

Buergermeeschter vun Ierpeldeng-Sauer

Après les élections communales du 11 juin, les conseils échevinaux et communaux de nos communes de la Nordstad se sont en partie recomposés. Aux personnes qui ont pris leur retraite politique, j'aimerais adresser un grand MERCI pour leur engagement et, aux nouveaux élus, je souhaite une bonne réussite et de la persévérance. Cette dernière est une qualité nécessaire, car tout n'avance pas toujours aussi vite que l'on le souhaite. Comme avec le projet Nordstad. Même si, pour le moment, nous ne sommes pas encore prêts pour la grande fusion politique, les cinq communes de la Nordstad doivent renforcer leur collaboration pour faire de notre région le 3^e centre de développement du pays. Il appartient désormais aux nouveaux politiciens locaux de faire de la Nordstad un centre régional pour l'économie, l'éducation, la santé, la culture et les loisirs.

Un exemple concret est le projet Liewensmëttelpunkt. Sous la direction du Syndicat Nordstad, des synergies se créent entre les producteurs locaux, les commerçants, les restaurateurs et bien sûr les deux lycées, l'EHTL et le LTA. C'est un exemple parmi tant d'autres qui peut faire avancer notre région.

Je vous souhaite à tous une belle rentrée !

Claude Gleis

Bourgmestre d'Erpeldange-sur-Sûre

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

NORDSTAD

SAN
CREATIVE STUDIO

Syndicat intercommunal Nordstad
20, rue Fridhaff
L-9148 Erpeldange-sur-Sûre

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

Contactez-nous !
hex@nordstad.lu

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

Directeur
Sandro Dimola

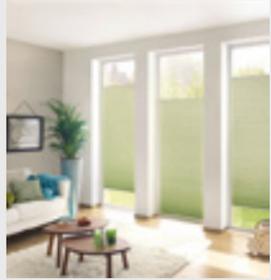
Coordinatrice
Laure Gammaïtoni

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

Photo de couverture
Brainplug

Tirage
13.500 exemplaires





Gardinen
+ Sonnen-
schutz



Photovoltaik

Fassade:
Neugutz
Anstrich



Fenster,
Türen + Tore

Schreiner-
arbeiten



Garten-
und Landschaftsbau

Für Ihre Projekte
stehen über 140
Mitarbeiter bereit.

Her Plan. Unser Know-how.



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

Showroom:
7, rue de Godbrange
L-6118 Junglinster
T. 42 64 95-1
www.phillipps.lu

INHALT / SOMMAIRE

#35 – Herbst 2023 / Automne 2023

06 Kompakt

Neuigkeiten aus der Region
Nouveautés de la région

14 Nogehaakt

Eure Meinung ist gefragt!
Votre avis est demandé !

26 #nordstad

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

38 Nordstadjugend

noju@school, non-formale
Bildungsworkshops
noju@school, ateliers éducatifs
non-formels

42 E Gudden

Schokoladenkuchen mit Olivenöl
Cake chocolat à l'huile d'olive

44 Green Corner

Meine Renovierung
Efficacité énergétique
de mon logement

Gut eingepackt, kann
der Frost kommen
Bien emmitouflé, le gel peut venir

50 Hex Hex

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

62 Wat leeft?

Die Agenda der Nordstad
L'agenda de la Nordstad



© Brainplug

16

Coverstory

Liewensmëttelpunkt: Gut essen, gut leben
Liewensmëttelpunkt : bien manger, bien vivre

© Fränz Dormans



Réckbléck 54

Vergangene Nordstad-Events
Événements passés de la Nordstad

Nordstad Liewen 28

Von Fotos mit Seele und Leyders
Lebenswerk
Des photos avec âme et l'œuvre de Leyder

Autofrei und Freude dabei!
Sans voiture et dans la joie !

Ein ganz besonderes (Sport-)Erlebnis
Une expérience (sportive) particulière

© Anna Katina



Kompakt

Text und Fotos: Laure Gammaitoni



Gute Stimmung und leckere Burgers bei Lounge Act 2

Nach dem großen Erfolg auf dem Kirchberg in Luxemburg-Stadt haben die Gründer der *Lounge Act 1* beschlossen, die zweite Filiale ihres „Rock’n’Bistro Gastro“ Restaurants in Ettelbrück zu eröffnen. Leckere Burger mit hausgemachten Brötchen, Cordon bleu, hochwertiges Fleisch, Bier und guter Wein – das Ganze in einer mitreißenden Rockmusik-Atmosphäre, in der Gitarren, Schallplatten und Alben die Wände zieren. Besonderes Highlight ist die Happy Hour, die jeden Donnerstag von 18 bis 21 Uhr stattfindet; bestellen Sie ein Getränk und erhalten Sie das Zweite gratis dazu!

Lounge Act 2
5, rue Tschiderer, L-9094 Ettelbrück
MO-SA von 12 bis 14:30 Uhr und von 19 bis 21:30 Uhr

Die Geschichte der Pferderennen in Diekirch

Die Stadt Diekirch ist für ihre Liebe für Esel bekannt. Doch nur wenige wissen, dass sie auch eine lange und interessante Geschichte in Bezug auf Pferde hat. In den Jahren 1895–1956 wurden hier zahlreiche Pferderennen abgehalten, darunter sogar Wettbewerbe, bei denen ausschließlich Ackerpferde gegeneinander antraten. Das Buch von Ern Breuskin widmet sich der Geschichte des Pferdesports in Diekirch und hält sie, mit einer Vielzahl von Fotos, Berichten, Karten, Briefen und anderen Zeitzeugnissen fest. Es bietet einen wertvollen historischen Rückblick auf die Stadt und ist eine fesselnde Lektüre für alle Begeisterten des Pferdesports. Das Buch wurde von der Gemeinde Diekirch herausgegeben.

Das Buch kann beim *Syndicat d’Initiative Diekirch*, im *MHSD*, im *CNVH* und in den Buchhandlungen *Librairie Zimmer* in Diekirch und *Librairie Ernster* in Ettelbrück erworben werden.

ISBN 978-99959-0-858-4
25 €

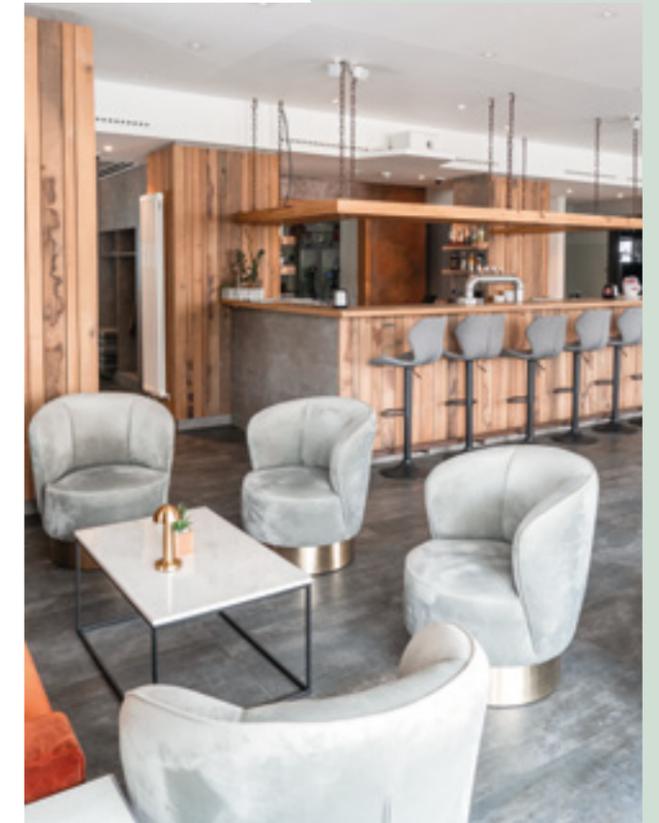


© Janika Meyer

Ein Stück Italien in Bettendorf

Am 5. Juni öffnete *Al Taglio* ihr stilvolles Lokal in Bettendorf. Mit ihrer „autentica pizza quadrata“ perfektioniert das italienische Team das Konzept des Teilens und des Zusammenseins. Nach einer leckeren „Antipasti“ Vorspeise, können Sie die einzigartigen Pizzen probieren, die perfekt für das Teilen geeignet sind – Sie haben sogar die Möglichkeit, zwei Geschmacksrichtungen auf einer Pizza zu kombinieren und so, viele verschiedene Varianten zu entdecken. Jeden Monat wird die bestehende Speisekarte um einige Empfehlungen ergänzt, darunter auch einige Pastagerichte. *Al Taglio* organisiert auch besondere Veranstaltungen, die auf ihren Social-Media-Kanälen angekündigt werden, wie Cocktail- oder DJ-Abende. Für Gruppen und Firmenessen sollten Sie Ihren Tisch im Voraus reservieren unter **+352 621 153 364** oder auf www.htaglio.lu.

Al Taglio
34, rue de Diekirch, L-9355 Bettendorf
MO & MI-SA von 16 bis 23 Uhr und SO von 18 bis 23 Uhr



Ein neues kulinarisches Erlebnis in Ettelbrück

Das ehemalige *Hotel Central* gegenüber dem Marktplatz von Ettelbrück wurde durch ein orientalisches Restaurant zum Leben erweckt. Das *Central* bietet köstliche Gerichte wie Couscous, Tajine, Ojja und viele andere Spezialitäten der maghrebinischen und orientalischen Küche. Der Besitzer legt besonderen Wert auf höchste Qualität, deshalb sind alle Gerichte hausgemacht: Bricks, Auberginenkaviar, Hummus, Desserts – alles wird sorgfältig vor Ort und am selben Tag zubereitet. Das liebevoll eingerichtete Restaurant organisiert regelmäßig Themenabende mit Feuerspeiern, Bauchtänzerinnen und anderen spannenden maghrebinischen Traditionen.

Alle Gerichte können auch zum Mitnehmen bestellt werden, Menü und Events sind auf **Facebook/LeCentral** und unter www.lecentral.lu erhältlich.

Le Central
25, rue de Bastogne, L-9010 Ettelbrück
MO-SA von 11:30 bis 15 Uhr und von 17:30 bis 22 Uhr
SO von 11:30 bis 15 Uhr





Text: Laure Gammatoni | Foto: Nordstad Aktiv+

Nordstad Aktiv+ steigt aufs Fahrrad

Der *Club Senior Nordstad*, zuvor unter der Verwaltung der *Club Senior a.s.b.l.*, wurde zu Beginn des Jahres von *Inter-Actions a.s.b.l.* übernommen. Während des Neujahrsempfangs im Januar 2023 übergab der ehemalige Präsident des Vereins die Leitung an seinen Nachfolger. Dieser versprach, dass sich die neue Verwaltung mit derselben Hingabe für den Verein und seine Aktivitäten einsetzen werde, kündigte jedoch gleichzeitig an, dass auch neue Wege eingeschlagen werden sollen.

Als Starthilfe hat die *Club Senior Nordstad a.s.b.l.* dem Club, der nun den Namen *Nordstad Aktiv +* trägt, Fahrräder und einen Cargo-Vélo gestiftet. Zudem bieten sie finanzielle Unterstützung für den Kauf von Kleidung mit dem neuen Logo, Ausrüstung und sonstiges, das zur Einführung neuer Aktivitäten wie der *Vélo Tour* benötigt wird. Diese neue Ausstattung eröffnet dem neuen Verwalter viele Türen und ermöglicht die Organisation neuer, großartiger Aktivitäten in und außerhalb der Nordstad. (Die Verwirklichung vom *Club am Duerf* soll auch ein Teil vom Alltag sein.) Ein entscheidendes Ziel besteht darin, in allen neun Partnergemeinden präsent zu sein und engere Beziehungen zu den Einwohnern aufzubauen.

Der Verein arbeitet kontinuierlich daran, sein Angebot zu erweitern, und freut sich darauf, auch weiterhin spannende Veranstaltungen und erlebnisreiche Reisen für Senioren zu organisieren.

Weitere Informationen finden Sie auf der Facebook-Seite **Nordstad Aktiv +** oder unter der Telefonnummer **26 81 37 43**.

Nordstad Aktiv+ se met au vélo

Au début de l'année, le *Club Senior Nordstad*, auparavant sous la gestion de l'asbl *Club Senior*, a été repris par l'asbl *Inter-Actions*. Lors de la réception du Nouvel An en janvier 2023, l'ancien président du club a passé le flambeau à son successeur. Ce dernier a promis que la nouvelle administration s'engagerait avec le même dévouement pour l'association et ses activités, tout en annonçant que de nouveaux chemins seraient également explorés.

Comme aide au lancement, l'asbl *Club Senior Nordstad* a fait don de vélos et d'un cargo-vélo au club, qui s'appelle désormais *Nordstad Aktiv +*. Ils offrent aussi un soutien financier pour l'achat de vêtements portant le nouveau logo, d'équipements et d'autres éléments nécessaires au lancement de nouvelles activités comme le *Vélo Tour*. Cette nouvelle acquisition ouvre de nombreuses portes au nouvel administrateur et permet d'organiser des activités formidables dans et hors de la Nordstad. (La réalisation du *Club am Duerf* est également prévue). Un objectif crucial est la présence dans les neuf communes partenaires et de nouer des relations plus étroites avec les habitants.

L'association s'efforce en permanence d'élargir son offre et se réjouit de pouvoir continuer à organiser des événements passionnants et des voyages riches en expériences pour les seniors.

Pour plus d'informations, consultez la page Facebook **Nordstad Aktiv +** ou appelez le **26 81 37 43**.

Ein gemeinsamer SNCA-Standort im Norden

Am 17. Juli hat in der Industriezone Fridhaff ein neuer Zulassungsschalter inklusive Prüfungszentrum der *Société Nationale de Circulation Automobile (SNCA)* seine Türen geöffnet. Dieser löst die bisherigen Standorte in Marnach, Wiltz, Ingeldorf und Diekirch ab und soll die Aktivitäten der *SNCA* für den Bereich Norden an einer gemeinsamen Adresse gruppieren. Insgesamt zwölf Mitarbeiter/innen sind derzeit auf Fridhaff beschäftigt, bei Bedarf wird das Team künftig durch weitere Angestellte vergrößert, denn dieses soll den bestehenden Standort in Sandweiler entlasten und ist für Personal und Klientel aus den Gemeinden oberhalb der Stadt Luxemburg leicht erreichbar.

Das Gebäude auf Fridhaff ist nach den neusten Kriterien der Nachhaltigkeit entworfen und sorgt durch ein hölzernes Interieur sowie lichtdurchflutete Aufenthaltsräume für eine angenehme Atmosphäre. Wer sich für Theorie- und Praxistests zum Erhalt des Führerscheins also im Norden einschreiben will, der kann dies nun jeden Tag unter der Woche in den neuen Räumlichkeiten tun. Zulassungsprozeduren sowie Fahrzeuganmeldungen müssen weiterhin im Vorfeld angemeldet werden, dies online unter www.snca.lu oder per Telefon über die Nummer 26 62 64 00. Alle anderen Vorgänge bedürfen keines Termin. Zu den angebotenen Diensten gehören die An- und Abmeldung aller Fahrzeugtypen, Transaktionen im Rahmen des „Certificat d'Immatriculation“, Eintragen von Veränderungen am Gefährt, Erneuerung des Führerscheins sowie die oben bereits erwähnten Prüfungen im Rahmen dieses. Der Übungsplatz darf, genau wie zuvor in Ingeldorf, von externen Fahrschulen genutzt werden, dies hauptsächlich außerhalb der *SNCA*-Öffnungszeiten, aber auch dann, wenn gerade keine Prüfung stattfindet.

Société Nationale de Circulation Automobile (SNCA)
8, rue Fridhaff, L-9379 Diekirch



Text: Laura Tomassini | Fotos: SNCA

Un emplacement commun pour la SNCA au nord

Le 17 juillet, un nouveau guichet d'enregistrement et centre d'examen de la *Société Nationale de Circulation Automobile (SNCA)* a ouvert ses portes dans la zone industrielle du Fridhaff. Celui-ci remplace les sites à Marnach, Wiltz, Ingeldorf et Diekirch, et vise à regrouper les activités de la *SNCA* pour la région nord. Au total, douze employés travaillent actuellement au Fridhaff. L'équipe sera élargie en fonction des besoins, car elle a pour but de soulager le site existant à Sandweiler. L'emplacement est facilement accessible pour le personnel et la clientèle des communes situées au-dessus de la ville du Luxembourg.

Le bâtiment au Fridhaff est conçu selon les critères les plus récents en matière de durabilité et crée une atmosphère agréable grâce à un intérieur en bois et des espaces de détente lumineux. Toute personne souhaitant s'inscrire pour passer les tests théoriques et pratiques en vue d'obtenir le permis de conduire peut désormais le faire tous les jours de la semaine dans les nouveaux locaux. Les procédures d'enregistrement et d'immatriculation des véhicules doivent toujours être effectuées à l'avance, sur le site internet www.snca.lu ou par téléphone au 26 62 64 00. Toutes les autres opérations ne nécessitent pas de prise de rendez-vous.

Les services proposés comprennent l'enregistrement et la mise hors circulation de tous types de véhicules, les transactions dans le cadre du certificat d'immatriculation, l'enregistrement de modifications apportées à un véhicule, le renouvellement du permis de conduire, ainsi que les examens mentionnés ci-dessus. Le terrain d'entraînement peut être utilisé par des auto-écoles externes, comme c'était le cas à Ingeldorf. Ceci se fera principalement en dehors des heures d'ouverture de la *SNCA*, mais est également possible lorsque aucun examen n'a lieu.

Société Nationale de Circulation Automobile (SNCA)
8, rue Fridhaff, L-9379 Diekirch

Großer Erfolg der „Dréchemauern“ in Schieren

Mitte Mai fand die feierliche Einweihung der 180 Meter langen „Dréchemauer“ in den *Wangerten* statt. Die Gemeinde Schieren setzt sich seit einigen Jahren aktiv für den Bau und die Restaurierung von Trockenmauern ein. Durch Schulungen und das Sammeln von Steinen bei Abrissen von Gebäuden wird hier im Sinne der Kreislaufwirtschaft gehandelt.

Die neue Mauer ist Teil eines großen Biotopareals auf dem *Léihbiërg* zwischen der *Baach Aus* und der Ettelbrücker *Ditgesbaach*. Die Gemeinde wurde bei diesem Projekt von *SICONA* begleitet. Im Rahmen des Maßnahmenplans für Mauereidechsen hat der *Ministère de l'Environnement* 90 % der Projektkosten finanziell unterstützt. Das Areal hat schon immer viele Feuersalamander und andere Amphibien beherbergt. Die ersten Bewohner wurden bereits in der Mauer gesichtet.

Aufgrund des hohen Interesses und der Nachfrage nach weiteren Schulungen, wurde im Mai 2023 eine zusätzliche Schulung durchgeführt. Dabei wurde die erste selbstgebaute Mauer im sogenannten *Baach Aus* fertiggestellt. Die Teilnehmer waren erfreut zu sehen, dass bereits einige Eidechsen und Amphibien die Mauer angenommen hatten und ein richtiges Biotop entstanden ist. Im Jahr 2024 wird eine weitere Schulung zu den „Dréchemauern“ angeboten, bei der der Schwerpunkt auf der Instandhaltung und Reparatur bestehender Mauern liegen wird.

Alle nützlichen Informationen werden auf www.schieren.lu, auf der Facebook-Seite und in der Newsletter der Gemeinde veröffentlicht.

Text und Fotos: Gemeng Schieren



Grand succès des « Dréchemauern » à Schieren

L'inauguration festive de la « Dréchemauer » de 180 mètres de long dans les *Wangerten* a eu lieu mi-mai. Depuis quelques années, la commune de Schieren s'engage activement dans la construction et la restauration de murs en pierres sèches. À l'aide de formations et de la collecte de pierres lors de la démolition de bâtiments, on agit ici dans le sens de l'économie circulaire.

Le nouveau mur fait partie d'une grande zone de biotope sur le *Léihbiërg* entre le *Baach Aus* et le *Ditgesbaach* d'Ettelbruck. Dans ce projet, la commune a été accompagnée par *SICONA*. Dans le cadre du plan de mesures pour les lézards des murailles, le *Ministère de l'Environnement* a soutenu financièrement 90 % des coûts du projet. Le site a toujours accueilli de nombreuses salamandres tachetées et autres amphibiens et les premiers habitants ont déjà été aperçus dans le mur.

En raison du grand intérêt et de la demande de formations supplémentaires, une formation supplémentaire a été organisée en mai 2023. À cette occasion, le premier mur construit par les participants eux-mêmes a été achevé au lieu-dit *Baach Aus*. Les participants étaient ravis de voir que quelques lézards et amphibiens avaient déjà adopté le mur et qu'un véritable biotope a été créé. En 2024, une autre formation sur les « Dréchemauern » sera proposée, qui mettra l'accent sur l'entretien et la réparation des murs existants.

Toutes les informations utiles seront publiées sur www.schieren.lu, sur la page Facebook et dans la newsletter de la commune.

Besser héieren... Dat ass méiglech Mat GRANDAUDITION Angelduerf

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

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

Als eise Client hutt Dir Recht op :

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

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

200€⁽²⁾ Reductioun beim Kaf vun engem Hörapparat

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

 **00352 26 88 35**

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

Gratis Parking

(1) kee medezineschen Test (2) Offer gëlteg bis 31/12/2023. Frot am Geschäft no de Konditiounen



Deux nouveaux graffitis pour le Street Art Tour d'Ettelbruck

Depuis 2017, dans le cadre du projet *Street Art*, la ville d'Ettelbruck invite régulièrement des artistes nationaux et internationaux de graffitis à venir orner les murs et les parois de la ville. Du 13 au 17 juillet, c'était au tour de l'artiste urbain français Wone de Reims. Pendant cinq jours, il a travaillé sur la façade du bâtiment du projet *Arcade*. Connu pour son « flat design » sans ombres ni effets 3D et ses éléments néo-cubistes, Wone fait danser des formes abstraites sur le mur, qui, vues dans leur ensemble, offrent une lecture différente à chaque spectateur.

Un contraste fort avec l'artiste suivant, Collin van der Sluijs, qui laissera sa marque à Ettelbruck en août. L'Hollandais joue avec des objets naturels et des animaux, créant ainsi de véritables explosions de couleurs et de motifs. Ce que Collin van der Sluijs prévoit exactement pour le boulevard Grande-Duchesse Charlotte reste une surprise. Mais ce qui est sûr, c'est que les nouvelles œuvres enrichiront encore un peu plus le *Street Art Tour* d'Ettelbruck.

