

05/2026

BULLETIN COMMUNAL

GEMEINDEBLATT



VERSION ÉLECTRONIQUE
ONLINE VERSION

Bënzelt

IMPRESSUM:

Editeur:

Commune Weiswampach

Conception et Layout:

Commune Weiswampach

Photos:

Archive communal / Pixabay /
École du Goût / EVW / Jeunesse va
Wäiswampich / Alice Enders / WHEL

Le bulletin communal est publié
sous la responsabilité du collègue
échevinal

Dans cette édition In dieser Ausgabe

La commune Die Gemeinde

- 4 Statistiques - État civil /
Statistiken - Zivilstand
 - 5 Séance du conseil communal /
Gemeinderatssitzung 23.05.2026
 - 9 Travaux dans la commune /
Arbeiten in der Gemeinde
 - 12 Aménagement d'une nouvelle place du
village à Beiler /
*Gestaltung eines neuen Dorfplatzes in
Beiler*
-

Nature, environnement et Pacte climat *Natur, Umwelt und Klimapakt*

- 16 Nouvelles du monde des insectes /
Neues aus der Insektenwelt
-

Bon à savoir Gut zu wissen

- 21 Bicherbus
 - 22 Umbrella-Projekt „Kultur und
Benevolat“
 - 23 Bat Night
 - 24 École du Goût
 - 28 Post History T'Ouren
 - 29 Sentier des Passeurs /
Fluchthelferweg
 - 30 Fuersch duer um Naturparkfest
 - 31 Club Haus op der Heed - Agenda
 - 32 GoGoVelo
 - 33 ReUse-Aktioun Gaart
 - 34 Les écrans en famille /
Bildschirme in der Familie
 - 38 Jugendtreff - Agenda
-

Passé et présent *Früher und heute*

- 42 A vos «photos», prêts, partez! /
Auf die „Fotos“, fertig, los!
 - 44 Weiswampach à travers le temps /
Weiswampach im Wandel der Zeit
-

Activités au sein de la commune

Aktivitäten in der Gemeinde

- 48 Remise des diplômes - UGDA /
Diplomübergabe - UGDA
 - 49 Cliärrwer Naatskavalkad
 - 50 House & Rock am See
 - 51 Concert de printemps /
Frühlingskonzert
 - 52 Entraînement de chiens de
sauvetage aquatique /
Training von Wasserrettungshunden
 - 56 Fête du Printemps - Elisabeth /
Frühjahrsfest - Elisabeth
-

Événements *Veranstaltungen*

- 61 Mai /
Mai
 - 62 Juin /
Juni
 - 63 Juillet /
Juli
 - 64 Save the Date -
Catering beim Séi &
Afterwork beim Séi
-

La commune

Die Gemeinde





- 4 Statistiques - État civil /
Statistiken - Zivilstand

- 5 Séance du conseil communal /
Gemeinderatssitzung 23.05.2026

- 9 Travaux dans la commune /
Arbeiten in der Gemeinde

- 12 Aménagement d'une nouvelle place
du village à Beiler /
*Gestaltung eines neuen Dorfplatzes in
Beiler*

Statistiques État civil Statistiken Standesamt

| | Mars März | Avril April |
|--|--------------|----------------|
|  Mariages / Hochzeiten | 0 | 1 |
|  Partenariats / Eingetragene Lebenspartnerschaften | 1 | 0 |
|  Naissances hors commune / Geburten außerhalb der Gemeinde | 2 | 1 |
| Naissances au sein de la commune / Geburten innerhalb der Gemeinde | 0 | 0 |
|  Décès hors commune / Sterbefälle außerhalb der Gemeinde | 0 | 0 |
| Décès au sein de la commune / Sterbefälle innerhalb der Gemeinde | 0 | 1 |

Comme le conseil communal a pris la plupart de ses décisions à l'unanimité, le résultat du vote n'est indiqué que si ce n'est pas le cas.

Séance du conseil communal
du 23.05.2026

Présents :

Néckel Polfer, bourgmestre

Mike Hahn et Mario Dichter, échevins

Vincent Geiben, Serge Kreutz, Paul Holweck, Edmond Kremer, Dan Kramp, conseillers communaux

Nadine Laugs, secrétaire

Absents / Excusés :

Anita Faber, conseillère communale

1. Conservatoire de Musique du Nord (CMNord) - Convention concernant l'enseignement musical : Approbation

Le Conservatoire de Musique du Nord a contacté la commune en vue de conclure une convention afin de garantir à chaque personne souhaitant suivre une formation artistique un accès équitable, quel que soit son milieu ou son lieu de résidence.

Le conseil communal approuve la convention, renouvelable tacitement, qui a pour objet de régler la participation financière de la commune pour ses élèves/citoyens inscrits au CMNord pour l'année scolaire 2025/2026.

Les élèves des communes conventionnées bénéficient d'une priorité d'inscription par rapport à ceux des communes non-conventionnées.

2. Conservatoire de Musique du Nord : Désignation d'un représentant au conseil d'établissement

Le conseil communal accepte la candidature de Monsieur Néckel Polfer en tant que représentant.

3. Regionalen Sozialcenter Norden (RESO-NORD) - Convention 2026 : Approbation

Le conseil approuve la convention susmen-

Da der Gemeinderat die allermeisten seiner Beschlüsse einstimmig genommen hat, wird das Resultat der Abstimmung lediglich angegeben, falls dies nicht der Fall war.

Gemeinderatssitzung vom 23.05.2026

Anwesend:

Néckel Polfer, Bürgermeister

Mike Hahn und Mario Dichter, Schöffen

Vincent Geiben, Serge Kreutz, Paul Holweck, Edmond Kremer, Dan Kramp, Gemeinderäte

Nadine Laugs, Sekretärin

Abwesend entschuldigt:

Anita Faber, Gemeinderatsmitglied

1. Musikschule des Nordens – Vereinbarung über den Musikunterricht: Genehmigung

Die Musikschule des Nordens hat die Gemeinde kontaktiert, um eine Vereinbarung abzuschließen, die jeder Person, die eine künstlerische Ausbildung absolvieren möchte, einen gleichberechtigten Zugang unabhängig von ihrem sozialen Umfeld oder Wohnort gewährleistet.

Der Gemeinderat genehmigt die stillschweigend verlängerbare Vereinbarung, welche die finanzielle Beteiligung der Gemeinde für ihre beim CMNord eingeschriebenen Schüler/Bürger für das Schuljahr 2025/2026 regelt.

