

Mijn stad onze Planeet!

ALLE BEETJES HELPEN, WANT WE ZIJN MET
MEER DAN EEN MILJOEN BRUSSELAARS

Maandblad - December 2012 - n° 75



FEESTSPECIAL

- ⌚ **Energie** > p3
Premies en Brusselse
Groene Lening aan het feest
- ⌚ **Een milieuvriendelijk** > p4-5
feestmenu!
- ⌚ **Geschenken, versiering,**
kerstbomen > p6-7
Alles kleurt groen



Heerlijk duurzame
eindejaarsfeesten!



LEEFMILIEU
BRUSSEL

- BIM -



Een echte of namaakspaar voor kerst?

Indien u al een namaakboom heeft, haal hem dan dit jaar weer uit. U zou hem in principe 20 jaar moeten gebruiken om de milieu-impact ervan te neutraliseren. Bij gebrek aan namaakboom blijft een echte spar de minst schadelijke keuze.

BRUSSEL, PIONIER VAN DE 'PASSIEFNORM'



© Yvan Glavie

Amper tien jaar geleden hing Brussel nog achteraan het Europese peloton voor energie-efficiëntie. Sindsdien heeft Brussel een energierevolutie doorgemaakt: de energieprestatiewetgeving, steun voor Voorbeeldgebouwen, Energiepremies, de Brusselse Groene Lening... Door de vele acties daalde het energieverbruik per inwoner met 18% tussen 2004 en 2010. Vandaag prijkt Brussel

in de top 3 van de Europese passieve steden/regio's.

In 2015 gaat de 'passiefnorm' van kracht. Eind oktober engageerden de bouwsector en het Brussels Hoofdstedelijk Gewest zich om het 'Passief 2015'-akkoord in te voeren. Bijgevolg zal elke stedenbouwkundige vergunning voor de bouw of grondige verbouwing van een woning, kantoorgebouw of school die na 1 januari 2015 wordt ingediend, aan de 'passiefnorm' moeten voldoen. Op die manier zal de verwarmingsfactuur dalen, tot tien keer lager dan in een traditionele woning.

Meer info: www.leefmilieubrussel.be > News, 02 775 75 75.

Alain Hubert



BRUSSEL EUROPESE GROENE HOOFDSTAD 2015: ALAIN HUBERT STEUNT DE KANDIDATUUR!

In oktober 2011 strandde Brussel op de vijfde plaats in de strijd om de titel van Europese Groene Hoofdstad 2014. Door dit sterke resultaat stelt Brussel zich opnieuw kandidaat voor 2015, dit keer met de steun van Alain Hubert.

"Ik steun de kandidatuur van Brussel Europese Groene Hoofdstad 2015, omdat Brussel de laatste tien jaar enorme vooruitgang heeft geboekt: het energieverbruik daalde met 18%, er kwam 700.000 m² passiefbouw en lage-energiewoningen bij, het gebruik van het openbaar vervoer verdubbelde en het aantal verplaatsingen met de fiets verdriedubbelde! Als Europese hoofdstad wil Brussel een toonbeeld zijn op het vlak van milieubeleid en een overtuigde ambassadeur zijn om dat beleid verder uit te werken."

Zeven andere steden hebben zich ook kandidaat gesteld. Een jury van internationale experts zal de kandidaturen nu analyseren op basis van twaalf parameters. De winnaar zal in juni 2013 worden bekendgemaakt in Nantes (de Europese Groene Hoofdstad 2013).

Meer info: 02 775 75 75 of www.ec.europa.eu/environment/europeangreencapital/, www.sustainablecity.be/brusselsgreencapital, op Facebook: Brussels Europeangreencapital.

VROLIJKE FEESTEN EN EEN GELUKKIG NIEUWJAAR!



Leefmilieu Brussel wenst u prettige feesten en het beste voor 2013. Wij hebben ook nog een cadeautje voor u in petto: een muurkalender met prachtige foto's van de Brusselse groene ruimten, genomen door Frédéric Demeuse. Brussel is een van de groenste hoofdsteden in Europa met een uitzonderlijke verscheidenheid wat betreft natuurlijke rijkdommen. Ontdek het zelf in de kalender! Abonnees (van de papieren versie) krijgen de kalender in de bus samen met hun tijdschrift. Hebt u niets ontvangen? Bestel de kalender gratis op 02 775 75 75.



EN PRETTIGE ABONNEMENTEN



Elke maand (negen keer per jaar) biedt het magazine *Mijn stad onze planeet* slimme tips voor een beter leven in de stad, om energie te besparen, voor een beter leefmilieu, om de pracht van de Brusselse natuur te ontdekken... Wilt u het tijdschrift gratis ontvangen? Abonneer u op www.leefmilieubrussel.be/abonnement of bel 02 775 75 75.