Zwei neue Graffitis für die Ettelbrücker Street Art Tour

Rund 30 beauftragte Graffitis und „Murals“ zieren aktuell die Mauern und Wände von Ettelbruck. 2017 startete die Stadt Ettelbruck das *Street Art* Projekt in Zusammenarbeit mit dem *Ettelbruck City Tourist Office*. Künstler/innen aus dem In- und Ausland werden seither regelmäßig in die Nordstad-Gemeinde eingeladen, um hier ihren Spraydosen und Pinseln freien Lauf zu lassen. Vom 13. bis 17. Juli war der französische Urban Artist Wone aus Reims an der Reihe. Während fünf Tagen arbeitete er an der Fassade des Gebäudes des Projekt *Arcade* und verwandelte einen Teil der Ettelbrücker Industriezone in eine große Leinwand. Bekannt für seinen Flat-Design ohne Schatten oder 3D-Effekte und seine neokubistischen Elemente, lässt Wone auch hier wieder abstrakt wirkende Formen über die Mauer tanzen, die im Ganzen betrachtet jedem/r Betrachter/in eine andere Lesart bieten.

Ein starker Kontrast zum nächsten Künstler, Collin van der Sluijs, der im August seine Handschrift in Ettelbruck hinterlassen wird. Der Holländer spielt mit Naturobjekten und Tieren und kreiert so regelrechte Explosionen von Farben und Motiven. Was Collin van der Sluijs genau für den Boulevard Grande-Duchesse Charlotte plant, bleibt eine Überraschung. Sicher ist jedoch jetzt schon, dass die neuen Werke die Ettelbrücker *Street Art Tour* um ein Stück weiter bereichern und so gemeinsam mit den anderen, bereits bestehenden „Murals“ und Graffitis der Open-Air Gallery an den Säulen der Deichbrücke dazu beitragen, dass die Stadt ihren urban-modernen Charakter immer wieder aufs Neue entfaltet.

Text: Laura Tomassini | Fotos: Ville d'Ettelbruck



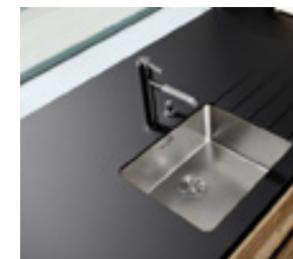
WUEL DOHEEM

Kichen a Schränerei op Mooss

ÄRE PARTNER FIR D'RENOVATIOUN

WWW.WILLY-PUTZ.LU

T: 81 94 84 - 1



WILLY PUTZ



Melanie (24)

„Gekochtes! Und selbst Gemachtes, kein Fast Food oder so. Aber am besten ist es immer noch bei Mama! Sie hat nämlich einen großen Gemüsegarten und so ist alles frisch und lokal. Ich selbst kaufe nicht oft lokal ein, aber bei Mama bedient man sich schon öfter Mal. Ich würde nicht unbedingt sagen, dass gut essen auch immer gesund essen ist, aber es muss auf jeden Fall frisch sein.“

Nogehaakt

Wat heescht „gutt iessen“ fir dech?

Que signifie « bien manger » pour toi ?

Textes et photos : Philippe Bourhis, Patrycja Pruchenska, Yannick Gross et Clara El Akoum, étudiants au sein du BTS 1 Media Writing du LCD



Carole (51)

« Bien manger, c'est manger de la qualité, de bons produits, ceux qui viennent de la ferme ou des produits bio. Je suis 100 % local, car je sais ce qu'il y a dans mon assiette, ça me fait revenir aux sources, comme du temps de nos grands-parents. Je préfère manger quelque chose de plus gras que quelque chose issu de l'industrie avec des colorants ou des produits chimiques qui ne sont pas bons pour la santé. Parce que manger gras n'est pas moins bon que de la nourriture transformée. Entre des bons œufs de la ferme et des céréales industrielles, mon choix est vite fait. »

« Bien manger, c'est manger tous les plats faits avec de la viande de bœuf, du poisson ou de la salade. Je mange de temps en temps dehors, mais je préfère les repas en famille à la maison. Manger bien, c'est manger sainement, mais aussi un peu gras parfois. »



Valdir (54)



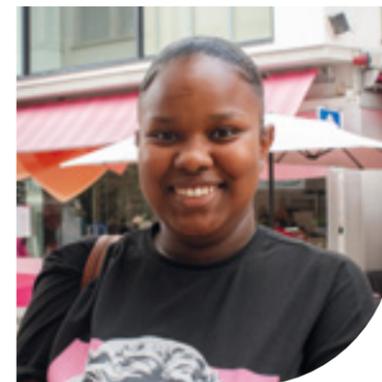
Chloé (27)

„Eng gutt Pizza mat engem gudde Moelleux au chocolat hannendrun – dat ass gutt iesse fir mech. Awer och méi gesond Saachen: Do gesinn ech am léifsten eng lecker Caesar Salad. Gutt iessen ass natierlech och ee Muss, wann ee well mat Kollegee feieren, da geet een och mol méi dacks an de Restaurant. Dat hänkt awer och vun der Stëmmung of.“



Luca (18)

„De Moment ass fir mech gutt iessen, raus iesse goen. Ech hunn nämlech nach net sou vill Erfahrung mat kache gemaach, mee an Zukunft wéilt ech et gäre léieren. Wann ech bis eleng wunnen, wäert ech och méi dorop oppassen. Ech géif mer Rezepten um Internet sichen, sou kann een och gutt iessen!“



Alizé (18)

„Fir mech ass gutt Iessen, Iesse vun doheem an ech hunn do elo keng Preferenz. Ech iesse léiwer doheem wéi Suen auszeginn, mee ech ginn och heiansdo gäre raus iessen. Et ass awer besser doheem ze kachen, well et weess ee wat am Iessen ass, mee regional Produite si mir do net sou wichtig, et soll een awer, wann et geet, Lëtzebuenger Produiten ënnerstëtzen.“



LIEWENSMËTTELPUNKT: GUT ESSEN, GUT LEBEN

Eine runde Sache

Une affaire qui roule

Résumé en français page 22

Text: Christina Kohl

Lokal, saisonal und nachhaltig, so wünschen sich die Initiatoren des innovativen Projekts Liewensmëttelpunkt die Ernährung künftig in der Nordstad. Mit kreativen Ideen und Aktionen vernetzen sie den Lebensmittelbereich und Verbraucher. Ihr Ziel: eine regionale und widerstandsfähige Ernährung in der Nordstad.

Möhrengrünpesto mit Walnüssen und Hëpperdancer Kéis
Pesto aux fanes de carottes vertes aux noix et Hëpperdancer Kéis
© Brainplug

Beim zukunftsweisenden Projekt *Liewensmëttelpunkt* sitzen alle zusammen an einem runden Tisch: Verbraucher, Produzenten, Händler, Gastronomen, der pädagogische Bereich, die Nordstad, das Landwirtschaftsministerium und das Ministerium für Landesplanung. Gemeinsam möchten sie den Verzehr lokaler, saisonaler und nachhaltiger Lebensmittel in der Nordstad fördern und hier langfristig einen nationalen Verbund im Lebensmittelbereich etablieren. Frisch, persönlich und möglichst nah einkaufen liegt im Trend und setzt zusätzlich ein wichtiges Zeichen gegen die Lebensmittelverschwendung.

Erster „Tag der lokalen Lebensmittel“

Um sich auszutauschen und Verbraucher zu sensibilisieren, organisieren die Akteure vom *Liewensmëttelpunkt* Konferenzen, Workshops und Events. Damit die Beteiligten vor Ort im Bereich *Liewensmëttelpunkt* die Lebensmittelproduzenten vor ihrer Haustür kennenlernen können, haben sie sich am 21. Juni zu einer ersten „Journée de l’Aliment local“ getroffen. Hierbei warfen sie einen Blick hinter die Kulissen zweier Partnerbetriebe des Projekts *Liewensmëttelpunkt* und erhielten Tipps, wie sie künftig noch besser zusammenarbeiten können. Organisiert wurde der Tag der lokalen Lebensmittel in Kooperation mit dem Landwirtschaftsministerium und dem Ministerium für Energie und Landesplanung. Den Auftakt zur „Journée de l’Aliment local“ bildete der Besuch der Geschmacksschule (*École du Goût*) in Brandenburg, die im Mai in der Gemeinde Tandel eröffnet hat. Die originelle Schule bringt bei Kindern und Erwachsenen wieder die Geschmackssinne hervor und sensibilisiert sie für nachhaltige, saisonale und biologische Lebensmittel. Ebenso außergewöhnlich war der anschließende Besuch der Gruppe *Liewensmëttelpunkt* in den Abfüllanlagen der Ginmanufaktur *Opyos* in Keiweibach (Ernztal). Der aus heimischen Pflanzen und in kleinen Losgrößen

Die geräumige Küche der *École du Goût*
La cuisine spacieuse de l’*École du Goût*
© Janika Meyer



produzierte Gin spiegelt das lokale Terroir durch kraftvolle Aromen wider (www.opyos.lu). Hier erfuhren die Gäste Interessantes über den Herstellungsprozess von Gin und anderen alkoholischen Produkten. Bei einer kleinen Verkostung überzeugten sie sich außerdem von der Aromenvielfalt der Produkte. „Es ist toll, dass der *Liewensmëttelpunkt* die Primär- und die Veredelungsproduktion zusammenbringt und dadurch Kooperationen entstehen können“, hob Michel Schammel hervor, einer der Geschäftsführer. Wie der direkte Austausch über die Gründung, Startschwierigkeiten und Lösungsansätze der beiden besichtigten Betriebe unterstrich, sind Treffen dieser Art für alle am Projekt *Liewensmëttelpunkt* Beteiligten enorm wichtig. Nach dem Mittagessen im *Lycée Technique Agricole (LTA)* in Gilsdorf besuchten die *Liewensmëttelpunkt*-Akteure zwei verschiedene Workshops. So konnten sie sich über das allgemeine Abfall- und Ressourcenmanagement in Luxemburg und neue Abfallgesetzgebungen mit Besonderheiten im HORECA-Bereich informieren. Darüber hinaus zeigte die *Super-DrecksKëscht*-Akademie, wie Abfälle in Unternehmen getrennt und vermieden werden können.

Auch die Vermehrer von Saatgut vielfältigen

Beim zweiten Workshop stand das Thema „Von der Saat bis zum Teller – 100 % lokale Produkte“ auf dem Programm. Der Samenbauer und Gärtnermeister Frank Adams, Lehrer am *LTA*, stellte das Netzwerk *SEED* (Saatgut für Erhalt und Entwicklung der Diversität) zum Thema Gemüse und Gemüsesamen aus Luxemburg vor. Der Verein *SEED* baut lokal angepasste Gemüsesorten an, vermehrt sie über Saatgut und entwickelt diese. Er tauscht Erfahrungen mit Fachleuten aus, arbeitet mit ihnen zusammen und sensibilisiert Verbraucher und politisch Verantwortliche für die gesellschaftliche Bedeutung von heimischem Saatgut. Zusätzlich gibt *SEED* überwiegend Privatgärtner/innen praktische Hilfestellung, wie sie aus ihrem eigenen Gemüse Samen gewinnen können: Ziel ist es, zu einer lokalen, ökologischen, solidarischen und zirkulären Naturproduktion für Luxemburg beizutragen. Darüber hinaus bietet das Netzwerk Weiterbildungskurse zur Samenvermehrung an und vermarktet Saatgut und Pflanzen. Die Vorteile von lokalem Saatgut sind so vielfältig wie das Saatgut selbst, wie Adams betonte: Die Nutzpflanzenvielfalt wird erhalten, man spart Pestizide und Energie ein, schafft Arbeitsplätze und einen „Regionalwert“ und erhöht die Qualität der Nahrungsmittel. Zusätzlich stellen Regionen mit Saatgut-Autonomie immer auch einen Krisenschutz dar. „Unser Ziel bei *SEED* ist es daher nicht nur, Saat- und Pflanzengut zu vermehren, sondern auch die Vermehrer von Saat- und Pflanzengut“, bekräftigte Adams.

Saatgut ernten: Schritt für Schritt

Der Fachmann gab der *Liewensmëttelpunkt*-Gruppe wertvolle Tipps und eine Schritt-für-Schritt-Anleitung für die Saatgutvermehrung im eigenen Garten: Neulinge kommen gut mit Bohnen, Kopfsalat oder Tomaten zurecht. Fortgeschrittenere können sich zum Beispiel an die Gewinnung von Saatgut aus Gurken, Kürbis oder Zuc-



Besuch der Ginmanufaktur *Opyos* in Keiweibach
Visite de la manufacture de gin *Opyos* à Keiweibach
© Janika Meyer

chini wagen, informierte er. Wer sein eigenes Saatgut aus Möhren oder Kohl erlangen möchte, braucht hingegen mehr Geduld und Kenntnisse. Auf jeden Fall sollten traditionelle Sorten als Ausgangsmaterial für den Samenbau benutzt werden. Bei den sogenannten F1-Hybridsorten gehen bei der Saatgutvermehrung die Eigenschaften der Mutterpflanzen verloren, so der Gärtnermeister. Hybrid-sorten lassen sich also nicht sortenrein vermehren.

Wie Adams anhand des Beispiels der Gewinnung von Tomatensamen zeigte, beginnt die Aufbereitung des Saatgutes zunächst mit der Extraktion der Samen: Die reifen, gesunden Tomaten horizontal aufschneiden, die Samen mit einem Löffel aus den Samenkammern kratzen und in eine Schüssel geben. Anschließend die Samen zusammen mit dem Fruchtfleisch zur Vergärung in ein Glas geben, damit sie sich besser vom Fruchtfleisch trennen. Nach maximal zwei Tagen die Samen in einem Küchensieb waschen und ein paar Tage gut trocknen. Das Saatgut trocken, kühl und dunkel in einem luftdichten Gefäß lagern, damit es einige Jahre keimfähig und im Garten benutzbar bleibt.

Sich mit Saatgutgewinnern vernetzen

Wer sich für den Samenbau interessiert, benötigt neben der Freude an diesem schönen Hobby nach den Aus-

sagen von Adams außer einem Garten und Pflanzen als Samenträger keine besondere Ausrüstung: Ein paar Siebe zur Samenreinigung sowie ein Ort zur Trocknung und Lagerung der Samen reichen für den Anfang aus. Doch kaum jemand hat den Platz oder die Zeit, um alle Samen selbst zu ziehen. Daher sei es wichtig, sich mit gleichgesinnten Gartenfreunden zu vernetzen, erläuterte Adams, und genau hier setzt *SEED* an (mehr unter www.seedseed-net.lu). Die Teilnehmenden und Moderatoren waren sich einig, dass die erste „Journée de l’Aliment local“ ein voller Erfolg war. Wie Moderator David Everard (*Everard Consulting & Communication*) erklärte, möchte die *Liewensmëttelpunkt*-Gruppe auch an weiteren geplanten Tagen der lokalen Lebensmittel teilnehmen.

Nordstad Liewensmëttelpunkt: Stand auf der Foire Agricole

Gerade Kinder und Jugendliche schon im Sinne des Projekts *Liewensmëttelpunkt* für das Thema lokale und saisonale Produkte zu begeistern liegt der Nordstad und den Projektpartnern besonders am Herzen. Hiervon konnte sich persönlich überzeugen, wer den Nordstad-Stand auf der *Foire Agricole (FAE)* in Ettelbrück besuchte. Im Nordstad-Zelt machten die Gäste an vier Stationen einen Rundgang durch die Nahrungskette vom Saatgut bis zur Zubereitung der lokalen Lebensmittel: Ein gesunder

Boden, gutes Saatgut und eine robuste Tierhaltung bilden die Grundlage unseres Ernährungssystems, wie sie am ersten Stand bei SEED erfuhren. Indem wir uns für lokal angebaute Produkte entscheiden, nachhaltige landwirtschaftliche Methoden fördern und uns für eine faire Politik einsetzen, stärken wir eine widerstandsfähige Lebensmittelzukunft in der Nordstad. Was wir hierzu konkret tun können, war am zweiten Stand, *Vom Feld auf den Tisch* (Biogartenbaubetrieb *Am Gaertchen*), zu erfahren. Wer saisonale, hochwertige Produkte aus seiner Nachbarschaft konsumiert und lange Transportwege vermeidet, unterstützt damit die Umwelt, seine Gesundheit und die lokale Lebensmittelproduktion. Dass engagierte Lebensmittelveredler aus lokalen Erstprodukten kulinarische Köstlichkeiten machen, erlebten die Gäste an der dritten Station gegenüber. Hier kamen sie mit lokalen Produzenten ins Gespräch (*Opyos*, Bio-Eistee *Ortea*, Bauernbetrieb *Meyrishaff*, Biohof *Haff Ditzesbaach*). Dadurch dass wir diese Produkte auswählen, sichern wir ihren Fortbestand, schaffen regionale Arbeitsplätze und unterstützen unsere Wirtschaft und Region.



Vorstellung lokaler Produkte auf dem Stand der Nordstad auf der Foire Agricole
Présentation de produits locaux sur le stand de la Nordstad à la Foire Agricole
© Thierry Dichter

Nordstad Sommermenü: Kochaktion für die ganze Familie

Mit guten Produkten vor seiner Haustür kochen und diese verzehren ist eine weitere willkommene Möglichkeit, die heimische Landwirtschaft zu unterstützen, so die Botschaft am vierten Stand. Während die Gastronomie beim *Liewensmättelpunkt* auf enge Lieferantenbeziehungen, transparente Lieferketten und den Austausch über die Produkte setzt, kann jede/r Einzelne frisch und schmackhaft zuhause kochen. Wie einfach und lecker, durften kleine und große Besucher gleich bei der Kochaktion ausprobieren. Denn erstmals hat die Nordstad gemeinsam mit der *École d'Hôtellerie et de Tourisme du Luxembourg* (EHTL) im Rahmen des Projekts *Liewensmättelpunkt* ein Nordstad Sommermenü zum Nachkochen kreiert: mit lokalen, regionalen und saisonalen Produkten. Hiervon konnten die Kinder und Erwachsene die Vorspeise an diversen Stationen unter Anleitung selbst zubereiten: Das Möhrengrünpesto mit Walnüssen, „Hëpperdancer Kéis“ und hochwertigem Olivenöl begeisterte die kleinen und großen Standbesucher. Die frische, nussig und mild-würzige Alternative zu herkömmlichen Pestos punktet mit einem tollen Geschmack.



Spinatsamen
Graines d'épinards
© SEED

Leckeres Pesto mit Möhrengrün: regional und nachhaltig

„Wir haben bei der Auswahl der Qualitätsprodukte darauf geachtet, dass sie möglichst alle entweder lokal oder in der Nähe erhältlich sind“, unterstrich EHTL-Chefkoch Steve Lentz, der das Sommermenü mit seiner Kollegin und Pâtissière Carole Goerend zusammengestellt hat. Das Pesto ist in rund 15 Minuten und in wenigen einfachen Schritten vorbereitet. Amy (11) und Finn (12) hat die Zubereitung viel Spaß gemacht und sie bestätigten, dass das Pesto prima schmeckt. „Wir wussten gar nicht, dass man mit Karottenkraut auch kochen kann“, sagte ihre Mutter. Das sei ein wertvoller Tipp. „Das Rezept ist für Kinder sehr gut erklärt und es ist gut, dass lokale Produkte mit einbezogen werden“, so die Mutter Catherine Wirbel aus der Nordstad. Ein Vater von zwei kleineren Kindern fand es toll, dass er und seine Frau das Gericht zusammen mit den Kindern ausprobieren konnten. Die Resonanz auf die *Liewensmättelpunkt* Kochaktion war hervorragend, bestätigte auch Kris Clees (Geschäftsführer von *Natur, Bewegung, Entwicklung* mit Sitz im Startlokal der Nordstad auf dem Fridhaff). Er hat die Teilnehmenden bei der Zubereitung begleitet, darunter auch die Schulkassen am Freitag. „Die Schüler/innen waren begeistert bei der Sache und haben besonders interessiert bei der Ölpressung mitgemacht“, versicherte Clees.

„Wir haben bei der Auswahl der Qualitätsprodukte darauf geachtet, dass sie möglichst alle entweder lokal oder in der Nähe erhältlich sind“

Steve Lentz
EHTL-Chefkoch

Nordstad Sommermenü Nachkochen und Genießen!

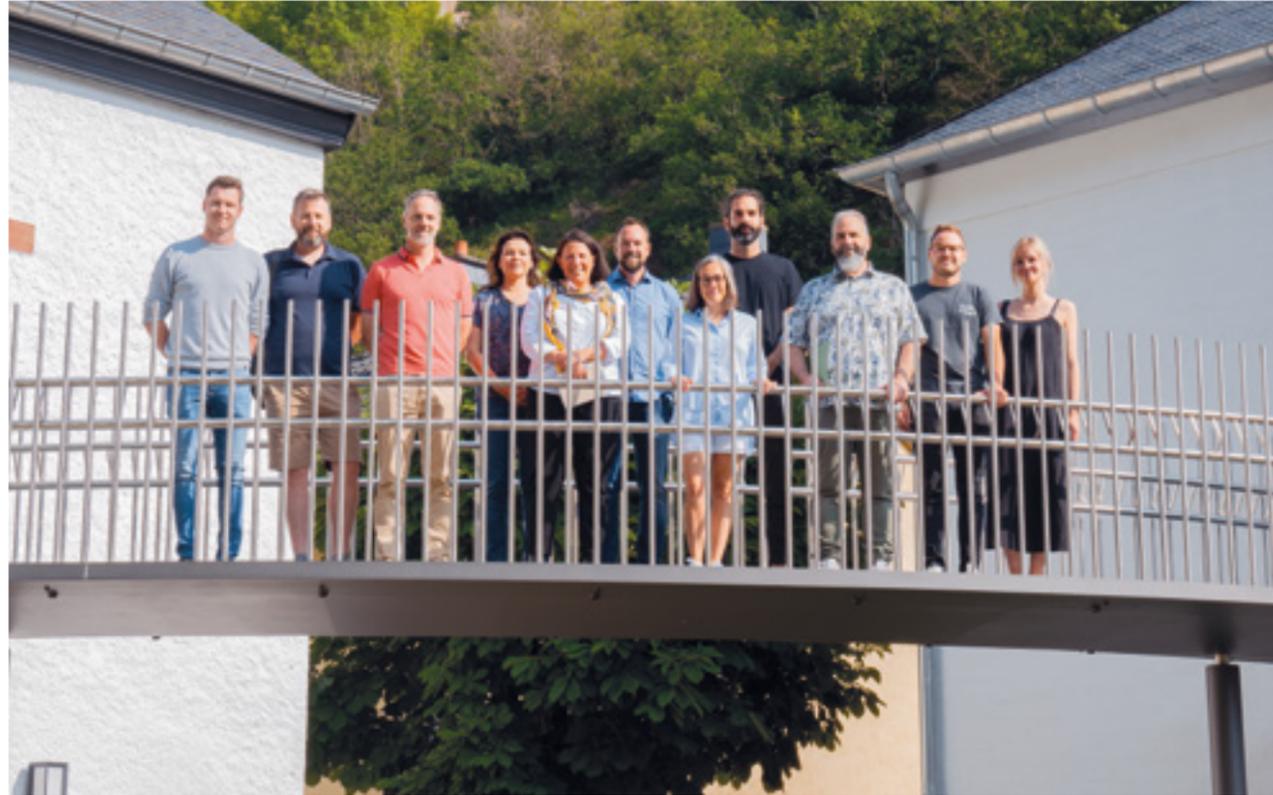
Probieren Sie auch das Nordstad Sommermenü mit lokalen, regionalen und saisonalen Zutaten. Vorspeise: Möhrengrünpesto mit Walnüssen und *Hëpperdancer Kéis*. Hauptgericht: frischer Salat mit mariniertem Hähnchen. Dessert: Erdbeer Panna Cotta (auch prima in herbstlicher Variante, zum Beispiel mit Zwetschgen oder Äpfeln).

