

Une destination tendance

Des spectacles naturels à découvrir

Cinq magnifiques curiosités à visiter en Islande

L'Islande a confirmé les pronostics des influenceurs en s'imposant comme une destination tendance en 2016. La compagnie Icelandair a accueilli 3,7 millions de passagers, soit une hausse de 20 pour cent.

La terre de glace attire surtout les baroudeurs pour les spectacles magnifiques que la nature leur réserve. Voici les cinq curiosités à immortaliser en Islande.

Le Lagon bleu

Destination incontournable pour les adeptes de détente, les eaux laiteuses du lagon bleu promettent un moment de relaxation entre 36° et 39°C.

Le panorama est idyllique, avec le champ de lave en guise de paysage dont la couleur contrebalance le bleu turquoise du lagon. Le site se trouve en fait au pied d'une station géothermique à 40 minutes de voiture de Reykjavik, d'où provient cette eau chaude.

La chute Dettifoss

Elle est la cascade la plus puissante d'Europe. Située au nord-est du pays, elle mesure 44 mètres de hauteur sur une largeur de 100 m². En s'approchant, les visiteurs seront surpris du bruit assourdissant des 500 m³ qui s'écoulent chaque seconde. Le site se visite dans le canyon de la Jökulsá à Fjöllum, que l'on peut at-



C'est aux abords du lac Jökulsarlón que l'on a la plus grande chance de voir une aurore boréale.

teindre par la route, bien qu'un 4x4 soit vivement recommandé pour assurer le voyage jusqu'au bout, sans surprise...

Les aurores boréales à Jökulsarlón

Formé par une lagune glaciaire, le lac Jökulsarlón, au sud, est le plus grand du pays et profond de 200 mètres. Le paysage polaire est sculpté par divers icebergs qui se sont détachés du glacier, et par les reflets noirs et bleus de ces der-

niers. Il est conseillé de découvrir le site en fin de journée pour profiter de la lumière la plus spectaculaire. Et pourquoi ne pas jouer les prolongations ici pour espérer voir une aurore boréale, l'autre raison de visiter Jökulsarlón.

Le geyser Strokkur

Un voyage en Islande n'est pas complet sans l'espoir de découvrir un geyser. A une centaine de kilomètres de la



Des excursions sont organisées pour découvrir les entrailles de Thrihnukagigur, dont la dernière éruption remonte à plus de 4.000 ans.



Avec ses 44 mètres de hauteur et ses 100m² de largeur, la chute Dettifoss est la cascade la plus puissante d'Europe. (PHOTOS: SHUTTERSTOCK)



capitale, la nature concrétise sa promesse avec Strokkur. Le phénomène fait jaillir l'eau et la vapeur toutes les cinq minutes, et ce sur une hauteur de 20 mètres.

Il faut se rendre dans la zone géothermale de Geysir, qui a justement donné son nom au phénomène du «geyser». Cet autre geyser peut être une alternative pour les voyageurs très chanceux. Celui-ci est généralement dormant, à l'exception de quelques épisodes durant l'année. Pourtant, au début des années 1900, Geysir jaillissait régulièrement jusqu'à 60 mètres de haut.

Dans les entrailles du volcan Thrihnukagigur

Terre volcanique par excellence, qui explique la présence de geysers (on se souvient de l'éruption d'Eyjafjöll qui perturba le trafic aérien en 2010), l'Islande offre un spectacle peu commun en autorisant les curieux à pénétrer au sein même d'un volcan – éteint bien sûr.

Des excursions sont organisées pour découvrir les entrailles de Thrihnukagigur, dont la dernière éruption remonte à plus de 4.000 ans. On descend par le cratère et on apprécie la chambre magmatique. La découverte est d'autant plus facile (mais elle coûte cher), que Thrihnukagigur ne se trouve qu'à une vingtaine de kilomètres de Reykjavik. C.



Un voyage en Islande n'est pas complet sans l'espoir de découvrir un geyser, comme le geyser Strokkur.

Chalet-Center MOESTROFF

- conseil
- sur mesure

avec fondation et montage

Tél. 80 71 90-14
chalet@pt.lu
www.chaletcenter.lu

Bei eis fannt Dir bal alles fir Äre Gaart: Uebstbeem, Rousen aus eegener Kultur, Zierstraich, Rhododendren a Stauden.

Kommt an eis Bamschoul op Steesel am idyllische Park Leir.

Mir plangen an ennerhalen lech och Äre Gaart.

Tel. 33 73 63 – Fax: 33 33 57
beckered@pt.lu – www.beckered.lu

BAMSCHOU BECKER

Parc Leir, am Steeseler Bësch

ELO ASS DÉI RICHTEG ZÄIT, FIR ZE PLANZEN!

Haus- und Gartenservice
schnell und teill

- Trockenmauer
- Teichbau
- Terrassen in Holz und Stein
- Alle Arten von Zäunen / Sichtschutz
- Gartengestaltung / Gartenpflege
- Baumschnitt
- Hausservice
- Pflasterarbeiten
- Winterdienst
- u.s.w....

Walter Braschel
17a, Rue Principale
L-6930 Mersdorf
Mob.: +352 691 63 06 53
E-Mail: braschel@pt.lu

TOP Garden

11, Zone Industrielle – L-9166 MERTZIG – Tél. 88 91 16 – Fax: 88 90 34
www.top-garden.lu

Aménagement d'entrée de garage et terrasses
Toutes sortes de petite maçonnerie
Plantations et réalisations des pelouses
Pose de clôtures

PORTE OUVERTE vum 17. bis 19. Mäerz 2017

HONDA

Ets JACOBY SA

6, rue Helpert
L-8710 Boevange/Attert
Tél. 23 63 82 32

www.jacoby.lu

Zu Verkaufen: Pflanzel-Pm Trac Typ 2375

Baujahr 2012
Betriebsstunden: 2305 (Wenig Forst!)

