

# COME ON LET'S SCOUT AGAIN!

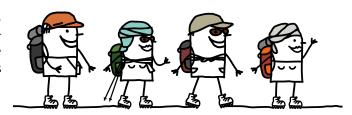
LIKE WE DID LAST SUMMER...



Seit Samstag, den 26. September 2020, ist das brandneu renovierte Heim der Pfadfindereinheit Johannes der Täufer Herbesthal bereit, Kinder von 6 bis 18 Jahren zu empfangen.

Das soziale Miteinander, das Zusammensein in der Natur, die Entstehung neuer Freundschaften, ... Dies sind Aspekte, die uns allen während der langen Ausganssperre gefehlt haben. Doch für das Wohl der Kinder ist nichts wichtiger!

Die Einheit der Pfadfinder Herbesthal ist eine große Familie, die aus einer Einheitsgruppe und 28 motivierten Leitern besteht. Zusammen bieten wir Kindern Erlebnisse sowie Erfahrungen und organisieren das jährliche Sommerlager. Nachdem wir ein wundervolles Lager mit den Baladins (6-8 Jahre), den Wölflingen (8-12 Jahre), den Eclaireuren (12-16 Jahre) und den Pionieren (16-18 Jahre) verbracht haben, sind wir wieder bereit, eine neues Pfadfinderjahr zu starten! Sollten Sie Interesse haben, kann Ihr Kind auch gerne bei einer Versammlung schnuppern kommen (samstags, von 9 Uhr 30 bis 12 Uhr). Übrigens, falls Sie über 18 Jahre sind und das Leiten einer Pfadfindergruppe ausprobieren möchten, sind Sie natürlich bei uns auch willkommen.



### Wanted: Pioniere

Du bist zwischen 16 und 18 Jahre alt? Du suchst Abenteuer, neue Erfahrungen, Freunde fürs Leben? Du hast freitagabends noch nichts vor? Dann bist du bei den Pios genau richtig! Unsere kleine Bande wartet nur noch auf dich.

Das kannst du bei uns erwarten: andere Jugendliche kennenlernen, deine Komfortzone verlassen, ein cooles Lager im Ausland organisieren und erleben! Dabei wirst du lernen deinen persönlichen Horizont zu erweitern und deine eigenen Grenzen zu testen. Gefällt dir das? Dann komm zu uns und lerne uns kennen damit wir zusammen feiern, lachen und Spaß haben können. Anfang Oktober fangen die Versammlungen wieder an. Falls du Fragen hast, komm einfach vorbei oder nehme Kontakt auf mit den Leitern oder den anderen Jugendlichen. Wir freuen uns schon auf dich, bis bald!

Weitere Informationen auch über unsere Facebook-Seite @scoutsherbesthal oder wenden Sie sich an unseren Einheitsleiter, Hendrik Loewenau (0476/60 67 95).





# COME ON LET'S SCOUT AGAIN!

LIKE WE DID LAST SUMMER...



Fraîchement rénové cet été, le local des scouts Saint Jean-Baptiste de Herbesthal accueille des enfants de 6 à 18 ans depuis le samedi 26 septembre 2020.

Se rassembler, participer à des activités au grand air, tisser des liens d'amitié; tout cela nous a bien manqué pendant ces longs mois de confinement...

Et pourtant rien n'est plus important pour le bien-être de chaque enfant!

L'unité scoute d'Herbesthal, c'est une équipe d'unité et 28 animateurs motivés qui se réunissent toute l'année pour animer des jeunes et organiser le camp d'été. Après des camps baladins (6-8 ans) et louveteaux (8-12 ans), éclaireurs (12-16 ans) et pionniers (16-18 ans) qui se sont déroulés à merveille ce dernier mois de juillet, l'année scoute est prête à reprendre de plus belle! Si le cœur vous en dit, n'hésitez pas à inscrire votre enfant pour qu'il participe aux réunions du samedi matin (9h30 - 12h).

Toutefois, si vous avez passé la barre des 18 ans et que vous désirez vous lancer dans l'animation, vous êtes les bienvenus chez nous.

### Wanted: pionniers/pionnières

Tu as entre 16 et 18 ans ? Tu as soif d'aventures et d'amitiés ? Tu ne fais rien de ton vendredi soir ? Alors rejoins l'équipe des pionniers ! Notre petite bande de potes n'attend plus que toi. Pour quoi faire ? Rencontrer d'autres jeunes, sortir de ta zone de confort et organiser ton super camp à l'étranger ! Lors de celui-ci, tu auras l'occasion d'apprendre l'esprit de la débrouille et de la vie en groupe tout en t'amusant. Viens nous rencontrer pour faire la teuf et participer aux activités.

On t'attend dès début octobre, alors n'hésite pas à passer le pas de la porte de notre local et à prendre contact avec les chefs ou les animés.

On a hâte de découvrir de nouveaux horizons avec toi, à très vite!

Pour de plus amples informations, contacteznous via la page facebook @scoutsherbesthal ou auprès de notre chef d'unité Hendrik Loewenau (0476/606795).







## NEU IN LONTZEN: LA BOÎTE À VRAC

Annick Schauergans freut sich, Sie in ihrem Lebensmittelgeschäft ,La boîte à Vrac' begrüßen zu dürfen! Das Geschäft befindet sich in den Cuisilux-Gebäuden (Chaussée de Liège 88-90). Eröffnung war am 23. Juni 2020

Was finden Sie im Angebot:

- Haushalts- und Unterhaltsprodukte in loser Form, fertig zum Gebrauch.
- Produkte für die persönliche Hygiene, die entweder lose (für die Selbstherstellung) oder gebrauchsfertig sind;
- Lebensmittel wie Nudeln, Hülsenfrüchte (Linsen, Kichererbsen usw.), Trockenfrüchte... die lose verkauft werden.
- verpackte Produkte wie Marmelade;
- Frischwaren, Saisongemüse und verschiedene Milchprodukte.

Abgerundet wird das Angebot durch verschiedene Schüttgutsäcke und Behälter, die Sie im Geschäft kaufen können.

Zusätzlich zu diesen Produkten bietet La boîte à Vrac in Kürze Workshops zu verschiedenen Bereichen an.

La boîte à Vrac in Lontzen ist das Lebensmittelgeschäft, welches Lokal, Vernunft, Qualität und Service mit einem Lächeln vereint.