Hier geht es zum Rezept: www.nordstad.lu/news/aktuelles/nordstad-summer-menu/

Frischer Salat mit mariniertem Hähnchen und Ziegenkäse
Salade fraîche au poulet mariné et fromage de chèvre
© Brainplug



Une affaire qui roule



Die erste „Journée de l'aliment local“ im Rahmen des Projekts Liewensmëttelpunkt
La première Journée de l'aliment local dans le cadre du projet Liewensmëttelpunkt
© Janika Meyer

Locale, saisonnière et durable, c'est ainsi que les initiateurs du projet innovant Liewensmëttelpunkt voient l'alimentation du futur dans la Nordstad. Grâce à des idées et des actions créatives, ils mettent en réseau le secteur alimentaire et les consommateurs. Leur objectif : une alimentation régionale et résistante.

Le projet *Liewensmëttelpunkt* réunit autour d'une table ronde les consommateurs, les producteurs, les commerçants, les restaurateurs, le secteur pédagogique, la Nordstad, le *Ministère de l'Agriculture* et le *Ministère de l'Aménagement du Territoire*. Ensemble, ils souhaitent promouvoir la consommation d'aliments locaux, de saison et durables dans la Nordstad et y établir à long terme une association nationale dans le domaine alimentaire. Acheter frais, en personne et le plus près possible est à la mode et permet en outre de lutter contre le gaspillage alimentaire.

Première Journée de l'aliment local

Pour échanger et sensibiliser les consommateurs, les acteurs du *Liewensmëttelpunkt* organisent des conférences, des ateliers et des événements. Le 21 juin, une première *Journée de l'aliment local* leur a ainsi permis de découvrir les producteurs de denrées alimentaires qui se trouvent à leur porte et de potentielles opportunités de collaboration. Cette journée a été organisée en coopération avec le *Ministère de l'Agriculture* et le *Ministère de l'Énergie et de l'Aménagement du Territoire*. Elle a débuté par la visite de l'*École du Goût* de Brandebourg, qui a ouvert ses portes en mai dans la commune de Tandel et sensibilise ses élèves aux aliments durables, de saison et biologiques. Elle s'est poursuivie par la visite des installations d'embouteillage de la manufacture de gin *Opyos* à Keiweibach (Vallée de l'Ernz). Le gin, produit à partir de plantes locales et en petits lots, reflète le terroir local par ses arômes puissants

(www.opyos.lu). Réunissant les acteurs de la production primaire et de la production de transformation dans le but de faire naître des coopérations, les rencontres de ce type sont extrêmement importantes pour tous les participants au projet *Liewensmëttelpunkt*.

Après le déjeuner au *Lycée Technique Agricole (LTA)* de Gilsdorf, les participants ont assisté à deux ateliers. Le premier portait sur la gestion générale des déchets et des ressources au Luxembourg ainsi que sur les nouvelles législations en la matière en lien avec l'*HORECA*. En outre, la *SuperDrecksKëscht-Akademie* a montré comment les déchets peuvent être triés et évités dans les entreprises.

Multiplier aussi les semenciers

Le second atelier avait pour thème *De la semence à l'assiette : des produits 100 % locaux*. Le semencier et maître horticulteur Frank Adams, enseignant au *LTA*, a présenté le réseau *SEED* (semences

pour la conservation et le développement de la diversité). Cette asbl cultive des variétés de légumes adaptées aux conditions locales, les multiplie par le biais de semences et les développe. Elle échange des expériences avec des professionnels, collabore avec eux et sensibilise les consommateurs et les responsables politiques à l'importance sociale des semences locales. En outre, elle aide les jardiniers à obtenir des semences à partir de leurs propres légumes, notamment par le biais de formations. Enfin, elle commercialise des semences et des plantes. L'objectif est de contribuer à une production naturelle locale, écologique, solidaire et circulaire pour le Luxembourg. Les avantages des semences locales sont aussi nombreux que les semences elles-mêmes : la diversité des plantes utiles est préservée, on économise des pesticides et de l'énergie, on crée des emplois et une « valeur régionale » et on augmente la qualité des aliments, tout en se préservant contre les crises. Multiplier les semences, mais aussi les semenciers, telle est la clé !

Récolter des semences : pas à pas

Le spécialiste a donné au groupe *Liewensmëttelpunkt* de précieux conseils et un mode d'emploi détaillé pour récolter et reproduire les semences dans son propre jardin. Dans tous les cas, il faut utiliser des variétés traditionnelles comme matériel de base pour la production de semences et non des variétés hybrides, dites F1, dont les propriétés des plantes mères sont perdues. La préparation des semences commence par l'extraction des graines, qui sont alors placées dans un bocal pour la fermentation afin qu'elles se séparent mieux de la pulpe. Après deux jours maximum, elles sont lavées dans une passoire et mises à sécher pendant quelques jours. Les graines se conservent à l'abri de la lumière au sec, au frais et dans un récipient hermétique pour pouvoir germer et être utilisées dans le jardin pendant quelques années.

Créer un réseau de semenciers

Selon Adams, quiconque s'intéresse à la culture des graines n'a pas besoin d'équipement particulier : quelques tamis pour les nettoyer ainsi qu'un endroit pour les faire sécher et les stocker suffisent pour commencer. Mais rares sont ceux qui ont la place ou le temps de reproduire toutes leurs graines. Il est donc important de se

mettre en réseau avec des amateurs de jardinage partageant les mêmes idées. C'est précisément là que *SEED* intervient (www.seedseed-net.lu).

Les participants et les animateurs étaient unanimes : la première *Journée de l'aliment local* a été un grand succès.

Nordstad Liewensmëttelpunkt : stand à la Foire Agricole

La Nordstad et les partenaires du projet ont à cœur d'enthousiasmer les enfants et les jeunes pour les produits locaux et de saison, dans l'esprit du projet *Liewensmëttelpunkt*. Les visiteurs du stand de la Nordstad à la *Foire Agricole d'Ettelbruck (FAE)* ont pu s'en rendre compte. Il y ont fait le tour de la chaîne alimentaire, des semences à la préparation des aliments locaux, en passant par quatre stands. Celui de *SEED* leur a appris qu'un sol sain, de bonnes semences et un élevage robuste constituent la base de notre système alimentaire : opter pour des produits cultivés localement, promouvoir des méthodes agricoles durables et s'engager dans une politique équitable, c'est renforcer un avenir alimentaire résilient dans la Nordstad. Le deuxième stand, *Du champ à la table* (exploitation maraîchère biologique *Am Gaertchen*) leur a permis de découvrir comment agir concrètement : consommer des produits locaux de saison et de qualité et éviter les longs trajets, c'est soutenir l'environnement, sa santé et la production alimentaire locale. Au troisième stand, les visiteurs ont pu découvrir que des affiner engagés préparent des délices à partir de produits locaux et ont pu s'entretenir avec des producteurs locaux (*Opyos*, thé glacé bio *Ortea*, exploitation agricole *Meyrishaff*, ferme bio *Haff Ditesbaach*). Choisir ces produits, c'est assurer leur pérennité, créer des emplois régionaux et soutenir notre économie et notre région. Cuisiner et consommer de bons produits chez soi est une autre façon de soutenir l'agriculture locale, tel était le message du quatrième stand. En collaboration avec l'*École d'Hôtellerie et de Tourisme du Luxembourg (EHTL)* et dans le cadre du projet *Liewensmëttelpunkt*, la Nordstad a créé un menu d'été à cuisiner avec des produits locaux et régionaux de saison. Au quatrième stand, un court-métrage illustrait la création de ce menu et l'action culinaire proposée sur place, a permis aux enfants de tester la simplicité et la saveur locale en préparant le pesto de fanes de carottes aux noix.

Menu d'été de la Nordstad Cuisinez et savourez !

Essayez, vous aussi, le menu d'été de la Nordstad : en entrée, un pesto de fanes de carottes aux noix et *Hëpperdancer Kéis* ; en plat principal, une salade fraîche au poulet mariné ; en dessert, une panna cotta aux fraises. Visitez ce site pour la recette : www.nordstad.lu/news/aktuelles/nordstad-summer-menu/

© Brainplug

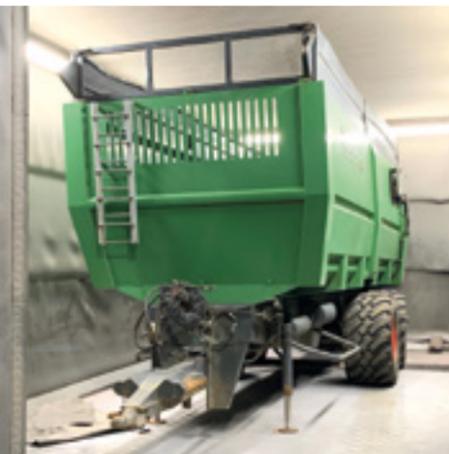




DI CATO

METALLISATION

GRENAILLAGE | METALLISATION | SABLAGE
AU SABLE QUARTZ | MICROBILLAGE
MISE EN PEINTURE | POLYMERISATION



◆ **MÉTALLISATION**
de surfaces en métal, fonte, inox et aluminium, préalablement nettoyées.

Ce procédé prépare les matériaux à l'usage externe et les protège contre la rouille et l'humidité. Il est possible d'ajouter une finition peinture, de préférence polymérisation.

◆ **MISE EN PEINTURE**
de surfaces en métal, fonte, aluminium et inox, préalablement nettoyées.

Lors d'une mise en peinture, une couche de base 1K ou 2K PU est appliqué sur les matériaux, suivi d'une couleur finale RAL ou DB. Cette méthode offre une finition durable et brillante.

◆ **POLYMÉRISATION**
de surfaces en métal, fonte, alu, inox, préalablement nettoyées.

La polymérisation est une technique préparant les surfaces à l'aide d'une couche de base en poudre Epoxy, qui est cuite au four à gaz. La couleur est ensuite appliquée avec une poudre polyester puis cuite au four à gaz. Elle permet une durabilité optimale et une résistance à l'abrasion et chimique.

◆ **NETTOYAGE**

GRENAILLAGE

de surfaces en métal, fonte par sablage de grenailles d'acier.

SABLAGE QUARTZ

de surfaces en inox au sable quartz, pour chassis de voitures, motos et tracteurs.

MICROBILLAGE

de surfaces en inox et aluminium par sablage au jet de billes de verres ainsi que pour des pièces de moteur et pour du bois dur.

Méthodes de nettoyage utilisées pour préparer les surfaces avant la métallisation et la finition peinture ou polymérisation afin d'éviter les taches de rouille. Elles améliorent également l'accrochage de la couleur.



NOUVELLE
INSTALLATION
2023

4, Zone Industrielle | L-9166 Mertzig | Tél: 88 90 20 | metallisation@dicato.lu

www.metallisation.lu



@wjn85
📍 Diekirch



@nordstad_lux
📍 Ettelbruck



@luisa_fons
📍 Diekirch



@anastasia.arend
📍 Nordstad



@visit_ettelbruck
📍 Ettelbruck

#nordstad

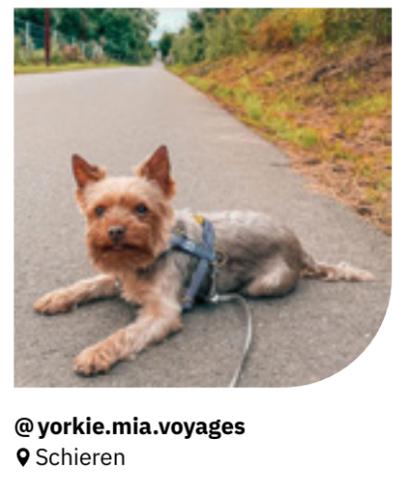
Tag dein Instagram- oder Facebook-Bild mit dem #nordstad und mit ein bisschen Glück findest du dein Bild in der nächsten Ausgabe wieder.



@schauslaurent
📍 Diekirch



@jokifonseca
📍 Diekirch



@yorkie.mia.voyages
📍 Schieren



@visit_ettelbruck
📍 Ettelbruck



@jess_kloud
📍 Diekirch

Von Fotos mit Seele und Leyders Lebenswerk

Des photos avec âme et l'œuvre de Leyder

Résumé en français page 31

Text: Laura Tomassini

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

Liz Wolter – Fotografie als ganzheitliche Kunst

„Wenn es um Achtsamkeit, Ganzheitlichkeit, Natur und Nachhaltigkeit geht, dann bin ich ‚the woman to call!‘“ Lächelnd erzählt Liz Wolter von ihrer Leidenschaft für Fotografie. Mit ihrer Kamera hält sie Momente fest, Orte, an denen sie war, Dinge, wie sie sie sieht. Was beim Blick auf ihre Instagram-Seite zuerst wirkt, wie eine Art Reise-Blog, ist dabei so viel mehr, als „nur“ „travel photography“: Liz zeigt Details, wie nur sie sie wahrnimmt und enthüllt so eine Schönheit der Dinge, die in der Hektik des Alltags oftmals untergeht.

„Meine Fotografie hat sich in den letzten Jahren stark entwickelt. Gerade durch die Kamera entstehen extrem viele unerwartete Gelegenheiten und man schaut sich alles ganz anders an. Bin ich auf einem Markt unterwegs, betrachte ich so nicht unbedingt die Stände, sondern vielmehr, wie die Menschen dort miteinander interagieren“, erklärt Liz. Die 26-Jährige reist mit ihrer Systemkamera und fotografiert mit einem typischen Portrait-Objektiv – 50 Millimeter, die für Reisefotografie eher als ungewöhnlich gelten. Ihr Fokus liegt dabei auf Momentaufnahmen und dem Menschen in seinem natürlichen Sein.

Mit der Kamera auf Reisen

Die Liebe zu Bildern entwickelte sich bei ihr bereits früh; schon im Teenager-Alter organisierte sie Shootings mit Freundinnen. Liz stand dabei stets hinter der Kamera. „Nach dem Abi habe ich nicht sofort angefangen zu studieren, sondern bin gereist. Ich war oft alleine unterwegs



© Anna Katina

und hatte meine Kamera immer dabei. Dies hat mir erlaubt meine Reisen durch viele besondere Erlebnisse zu bereichern und aus meiner eigenen Perspektive festzuhalten.“ Während Liz ihr Bachelorstudium im Bereich Tourismus Management absolvierte, entschied sie sich danach, ihren Master in der Fotografie zu machen. Diesen beendete Liz jedoch nie, denn die Lust zu arbeiten, war einfach zu groß.

Essen, Städte, Menschen und ihre Umgebungen – die Art wie die Fotografin ihre Motive festhält, ist eine ganz eigene geworden. „Man erkennt häufig gar nicht, wo das Bild entstanden ist. Es geht wirklich um Details“, so Liz. „Travel photography“, zuerst eher ein Hobby, soll nun neben der Lifestyle- und Eventfotografie ebenfalls Teil ihres Arbeitsalltags werden. „Ich mache auch viele individuell angepasste Shootings in meinem Studio in Erpeldingen-Sauer, draußen in der Natur oder an anderen Locations. Rezent habe ich beispielsweise eine Hausgeburt mit der Kamera begleitet, das war eine sehr schöne Erfahrung.“

Symbiosen eingehen

Am liebsten fotografiert Liz den menschlichen Körper und die Natur, idealerweise in einer Symbiose miteinander. „Sehr schön ist es, wenn jemand sich so wohl fühlt, dass er oder sie komplett loslassen kann. In der Natur liegt der Fokus nicht darauf, wie jemand aussieht, sondern wie man sich im Inneren fühlt. Dieses Pure und Ungekünstelte, das liebe ich“, sagt Liz. Der Fotografin liegen Projekte am Herzen, die eine tiefere Bedeutung haben, als reine Ästhetik zu dokumentieren. Nachhaltige Fashion, Aktfotos, die die Schönheit eines/r jeden zeigen, Kollaborationen mit anderen Künstler/innen – genau hierin liegt Liz' Stärke.

„Ich plane, in Zukunft zum Beispiel Konstellationen mit mehr Personen in der Natur zu fotografieren, um zu zeigen, dass wir eigentlich alle eins sind. Ich möchte Menschen zusammenbringen, das tue ich gerne privat und wenn es auch in der Fotografie klappt, ist das wunderschön.“ Wie sie ihre Visionen konkret umsetzen wird, davon lässt sich die Fotografin selber überraschen, denn meist kommt die Inspiration, wenn sie sich am wenigsten damit beschäftigt: „Oft dann, wenn ich mal alleine bin, im Wald spaziere oder etwas ganz Banales wie den Abwasch mache. Tätigkeiten, bei denen man tagträumen kann und nicht von Informationen überwältigt wird. Oder durch Musik, denn ich spiele selbst Saxophon und lasse mich gerne von den Klängen jeglicher Musikstile inspirieren.“

Kontakt:

Instagram: @lizwolter | www.lizwolter.com

Jean Leyder – Kunst in all ihren Formen



© Janika Meyer

„Ich habe die Geometrie und Symmetrie nicht erfunden, aber sie liegen mir halt gut.“ Seit fast 70 Jahren gehört Jean Leyder fest zur Luxemburger Kunstszene. Mischtechniken, Kupferstiche, Holzschnitte, Glasfenster, Skulpturen, Kalligrafie – das Repertoire des Künstlers und pensionierten Kunstlehrers ist so breit gefächert wie seine private Sammlung an Kunstwerken, denn Jean Leyder ist ein Liebhaber von Ästhetik. Schon als Kind entdeckte er Farben und Papier für sich. An der *École Nationale Supérieure des Beaux Arts* in Paris erlernte er dann sein Handwerk, zumindest theoretisch. „Um zu malen, braucht man keine Schule. Zur *Beaux Arts* geht man, weil man die Stadt entdecken will.“

Dass er heute einen gewissen Bekanntheitsgrad im Luxemburger Kunstmilieu und über dessen Grenzen hinaus genießt, hat der gebürtige Diekircher unter anderem dem Verein *La Palette* zu verdanken, denn dieser war einer der ersten Clubs des Landes, der jungen Künstler/innen eine Plattform lieferte. „Jeden Dienstagabend haben wir uns in einem von der Gemeinde gestellten Lokal getroffen und zusammen gezeichnet. Im hiesigen Syndikat konnten wir zudem unsere Werke im Fenster ausstellen, jeden Monat war ein anderer Künstler an der Reihe“, erinnert sich Jean Leyder. Er habe dem Gründer von *La Palette*, Jacques Zenner, und den anderen Mitgliedern viel zu verdanken, und war zudem selbst zahlreiche Jahre Präsident des Vereins.



© Janika Meyer

Von Miniatur zu Skulptur

Nach anfänglichem „wildem“ Stil entwickelte sich die Handschrift des Künstlers durch das konstante Malen schnell hin zu abstrakteren Strichen. Wo zu Beginn Blau seine Miniaturen dominierte, übernahmen irgendwann kontrastreiche Farben das Papier. Heute sind Leyders Werke vielerorts im Land zu sehen, verwandelte er die kleinen Handzeichnungen doch in größere Formate, mit anderer Technik. Ein Schmiedeeisernes Monument erinnert so etwa an die Zeichnungen von Frantz Kinnen in Bettborn, eine weitere Skulptur zeigt Michel Rodanges bekannten *Renert*, dies in Insenborn. Dieser war eine Zusammenarbeit zwischen Gast Hoffmann, Jean Leyder und den Kunstschmieden Eloi Besenius und Pit Dengler. Auch im Diekircher Gemeindehaus ist Jean Leyders Kunst stets präsent, denn hier zieren sechs aus seinen Miniaturen gefertigte Glasfenster den Hauptsaal sowie das Treppenhaus.

Für seine Werke hat Jean Leyder bereits zahlreiche Preise und Ehrungen erhalten, darunter den Auslandspreis für eine Aktmalerei an der Pariser Hochschule – Leyders allererster Preis – sowie den *Prix Grand-Duc Adolphe* 1967. Neben seiner Passion für Pinsel, Stifte und Co. entdeckte der Diekircher in jungen Jahren ebenfalls die Liebe zur Gravur und war Mitbegründer des heute bekannten *Festival de la Gravure*, das jährlich in seiner Heimatstadt gefeiert wird. „*Ich habe mich noch nie in meinem Leben gelangweilt*“, meint der 79-Jährige. Er habe immer gerne experimentiert, Techniken kom-

biniert und geometrische Spannungsfelder kreiert, dies zuerst häufig im Groß-, nach seinem Unfall Mitte der 90er im Kleinformat.