Schüler aus Vertragsgemeinden genießen bei der Einschreibung Vorrang gegenüber Schülern aus Nicht- Vertragsgemeinden.

2. Musikschule des Nordens: Ernennung eines Vertreters für den Rat

Der Gemeinderat nimmt die Kandidatur von Herrn Néckel Polfer als Vertreter im Rat der Musikschule des Nordens an.

3. Regionalen Sozialcenter Norden (RESO-NORD) - Konvention 2025: Genehmigung

Der Gemeinderat genehmigt die oben genannte Konvention, die zwischen dem Ministerium für Familie, dem Sozialamt Resonord sowie den Mitgliedsgemeinden des Resonord (vertreten durch ihre jeweiligen Schöffenräte)

tionnée conclue entre le Ministère de la Famille, l'office social Resonord ainsi que les communes membres du Resonord (représentées par leur collègue des bourgmestre et échevins respectifs).

Cette convention règle l'organisation et le financement du Resonord entre les parties signataires.

4. Acquisition de terrains - Acte notarié : Approbation

Acquisition de 2 terrains, parcelles n° 2/1500 et 2/1501, appartenant à la société anonyme Pierre et Nature Luxembourg, sis section A de Beiler, au lieu-dit « Hasselt » en vue de l'aménagement d'une aire de jeux.

Le conseil communal approuve l'acte n°17.131/2026 dressé le 15 avril 2026.

5. Modification du règlement-taxes portant fixation de la redevance sur l'eau destinée à la consommation humaine - Adaptation : Approbation

Le conseil communal approuve la modification de l'article 1er avec effet au 1er janvier 2026, relative à la redevance sur l'eau destinée à la consommation humaine.

Le règlement-taxes peut être consulté sur le site internet de la commune.

6. Travaux de sécurisation à Wemperhardt - Devis estimatif : Approbation

Le conseil communal approuve le devis d'un montant de 200'000€ TTC pour les travaux de construction de trottoirs, de passages pour piétons et d'îlots d'attentes.

Cette dépense est inscrite sous l'article 4/622/221313/26004 du budget extraordinaire de l'exercice 2026.

7. Transformation du système de ventilation du centre culturel à Weiswampach - Devis estimatif : Approbation

Le conseil communal approuve avec 6 voix POUR, 1 voix CONTRE (P. Holweck) et 1 ABSTENTION (V. Geiben), le devis d'un montant de 20'000€ TTC pour la transformation.

Cette dépense est inscrite sous l'article 4/831/221311/24011 du budget extraordinaire de l'exercice 2026.

abgeschlossen wurde.

Diese Konvention regelt die Organisation und die Finanzierung des Resonords zwischen den Vertragsparteien.

4. Erwerb von Grundstücken - Notarielle Urkunde: Genehmigung

Erwerb von 2 Grundstücken, Parzellen r. 2/1500 und 2/1501, von der Firma Pierre et Nature Luxembourg SA, gelegen in der Sektion A von Beiler, im Ort genannt „Hasselt“ zum Zweck der Einrichtung eines Spielplatzes.

Der Gemeinderat genehmigt die am 15. April 2026 erstellte notarielle Urkunde Nr.17.131/2026.

5. Änderung der Gebührenordnung zur Festlegung der Wassergebühr für den menschlichen Verbrauch – Anpassung: Genehmigung

Der Gemeinderat genehmigt die Änderung von Artikel 1 mit Wirkung zum 1. Januar 2026 betreffend die Wassergebühr für den menschlichen Verbrauch.

Die Gebührenordnung kann auf der Internetseite der Gemeinde eingesehen werden.

6. Sicherungsarbeiten in Wemperhardt - Kostenvoranschlag: Genehmigung

Der Gemeinderat genehmigt den Kostenvoranschlag in Höhe von 200.000 € inkl. MwSt. für den Bau von Gehwegen, Fußgängerüberwegen und Verkehrsinseln.

Diese Ausgabe ist unter dem Artikel 4/622/221313/26004 des außerordentlichen Haushalts für das Jahr 2026 vorgesehen.

7. Umgestaltung des Lüftungssystems des Kulturzentrums in Weiswampach – Kostenvoranschlag: Genehmigung

Der Gemeinderat genehmigt mit 6 JA-Stimmen, 1 NEIN-Stimme (P. Holweck) und 1 ENTHALTUNG (V. Geiben) den Kostenvoranschlag in Höhe von 20.000 € inkl. MwSt. für diese Umgestaltung.

Diese Ausgabe ist unter dem Artikel 4/831/221311/24011 des außerordentlichen Haushalts für das Jahr 2026 vorgesehen.

8. Außerordentlichen Zuschuss

Der Chor Sainte-Cécile aus Weiswampach hat am 10. Februar 2026 einen Antrag auf finanzielle Unterstützung anlässlich seines 50-jähri-

8. Subside extraordinaire

La chorale Sainte-Cécile de Weiswampach a déposé, le 10 février 2026, une demande de soutien financier auprès de la commune à l'occasion de son 50e anniversaire.

Le conseil communal décide avec 7 voix POUR et 1 ABSTENTION (E. Kremer), de répondre favorablement à cette demande et d'allouer un subside de 500€.

9. Statuts d'associations : Avis

Le conseil communal prend connaissance des statuts des associations ci-dessous et décide d'en faire déposer un exemplaire aux archives de la commune :

- Frënn vum Asatzzenter Gemeng Wäiswampich a.s.b.l. (FAGWw)
- Gaart an Heem Holler, Binsfeld, Breidfeld a.s.b.l.

Un subside sera alloué sur présentation du bilan de l'association respective et en cas d'activité au cours de l'année.

10. Lotissement de terrains : Approbation

Monsieur Roland Grotz demande le lotissement de terrains, sis section F de Binsfeld, cadastre n°24/5970, 26/6004 et 28/6005, en 4 lots, en vue de la construction de 2 maisons unifamiliales jumelées.

Le conseil communal approuve le dossier de lotissement présenté le 15 avril 2026 par le bureau d'architectes Sandra Thinnès architecte urbaniste aménageur de Boevange/Clervaux.