Mijn stad onze planeet

Maandelijks publicatie (verschijnt maandelijks, behalve in januari, juli en augustus) - Leefmilieu Brussel - Gulledele 100 - 1200 Brussel - Tel. 02 775 75 75 - info@leefmilieubrussel.be - www.leefmilieubrussel.be v.u. : J.-P. Hannequart **HERLEZINGCOMITÉ:** Mathieu Molitor, Florence Didion, Louis Grippa, Isabelle Degraeve, Rik De Laet. **REDACTIE:** Mathieu Molitor, p6 en 7: Virginie de la Renaudie - **VERTALING:** Maarten Geerts. **PRODUCTIE:** www.4sales.be © IBGE-BIM - Gedrukt op gerecycleerd papier. Sommige teksten in deze publicatie hebben tot doel de wettelijke bepalingen toe te lichten. Om de ware juridische toedracht van deze teksten te kennen, verwijzen we u naar de teksten van het Belgisch Staatsblad.

DE BRUSSELSE GROENE LENING: EEN LENING TEGEN 0% (JKP*) ZODAT IEDEREEN KAN ISOLEREN



Verwarmen wordt almaar duurder. En volgens het Internationaal Energieagentschap zal de energiekost de komende jaren alleen maar blijven toenemen. Het zal dan ook een steeds grotere uitdaging worden voor onze portemonnee om ons energieverbruik te beheren. Energiebesparende investeringen in onze woningen zullen zich dus snel terugverdienen. Nu zelfs nog sneller dankzij de lening tegen 0% van het Brussels Hoofdstedelijk Gewest. Een lening waarop 85% van de Brusselaars een beroep kan doen.



De oplossing: de Brusselse Groene Lening

Daarom sloot Leefmilieu Brussel een overeenkomst met de alternatieve kredietmaatschappij CREDAL om Brusselse gezinnen met een beperkt inkomen een Brusselse groene lening aan te bieden. Het gaat om een lening tegen 0% voor investeringen in isolatie- en ventilatiewerken of hoogrendementsverwarming. De tussenkomst van het Brussels Hoofdstedelijk

Gewest dekt niet alleen de rentelast, maar ook de kosten voor de persoonlijke begeleiding van de aanvragers.

Meer info: download de brochure van de Brusselse Groene Lening op www.leefmilieubrusseel.be > Brusselse groene lening, bel 02 775 75 75 of surf naar www.credal.be (FR).

* Jaarlijks kostenpercentage

Energiebesparende investeringen hebben pas een effect op de energiefactuur nadat de werken zijn uitgevoerd. Maar het is niet altijd even gemakkelijk om het nodige budget bijeen te krijgen om die investeringen te financieren. Zeker niet voor gezinnen met een beperkt inkomen.

DE ENERGIEPREMIES 2013: MEER, VOORDEELIGER EN EENVOUDIGER



Het Brussels Hoofdstedelijk Gewest steunt via tal van premies gezinnen en bedrijven die investeren in energiebesparingen. In 2012 werden de budgetten van bepaalde premies opgetrokken – in de meeste gevallen zelfs verdubbeld – om het verdwijnen van de federale belastingaftrek te compenseren. Voor 2013 is er opnieuw goed nieuws: de verhoogde premiebedragen blijven en er komen enkele nieuwigheden bij in het nieuwe premiebeleid:

→ de premie 'passief/lage energie' stijgt met 30 €/m² voor verbouwingen;

→ de nieuwe premie 'volledige verwarmingsrenovatie' richt zich vooral op gemeenschappelijke woningen en tertiaire gebouwen, en biedt een bonus van 20% bovenop de individuele premies op voorwaarde dat een nieuwe condensatieketel gecombineerd wordt met een hoogrendementsregeling, een pomp met variabele snelheid en een kwaliteitsvolle warmtekrachtkoppeling;

→ er komen nog bonussen bij:

- + 10 €/m² als de dikte van de dakisolatie voldoet aan de passiefnorm;
- + 30 €/m² voor driedubbele beglazing;
- van + 100 € tot + 200 € voor koelkasten

→ A+++ of droogkasten A-50%;

→ er worden verschillende vereenvoudigingen doorgevoerd, zoals:

→ de bonus van 10% voor gebouwen in een RVOHR-zone (Ruimte voor Versterkte Ontwikkeling van Huisvesting en Renovatie) wordt in 2013 automatisch toegekend – vandaag moet de aanvrager zelf nog de ligging verifiëren;

→ aanvragers die in aanmerking komen voor een verhoogde tussenkomst of die een sociale-integratie-uitkering hebben, beschermde klanten en aanvragers van een Brusselse groene lening, behoren voortaan automatisch tot de categorie van lage inkomens.