Seine Leidenschaft weitergeben

Ein Bild ist laut Leyder fertig, sobald seine Unterschrift darauf ist, seinen Werken gibt er keine Namen, diese stellt er hingegen überall dort aus, wo er gefragt wird. Kein Wunder also, dass der Vollblutkünstler ebenfalls an der Gründung der E-Sektion („section artistique“) in Luxemburgs Gymnasien beteiligt war und lange Jahre im *Lycée Michel Rodange* unterrichtete. „*Mit den 7ème-Klassen habe ich gerne japanisches Papierfalten, also Origami gemacht oder mit Lehm gearbeitet. Kalligraphie hat die Jugendlichen auch immer interessiert, hierfür habe ich dann spezielle Federn gekauft, um ihnen die Technik nahezubringen.*“

Sein Lieblingsfach war jedoch das des geometrischen Zeichnens. Mit hochwertiger Kreide, die Jean Leyder eigens in der Provence kaufte und zuhause mit einer kleinen Säge zurecht schnitzte, zeichnete er die verschiedenen Formen und Verhältnisse an die Tafel und versuchte so, seine Leidenschaft auch an seine Schüler/innen zu vermitteln. Hin und wieder verirrte sich Leyders Pastellkreide oder Pinsel im heimischen Atelier ebenfalls in Richtung Landschaftsmalerei, denn obschon den Künstler figurative Motive nie wirklich interessierten, konnte er sich stets für einen „*Olivenbaum oder eine schöne Ecke*“ begeistern, auch heute noch, in seiner Stube, die nur so mit Kunst und Kreativität gefüllt ist.

Des photos avec âme et l'œuvre de Leyder

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

Liz Wolter – la photographie comme art global

Lors de ses pérégrinations, Liz Wolter immortalise des moments, des lieux, des choses. De la « simple » photographie de voyage ? Certainement pas ! Liz montre des détails comme elle seule les perçoit et révèle ainsi une beauté qui passe souvent inaperçue dans l'agitation du quotidien. Pleine conscience, intégrité, nature et durabilité, tels sont ses mots clés. Peu attachée à la technique, la jeune femme de 26 ans capture notamment des portraits avec un objectif plutôt inhabituel pour la photographie de voyage (50 mm).

À l'adolescence déjà, Liz organisait des shootings avec ses amies. Elle a

ensuite voyagé, accompagnée de son appareil photo et, une fois sa licence en management de tourisme en poche, elle a poursuivi ses études par un master en photographie. Liz ne l'a cependant jamais terminé, l'envie de travailler étant trop forte. Aujourd'hui, elle aimerait intégrer sa passion pour la « travel photography » dans son quotidien avec les portraits, les photos de groupes ou de marques qu'elle prend dans son propre studio à Erpeldange-sur-Sûre ou à l'extérieur.

Liz préfère photographier le corps humain et la nature, idéalement en symbiose l'un avec l'autre. Elle met l'accent non pas sur l'apparence de la personne, mais sur ce qu'elle ressent. La photographe a à cœur de réaliser des projets qui ont une signification plus profonde que l'esthétique pure. La mode durable, les photos de nus qui montrent la beauté de chacun, les collaborations avec d'autres artistes : c'est là que Liz excelle. À l'avenir, elle souhaite photographier des constellations avec plus de personnes dans la nature, pour montrer l'unicité de la nature humaine. L'inspiration lui vient généralement

lorsqu'elle s'en occupe le moins : seule, lors d'une balade en forêt, d'une activité banale ou en écoutant de la musique. Des activités qui permettent de rêver et de ne pas être submergé par les informations.

Contact :

Instagram : @lizwolter | www.lizwolter.com

Jean Leyder – l'art sous toutes ses formes

Depuis près de 70 ans, Jean Leyder fait partie intégrante de la scène artistique luxembourgeoise. Techniques mixtes, gravures sur cuivre et sur bois, vitraux, sculptures, calligraphie : le répertoire de cet artiste et professeur d'art à la retraite est aussi vaste que sa collection privée d'œuvres d'art. Il a découvert les couleurs et le papier dès l'enfance. C'est ensuite à l'*École Nationale Supérieure des Beaux-Arts de Paris* qu'il a appris son métier. Sa notoriété, le natif de Diekirch la doit notamment à l'association *La Palette*, l'un des premiers clubs du pays à fournir une plateforme aux jeunes artistes.

Après un style « sauvage », la patte de l'artiste a rapidement évolué vers des traits plus abstraits grâce à une peinture constante. Alors qu'au début le bleu dominait, des couleurs plus contrastées ont pris le dessus dans ses miniatures. Aujourd'hui, les œuvres de Leyder sont visibles à travers le pays, issues de techniques différentes : un monument en fer forgé rappelle les dessins de Frantz Kinnen à Bettborn, une autre sculpture représente le célèbre *Renert* de Michel Rodange, à Insenborn, six vitraux réalisés à partir de ses miniatures ornent la maison communale de Diekirch. Jean Leyder a reçu de nombreux prix et distinctions, dont le prix international pour une peinture de nu à Paris ainsi que le *Prix Grand-Duc Adolphe* en 1967. Il a aussi cofondé le désormais célèbre *Festival de la Gravure*, qui a lieu chaque année dans sa ville natale. Leyder signe ses œuvres sans leur donner de nom et les expose partout où on le lui demande. Il a participé à la création de la section artistique dans les lycées luxembourgeois et a enseigné au *Lycée Michel Rodange*. Lors de sa matière préférée, le dessin géométrique à la craie sur tableau noir, il s'est beaucoup investi afin de transmettre sa passion à ses élèves.



© Anna Katina

Autofrei und Freude dabei!

Sans voiture et dans la joie !

Résumé en français page 34

Text: Christina Kohl



Autofrâie Sauerdall
© Jemp Kartheiser

Beliebte Mitmach-Radaktionen, traditionsreiche Raderlebnistage und schöne Strecken wecken in der Nordstad die Lust aufs Fahrradfahren.

Sowohl Besucher als auch Einwohner der Nordstad radeln gerne auf den erlebnisreichen Fahrradstrecken entlang von Sauer und Alzette. Wer hier wohnt, nutzt sein Vélo besonders für die zahlreichen Kurzstrecken, die es in der Nordstad gibt. So profitieren Groß und Klein von schnellen Wegen, um effektiv und umweltbewusst zur Arbeit, Schule oder zum Einkaufen zu kommen.

Mam Vélo op d'Schaff oder an d'Schoul

Künftig sollen noch mehr Menschen, insbesondere für die alltäglichen Strecken wie zur Arbeit oder Schule öfter mal das Rad nutzen. Daher fand in diesem Jahr die beliebte Mitmach-Radaktion *Mam Vélo op d'Schaff oder an d'Schoul* (MVOS) bereits zum 15. Mal statt (Aktionszeitraum 15. Mai bis 31. Juli, www.mvos.lu). MVOS ist ein

vom Ministerium für Mobilität und öffentliche Arbeiten organisierter Wettbewerb, der die Nutzung des Fahrrads und der öffentlichen Verkehrsmittel als Transportmittel fördert. Doch hierbei steht nicht der Wettbewerb im Vordergrund, denn dabei sein ist alles: Wer bei MVOS mitmacht, lässt sein Auto öfter stehen und sattelt dafür umwelt- und kostenfreundlich aufs Fahrrad um. Die Teilnehmenden durften in diesem Jahr übrigens auch einen Teil der Strecke mit öffentlichen Verkehrsmitteln zurücklegen, diese kombinieren und nur einen Teil der Strecke mit dem „Vélo“ zurückzulegen. Berufstätige, Schüler und Studenten konnten an MVOS alleine oder in einem Team von zwei bis 10 Personen teilnehmen. Hierzu radelten sie mindestens 15 Tage innerhalb von zwei Monaten zur Arbeit, Schule oder Uni. Mit etwas Glück durften sich die Teilnehmenden über attraktive Einkaufsgutscheine im Gesamtwert von 12.000 € freuen.

Autofrâie Sauerdall und Nordstad MTB Trail am 17. September

Damit das Bewusstsein für nachhaltige Mobilität geschärft und die Lebensqualität der Bewohner weiter verbessert werden, beteiligt sich Luxemburg auch in diesem Jahr an der *Europäischen Mobilitätswoche*. Sie findet jedes Jahr vom 16. bis 22. September statt und lädt Bürger/innen dazu ein, Alternativen zum Auto auszuprobieren. Das diesjährige Motto lautet *Save Energy – Energie sparen*. Mehr zum Programm unter www.mobilitatswoch.lu. Zwei Highlights der *Europäischen Mobilitätswoche* in der Nordstad sind der beliebte *Nordstad MTB Trail* und der Raderlebnistag *Autofrâie Sauerdall*, die am 17. September stattfinden. *Autofrâie Sauerdall* wird von den Gemeinden Erpeldingen-Sauer und Bourscheid sowie den *Jugend-, Sport- und Kulturkommissionen* organisiert. Alle Besucher sind dazu eingeladen, das Auto stehenzulassen und auf den familienfreundlichen Radwegen mit Blick auf das Wasser im idyllischen Sauerthal einen erlebnisreichen Tag zu verbringen. Hier ist die Strecke zwischen dem *Millewo* bis auf die *Willspull* auf der N17 von 10 bis 17 Uhr für den motorisierten Verkehr gesperrt. Die erlebnisreiche Strecke vom windungsreichen Sauerthal ist hin und zurück 14 km lang. Sie verläuft ohne Steigung und ist daher eine ideale

Route für die ganze Familie. Beim *Autofrâie Sauerdall* ist der Weg das Ziel und steht der Radgenuss im Vordergrund. So ist vom *Erpeldinger Dreieck* bis zum *Millewo* und von der *Willspull* bis auf die *Buurschter Millen* die Geschwindigkeit auf 30 km/Stunde herabgesetzt.

Originelle Räder, Vélo-Parcours, Musik und mehr

Es lohnt sich besonders auf der Mitte der Strecke eine Pause einzulegen, denn hier erwartet die Besucher/innen ein tolles Unterhaltungsprogramm mit stimmungsvoller Musik von Lisa Mariotto (11:30 bis 13:30 Uhr) und der Band *Akustiks* (14 bis 16 Uhr). Die Kleinsten dürfen sich auf ein Springschloss und in diesem Jahr auch auf die *Cycles comiques* freuen. Der Verein aus Olm baut aus den originellsten Materialien außergewöhnliche Fahrräder und erfreut alle mit seinen lustigen bunten Kostümen. Für Kinder und Jugendliche gibt es ebenfalls einen Vélo- und VTT-Parcours mit Lex Reichling (Landesmeister im Cyclocross) und Suzie Godart (Europa- und Weltmeisterin im Cyclocross). Auch der *Ludobus* wird mit zahlreichen Spielen vor Ort sein. Wer sich zwischendurch stärken möchte: Ganztägig ist für Leckeres vom Grill, Waffeln und Getränke gesorgt. Alle Teilnehmenden müssen sich an den *Code de la Route* halten. Aktuelle Infos gibt es auf der Facebook-Seite von *Autofrâie Sauerdall*. Hier ist ebenfalls eine Karte mit dem Streckenverlauf abgebildet.

Nordstad MTB Trail: Ein Erlebnis für Familien

Ein abwechslungsreiches Programm für MTB-Fahrer/innen und zum Verweilen für die ganze Familie bietet der *Nordstad MTB Trail*. Hier gibt es Strecken mit unterschiedlichen Schwierigkeitsgraden und technischen Herausforderungen von 20, 31, 40, 52 und 60 km Länge. Organisiert wird der beliebte *Nordstad MTB Trail* vom *Lions Club Titanium* aus der Nordstad. Starten kann man am 17. September morgens zwischen 7:30 und 10 Uhr in Schieren beim Fußballfeld und der Tennisanlage. Auf den verschiedenen Strecken erwarten die ambitionierten Radler/innen hervorragende Verpflegungsstationen mit Kuchen und Torten, frischem Obst, Müsliriegeln sowie erfrischenden Getränken. Kurz vorm Ziel wird ein sogenannter „Späßravi“ die Fahrer/innen mit ein paar Überraschungen noch einmal anspornen. Pünktlich zur Apérozeit kann man die Strapazen dann im Zielgelände in schönem Ambiente und mit Animation ausklingen lassen. Aber nicht nur für die Mountainbikefahrer/innen, sondern für die ganze Familie wird viel geboten. Es erwartet die Gäste im Start und Zielbereich besondere Leckerbissen und Getränke der lokalen Clubs (Tennisverein und Jugendkommission Fußball sowie *Bistro beim Decken*). Im Zielbereich wird zudem ein abwechslungsreiches Animationsprogramm für Groß und Klein geboten. Wie jedes Jahr erwartet die Besucher/innen auch eine Lounge zum Chillen, Luftschlösser, Spiele, Bikewash, Bike Challenges sowie eine Tombola mit einem attraktiven Hauptpreis, einer Heißluftballonfahrt. Die *Schierener Bullemettien* laden dazu ein, bei Spiel und Spaß alles rund ums Thema Pétanque kennenzulernen. Mehr Infos unter: www.nordstad.lu/news/aktuelles/nordstad-mtb-trail/

Nordstad Radbonus Challenge bis 15. Oktober

Gerade der Herbst eignet sich prima, um bei der *Nordstad Radbonus Challenge* mitzumachen. Die beliebte Radaktion *Nordstad fährt Rad* läuft noch bis zum 15. Oktober. Das Ziel: gemeinsam mit den Radprofis Dizzy (Ralph Diseviscourt) sowie Laurent und Lex Reichling 110.000 Kilometer radeln. Bei 10 Partner-Herausforderungen können die Teilnehmenden attraktive Preise von Partnergeschäften der Nordstad gewinnen. Zusätzlich gibt es einen Einzelwettkampf, bei dem die Radler/innen ihre gefahrenen Kilometerleistungen untereinander vergleichen können. Bei der Aktion *Schlag den Dizzy* versuchen die Nordstad-Gemeinden, das Radteam Dizzy zu schlagen. Damit auch die eigenen gefahrenen Kilometer automatisch für das Gemeindeteam mitzählen, einfach das Team seiner Nordstad-Gemeinde auswählen und mitradeln. Teilnahmeberechtigt sind alle, die in der Nordstad wohnen, arbeiten oder hier zur Schule gehen. Mehr unter: <https://restart.radbonus.com/nordstad/>

110.000

km gemeinsam mit den Radprofis radeln
km parcourus en compagnie des cyclistes professionnels



Nordstad MTB Trail
© Jeff Gloden

Sans voiture et dans la joie !



Nordstad MTB Trail
© Vincent Lescaut

Des actions cyclistes participatives, des journées de découverte du vélo et de beaux parcours suscitent l'envie de pédaler dans la Nordstad.

Pour encourager les déplacements à vélo et en transport en commun, l'action *Mam Vélo op d'Schaff oder an d'Schoul*, organisée par le *Ministère de la Mobilité et des Travaux Publics*, a eu lieu cette année pour la 15^e fois (du 15 mai au 31 juillet, www.mvos.lu). Incités à prendre de bonnes habitudes pour l'environnement et leur portefeuille, les participants ont pu combiner le vélo et les transports en commun, seuls ou en équipe de 2 à 10 personnes. Ainsi, ils ont pédalé au moins 15 jours sur une période de 2 mois pour se rendre au travail, à l'école ou à l'université. Les plus chanceux ont pu se réjouir de bons d'achat d'une valeur totale de 12.000 €.

Pour sensibiliser à la mobilité durable et améliorer la qualité de vie, le Luxembourg participe cette année encore à la *Semaine européenne de la mobilité* du 16 au 22 septembre. Le slogan est *Save Energy – Économiser l'énergie* (programme sur www.mobiliteitswoch.lu). Dans ce contexte, deux événements phares ont lieu dans la Nordstad le 17 septembre : le très populaire *Nordstad MTB Trail* et la journée de découverte du vélo *Autofräie Sauerdall*, organisée par

les communes d'Erpeldange-sur-Sûre et de Bourscheid ainsi que par les commissions *Jeunesse, Sport et Culture*. Lors du *Autofräien Sauerdall*, les visiteurs sont invités à passer une journée sur les pistes cyclables adaptées aux familles dans la belle vallée de la Sûre. Long de 14 km aller et retour, le parcours est plat et donc idéal pour tous. Entre *Millewo* et *Willspull* sur la N17, il est fermé à la circulation motorisée de 10 à 17h ; ailleurs, la vitesse est réduite à 30 km/h.

À mi-parcours, une pause s'impose : musique de Lisa Mariotto et du groupe *Akustiks*, château gonflable pour les plus petits et présence des *Cycles comiques* d'Olm, des vélos extraordinaires construits avec des matériaux originaux. Un parcours vélo et VTT avec Lex Reichling (champion national de cyclo-cross) et Suzie Godart (championne d'Europe et du monde de cyclo-cross) attend les enfants et les jeunes. Le *Ludobus* sera aussi présent, ainsi qu'un ravitaillement. Le respect du code de la route est obligatoire. Informations et carte du parcours disponibles sur la page Facebook du *Autofräie Sauerdall*.

Le *Nordstad MTB Trail*, organisé par le *Lions Club Titanium*, propose un programme varié pour les amateurs de VTT et de la détente pour toute la famille, avec des parcours de différents niveaux de difficulté et des défis techniques de

20, 31, 40, 52 et 60 km. Le départ sera donné entre 7h30 et 10h à Schieren. Des ravitaillements jalonnent les différents parcours et, peu avant l'arrivée, un « ravi fun » surprendra les participants. L'aire d'arrivée les accueillera pour l'apéro dans une belle ambiance avec des animations aussi pour les familles. Des friandises et des boissons seront distribuées par les clubs locaux dans les zones de départ et d'arrivée. Il sera aussi possible de se détendre dans le lounge et de profiter des châteaux gonflables, des jeux, d'un bikewash, des bike challenges ainsi que d'une tombola avec un premier prix attractif : un vol en montgolfière. Les *Bullemettien* de Schieren invitent à découvrir la pétanque. Plus d'infos sur www.nordstad.lu/news/aktuelles/nordstad-mtb-trail/.

Cet automne, l'action populaire *Nordstad fait du vélo* se déroule jusqu'au 15 octobre dans le cadre du *Nordstad Radbonus Challenge*. Objectif : parcourir 110.000 km avec des cyclistes professionnels Dizzy (Ralph Diseviscourt) ainsi que Laurent et Lex Reichling. Les magasins partenaires récompenseront les participants qui relèveront les 10 défis. Une compétition individuelle permet aux cyclistes de comparer entre eux les kilomètres parcourus. Dans le cadre de l'action *Schlag den Dizzy*, les communes de la Nordstad tenteront de battre l'équipe de Dizzy. La participation est ouverte à tous ceux qui habitent, travaillent ou vont à l'école dans la Nordstad. Plus d'informations sur : www.restart.radbonus.com/nordstad/

Autofräie Sauerdall
© Jemp Kartheiser



IMMOBILIÈRE



VENTE · ESTIMATION · LOCATION

13, Grand-Rue · L-9240 Diekirch
9, Kapellestrooss · L-9780 Wincrange
t: +352 / 28 83 69-1 · info@immoleo.lu

www.immoleo.lu

À VENDRE



ETTELBRUCK Maison jumelée

surf hab. 130 m², surf tot. 200 m²,
2,99 ares, séjour/s.à m., cuisine,
3 ch., s.d.b. avec WC, WC séparé,
bureau, cave, jardin

599.000 €*



DIEKIRCH Appartement

surf. hab. 125 m², au 5^{ème} étage,
séjour, s.à m., cuisine, 3 ch.,
s.d.b. avec WC, WC séparé, bureau,
cave, garage, parking extérieur

749.000 €*



DIEKIRCH Appartement

surf. hab. 74 m², au 1^{er} étage,
s.à m./cuisine, s.d.b./WC
chambre, cave

495.000 €*

Ein ganz besonderes (Sport-)Erlebnis

Text: Laura Tomassini | Fotos: Anna Katina

Im Juni trat Carmen Hertz bei den 16. Weltspielen von *Special Olympics* an. Einmal Bronze und einmal Silber holte sich die Schwimmerin aus Diekirch, die gemeinsam mit den anderen Sportler/innen mehr Visibilität für Menschen mit geistiger Beeinträchtigung forderte.

„Go Carmen Go“ – die diesjährigen *Special Olympics* Weltsummerspiele waren für Carmen Hertz wie ein großes Familienunternehmen: Während die 21-Jährige im Becken der Schwimm- und Sprunghalle im Berliner Europasportpark gleich drei Medaillen erschwamm, jubelten ihre Eltern auf der Tribüne und ihr Bruder half als Freiwilliger. Es war das erste Mal für die gebürtige Nordstadlerin, dass sie zwei ganze Wochen fernab von Zuhause ihrer Sportart nachging.



Das erste Mal auch, dass sie bei einem Event dieser Größe antreten und für Sportgeist und Solidarität kämpfen durfte. Als eine der größten inklusiven Sportveranstaltungen weltweit vereinen die Weltsummerspiele der *Special Olympics* alle vier Jahre Sportler/innen mit geistiger Beeinträchtigung und plädieren für mehr Visibilität. Auch Carmen war mit ihrer Trisomie21 Teil dieser starken Message, die die rund 7.000 Teilnehmenden im Juni aus Berlin in die Welt sendeten.

Seit ihrer Kindheit ist die Diekircherin gerne im Wasser. Vor elf Jahren startete Carmen dann ihre Karriere als Schwimmerin. Ihre erste Goldmedaille gewann sie 2019 im 25-Meter Freestyle. Ihre größte Stärke liegt dabei im Rückenschwimmen, das ihr auch in Berlin im 50-Meter-Freestyle-Finale Silber sowie einen guten sechsten Platz im Finale einer stärkeren Gruppe einbrachte. Mit ihrem Team holte die 21-Jährige zudem den dritten Platz beim Staffel-Schwimmen – ein Resultat, das sich sehen lassen kann, für das Carmen aber auch hart trainiert hat.

Erinnerungen fürs Leben

Vor einem knappen Jahr erhielten sie und ihre Familie die Nachricht, dass sie bei den 16. *Special Olympics* Weltspielen antreten würde. Ihr Programm seither: Montags Schwimmtraining, mittwochs General Training in Ettelbrück, alle sechs Wochen spezielle Dehnübungen in der Physiotherapie, samstags „Laftreff“ und im April drei Tage Teambuilding und Training mit der gesamten Luxemburger Delegation in der Coque. „Es war schon intensiv“, meint ihr Vater. Für den Unterricht im Konservatorium sowie ihre Leidenschaft für Schlagzeug und Musik blieb die letzten Monate nur wenig Zeit – den *Hämmelsmarsch* im Herbst wird Carmen dennoch mit der Trommel begleiten.