Annick erzählt uns von ihrem Werdegang und was sie motivierte, ihr Lebensmittelgeschäft zu eröffnen: "Ich bin gelernte Krankenschwester. Mein Ziel war es, mich in einer Tätigkeit entwickeln zu können, die eine persönliche große Herzensangelegenheit ist. Was gibt es Schöneres, als deine Arbeit so zu leben wie das tägliche Leben. Nach Marktanalyse und Crowdfunding eröffnete ich dieses Lebensmittelgeschäft. Natürlich nicht, ohne dieses Projekt sorgfältig mit meiner Familie überlegt zu haben. Ich gebe meinen Kunden die Ratschläge weiter, die mir gegeben wurden, es ist wirklich ein Ort des Austausches und der Weitergabe von Erfahrungen. Ich selbst möchte noch viel lernen und meine Kunden helfen mir täglich dabei. Eine ständiges sich Hinterfragen ist notwendig, um auf die Bedürfnisse und Wünsche der Kunden eingehen zu können. Daher ist es unbedingt erforderlich, Workshops anbieten zu können. Die Workshops, die wir auf Ebene der Lebensmittelgeschäfte anbieten, werden von Fachleuten auf ihrem jeweiligen Gebiet angeboten (Herstellung von Haushaltsprodukten, Herstellung von Seife oder festem Shampoo, Lernen, ein gesundes Frühstück zuzubereiten, ohne das Portemonnaie zu sprengen ...). Ich hoffe, Sie bald kennenzulernen und ihre Bekanntschaft zu machen. Bis bald!"

### ÖFFNUNGSZEITEN

MO.geschlossenDI., MI., FR.9:30 – 18:00 UhrDO.9:30 – 19:30 UhrSA.9:30 – 17:00 Uhr

Diese Informationen wurden vom ADL-Team (die Lokale Entwicklungsagentur) von Lontzen, Bleiberg und Welkenraedt gesammelt. Die Aufgabe der ADL besteht darin, die Entwicklung der lokalen Wirtschaft zu unterstützen und zu fördern. Die gesamte Mannschaft verfolgt das gleiche Ziel: unserem Gebiet einen Mehrwert zu bieten! Die Lokale Entwicklungsagentur ist DAS Relais

Die Lokale Entwicklungsagentur ist DAS Relais der Wirtschaftswelt der Gemeinden Lontzen, Bleiberg und Welkenraedt!

### ADL Lontzen-Plombières-Welkenraedt

Rue du Chemin de Fer 25 4850 Plombières 087/78 32 41 adl.lpw@outlook.be



## **NOUVEAU À LONTZEN: LA BOÎTE À VRAC**

Annick Schauergans est heureuse de vous accueillir dans son épicerie La boîte à Vrac ! Située Chaussée de Liège 88-90 dans les bâtiments de Cuisilux, elle a ouvert ses portes le 23 juin dernier.

Vous y trouverez:

- un rayon de produits pour l'entretien de la maison en vrac (pour le fait maison) mais aussi déjà prêts à l'emploi;
- un rayon de produits pour l'hygiène corporelle avec à nouveau du vrac (pour le fait maison) et du prêt à l'emploi;
- un rayon de produits alimentaires en vrac comme, des pâtes, des légumineuses (lentilles, pois chiche...), des fruits secs;
- des produits emballés comme de la confiture ;
- des produits frais, légumes de saisons et différents produits laitiers.

L'offre est complétée par divers sacs à vrac et contenants que vous pourrez acheter au sein de l'épicerie. En plus de ces produits, la boîte à Vrac proposera prochainement des ateliers dans différents domaines. La boîte à Vrac à Lontzen, c'est l'épicerie qui allie le local, le raisonné, la qualité et le service avec le sourire!

Annick nous explique son parcours et ce qui l'a motivée à ouvrir son épicerie : « Infirmière de profession, je voulais pouvoir m'épanouir dans un travail qui me tenait à cœur. Quoi de mieux que de vivre son travail comme on vit sa vie quotidienne! Une étude de marché et un crowdfunding plus loin, et j'ai ouvert cette épicerie. Un projet mûrement réfléchi avec toute la famille. J'y prodigue les conseils que l'on m'a donnés, c'est vraiment un endroit d'échanges et de transmissions. J'ai encore des choses à apprendre et des clients m'en apprennent encore tous les jours. Une perpétuelle remise en question est nécessaire pour pouvoir rester à l'écoute des besoins et des demandes des clients, donc c'est tout à fait essentiel de pouvoir leur présenter des ateliers. Les ateliers que l'on va proposer au niveau de l'épicerie seront donnés par des professionnelles dans leurs domaines (faire ses produits ménagers, faire du savon ou du shampoing solide, apprendre à faire un petit-déjeuner sain sans se ruiner...). J'espère pouvoir vous rencontrer prochainement et faire votre connaissance. A bientôt !»



VENEZ LUI RENDRE VISITE...

LU. fermé MA., ME., VE 9H30 – 18H0 JE. 9H30 – 19H3 SA. 9H30 – 17H0





Ces informations ont été recueillies par **l'Agence de Développement Local (ADL)** de Lontzen-Plombières-Welkenraedt. Le rôle de l'ADL est de soutenir et favoriser le développement de l'économie locale en encourageant et stimulant la création de projets apportant une plus-value et/ou favorisant la création d'emplois sur le territoire concerné.

### ADL Lontzen-Plombières-Welkenraedt

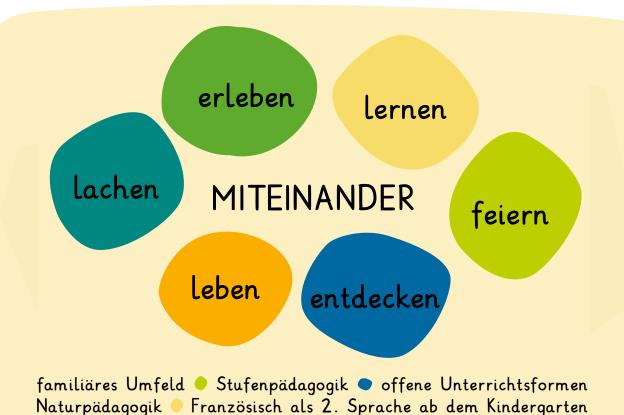
Rue du Chemin de Fer 25 4850 Plombières 087/78 32 41 adl.lpw@outlook.be





Wegen Renovierungsarbeiten schließt der **Okay Lontzen** ab dem **26. Oktober 2020** für 4 Wochen. Die Wiedereröffnung erfolgt am **20. November 2020.** 

En raison de travaux de rénovation, l'**Okay Lontzen** sera fermé pendant 4 semaines à partir du **26 octobre 2020.** La réouverture aura lieu le **20 novembre 2020.** 



förderpädagogisches Konzept • Elternkooperation • Klassenfahrten









Wir laden alle interessierten Eltern mit ihren Kindern ein, sich unsere Schulen und Kindergärten anzusehen.

Information und Anmeldung unter +32 87 63 20 88 und sekretariat.walo@schulelontzen.be

www walnot-obotoc

Neues Beratungsangebot für Gebäudeeigentümer

## BESITZEN SIE EINE UNTER-GENUTZTE ODER LEER-STEHENDE IMMOBILIE?

Die WFG Ostbelgien bietet in Zusammenarbeit mit sieben hiesigen Architekten/-innen ein Beratungsangebot für Immobilieneigentümer in den Gemeinden Eupen, Lontzen und Raeren an.

