

Freizeit

## Feinster Urlaubsgenuss auf der Skipiste

Südtirol pur – Dolomites Life Resort Excelsior \*\*\*\*S

Lage, Lage, Lage... Das Excelsior liegt in traumhafter Panoramalage auf der Dolomiten und ist ein hervorragender Ausgangspunkt für perfekten Skiurlaub, liegt es doch direkt auf der Skipiste von Kronplatz und der Sellaronda.

Als führendes Wander- und Elite Mountainbike Resort werden ein einzigartiges betreutes Aktiv- und Bergenerlebnisprogramm durch das ganze Jahr geboten.

Liebevoll hochwertiges Wohnambiente. Mit hochwertigen Materialien durchgestylt präsentiert sich das Dolomiten Resort mit eleganter, gemütlicher und moderner Ausstattung und nur 49 schönen Themenzimmern und Suiten. Das Hotel besitzt eine hochwertige und heimelige Atmosphäre mit sensationellem Ausblick auf die Dolomiten.



Service at its best! Zusammen mit dem sehr aufmerksamem und freundlichen Excelsior Team werden hier den Gästen buchstäblich die Wünsche von den Augen abgelesen.

Nicht umsonst hat dieses kleine Hotel auf allen Bewertungsportalen eine 100% Weiterempfehlungsrate und auch schon viele Tophotelauszeichnungen erlangt.

Wellness & mediterraner Hochgenuss. Im Wellness-Schloss auf vier Etagen werden die Gäste herrlich bei verschiedenen Treatments verwöhnt. Weiter ergänzt das großzügige Wellnessangebot mit 20 Bade-, Schwitz- und Relaxattraktionen auf 1300

Quadratmetern Dolomiti SPA, im Hotelpreis inkludiert das Verwöhnangebot perfekt.

Das ausgezeichnete, leicht mediterrane-alpine Gourmetkulinarium der mehrfach ausgezeichneten Excelsior-Küche, die perfekte Empfehlung erlesener Weine aus einer Auswahl von über 300 Weinen, lässt jedes Genießerherz höher schlagen.

Als begeisterte Bergmenschen setzt sich Familie Call die Aufgabe ihrer Gäste die schönsten Plätze und Geschichten der unsagbar schönen Region näher zu bringen und sie im Excelsior Dolomites Life Resort von A-Z persönlich zu betreuen.

**Hotel Excelsior \*\*\*\*S Dolomites Life Resort – Familie Call**  
Valiaries Straße 44 – I-39030 St. Vigil in Enneberg – Südtirol – Dolomiten  
Tel. +39 0474 501036 / info@myexcelsior.com / www.myexcelsior.comXx

Advertorial: www.regie.lu

Leserangebot:

Weiß

Wellnesswochen

08.01.-10.02.17 ab

1 064 Euro p.P.

inkl. 40 Euro

Wellnessgutschein,

3/4 Verwöhnspension,

Skisafaris, Glühwein-

party, u.v.m.

Betreuung

## Einen alten Baum verpflanzt man nicht

24-Stunden-Pflege-zu-Hause

Besonders im Alter ist es für jeden Menschen am angenehmsten in der Sicherheit seiner vertrauten Umgebung bleiben zu können.

Kommen Krankheiten wie Demenz, Alzheimer, Schlaganfall oder Parkinson hinzu, dann werden erfahrene Pflegekräfte rund um die Uhr benötigt, um den Aufenthalt daheim zu ermöglichen.

Freundliche und kompetente Pflegekräfte aus Polen können den Personen helfen, diesen Wunsch zu erfüllen.

In Abgrenzung zu ambulanten Pflegediensten, die am Tag nur kurz vorbeischauen, wohnen diese Pflegekräfte bei ihren Kunden im Haus, sie sind also „Rund-um-die-Uhr“ anwesend. Die Pflegekräfte haben dadurch wesentlich mehr Zeit für sie. Sie erledigen die alltäglichen Arbeiten in Ruhe und haben trotzdem noch Zeit, mit ihren Kunden gemeinsam zu essen, zu reden oder auch Karten zu spielen.