11. Création d'un poste commun d'agent municipal avec la commune de Troisvierges : Décision de principe

Depuis plusieurs années, il est constaté sur le territoire de la commune diverses situations nécessitant un contrôle et un suivi renforcés, notamment en matière de respect des règlements communaux, de police administrative, de sécurité, de salubrité et de tranquillité publiques.

Le conseil communal décide avec 5 voix POUR et 3 ABSTENTIONS (V. Geiben, S. Kreutz et P. Holweck), de marquer son accord de principe quant à la création d'un poste commun d'agent municipal en collaboration avec la commune de Troisvierges et d'approuver le principe d'une convention in-

gen Bestehens bei der Gemeinde eingereicht.

Der Gemeinderat beschließt mit 7 JA-Stimmen und 1 ENTHALTUNG (E. Kremer), diesem Antrag stattzugeben und einen Zuschuss in Höhe von 500 € zu gewähren.

9. Vereinsstatuten: Stellungnahme

Der Gemeinderat nimmt die Statuten der unten aufgeführten Vereine zur Kenntnis und beschließt, ein Exemplar im Gemeindearchiv zu hinterlegen:

- Frënn vum Asatzzenter Gemeng Wäiswampich a.s.b.l. (FAGWw)
- Gaart an Heem Holler, Binsfeld, Breidfeld a.s.b.l.

Ein Zuschuss wird nach Vorlage der Bilanz des jeweiligen Vereins und bei Tätigkeit im Laufe des Jahres gewährt.

10. Grundstücksaufteilung: Genehmigung

Herr Roland Grotz beantragt die Aufteilung von Grundstücken, gelegen in der Sektion F von Binsfeld, Kataster Nr. 24/5970, 26/6004 und 28/6005, in 4 Parzellen zum Zweck des Baus von zwei Doppel-Einfamilienhäusern.

Der Gemeinderat genehmigt den am 15. April 2026 vom Architekturbüro Sandra Thinnès, Architektin und Stadtplanerin in Boevange/Clervaux, eingereichten Parzellierungsplan.

11. Schaffung einer gemeinsamen Stelle eines Gemeindebeamten mit der Gemeinde Ulflingen: Grundsatzbeschluss

Seit mehreren Jahren werden auf dem Gebiet der Gemeinde verschiedene Situationen festgestellt, die eine verstärkte Kontrolle und Nachverfolgung erfordern, insbesondere im Bereich der Einhaltung der Gemeindeverordnungen, der Verwaltungspolizei sowie der öffentlichen Sicherheit, Sauberkeit und Ordnung.

Der Gemeinderat beschließt mit 5 JA-Stimmen und 3 ENTHALTUNGEN (V. Geiben, S. Kreutz und P. Holweck), sein grundsätzliches Einverständnis zur Schaffung einer gemeinsamen Stelle eines Gemeindebeamten in Zusammenarbeit mit der Gemeinde Ulflingen zu erteilen sowie dem Prinzip einer interkommunalen Vereinbarung zuzustimmen, welche die praktischen Modalitäten dieser Zusammenarbeit festlegt.

Das Schöffenkollegium wird beauftragt, die

tercommunale définissant les modalités pratiques de cette collaboration.

Le collège des bourgmestre et échevins est chargé d'entamer les démarches nécessaires avec les autorités compétentes de la commune de Troisvierges en vue de l'élaboration d'un projet de convention à soumettre ultérieurement au Conseil communal pour approbation définitive.

12. Informations du collège des bourgmestre et échevins

Le bourgmestre informe le conseil de la présentation du projet « Duerfentwécklung », organisée dans le cadre de l'aménagement de la place communale à Beiler, le 16 avril 2026 dans la salle des fêtes à Beiler.

Au cours de cet atelier, les citoyens invités ont pu manifester leur intérêt et proposer leurs propres idées quant au développement et à l'agencement de ladite place. Le projet subventionné sera développé en tenant compte des idées proposées et en les intégrant, dans la mesure du possible.

erforderlichen Schritte mit den zuständigen Behörden der Gemeinde Ulflingen einzuleiten, um einen Vereinbarungsentwurf auszuarbeiten, der dem Gemeinderat zu einem späteren Zeitpunkt zur endgültigen Genehmigung vorgelegt wird.

12. Informationen des Kollegiums der Bürgermeister und Schöffen

Der Bürgermeister informiert den Gemeinderat über die Vorstellung des Projekts „Duerfentwécklung“, die im Rahmen der Gestaltung des Dorfplatzes in Beiler am 16. April 2026 im Festsaal in Beiler organisiert wurde.

Im Laufe dieses Workshops konnten die eingeladenen Bürger ihr Interesse bekunden und eigene Ideen zur Entwicklung und Gestaltung des genannten Platzes einbringen. Das geförderte Projekt wird unter Berücksichtigung der vorgeschlagenen Ideen weiterentwickelt und – soweit möglich – integriert.

Travaux de menuiserie / Schreinerarbeiten

Cimetière forestier



Waldfriedhof

Crèche



Kinderkrippe



Travaux de menuiserie / Schreinerarbeiten

École - Rond-point Schule - Kreisverkehr



Quelques exemples des travaux réalisés par notre équipe de jardiniers : Les pelouses plutôt monotones sont progressivement transformées en parterres attrayants.

Dans le cadre du pacte pour la nature et en collaboration avec le parc naturel de l'Our, une prairie fleurie a notamment été aménagée devant la maison communale.

De plus, la place devant la « Rock am See-Platz » est en cours de réaménagement, tout comme divers éléments du jardin communautaire. Un nouveau chemin a également été aménagé à proximité de l'aire de jeux.



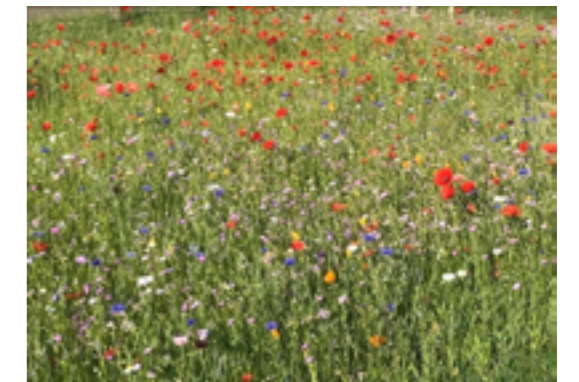
Travaux de jardinage / Gartenarbeiten

Einige Beispiele von verschiedenen Arbeiten unseres Gärtnerteams: Eher eintönige Rasenflächen werden nach und nach in attraktive Beete umgewandelt.