Dieses Beratungsangebot soll Immobilieneigentümer und ihre Angehörigen dabei unterstützen, die Nutzung ihres Gebäudes oder ihres Appartements zu Wohnzwecken zu verbessern. Dabei geht es um Immobilien, die ganz oder teilweise leer stehen, nur wenig genutzt werden oder deren zukünftige Nutzung unklar ist, z.B. weil die Bewohner bereits älter sind und noch keinen Nachfolger für ihr Gebäude gefunden haben. Insbesondere soll dazu beraten werden, wie zusätzlicher Wohnraum erschlossen, geschaffen oder bestehender Wohnraum besser genutzt werden kann.

Wie kann man ein Gebäude in mehrere Wohneinheiten unterteilen? Was könnte aus ungenutzten Etagen oder Gebäudeteilen gemacht werden? Wie kann ein Einfamilienhaus in ein Mehrparteienhaus umgewandelt werden? Solche oder andere Fragen können Immobilieneigentümer im Einzelgespräch mit einem Architekten oder einer Architektin besprechen.

Das Beratungsangebot besteht aus ein bis zwei Gesprächen von etwa einer Stunde. Das Angebot ist zu 100% unverbindlich. Eigentümer, die das Angebot nutzen möchten, müssen einen einseitigen Fragebogen zu ihrem Gebäude ausfüllen und ihn gemeinsam mit Fotos vom Gebäude per E-Mail oder per Post an die WFG Ostbelgien schicken. Der Fragebogen steht zum Download unter www.baukultur.be zur Verfügung. Das Kontingent des Angebotes ist begrenzt. Es wird eine Eigenbeteiligung in Höhe von 50 Euro erhoben.

Das Beratungsangebot findet im Rahmen des LEADER-Projektes "Nachhaltig Wohnraum planen" statt. Sieben hiesige Architekten, die sich sehr gut im Themenfeld "Umbauen und Renovieren" auskennen, nehmen daran teil.

Infos: Marianka Lesser, marianka.lesser@wfg.be Herausgeber/Editeur: WFG Ostbelgien VoG, Hütte 79/20, 4700 Eupen, Belgien

**Tel:** +32/87/56 82 01, Fax: +32/87/74 33 50 **www.wfg.be** 



Bei diesem Einfamilienhaus wurde zusätzlicher Wohnraum und mehr Licht im Gebäude durch einen Anbau geschaffen. / Dans cette maison individuelle, une extension a permis d'augmenter l'espace de vie et la lumière dans le bâtiment.

Nouveau service pour les propriétaires de bâtiments

## VOUS POSSÉDEZ UNE PROPRIÉTÉ SOUS-UTILISÉE OU VACANTE?

En coopération avec sept architectes locaux, le WFG Ostbelgien offre une série de conseils aux propriétaires de biens immobiliers dans les communes d'Eupen, de Lontzen et de Raeren.

Ce service de conseil est destiné à aider les propriétaires et leurs proches à améliorer l'utilisation de leur immeuble ou appartement à des fins résidentielles. Il s'agit de propriétés qui sont totalement ou partiellement vacantes, peu utilisées ou dont l'utilisation future n'est pas claire, par exemple parce que les résidents sont déjà âgés et n'ont pas encore trouvé de successeur pour leur immeuble. En particulier, des conseils doivent être fournis sur la manière dont l'espace de vie supplémentaire peut être développé, créé ou dont l'espace de vie existant peut être mieux utilisé.

Comment un bâtiment peut-il être divisé en plusieurs unités d'habitation? Que faire des étages ou des parties de bâtiments inutilisés? Comment une maison individuelle peut-elle être transformée en un immeuble d'appartements? Les propriétaires de biens immobiliers peuvent discuter de ces questions ou d'autres avec un architecte lors d'un entretien individuel.

Le service de consultation consiste en une ou deux réunions d'environ une heure. L'offre est 100% non contraignante. Les propriétaires qui souhaitent profiter de l'offre doivent remplir un questionnaire d'une page sur leur bâtiment et l'envoyer avec des photos du bâtiment par courriel ou par courrier à WFG Ostbelgien. Le questionnaire peut être téléchargé à l'adresse www.baukultur.be. Le contingent de l'offre est limité. Une contribution personnelle de 50 euros est demandée.

Ce service de conseil fait partie du projet LEADER "Planification durable du logement". Sept architectes locaux, qui connaissent très bien le domaine de la "reconversion et de la rénovation", y participent.

## SANKT HUBERTUS UND SEIN BISCHOFSSTAB ET SA CROSSE D'ÉVÊQUE

## **SAINT-HUBERT**

Im rechten Seitenaltar der Sankt Hubertus Kirche in Lontzen steht eine wunderschöne Statue des Hl Pfarrpatrons der Heilige Hubertus.

Dieser Seitenaltar, der Hauptaltar sowie der andere Seitenaltar, mit einer Statue der Mutter Gottes mit Zepter und Kind Jesu, wurde, nachdem der Anstrich der Kirche im Jahr 2013 vollständig restauriert wurde, im Jahr 2017 restauriert.

Auf alten Postkarten sieht man, dass der Hl. Hubertus einen Bischofsstab in der rechten Hand hält. Dieser Bischofsstab war seit vielen Jahrzehnten verschwunden. Lediglich einige ältere Lontzener Pfarrangehörige können sich daran erinnern.

Vor einigen Monaten tauchte dieser Stab in einem Schrank der Sakristei wieder auf. Er war beschädigt, und man erzählt, dass er in den 60er Jahren als Stab für den Hl Nikolaus in der Schule gedient hat.

In Zusammenarbeit zwischen dem Kirchenfabrikrat und dem Verkehrs- und Verschönerungsverein Lontzen wurde dieser Stab von Frau Delphine Gourdon aus Lüttich, die schon im Jahr 2013 und 2017 die Arbeiten in der Kirche leitete, restauriert.

Zur Kirmessonntaasmesse wurde der Stab wieder an seinem ursprünglichen Platz installiert.

Im Kirchenfenster, rechts neben dem Hauptaltar sieht man auch den Hl. Hubertus als Jäger und einen Hirsch mit einem Kruzifix im Geweih, bevor er später, im Jahre 705, der 2. Bischof von Lüttich als Nachfolger des HL Lambertus wurde.

Dans l'autel latéral droit de l'église St Hubert classée de Lontzen se trouve une très belle statue de St-Hubert, le saint patron de l'église paroissiale.

Cet autel latéral, tout comme le maître autel et l'autel latéral gauche avec une statue de la Vierge Marie portant l'enfant Jésus et un sceptre, ont été restaurés en 2017, après que les peintures de l'église aient été entièrement restaurées en 2013.