Sinds hun invoering in 2004 werden al 146.000 Energiepremies toegekend in het

Brussels Hoofdstedelijk Gewest voor een totaalbedrag van 90 miljoen euro. Dankzij de premies werd voor meer dan 650 miljoen euro geïnvesteerd in energiebesparende maatregelen, goed voor een jaarlijkse besparing op energiefacturen ter waarde van 70 miljoen euro. Tussen 2004 en 2010 hebben die gesubsidieerde premies bijgedragen tot de 18% daling van het energieverbruik in het Brussels Hoofdstedelijk Gewest.

Meer info: www.leefmilieubrusseel.be/energiepremies, 02 775 75 75.





HEERLIJK DUURZAME eindejaarsfeesten!

De kerst- en oudejaarsfeesten zijn vaak de ideale gelegenheid om nog eens samen met familie en vrienden uitgebreid te genieten. Onder meer van heerlijke gerechtjes. Maar er is meer dan één keerzijde aan de medaille. Denk maar aan al het voedsel dat verspild wordt en de impact die onze voeding heeft op het milieu. Nochtans zijn plezier en respect voor het milieu perfect te combineren. *Mijn stad onze planeet* stelt u daarom een heerlijk duurzaam feestmenu voor, en enkele tips om u te verwennen zonder dat u zich daarvoor iets hoeft te ontfemen...

Céline Carbonnelle



We kunnen onze voedingsgewoonten aanpassen door lokale seizoensproducten te eten en te kopen. Op die manier verkleinen we onze ecologische voetafdruk, eten we producten die niet alleen lekkerder zijn, maar ook vol vitamines zitten, zorgen we voor afwisseling op ons bord en sparen we onze portemonnee. Vanuit die idee heeft Céline Carbonnelle, medewerkster van Leefmilieu Brussel en chef-kok, een feestmenu uitgedacht. We wensen u veel plezier tijdens het koken en laat het u smaken!



Om uw milieu-impact te beperken: verspil niet, koop enkel verse, lokale en seizoensproducten, zet minder vlees op het menu en geef de voorkeur aan duurzame vis (MSC), kies voor bioproducten en vermijd wegwerpproducten.



Voorgerecht: Schotel van Sint-Jakobsnootjes en zalm met prei



Ingrediënten voor 8 personen:

400 g verse zalm; 2 eiwitten; 3 sneden gerookte zalm; 30 cl vloeibare volle room; 3 cl witte wijn; 16 Sint-Jakobsschelpen; 2 stengels preiwit; 2 g piment d'Espelette; olijfolie, zout en peper.

Bereiding

Verwarm de oven voor op 160°C. Maak de prei schoon en laat ze 15 minuten koken in gezouten water. Laat de prei uitlekken, snij ze in de lengte in twee en daarna in halve ringetjes. Fruit de prei in een braadpan met een scheutje olijfolie, voeg witte wijn toe en laat die verdampen op een laag vuurtje. Leg de prei nu even opzij.

Maal de verse zalm met wat zout, peper en piment d'Espelette fijn in een mixer. Voeg de eiwitten toe en mix. Voeg daarna de room toe en mix het geheel rustig zodat u een smeuge mousse krijgt.

Snij de gerookte zalm in fijne reepjes en meng ze onder de zalmvulling. Breng het geheel op smaak en bewaar het koel.

Olie een schotel of een cakevorm in met olijfolie. Leg er een laag prei in en spreid er daarna een laagje vulling over uit.

Strooi wat zout en peper over de Sint-Jakobsnootjes en leg ze op een rij in het midden van de schotel. Doe er opnieuw wat vulling over, daarna de rest van de prei en eindig met opnieuw een laagje vulling. Laat het geheel in de oven bakken gedurende 20 tot 25 min. op 160°C. Haal de schotel uit de oven en laat hem afkoelen voor u het gerecht uit de vorm haalt.



En de restjes? Stop verspilling!

Doorheen het jaar is voedselverspilling verantwoordelijk voor meer dan 12% van het gewicht van de witte vuilniszak van een doorsnee Brussels gezin. Tijdens de feestperiode loopt die verspilling op tot 17%. Het is dan ook niet altijd even gemakkelijk om voor een grote maaltijd de juiste hoeveelheden te berekenen. Om verspilling tegen te gaan, is het een goed idee om de restjes de dag nadien opnieuw te gebruiken. Quiches, terrines, warme hapjes, pastasaus... Er bestaan heel wat kookboeken en websites die u kunnen helpen en op ideeën brengen. U kunt bereid eten binnen de twee uur ook in de koelkast bewaren of invriezen. Zo geniet u, als u dat wenst, de dag nadien opnieuw van uw feestmaaltijd... of binnen enkele maanden.