Die Teilnahme an den *Special Olympics* Weltspielen würde die Schwimmerin, die ihr gesamtes Training neben ihrem Vollzeitjob in der Gärtnerei der *APEM* in Hosingen absolvierte, für Nichts in der Welt missen wollen. Die Vorbereitungstage im deutschen „Host Town“ Lemgo, die emotionale Eröffnungsfeier, die Momente im Team und die Freude danach haben sie wachsen lassen, als Sportlerin, aber auch als Mensch. Die vielen mit anderen Nationen getauschten Pins an ihren Medaillen sind für Carmen eine Erinnerung an ein Erlebnis, das so wohl nur die wenigsten erfahren dürfen.

Une expérience (sportive) particulière

En juin, Carmen Hertz a participé aux 16^e Jeux Mondiaux *Special Olympics*. Elle y a décroché une médaille de bronze et une d'argent, et réclame plus de visibilité pour les personnes en situation de handicap mental.

Des souvenirs pour la vie

Après l'annonce de sa participation aux 16^e *Special Olympics* voici un peu moins d'un an, son programme a consisté en 2 entraînements par semaine, des exercices d'étirement spécifiques, de la course à pied le samedi et, en avril, 3 jours de team building et d'entraînement avec la délégation luxembourgeoise à la Coque. Ces derniers mois, il ne restait que peu de temps pour les cours au conservatoire et sa passion pour les percussions, mais cet automne Carmen accompagnera tout de même le *Hämmelsmarsch* avec le tambour.

C'est acclamée par ses parents et assistée par son frère que la jeune femme de 21 ans a vécu sa première expérience loin de chez elle. Au parc sportif européen de Berlin, la nageuse de Diekirch a ainsi remporté 3 médailles.

C'était aussi la première fois qu'elle participait à un événement de cette envergure et pouvait se battre pour l'esprit sportif et la solidarité. Les *Special Olympics* d'été, l'un des plus grands événements sportifs inclusifs au monde, réunissent tous les 4 ans des athlètes en situation de handicap mental et plaident pour une plus grande visibilité. Atteinte de trisomie21, Carmen portait, avec les quelque 7.000 participants, un message fort envoyé au monde entier.

La nageuse a combiné son entraînement avec son travail à temps plein dans la pépinière de l'*APEM* à Hosingen et n'aurait manqué pour rien au monde sa participation aux *Special Olympics*. Les journées de préparation dans la ville hôte de Lemgo, la cérémonie d'ouverture pleine d'émotion, les moments en équipe et la joie qui s'en est suivie l'ont fait grandir sur les plans sportif et humain.

Carmen aime nager depuis l'enfance et a commencé sa carrière de nageuse il y a onze ans. Elle a remporté sa première médaille d'or en 2019 en 25 m nage libre. Sa plus grande force est la nage sur le dos, qui lui a valu l'argent en finale du 50 m « Freestyle » à Berlin. Avec son équipe, elle a décroché la 3^e place du relais en natation : un résultat non négligeable pour lequel Carmen s'est beaucoup entraînée.

Participera-t-elle aux *Special Olympics* en Australie dans 4 ans ? Elle ne le sait pas encore. Pour l'instant, elle se concentre sur son travail et le temps en famille : à la piscine ou à la maison, la nageuse a toujours son équipe auprès d'elle.



Ob die 21-Jährige auch in vier Jahren bei den Weltspielen in Australien dabei sein wird, das weiß sie aktuell noch nicht. Im Moment fokussiert Carmen sich auf ihre Arbeit und die Stunden mit ihrer Familie, denn egal ob beim gemeinsamen Tandem-Fahren entlang der Sauer oder dem Unkraut-Zupfen im Garten: Ihr Team hat die Schwimmerin stets nah bei sich, ob im Becken, oder Zuhause.

7.000

Teilnehmer | participants

noju@school, non-formale Bildungsworkshops

noju@school, ateliers éducatifs non-formels

Résumé en français page 40

Text: Nordstadjugend | Illustrationen: Jill Manternach

Dank des Innovationsgeists der Nordstadjugend a.s.b.l., der Entschlossenheit der 12 Partnergemeinden und der Unterstützung des Ministeriums für Bildung, Kinder und Jugend konnte am 17. April 2023 in Ettelbruck (26 Rue Prince Henri) der Outreach-Dienst eröffnet werden.

Noju@school ist ein Bildungsprojekt der Nordstadjugend, das bereits seit 2 Jahren erfolgreich stattfindet und somit die non-formale und die formale Bildung an der Schule perfekt miteinander verbindet.

Eines der Hauptziele der Nordstadjugend ist die Begleitung und Stärkung von Jugendlichen auf ihrem Weg zum Erwachsenwerden. Wir arbeiten darauf hin, den Jugendlichen Erfolgsmomente zu geben, mithilfe unterschiedlicher kleiner und großer Aktivitäten und Projekten auf lokalem, regionalem, nationalem und internationalem Niveau.

Ein weiteres Ziel ist es, die Zusammenarbeit der formalen und der non-formalen Bildung zu stärken, sodass ein Mehrwert für die Schüler/innen, sowie für die Lehrer/innen entsteht, in der Hoffnung, dass wir irgendwann von einer gemeinsamen Bildung, respektiv Lernlandschaft sprechen. Bei der non-formalen Bildung liegt der Fokus mehr auf der persönlichen und sozialen Entwicklung des Jugendlichen.

Unser Projekt noju@school ist darauf ausgerichtet, genau diese beiden Bereiche miteinander zu verknüpfen, indem wir in den Grundschulen unserer 12 Partnergemeinden verschiedene Workshops zu den Themen Partizipation, Wohlbefinden und Bewegung anbieten. Dieses Projekt richtet sich an alle Klassen aus dem Cycle 4.2. Nach Absprache mit den regionalen Schuldirektionen und im Interesse der Regierung, diese beiden Formen des Lernens miteinander zu verschmelzen, führen wir in jeder Klasse zwei Interventionen pro Schuljahr durch. Dies ermöglicht den Schülern/innen außerdem, die Nordstadjugend mit ihrem Personal sowie ihren Angeboten in einem entspannten und spielerischen Rahmen kennenzulernen.

Das Lehrpersonal darf frei entscheiden, welche zwei unserer drei Angebote in ihrer Klasse am sinnvollsten sind. Dazu zählt der „be happy“-Workshop, in dem Freude, Glück und Zufriedenheit bei den Jugendlichen entstehen sollen, dies mittels einer Reihe non-formaler Spiele. Anschließend findet eine Diskussionsrunde statt, wie man dieses Wohlbefinden mit in den Alltag integrieren kann. Hier stellen die Schüler fest, dass Bewegung und Zusammensein wesentlich sind für unser Wohlbefinden. Ebenso reden wir darüber, dass es OK ist, sich nicht OK zu fühlen. Jedoch soll man darüber sprechen und sich nicht isolieren.

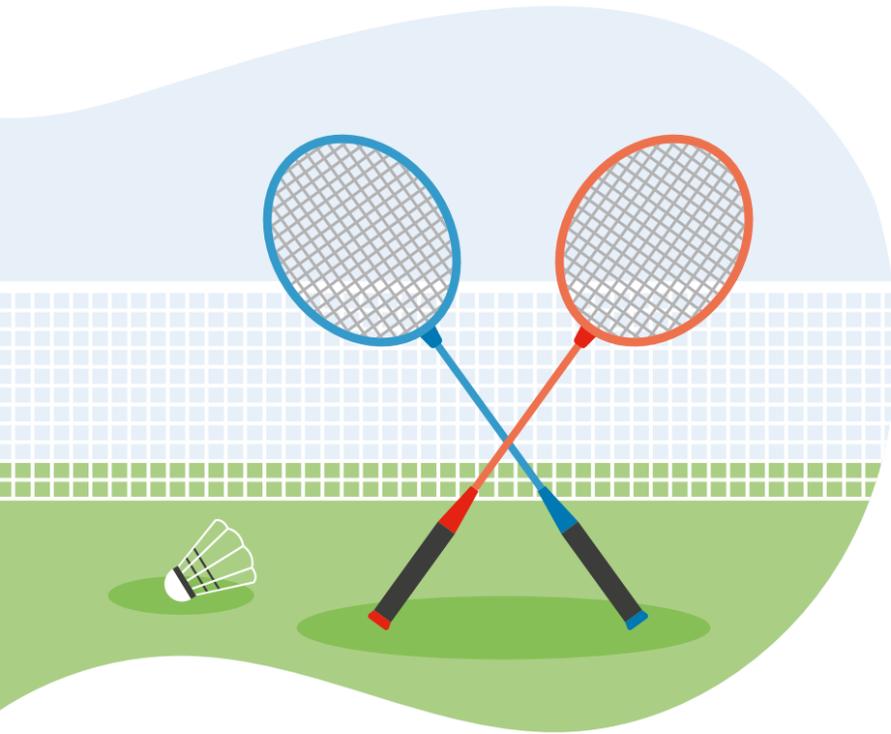
Des Weiteren kann unser Ludobus Halt in der Klasse, beziehungsweise im Schulhof machen. Hierbei handelt es sich um ein sogenanntes Spielmobil, das mit Gesellschafts- und Outdoorspielen sowie Zirkus- und Sportmaterial vollgepackt ist. Dies dient zur Kompetenzförderung der Jugendlichen und trainiert zudem noch Fähigkeiten wie Feinmotorik, Teambuilding, Kommunikation, Konzentration und vieles mehr. Spaß fehlt hierbei natürlich auch nicht.

Unser drittes Angebot ist der „Mini-deng-Meenung-zielt“-Workshop. Hierbei handelt es sich um einen partizipativen Workshop, in dem die Schüler und Schülerinnen gemeinsam ihren „perfekten Nachmittag“ planen, welcher aus einer Aktivität (Bsp.: Schwimmbadbesuch, Laserspiele, Trampolinpark) und einem anschließend zusammen zubereiteten Essen besteht. Das Ziel hierbei ist es, sich auf demokratische Art und Weise zu einigen, zu kommunizieren und zu debattieren, um schlussendlich gemeinsam eine Lösung zu finden, die alle zufriedenstellt. Dieser „perfekte Nachmittag“ findet anschließend außerhalb der Schulzeit in einem unserer Jugendhäuser statt.

Wir bedanken uns beim Lehrpersonal aller Klassen des diesjährigen Cycle 4.2 in unseren Partnergemeinden Beaufort, Bettendorf, Bourscheid, Colmar-Berg, Diekirch, Ernztalgemeinde, Erpeldingen-Sauer, Ettelbrück, Feulen, Mertzig, Nommern und Schieren, dass wir unser Angebot in ihren normalen Schulalltag integrieren durften und natürlich auch bei den Schülern/innen, die so motiviert an diesen Angeboten teilgenommen haben. Genauso freuen wir uns auf das kommende Schuljahr 2023/2024, wo das Projekt noju@school zum dritten Mal stattfinden wird.



noju@school, ateliers éducatifs non-formels



Noju@school est un projet éducatif de la Nordstadjugend qui se déroule avec succès depuis deux ans déjà et qui combine parfaitement l'enseignement non-formel et l'enseignement formel à l'école.

L'un des principaux objectifs de Nordstadjugend est d'accompagner et de soutenir les jeunes sur leur chemin vers l'âge adulte. Notre travail consiste à faire vivre aux jeunes des moments de réussite grâce à des activités et projets divers, petits et grands, aux niveaux local, régional, national et international.

Un autre objectif est de renforcer la coopération entre l'enseignement formel et l'enseignement non-formel afin de créer une valeur ajoutée pour les élèves et les enseignants, dans l'espoir qu'à terme, nous puissions parler d'une éducation commune ou plutôt d'un paysage d'apprentissage commun. L'enseignement non-formel met davantage l'accent sur le développement personnel et social du jeune.

Notre projet noju@school vise précisément à lier ces deux domaines en proposant différents ateliers dans les écoles primaires de nos 12 communes

partenaires sur les thèmes de la participation, du bien-être et de l'activité physique. Ce projet s'adresse à toutes les classes du cycle 4.2. Après concertation avec les directions régionales des écoles et dans l'intérêt du gouvernement de fusionner ces deux formes d'apprentissage, nous réalisons deux interventions par année scolaire dans chaque classe. Cela permet en outre aux élèves de découvrir la Nordstadjugend, son personnel ainsi que ses offres dans un cadre détendu et ludique.

Le personnel enseignant est libre de choisir deux de nos trois offres qui sont les plus utiles dans leur classe. L'une d'entre elles est l'atelier « be happy », qui vise à susciter la joie, le bonheur et la satisfaction chez les jeunes par le biais d'une série de jeux non-formels. Il est suivi d'une discussion sur la manière d'intégrer ce bien-être dans la vie quotidienne. Les élèves constatent que le mouvement et la convivialité sont essentiels à notre bien-être. Nous parlons également du fait qu'il est normal de ne pas se sentir bien. Mais il faut en parler et ne pas s'isoler.

En outre, notre Ludobus peut faire halte dans la classe ou dans la cour de récréation. Il s'agit d'une ludothèque mobile remplie de jeux de société, de jeux de plein air, de matériel de cirque et de sport. Tout cela permet de développer les compétences des jeunes et d'entraîner des aptitudes telles que la motricité fine, le travail d'équipe, la communication, la concentration et bien d'autres choses encore. Bien entendu, le plaisir est également au rendez-vous.

Notre troisième offre est l'atelier « Mini-deng-Meenung-zielt ». Il s'agit d'un atelier participatif au cours duquel les élèves planifient ensemble leur « après-midi parfaite », qui se compose d'une activité (par exemple : piscine, laser game, parc de trampolines) et d'un repas préparé en commun. L'objectif est de se mettre d'accord, de communiquer et de débattre de manière démocratique pour finalement trouver ensemble une solution qui satisfasse tout le monde. Cet « après-midi parfaite » a ensuite lieu en dehors des heures de cours dans l'une de nos maisons de jeunes.

Nous remercions le personnel enseignant de toutes les classes du cycle 4.2 de cette année dans nos communes partenaires de Beaufort, Bettendorf, Bourscheid, Colmar-Berg, Diekirch, la Commune de la Vallée de l'Ernz, Erpeldange-sur-Sûre, Ettelbruck, Feulen, Mertzig, Nommern et Schieren de nous avoir permis d'intégrer notre offre dans leur quotidien scolaire, et bien sûr aussi les élèves qui ont participé à ces offres avec tant de motivation. Nous nous réjouissons tout autant de la prochaine année scolaire 2023-2024, qui sera le théâtre de la troisième édition du projet noju@school.

ÄRE GESONDHEETS PARTNER FIR ALL D'GENERATIONUNEN



MOBIL FLEEG DOHEEM
24/7



SENIORENRESIDENZEN



DAGESFOYEREN



VAKANZEBETTER



NUETS PÄIPERLÉCK

ANTENNE DE SOINS DIKRECH

☎ 24 25 15 00

MOBIL FLEEG BEI IECH DOHEEM

BLUTTANALYS • INFUSIOUNEN • WONNEBEHANDLUNGEN •
VERWALTUNG VU MEDIKAMENTER • ERGOTHERAPIE •
KINESITHERAPIE • HËLLEFEN AM ALLDAG

SAD DIKRECH

4, RUE ALEXIS HECK • L-9242 DIKRECH

Entdeckt eise Reseau!
www.paiperleck.lu





Paiperléck
Aides et Soins à Domicile - Résidences Seniors

ERPELDANGE-SUR-SÛRE

PORTES OUVERTES

30 SEPTEMBRE 2023

PORTE DES ARDENNES

Ce samedi 30 septembre, de 14h à 18h,
Kuhn Construction vous ouvre la Porte des
Ardennes, magnifique ensemble résidentiel à
Erpeldange-sur-Sûre, au cœur de la nature.

Pour vous inscrire et visiter
nos quelques appartements
encore disponibles.



Vente



621 265 450
www.sigelux.lu

Vente



développement
& construction

43 96 13 - 42
621 407 172
www.kuhn.lu

40 NORDSTADJUGEND

Cake chocolat à l'huile d'olive

Texte: EHTL | Photos: Anna Katina



À chaque édition, *hex* vous propose une recette recherchée et facilement réalisable chez vous avec, dans la mesure du possible, des produits locaux et de saison, pour une cuisine qui met en avant le vrai goût des aliments. Cette recette vous est proposée par Yousefi Daood, Gomes Diego, Yousefi Samon, élèves en deuxième année de formation DAP cuisinier/ière.



Yousefi Daood, Gomes Diego, Yousefi Samon

Ingrédients

pour 4 petits cakes

4	œufs
350 g	de sucre
250 ml	de lait entier
250 ml	jus d'orange
1	sachet de levure chimique
460 g	de farine
200 ml	d'huile d'olive
1 c.s.	épices
200 g	de cacao en poudre

Glaçage :

200 g	de sucre glace
60 g	de cacao en poudre
QS	lait et liqueur au choix

Préparation

1. Tamiser la farine avec le cacao et les épices dans un bol et réserver.
2. Préchauffer le four à 180 degrés. Dans un bol et avec le batteur à main, battre les œufs avec le sucre jusqu'à obtenir une consistance mousseuse. Ajouter l'huile d'olive et continuer à battre. Ajouter le lait.
3. Lorsque le mélange est homogénéisé, le verser dans le mélange de farine et mélanger avec une spatule pour avoir une bouillie lisse. Verser dans un moule et cuire sur la grille du milieu pendant 45 à 50 minutes.
4. Laisser reposer 10 minutes et retourner sur une assiette.
5. Attendre qu'il refroidisse complètement. Faire le glaçage en mélangeant tous les ingrédients jusqu'à ce que vous ayez un mélange complètement lisse.



Découvrez les formations de l'EHTL



École d'Hôtellerie et de
Tourisme du Luxembourg



ehtl.lu

WIE ERHÖHE ICH DIE ENERGIEEFFIZIENZ MEINES HAUSES?

Meine Renovierung



Text und Foto: Klima-Agence



Mit einer energetischen Renovierung spare ich Energie und Geld und erhöhe meine Lebensqualität.

Für meine Heizkosten, meine Lebensqualität und meine Auswirkungen auf den Planeten habe ich mich dazu entschieden, mein Zuhause zu dämmen. Unsere Abhängigkeit von den Energiepreisen hat mich ebenfalls davon überzeugt, meinen alten Ölkessel durch eine nachhaltigere Alternative zu ersetzen.

Um mein Renovierungsprojekt zu starten, habe ich mich vorab bei meinem *Klima-Agence*-Berater informiert, der mir die verschiedenen Etappen meines Projekts erklärt hat. Zusätzlich dazu, hat er mir mitgeteilt, von welchen Beihilfen ich für meine Renovierung profitieren kann. Mit dem Beihilfensimulator unter **beihilfen.klima-agence.lu**, konnte ich eine Übersicht über die staatlichen und kommunalen Fördermöglichkeiten oder die Beihilfen der Energieversorger oder des *fonds nova naturstroum* erhalten.

Nun wähle ich einen zugelassenen Energieberater aus, der mich im Voraus bei meinem Vorhaben und bei der Beantragung einer Grundsatzvereinbarung bei der zentralen Anlaufstelle für Wohnungsbeihilfen sowie bei dem Antrag auf staatliche Zuschüsse unterstützt, damit meine Renovierung ein Erfolg wird. Ich muss kein Angebot unterschreiben, bevor ich meinen Antrag auf Grundsatzvereinbarung abgeschlossen habe.

Mehr Informationen unter **klima-agence.lu**.

ISOLATION ET REMPLACEMENT DU CHAUFFAGE

Efficacité énergétique de mon logement

Rénovation = efficacité énergétique et économies

Pour mes frais de chauffage, ma qualité de vie et mon impact sur la planète, j'ai décidé de mieux isoler mon logement. Notre dépendance aux prix de l'énergie m'a aussi convaincu de remplacer ma vieille chaudière à mazout par une alternative plus durable.

Pour démarrer mon projet, je me suis renseigné auprès de mon conseiller *Klima-Agence* qui m'a expliqué les étapes à suivre et indiqué les montants des aides dont je pouvais bénéficier. J'ai également pu découvrir ces subventions grâce au simulateur *Klima-Agence* sur **aides.klima-agence.lu**.

Je vais à présent choisir un conseiller en énergie agréé qui m'accompagne dans mon projet, dans ma demande d'accord de principe au préalable auprès du guichet unique des aides au logement ainsi que dans ma demande de liquidation de subventions étatiques pour que ma rénovation soit un succès. Je dois signer aucune offre avant d'avoir finalisé ma demande d'accord de principe.

Plus d'informations sur **klima-agence.lu**.

Shop Green
SuperDrecksKëscht®



Shop Green
Äre Label fir nohaltegt Akafen
zu Lëtzebuerg.

lech ass wichteg datt Schoulmaterial nohaltege Krittären
entsprécht a schuedstofffräi ass ?

Da kuckt beim Akaf nom Label Shop Green.

Shop Green eng Campagne vun der
SuperDrecksKëscht® mat senge Partner.



Méi Infoe fann där ënnert
www.shop-green.lu



Groupe
renovation.lu
Handwierk aus Lëtzebuerg

www.renovation.lu

288 308



Gut eingepackt, kann der Frost kommen

Bien emmitouflé, le gel peut venir

Résumé en français page 48

Text: Sandra Blass-Naisar | Illustrationen: Jill Manternach



Auch, wenn wir zurzeit die letzten Spätsommertage genießen und gar nicht an den Herbst denken wollen, er klopft schon an die Tür. Die Nächte können durchaus schon ganz schön kühl sein. Wir kuscheln uns am Abend gerne in dicke, warme Pullover und auch der Garten will für die kalte Jahreszeit gut eingepackt werden. Wir haben mit Jo Ruppert vom *Forum pour L'emploi, Am Gaertchen*, in Diekirch gesprochen und geben Ihnen hier in unserer *hex*-Checkliste ein paar Tipps, wie Sie Ihr grünes Paradies winterfest machen und es dabei gleichzeitig fürs nächste Gartenjahr vorbereiten.

Laub- und Reisighaufen anlegen

Wie gut, dass jetzt im Garten viel Laub anfällt. Das nämlich hilft Tieren und Pflanzen ähnlich einer warmen Decke sich vor großer Kälte zu schützen. Laub unter Bäumen, Sträuchern und Stauden ist die beste Isolierung gegen Frost. Laub- und Reisighaufen im Garten geben Igel, Insekten, Mäusen, Lurchen und anderem Kleingetier ein winterliches Zuhause. Mit Reisig, Jutesäcken und Tannenzweigen lässt sich an den wirklich kalten Tagen die Pflanzenwelt vor Minusgraden schützen. Und wenn der Schnee dann alles zudeckt, schützt er einmal mehr vor dem Frost.