Im Rahmen des Naturpakts und in Zusammenarbeit mit dem Naturpark Our wurde u.a. vor dem Gemeindehaus auch eine Blumenwiese angelegt.

Zudem wird der Platz vor dem „Rock am See-Platz“ neu gestaltet, ebenso wie verschiedene Elemente des Gemeinschaftsgartens.

In der Nähe des Spielplatzes wurde ebenfalls ein neuer Weg angelegt.



Aménagement d'une nouvelle place du village à Beiler

Le 17 avril 2026, une consultation publique sur l'aménagement de la future place du village s'est tenue au Centre culturel de Beiler. Environ 25 habitants de Beiler et Leithum ont participé à cette manifestation, qui comprenait non seulement une présentation du projet, mais aussi une visite du site prévu.

Les responsables communaux ont expliqué que la nouvelle place du village devait être aménagée comme un lieu de rencontre proche de la nature, destiné aux jeunes et aux moins jeunes. Comme une aire de jeux se trouve déjà à proximité immédiate, l'accent n'est pas mis sur l'installation d'équipements de jeux supplémentaires pour les jeunes enfants. De plus, l'attention a été attirée sur le besoin croissant de places de stationnement, résultant des nouveaux complexes résidentiels et de la croissance de la population du village.

Lors de l'atelier qui a suivi, animé par LEADER Éislek, les participants ont pu faire part de leurs idées et de leurs souhaits concernant l'utilisation et l'aménagement de la place. À l'aide de plans et de questions clés, des propositions ont été recueillies concernant les espaces de détente, les activités de loisirs, la végétalisation, la sécurité et les infrastructures techniques.

Les résultats de l'atelier servent désormais de base à une première ébauche réalisée par le service technique de la commune. Cette ébauche sera ensuite présentée à nouveau aux citoyens avant qu'un plan détaillé et un projet de financement ne soient élaborés.



Gestaltung eines neuen Dorfplatzes in Beiler

Am 17. April 2026 fand im Centre Culturel in Beiler eine Bürgerbeteiligung zur Gestaltung des zukünftigen Dorfplatzes statt. Rund 25 Einwohner aus Beiler und Leithum nahmen an der Veranstaltung teil, die neben einer Vorstellung des Projekts auch eine Besichtigung des vorgesehenen Geländes umfasste.

Die Gemeindeverantwortlichen erklärten, dass der neue Dorfplatz als naturnaher Treffpunkt für Jung und Alt gestaltet werden soll. Da sich bereits ein Spielplatz in unmittelbarer Nähe befindet, liegt der Fokus nicht auf zusätzlichen Spielgeräten für Kleinkinder. Zudem wurde auf den steigenden Bedarf an Parkplätzen hingewiesen, der durch die neuen Wohnanlagen und das Wachstum der Dorfbevölkerung entstanden ist.

Im anschließenden Workshop, moderiert vom LEADER Éislek, konnten die Teilnehmer ihre Ideen und Wünsche zur Nutzung und Gestaltung des Platzes einbringen. Mithilfe von Plänen und Leitfragen wurden Vorschläge zu Aufenthaltsbereichen, Freizeitmöglichkeiten, Begrünung, Sicherheit und technischer Infrastruktur gesammelt.

Die Ergebnisse des Workshops dienen nun als Grundlage für einen ersten Entwurf des technischen Dienstes der Gemeinde. Dieser Entwurf soll anschließend erneut den Bürgerinnen und Bürgern vorgestellt werden, bevor ein detaillierter Plan und ein Finanzierungsprojekt ausgearbeitet werden.



**Nature, environnement
et Pacte climat**

Natur, Umwelt und Klimapakt

16 Nouvelles du monde des insectes /
Neues aus der Insektenwelt

Nouvelles du monde des insectes

Été dans le Parc naturel de l'Our

Ça bourdonne et ça vrombit partout!

Chers amis de la nature,

L'été est la période la plus vivante dans le Parc naturel de l'Our. Les prairies fleurissent, les haies bourdonnent et, lors des journées chaudes, la diversité des insectes est particulièrement visible. Dans cette édition, nous montrons pourquoi l'été est si important pour les insectes et comment nous pouvons les soutenir durant cette phase intense.

Insectes en été

En été, de nombreux insectes atteignent leur pic d'activité. Papillons, abeilles sauvages, coléoptères, sauterelles et libellules sont visibles partout. Ils profitent de l'abondance florale pour se nourrir, s'accoupler et se reproduire. Les prairies fleuries, les lisières forestières, les zones humides et les jardins riches en structures sont alors des habitats particulièrement précieux.

Insecte à l'honneur: la Libellule

Les libellules comptent parmi les insectes estivaux les plus impressionnants. Leurs larves vivent souvent plusieurs années dans l'eau avant de se transformer en élégants acrobates du ciel. En tant que chasseuses habiles, elles régulent les populations de moustiques et constituent un élément essentiel d'écosystèmes aquatiques sains.

Le saviez-vous?

De nombreuses espèces d'insectes sont spécialisées sur des plantes bien précises. Lorsque ces plantes disparaissent, les insectes perdent souvent leur seule source de nourriture.

Ce dont les insectes ont besoin maintenant

En été, la nourriture, l'eau et les refuges sont essentiels :

- Ne pas faucher les surfaces fleuries trop tôt
- Laisser une végétation de hauteurs variées
- Mettre à disposition de petits points d'eau (par exemple des coupelles peu profondes avec des pierres)

Ainsi, les insectes trouvent nourriture et protection contre la chaleur.

Participer!

Observation d'été:

Lors des journées chaudes, observez une prairie fleurie ou un étang. Combien d'espèces d'insectes différentes pouvez-vous découvrir en seulement dix minutes ?

Neues aus der Insektenwelt

Sommer im Naturpark Our

Es summt und brummt überall!

Liebe Naturinteressierte,

Der Sommer ist die lebendigste Zeit im Naturpark Our. Wiesen blühen, Hecken summen und an warmen Tagen ist die Vielfalt der Insekten besonders gut zu beobachten. In dieser Ausgabe zeigen wir, warum der Sommer für Insekten so wichtig ist und wie wir sie in dieser intensiven Phase unterstützen können.