Hoofdgerecht: Parelhoenfilet met gele wijn en morieljes



Ingrediënten voor 8 personen:

8 parelhoenfilets; 150 ml gele wijn (of witte porto); 100 g gedroogde morieljes (droog nettogewicht); 200 ml room; 1,5 kg kleine ratte-aardappelen; 4 sjalotten; 150 g boter; 1 el zeezout; olijfolie.

Bereiding

Verwarm de oven voor op 200°C. Bevochtig de morieljes: doe ze gedurende een minuut in heet water en roer erin. Giet het water weg, doe de morieljes opnieuw in kokend water en laat ze gedurende 20 minuten weken. Filter het geparfumeerde water en hou het bij voor later. Droog de morieljes.

Snij de sjalotjes in dunne schijfjes en fruit ze met een nootje boter. Voeg de gedroogde morieljes toe op een zacht

vuurtje. Giet op het einde van de gaartijd het kookvocht over in een kom en leg de morieljes opzij.

Maak de aardappeltjes schoon met een borstel, meng ze in een slaschaal met 2 eetlepels olijfolie en een eetlepel zeezout. Plaats het geheel op een bakplaat, schuif het in de oven voor 30 minuten op 200°C en roer halverwege om. Leg de plaat daarna opzij.

Giet wat olijfolie in een stoofpan, kleur de filets, leg ze eerst met het stukje vel naar onder in de pan en draai ze daarna om. Voeg zout en peper toe. Voeg wat uitgelekt vocht van de morieljes toe en de helft van de gele wijn. Dek het geheel af en laat het gedurende 5 minuten stoven op een zacht vuurtje. Leg de filets opzij. Voeg de morieljes en het water waarin ze werden uitgelekt toe aan het kookvocht.

Zet het geheel op een hoog vuur en laat inkoken. Als het vocht aardig ingekookt is (en de smaken geconcentreerd zijn), voegt u de room toe en verlaagt u het vuur. Giet de rest van de wijn erbij en meng goed zodat het kookvocht vrijkomt van het vel van de parelhoen. Laat het

BIO OF NIET ?



Oesters worden op 100% natuurlijke wijze geproduceerd, zelfs als ze geen biolabel hebben. Er bestaan ook kwekerijen van zalm, gevogelte, enz. met een biolandbouwlabel. Producenten van foie gras op basis van eend of gans daarentegen hebben zo'n label niet, zelfs al worden sommige ganzen vetgemest met biovoeding. Of waarom probeert u geen vegetarische schotel? Tot slot is er nog meer goed nieuws: van alle feestdranken bestaat er ook een bioversie.

geheel opnieuw 5 minuten stoven op een zacht vuurtje. Voeg de filets toe zodat ze opnieuw wat kunnen opwarmen.

Snij de filets in fijne plakjes, overgiet ze overvloedig met saus en morieljes. Dresseer de borden met wat ratte-aardappelen.

Dessert: Lekkere peerhoortjes

Ingrediënten voor 8 personen:

8 brickblaadjes (voor 16 hoortjes); 150 g boter; 80 g fijne poedersuiker; 50 g bruine suiker; 2 harde Doyenné-peren; 50 cl Poire Williams eau-de-vie; 2 el karamel op basis van gezouten boter; 500 g mascarpone; 200 ml slagroom (40%).

Bereiding

Verwarm de oven voor op 180°C. Gebruik een kegelvorm waarrond u de hoortjes kunt vormen, of maak zelf een vorm met wat dik karton dat u afdekt met aluminiumpapier.

Laat de boter zachtjes smelten. Snij de brickblaadjes diagonaal in twee. Smeer de helft van elk blaadje met een penseel in met boter. Bestrooi de helft van elk blaadje met fijne poedersuiker en plooi in twee. Smeer opnieuw in met boter en wikkel de brickedriehoek rond de vorm om

er een hoortje van te maken. Doe dit voor elk brickblaadje. Leg ze daarna op een bakplaat en schuif ze voor 6 minuten in de oven, zodat ze mooi goudbruin kleuren. Zodra ze genoeg gebakken zijn, laat u ze een minuutje rusten, haalt u ze uit de bakvorm en legt u ze opzij.

Meng de mascarpone en 60 gram fijne poedersuiker stevig door elkaar. Voeg daarna 2 eetlepels karamel op basis van gezouten boter toe. Klop de room op tot ze goed stevig wordt. Meng de mascarpone daarna zachtjes onder de slagroom.