Achtung: Pflanzen niemals mit luft- und lichtundurchlässigen Materialien abdecken. Darunter schwitzen und ersticken sie, denn auch im Winter brauchen die Immergrünen Luft und Licht für die Photosynthese.

Vorsicht beim Zurückschneiden

An frostfreien Herbsttagen können Bäume und Sträucher von Totholz, kranken Ästen und zu dicht gewachsenen Zweigen befreit werden. Aber bitte nicht zu viel zurückschneiden. Ein frostfreier Tag zum Ende des Winters ist der ideale Zeitpunkt, um Obstbäume mit dem richtigen Schnitt zu verjüngen. Auch junge Bäume sollten jetzt erst zurückgeschnitten werden.

Blattmasse schützt vor allem Gräser vor Frösten. Die Horste dürfen gerne zusammengebunden werden, damit der erste Herbststurm nicht gleich alles im Garten umherfliegen lässt. So arrangiert sehen die alten Wedel einfach hübsch und dekorativ aus, wenn Raureif sie überzieht und Schneekristalle auf ihnen glitzern. Den radikaleren Schnitt dann lieber ins Frühjahr verlegen. Was auch für die Königin des Gartens gilt, die Rose. Samenstände stehen lassen. An den Hagebutten laben sich die Vögel.

Auch in den Beeten die abgeblühten Stauden stehen lassen! Es ist ein winterliches Refugium für Insekten, die gerne in den hohlen Stängeln und Blattachsen überwintern.

Blätter weg vom Rasen

Damit das Gras nicht fault und abstirbt, gilt es, den Rasen jetzt von allem Laub zu befreien. Auch, damit sich keine Pilzkrankheiten entwickeln. Bei trockener und warmer Herbstwitterung ruhig noch einmal mähen und mit einem Kalium-Herbstdünger nähren.

Zierbeete und Stauden gießen

Frostrocknis von immergrünen Pflanzen, bedingt durch Bodenfrost und Sonneneinstrahlung, wird durch regelmäßiges Gießen und eine mindestens 8 Zentimeter dicke Mulchschicht aus Laub, Reisig oder Stroh vermieden.

Gemüsegarten einpacken

Unsere Gartenexpertin Jo Ruppert schwört auf die Gründüngung im Gemüse- und Hochbeet. Im Herbst setzen und im Frühjahr einfach in den Boden einarbeiten: „Damit lässt sich die Qualität des Bodens deutlich verbessern. Gründüngungspflanzen, jetzt im Herbst gesetzt, wie zum Beispiel Senfpflanzen, lockern mit ihrem tief reichenden Wurzelsystem, das Stickstoff bindet, den Boden tiefgründig, binden Nährstoffe, wirken einer Auswaschung der Böden entgegen und aktivieren im Frühjahr, wenn sie dann einfach in den Boden eingearbeitet werden, das humusproduzierende Bodenleben.“

Hochbeete abdecken

Damit keine wertvollen Nährstoffe ausgewaschen werden, sollte auch das Hochbeet im Winter abgedeckt werden. Kohlenstoffreiches Material wie Laub oder grob gehäckseltes Stroh sind dafür bestens geeignet.

Kalkanstrich von Obstbäumen

Sonnenbrand im Winter? Das kann der Rinde von jungen, frischangepflanzten Obstbäumen schaden. Es kommt zu Spannungsrissen, die den Baum anfällig machen für Pilzkrankungen. Die weiße Farbe des Kalks reflektiert die Sonnenstrahlen und der Stamm erwärmt sich nicht so schnell.

Kübelpflanzen

Unseren Lieblingen im Garten, den Kübelpflanzen, gehört im Herbst sicherlich unsere ganze Fürsorge. Und die fängt beim aufmerksamen Verfolgen des Wetterberichts an. Tropische und mediterrane Pflanzen (Zitrusfrüchte, Oleander, Myrthe und Sternjasmin) sind empfindlich gegenüber kalten Temperaturen und sollten am besten hell, frostfrei und kühl bei Temperaturen unter 10 Grad überwintert werden. Je kühler, desto dunkler darf es sein. Alle subtropischen Gewächse (wie Engelstropfete oder Fuchsie) können in komplett dunklen Räumen bei niedrigen Temperaturen überwintern. Die Winterharten (Buchs, Hortensien und Rosen) bleiben draußen. Kübel- und Kocosmatten, aber auch Jutesäcke sind perfekt, damit sie keine kalten Füße bekommen. Unser Tipp: Unter den Kübel eine isolierende Styropor- oder Holzplatte legen, damit das Tongefäß nicht aufplatzt.

Bien emmitouflé, le gel peut venir

Même si, pour le moment, nous profitons encore des journées de fin d'été, l'automne frappe déjà à notre porte. Les nuits sont plus fraîches, des nappes de brouillard flottent sur la campagne et le soir, nous nous blottissons dans de gros pulls chauds. Le jardin a, lui aussi, besoin d'être emmitouflé. Voici quelques conseils pour préparer votre paradis vert pour l'hiver.

Vous avez beaucoup de feuilles mortes dans le jardin ? Tant mieux ! Elles protègent les animaux et les plantes contre le gel. Les tas de feuilles et de branchages offrent un abri aux hérissons, insectes, souris, amphibiens et autres petits animaux. Les brindilles, sacs de jute et branches de sapin protègent les plantes des températures négatives, tout comme le manteau blanc de la neige. Mais, ne recouvrez jamais les plantes avec des matériaux ne laissant passer ni l'air ni la lumière : elles transpireraient et suffoqueraient.

Les jours sans gel, débarrassez les arbres et arbustes du bois mort, des branches malades et des rameaux, sans trop élaguer. Un jour sans gel à la fin de l'hiver permet une taille appropriée des fruitiers.

La masse foliaire protège les graminées contre les gelées. Attachez les touffes pour éviter qu'une tempête les abime et reportez la taille au printemps. Cela vaut aussi pour les rosiers. Laissez les arbustes déflorisés en place et les plantes vivaces dans les parterres comme refuge pour les insectes.

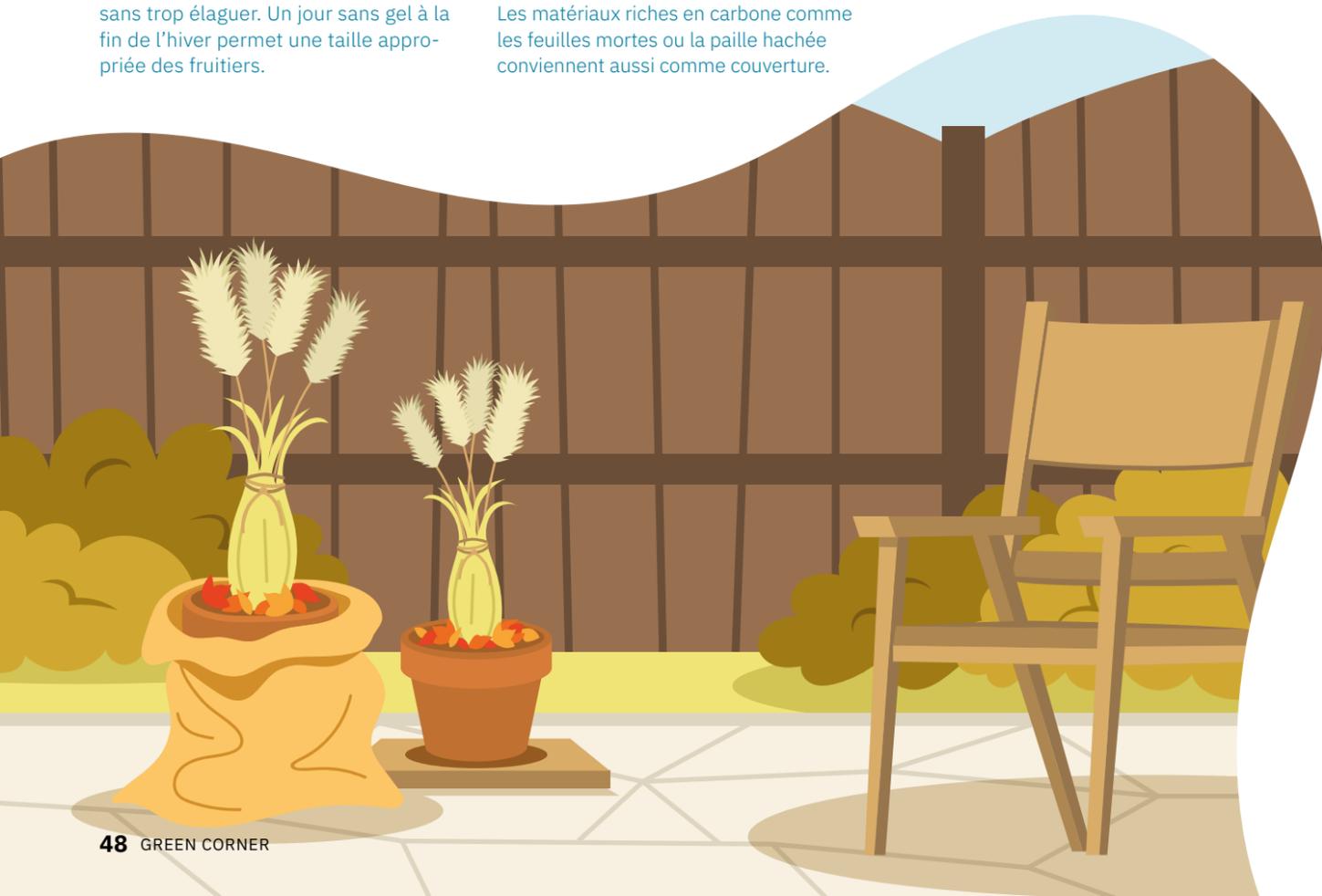
Pour éviter que l'herbe pourrisse et meure, débarrassez-la des feuilles mortes. Cela évite aussi les maladies fongiques. Si l'automne est sec et chaud, tondez encore une fois et nourrissez le gazon avec un engrais à base de potassium.

Arrosez les parterres et les plantes vivaces pour éviter le dessèchement par le gel et le soleil. Une couche de paillis d'au moins 8 cm d'épaisseur est également utile.

Pour améliorer la qualité du sol dans le potager et les jardins surélevés, utilisez des engrais verts comme la plante de moutarde. Elle aère le sol avec ses racines qui fixent l'azote et les nutriments, lutte contre le lessivage des sols et active la production d'humus au printemps. Les matériaux riches en carbone comme les feuilles mortes ou la paille hachée conviennent aussi comme couverture.

Le soleil d'hiver peut endommager l'écorce des jeunes fruitiers, les rendant vulnérables aux maladies fongiques. Une couche de chaux reflète les rayons du soleil et évite le réchauffement du tronc.

Les plantes tropicales et méditerranéennes (agrumes, lauriers-roses, myrtes et jasmins) sont sensibles aux températures froides et doivent de préférence passer l'hiver à la lumière, à l'abri du gel et au frais. Toutes les plantes subtropicales (comme la trompette des anges ou le fuchsia) peuvent passer l'hiver dans des pièces sombres et à des températures basses. Les plantes rustiques (buis, hortensias et rosiers) restent à l'extérieur. Protégez les bacs et les mottes de racines avec des nattes de raphia ou de coco, des sacs de jute. Notre conseil : placez une plaque isolante en polystyrène ou en bois sous les pots en terre cuite pour éviter qu'ils éclatent.



Conservatoire de Musique du Nord

Diekirch et Ettelbruck

MUSIQUE • DANSE • PAROLE



RENTRÉE 2023-24

Nach e puer fräi Plazen !
Encore quelques places disponibles !



 conservatoire
du nord +

Inscriptions via tablette ou ordinateur :

www.cmnord.lu

Hex Hex

Finde die Fehler

Finde die 8 versteckten Fehler im unteren Bild.



Foire Agricole Ettelbruck © Janika Meyer

Fragen-Rätsel

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

1									
2									
3									
4									
5									
6									
7									
8									
9									
10									

1. Wie heißt die diesjährige Mitmach-Radaktion? (Abkürzung)
2. Welcher Fluss mündet bei Ettelbrück in die Sauer?
3. In welcher Straße befindet sich das *Musée d'Histoire(s) Diekirch*? (Rue du ...)
4. Welches Projekt der Nordstad fördert eine lokale, saisonale und nachhaltige Ernährung? (*Liewensmëttel...*)
5. Wie heißt die luxemburgische Gin-Manufaktur in Keiwelbach?
6. Wie lautet der Name der Fußgängerbrücke mit roten Merkmalen in Diekirch? (...sbréck)
7. Wo befindet sich die neue *Drëchemauer*? (zwischen der *Baach* aus und der Ettelbrücker ...*baach*)
8. Wie kann eine Frostrocknis von immergrünen Pflanzen vermieden werden? (Gießen und ...)
9. Welche Medaillen holte Carmen Hertz bei den *Special Olympics* Weltspielen? (... und Silber)
10. Wie heißt die japanische Kunst des Papierfaltens?

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

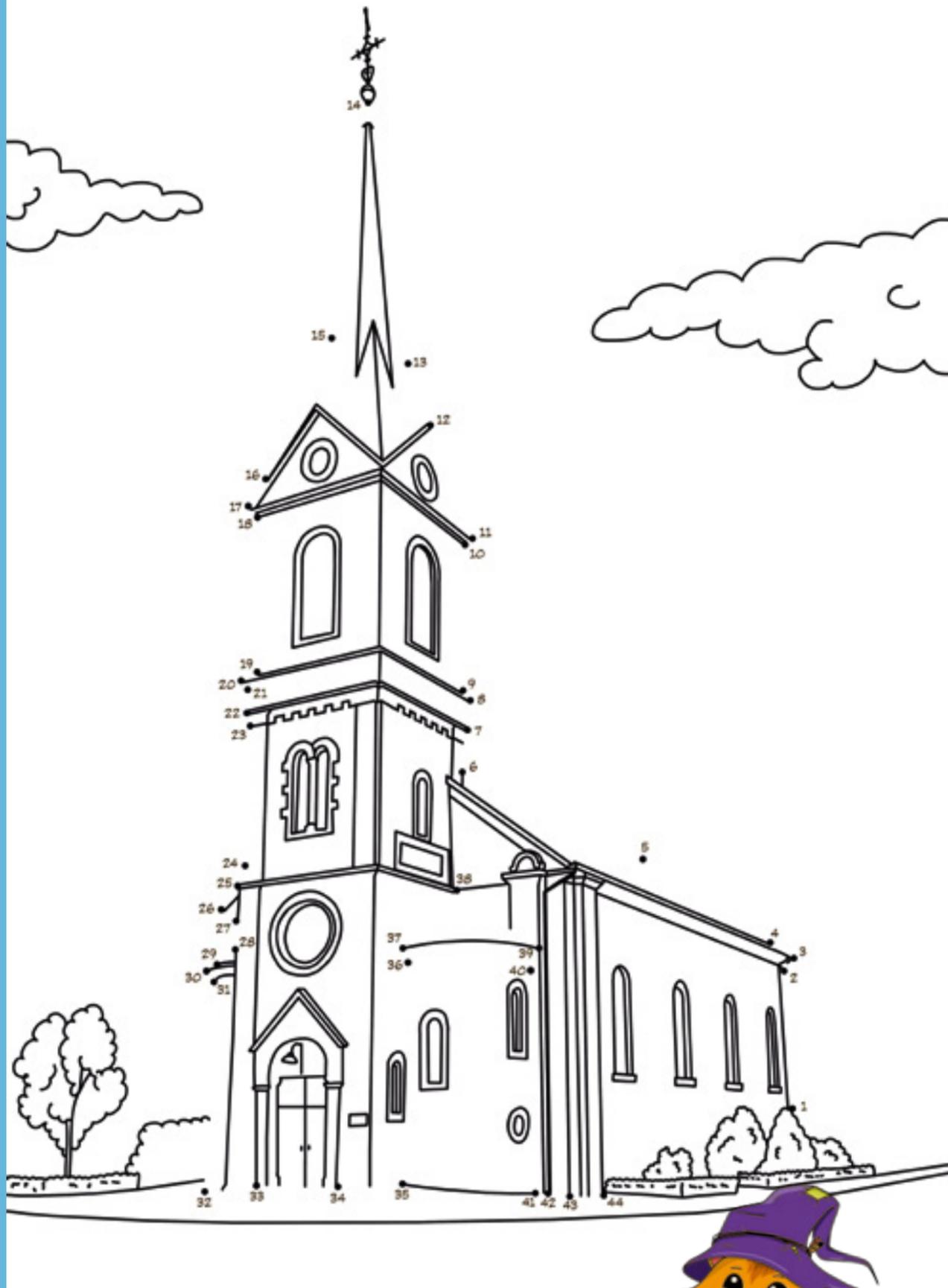
LEICHT

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

MITTEL

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

SCHWER



© Hexi und Illustrationen: Jill Manternach

Welche Sehenswürdigkeit stellt Hexi uns dieses Mal vor?

In welcher der fünf Nordstad Gemeinden befindet sich dieses beeindruckende Gebäude? Verbinde die Zahlen und male das Bild farbig aus.



Kinder Sudoku

Löse das Sudoku indem du jede Zahl nur einmal in jeder Spalte, Zeile und jedem Block einfüllst. Los geht's!

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

Buchstaben-Rätsel

Finde die versteckten Begriffe zu den Themen des hex-Magazins, indem du die Buchstaben waagrecht, senkrecht oder diagonal durchsuchst. Viel Erfolg!

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

HELM ESEL WASSER IGEL AKROBAT BAUM

Giterrätsel

Trage die Begriffe ins Gitter ein, indem du deren richtigen Platz findest. Die blauen Kästchen ergeben dann das Lösungswort!

1		9		7					3	
3				1			8			
	5					6				
								10	11	
			6		10					
2		2					4		8	
							7			
	4		5		9					
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11



Lösungen Seite 81

EIN FEST ZU EHREN DES ESELS

Diekirch feiert sein Maskottchen

Diekirch fête sa mascotte

Text: Laure Gammaitoni | Fotos: Fränz Dormans



Am 10. Juni drehte sich in Diekirch alles um den Esel – es gab tolle Stände mit dekorativen Eseln aus Ton, Seife und Holz, süße Plüschtiere, Workshops und natürlich leckere Essensstände. Ein Streichelzoo war ebenfalls Teil des Programms!

Le 10 juin, tout tournait autour de l'âne à Diekirch : il y avait de superbes stands avec des ânes décoratifs en argile, en savon et en bois, de mignons animaux en peluche, des ateliers et bien sûr de délicieux stands de nourriture. Un zoo pour caresser les animaux était également prévu !



MILITÄRPARADE, FACKELZUG UND WALKING ACTS

Feierlichkeiten zum Nationalfeiertag

Festivités pour la fête nationale

Text: Laure Gamaitoni



Ettelbruck, © Ville d'Ettelbruck



Schieren, © Gemeng Schieren

Anlässlich des luxemburgischen Nationalfeiertags wurden in den fünf Gemeinden der Nordstad vielfältige Veranstaltungen angeboten, darunter die Militärparade, feierliche Gottesdienste (Te Deums), mehrere Fackelzüge und beeindruckende Feuerwerke.

À l'occasion de la fête nationale luxembourgeoise, de nombreux événements étaient organisés dans les cinq communes de la Nordstad, dont la parade militaire, des messes (Te Deum), plusieurs cortèges aux flambeaux et des feux d'artifice impressionnants.



↓ Ettelbruck, © Ville d'Ettelbruck



Diekirch, © Lëtzebuurger Arméi



Erpeldange-sur-Sûre, © Giovanni Ferigo



↓ Bettendorf, © Pierre Haas



↓ Ettelbruck, © Ville d'Ettelbruck



Erpeldange-sur-Sûre, © Giovanni Ferigo



40 Jahre Foire Agricole

40 ans de Foire Agricole

Text: Laure Gamaitoni | Fotos: Thierry Dichter



Das 40. Jubiläum der Foire Agricole in Ettelbrück war dieses Jahr wieder ein großer Erfolg. Auf 11.000 Quadratmetern konnte man die mehr als 300 Stände bewundern und die verschiedenen Maschinen, Tiere des Bauernhofes und Produkte entdecken. Auch der Stand der Nordstad lockte mit seinen lokalen Produkten und dem kulinarischen Workshop viele neugierige Besucher an.

Le 40^e anniversaire de la Foire Agricole d'Ettelbruck a été, cette année encore, un grand succès. Sur 11.000 mètres carrés, on pouvait admirer les plus de 300 stands et découvrir les différentes machines, animaux de ferme et produits exposés. Le stand de la Nordstad a, lui aussi, attiré de nombreux visiteurs curieux avec ses produits locaux et son atelier culinaire.



FEIERLICHE STIMMUNG BEI DER ERÖFFNUNGSFEIER

Al Dikkrich im Rampenlicht

Al Dikkrich sous les projecteurs

Text: Laure Gammaitoni | Fotos: Christian Lamy



Das traditionelle Volksfest sah auch dieses Jahr wieder den beeindruckenden Umzug durch die Straßen der Stadt ziehen. Anschließend fand die symbolische Schlüsselübergabe des Bürgermeisters an den Schöffenrat von Al Dikkrich statt.

Cette année encore, la fête traditionnelle a vu le spectaculaire défilé traverser les rues de la ville. Ensuite, a eu lieu la célèbre remise des clés symbolique du maire au conseil des échevins d'Al Dikkrich.



Wat leeft?

DIE AGENDA DER NORDSTAD



Text: Sandra Blass-Naisar | Foto links: Projekt Copyleft, © Macarena de Noia

★ **Veranstaltung**

09/09

© CIE Sur mesure

Ettelbrooklyn Street Fest

So lässt sich doch perfekt ins Wochenende starten: mit einem farbenfrohen Treffen beim *Ettelbrooklyn Street Fest*, einer Feier, die der Kreativität und Vielfalt gewidmet ist. Bunt, multikulturell und ganz entspannt.

