

Agri- kultur

Magazin für ökologische
Agrar- & Esskultur in Luxemburg

Bio-Lëtzebuerg

Vereenegung fir Bio-
Landwirtschaft Lëtzebuerg asbl



DOSSIER

- An Dudel, Sprinkange
- Haff Ditgesbaach



Pestizide in Luxemburg



Oekofoire 2014



*IBLA:
Forschung für die Praxis*



Frëscht Bio
Geméis

DAT BESCHT AUS
NATIERLECHEM UBAU.



ENTDECKT EIST GANZT BIO-ASSORTIMENT AN EISE BUTTIKER.

BIOG – eng staark Bauere Gemeinschaft



Bio-Gromperen ugebaut
vun der **Famill Fischbach** vun **Aischer**.



oiko.lu

BIOG Bio-Bauere-Genossenschaft Lëtzebuerg • www.biog.lu



Wasser – unser wertvollstes Gut

Wasser ist Allgemeingut, das bedeutet, es sollte für Jedermann in ausreichender Menge und Qualität verfügbar sein. Wie immer geht der Überfluss mit einer Haltung der Selbstverständlichkeit einher. Für uns ist es selbstverständlich, dass wir den Wasserhahn aufdrehen können und sauberes Trinkwasser bekommen, sogar für unsere Toilettenspülung, zum Autowaschen und im Sommer auch zur Füllung des Kinderschwimmbeckens. Selbstverständlich!

Solange das Gut „Wasser“ bezahlbar bleibt und man sich keine Gedanken zu machen braucht, ist alles gut.

Aber leider ist nichts mehr gut. Die aktuelle Situation zeigt uns die Spitze des Eisbergs der Trinkwasserproblematik in unserer Konsumgesellschaft:

Die Landwirte haben formell alles richtig gemacht, da ja nur zugelassene Gifte in Luxemburg eingesetzt werden. Die Verweildauer der Pflanzenschutzmittel und ihrer Abbauprodukte im Boden und im Wasser entzogen sich bisher der öffentlichen Kenntnis. Heute rücken diese Details in den Fokus. Natürlich muss man dann mit bösen „Überraschungen“ rechnen.

Die Stadt Luxemburg würde gerne Biolandwirtschaft in ihren Trinkwasser-Einzugsgebieten sehen und bietet sogar Absatzwege für die darauf produzierten Bioprodukte an. Ebenso engagieren sich weitere Gemeinden im Land dafür, dass Biolandwirtschaft in ihrem Einzugsbereich Fuß fasst. Hier zeigt sich, dass die Gesellschaft Veränderungen wünscht, was wir begrüßen und jederzeit unterstützen.

Was wir jetzt brauchen sind richtungsweisende Signale aus dem Landwirtschaftsministerium und ihren Verwaltungen. Dokumente wie der PDR 2014-2020 (Plan Développement Rural) müssen nochmals überarbeitet werden, um den Landwirten wenigstens in den freiwilligen Maßnahmen den Weg zum Biolandbau mit einem aufbauenden Konzept zu ermöglichen. Der Biolandbau ist derzeit die Alternative, die die Prioritäten der EU, wie Wasser-, Klima-, Boden- und Artenschutz, mit den Wünschen der Gesellschaft nach Tierwohl, Verzicht auf Gentechnik, Bienenschutz etc. verbindet. Gleichzeitig steigt die Akzeptanz der bäuerlichen Arbeit, was auch zu einer größeren Zufriedenheit der Landwirte beiträgt. Die Fördergelder für die Entwicklung des Biolandbaus in Luxemburg massiv auf mehreren Ebenen zu kürzen, wie es das Zukunftspaket der Regierung vorsieht, ist eindeutig das falsche Signal. Zumal im Koalitionsvertrag die Förderung des Biolandbaus explizit vorgesehen ist.

Hier ist die Zusammenarbeit aus Landwirtschaft und Bevölkerung, die den Ausbau der Biolandwirtschaft wollen, gemeinschaftlich gefordert. Bio-Lëtzebuerg sieht sich auch als Vertreter der Bevölkerung, wie Konsumenten, Gemeinden, Institutionen etc., die den Biolandbau in Luxemburg wollen. Eine Mitgliedschaft bei Bio-Lëtzebuerg bietet jedem, der interessiert ist, die Möglichkeit sich für dieses Ziel einzusetzen.

Kommen Sie mit uns. Wir freuen uns auf Sie.

Dani Noesen, Bio-Lëtzebuerg

Herausgeber



13, rue Gabriel Lippmann • L-5365 Munsbach
www.bio-letzebuerg.lu

e-mail: info@bio-letzebuerg.lu
mousel@bio-letzebuerg.lu
noesen@bio-letzebuerg.lu
staudenmayer@bio-letzebuerg.lu

Tel: Julie Mousel: 26 15 23 - 74
Daniela Noesen: 26 15 23 - 80
Fax: 26 15 33 - 81

Redaktion

Aender Schanck (AS), Anja Staudenmayer (AST),
Raymond Aendekerk (RA), Tom Kass (TK),
Julie Mousel (JM), Daniela Noesen (DN)

Auflage

5.500

Erscheinungsweise

März, Juni, September, Dezember

Beratung / Koordination

OIKO – Consulting / Georges Goedert
Tel. 26 15 35 70 • Fax 26 15 35 71
e-mail: goedert.oiko@pt.lu
www.oiko.lu

Nachdruck

nur nach Absprache mit den Herausgebern

Vertrieb

Mit der finanziellen Unterstützung von NATURATA und Cactus.