Komplett mit:
– Frontpolsterschild+Bergwinde
– Ladekran LK7185 8500mm Reichweite
– Pflanzel Fällgreifer:
– Fälldurchmesser 400 mm
– Zweischalenreifer 0,36 m³
– Frontlader Stoll Robust FZ50

Preis: 169.000 € h.TVA

OEHLER Rückwagen TKV120K:
3-Seitenkipper Bordwand & Rungen
Preis: 9.790 € h.TVA

Seppi Forstmulcher CV:
Betriebsstunden: 400
Preis: 18.700 € h.TVA

Tel. 26 80 03 81

Das BIOG-Markensortiment

FrISChe Bio-Sahne

Pur und unverfälscht im Geschmack



Kuhmilch besteht zu über 87 Prozent aus Wasser und enthält neben Proteinen, Milchzucker, Mineralstoffen und Vitaminen rund vier Prozent Fett. (FOTOS: C.)

Seit einigen Wochen bietet die BIOG-Molkerei in Bascharage die frISChe Bio-Schlagsahne der Bio-Bauere-Genossenschaft Lëtzebuerg nicht nur im kleinen 200-Milliliter-Becher und in der Ein-Liter-Packung, sondern ebenfalls in einem 500-Milliliter-Pack mit wiederverschließbarem Drehverschluss an.

Nicht homogenisiert und frei von Zusätzen wie beispielsweise Carrageen, rahmt die „Frësch Bio Ram“ natürlich auf, lässt sich problemlos aufschlagen und ist pur und unverfälscht im Geschmack.

Ein wertvoller Milchbestandteil

Kuhmilch besteht zu über 87 Prozent aus Wasser und enthält neben Proteinen, Milchzucker, Mineralstoffen und Vitaminen rund vier Prozent Fett. Dabei sind Fett und Proteine für die Milchbauern die wohl wertvollsten Bestandteile der Milch, ist doch der Milchpreis an den Protein- und Fettgehalt gebunden.

Aus Milcheiweiß und -fett werden schließlich Käse, Schlagsahne, Sahneis und Butter hergestellt.

Einfach und unkompliziert

Bei jeder Herstellung von teilentrahmter BIOG-Milch fällt auch Bio-Rahm an. Mit etwas Milch versetzt, wird dieser dickflüssige Rahm zu Schlagsahne mit einem Fettanteil von mindestens 30 Prozent verarbeitet.

Da frISChe Schlagsahne schnell verdirbt, wird die BIOG-Sahne für wenige Sekunden erhitzt und ihre Haltbarkeit somit verlängert.

Da der Schlagsahne kein Emulgator zugesetzt wird, der das Milchfett in

Lösung hält, setzen sich die Fetttropfen nach kurzer Standzeit an der Oberfläche ab.

Schüttelt man die Sahnepackung vor dem Öffnen jedoch kräftig durch, verteilen sich die Fettkügelchen erneut in der Sahne, und diese nimmt ihre gewünschte homogene Konsistenz an.

Der ultimative Test
In regelmäßigen Abständen wird die BIOG-Sahne aus der BIOG-Molkerei auf ihre Aufschlagtauglichkeit geprüft. So muss die Sahne beim Aufschlagen mehr als das Doppelte an Volumen zulegen, eine luftige und schnittfeste Konsistenz annehmen und letztere auch über viele Stunden halten. Sahne Desserts sollen sich schließlich nicht so schnell wieder verflüssigen.

Zur perfekten Sahneverarbeitung natürlich nur Sahne verarbeiten, deren Fettgehalt bei mindestens 30 Prozent liegt. Nur wenn ausreichend Fett in der Sahne enthalten ist, können sich die kleinen Milchfettkügelchen wie ein feinmaschiges Netz um die in die Sahne geschlagenen Luftbläschen legen und diese über längere Zeit festhalten.

Dabei heißt es aufpassen, denn wird die Sahne zu lange geschlagen, wird der Proteinmantel der Fetttropfen

zerstört, das Fett verklumpt und wird zu Butter.

BIO-GLACE aus BIOG-Sahne

Das nächste Neuprodukt aus der BIOG-Molkerei steht übrigens schon in den Startlöchern: Bio-Glace, zwei Sorten Speiseeis mit fair gehandelter Vanille bzw. fair gehandeltem Kakao. Vorgestellt wird dieses neue Milchprodukt aus Luxemburger Bio-Milch und Bio-Sahne auf der diesjährigen Frühlingmesse (Stand 8D35 – Halle 8), der Springbreak, die vom 22. bis 26. März in der Luxexpo auf dem Kirchberg stattfindet.

Aus Milcheiweiß und -fett werden Käse, Schlagsahne, Sahneis und Butter hergestellt.

BIOG Bio-Bauere-Genossenschaft Lëtzebuerg
13, rue Gabriel Lippmann – L-5365 Munsbach
www.biog.lu

Advertorial: www.regie.lu

MON JARDIN
Rue Denis Netgen
L-3858 Schiffflange
www.monjardin.lu
☎ 54 84 15 ☎ 26 53 07 44

Neie Staude Rayon: 500 Sorten, dovun 300 néier!