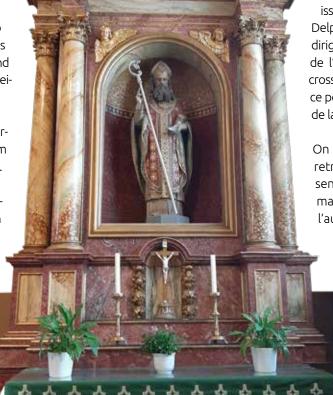
Sur d'anciennes cartes postales, on reconnait que ce St Hubert tenait une crosse d'évêque dans sa main droite. Celle-ci avait disparu depuis de nombreuses décennies. Seuls quelques paroissiens âgés pouvaient s'en souvenir.

> Voici quelques mois, cette crosse fut retrouvée dans le fond d'une armoire de la sacristie. Elle était assez endommagée et aurait servi comme crosse de St Nicolas à l'école de Lontzen dans les années 60...

> > La fabrique de l'Eglise en collaboration avec le Syndicat d'Initiatives de Lontzen ont fait en sorte que cette crosse puisse être restaurée par Madame Delphine Jourdon qui avait déjà dirigé les travaux de restauration de l'église en 2013 et 2017. La crosse a ainsi pu retrouver sa place pour la kermesse du dimanche de la kermesse de Lontzen.

On peut signaler ici que nous retrouvons une autre représentation de St Hubert dans le magnifique vitrail à droite de l'autel majeur. Il y est repré-

> senté en chasseur avec un cerf portant une croix entre ses deux bois, avant de devenir plus tard en l'an 705 le deuxième évêaue de Liège, comme successeur de St Lambert.



## BUCH AUF PLATT LIVRE EN PATOIS



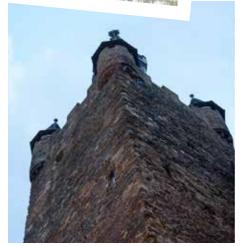
Das Buch ist erhältlich im Finanzdienst der Gemeinde zum Preis von 15,00€.

Le livre est disponible au service finance de la commune au prix de 15,00€.











## STONEMAN ARDUANA

## EIN WIRKLICH HARTER BROCKEN FÜR DAS TEAM FATHER&SON

Gestartet sind wir in Robertville, von einem Stoneman Partnerhotel morgens gegen 9 Uhr, nachdem man uns das Starterpaket mit der Stempelkarte ausgehändigt hatte. Hier sollten wir uns dann am Abend des 2. Tages wieder zurückmelden. Bis dahin lagen über 180 km Strecke und 3400 Höhenmeter vor uns.

Wir fanden uns recht schnell mit den gelben Hinweisschildern zurecht, lediglich das Auffinden des ersten Checkpoints war ein Zufall, wir wussten nicht so recht, wie sie aussehen. Die ersten Kilometer waren fantastisch und ohne große Anstrengung zu fahren. Wir genossen die herrliche Landschaft und freuten uns über jede Herausforderung. Es ging so ziemlich jeden Berg hinauf und wieder hinunter, über schmale Trampelpfade mit Schotter, Wurzeln und Gefälle das man fast schon auf dem Hinterrad sitzend bewältigen musste. Es waren mitunter zermürbende Aufstiege, gefolgt von berauschenden Abfahrten in einer überwältigend schönen Landschaft.

Die Gedanken an ein 4-Gängemenü und ein paar leckere Belgische Bierchen am Abend hielten uns auf Trapp. Nach fast 9 Stunden Fahrt erreichten wir - ziemlich erschöpft unser Etappenziel in Ouren.

Die Partnerhotels sind sehr gut auf Stoneman-Gäste vorbereitet, in gemütlicher Atmosphäre gibt es ein Abendessen, das Frühstück ist reichhaltig und Verpflegung für unterwegs gibt es in Ouren sogar mit Müsliriegel und eigens hergestelltem Energie-Getränk.

Am Morgen ging es wieder um 9 Uhr los, zum Glück wussten wir nicht, dass der schwierigere und längere Abschnitt jetzt vor uns lag. Das Hinterteil schmerzte auf dem Sattel aber die Erwartung auf die nächste Herausforderung ließ uns den Schmerz sehr schnell wieder vergessen.

Die Bremsscheiben gerieten ins Glühen und ein paarmal gab es beim Vater leichte Stürze bei den Abfahrten - aber alles noch im grünen Bereich. Den Gedanken was wohl passieren könnte, wenn Bremsen versagen oder einem ein Wildschwein ins Rad läuft, muss man schnell wieder verdrängen, sonst kann man das Tempo nicht halten. Den Checkpoint bei Born fanden wir mal wieder zufällig. Insgesamt waren es an der ganzen Strecke 3 Checkpoints, die sehr leicht zu übersehen sind.

Die letzten Kilometer von Malmedy zum Signal de Botrange und dann zurück nach Robertville hielt uns nur noch der starke Wille "wir schaffen es" auf Kurs. #jedenverdammtenberg wurde zu unserem Slogan. Zum Schluss waren es 12 Stunden Fahrt bis wir unser Hotel in Robertville erreichten. Unser Streckenzähler zeigte für die gesamte Strecke über 190 Km an, ein paarmal hatten wir Schilder übersehen und mussten wieder umkehren. Total erschöpft aber überglücklich nahmen wir unsere Trophäen in Empfang, es war vollbracht, Vater mit 70 und Sohn mit 40 Jahren gehören zu den Finishern des Stoneman Arduenna. Alles in Allem ein tolles, unvergessliches Erlebnis für Vater und Sohn.



Wenn es uns möglich ist, einen weiteren Stoneman zu bezwingen, dann aber in 3 Etappen oder mit E-MTB oder an der Küste;-). Große Bewunderung haben wir für jene Mountainbiker, die diese Marathonstrecke an einem Tag zurücklegen, es schien uns fast unmöglich dies zu schaffen.

Danke an Roland Stauder und sein Team und an alle anderen, die diesen Marathon in unserem wunderschönen Ostbelgien ermöglicht haben.

Helmut und Johannes Grenner

## STONEMAN ARDUANA

## UN DÉFI TRÈS DIFFICILE POUR L'ÉQUIPE PÈRE & FILS

Nous avons démarré à Robertville, d'un hôtel partenaire de Stoneman, vers 9 heures du matin après avoir reçu le paquet de départ avec la carte tampon. Nous devions en rendre compte dans la soirée du deuxième jour. A ce momentlà, nous aurions plus de 180 km de distance parcourue et 3400 mètres de dénivelé derrière nous.

Nous avons trouvé notre chemin assez rapidement avec les panneaux jaunes, mais la découverte du premier point de contrôle était une coïncidence, car nous ne savions pas vraiment à quoi il ressemblait. Les premiers kilomètres ont été fantastiques et sans trop d'efforts à faire. Nous avons apprécié le beau paysage et nous nous réjouissions pour chaque défi. Nous avons parcouru presque toutes les montées sur des sentiers étroits avec du gravier, des racines et des pentes assis sur notre roue arrière. Les montées étaient parfois exténuantes, suivies de descentes exaltantes dans un paysage d'une beauté époustouflante.

La pensée d'un menu à 4 plats et de quelques délicieuses bières belges nous a maintenus en course. Après presque neuf heures de route, nous avons atteint, assez épuisés, notre destination de première étape à Ouren.