In der gesamten Fußgängerzone und auf allen Plätzen quer durch Ettelbrück erwarten die Besucher Straßenkünstler und Musiker der unterschiedlichsten Art. „*Sie alle wollen unterhalten mit ihren interaktiven Installationen und außergewöhnlichen Shows*“, sagt Gilles Heinisch, zuständig für Pressearbeit und Social Media bei der Veranstaltung. Und ergänzt: „*Sie werden das Publikum mit Akrobatik, Tanz-, Musik- und Lichtspektakel verzaubern sowie bei den Kleinen mit einem prall gefülltem Kinderprogramm für keine Minute Langeweile sorgen.*“

Sicherlich eines der Highlights: das *Interdisziplinäre Physical Theatre „Upside down“*, ein Projekt im öffentlichen Raum. Die 360 Grad-Performance verknüpft „Physical Theatre“, Vertikaltanz, Kinetic Art und Videokunst. Eine sieben Meter hohe, in alle Richtungen bewegliche Metallkugel wird zur Weltbühne. Die Akteure sind Teil einer fiktiven Welt, die durch Eigensinn und Machtgehebe ins Wanken gerät.

Der Veranstalter, *ECTO (Ettelbruck City Tourist Office)* hat sich zur Aufgabe gemacht, Menschen aller Kulturen und Nationen zusammenzubringen. Und da ist das *Ettelbrooklyn Street Fest*, das bereits zum fünften Mal im September stattfindet, ein wichtiger Beitrag.

Am 9. September von 14 bis 22 Uhr

Ettelbrooklyn Street Fest
in der ganzen Stadt verteilt
Mehr Infos unter: www.visitettelbruck.lu

Ettelbrooklyn Street Fest

Quelle belle manière de commencer le weekend : une rencontre pleine de couleur à l'*Ettelbrooklyn Street Fest*, une fête dédiée à la créativité et à la diversité. Multicolore, multiculturelle et décontractée.

Dans toute la zone piétonne et sur toutes les places à travers Ettelbruck, des artistes de rue et des musiciens de toutes sortes divertiront les visiteurs avec leurs installations interactives et leurs spectacles extraordinaires. Gilles Heinisch, responsable des relations presse et des médias sociaux pour l'événement, annonce le programme ; des acrobaties, des spectacles de danse, de musique et de lumière ne laisseront pas une minute d'ennui au public. Un programme bien rempli, dédié spécialement aux enfants, est également prévu.

Un des points fort de l'événement : le théâtre physique interdisciplinaire « Upside down ». La performance à 360 degrés associe théâtre physique, danse verticale, « kinetic art » et art vidéo. Un globe métallique de sept mètres de haut, mobile dans toutes les directions, devient une scène mondiale. Les acteurs font partie d'un monde fictif qui n'en fait qu'à sa tête.

L'organisateur, l'*ECTO (Ettelbruck City Tourist Office)*, s'est donné pour mission de rassembler des personnes de toutes les cultures et de toutes les nations. Et l'*Ettelbrooklyn Street Fest*, qui en est déjà à sa cinquième édition en septembre, y contribue largement.

Le 9 septembre de 14 à 22h

Ettelbrooklyn Street Fest
Dans toute la ville
Plus d'informations sur www.visitettelbruck.lu

30/06
–
02/07



Text: CAPE | Foto: José Antonio Marques

Kapverdische Musik und vieles mehr

Im September beginnt die neue Saison des CAPE – Centre des Arts Pluriels mit einem sehr abwechslungsreichen und spannenden Programm. Zu den zahlreichen Auftritten und Shows zählt unter anderem auch das fesselnde Konzert *Theater Sessions*, bei dem Sie in die faszinierende Welt von Lura eintauchen und sich von der Leidenschaft der kapverdischen Musik mitreißen lassen können! Als Tochter kapverdischer Eltern in Lissabon geboren, ist das Herz der charismatischen Sängerin Lura zwiespalten zwischen Europa und Afrika. In den 25 Jahren ihrer Karriere hat sie sich ganz der kapverdischen Musik gewidmet und als vielseitige, energiegeladene und hochtalentiertere Künstlerin etabliert. Ihr neuestes Programm *Theater Sessions* bietet ein besonderes Konzerterlebnis in einer einzigartigen und intimen Atmosphäre. Mit ihrer warmen, wandelbaren Stimme, mit Stücken, die zu den Höhepunkten ihrer Karriere zählen, aber auch mit neuen Songs und einigen Überraschungen, entführt Lura ihr Publikum ab der ersten Minute auf eine fesselnde musikalische Reise zwischen Tradition und Moderne. Ihre Energie ist beeindruckend und zieht die Zuhörerinnen und Zuhörer in ihren Bann. Mit ihrer authentischen Stimme und ihrer beeindruckenden Bühnenpräsenz überwindet Lura die Grenzen von Ort, Zeit und Genre und erobert damit die Herzen des Publikums auf der ganzen Welt. Das Konzert findet am 7. Oktober 2023 um 20 Uhr statt.

Saison 2023–2024

Centre des Arts Pluriels – Ettelbruck

1, Place Marie-Adélaïde, L-9063 Ettelbruck

Das ganze Programm finden Sie unter: www.cape.lu

De la musique capverdienne et bien plus encore

En septembre, la nouvelle saison du CAPE – Centre des Arts Pluriels débute avec un programme très varié et passionnant. Parmi les nombreuses représentations et spectacles, le concert *Theater Sessions* vous permettra de plonger dans le monde fascinant de Lura et de vous laisser emporter par la passion de la musique capverdienne, lors d'un concert unique mêlant tradition et modernité ! Née à Lisbonne avec une âme capverdienne, le cœur de Lura balance entre l'Europe et l'Afrique. Forte de 25 années d'une carrière dédiée à la musique capverdienne, Lura s'est imposée comme artiste polyvalente, énergique et talentueuse. Avec son programme *Theater Sessions*, elle offre un concert spécial, créant une atmosphère intime et singulière. Le public est invité à embarquer pour un voyage musical captivant, guidé par sa voix chaleureuse, au fil de morceaux incontournables de sa carrière, de nouveautés et de surprises. Grâce à sa voix authentique et à son incroyable présence scénique, transcendant les frontières de styles, de lieux et d'époques, Lura conquiert les publics du monde entier. Le concert a lieu le 7 octobre 2023 à 20h.

Saison 2023–2024

Centre des Arts Pluriels – Ettelbruck

1, Place Marie-Adélaïde, L-9063 Ettelbruck

Vous trouverez le programme complet sur : www.cape.lu



29 SEPTEMBER 2023

SMASHED

GANDINI JUGGLING



YOU ARE CORDIALLY INVITED TO A TEA PARTY
THAT YOU WILL NEVER FORGET...

JUGGLING & DANCE THEATRE

CAPE.LU

06/10
–
29/10



Text: Sandra Blass-Naisar | Foto: Nikki Kanivé

Festival de la Gravure

Zum 20. Mal lädt das *Festival de la Gravure* Besucher zum Gucken und Staunen ein: Die Ausstellung läuft vom 06. bis zum 29.10. in der Galerie des MHSd (*Musée d'Histoire(s) Diekirch*) 13, rue du Curé in Diekirch. Der Eintritt ist frei.

49 Künstler aus allen Teilen der Welt sind vom Kunstverein *La Palette* persönlich eingeladen worden und freuen sich zum Jubiläum, in Diekirch ihre Radierungen zeigen zu können.

Mit der Radierung beschäftigten sich schon Künstler im 15. und 16. Jahrhundert, darunter auch Albrecht Dürer. Bei der Radierung werden Zeichnungen mittels einer Radieradel (Kaltadelradierung) oder durch Ätzung (Ätzradierung) auf einer Trägerplatte aufgebracht. Aus dieser Druckplatte entstehen dann im Tiefdruckverfahren die Motive auf dem Papier.

„97 Gravuren werden beim *Festival de la Gravure* zu bewundern sein, was die Kapazität der Galerie voll auslastet“, sagt Organisator Kaell Joseph von *La Palette*. Zu sehen sind klassische Techniken wie Linogravur, Holzschnitt, Gravur auf Kupfer- oder Zinkfolie, aber auch neue Verfahren wie Gravur auf Renalon oder Polystyren.

Der diesjährige Katalogdeckel wird von der taiwanesischen Künstlerin Chen Shu-Lin entworfen, die in Paris lebt und arbeitet.

Vom 6. bis zum 29. Oktober 2023
DI-SO von 10 bis 18 Uhr

Galerie de la Maison de la Culture (Musée d'Histoire)
13, rue du Curé in Diekirch, L-9217 Diekirch
Mehr Infos unter: www.mhsd.lu

Le Festival de la Gravure

Cette année, le *Festival de la Gravure* invite, pour la 20^e fois, les visiteurs à regarder et à s'émerveiller : l'exposition se déroule du 6 au 29 octobre dans la Galerie des MHSd (*Musée d'Histoire(s) Diekirch*) 13, rue du Curé à Diekirch. L'entrée est gratuite.

49 artistes venus des quatre coins du monde ont été personnellement invités par l'association artistique *La Palette* et se réjouissent de pouvoir présenter leurs gravures à Diekirch à l'occasion de cet anniversaire.

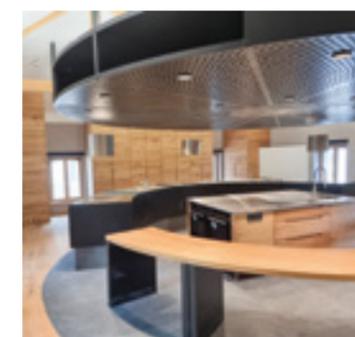
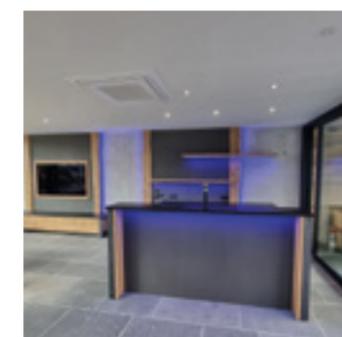
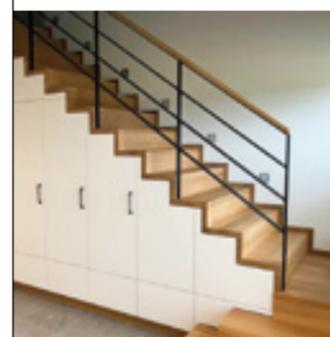
Les artistes des 15^e et 16^e siècles, dont Albrecht Dürer, s'intéressaient déjà à la gravure. Lors de la gravure, les dessins sont appliqués sur une plaque de support avec une aiguille à graver (gravure à la pointe sèche) ou avec de l'acide (gravure à l'eau-forte). Les motifs sur le papier sont ensuite créés à partir de cette plaque d'impression par un procédé de gravure en creux.

« 97 gravures pourront être admirées lors du *Festival de la Gravure*, ce qui atteint la capacité maximale de la galerie », explique l'organisateur Kaell Joseph de *La Palette*. On pourra y voir des techniques classiques comme la linogravure, la gravure sur bois, la gravure sur feuille de cuivre ou de zinc, mais aussi de nouveaux procédés comme la gravure sur rhénalon ou sur polystyrène.

Cette année, la couverture du catalogue est conçue par l'artiste taiwanaise Chen Shu-Lin, qui vit et travaille à Paris.

Du 6 au 29 octobre 2023
MA-DI de 10 à 18h

Galerie de la Maison de la Culture (Musée d'Histoire)
13, rue du Curé in Diekirch, L-9217 Diekirch
Plus d'informations sur : www.mhsd.lu



FËNSTEREN • DIEREN • ROLLUEDEN • TRAPEN • GARAGËPAARTEN • PARQUET • MARKISEN • INSEKTESCHUTZ
TERRASSEN • GAARDENHAISERCHER • BANNENAUSBAU • RESTAURATIOUN • MIWWEL A KICHEN OP MOOSS...

11, rte de Kautenbach
L-9831 Consthum

GSM: +352 / 691 921 650
info@denholzmechel.lu

T: +352 / 26 903 710
F: +352 / 26 903 711

www.denholzmechel.lu

Sonderausstellung
BIS 28/04/2024



**MG – 100 YEARS OF
MOTORING & PASSION**

Entdecken Sie unsere Ausstellung über die 100-jährige Automobilgeschichte der Marke MG.

Seit der Gründung des Unternehmens im Jahr 1924 durch Cecil Kimber hat sich MG zu einem der innovativsten Automobilhersteller Großbritanniens entwickelt. Die Ausstellung zeigt eine einzigartige Sammlung von MG-Modellen, von den frühen Jahren bis zu den aktuellen Modellen, und hebt die Geschichte und die technologischen Fortschritte dieser legendären Marke hervor. Entdecken Sie die Geheimnisse der aufregenden Welt von MG!

Mehr Informationen finden Sie unter www.cnvh.lu.

**Conservatoire National de
Véhicules Historiques**

20-22, rue de Stavelot
L-9280 Diekirch

DI–SO von 10 bis 18 Uhr

Sonderausstellung
BIS 19/10/2024



LAW IN WAR

Law in War introduces the key principles and concepts of international humanitarian law. Also known as the law of armed conflict, this body of rules is guided by the principle that even war has limits.

In the form of an audio guide, the tour accompanies the permanent exhibition of the *Musée National d'Histoire Militaire* on the experience of the Second World War in Luxembourg and emphasises the importance of these principles today.

Musée National d'Histoire Militaire

10, Bamerdall
L-9209 Diekirch

DI–SO von 10 bis 18 Uhr

09 / 09
SAMSTAG · SAMEDI



**ETTELBROOKLYN STREET
FEST**

Nehmen Sie teil an einer unvergesslichen Reise nach *Ettebrooklyn*: Entdecken Sie am 9. September ein farbenfrohes und vielfältiges Programm in den Straßen von Ettebruck.

Weiter Informationen werden auf visitettelbruck.lu folgen.

Fußgängerzone

Grand-Rue
L-9050 Ettebruck

ab 14 Uhr



NORDSTAD

FRÛSCHMAART

Marchés hebdomadaires
de produits locaux



DIEKIRCH

les mardis
8h00 - 12h00

📍 Grand-Rue

➔ diekirch.lu

ETTELBRUCK

les vendredis
8h00 - 12h00

📍 Grand-Rue

➔ ettelbruck.lu

09/09
SAMSTAG · SAMEDI



**ETTELBRUCKLYN:
VERDRUDELTE
GESCHICHTEN – MAM
MARC WEYDERT**

„A wa mer de Wollef mol eng Kéier géife schwätze loossen?
Oder wann de Kueb dës Kéier probéiere géif, seng Revanche um Fuuss ze huelen?“

A wann de Pränz um Enn mol eng Kéier keng Prinzessin kréich?“

D'Vedrudelt Geschichten huelen eis a Versform, mat enger gesonder Portioun Humor an enger Retsch vläicht an de Vergiess gerodene Lëtzebuerger Ausdréck mat an d'Welt vum Märchen, der Fabel an der Seechen. Mä passt op, dës Kéier kéint de Schluss aneschtens sinn ewéi gewinnt!

Samschdes, den 9. September 2023, am Kader vum *Ettelbrooklyn Street Fest*, erzielt de Marc Weydert seng *Verdrudelt Geschichten* um 15.00 Auer an der *Ettelbrécker Bibliothék*.

All Kanner ab 6 Joer sinn häerzlech invitéiert, den Entrée ass fräi, keng Reservatioun.

Ettelbrécker Bibliothék
9, Place de la Libération
L-9060 Ettelbruck

um 15 Auer

16/09
SAMSTAG · SAMEDI



**MAM VÉLO VUN DEN
DÄICHWISEN BIS OP
D'BLEESBRÉCK**

Den 16. September organiséiert d'Klimatteam vun der Stad Ettelbréck e Vëlostour vun den *Däichwisen* bis op d'*Bleesbréck*.

Lass geet et um 9.00 Auer um Parking virun der *Däichhal*. Iwwert d'Vëlospiste fuere mir bis op d'*Bleesbréck* (8,5 Km) a maachen do eng Visite vun der Kläranlag.

Um Wee fir zréck, gëtt e kleng Stop beim Restaurant „*Al Schwämm*“ zu Dikrech gemaach. D'Klimatteam offrëiert hei eng Tarte flambée.

Mellt Iech elo un, d'Plaze si limitéiert (30 Plazen):
charel.kass@ettelbruck.lu
Tel. 81 91 81 448

Däichhal Ettelbréck
6, rue du Deich
L-9012 Ettelbruck

ab 9 Auer

17/09
SONNTAG · DIMANCHE



NORDSTAD MTB TRAIL

Der traditionelle *Nordstad MTB Trail* geht in die nächste Runde. Am 17. September starten die 5 Touren in den Wäldern der *Nordstad* und Umgebung. Die Teilnehmer können 20 km, 31 km, 40 km, 52 km, 60 km Strecken entdecken. Animation, Essen & Trinken, Bikewash, Bike Challenges, Chill Zone, Hüpfburgen, Tombola und vieles mehr. Onlineanmeldungen auf www.nordstad.lu.

Ticket: 10,00 €
Organisiert vom Lions Club Schieren

Tennis- und Fußballplatz
L-9125 Schieren

Start ab 7:30 bis 10 Uhr

Hei kéint
Är Annonce
am **hex** stoen

Dir sidd interesséiert?
Dann mellt Iech bei eis op hex@san.lu oder um 28 11 42-1



Organisatioun:
D'Gemengen Ierpeldeng-Sauer a Buurschent mat der Ënnerstëtzung vun de Jugend-, Sports a Kulturkommissiounen.



21/09
DONNERSTAG · JEUDI



BICHERBUS ZU DIKRICH

12/10 um 13 Auer
09/11 um 13 Auer

De *Bicherbus*, eng Bibliothéik op Rieder, fiert a 15 Wochentier queesch duerch d'Land. Fir d'Bicher an d'Liesen ze promovéieren, zerwéiert hien iwwer 80 lëtzebuergesch Uertschaften. De Bestand vum *Bicherbus* ëmfaasst iwwer 70.000 Dokumenter, dorënner Bicher, Lauschterbicher an DVDde fir Kanner, Jugendlecher an Erwuessener. D'Dokumenter déngen der Weiterbildung, der Fräizäitlecture an der kultureller Beräicherung.

Place Guillaume
rue Guillaume
L-9237 Diekirch

um 13 Auer

22/09 – 01/10



**DIKRICHER
HIERSCHTKIERMES**

D'Dikricher Hierschkiermes vum 22. September bis den 1. Oktober 2023 op der *Kluuster*.

Place Guillaume
rue Guillaume
L-9237 Diekirch

von 14 bis 22 Auer

23/09 – 08/10



**HIERSCHTKIERMES ZU
ETTELBRÜCK**

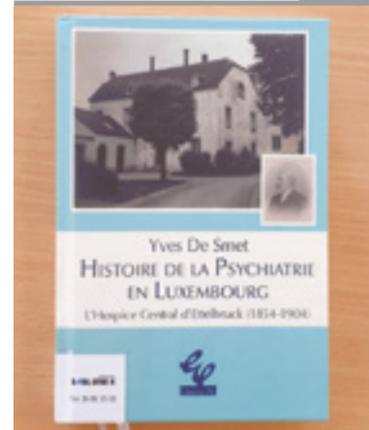
Entdeckt alles, was zu der Kirmes gehört in Ettelbrück: Enten angeln, Autoscooter, Schießstand, Zuckerratte, gebrannte Mandeln und vieles Mehr.

Essensstände ab 12 Uhr und Spiele ab 14 Uhr

Däichwisen
rue du Deich
L-9012 Ettelbruck

von 12 bis 22 Uhr

26/09
DIENSTAG · MARDI



**YVES DE SMET – HISTOIRE
DE LA PSYCHIATRIE EN
LUXEMBOURG**

D'Ettelbrécker Bibliothéik invitéiert iech häerzlech op eng Konferenz mam Yves De Smet, dënschdes, de 26. September 2023 um 19.30 Auer an der Bibliothéik: *Histoire de la Psychiatrie en Luxembourg – L'Hospice Central d'Ettelbruck (1854–1904)*.

Fräien Entrée – Keng Reservatioun

Ettelbrécker Bibliothéik
9, Place de la Libération
L-9060 Ettelbruck

um 19:30 Auer

**NORDSTAD
MTBTRAIL** 20 · 30 · 40
50 & 60 km

Tombola
avec un
premier prix :
**Vol en
montgolfière**



17.09.2023 SCHIEREN

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

Départ entre 07h30 et 10h00 à Schieren

Plus d'informations sur www.nordstad.lu



28/09
DONNERSTAG · JEUDI



**EXPLORATION DU MONDE :
LA BELGIQUE**

au fil des beaux jours

Film de Cécile Clocheret et François Picard, présenté par Cécile Clocheret. À la croisée des influences qui ont façonné l'Europe, la Belgique révèle un peuple inventif et authentique. Nature inspirante, trésors d'architecture ou patrimoine vivant... Sous le soleil de la belle saison, ce territoire singulier offre un visage rayonnant ! Une invitation irrésistible à découvrir ses sites exceptionnels et à vivre la liesse de ses fêtes populaires.

Ciné Scala
46, rue de l'Industrie
L-9250 Diekirch

à 20h15

29/09
FREITAG · VENDREDI



RENTRÉE DES MARCHÉS

La rentrée des marchés est devenue une tradition à Ettelbruck. Rendez-vous le vendredi, 29 septembre à 10.00 hrs à la place de l'église. La Ville d'Ettelbruck offre du café et des viennoiseries.

Place de l'Église
L-9040 Ettelbruck

à 10h

29/09
FREITAG · VENDREDI



SMASHED

Smashed ist Tanzjonglage – eine hybride Bühnenproduktion aus Tanz und Jonglage mit neun Jongleuren – sieben Gentlemen und zwei Ladies, alle perfekt gestylt vom Scheitel bis zur Sohle – 80 Äpfeln und 4 Teegetecken. Unterlegt mit einem Soundtrack, der Musik von Tammy Wynette über Music-Hall bis hin zu Bach umfasst, präsentiert sich diese Performance als eine Serie lebendiger Bilder, vergleichbar mit alten Fotografien, die Krieg, verlorene Liebe und den nostalgischen Charme einer Tee-Party heraufbeschwören. Hier und da spürt man Reminiszenzen an das Tanztheater von Pina Bausch. Die Verwendung der Äpfel als Requisiten beim Jonglieren ist keineswegs zufällig: Sie symbolisiert auf gekonnte Weise die angespannten Beziehungen zwischen sieben Männern und zwei Frauen und nimmt dabei mit einem Augenzwinkern traditionelle Jonglier- und zeitgenössische Zirkus-Konventionen aufs Korn. Zwischen intensivem Vergnügen und kleinen Unannehmlichkeiten durchbricht *Smashed* mühelos die starren Grenzen von Etikette, Kleidung und Körpersprache und bietet so eine hybride Jonglierkunst, die mit Präzision und akribischer Synchronisation aufwartet. Diese Teeparty werden Sie so schnell nicht vergessen! *Gandini Juggling* schaffen Bühnenstücke aus virtuoser Jonglage, atemberaubender Choreographie und aktuellem Theater.