Insekten im Sommer

Im Sommer erreichen viele Insekten ihren Aktivitätshöhepunkt. Schmetterling, Wildbienen, Käfer, Heuschrecken und Libellen sind jetzt überall zu sehen. Sie nutzen das reiche Blütenangebot zur Nahrungsaufnahme, zur Paarung und zur Fortpflanzung. Blühende Wiesen, Waldränder, Feuchtgebiete und strukturreiche Gärten sind nun besonders wertvolle Lebensräume.

Insekt im Fokus: Die Libelle

Libellen gehören zu den auffälligsten Sommerinsekten. Ihre Larven leben oft mehrere Jahre im Wasser, bevor sie sich in elegante Flugkünstler verwandeln. Als geschickte Jäger regulieren sie Mückenbestände und sind ein wichtiger Bestandteil gesunder Gewässerlandschaften.

Wussten Sie schon?

Viele Insektenarten sind auf ganz bestimmte Pflanzen spezialisiert. Verschwinden diese Pflanzen, fehlt den Insekten oft die einzige Nahrungsquelle.

Was Insekten jetzt brauchen

Im Sommer sind Nahrung, Wasser und Rückzugsorte entscheidend:

- Blühflächen nicht zu früh mähen
- Unterschiedlich hohe Vegetation stehen lassen
- Kleine Wasserstellen anbieten (z.B. flache Schalen mit Steinen)

So finden Insekten Nahrung und Schutz vor Hitze.

Mitmachen!

Sommerbeobachtung:

Beobachten Sie an warmen Tagen eine blühende Wiese oder einen Teich. Wie viele verschiedene Insektenarten entdecken Sie in nur zehn Minuten?

Bon à savoir

Gut zu wissen

- 21 Bicherbus
- 22 Umbrella-Projekt „Kultur und Benevolat“
- 23 Bat Night
- 24 École du Goût
- 28 Post History T'Ouren
- 29 Sentier des Passeurs /
Fluchthelferweg
- 30 Fuersch duer um Naturparkfest
- 31 Club Haus op der Heed - Agenda
- 32 GoGoVelo
- 33 ReUse-Aktioun Gaart
- 34 Les écrans en famille /
Bildschirme in der Familie
- 38 Jugendtreff Norden - Agenda

BICHERBUS
05/2026 - 07/2026



DËNSCHDES T02

10:55 - 11:35 Bënzelt



Duarrefstrooss 9
L-9946 Binsfeld

près de la salle de fêtes /
vor dem Festsaal

19. Mee 2026

9. Juni 2026

30. Juni 2026

13:10 - 14:00 Wäiswampech

21. Juli 2026



Am Eelerich 8
L-9991 Weiswampach

près de l'école fondamentale /
vor der Grundschule

SAVE THE DATE

International Bat Night 2026

Baastenduerf

Samsden, den 11. Juli 2026
bei der Kierch zu Baastenduerf



École du Goût

L'École du Goût est une initiative interdisciplinaire d'éducation à l'alimentation et à la consommation qui donne aux personnes de tout âge accès à une culture alimentaire saine et durable. Le projet met particulièrement l'accent sur l'utilisation de produits sains, de saison et locaux. L'École du Goût est un projet collectif des parcs naturels de l'Our, de la Haute-Sûre et du Natur- & Geopark Mëllerdall. Pour plus d'informations, visitez notre site web: ecoledugout.lu.

Chou-rave – Un légume modeste aux grands atouts

Parmi toutes les tendances culinaires modernes et les superaliments du moment, il existe un légume qui passe plutôt inaperçu et qui surprend justement par sa simplicité : le chou-rave. Sur le plan nutritionnel, il est particulièrement intéressant grâce à sa faible teneur en calories et à sa richesse en fibres rassasiantes. Côté vitamines, sa forte concentration en vitamine C aide à protéger l'organisme contre les infections. Avec son goût doux et légèrement noisette et sa texture fraîche et croquante, il a bien plus à offrir qu'on ne l'imagine au premier abord.

Bien choisir son chou-rave

Lors de l'achat, mieux vaut regarder de près : un chou-rave frais se reconnaît à ses feuilles vertes et fermes ainsi qu'à son bulbe bien ferme et à la peau lisse. Selon la variété, la couleur peut aller d'un vert très pâle à un bleu-violet intense, sans réelle différence de goût. Les petits bulbes sont en général plus tendres que les gros. À la maison, le chou-rave se conserve au moins une semaine dans le bac à légumes du réfrigérateur. Il est important de retirer les feuilles au préalable, car elles absorbent l'humidité du bulbe et le ramollissent plus rapidement.

Croquant et frais

Cru, le chou-rave est particulièrement apprécié. Coupé en bâtonnets, il constitue un en-cas sain, nature ou trempé dans une sauce au yaourt. Râpé finement et mélangé à une pomme acidulée, il se transforme en une salade légère et rafraîchissante, sublimée par une vinaigrette relevée.

Un véritable polyvalent en cuisine chaude

Cuit, le chou-rave révèle également toute sa polyvalence. Dans les poêlées de légumes, les soupes ou les gratins, il apporte une douce note sucrée et une texture agréable. Un petit secret de plus en plus populaire : le chou-rave pané. Il suffit de couper le bulbe en tranches, les blanchir, les paner puis de les faire dorer dans une huile régionale. Le résultat est étonnamment savoureux et séduit autant les enfants que les adultes.

Ne jetez pas les feuilles : un trésor nutritionnel

Souvent méconnues, les feuilles du chou-rave sont particulièrement intéressantes. Elles contiennent davantage de bêta-carotène, d'antioxydants et de vitamine C que le bulbe lui-même. Hachées finement, elles parfument soupes, poêlées ou tapenades. Les feuilles plus grandes peuvent être cuisinées comme des épinards ou servir de base pour des pestos, des farces ou des roulades.

Le chou-rave le prouve : pour préparer des plats savoureux, il n'est pas toujours nécessaire de recourir à des ingrédients exotiques. Parfois, un simple bulbe rond et un peu de curiosité suffisent.

Die École du Goût ist ein interdisziplinäres Projekt im Bereich der Ernährungs- und Verbraucherbildung, das Menschen jeden Alters einen Zugang zu einer gesunden und nachhaltigen Esskultur ermöglicht. Besonderer Wert wird dabei auf die Verwendung saisonaler und regionaler Produkte gelegt. Die École du Goût ist ein gemeinsames Projekt der Naturparke Our, Öewersauer und dem Natur- & Geopark Mëllerdall. Weitere Informationen finden Sie unter ecoledugout.lu.