Les hôtels partenaires sont très bien préparés pour les clients de Stonemen. Il y a un dîner dans une atmosphère chaleureuse, le petit déjeuner est riche et il y a même un bar à muesli et une boisson énergétique spécialement produite pour le voyage à Ouren.

Le lendemain, nous avons redémarré à 9 heures. Heureuse-

ment nous ne savions pas que la section la plus difficile et la plus longue nous attendait. La selle nous a rendu notre arrière-train douloureux, mais l'attente du prochain défi nous a fait oublier la douleur très rapidement.

Les disques de frein se sont mis à briller et à quelques reprises, le



père a quelques fois chuté, mais sans gravité. Nous devions oublier ce qui pourrait arriver si les freins lâchaient ou si un sanglier nous heurtait si nous voulions garder notre vitesse. Nous avons trouvé le point de contrôle à Born par pur hasard. En tout, il y avait trois points de contrôle sur tout le trajet, mais pas toujours évident à trouver. Les derniers kilomètres de Malmedy au signal de Botrange et le retour à Robertville n'ont été atteints que grâce à notre volonté d'y arriver. « Jedenverdammtenberg » est devenu notre slogan. Finalement, il nous a fallu 12 heures de route pour atteindre notre hôtel à Robertville. Notre compteur kilométrique indiquait au total 190 km suite à quelques panneaux de signalisation loupés.

Totalement épuisés, mais ravis de recevoir nos trophées, nous pouvons dire que c'est chose faite. Un père de 70 ans et un fils de 40 ans font partie des finisseurs de l'Arduenna Stoneman. Dans l'ensemble, une grande expérience inoubliable pour père et fils. S'il nous est possible de vaincre un autreStonemen, nous le ferons en 3 étapes ou avec un E-MTB ou encore à la côte. Nous avons une grande admiration pour ces vététistes qui parcourent cette distance marathonienne en un jour. Cela nous semblait presque impossible à réussir.

Merci à Roland Stauder et à son équipe ainsi qu'à tous ceux qui ont rendu possible ce marathon dans notre belle Belgique côté Est.

Helmut und Johannes Grenner
Walhorn





## MILCHVIEHBETRIEB KESSEL MILCHAUTOMAT IN LONTZEN

Interview Thomas und Nico Kessel

Der Milchviehbetrieb der Familie Kessel, gelegen in der Schlossstraße in Lontzen (Krickelhausen), wird in der 3. Generation von den Brüdern Nico und Thomas betrieben. Großvater Leo Kessel hat den Betrieb 1949 von seinem Onkel gekauft und seit 1951 mit der Großmutter bewirtschaftet. Damals wurden rund 20 Kühe gemolken und einige Schweine gemästet. Die Eltern der beiden Brüder haben den Betrieb im Jahre 1978 übernommen. Sie bauten einen neuen Laufstall, um den etwa 60 Kühen mehr Komfort und Bewegung zu gewährleisten. Nico ist 2003 und Thomas 2006 in den elterlichen Betrieb eingestiegen. Sie haben einen neuen Stall gebaut, um mehr Tiere halten zu können, da nun 3 Familien davon leben mussten. Heute arbeiten die Brüder allein auf dem Hof dank viel Technik und täglicher Unterstützung ihrer Eltern. Aktuell werden rund 160 Kühe morgens und abends gemolken.

### Herr Kessel: Seit neustem bieten Sie an Ihrem Hof den Bürgern einen Automaten zur Entnahme von Frischmilch. Was hat Sie zu diesem Schritt bewogen?

Die Idee eines Milchautomaten hatten wir schon länger, jedoch bedeutet dies wieder eine Investition, die gut überlegt werden muss aufgrund der noch immer anhaltenden leider schwierigen Milchpreise.

In der heutigen Zeit ist es wichtig, umzudenken und sich ein weiteres Standbein aufzubauen.

Ein Teil der Bevölkerung ist mehr und mehr bedacht, lokal zu kaufen. In der Großgemeinde Lontzen gab es bis zum jetzigen Zeitpunkt noch keinen direkten Verkauf von frischer Rohmilch.

Für uns ist der direkte Verkauf auch eine Art Wertschätzung unserer täglichen Arbeit. Bisher ist die Resonanz der Bevölkerung positiv, und es ist schön zu sehen, wo unsere Milch "hingeht". Der sich ergebene soziale Kontakt ist sehr schön und wichtig im Gegensatz zum Tankwagen, der unsere Milch abholt und weiterverarbeitet. Bei Letzterem können wir nicht nachvollziehen in welchem Produkt sich unsere Milch befindet. Ein kleines Pläuschchen mit den Mitmenschen bereitet immer Freude. Wir sehen auch viele Eltern mit ihren Kindern, die dann auch gerne mal die Kühe

schauen kommen und sehen, woher das Produkt "Milch" kommt. Neben frischer Rohmilch verkaufen wir frische Eier insofern wir genügend Eier haben.

## Was glauben Sie: Wird die Covid-19 Pandemie einen Einfluss auf die Entwicklung des Regionalen/Lokalen Marktes nehmen?

Die Covid-19 Pandemie hat sicherlich dazu beigetragen, dass die Menschen lokaler einkaufen. Unser Milchautomat wurde zu Beginn der Corona-Krise eröffnet, und dies war sicherlich ein guter Zeitpunkt für uns. Wir denken, dass leider nur ein Bruchteil der Verbraucher ihr Kaufverhalten auch weiterhin lokal richten.

## Die Hygieneauflagen seitens der Afsca sind in den letzten Jahren deutlich verschärft worden. Was bedeutete dies für Ihren Betrieb?

Ein landwirtschaftlicher Betrieb ist mit viel Bürokratie verbunden, welche in den letzten Jahren stets zugenommen hat. Jeder "Schritt" des Betriebes muss schriftlich verfolgbar sein. Die Hygiene und Sauberkeit des Betriebes muss gewährleistet sein und wird seitens der Afsca strengstens überwacht.

## Nach der Geburt eines Kalbes erhält das Neugeborene eine Ohrmarke, gleichzeitig entnimmt man eine DNA-Probe. Können Sie uns kurz den Sinn dieses Verfahrens erläutern?

Unmittelbar nach der Geburt eines Kalbes wird dem Kalb eine DNA-Probe entnommen, welche zum Labor weggeschickt wird. Dies dient der Registrierung des Kalbes und Nachverfolgbarkeit, d.h. wo und wann es geboren ist. Anschließend erhält das Kälbchen einen Rinderpass worauf folgendes vermerkt ist: Herkunft, Geschlecht, Rasse, usw. Dieser Rinderpass ist wie unser Personalausweis.



# Die letzten Sommer waren sehr trocken. Beeinträchtigt dies Ihre Arbeit? Müssen mittelfristig Veränderungen im täglichen landwirtschaftlichen Betrieb angedacht werden?