Diese 24-Stunden-Pflege zu Hause nimmt auch den Angehörigen eine große Last von den Schultern.

Haushaltshilfen, Pflegehilfen und examinierte Kräfte aus Polen sind eine preisgünstige Lösung. Sie helfen auf legale und unbürokratische Art und Weise.

Die Höhe der monatlichen Kosten bewegt sich um 2.000 Euro und ist abhängig:

- von den Qualifikationen der Betreuungskraft (z.B. Sprachkenntnisse, fachliche Ausbildung, Führerschein)
- vom Umfang der zu erbringenden Betreuung

- vom Pflegezustand bzw. dem Krankheitsverlauf

- von der Anzahl der zu pflegenden und zu betreuenden Personen im Haushalt.

Am schönsten ist es in den „eigenen vier Wänden“.

Bavaria Pflege 24 hilft den Patienten und ihren Angehörigen, dass dieser Traum in Erfüllung geht und vermittelt freundliche Pflegekräfte aus Polen.

Der Pflegedienst will dazu beitragen, dass man so lange wie möglich ein eigenständiges Leben in seiner gewohnten Umgebung führen kann.

**Bavaria Pflege 24**  
Bahnhofstraße 1 – 86916 Kaufering – Deutschland  
www.seniorenpflege-bavaria.de

Advertorial: www.regie.lu

Diese telefonische

Beratung ist

unverbindlich und

kostenlos!

Tel.: 0049 8191 971 975

Mobil: 0049 172 246 5899

Mobil: 0049 176 5166 9549

Die Wichtigkeit des fairen Handels

## Alle gefordert!

„Fairtrade Lëtzebuerg“ für mehr Kohärenz

Im Rahmen der Debatte über die Kooperationspolitik am 23. November 2016 in der Abgeordnetenkammer hat man erfahren, dass Entwicklungsminister Romain Schneider bis Ende Januar die sich aufdrängenden Verbesserungen ausarbeiten lassen und eine Gesamtstrategie der Entwicklungspolitik präsentieren will.

Hier dürfte es vor allem darum gehen, die Zusammenarbeit zwischen den verschiedenen Ministerien besser aufeinander abzustimmen, um zu vermeiden, dass die eine Hand nimmt, was die andere gerade gegeben hat, wie zuvor immer wieder der „Cercle de coopération“, der Dachverband der luxemburgischen Nichtregierungsorganisationen, betonte. Fairtrade Lëtzebuerg begrüßt dieses Vorhaben ausdrücklich, besonders, wenn die Agenda 2030 mit ihren 17 Nachhaltigkeitszielen umgesetzt werden soll. Bei der Ausarbeitung einer konkreten Umsetzung dieser Ziele ist es unerlässlich, auf die Mitarbeit der NROs und insbesondere des „Cercle“ zurückzugreifen und diese mit einzubinden.

Manche Ministerien sind in besonderer Weise gefordert

Zudem drängt sich auch eine Kohärenz der anderen Politikbereiche auf, insbesondere bei den Ministerien, die im Bereich öffentliche Beschaffung und Ausschreibepolitik Verantwortung tragen. Nur so kann vermieden werden, dass „die eine Hand nimmt, was die andere gerade gegeben hat“. Minister Schneider ging in seiner Rede zu einer neuen Gesamtstrategie darauf ein, dass die Anstrengungen der Kooperationspolitik nicht durch die Entscheidungen in anderen Ministerien wieder zunichtegemacht werden sollten.

Es ist somit nicht nur der Entwicklungsminister, der diese Herausforderung der Umsetzung der Nachhaltigkeitsziele annehmen muss. Politische Kohärenz für Nachhaltigkeit ist das Hauptinstrument. Das bedeutet: Was immer man als Regierung unternimmt, sei es in Sachen Handel, Finanzen, Landwirtschaft oder in anderen Bereichen, die Folgen für die Ärmsten müssen bedacht werden.