Doe de mengeling in een garneerspuit (of een vrieszakje waarvan een hoekje is afgesneden). Bewaar dit in de koelkast. Schil en snij de peren in kleine vierkante blokjes van een halve centimeter. Stof ze in een braadpan met wat boter en voeg de bruine suiker toe. Blus de braadpan met

eau-de-vie van Poire Williams. Flambeer en laat vervolgens gedurende 2 tot 3 minuten inkoken. Leg het geheel even opzij.

Zet alles klaar en dresseer enkele minuten voor u opdiert. Neem een hoortje en leg een koffielepeltje peerblokjes op de bodem. Vul het hoortje met wat room, voeg opnieuw een koffielepel peerblokjes toe en herhaal tot het hoortje goed gevuld is. Plaats twee hoortjes op elk bord en leg nog enkele lauwe blokjes peer aan de voet van de hoortjes. Bestrooi de hoortjes met fijne poedersuiker en dien op.





DROMEN van een Groene kerst!



De eindejaarsfeesten. De fonkelende ogen van de kinderen, de familie, de zin om te delen en het gevoel van samenhang. Of is het eerder platvloerse commerce, een nachtmerrie van verspilling en een kater voor het milieu? Cadeautjes, versieringen, etentjes... Ondanks de crisis geeft elke Belg gemiddeld 270 euro per persoon uit. Een aanzienlijk budget dat, afhankelijk van de aankopen, een enorme impact kan hebben op het milieu. Maar tussen overconsumptie en boycot zit nog een tussenoplossing, namelijk een groen feest waarbij u plezier maakt met minder kosten en meer respect voor het milieu.



Zij die niet graag knutselen, kunnen een minikerstmarkt organiseren met hun vrienden om kerstversiering te ruilen onder het proeven van een lekker glaasje Glühwein.

Versieringen met een persoonlijk tintje

De eindejaarsfeest komt pas echt boven met de versieringen. Bij voorkeur gebruikt u dezelfde als het jaar voordien. Wilt u toch wat variatie ten opzichte van vorig jaar, knutsel dan zelf wat kerstversieringen in elkaar, met figuurtjes in zoutdeeg, kalkpapier, karton, pareltjes, verpakkingen, wol, vilt, koekjes, sinaasappel en kruidnagel, dennenappels, schelpen... Op internet vindt u een overvloed van ideeën met de nodige tekst en uitleg zodat u er echte pareltjes van kunt maken. Wie geen tijd of zin heeft om te knutselen, kan een minikerstmarkt organiseren en familie of vrienden uitnodigen om met een glaasje Glühwein kerstversieringen te ruilen.

Energiebesparende verlichting

Verlichting is heer en meester geworden in en rond onze huizen. Al die kerstverlichting drijft het elektriciteitsverbruik de hoogte in tijdens de feestdagen, en daar zijn vooral particulieren verantwoordelijk voor. Nochtans kunt u dat extra verbruik met enkele eenvoudige ingrepen beperken, bijvoor-

beeld door minder verlichtingssnoeren en meer niet-verlichte slingers op te hangen. U kunt het energieverbruik ook verminderen door spaarlampen of leds te gebruiken. Installeer ook een timer op de stekker zodat de verlichting automatisch uitgaat. Er bestaan ook verlichtingssnoeren op basis van zonne-energie die overdag het zonlicht opslaan en pas oplichten als het donker begint te worden.

De impact van cadeautjes

Waar is de tijd dat sinterklaas alleen snoep bracht? Tijdens de feestperiode gaat steeds meer budget naar cadeautjes, het symbool van overconsumptie. De cadeautjes worden immers almaar groter en duurder en hebben een steeds grotere impact op het milieu. Door spelconsoles, gsm's, toestellen op batterijen of elektriciteit, stapelen de slechte punten zich op. Ze worden geproduceerd in Azië, worden overmatig verpakt, bevatten gevaarlijke stoffen en verbruiken veel energie. Bovendien vereist hun productie heel wat zeldzame natuurlijke grondstoffen. Aangezien ze snel verouderen of stuk gaan, doen ze de berg

elektronisch afval stelselmatig groeien. Het kan nochtans anders, te beginnen met minder en kleinere geschenken.

Koop minder

Als iedereen een geschenk koopt voor iedereen, dan kopen we op den duur enkel iets om 'iets te kunnen geven'. Het familiefeest begint zo al snel op een grootwarenhuis te lijken. Gelukkig kwamen enkele mensen op het idee om kaartjes te trekken: elke persoon trekt een kaartje met de naam van een andere gast en koopt enkel voor hem of haar een geschenk. Zo is er slechts één cadeau per persoon. Voor de kinderen kan de traditionele lijst blijven, maar bespreek die eerst met hen zodat u een selectie kunt maken.