Die letzten trockenen Sommer haben die gesamte Landwirtschaft stark beeinträchtigt. In unserem Falle bedeutet dies, dass wir nicht genügend Futter für unsere Tiere haben und Futter beikaufen müssen. Dies ist wieder mit Mehrkosten verbunden. Wir denken schon, dass wir langfristig den Anbau von Futter überdenken müssen und auf Pflanzen und Rohstoffe zurückgreifen, welche wesentlich resistenter sind und weniger Wasser benötigen. Die Landwirte können eine Erntekommission einberufen im Falle

von starker Trockenheit und erhalten dort eine kleine Entschädigung. Die Erntekommission macht eine Schätzung des Verlustes der Ernteerträge. Dies wird wiederum von der Wallonischen Region überprüft und nachgewiesen, woraufhin teilweise Entschädigungen bewilligt werden. Dies ist ebenfalls mit viel Bürokratie verbunden und ist eine sehr langwierige Prozedur. Wie bereits in den letzten zwei Jahren haben wir auch dieses Jahr die Erntekommission einberufen und jetzt heißt es abwarten.

### Sind ein Teil Ihrer Wiesen für Wanderer zugänglich?

Ja durch unsere Wiesen verlaufen knapp 8 Kilometer Fußweg. Leider werden die Fußwege manchmal verlassen und das Gras für unsere Kühe platt getreten. Wir sind gerne bereit unsere Wiesen für Wanderer zugänglich zu halten, jedoch sollten diese respektvoll behandelt werden. Die Fußwege, die unsere Wiesen durchqueren, bringen einen Arbeitsaufwand und leider einige Probleme mit sich. Häufig werden die Tore nicht wieder verschlossen, Müll in der Wiese liegen gelassen oder Hundekot (Bakterien gelangen so ins Futter) nicht aufgehoben.

Wenn wir einen kleinen Appell an die Gemeinde machen dürfen, würden wir uns über das Anbringen von Hundekottüten in der Gemeinde freuen. Das Schlimmste sind Trinkdosen, die beim Mähen mit aufgenommen werden, anschließend ins Tierfutter gelangen und tödlich für die Tiere sind.

Zum Abschluss möchten wir noch erläutern, dass die Landwirtschaft stets auf Nachhaltigkeit bedacht ist. Es werden nur GVO (keine gentechnisch veränderten Futtermittel) freie Futtermittel verwendet. In unseren Flächen haben wir einige Natura 2000 Flächen. Unsere Bachläufe sind auf beiden Seiten großzügig eingezäunt und somit entsteht Wildwuchs und bietet vielen Tieren Lebensraum.



# L'EXPLOITATION LAITIÈRE KESSEL DISTRIBUTEUR AUTOMATIQUE DE LAIT

Interview de Thomas et Nico Kessel

située dans la Schlossstraße à Lontzen (Krickelhausen) est dirigée par la troisième génération, les frères Nico et Thomas. Le grand-père Leo Kessel a acheté la ferme à son oncle en 1949 et la gère avec sa grand-mère depuis 1951. À cette époque, une vingtaine de vaches étaient traites et certains porcs étaient engraissés. Les parents des deux frères ont repris l'entreprise en 1978. Ils ont construit une nouvelle étable pour offrir plus de confort et de mouvement aux quelques 60 vaches. Nico a rejoint la ferme parentale en 2003 et Thomas en 2006. Ils ont construit une nouvelle étable pour garder plus d'animaux, car maintenant 3 familles doivent y vivre. Aujourd'hui, les frères travaillent seuls à la ferme grâce à la technologie et au soutien quotidien de leurs parents. Actuellement, environ 160 vaches sont traites le matin et le soir.



# M. Kessel: Récemment, vous avez commencé à installer des distributeurs automatiques pour le retrait de lait frais pour les citoyens. Qu'estce qui vous a incité à prendre cette mesure?

Nous avions l'idée d'un distributeur automatique de lait depuis un certain temps déjà, mais il s'agit là encore d'un investissement qui doit être bien réfléchi en raison des prix du lait malheureusement difficiles qui persistent encore.

De nos jours, il est important de repenser et de se construire un autre pilier de base. Une partie de la population est de plus en plus désireuse d'acheter local. Dans la grande commune de Lontzen, il n'y a pas encore eu de vente directe de lait frais. Pour nous, la vente directe est aussi une sorte d'appréciation de notre travail quotidien. Jusqu'à présent, la réaction de la population a été positive et il est agréable de voir où "va" notre lait. Le contact social est également très agréable et important, contrairement au camion-citerne qui collecte et traite notre lait. Avec ce dernier, nous ne pouvons pas savoir dans quel produit se trouve notre lait. Une petite discussion avec nos citoyens est toujours un plaisir. Nous voyons aussi de nombreux parents avec leurs enfants, qui viennent ensuite regarder les vaches et voir d'où provient le produit "lait".

Outre le lait frais, nous vendons des œufs frais pour autant que nous en ayons suffisamment.

## Qu'en pensez-vous : la pandémie de Covid-19 aura-t-elle un impact sur le développement du marché régional/local ?

La pandémie de Covid-19 a certainement aidé les gens à faire leurs achats localement. Notre distributeur de lait a été ouvert au début de la crise de Corona et c'était certainement un bon moment pour nous.

Nous pensons que, malheureusement, seule une fraction des consommateurs continuent à orienter leur comportement d'achat au niveau local.

## Les exigences en matière d'hygiène imposées par l'Afsca ont été considérablement renforcées ces dernières années. Qu'est-ce que cela a signifié pour votre entreprise?

Une entreprise agricole est liée à beaucoup de bureaucratie qui a augmenté régulièrement ces dernières années. Chaque "étape" de l'entreprise doit être traçable par écrit. L'hygiène et la propreté de l'exploitation doivent être garanties et sont strictement contrôlées par l'Afsca.

## Après la naissance d'un veau, le nouveau-né reçoit une marque à l'oreille et un échantillon d'ADN est prélevé en même temps. Pouvez-vous expliquer brièvement le but de cette procédure ?

Immédiatement après la naissance d'un veau, un échantillon d'ADN est prélevé sur le veau et envoyé au laboratoire. Cela permet d'enregistrer le veau et de le tracer, c'est-à-dire de savoir où et quand il est né. Le veau reçoit ensuite un passeport bovin sur lequel sont notés l'origine, le sexe, la race, etc. Ce passeport pour le bétail est comme notre carte d'identité.

## Les derniers étés ont été très secs. Cela affecte-t-il votre travail ? Faut-il envisager des changements dans l'exploitation agricole quotidienne à moyen terme ?

Les derniers étés secs ont gravement affecté l'ensemble du secteur agricole. Dans notre cas, cela signifie que nous n'avons pas assez de nourriture pour nos animaux et que nous devons acheter de la nourriture. Ceci est à nouveau associé à des coûts supplémentaires.