Aktuell wird im Nachhaltigkeitsministerium an einem online zugänglichen Verzeichnis von Labels gearbeitet, das den Einkauf von nachhaltigen Produkten er-

leichtern soll. Hier kann es nur zu einem Fortschritt und zu einer kohärenten Einkaufspolitik seitens des Staates kommen, wenn Nachhaltigkeit nicht zu einer Floskel verkommt. Deshalb wird es notwendig sein, dass beim Einkauf auf Produkte geachtet wird, die in allen drei Bereichen der Nachhaltigkeit den Anforderungen gerecht werden: Wirtschaft, Soziales und Umwelt.

Sollte dies nicht gelingen, wird es zu einem „green“ und „social washing“ kommen, und Nachhaltigkeit wird nicht erreicht werden. Die Ausarbeitung dieses Online-Hilfsmittels muss mithin einer Analyse der Kriterien von Nachhaltigkeit von Labels in den drei genannten Bereichen entsprechen, um so zu verhindern, dass Pseudo-Nachhaltigkeit als zukünftiges Ausschreibekriterium genügen wird! Vor allem, da „aktuell keine Empfehlungen oder Klassifizierungen auf dieser Plattform vorgesehen sind. Wir laden die Verantwortlichen dringend dazu ein, in manchen Bereichen, vor allem bei Lebensmittel oder Textilien, absolut die drei Kriterien der nachhaltigen Entwicklung zu berücksichtigen. Hier dürfen keine Abstriche gemacht werden, sonst kommt es zu einer Verwässerung. Für eine totale Transparenz muss bei Produkten, die alle drei Kriterien nicht erfüllen können, klar aufgezeigt werden, welchen Kriterien das jeweilige Label entspricht“, ergänzt Geneviève Krol, Direktorin von Fairtrade Lëtzebuerg.

Auch beim „Qualitätsdösch“ des Landwirtschaftsministeriums wurde in Aussicht gestellt, dass fortan auch nachhaltige Produkte noch stärker in die öffentlichen Kantinen einbezogen werden sollen. Auch hier steht noch eine konkrete Umsetzung aus. In der luxemburgischen Landwirtschaft werden konkrete Anstrengungen unternommen, um Nachhaltigkeit umzusetzen. Kleinbauern im Süden sind von der Mehrzahl der UN-Nachhaltigkeitsziele jedoch auch direkt betroffen.

Die Fairtrade-Arbeit stimmt mit dem Gesamtkonzept der 17 Nachhaltigkeitsziele überein. Insbesondere zeigen sich die Auswirkungen des fairen Handels innerhalb der Ziele N. 2 (eine nachhaltige Landwirtschaft fördern), N. 8 (menschenwürdige Arbeit für alle fördern), N. 12 (für nachhaltige Konsum- und Produktionsmuster sorgen) und N. 17 (die globale Partnerschaft für nachhaltige Entwicklung wiederbeleben). Zudem



Fairtrade Lëtzebuerg begrüßt die Absicht des Kooperationsministers, sich für mehr Kohärenz einzusetzen. (FOTOS: C.)

Gastronomie

Das BIOG-Markensortiment

## Spekulatius, Waffeln und Co

Einfach, köstlich – und wie selbstgemacht

Die BIOG-Dinkelherzwaffeln sind wohl die berühmtesten Mitglieder der großen Bio-Keksfamilie, die aus der mehr als zehnjährigen Zusammenarbeit zwischen der Bio-Bauere-Genossenschaft Lëtzebuerg (BIOG), dem Großhändler BIOGROS und der belgischen Keksbäckerei Freja Food SA hervorgegangen sind.

Schoko-, Kokos- und Mandelkekse, Cigarettes, Baiser, Cakes und weihnachtlicher Spekulatius sind aber nicht weniger verführerisch und sorgen das ganze Jahr über für Abwechslung in der Keksdose.