**CAPE – Centre des Arts Pluriels
Ettelbruck**
1, Place Marie-Adélaïde
L-9063 Ettelbruck

um 20 Uhr

30/09 – 15/10



EXPO2023

Le vernissage aura lieu le vendredi 29.9. à 18h30.

Exposition photographique des oeuvres récentes des membres du *Dikricher Photo-Club*.

Vieille Église St. Laurent
Place Bech
L-9211 Diekirch

MA–DI de 10 à 18h

01/10
SONNTAG · DIMANCHE



**EE SCHINGEN NOMËTTIG
ZU DIKRICH**

Hei fënn't een alles, wat ee fir ee gemittlechen Nomëtteg brauch. Gutt Livemusek mat *Track Five* bei engem gudde Patt oder engem leckere Stéck Kuch, während d'Kanner sech mat Spiller amüsieren oder eppes Flottes am Atelier vum Dikricher Geschichtsmusée bastelen.

Diekirch
Place Bech
L-9211 Diekirch

vun 14 bis 18 Auer



Ee schingen Nomëtzig zu Dikrich

*Sonndes, den 1. Oktober
op der Bech Plaz
vun 14.00 - 18.00 Auer*

*Livemusik mat Track Five
Bastelatelier mam Geschichtsmusée
Kaffi a Kuch
an ee gudde Patt*



07 – 29 / 10



AUSSTELLUNG „FESTIVAL DE LA GRAVURE“

Vernissage: 06/10 um 18:30 Uhr

Vom 7. bis 29. Oktober 2023 findet im Kulturhaus in Diekirch das 20. Festival de la gravure statt. Es handelt sich um eine hoch angesehene internationale Veranstaltung, die von der lokalen Kunstvereinigung La Palette organisiert wird. 49 nationale und internationale Künstler stellen 97 Werke in der Kunstsprache der Gravur aus. Die Prägung, die zur Gestaltung des Einbands des Katalogs dient, der jedes Jahr die Ausstellung begleitet, wird in diesem Jahr von der in Paris lebenden taiwanesischen Künstlerin Shu-Lin Chen vorgenommen.

Maison de la Culture de Diekirch – Galerie d'art municipale
13, rue du curé
L-9217 Diekirch

DI-SO von 10 bis 18 Uhr

08 / 10

SONNTAG · DIMANCHE



HIERSCHTSONNDEG – DIMANCHE D'AUTOMNE

Découvrez les nouvelles tendances lors du dimanche d'automne. Les commerces sont ouverts de 14.00 à 18.00 hrs.

Zone piétonne, Ettelbruck
Grand-Rue
L-9050 Ettelbruck
de 14 à 18h

10 / 10

DIENSTAG · MARDI



GUY REWENIG: AUSZICH AUS SENGEN 3 LESCHTE BICHER

Dönschdes, den 10. Oktober 2023 invitéiert d'Ettelbrécker Bibliothéik um 19.30 Auer op ee gemittleche Liesungs-Owend mam Guy Rewenig, deen Auszich aus sengen 3 leschte Bicher virliest:

- „Den Här Müller spréngt iwwert säi Schiet a land am Guinnessbuch“, Geschichten an Erzielungen (2020)
- „Den Herkull Heng béit mam klenge Fanger e Lutepotto an der Strooss viru sengem Haus a kritt décke Sträit mam Elektrizitéitswierk“, Geschichten an Erzielungen (2021)
- „Schnatt“, Roman (2022)

Mir freeën eis op äre Besuch!
Fräien Entrée – Keng Reservatioun

Ettelbrécker Bibliothéik
9, Place de la Libération
L-9060 Ettelbruck

um 19:30 Auer

10 / 10

DIENSTAG · MARDI



SPLÉNDEURS D'ITALIE, CAMPANIE – LIGURIE – TOSCANE

EXPLORATION DU MONDE

Als einer der größten Wiegen der Zivilisation gilt Italien seit jeher als Heimat der Kunst und insbesondere der reinen Kunst. „Le bel paese“, das schöne Land, fesselt seit Jahrhunderten Könige, Gelehrte, Heilige, Dichter und Reisende, die alle von dem Charme dieser ewigen Verführerin verzaubert sind. Es gibt keinen anderen Ort auf der Welt, an dem Kunst so natürlich in den Alltag einfließt. Vom Golf von Genua über die Toskana bis nach Kampanien bieten diese drei Regionen Italiens außergewöhnliche künstlerische Schätze und ertrinken in ihrer reichen Kultur. Hier kann man unter anderem Michelangelos David, Botticellis Frühling und Die Geburt der Venus oder den verschleierte Christus von Sanmartino bewundern. Hier kann man aber auch die Pracht der Cinque Terre, die spektakuläre Amalfiküste, die Wiege der Renaissance und die beeindruckenden Ausgrabungen von Pompeji bewundern...

Der gebürtige Italiener Mario INTROIA hat sich frühzeitig Gedanken über die Zukunft unseres Planeten gemacht. Tief betroffen vom Rückgang der Biosphäre engagiert er sich bereits in den Anfängen der Umweltschutzbewegung. Nun widmet er sich voll und ganz der Verwirklichung einer Trilogie über sein Heimatland.

CAPE – Centre des Arts Pluriels Ettelbruck
1, Place Marie-Adélaïde
L-9063 Ettelbruck

um 20 Uhr

NORD STAD



radbonus

RADELE MIT DIZZY & GEWINNE!

15.05. – 15.10.2023

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

radbonus

Play Store



App Store



BEI SPANNENDEN RADFAHR-CHALLENGES WARTEN TOLLE PREISE AUF DICH!

Die Nordstad radelt für mehr Lebensqualität.



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

16/10
MONTAG · LUNDI



CLICK'N DRUMS

Quatuor Beat

Véier Museker kommen op d'Bün, schalten d'Luucht un – klick – stellen hir Wallissen op de Bueden – bumm – an et geet lass! Egal ob mat Hänn, Féiss, Still, Koffer oder Instrumenter – et klappt, tockt a rabbelt. Iwwerall si Rhythmen ze héieren. Mat Hëllef vu verschidde Requisiten a synchroniséiert Luuchten erzielt *Click'n Drums* ouni Wierder eng Geschicht iwwer véier komesch Reesender, iwwer déi een näischt gewuer gëtt. Wie si se? Vu wou si se? Mysteriéis... awer e puer Hiweiser dauche während der Virstellung op... Déi véier Museker interpretéieren op eng originell Weis d'Musek vum Bach, Tchaikovsky, Mickey Katz, Matyas Wettl, Elliot Cole an hir eege Kompositiounen a präsentéieren e spannenden an humoristesche Spektakel, bei dem kee ka roueg sëtze bleiwen.

CAPE – Centre des Arts Pluriels Ettelbruck

1, Place Marie-Adélaïde
L-9063 Ettelbruck

um 16 Auer

21/10
SAMSTAG · SAMEDI



D'POTTY LOTTY AN DER ETTELBRÉCKER BIBLIOTHÉIK

Loscht op eng Geschicht?

Samschdes, den 21. Oktober 2023 ass d'Potty Lotty um 15.00 Auer an der *Ettelbrécker Bibliothéik* op Besuch. Kommt a lauschtert d'Geschicht „*Di dräi Geessebéck Gruff*“.

All Kanner ab 3 Joer sinn häerzlech invitéiert, den Entrée ass fräi, keng Reservatioun.

Ettelbrécker Bibliothéik
9, Place de la Libération
L-9060 Ettelbruck

um 15 Auer

22/10
SONNTAG · DIMANCHE



MANTELSONNDEG – MANTEL-SONNTAG

Um Mantelsonndeg hunn d'Geschäfte vu 14.00 bis 18.00 Auer fir Iech op. Kommt laanscht an entdeckt déi nei Kollektiounen.

Fußgängerzone
Grand-Rue
L-9050 Ettelbruck

vun 14 bis 18 Auer

Ären
Event am
hex?

echo

Drot Ären Event fir d'hex #36 an op:
(Delai: 10.10.2023 | Publikatioun: 21.11.2023)

echo.lu

**ETTTEL
BROOD
KLYNN
STREET FEST**



09-09-23

**SPECTACLES, WORKSHOPS,
MUSIC & STREET FOOD**



**THEATER TITANICK: UPSIDE DOWN | COPYLEFT | LE PETIT MONSIEUR
THE YELLING KITCHEN PRINCE | DE LÄBBEL & MANY MORE**



FOLLOW US ON FACEBOOK & INSTAGRAM

WWW.VISITETTTELBRUCK.LU

07/11
DIENSTAG · MARDI



LES AÇORES, 9 ÎLES À FAIRE RÊVER

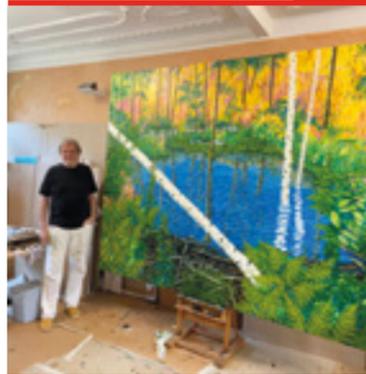
EXPLORATION DU MONDE.
Von und mit Lyne Lefort & Simon C. Vaillancourt.

Die Azoren, eine Inselgruppe im Herzen des Atlantiks zwischen Europa und Nordamerika, umfassen neun vulkanische Inseln, die sich über eine Strecke von fast 500 km erstrecken. Die Azoren wurden Mitte des 20. Jahrhunderts dank der Insel Santa Maria weltweit bekannt, da sie bis Anfang der 1980er Jahre der Hauptverkehrsknotenpunkt zwischen Amerika, Afrika und Europa waren. Die neun Inseln des Archipels sind ein bevorzugtes Ziel für alle, die nach Ruhe suchen und denen der Kontakt zur Natur wichtig ist. Sie sind ein Traumziel für Wanderer, Abenteurer und Naturliebhaber und bezaubern mit abwechslungsreichen Landschaften, mal grün, mal vulkanisch. Auch wenn die üppige Vegetation atemberaubend ist und die natürliche Kulisse unsere Herzen mit großer Schönheit ergreift, sind die Azoren mehr als nur eine Postkartenlandschaft. Ihr Charme liegt auch in ihren einnehmenden und großzügigen Bewohnern. Man sagt, dass die Azorianer glückliche Menschen mit Tränen in den Augen sind. Sie haben schon lange erkannt, dass sie im Einklang mit ihrer Umwelt leben müssen, um sie zu schützen und zu überleben.

CAPE – Centre des Arts Pluriels Ettelbruck
1, Place Marie-Adélaïde
L-9063 Ettelbruck

um 19 Uhr

11/11 – 03/12



EXPOSITION MARC WAGNER

Vernissage : 10/11 à partir de 18:30h

Découvrir les œuvres de Marc Wagner est toujours une plongée vivifiante dans la couleur. En effet, l'artiste manifeste une extraordinaire personnalité de coloriste que Gauguin, le Douanier Rousseau ou les fauves n'auraient pas reniée et fait du tableau une fenêtre ouverte sur le monde visible ou sur des fragments teintés d'impressions, de réminiscences et d'émotions intérieures.

« ... ses paysages sont à appréhender comme des champs expérimentaux. En effet, si le peintre se base sur des sites réels, ils sont transformés par son imaginaire. Ils nous apparaissent alors dans une grande liberté topographique et diaprés d'une palette jubilatoire. Souvent, Marc Wagner affectionne à titiller notre perception. La perspective se perd, le point de fuite nous échappe, les vues en plongée sont vertigineuses. Nous sommes déstabilisés, dépaysés et en même temps transportés vers un ailleurs poétique... »
Nathalie Becker, septembre 2018

Maison de la Culture de Diekirch – Galerie d'art municipale

13, rue du curé
L-9217 Diekirch

MA–DI de 10 à 18h

18/11
SAMSTAG · SAMEDI



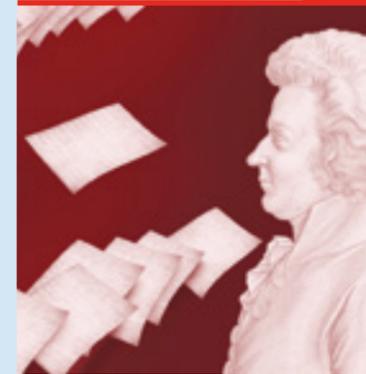
FAISAL KAWUSI

Politisch INKorrekt.

Diekirch Al Seeërei
17, rue de l'Industrie
L-9250 Diekirch

um 20 Uhr

19/11
SONNTAG · DIMANCHE



ENSEMBLE VOCAL CMNORD – REQUIEM W.A. MOZART

Ensemble Vocal CMNord
Orchestre de chambre du Luxembourg
Solisten: Dorothea Brandt, Jeff Mack, Manuel Riedt, Benedikt Wesner
Requiem, W.A. Mozart
The funeral Music of Queen Mary,
Henry Purcell
Leitung Matthias Rajczyk

CAPE – Centre des Arts Pluriels Ettelbruck
1, Place Marie-Adélaïde
L-9063 Ettelbruck

um 17 Uhr

21/11
DIENSTAG · MARDI

ANDRÉ THULL: PAULA IMELDA – AUSWEG ETTTELBRÜCK

Paula, eine junge Deutsche, Absolventin der Frauenfachschule, verschlägt es zu einem Praktikum ins Luxemburg der frühen 50er Jahre. In Luxemburg ist das Leben für eine Deutsche kurz nach dem Krieg nicht leicht. Paula erlebt allorts Anfeindungen, wird herablassend behandelt und flüchtet sich in eine Affäre mit Lucien, einem jungen Luxemburger Soldaten. Obschon sie sich in ihn verliebt, sieht Paula für sich keine Zukunft im Großherzogtum.

D'Ettelbrécker Bibliothéik invitéiert iech den 21. November 2023 um 19.30 Auer op dëse Liesungswend mam Änder Thull.

Mir freeën eis op äre Besuch!
Fräien Entrée – Keng Reservatioun

Ettelbrécker Bibliothéik
9, Place de la Libération
L-9060 Ettelbruck

um 19:30 Uhr

MÄRKTE
MARCHÉS



FRISCHMARKT DIEKIRCH

Fußgängerzone
L-9237 Diekirch

jeden Dienstag von 8 bis 12 Uhr

MONATSMARKT DIEKIRCH

Place Guillaume
L-9237 Diekirch

jeden dritten Dienstag im Monat
von 8 bis 12 Uhr

WOCHENMARKT ETTTELBRÜCK

Fußgängerzone
Grand-Rue, L-9050 Ettelbruck

jeden Freitag von 8 bis 12 Uhr

MONATSMARKT ETTTELBRÜCK

Fußgängerzone
Grand-Rue, L-9050 Ettelbruck

jeden ersten Dienstag im Monat
von 8 bis 12 Uhr

Usträicherbetrieb Ludes s.a.r.l.

1, rue du Walebroch info@ludes.lu
L-9291 Diekirch Tel.: 80 96 19

www.ludes.lu

Hex Hex Lösungen Seite 50–53

LEICHT

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

MITTEL

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

SCHWER

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

Fragen-Rätsel S. 51

- 1. MVOS
- 2. ALZETTE
- 3. HERTZ
- 4. PUNKT
- 5. OPYOS
- 6. FISSSEL
- 7. DITGES
- 8. MULCH
- 9. BRONZE
- 10. ORIGAMI

Lösungswort: VERKOSTUNG



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

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

Auflösung Hexi-Frage S. 52: BETTENDORF (SAINTE GERTRUDE, GILSDORF)

Gitterrätsel S. 53

- 1. ZWIEBEL
- 2. BIENE
- 3. TASCHE
- 4. SCHAUFEL
- 5. LAUCH
- 6. KUH
- 7. GURKE
- 8. SAAT
- 9. BLUME
- 10. SCHAUFEL

Lösungswort: GEWÄCHSHAUS

Nützliche Adressen

ADMINISTRATIONS ADMINISTRATION

Syndicat Intercommunal Nordstad
20, rue Fridhaff
L-9148 Erpeldange-sur-Sûre
Tél. : 28 70 75 400
www.nordstad.lu

Administration Communale de Bettendorf
1, rue Neuve
L-9353 Bettendorf
Tél. : 28 12 54
www.bettendorf.lu

Administration Communale de Diekirch
27, avenue de la Gare
L-9233 Diekirch
Tél. : 80 87 80 1
www.diekirch.lu

Administration Communale d'Erpeldange-sur-Sûre
21, Porte des Ardennes
L-9145 Erpeldange-sur-Sûre
Tél. : 81 26 74 1
www.erpeldange.lu

Administration Communale d'Ettelbruck
Place de l'Hôtel de Ville
L-9087 Ettelbruck
Tél. : 81 91 81 1
www.ettelbruck.lu

Administration Communale de Schieren
90, route de Luxembourg
L-9125 Schieren
Tél. : 81 26 68
www.schieren.lu

Klima-Agence infopoint Nordstad
Tél. : 80 02 11 90
(hotline gratuite)
www.klima-agence.lu

Office Social Nordstad
Maison sociale
40, avenue Salentiny
L-9080 Ettelbruck
www.nordstad.lu

Startlokal
20, rue Fridhaff
L-9148 Erpeldange-sur-Sûre
Tel: 28 70 75 300

APOTHEKEN PHARMACIES

Pharmacie Thilges
39, Grand-Rue
L-9050 Ettelbruck
Tél. : 82 21 51

Pharmacie Petry
15, Grand-Rue
L-9050 Ettelbruck
Tél. : 81 21 48 1

Pharmacie St Laurent
11, Grand-Rue
L-9240 Diekirch
Tél. : 80 35 65 1

Pharmacie Rommes
1, rue St. Antoine
L-9205 Diekirch
Tél. : 80 35 85

Pharmacie Nordstad
8, route d'Ettelbruck
L-9160 Ingeldorf
Tél. : 26 30 23 63

BIBLIOTHEKE BIBLIOTHÈQUE

Ettelbrécker Bibliothék
9, Place de la Libération
L-9060 Ettelbruck
Tel.: 26 81 15 32
www.ettel-biblio.lu

KULTURZENTREN CENTRES CULTURELS

Al Seeërei
rue de l'Industrie
L-9250 Diekirch
Tel.: 80 87 80 203
www.diekirch.lu

CAPE
1, Place Marie-Adélaïde
L-9063 Ettelbruck
www.cape.lu
Administration :
Tél. : 26 81 21-1, mail@cape.lu
Billetterie :
Tél. : 26 81 26 81, billetterie@cape.lu
Ouvverte du lundi au vendredi
de 13h à 18h et 45 minutes
avant chaque spectacle.

Däichhal
rue du Deich
L-9012 Ettelbruck
Tel.: 81 91 81 329
www.ettelbruck.lu

Schierener Atelier
rue du Moulin
L-9126 Schieren
Tel.: 81 26 68 54
www.schieren.lu

Hariko Ettelbrück – Croix-Rouge luxembourgeoise
2a, rue de l'Arcade
L-9014 Ettelbruck
Tel.: 27 55 72 93

KINO CINÉMA

Ciné Scala Dikrich
46, rue de l'Industrie
L-9250 Diekirch
Tél. : 28 11 98-1
www.cinescala.lu

MUSEEN MUSÉES

Conservatoire National de Véhicules Historiques
20-22, rue de Stavelot
L-9280 Diekirch
Tél. : 26 80 04 68

General Patton Memorial Museum
5, rue Dr Klein
L-9054 Ettelbruck
Tél. : 81 03 22
www.patton.lu

Musée d'Histoire[s] Diekirch / Maison de la Culture
13, rue du Curé
L-9217 Diekirch
Tél. : 80 87 90 1

Musée National d'Histoire Militaire
10, rue Bamertal
L-9209 Diekirch
Tél. : 80 89 08
www.mnhm.lu

Musée d'Histoire de la Brasserie de Diekirch
20-22, rue de Stavelot
L-9280 Diekirch
Tél. : 26 80 04 68
www.luxem.beer

MUSIKSCHULEN ÉCOLES DE MUSIQUE

Conservatoire de Musique du Nord
BP 278
L-9003 Ettelbruck

Site Diekirch
Place Wirtgen
L-9293 Diekirch
Tél. : 26 81 26-205

Site Ettelbruck
1, Place Marie-Adélaïde
L-9063 Ettelbruck
Tél. : 26 81 26-1
mail@cmnord.lu
www.cmnord.lu

POLIZEI POLICE

Police Grand-Ducale – bureau de proximité
2E, avenue Salentiny
L-9080 Ettelbruck
Tél. : 24 48 4-200
Bureau ouvert de 8h à 12h
et de 14h à 18h,
fermé samedi et dimanche.
Urgences : 113

Police Grand-Ducale – direction régionale
8, rue Alexis Heck
L-9242 Diekirch
Tél. : 49 97 85 00
Urgences : 113

SCHWIMMBÄDER PISCINES

Nordpool – Piscine
rue de l'École
L-7730 Colmar-Berg
Tél. : 83 55 43 341
www.nordpool.lu

Hall sportif Diekirch et piscine
3, rue Joseph Merten
L-9257 Diekirch

TOURISMUS TOURISME

ORT Éislek
BP 12
L-9401 Vianden
Tel.: 26 95 05 66
www.visit-eislek.lu

S.I.T. Bettendorf
rue de la Gare
L-9353 Bettendorf
Tél. : 26 80 43 39

S.I.T. Diekirch
3, Place de la Libération
L-9255 Diekirch
Tél. : 80 30 23
www.visit-diekirch.lu

S.I.T. Erpeldange-sur-Sûre
16, rue du Cimetièr
L-9147 Erpeldange-sur-Sûre

Ettelbruck City Tourist Office
5, rue Abbé Muller
L-9065 Ettelbruck
Tél. : 81 20 68
www.visitettelbruck.lu



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

Victor Hugo



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

www.erasmy.lu · info@erasmy.lu

Ettelbrück | Mersch | Luxembourg-Hamm | Dudelange



prisma[®]
meine Küche!

— 28, Z.A.E.R. Op der Héi
L-9809 Hosingen

— Tél.: (+352) 92 30 30-1

— www.thill.lu



Di. - Fr. 09:00 - 12:00 Uhr
13:00 - 18:00 Uhr
Sa. 09:00 - 18:00 Uhr
So. + Mo. geschlossen

Sech doheem fillen