Nous pensons déjà qu'à long terme, nous devons repenser la culture du fourrage et utiliser des plantes et des matières premières beaucoup plus résistantes et nécessitant moins d'eau. Les agriculteurs peuvent faire appel à une commission de récolte en cas de forte sécheresse et recevoir une petite compensation. La commission de récolte fait une estimation de la perte du rendement de la récolte. La Région wallonne vérifie et prouve cette affirmation et accorde ensuite une compensation partielle. Cela implique également beaucoup de bureaucratie et constitue une procédure très longue. Comme ces deux dernières années, nous avons également convoqué la commission de récolte cette année et nous devons maintenant attendre de voir.

## Certaines de vos prairies sont-elles accessibles aux randonneurs ?

Oui, près de 8 kilomètres de sentiers traversent nos prairies. Malheureusement, les sentiers sont parfois abandonnés et l'herbe pour nos vaches est aplatie. Nous sommes heureux de garder nos prairies accessibles aux randonneurs, mais elles doivent être traitées avec respect.

Les sentiers qui traversent nos prairies apportent beaucoup de travail et malheureusement



quelques problèmes. Souvent, les portes ne sont pas refermées, les déchets sont laissés dans le pré ou les excréments des chiens (les bactéries pénètrent dans la nourriture) ne sont pas ramassés. Si nous pouvons faire un petit appel aux autorités communales, nous serions heureux de faire placer des sacs d'excréments pour chiens dans la commune. Le pire, ce sont les canettes, qui sont ramassées lors de la fauche, puis se retrouvent dans la nourriture des animaux et sont mortelles pour ces derniers.

Enfin, nous voudrions expliquer que l'agriculture est toujours préoccupée par la durabilité. Seuls des aliments pour animaux sans OGM (pas d'aliments génétiquement modifiés) sont utilisés. Dans nos régions, nous avons quelques zones Natura 2000. Nos ruisseaux sont généreusement clôturés des deux côtés, créant ainsi une croissance sauvage et offrant un habitat à de nombreux animaux.

# WENIGER IST MEHR

## DIE LONTZENER GRUNDSCHÜLER GEHEN AUF ENERGIEJAGD

Die Gemeinde Lontzen hat im Mai 2019 dem integrierten Klimaplan der Deutschsprachigen Gemeinschaft zugestimmt. Dieser setzt sich zum Ziel, bis 2030 die CO<sub>2</sub>-Emissionen der DG um 40% zu reduzieren, um die Erderwärmung und ihre Folgen für Menschen und Umwelt auf ein annehmbares Ausmaß abzubremsen. Neben dem Ausbau der lokal vorhandenen erneuerbaren Energien (Windparkprojekt der Gemeinde Raeren, Fotovoltaik-Anlagen) und der Verbesserung der strukturellen Energieeffizienz von Gebäuden (Wechsel auf LED-Beleuchtung, Wärme-Dämmung, ...) spielt die ressourcenschonende Energienutzung im Alltag eine verkannte, doch bedeutsame Rolle bei der Erreichung dieses Ziels.

Die eigene Energienutzung zu hinterfragen, haben sich alle drei Schulen der Gemeinde Lontzen in den letzten zwei Schuljahren vorgenommen mit ihrer Teilnahme am LEADER-Projekt Generation Zero Watt. Das Projekt wird zu 90% von der Wallonischen Region und von der Europäischen Union finanziert, während die Genossenschaft Courant d'Air aus Elsenborn 10% der Kosten und die Projektumsetzung übernimmt.

Dabei nahmen die Oberstufen-Schüler ihr eigenes Schulgebäude zum Gegenstand einer Jagd auf die Energiefresser, welche Courant-d'Air-Animatoren in fünf auf das Schuljahr verteilte Animationen koordinierten. Zum Auftakt besichtigten die Schüler den Windpark Weismes und entdeckten altersgerecht die Welt der Energietechnik: Herkunft, Erzeugung und Nutzung von Strom, Wärme und Treibstoffen. Sie beschlossen darauf hin, diese kostbaren und aufwendig erzeugten und transportierten Energien im Alltag umsichtiger zu nutzen – der Umwelt und den Menschen zuliebe.

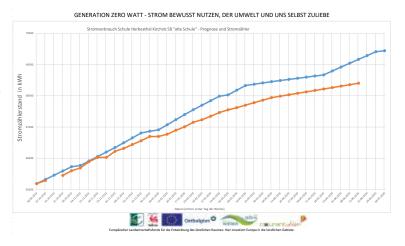
In der nächsten Animation ermittelten

sie konkret mit Messgeräten und Umfragen in allen Klassen, wie sie lediglich durch Verhaltensänderungen den Energieverbrauch ihrer Schule senken können: Wer das Klassenlicht in den Pausen ausmacht, spart direkt 8 Stunden Stromverbrauch in der Woche (!). Wer darauf bedacht ist, nur so viel Licht anzumachen, wie nötig, schaltet bei Sonnenschein das Licht aus und macht nicht gedankenlos alle Lichtschalter eines Raums oder Flures an. Es wird überlegt, wieviel Grad in der Klasse ausreichen, die Klassentüren werden als Kälte-Stopper genutzt und das Prinzip des Stoßlüftens kommt zur Anwendung.

So konnten die Lontzener Schüler in den letzten zwei Jahren insgesamt 1.100 € Energiekosten einsparen! Im späten Winter nehmen sie an einer Animation zum Thema Licht teil, bei der sie durch kurze Experimente entdecken, was den Stromverbrauch einer Beleuchtung beeinflussen kann, unter anderem auch, was ein Wechsel auf LED mit sich bringt. Die ebenfalls sensibilisierte Gemeinde rüstete im Frühjahr 2020 die Beleuchtung all ihrer Schulen auf LED um, eine Investition, die schon nach 1-2 Jahren amortisiert sein und die Stromkosten weiter senken wird.

Nicht zuletzt zeigt das LEADER-Projekt Generation Zero Watt den Schülern und Gemeinden, dass sie selbst durchaus etwas bewegen können – wenn sie sich Zeit nehmen, die Zusammenhänge zu verstehen, wenn sie den Willen zur Veränderung aufbringen und wenn sie sich die Mittel dazu geben.

"Das Thema und die vermittelten Informationen sind in der heutigen Zeit ein riesiger Mehrwert für die Schüler und die Gesellschaft. Die Begleitung durch "Courant d'air" ist gewissenhaft, unterstützend und motivierend. Die Aktivitäten sind dem Alter der Schüler angepasst und verdeutlichen sichtbar die Inhalte. Danke für die schöne Zusammenarbeit!". Eine teilnehmende Lehrerin.



Entwicklung des Stromzählerstands der Herbesthaler "alten Schule" über das Schuljahr 2019-2020 im Vergleich: Die Entwicklung aufgrund des historischen Stromverbrauchs des Gebäudes (Prognose) ist in blau abgebildet, während in orange die tatsächliche Entwicklung (= wöchentliche Ablesungen der Schüler) zu sehen ist. Stromeinsparung zum 15.06.2020: 19% - Aufpassen lohnt sich!

