

De Kachkalenner



GECKO - creative studio

JANUAR 2016
Berliner



FEBRUAR 2016
Spaghetti Bolognese



MÄERZ 2016
Petit Beurre Kuch



ABRÉLL 2016
Eeërkuch



MEE 2016
Rhubarbskuch(Blechkuch)



JUNI 2016
Äerdbier Glace



JULI 2016
Biere – Smoothie



AUGUST 2016
1/4 Liter Ketchup



SEPTEMBER 2016
Schokelasbotter



OKTOBER 2016
Äppelbeignets



NOVEMBER 2016
Äppel-Kürbis Gebeess



DEZEMBER 2016
Sprätzgebäck





1. Alles vermischen / **mélanger tout**
2. Den Deeg knieden / **pétrir la pâte**
3. Bei 175 Grad 20 Minutte baken / **cuire au four pendant 20 minutes, 175°**
4. Gebeess bäifügen / **rajouter la confiture**



Berliner

200 gr wäisse Kéis / **fromage blanc**
 10 Zoppeläffelen Ueleg / **cuillères à soupe d'huile**
 100 gr Zocker / **sucré**
 1 Prise Salz / **pincée de sel**
 8 Zoppeläffele Mëllech / **cuillères à soupe de lait**
 400 gr Miel / **farine**
 1 Pak Bakpolver / **paquet de levure chimique**

JANUAR 2016

MEI	DEN	MET	DON	FRE	SAM	SON
				1	2	3
4	5	6	7	8	9	10
11	12	13	14	15	16	17
18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30	31

JANUAR 2016

obeler
fenneng:beetebuerg:
hunchereng
näerzeng
eis gemeng



GECKO - creative studio

1	Freiden
2	Samschden
3	Sonnden
4	Méinden
5	Dënschden
6	Mëttwoch
7	Donneschden
8	Freiden
9	Samschden
10	Sonnden
11	Méinden
12	Dënschden
13	Mëttwoch
14	Donneschden
15	Freiden
16	Samschden
17	Sonnden
18	Méinden
19	Dënschden
20	Mëttwoch
21	Donneschden
22	Freiden
23	Samschden
24	Sonnden
25	Méinden
26	Dënschden
27	Mëttwoch
28	Donneschden
29	Freiden
30	Samschden
31	Sonnden





1. Zwiwwel, Knuewelek a kleng Stécker schneiden
couper l'oignon et l'ail en petits morceaux
2. Gehacktes ubroden, Salz a Pfeffer, Zwiwwel a
Knuewelek dobäi / rôtir la viande hachée en
ajoutant sel, poivre, oignon et ail
3. Britt, Tomat an Oregano dobäischëdden
ajouter le bouillon, la tomate et l'oregano
4. 40 Minutte kache loossen / faire cuire pendant
40 minutes
5. Nuddele kachen / faire cuire les pâtes

i Spaghetti Bolognese

- 1 Zwiwwel / oignon
- 1 Zéiw Knuewelek / gousse d'ail
- 500 gr Gehacktes / viande hachée
- 200 ml Geméis Britt (Cube) / bouillon de légumes
- 1 kleng Dous Tomatenmark / concentré de tomates
- Oregano / Oregano
- 400 gr Tomatenstécker / tomates en morceaux
- 500 gr Nuddelen / pâtes

FEBRUAR 2016

MEI	DEN	MET	DON	FRE	SAM	SON
1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29						

FEBRUAR 2016

obeler
fenneng:beetebuerg:
hunchereng
näerzeng
eis gemeng



GECKO - creative studio

1	Méinden
2	Dënschden
3	Mëttwoch
4	Donneschden
5	Freiden
6	Samschden
7	Sonnden
8	Méinden
9	Dënschden
10	Mëttwoch
11	Donneschden
12	Freiden
13	Samschden
14	Sonnden
15	Méinden
16	Dënschden
17	Mëttwoch
18	Donneschden
19	Freiden
20	Samschden
21	Sonnden
22	Méinden
23	Dënschden
24	Mëttwoch
25	Donneschden
26	Freiden
27	Samschden
28	Sonnden
29	Méinden





1. Pudderzocker an Botter mam Mixer vermischen
mélanger sucre glace et beurre avec le batteur
2. De Chocolat schmelzen / **fondre le chocolat**
3. Schokela, Eegiel bei den Zocker a Botter
bäimëschen / **rajouter le chocolat et les jaunes
d'oeuf et mixer**
4. Kichelcher an d'Mëllech zappen / **tramper les
biscuits dans le lait**

