Aféierung fir d'Kanner an d'Sujete vum Projet.

Stellt de Kanner déi éischt Fro. No enger Diskussioun, stellt déi zweet Fro, etc.

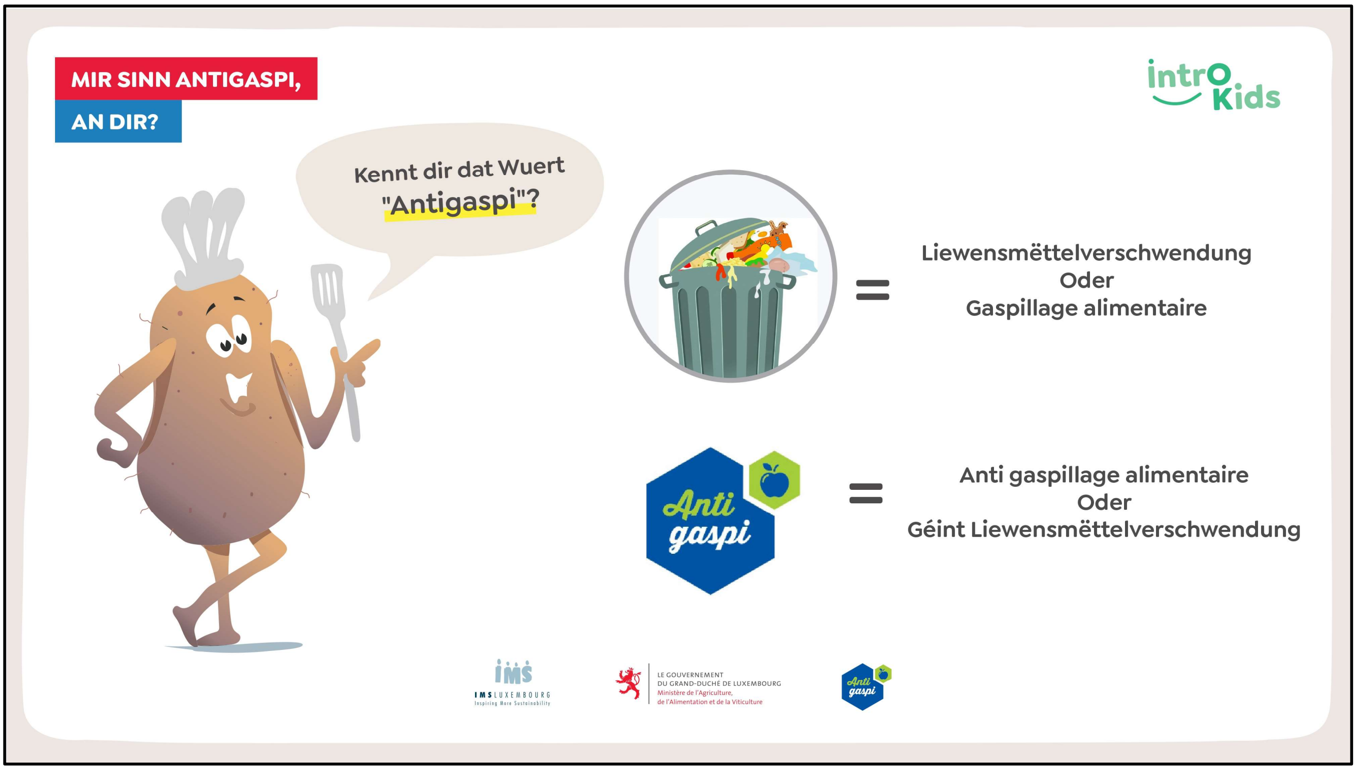
Frot d'Kanner, ob si wëssen, wat Liewensmëttel sinn.