Kohlrabi – ein unscheinbares Gemüse mit viel Potenzial

Zwischen all den modernen Trendzutaten und Superfoods gibt es ein Gemüse, das eher bescheiden wirkt und genau dadurch überrascht: der Kohlrabi. Kohlrabi ist ernährungsphysiologisch besonders interessant wegen seiner niedrigen Kalorienzufuhr und seines sättigenden Ballaststoffgehalts. Was die Vitamine betrifft, schützt Vitamin C, das in erheblichen Mengen vorhanden ist, den Körper vor Infektionen. Mit seinem mild nussigen Geschmack und seiner frischen, knackigen Textur kann er viel mehr, als man ihm auf den ersten Blick zutraut.

Beim Einkauf gut hinschauen

Beim Kauf von Kohlrabi lohnt sich ein genauer Blick: Frische Qualität erkennen Sie an kräftig grünen Blättern und einer festen Knolle mit glatter Schale. Die Farbe kann je nach Sorte von zartem Hellgrün bis hin zu intensivem Blauviolett variieren, geschmacklich macht das kaum einen Unterschied. Kleinere Knollen sind meist besonders zart und haben eine feinere Struktur als große Exemplare. Zu Hause hält sich Kohlrabi im Gemüsefach des Kühlschranks mindestens eine Woche. Wichtig ist, das Blattgrün vorher zu entfernen. Es entzieht der Knolle sonst Feuchtigkeit und lässt sie schneller weich werden.

Knackig und frisch

Roh ist Kohlrabi besonders beliebt. In Stifte geschnitten eignet er sich als gesunder Snack für zwischendurch, pur oder in einen cremigen Joghurdip getunkt. Auch im Salat macht er eine gute Figur: Fein gerieben und mit einem säuerlichen Apfel gemischt, entsteht ein frischer, leichter Mix, der mit einer würzigen Vinaigrette perfekt abgerundet wird.



Foto :
Pixabay

Warm ein echter Alleskönner

Gekocht zeigt Kohlrabi ebenfalls seine Vielseitigkeit. In Gemüsepfannen, Suppen oder Aufläufen bringt er eine sanfte Süße und eine feste, angenehme Konsistenz mit. Ein Geheimtipp, der inzwischen immer beliebter wird, ist das Kohlrabi-Schnitzel: Scheiben der Knolle kurz blanchieren, panieren und knusprig in Öl anbraten, ein überraschend deftiges Gericht, das bei Kindern wie Erwachsenen gut ankommt.

Nicht wegwerfen: das wertvolle Blattgrün

Eine oft übersehene Besonderheit sind die Blätter des Kohlrabis. Sie enthalten sogar mehr Beta-Karotin, Antioxydantien und Vitamin C als die Knolle selbst. Fein gehackt würzen sie Suppen, Gemüsepfannen oder Aufstriche. Größere Blätter können wie Spinat zubereitet oder als Basis für Pesto, Füllungen oder Rouladen genutzt werden.

Kohlrabi zeigt damit: Für spannende Gerichte braucht es nicht immer ausgefallene Zutaten. Manchmal reichen eine einfache, runde Knolle und etwas Neugier beim Kochen.

Chou-rave croustillant

Ingrédients pour 4 personnes

600 g chou-rave (2 pièces) avec leurs feuilles
1 oignon de printemps
20 g persil (1/2 botte)
350 g fromage blanc
150 g yaourt nature
1/2 citron
1 c.à.s. huile de noix
60 g farine de blé complet
2 œufs
25 g graines de courge
100 g chapelure complète
2 c.à.s. huile de colza
sel et poivre



Préparation

Nettoyer et éplucher le chou-rave, puis le couper en tranches d'environ 1 cm d'épaisseur.

Les blanchir 5 minutes dans de l'eau bouillante salée, les égoutter, les passer sous l'eau froide et bien les sécher.

Nettoyer l'oignon de printemps, le laver et le couper en fines rondelles.

Laver une feuille du chou-rave et le persil, bien les sécher et les hacher finement.

Laver le citron, le sécher et râper 1 cuillère à café de zeste. Presser le jus.

Mélanger le fromage blanc, le yaourt et l'huile de noix et ajouter l'oignon de printemps et les herbes. Assaisonner avec du sel, poivre, le zeste et jus de citron.

Verser la farine dans une assiette.

Casser les œufs dans une assiette creuse, les battre et assaisonner de sel et de poivre.

Écraser finement les graines de courge au mortier, les mélanger avec la chapelure et verser dans une troisième assiette.

Passer chaque tranche d'abord dans la farine, puis dans l'œuf battu, puis dans le mélange chapelure-graines de courge.

Chauffer une poêle antiadhésive, badigeonner avec 1 cuillère à soupe d'huile et faire dorer la moitié des tranches de chou-rave 3 minutes de chaque côté à feu moyen.

Garder au chaud.

Faire cuire la seconde moitié avec le reste d'huile.

Servir les escalopes de chou-rave bien chaudes, accompagnées de la sauce au fromage blanc.

Knuspriger Kohlrabi

Zutaten für 4 Personen

600 g Kohlrabi (2 Stück) mit Blättern
1 Frühlingszwiebel
20 g Petersilie (1/2 Bund)
350 g Magerquark
150 g Naturjoghurt
1/2 Zitrone
1 EL Nussöl
60 g Weizenmehl-Vollkorn
2 Eier
25 g Kürbiskerne
100 g Semmelbrösel-Vollkorn
2 EL Rapsöl
Salz und Pfeffer

Zubereitung

Kohlrabi putzen, schälen und in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden.

In kochendem Salzwasser 5 Minuten blanchieren, herausnehmen, kalt abschrecken und trocken tupfen.

Inzwischen die Frühlingszwiebel putzen, waschen und in feine Ringe schneiden.

Ein Blatt des Kohlrabis und Petersilie waschen, trocken schütteln und beides fein hacken.

Zitrone abwaschen, trockentupfen und 1 Teelöffel Zitronenschale abreiben. Zitrone auspressen.

Quark mit Joghurt und Nussöl verrühren. Frühlingszwiebel und Kräuter untermischen und mit Salz, Pfeffer, Zitronenschale und Zitronensaft abschmecken.