5. Kichelcher an eng Bakform leeën an ofwiesselnd
eng Schicht Bottercrème an eng Schicht
Kichelcher openeentässelen / **poser une couche
de biscuits, de crème, et ainsi de suite**
6. Dekoréieren / **décorer**



Petit Beurre Kuch

160 gr Pudderzocker / **sucre glace**
160 gr Botter / **beurre**
160 gr Mëllechschokela / **chocolat au lait**
2 Eegiel / **jaunes d'oeuf**
Petit Beurre / **Petit Beurre**

MÄERZ 2016

MEI	DEN	MET	DON	FRE	SAM	SON
	1	2	3	4	5	6
7	8	9	10	11	12	13
14	15	16	17	18	19	20
21	22	23	24	25	26	27
28	29	30	31			

MÄERZ

2016

obeler
fenneng:beetebuerg:
hunchereng
näerzeng
eis gemeng



GECKO - creative studio

1	Dënschden
2	Mëttwoch
3	Donneschden
4	Freiden
5	Samschden
6	Sonnden
7	Méinden
8	Dënschden
9	Mëttwoch
10	Donneschden
11	Freiden
12	Samschden
13	Sonnden
14	Méinden
15	Dënschden
16	Mëttwoch
17	Donneschden
18	Freiden
19	Samschden
20	Sonnden
21	Méinden
22	Dënschden
23	Mëttwoch
24	Donneschden
25	Freiden
26	Samschden
27	Sonnden
28	Méinden
29	Dënschden
30	Mëttwoch
31	Donneschden





1. E Lach an d 'Eeër picken, 1 Zentimeter Duerchmiesser D 'Eeërschuele propper maachen an dréchnen loossen
Percez un trou d'un cm dans les oeufs. Puis nettoyer et laisser sécher les coquilles
2. 3 Eeër, Botter an Zocker vermëschen, dann d'Miel an de Bakpulver a Mëllech dobäimaachen
Mélanger 3 oeufs, le beurre et le sucre, puis ajouter la farine, la levure et le lait.
3. Eng Drëps Ueleg an d 'Ee maachen a verdeelen an dann den Deeg drafëllen / Mettre une goutte d'huile dans les coquilles, puis ajouter la pâte
4. Bei 180 Grad 20 Minuten am Uewen baken/ Faire cuire les oeufs pendant 20 minutes à 180 degrés.



Eeërkuch

6 Eeër / oeufs
100 gr Botter / beurre
100 gr Zocker / sucre
½ Pak Bakpulver / paquet de levure chimique
125 ml Mëllech / lait
250gr Miel / farine

ABRËLL 2016

MEI	DEN	MET	DON	FRE	SAM	SON
				1	2	3
4	5	6	7	8	9	10
11	12	13	14	15	16	17
18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30	

ABRÉLL 2016

obeler
fenneng:beetebuerg:
hunchereng
näerzeng
eis gemeng



GECKO - creative studio

1	Freiden
2	Samschden
3	Sonnden
4	Méinden
5	Dënschden
6	Mëttwoch
7	Donneschden
8	Freiden
9	Samschden
10	Sonnden
11	Méinden
12	Dënschden
13	Mëttwoch
14	Donneschden
15	Freiden
16	Samschden
17	Sonnden
18	Méinden
19	Dënschden
20	Mëttwoch
21	Donneschden
22	Freiden
23	Samschden
24	Sonnden
25	Méinden
26	Dënschden
27	Mëttwoch
28	Donneschden
29	Freiden
30	Samschden





1. Rhubarb wäschen an duerno an 1 cm laang
Stéckelcher schneiden / *laver et couper le
rhubarbe en petites pièces de 1 cm*
2. Miel, Bakpolver, Zocker, Vanillzocker a Mandelen
an eng Schossel ginn an alles gutt vermëschen
*mélanger la farine, la levure chimique, le sucre, le
sucre vanillé et les amandes*
3. Sojamëllech an den Ueleg dobäi ginn an alles gutt
duerchréieren / *Ajouter le lait soja ainsi que l'huile
et mélanger*
4. Bakpabeier op de Bakblech leeën
mettre du papier cuisson sur la plaque à gâteau
5. Rhubarbstécker an Mandelstécker op den Deeg
verdeelen / *Distribuer les pièces de rhubarbe et les
amandes effilées sur la pâte.*