Die Autoren sind für den Inhalt ihrer Artikel selbst verantwortlich. Die Redaktion behält sich das Recht vor, Anzeigen, welche ökologisch nicht vertretbar oder nicht informativ sind, nicht zu veröffentlichen.

Imprimé sur papier recyclé.



Quoi de n'œuf ?

Le bien-être de l'animal et de son éleveur, une démarche saine !

BIO-OVO S.A. est une **communauté de producteurs d'œufs biologiques** du Grand-Duché de Luxembourg et de la Grande Région regroupant des producteurs autour du centre d'emballage situé à **Buschdorf au Luxembourg**.

Nos élevages

- **Aliment 100 % biologique** (95 % pour la norme UE).
- Élevage **respectueux** des besoins des animaux.
- Jardins d'hiver
- Notre filière est engagée dans la **promotion** et le **respect** d'une production et d'un **commerce durable et équitable**.
- Nos éleveurs appliquent des **normes d'élevage biologique**, allant au-delà de celles demandées par la **réglementation européenne**.

Nos produits

• Les œufs de la classe A

Trois calibres XL - L - M en boîtes de 6 œufs, sur plateaux de 30 œufs ou en valisettes de 30 œufs.

• Les œufs de la classe B

Sur plateaux de 30 œufs pour boulangers et transformateurs.

• Les poules de réformes congelées

Sur barquettes filmées, pour le commerce de détail ou en vrac pour les grandes cuisines.

Les fiches techniques sont disponibles sur demande.

+ d'infos sur
www.bio-ovo.lu



BIO-OVO

L'ŒUF BIO
DAS BIO-EI

Communauté de producteurs d'œufs bio
Luxembourg • Grande Région

BIO-OVO S.A.

12, an Urbech L-7418 Buschdorf
Tél. +352 26 61 13 Fax +352 26 61 13 77

bio-ovo.lu

info@bio-ovo.lu



LU-BIO-01





Dossier:

- Haff Ditzgesbaach, ATP asbl
- Marc und Ginette Emering - Dudel-MaGische Momente
- Rezept „Provenzalisches Hähnchen à la Ginette Emering“
- Pestizide in Luxemburg – Was ist zu tun?

6

9

12

13

Rückblick:

- Oekofoire 2014
- Aktion „ZUKUNFT SÄEN!“

14

IBLA:

- Forschung für die Praxis

15

Rückblick:

- „Ech si Bio“ - Foire Agricole in Ettelbrück

16

Bio muss die Welt ernähren!

17

Buchtipps:

- Teufelsfrucht Ein kulinarischer Krimi in Luxemburg
- Wein Humoriges zum Thema Wein

18

Agenda

19

Bio-Lëtzebuerg

23

Haff Ditgesbaach, ATP asbl:

Bio-Landwirtschaft- Wertschätzung von Arbeit und Produkt

A.T.P. asbl (L'Association d'aide par le travail Thérapeutique pour personnes Psychotiques)

Der Verein bietet professionelle Hilfe und Begleitung an für Personen, die durch psychische Probleme geschwächt sind, und hilft diesen Personen wieder eine Arbeit oder eine Anstellung zu finden. Dies kann realisiert werden durch therapeutische oder geschützte Werkstätten. Der Verein ist anerkannt gemeinnützig. Er ist konventioniert mit dem Gesundheitsministerium, hat ein „Agrément“ mit dem Familienministerium und die Gehälter der betreuten Arbeiter werden vom Arbeitsministerium übernommen.

Es ist eine neutrale Organisation, was die politische und religiöse Ausrichtung angeht.

Der Haff Ditgesbaach ist einer von insgesamt vier Standorten, die von der ATP asbl betrieben werden. Begonnen wurde das Projekt 2001 auf den damals nicht

genutzten Flächen und Gebäuden als Idee von ATP und CHNP. Nach und nach wurde renoviert und dazu gebaut. Funktionell und fertig gestellt war der Hof dann 2004. Heute arbeiten 50 Menschen mit meist chronischen psychischen Problemen und 13 Personen als Personal in 6 Werkstätten. Die Werkstätten sind: Landwirtschaft, Gartenbau, Pensionspferde, Reittherapie, handwerkliches Herstellen von Kerzen und Körben, eine eigene Küche zur Verpflegung von Personal und Mitarbeitern und zur Produktion von Marmelade, eingelegten Gurken, Ölen und Sauerkaut, und ein Hof-Laden, sowie der Verkauf der eigenen Produkte auf Märkten.