Evolution de l'index du compteur ORES du plus ancien bâtiment de l'école d'Herbesthal sur l'année scolaire 2019-2020 en comparaison : L'évolution basée sur la consommation d'électricité historique du bâtiment (prévision) est indiquée en bleu, tandis que l'évolution réelle (= relevés hebdomadaires des élèves) est indiquée en orange. Économies d'électricité au 15.06.2020: 19% - Sensibiliser, ça paie!

## **MOINS C'EST PLUS**

## LES ÉLÈVES DE LONTZEN FONT LA CHASSE AU GASPILLAGE D'ÉNERGIE

La commune de Lontzen a approuvé le plan énergie-climat intégré de la Communauté germanophone en mai 2019. Ce plan vise à réduire les émissions de CO2 de la Communauté germanophone de 40 % d'ici 2030 afin de freiner à un niveau acceptable le réchauffement climatique et ses conséquences pour les humains et l'environnement. Outre le développement des énergies renouvelables disponibles localement (projet de parc éolien de la municipalité de Raeren, installations photovoltaïques) et l'amélioration de l'efficacité énergétique structurelle des bâtiments (passage à l'éclairage LED, isolation thermique, ...), l'utilisation raisonnée de l'énergie dans la vie quotidienne joue un rôle méconnu et pourtant significatif dans la réalisation de cet objectif.

Au cours des deux dernières années scolaires, les trois écoles de la municipalité de Lontzen se sont donné pour tâche de revoir l'utilisation qu'elles font de l'énergie au quotidien en participant au projet LEADER Génération Zéro Watt. Le projet est financé à 90 % par la Région wallonne et l'Union européenne, tandis que la coopérative Courant d'Air d'Elsenborn couvre 10 % des coûts et assure la mise en œuvre.

Les élèves du niveau supérieur ont pris leur propre bâtiment scolaire comme terrain de leur chasse au gaspillage. La chasse est orchestrée en cinq animations distribuées tout au long de l'année scolaire par les animateurs de Courant d'Air. Pour commencer, les élèves ont visité le parc éolien de Waimes et ont découvert le monde des énergies d'une manière adaptée à leur âge : l'origine, la production et l'utilisation de l'électricité, de la chaleur et des carburants. Ils ont décidé – pour le bien de l'environnement et notre bien à tous - d'utiliser à bon escient dans la vie de tous les jours ces énergies précieuses générées et transportées à grands frais. Dans l'animation suivante, ils ont utilisé des appareils de mesure et questionné toutes les classes pour déterminer comment ils pourraient réduire la consommation d'énergie de leur école simplement en changeant leurs comportements : éteindre la lumière de la classe pendant les pauses engendre une économie immédiate de 8 heures de consommation d'électricité par semaine (!). Celui qui fait attention à n'allumer que la quantité de luminaires nécessaire éteint la lumière quand le soleil réapparait et n'allume pas sans réfléchir tous les interrupteurs de la pièce ou du couloir. On réfléchit combien de degrés sont suffisants dans les classes et, pour ralentir les déperditions de chaleur, on ferme les portes des classes et s'efforce de ventiler par courant d'air là où c'est possible.



Bestandsaufnahme der Energienutzung in der Schule. Etat des lieux de l'utilisation de l'énergie dans l'école.

### Sensibiliser, ça paie

Ainsi, les élèves de Lontzen ont pu économiser un total de 1.100 € de coûts énergétiques au cours des deux dernières années! À la fin de l'hiver, ils participent à une animation sur le thème de la lumière, au cours de laquelle ils découvrent, grâce à de courtes expériences, tout ce qui peut influencer la consommation d'électricité d'un luminaire. Au printemps 2020, la commune, sensibilisée elle aussi, a converti l'éclairage de toutes ses écoles au LED, un investissement qui sera amorti en un ou deux ans et qui permettra de réduire encore les coûts d'électricité.

Enfin et surtout, le projet LEADER Generation Zero Watt montre aux élèves et aux communes qu'ils peuvent faire bouger les choses – pour peu qu'ils prennent le temps d'analyser la situation, pour peu qu'ils aient la volonté de questionner leurs habitudes et pour peu qu'ils se donnent vraiment les moyens d'agir.

"Le sujet et l'information transmises constituent une valeur ajoutée inestimable pour les élèves et la société d'aujourd'hui. L'accompagnement par Courant d'air est consciencieux et encourageant, je me suis sentie bien soutenue. Les activités sont adaptées à l'âge des élèves et illustrent clairement le contenu. Merci pour cette merveilleuse collaboration".

Une enseignante participante.

Für weitere Infos/pour plus d'infos : www.courantdair.be - www.generationzerowatt.be



# ÖFFENTLICHES SOZIALHILFEZENTRUM

# CENTRE PUBLIC D'ACTION SOCIALE

### Adresse / Adresse

Öffentliches Sozialhilfezentrum Centre Public d'Action Sociale Kirchstraße 36, 4710 LONTZEN Rue de l'Eglise 36, 4710 LONTZEN

### Öffnungszeiten / Heures d'ouverture

Sprechstunden am dienstags und donnerstags von 9.00 Uhr bis 11.45 Uhr

**NUR AUF TERMIN** 

Permanence le mardi et jeudi de 9H à 11H45 **UNIQUEMENT SUR RENDEZ-VOUS** 

### Sozialdienst / Service social

**B. Schnackers:** 087/89 80 41 - 0477/91 21 59

bernadette.schnackers@lontzen.be

**J. Reip:** 087/89 80 42 - 0477/91 21 56

jessica.reip@lontzen.be

**E. Aldenhoff:** 087/89 80 43 - 0477/91 21 55

estelle.aldenhoff@lontzen.be

**E-Mail:** oshz@lontzen.be **Fax:** 087/55 87 57

## Dienst "sozial-berufliche Eingliederung

Service d'insertion socioprofessionnelle

**D. Malmendier:** 087/89 80 41 - 0474/49 01 37

doris.malmendier@raeren.be

### Sekretärin / Directrice générale

**U. Weling:** 087/89 80 40

uschi.weling@lontzen.be

## Präsident / Président

**K-H. Braun:** 0497/40 71 00

karl-heinz.braun@lontzen.be











Toute personne de besoin après une

En ces temps difficiles, vous n'est pas seul(e), des solutions existent.





Avec la crise, votre situation a peut-être changé!



# ALTERNATIVE KIRMES IN CORONA ZEITEN

KERMESSE ALTERNATIVE EN PÉRIODE DE CORONA







### **VERANTWORTLICHER HERAUSGEBER • EDITEUR RESPONSABLE**

Das Gemeindekollegium der Gemeinde Lontzen mit Sitz im Gemeindehaus Le Collège communal de Lontzen, siégeant à la maison communale. Kirchstraße / rue de l'église 46 • 4710 LONTZEN • Tel.: 087/89 80 58 • Fax: 087/89 80 63 • info@lontzen.be