MEE 2016



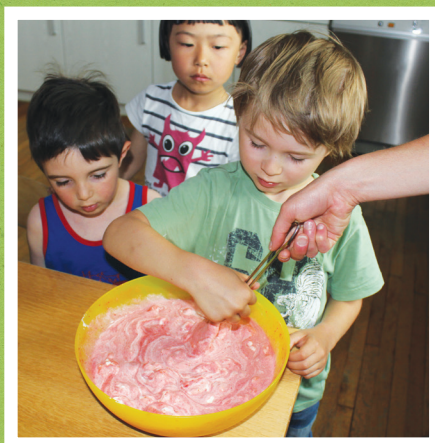
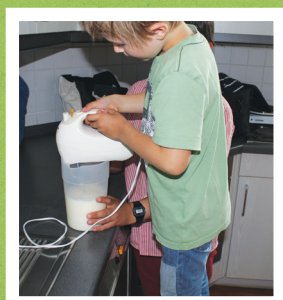
Rhubarbskuch (Blechkuch)

1 kg Rhubarb / <i>rhubarbe</i>	100 gr gemuele Mandelen / <i>amende en poudre</i>
300 gr Miel / <i>farine</i>	280 ml Sojamëllech / <i>lait de soja</i>
1 Pak Bakpolver / <i>paquet de levure chimique</i>	100 ml Ueleg / <i>huile</i>
1 Pak Vanillzocker / <i>paquet de sucre vanillé</i>	50 gr gehuewelt Mandelen / <i>amandes effilées</i>
200 gr Zocker / <i>sucre</i>	

MEI	DEN	MET	DON	FRE	SAM	SON
						1
2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22
23	24	25	26	27	28	29
30	31					

1	Sonnden
2	Méinden
3	Dënschden
4	Mëttwoch
5	Donneschden
6	Freiden
7	Samschden
8	Sonnden
9	Méinden
10	Dënschden
11	Mëttwoch
12	Donneschden
13	Freiden
14	Samschden
15	Sonnden
16	Méinden
17	Dënschden
18	Mëttwoch
19	Donneschden
20	Freiden
21	Samschden
22	Sonnden
23	Méinden
24	Dënschden
25	Mëttwoch
26	Donneschden
27	Freiden
28	Samschden
29	Sonnden
30	Méinden
31	Dënschden





1. Schlagsahn bal steif schloen / **fouetter la crème liquide**
2. Bal all d' Äerdbier mam Pudderzocker, dem Zitroune jus an der Mëllech püréieren / **purier presque toutes les fraises, ensemble avec le sucre, le lait et le jus du citron**
3. De Rescht Äerdbier a kleng Stécker schneiden / **couper les autres fraises en petits morceaux**
4. Schlagsahn an déi kleng Äerdbierstécker bei déi püréiert Mass ginn / **ajouter la crème et les morceaux de fraise au purée**
5. Alles an Glacëmaschinn maachen an 45-60 Minutten draloossen / **mettre tout dans la glacière pendant 45-60 minutes**



Äerdbier Glace

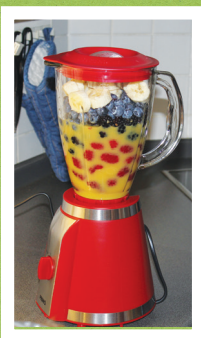
1500 gr frësch Äerdbier / **fraises fraîches**
 600 gr Pudderzocker / **sucre à glace**
 600 ml Mëllech / **lait**
 24 lessläffelen Zitrounejus / **cuillères à soupe de jus de citron**
 600 ml Schlagsahn / **crème liquide**

JUNI 2016

MEI	DEN	MET	DON	FRE	SAM	SON
		1	2	3	4	5
6	7	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18	19
20	21	22	23	24	25	26
27	28	29	30			

1	Mëttwoch
2	Donneschden
3	Freiden
4	Samschden
5	Sonnden
6	Méinden
7	Dënschden
8	Mëttwoch
9	Donneschden
10	Freiden
11	Samschden
12	Sonnden
13	Méinden
14	Dënschden
15	Mëttwoch
16	Donneschden
17	Freiden
18	Samschden
19	Sonnden
20	Méinden
21	Dënschden
22	Mëttwoch
23	Donneschden
24	Freiden
25	Samschden
26	Sonnden
27	Méinden
28	Dënschden
29	Mëttwoch
30	Donneschden





1. Uebst wäschen / **laver les fruits**
2. Orangëjus an d'Kichemaschinn maachen
mettre le jus d'orange dans le robot ménager
3. Uebst dobäimaachen / **ajouter les fruits**