Schmeckt wie selbst gemacht

Wie es Freja Food gelingt, dass die feinen Gebäckleckerereien wie selbst gemacht schmecken, ist kein allzu großes Geheimnis. Der Erfolg der Keksbäckerei in Heverlee, im flämischen Teil Belgiens, liegt schlichtweg in der Einfachheit der Rezepte und dem geringen technischen Aufwand bei der Herstellung der Teige. Nach dem Motto „Klasse statt Masse“ werden stets kleine Teigmengen angerührt. So schafft es Freja Food auch ohne Backzusätze, wie beispielsweise Emulga-



toren, luftig lockere Keksteige zuzubereiten und zu verbucken. Neben der sehr schonenden Art der Herstellung ist aber auch die Qualität der Zutaten für den knusprig feinen Keksgenuss und butterweiche Waffeln ausschlaggebend.

Für Mensch und Natur

Roland Dejaeghere, der Freja Food vor 16 Jahren gegründet hat, wollte mit seinen Bio-Keksen ehrliche und unkomplizierte Bio-Lebensmittel auf den Markt bringen, um dem Trend der stark verarbeiteten und ewig haltbaren Nahrungsmittel, die erst durch künstliche Zusätze „genießbar“ werden, entgegenzuwirken. Er wählt die Kekszutaten mit viel Bedacht aus und verarbeitet bewusst Mehle aus regional angebautem Bio-Getreide. Zutaten wie Rohrohrzucker, die importiert werden müssen, stammen natürlich aus fairem Handel. Fair ist bei Freja Food nämlich eine Selbstverständlichkeit aus Respekt vor den Bio-Produzenten und der Natur.

schließlich zu Dinkelmehl verarbeitet. Dieses Bio-Dinkelmehl wird im BIOG-Dinkelgebäck verbacken und die BIOG-Kekse werden zu einem schönen Beispiel grenzüberschreitender Zusammenarbeit.

Immer frisch gebacken

BIOGROS wird jede Woche mit frisch gebackenen Keksen beliefert. Der Bio-Großhändler verteilt die leckeren Bio-Kekse im Anschluss an die NATURATA Bio Marchés und Bio Haff Butteker sowie weitere Fach- und Supermärkte in Luxemburg. Die Mandel-, Kokos- und Schokokekse sind beliebte Begleiter zum Kaffee, Cigarettes und Baiser passen zu cremigem Eis, und Spekulatius ist natürlich die perfekte Verführung während der Weihnachtszeit.

Mit Luxemburger Dinkel

Da Dinkelkörner fest mit ihrer Hülle, der Spelze, verwachsen sind, kann der in Luxemburg angebaute Bio-Dinkel nicht bei uns im Land vermahlen werden und wird an die Dörwies-Mühle im benachbarten Saarland geliefert. In diesem Familienbetrieb, der seit den Siebzigerjahren komplett auf Bio umgestellt wurde, werden die Bio-Dinkelkörner mit Hilfe einer speziellen Schälanlage entspelzt und

Wie es Freja Food gelingt, dass die feinen Gebäckleckerereien wie selbst gemacht schmecken, ist kein allzu großes Geheimnis.

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

Advertorial: www.regie.lu



Roland Dejaeghere (l.v.r.), Gründer und Inhaber der Keksbäckerei Freja Food SA. (FOTOS: FREJA)

## Leckeres Gemüse

Mit Äpfeln und Maronen wird Rosenkohl weihnachtlich

Rosenkohl lässt sich gut mit Obst kombinieren. Besonders fein schmeckt ein Rosenkohl-Apfelgemüse mit Maronen. Dazu gibt man die Kohlröschen in kochendes Wasser und gart sie für zehn Minuten. Anschließend gießt man sie ab und lässt sie abtropfen. In einer Pfanne werden dann Rosenkohl, Zwiebeln sowie Maronen angebräunt, Apfelspalten hinzugegeben und

mit Salz, Pfeffer und Thymian gewürzt, empfiehlt die Bundesvereinigung der Erzeugerorganisationen Obst und Gemüse. Abgedeckt gart das Gemüse bei mittlerer Temperatur für etwa fünf Minuten. Der Rosenkohl-Apfelmix schmeckt als Beilage zu deftigem Braten genauso gut wie zu Wild während der Feiertage. dpa



Rosenkohl lässt sich gut mit Obst kombinieren. (FOTO: W.R. WAGNER, PIXELIO.DE)