Mehl auf einen Teller streuen. Eier in einem tiefen Teller aufschlagen, verquirlen, salzen und pfeffern. Kürbiskerne im Mörser fein zerkleinern, mit den Semmelbröseln vermischen und auf einen Teller geben.

Kohlrabischeiben erst in Mehl, dann im Ei und in den Bröseln wenden.

Eine beschichtete Pfanne erhitzen, mit 1 Esslöffel Öl einpinseln und die Hälfte der Kohlrabischeiben von beiden Seiten etwa 3 Minuten bei mittlerer Hitze goldbraun braten. Warmhalten.

Die andere Hälfte mit dem restlichen Öl braten.

Kohlrabischnitzel mit dem Quark servieren.

Post History T'Ouren

Si l'on remonte 500 ans en arrière, on constate que la communication n'était pas du tout aussi simple qu'aujourd'hui. Le courrier était distribué par des cavaliers et mettait souvent des semaines avant d'arriver à destination. À Asselborn, près de Troisvierges, se trouvait l'unique relais de poste à cheval de tout le Luxembourg.

C'est précisément à cet endroit, au « Posteck » à Asselborn, que débute la randonnée historico-humoristique. Sur un parcours de 5 km empruntant les chemins postaux d'origine des XVIe et XVIIe siècles, les participants ont l'occasion de découvrir différents personnages de l'époque à travers des mises en scène théâtrales.

Dreht man die Zeit 500 Jahre zurück, stellt man fest, dass die Kommunikation damals längst nicht so einfach war wie heute. Die Post wurde von Reitern verteilt und war oft wochenlang unterwegs, bis sie beim Empfänger ankam. In Asselborn bei Ulflingen befand sich die einzige Postreiterstation in ganz Luxemburg.

Genau an diesem Ort, am „Posteck“ in Asselborn, startet die historisch-humoristische Wanderung. Sie führt über eine Strecke von 5 km entlang der originalen Postwege aus dem 16. und 17. Jahrhundert und bietet den Teilnehmenden die Möglichkeit, in Form von Theateraufführungen verschiedene Figuren aus dieser Zeit kennenzulernen.

Passé et présent

Früher und heute

- 42 À vos «photos», prêts, partez! /
Auf die „Fotos“, fertig, los!
- 44 Weiswampach à travers le temps /
Weiswampach im Wandel der Zeit

À vos «photos», prêts, partez!



Cette rubrique reflète l'évolution de la commune à l'aide de photos du passé et du présent.

L'idée est d'inclure la population et leurs souvenirs.

Si jamais vous détenez des photos de l'époque et idéalement aussi d'aujourd'hui, nous vous serions très reconnaissant de les partager avec nous.

Plus que juste des images...n'hésitez pas à nous raconter les histoires liées aux photos. Avec votre consentement, nous serions ravis de les partager dans nos prochaines éditions afin que ces moments ne tombent pas dans l'oubli.

Il serait également utile de savoir de quand datent les photos et par qui elles ont été prises.

Vous pouvez envoyer vos photos ainsi que les textes y relatifs à l'adresse électronique Gemengebuet@weiswampach.lu ou passer personnellement au bureau de la population afin que nous puissions les scanner.

Auf die „Fotos“, fertig, los!

Diese Rubrik spiegelt die Entwicklung der Gemeinde anhand von Fotos aus der Vergangenheit und der Gegenwart wider.

Die Idee ist, die Bevölkerung und ihre Erinnerungen mit einzubeziehen.

Falls Sie Fotos von damals und idealerweise auch von heute besitzen, wären wir Ihnen sehr dankbar, wenn Sie diese mit uns teilen würden.

Mehr als nur die Bilder...zögern Sie nicht, uns die Geschichten zu erzählen, die mit den Fotos verbunden sind. Mit Ihrer Zustimmung würden wir die gerne in unseren folgenden Ausgaben veröffentlichen, damit diese Momente nicht in Vergessenheit geraten.

Es wäre ebenfalls hilfreich zu wissen, wann die Fotos entstanden sind und von wem sie aufgenommen wurden.

Sie können Ihre Fotos und die dazugehörigen Texte an die E-Mail-Adresse Gemengebuet@weiswampach.lu schicken oder persönlich beim Einwohnermeldeamt vorbeikommen, damit wir die einscannen können.



Weiswampach dans le passé
Weiswampach früher



Weiswampach à travers le temps



Photos :
Wämper Chronik

Weiswampach aujourd'hui
Weiswampach heute



Weiswampach im Wandel der Zeit



Photos :
Mario Dichter

Activités au sein de la commune *Aktivitäten in der Gemeinde*

- 48 Remise des diplômes - UGDA /
Diplomübergabe - UGDA
- 49 Cliärrwer Naatskavalkad
- 50 House & Rock am See
- 51 Concert de printemps /
Frühlingskonzert
- 52 Entraînement de chiens de sauvetage
aquatique /
Training von Wasserrettungshunden
- 56 Fête du Printemps - Elisabeth /
Frühjahrsfest - Elisabeth

Remise de diplômes - UGDA / Diplomübergabe - UGDA

Le 27 février, 6 élèves de l'École de musique ont reçu leur diplôme. Nous les félicitons pour leur travail et leurs résultats.

Daclan Karen
Daman Dana
Haas Emelie
Lopes Soares André
Peller Tessy
Rinnen Anna

Le 27 février, 6 élèves de l'École de musique ont reçu leur diplôme. Nous les félicitons pour leur travail et leurs résultats.

Daclan Karen
Daman Dana
Haas Emelie
Lopes Soares André
Peller Tessy
Rinnen Anna

Photo :
UGDA



Polfer Néckel, Schmitz Tanja, Daman Dana, Lopes Soares André, Rinnen Anna

Cliärrwer Naatskavalkad

Photos :
EVW

07.03.2026



Activités

Activitäten

House & Rock am See

Photos :
Jeunesse va Wäiswampich

27.-28.03.2026



Concert de printemps / Frühlingskonzert

Photos :
Alice Enders

28.03.2026



Activités

Aktivitäten

Entraînement de chiens de sauvetage aquatique

Depuis avril, la commune de Weiswampach accueille ponctuellement les entraînements de l'association WHEL (« Wasser-Hënn Ech/Sauer Lëtzebuerg »), active depuis 2013 dans le domaine du sauvetage aquatique canin.