4. Äis dobäimaachen / **ajouter des glaçons au jus**
5. Orange schneide fir d'Glas ze dekoréieren
couper une orange pour décorer le verre



Biere – Smoothie

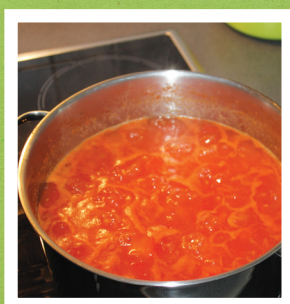
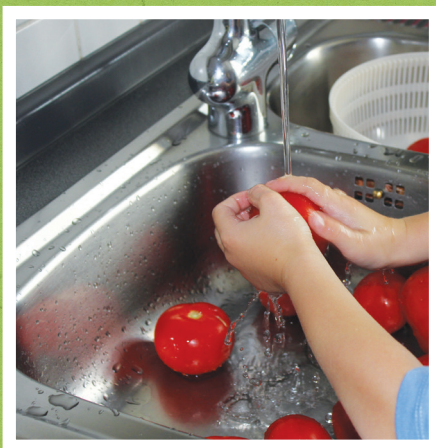
350 Milliliter Orangëjus / **jus d'orange**
 1 Banann / **banane**
 450 gr Mix vun Hambier, Molbier a Schwaarzbier
mixte de framboise, myrtille, mûres
 1 Orange / **orange**

JULI 2016

MEI	DEN	MET	DON	FRE	SAM	SON
				1	2	3
4	5	6	7	8	9	10
11	12	13	14	15	16	17
18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30	31

1	Freiden
2	Samschden
3	Sonnden
4	Méinden
5	Dënschden
6	Mëttwoch
7	Donneschden
8	Freiden
9	Samschden
10	Sonnden
11	Méinden
12	Dënschden
13	Mëttwoch
14	Donneschden
15	Freiden
16	Samschden
17	Sonnden
18	Méinden
19	Dënschden
20	Mëttwoch
21	Donneschden
22	Freiden
23	Samschden
24	Sonnden
25	Méinden
26	Dënschden
27	Mëttwoch
28	Donneschden
29	Freiden
30	Samschden
31	Sonnden





1. Tomate wäschen an a kleng Wierfele schneiden
laver et couper les tomates en cube
2. Tomatewierfelen an en Dëppe maachen a fir 30
Minutte kache loossen / mettre les cubes de
tomates dans une casserole et laisser cuire
pendant 30 minutes
3. Munchmol am Dëppe réieren / remuer quelques fois
4. Déi gekachten Tomatenwierfele passieren an
déi aner Liewensmëttelen dobäimëschen / filtrer les
tomates, puis ajouter les autres ingrédients
5. Alles 2 Stonne kache loossen / laisser cuire pendant
2 heures
6. A Glasfläschen ëmfëllen / transvaser le liquide dans
des bouteilles en verre



1/4 Liter Ketchup

1000 gr räif Tomaten / tomates
100 gr Zocker / sucre
100 ml Uebstesseg / vinaigre de fruits
1 Téiläffel Salz / cuillère à café
1/2 Téiläffel Paprikapolver / cuillère à café de poudre de
poivron

AUGUST 2016

MEI	DEN	MET	DON	FRE	SAM	SON
1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30	31				

AUGUST 2016

obeler
fenneng:beetebuerg:
hunchereng
näerzeng
eis gemeng



GECKO - creative studio

1	Méinden
2	Dënschden
3	Mëttwoch
4	Donneschden
5	Freiden
6	Samschden
7	Sonnden
8	Méinden
9	Dënschden
10	Mëttwoch
11	Donneschden
12	Freiden
13	Samschden
14	Sonnden
15	Méinden
16	Dënschden
17	Mëttwoch
18	Donneschden
19	Freiden
20	Samschden
21	Sonnden
22	Méinden
23	Dënschden
24	Mëttwoch
25	Donneschden
26	Freiden
27	Samschden
28	Sonnden
29	Méinden
30	Dënschden
31	Mëttwoch





1. D'Hieselnëss op e Bakblech leeën an 8-10 Minutte bei 170 Grad am Schäffche reecheren / **faire griller les noisettes au four pendant 8 à 10 minutes à 170 degrés**
2. Déi gereechert Nëss an enger Kichemaschinn ganz kleng muelen / **piler les noisettes grillées dans un robot ménager**
3. All déi aner Produkter dobäiginn a gutt ëmréieren / **ajouter les autres produits**
4. Dat Ganzt a Gieser fëllen / **transvaser l'ensemble dans des verres**