Liewensmëttel sinn all déi Produkter, déi mir iesse kënne wéi z.B. Räis, Nuddelen, Uebst, Geméis, mee och Schockela an Nutella oder souguer Produkter, un déi mir net direkt denken wéi z.B. Zännseef. Dat sinn alles Produkter, déi mir brauchen, fir ze iwwerliewen.

Diskutéiert mat de Kanner iwwer Reschter.

Frot d’Kanner, wat ee mat de Reschter maache kann? No enger klenger Diskussioun, kënnt Dir verschidde Méiglechkeete presentéieren:

1. Et kann een d'Reschter méi spéit nach eemol iessen, andeems een se an der Mikrowell waarm mécht.
2. Et kann een d'Reschter benotzen, fir een anere Plat doraus ze maachen, zum Beispill eng Zopp mat Geméis oder Nuddelen, déi iwwereg bliwwe sinn.
3. D'Reschter landen an der Poubelle.



Frot d'Kanner, ob si d’Wuert ‘Antigaspi’ kennen.

Erkläert no enger Diskussioun, wou dat Wuert hierkënnt.

Frot d'Kanner, ob si wëssen, wat lokaalt Iessen ass a firwat dat wichteg ass?

Lokaalt Iesse sinn all déi Produkter, déi an der Géigend produzéiert oder ugebaut ginn. Et gëtt allerdéngs keng offiziell Krittäre fir d'Distanz ze definéieren.

Grënn fir lokal z'iessen:

1.Et ass **méi gesond an et schmaacht besser:** Well d'Transportweeër immens kuerz sinn, kommen d'Produkter frësch an zeideg an de Buttek, wat oft eng besser Qualitéit garantéiert. Wien sech e bëssen auskennt a weess, wat wéini zeideg ass, a säi Kafverhalen dorop ofstëmmt, gëtt dacks mat engem aussergewéinleche Geschmaachserliefnes belount. Déi kuerz Weeër wierke sech also esouwuel positiv op de Goût wéi och op wäertvoll Inhaltsstoffer wéi Vitaminnen a Mineralstoffer aus.

2. Antigaspi: Duerch kuerz Liwwerweeër verdierwe manner Liewensmëttel um Wee an de Buttek. Wann een also regional Produkter keeft, mécht een och eppes géint d'Liewensmëttelverschwendung.

3. **Et schount d'Ëmwelt**: Den Ubau vun Uebst a Geméis am Fräien, kuerz Transportweeër mat deementspriechend manner Zäregasemissiounen a verkierzte Lagerzäiten droen zu enger nohalteger Ernärung bäi.

4. Et ënnerstëtzt een déi lokal Ekonomie an **déi lokal Produzenten**; an et huet een och een direkte Kontakt mat de Produzenten/Baueren.

https://regionalsaisonal.lu/lb/regional-saisonal/

D’Iddi ass ganz einfach: Biologesch Landwirtschaft ass näischt anescht wéi d'Produktioun vu landwirtschaftleche Produkter am Aklang mat der Natur.

1. Et ass besser fir d'Natur, well d'Produktioun am Aklang mat der Natur stattfënnt.
2. Biologesch Landwirtschaft respektéiert den Déiereschutz - zum Beispill verbréngen d'Kéi vill Zäit dobaussen.
3. An der Biolandwirtschaft gëtt kee cheemeschen/kënschtlechen Dünger benotzt an d'Qualitéit vum Buedem gëtt duerch ofwiesselend Kulturen an natierlechen Dünger beräichert.

https://bio2025.lu/akteure-und-label-in-luxemburg/bio-entdecken/

Erkläert de Kanner, datt et kollektiv Challengë ginn, déi an de Maison Relais gemaach ginn, mee och individuell Challengen, déi d'Kanner doheem mat hire Famillje maache kënnen. Erkläert de Kanner ausserdeem, datt all Kand en Heft kritt, wou et no all Challenge opschreiwen oder mole kann, wéi et dës Challenge erlieft huet a wat seng Bewäertung vun der Challenge ass.