Koop anders

Bovendien is er zo veel keuze tussen leuk speelgoed dat geen gevaar inhoudt voor de gezondheid van mens en milieu, dat het moeilijk kiezen is: ecoproducten, zonder giftige stoffen, uit biologische, natuurlijke, recycleerbare of gerecycleerde materialen, geproduceerd in Europa of afkomstig uit de eerlijke handel. U kunt uw keuze maken op basis van duurzaamheidslabels, ook als u cadeautjes moet kopen voor volwassenen. Van een mand vol lekkere producten tot cosmetica of kleren, u kunt een slimme keuze maken. U kunt ook minder uitgeven door tweedehandswinkels en -websites af te schuimen. U kunt er zeker zaakjes doen.

Maak het zelf

En waarom zou u zelf niets in elkaar knutselen met gerecupereerde materialen? Een piraten- of prinsessenkostuum, speelpoppen, gepersonaliseerde kwartetsspellen... Op het internet vindt u tal van praktische gidsen! De kinderen zullen bovendien dol zijn op hun unieke speelgoed. Voor volwassenen is het nog gemakkelijker, aangezien de inhoud van het cadeau voor hen minder



belangrijk is dan het gebaar. Het is de ideale manier om opnieuw zin te geven aan het 'geven' in plaats van het geforceerde 'kopen'. Schuim niet langer de winkels af, neem liever de tijd om zelf een cadeau te maken: een zelfgebreide 'snoed' (ronde sjaal), huisgemaakte pralines in een gerecupereerde metalen doos, een gepersonaliseerde kalender met familiefoto's... Wilt u indruk maken? Stem het cadeau dan zo veel mogelijk af op de ontvanger en zorg dat het mooi gepresenteerd wordt.

Geef een leuke tijd cadeau

Tot slot is ook een immaterieel cadeau een goed idee, en vaak ook gemakkelijker dan de typische cadeaubon: bioscoopkaartjes, concerttickets, een kook- of tuinierworkshop, een massage, een sportstage... Keuze genoeg om iemand een leuke tijd te bezorgen. En nu vrije tijd zo zeldzaam is, kan het ook een goed idee zijn om helemaal niets te kopen en gewoon een 'bon' cadeau te doen: voor een ontbijt op bed één zondag per maand, om de kinderen een weekend op te vangen, om een schattenjacht te organiseren... Zo leeft de magie van de eindejaarsfeesten ook na december nog verder...



IN DE PRAKTIJK

- **Maak zelf uw geschenken of versieringen:**
www.kwartetcadeau.be
zelfgemaaktkado.blogspot.be
- **Voor groene geschenken:**
www.ecoplan.be
www.ecokado.com
www.earthlings.be/nl
www.trashilicious.be



www.stylemegreen.be
www.unitedpepper.org

- **Voor ecologische verpakkingen:**
blog.iloveeco.be/2011/12/inpakken-op-zn-ecos/
- **Om kaarsen te maken van kaarsresten en tal van andere leuke weetjes:**
www.zelf-kaarsen-maken.be



O DENNENBOOM

O dennenboom

Elk jaar belandt de kerstboom twee weken na kerstmis volledig kaal op het voetpad. En elke keer weer nemen we ons voor om er geen meer te kopen. Maar wat is kerstmis zonder kerstboom? Daarom enkele tips om de meest ecologische keuze te maken.

Een spar of een andere boom?

De eerste kerstbomen van de Grieken waren eiken. Waarom dus niet een yucca in de woonkamer zetten? Met de juiste versieringen wordt het een even mooie, maar goedkopere, kerstboom. Echte creatievelingen maken zelfs een dennenboom uit gerecupereerde materialen: flessen, plastic, klerhangers, takken van een boom... Met wat creativiteit zijn de mogelijkheden eindeloos. Op het internet staan alvast heel wat goede ideeën.

Nep is een slechte keuze

Kunt u niet zonder de traditionele kerstboom? Kies dan niet voor een kunstboom, tenzij u hem minstens twintig jaar gaat gebruiken. Alleen dan kan hij qua milieu-impact wedijveren met die van een echte boom. Hebt u al een kunstboom, gebruik hem dan dit jaar opnieuw. Indien niet, dan is een echte boom de minst slechte keuze. Maar welke boom kiest u dan?

Een seizoensboom

Koop uw boom in de eerste weken van december. Oudere exemplaren zijn kapotgespoten met lijm zodat hun naalden toch minstens tot kerstavond zouden blijven hangen.