Schokelasbotter

- 400 gr Hieselnëss oder Mandelen / **noisettes ou amandes**
- 2 Prisë Salz / **pincées de sel**
- 5 lessläffelen Ueleg / **cuillères à soupe d'huile**
- 4 lessläffele Kakao / **cuillères à soupe de cacao**
- 1/2 Téiläffél flëssege Vanille-Bourbon Aroma / **cuillère à café de vanille-bourbon liquide**
- 6 lessläffelen Hunneg oder Agavësirup / **cuillères à soupe de miel ou de sirop d'agave**

SEPTEMBER 2016

MEI	DEN	MET	DON	FRE	SAM	SON
			1	2	3	4
5	6	7	8	9	10	11
12	13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24	25
26	27	28	29	30		

SEPTEMBER 2016

obeler
fenneng:beetebuerg:
hunchereng
näerzeng
eis gemeng



GECKO - creative studio

1	Donneschden
2	Freiden
3	Samschden
4	Sonnden
5	Méinden
6	Dënschden
7	Mëttwoch
8	Donneschden
9	Freiden
10	Samschden
11	Sonnden
12	Méinden
13	Dënschden
14	Mëttwoch
15	Donneschden
16	Freiden
17	Samschden
18	Sonnden
19	Méinden
20	Dënschden
21	Mëttwoch
22	Donneschden
23	Freiden
24	Samschden
25	Sonnden
26	Méinden
27	Dënschden
28	Mëttwoch
29	Donneschden
30	Freiden





1. Aus dem Miel, den Eeër , der Mëllech an dem Salz en Deeg maachen / faire une pâte à partir de la farine, du lait, des œufs et du sel
2. Äppel schielen, entkären an a Scheiwe schneiden peler et épépiner les pommes et les couper en tranches
3. Äppelscheiwen an den Deeg zappen, duerno an d'Pan ginn a vu béide Säiten ubrode loosser Mettre les tranches de pommes dans la pâte puis faire frire dans une poêle des deux côtés

OKTOBER 2016



Äppelbeignets

1. 3 Eeër / oeufs
2. 500 gr Miel / farine
3. 500 ml Mëllech / lait
4. 1 Prise Salz / pincée de sel
5. 8 Äppel / pommes

MEI	DEN	MET	DON	FRE	SAM	SON
					1	2
3	4	5	6	7	8	9
10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23
24	25	26	27	28	29	30
31						

OKTOBER 2016

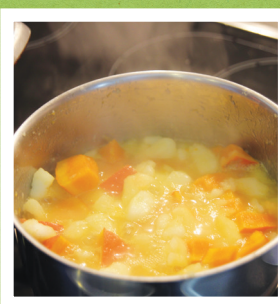
obeler
fenneng:beetebuerg:
hunchereng
näerzeng
eis gemeng



GECKO - creative studio

1	Samschden
2	Sonnden
3	Méinden
4	Dënschden
5	Mëttwoch
6	Donneschden
7	Freiden
8	Samschden
9	Sonnden
10	Méinden
11	Dënschden
12	Mëttwoch
13	Donneschden
14	Freiden
15	Samschden
16	Sonnden
17	Méinden
18	Dënschden
19	Mëttwoch
20	Donneschden
21	Freiden
22	Samschden
23	Sonnden
24	Méinden
25	Dënschden
26	Mëttwoch
27	Donneschden
28	Freiden
29	Samschden
30	Sonnden
31	Méinden





1. Kürbis waschen, entkären an a kleng Stécker schneiden / **laver et épépiner le potiron et couper le potiron en petits morceaux**
2. Äppel schielen, entkären an a kleng Stécker schneiden / **laver, peler, épépiner et couper les pommes en morceaux**
3. Kürbis an Äppelstécker an e Kachdëppe ginn a Waasser dobäimaachen a fir 10 Minutten donste loosser / **Mettre les morceaux dans une marmite, ajouter l'eau et faire cuire tout pendant 10 minutes**

4. Zitroun dobäiginn a mam Mixer alles puréieren **ajouter le citron**
5. Geleierzocker dobäiginn an alles opkache loosser **ajouter le sucre à confiture et faire cuire avec la confiture**
6. Gebeess a Gliesser fëllen a fir e puer Minutten de falsche Wee opstellen / **remplir les verres avec la marmelade**

Äppel-Kürbis Gebeess

500 gr Kürbis / **potiron**
 500 gr Äppel / **pommes**
 50 ml Waasser / **eau**
 1 Zitroun / **citron**
 500 gr Geleierzocker / **sucre à confiture**