Cette association sportive spécialisée entraîne actuellement neuf chiens de travail aquatique. Les exercices consistent notamment à apprendre aux chiens différentes techniques de sauvetage en milieu aquatique : recherche d'embarcations à la dérive, assistance à des personnes en difficulté dans l'eau, remorquage vers la rive ou encore interventions avec matériel de sauvetage. Les entraînements se déroulent à l'aide d'un bateau pneumatique équipé d'un moteur électrique. Le club est affilié à une fédération reconnue (CLSCU) et participe régulièrement à des concours au Luxembourg et à l'étranger.



Training von Wasserrettungshunden

Die Gemeinde Weiswampach begrüßt seit April gelegentlich die Trainingsaktivitäten des Vereins WHEL („Wasser-Hënn Ech/Sauer Lëtzebuerg“), der seit 2013 im Bereich der Wasserrettung mit Hunden aktiv ist.

Der Verein trainiert derzeit neun Wasserarbeitshunde. Ziel der Übungen ist es, den Hunden verschiedene Rettungstechniken im Wasser beizubringen, wie etwa das Suchen von treibenden Booten, das Retten von Personen im Wasser oder das Heranbringen von Rettungsmaterial. Für die Trainings wird unter anderem ein Schlauchboot mit Elektromotor eingesetzt. Der Verein ist Mitglied der Föderation CLSCU und nimmt regelmäßig an Wettbewerben in Luxemburg und im Ausland teil.

Activités

Aktivitäten

Chaque année, l'association organise également un camp d'entraînement réunissant des participants du Luxembourg, d'Allemagne, des Pays-Bas et de Belgique. Des activités avec des jeunes sont également proposées à certaines occasions.

Afin de bénéficier de conditions plus favorables au début et à la fin de la saison, lorsque les eaux de la région d'Esch-sur-Sûre sont particulièrement froides, l'association souhaite pouvoir utiliser ponctuellement le lac de Weiswampach durant les mois d'avril, mai, septembre et octobre.

Les responsables du club veillent naturellement à adapter leurs activités afin de ne pas perturber le fonctionnement normal du site et les activités de loisirs autour du lac.

Le club accueille volontiers les visiteurs souhaitant découvrir le travail des chiens de sauvetage aquatique lors des entraînements organisés au lac de Weiswampach. Les séances ont généralement lieu le dimanche à partir de 12h00.



Photos :
WHEL

Einmal jährlich organisiert der Verein zudem ein Trainingscamp mit Teilnehmern aus Luxemburg, Deutschland, den Niederlanden und Belgien. Gelegentlich werden auch Aktivitäten mit Jugendlichen angeboten.

Da das Wasser in der Region Esch/Sauer insbesondere zu Beginn und am Ende der Saison sehr kalt ist, möchte der Verein in den Monaten April, Mai, September und Oktober zeitweise auf den See in Weiswampach ausweichen, wo angenehmere Bedingungen für Mensch und Hund herrschen.

Die Verantwortlichen des Vereins achten selbstverständlich darauf, ihre Aktivitäten so anzupassen, dass der reguläre Betrieb der Anlage und die Freizeitaktivitäten rund um den See nicht beeinträchtigt werden.

Der Verein freut sich über interessierte Besucher bei den regelmäßig stattfindenden Trainings am See in Weiswampach. Die Übungen finden in der Regel sonntags ab 12 Uhr statt.

Fête du Printemps - Elisabeth

Notre mascotte Pico



Unser Maskottchen Pico

Pico signifie « petit ami »

Un petit ami, c'est quelqu'un

- qui est là, même quand c'est difficile
- qui écoute sans juger
- qui aide sans donner d'ordres
- qui se montre respectueux et aimable avec tout le monde

Tout comme la bienveillance consiste à veiller les uns sur les autres, à se protéger mutuellement et à bien se traiter les uns les autres, Pico nous rappelle

- que chaque personne est importante – quelle que soit sa taille
- que les sentiments peuvent être vécus et exprimés
- Chacun est le bienvenu avec ses idées
- Nous traitons les autres comme nous aimerions être traités nous-mêmes
- Nous prenons soin les uns des autres pour que tout le monde se sente bien

Pico est un « petit ami » qui donne du courage et montre à quel point il est merveilleux de vivre ensemble dans le respect, et combien il est bon de créer des souvenirs et de rire ensemble.

Pico bedeutet „kleiner Freund“

Ein kleiner Freund ist jemand,

- *der da ist, auch wenn es schwierig ist*
- *der zuhört, ohne zu urteilen*
- *der hilft, ohne zu befehlen*
- *der respektvoll und freundlich mit allen umgeht*

Genau wie Bientraitance für aufeinander achten, sich gegenseitig schützen und gut miteinander umgehen steht, erinnert Pico uns daran

- *Jeder Mensch ist wichtig – egal wie groß oder klein er ist*
- *Gefühle dürfen gelebt und gezeigt werden*
- *Jeder ist mit seinen Ideen Willkommen*
- *Wir behandeln andere so, wie wir selbst behandelt werden möchten*
- *Wir geben gegenseitig aufeinander Acht damit es jedem gut geht*

Pico ist ein „kleiner Freund“, der Mut macht und zeigt, wie wunderbar ein respektvolles Miteinander ist und wie gut es tut gemeinsam Erinnerungen zu schaffen und zu lachen.

Frühjahrsfest - Elisabeth

Photos :
Elisabeth

07.05.2026



Événements

Ereignisse

- 61 Mai /
Mai
- 62 Juin /
Juni
- 63 Juillet /
Juli
- 64 Save the Date -
Catering beim Séi &
Afterwork beim Séi



Catering beim Séi

01.-02.08 & 08.-09.08 & 15.-16.08
Jeunesse BHB
Syndicat BIHOB
Jeunesse va Wäiswampich
Elterenvereinigung Wäiswampich



Afterwork beim Séi

14. August
Jeunesse BHB
Syndicat BIHOB
Jeunesse va Wäiswampich
Elterenvereinigung Wäiswampich

Administration communale
Om Leempuddel
L-9991 Weiswampach

T.: 97 80 75-10

Fax: 97 80 78

www.weiswampach.lu
info@weiswampach.lu

Heures d'ouverture/

Öffnungszeiten:

Lu, Ma, Me et Je: 08.30 - 11.30 et 13.00-16.30

Ve: 08.30 - 11.30 et 13.00 - 16.00

Rendez-vous en dehors des
heures d'ouverture possible /

Termine außerhalb der Öffnungszeiten möglich