Een lokale boom

Wallonië is de tweede grootste producent van kerstbomen in Europa. Het zou dus absurd zijn om een boom uit Denemarken of China te kopen. Het kwaliteitslabel 'Véritable' van de Unie

van Ardense Boomkwekers garandeert de lokale productie. Zo blijft de milieu-impact van het transport beperkt en toont u uw solidariteit met lokale producenten.

Een 'duurzame' boom: dat wordt ingewikkelder

Maar lokaal kopen, biedt nog geen enkele garantie wat betreft de productieomstandigheden. De meeste Belgische kerstbomen zijn het resultaat van intensieve teelt. Ze komen voort uit tuinbouw, eerder dan bosbeheer. Daarom krijgen ze geen FSC- of PEFC-label. Bomen met dergelijke labels hebben meestal een grote afstand afgelegd. U checkt het dus best even zelf met de kweker. Laten we hopen dat de lokale productieomstandigheden steeds meer rekening gaan houden met het milieu.

Gekapt of in een pot?

Met een boom in een pot vermijdt u 'eenmalig gebruik'. Maar het is daarom nog geen goede oplossing. Samen met de kluit worden enkele vruchtbare centimeters van het dennenbos weggenomen, waardoor de bodem verarmt. Bovendien kunt u een boom slechts zelden opnieuw in de tuin herplanten: de potten zijn vaak te klein om de wortels te bewaren en na twee weken in een warme woonkamer te hebben gestaan, is het temperatuurverschil vaak fataal voor de boom. Tot slot is het slecht voor de biodiversiteit om elk jaar een conifeer in de tuin te planten. De meest aangewezen optie blijft dus de gekapte boom.

Een gerecycleerde dennenboom

Anderzijds kunt u de boom gemakkelijk een tweede leven schenken door hem te composteren tot plantgrond. Zet hem in januari buiten als de teams van Net Brussel langskomen, maar verwijder op voorhand het kruis en de spijker uit de voet.

IDEETJES VOOR GROENE EN ORIGINELE CADEAUS



- ♥ **"Home made":** poppenkleden, speelpoppen, een fotokalender, chutney, thee op basis van tuinkruiden, een bundel met uw beste recepten, plantenscheutjes of -zaden...
- ♥ **Tweedehands:** babyloopprekjes, een krijtbord, een petanquespel, rolschaatsen, een ligstoel...
- ♥ **Immaterieel:** tickets voor een voorstelling, een massage, een zangcursus, een abonnement voor een sportclub of een biomand...
- ♥ **Tijd:** een 'bon voor' een uitstapje, een spelletjesavond, een onderhoud van de tuin, het schilderen van een kamer, het schoonmaken van een meubelstuk...
- ♥ **Lekkers:** een mand vol biologische of eerlijke producten, een keukenkit met alle ingrediënten en een recept voor een lekkere maaltijd...
- ♥ **Mode:** cosmetica en parfums met biolabel, kleden met biologisch verantwoorde of eerlijke vezels, tweedehandse of op maat gemaakte vintage accessoires...
- ♥ **Nuttig:** een oplader op zonne-energie, een boodschappenmand, een boek over ecologisch tuinieren, een educatief spel...
- ♥ **En altijd ecologisch verpakt.** Met papier van vorig jaar, geverfd krantenpapier, stofrestjes, magazinefoto's, oude wegenkaarten, tekeningen van kinderen...

KERSTBALLEN MAKEN VAN FOTO'S



Een origineel idee van Foire aux Savoir-Faire:
www.foiresavoirfaire.org

♥ Wat heb je nodig?

1 foto, 1 perforator, 1 schaar, 2 splitpennen.

♥ Hoe ga je aan de slag?

- Trek op de achterkant van de foto na elke centimeter een verticale lijn.
- Teken aan de boven- en onderkant van elke strook in het midden een stipje.
- Maak met de perforator een gaatje in elke stip.
- Knip de strookjes uit en leg ze op elkaar.
- Steek een splitpen door de gaatjes.
- Maak nu een bal door de strookjes uit elkaar te schuiven.



AGENDA

Om dit tijdschrift elke maand gratis te ontvangen: 02 775 75 75,
abonnement@leefmilieubrussel.be of www.leefmilieubrussel.be/abonnement.

TIJDENS DE WEEK

DOCUMENTATIECENTRUM MUNDO-BIB

De Mundo-Bib, het documentatiecentrum voor duurzame ontwikkeling, is een praktische ruimte in het gebouw van Mundo-B met zicht op de ecologische tuin. U kunt er boeken en tijdschriften lezen, in alle rust werken of dvd's en video's bekijken. Tal van organisaties van Mundo-B brachten hun materiaal onder in de bibliotheek. U vindt er informatie over verschillende thema's: water, natuur, afval, energie, mobiliteit, eerlijke handel... Bij vzw GREEN kunt u gratis boeken en pedagogisch materiaal ontlenuen.