NOVEMBER 2016

MEI	DEN	MET	DON	FRE	SAM	SON
	1	2	3	4	5	6
7	8	9	10	11	12	13
14	15	16	17	18	19	20
21	22	23	24	25	26	27
28	29	30				

NOVEMBER 2016

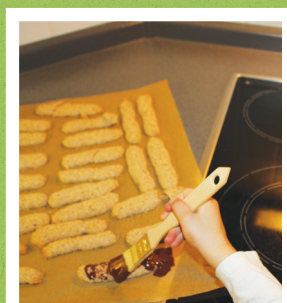
obeler
fenneng:beetebuerg:
hunchereng
näerzeng
eis gemeng



GECKO - creative studio

1	Dënschden
2	Mëttwoch
3	Donneschden
4	Freiden
5	Samschden
6	Sonnden
7	Méinden
8	Dënschden
9	Mëttwoch
10	Donneschden
11	Freiden
12	Samschden
13	Sonnden
14	Méinden
15	Dënschden
16	Mëttwoch
17	Donneschden
18	Freiden
19	Samschden
20	Sonnden
21	Méinden
22	Dënschden
23	Mëttwoch
24	Donneschden
25	Freiden
26	Samschden
27	Sonnden
28	Méinden
29	Dënschden
30	Mëttwoch





1. 2 Eegiel mam Botter an Zocker verréieren. Duerno dat 3. Ee ganz dobäimaachen / *mélanger le jaune des deux œufs avec le beurre et le sucre. Ensuite ajouter le troisième œuf entier*
2. Hieselnëss an den Zimt dobäiginn / *ajouter les noisettes en poudre et la cannelle*
3. Zum Schluss Miel a Speisestärke dobäiginn *après ajouter la farine et l'amidon*

4. Mam Sprätzbeutel den Deeg op de Bakblech ginn an 10 Minutte bei 180 Grad bake loosenn *mettre la pâte sur une plaque de four à l'aide de la poche à douille et cuire les biscuits pendant 10 minutes à 180 degrés.*
5. Schokela schmëlzen en de Schluss vum Kichelchen dranzappen / *faire fondre le chocolat et y tremper le bout du biscuit.*

Sprätzgebäck



- 3 Eeër / *oeufs*
- 200 gr Botter / *beurre*
- 150 gr Zocker / *sucré*
- 75 gr gemuelen Hieselnëss / *noisette en poudre*
- 2 Téiläffele Kanéil / *cuillères à café de cannelle*
- 175 gr Miel / *farine*
- 100 gr Speisestärke / *amidon*
- 100 gr Zartbitterkuvertüre / *couverture de chocolat noir*

DEZEMBER 2016

MEI	DEN	MET	DON	FRE	SAM	SON
			1	2	3	4
5	6	7	8	9	10	11
12	13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24	25
26	27	28	29	30	31	

DEZEMBER

2016

obeler
fenneng:beetebuerg:
hunchereng
näerzeng
eis gemeng



GECKO - creative studio

1	Donneschden
2	Freiden
3	Samschden
4	Sonnden
5	Méinden
6	Dënschden
7	Mëttwoch
8	Donneschden
9	Freiden
10	Samschden
11	Sonnden
12	Méinden
13	Dënschden
14	Mëttwoch
15	Donneschden
16	Freiden
17	Samschden
18	Sonnden
19	Méinden
20	Dënschden
21	Mëttwoch
22	Donneschden
23	Freiden
24	Samschden
25	Sonnden
26	Méinden
27	Dënschden
28	Mëttwoch
29	Donneschden
30	Freiden
31	Samschden



KONZEPT

An Zesummenaarbecht mat de Kanner an de Responsablen aus der Maison Relais Beetebuerg huet d'Beetebuerger Gemeng dat ganz Joer 2015 un engem Kachbuch geschafft.

All Mount ass ee Rezept erausgesicht ginn, dat bei d'Saison gepasst huet, an ass vu Kanner nogekacht ginn. Sou si während dem ganze Joer 12 Rezepten entstanen.

3 Kritäre waren eis wichteg:

- Et gi Bioprodukter benotzt
- Et gëtt op regional Produkter gesat
- Et gëtt probéiert esou vill wéi méiglech Fairtrade-Produkter ze benotzen.

D'Gemeng Beetebuerg ass eng Fairtrade Gemeng an aus dësem Grond ass et wichteg déi Produkter ze fördern.