Meer info: open van maandag tot vrijdag van 9.30 tot 12.30 uur en van 13.30 tot 17 uur.

Maandag, dinsdag en woensdag is er een bibliothecaris om u te adviseren.

Mundo-Bib, Edinburgstraat 26, 1050 Elsene (metro tot aan de Naamsepoort), 02 893 08 35, bib@modo-b.org.

16/12 – GEGIDSTE WANDELING WANDELEN MET WABO

Eenmaal per maand kan u meewandelen onder leiding van een gids. Dit najaar trekken we langs de 'groene wandeling' in een wijde lus rond Brussel.

Plaats van afspraak: om 14.00 uur in GC Wabo, Delleurlaan 39-43, 1170 Watermaal-Bosvoorde. Tram 94: halte Delleur; trein: station Bosvoorde. Einde voorzien omstreeks 16.00 uur. Vooraf inschrijven is vereist. Vertrekplaats kan variëren! Meer info: 02 675 40 10, wabo@vgc.be

23/12 – NATUURWANDELING OMGEVING VAN HET ROOD KLOOSTER

Leefmilieu Brussel organiseert een gegidste

wandeling op de site van het Rood Klooster, met een geschiedkundige voorstelling van de site en uitleg over het beheer en de natuurlijke rijkdommen. Tijdens de wandeling ontdekt u verschillende omgevingen: van de vochtige vallei met een weelderige rietbegroeiing tot de droge kalkrijke hellingen met hun opmerkelijke flora.

De wandeling vindt plaats onder begeleiding van de parkwachters, die de site zeer goed kennen, en doorkruist de site van het Rood Klooster: de Langegrachtvijver, de vernieuwde speeltuin, de tuinen van het Rood Klooster, de Molenvijver en de Klabotsvijvers. U kunt ook kennismaken met de natuur- en bosreservaten in het Zoniënwoud. Afhankelijk van het seizoen vindt u, met wat geluk, langs de vijvers of beek een speciale plant of bijzonder dier. Misschien kruist u ook het jachtterrein van verschillende soorten vleermuizen, houdt u halt om de amfibieën in de vijvers te bewonderen of komt u langs grazende schapen op de met heide begroeide bosflanken. Plaats van afspraak: om 11.00 uur aan het onthaal van de portierswoning van het Rood Klooster. Einde voorzien omstreeks 12.30 uur. Meer info: inschrijven kan via roodklooster@leefmilieu.irisnet.be of 02 775 75 75.

15/01/2013 – LEZING WINTERSPROKKELS

's Winters valt er in de natuur niet veel te beleven. Alles valt stil, de natuur is in rust. Dat denken de meeste mensen toch. Maar voor sommige dieren en zwammen is de winter hoogseizoen. Winter betekent voor sommige soorten 'winterslaap', maar voor andere dan weer paartijd, vliegperiode of voortplantingsseizoen.

Wie of wat zijn die rare snuiters, die, tegen de rest van de natuur in, precies dat seizoen uitkiezen om actief te zijn? Maak kennis met deze ijsberen en ontdek dat het 's winters buiten helemaal niet zo saai is!

Plaats van afspraak: om 19.30 uur in GC De Markten, Oude Graanmarkt 5, 1000 Brussel (vlakbij metrostation Sint-Katelijne). Einde voorzien omstreeks 21.30 uur. Deze activiteit is gratis, inschrijven niet vereist. Het gemeenschapscentrum is toegankelijk voor kindervagens en rolstoelgebruikers. Honden zijn niet toegelaten. Meer info: Natuurpunt Brussel, Adriaan Seynaeve (adriaan.seynaeve@gmail.com)

20/02, 13/03, 17/04 EN 15/05 KOOKCURSUS

WORTEL IN DE HOOFDROL

Ontdek elke maand een ander (seizoens-)product en kook een origineel vegetarisch recept. Zoete taart van groenten, bietjes met framboos en winterse carpaccio? Appels en kikkererwten, een boeiende cursus!

Plaats van afspraak: om 19 uur in GC De Kriekelaar, Gallaitstraat 86, 1030 Schaarbeek (trein: halte Brussel-Noord; tram 55, 3: halte Rubens; tram 25, 94: halte Liedts). Einde voorzien om 22 uur. Prijs: 72 euro voor de volledige module. Op voorhand inschrijven verplicht. Meer info: 02 245 75 22, dekriekelaar@vgc.be



Voor al uw vragen :

INFO



02 775 75 75
www.leefmilieubrussel.be