Der Betrieb ist seit 2006 bio-zertifiziert. Die Bio-Zertifizierung umfasst Landwirtschaft, Gartenbau, Küche und Laden. Die Fläche des Hofes beträgt 18 ha, vor allem Streuobstwiesen mit 600 Bäumen (Äpfel, Walnussbäume und Zwetschgen) und Weiden für die Pferde. 300 Legehennen werden auch noch von der Landwirtschaftsgruppe unter der Leitung von Christian Wirtz betreut, sie sind ebenso zuständig für die

Heugewinnung und den Unterhalt der Wege, Zäune etc. Auch der Erhalt und die Pflege der zum Teil recht alten Streuobstwiesen gehört zum Aufgabenbereich.

60 ar Gartenbau (Gemüse und Beerenobst) werden von der Gartengruppe unter der Leitung von Vincent Winandy bearbeitet. Zum Freiland-Anbau gehören auch zwei Folientunnel, einer davon beheizbar, zur Ausstattung und bieten mehr Variation im Anbau und Angebot für den Markt. Der Anbau von Lagergemüse schafft auch im Winter sinnvolle Arbeit.

Im Pferdestall stehen Pensions- und Therapiepferde, die von der Pferdestall-Gruppe versorgt werden.

Die Küche kocht an Arbeitstagen für etwa 50 Personen. Das gemeinsame Essen ist ein wichtiger Teil des Tages, wo sich alle versammeln und die Mahlzeit gemeinsam einnehmen.

Schließlich werden im Laden die eigenen Produkte, Produkte aus den anderen ATP-Werkstätten sowie noch zugekaufte

Der Haff Ditgesbaach: rechts der Laden mit der Cafeteria.



Öffnungszeiten Haff-Buttek und Cafeteria:

Dienstag-Freitag 8-17 Uhr

Samstag 8-12 Uhr

Montag geschlossen

- Verkauf von frischen (Gemüse, Obst) sowie verarbeiteten (Sauerkraut, Viz, Marmeladen, Gurken) Hofprodukten, ATP-Produkten und Naturkostsortiment.

- **Chrëschtmaart auf dem Haff Ditzesbaach:**
12. Dezember 2014 von 16-22 Uhr

- **Immer im September:** Porte Ouverte



Der Bio Gemüse- und Obstgarten auf dem Haff Ditzesbaach.

Produkte aus dem Naturkostbereich angeboten, um den Einkauf attraktiver zu machen. Im Laden gibt es einen Bistrobereich zum gemütlichen Verweilen. Mit den eigenen Produkten werden auch die Wochenmärkte in Ettelbrück und Diekirch bedient. Es gibt einen Austausch mit anderen Initiativen, die in diesem Sektor aktiv sind.

Die Hauptprodukte sind Apfelsaft, Feld-, Lager- und Feingemüse, sowie Eier. Aus der eigenen Verarbeitung stammen: Marmeladen, eingelegte Gurken, Gewürzöle und Sauerkraut.

Der Haff Ditzesbaach erhält finanzielle

Unterstützung vom Gesundheitsministerium, welches die Funktionskosten trägt. Dafür kann Menschen, die wegen ihrer psychischen Probleme keinen Platz in der Gesellschaft finden, die Möglichkeit einer sinnvollen Arbeit und eines festen Arbeitsplatzes geboten werden.

Im und um den Hühnerstall können die 300 Legehennen neben dem Eierlegen ihren natürlichen Aktivitäten nachgehen; Scharren, Picken, Sandbaden, usw.



In den handgemachten Körben, kann man nicht nur Obst und Gemüse der Saison vom Hof aufbewahren, sondern sich ebenfalls auf Wunsch Geschenkkörbe zusammenstellen lassen.





Leckereien aus der Küche.



Rezept: "Glühviz"

Passend zur kalten Wintersaison und der Weihnachtszeit hat uns Haff Ditgesbaach das Rezept von seinem "Glühviz" verraten.

Das Rezept ist simpel, aber die Gäste des Haff Ditgesbaach sind begeistert.

Zutaten:

- 1 L "Viz" vom Haff Ditgesbaach
- 10 cl Poire Williams Liqueur
- 10 cl Birnenschnaps

Und so geht's:

Geben Sie alle Zutaten zusammen in einen Topf und erwärmen Sie diese langsam. Achten Sie bitte darauf, dass der "Glühviz" nicht kocht! Wir wünschen Ihnen viel Spaß beim Genießen des Heißgetränkes.

Sie kommen damit aus ihrer Isolierung heraus und können wieder verstärkt am gesellschaftlichen Leben teilnehmen.

Der Direktionsbeauftragte, Alexandre Monteiro, von Beruf Psychologe, unterstreicht auch, dass es ihm nicht nur darum geht, dass die Mitarbeiter beschäftigt sind, sondern, dass sie eine sinnvolle Arbeit machen, die ein gutes und qualitativ hochwertiges Produkt hervorbringt. Das bedeutet, dass die Mitarbeiter eben auch Verantwortung übernehmen, damit der Kunde zufrieden ist, wenn er ein Produkt kauft. Die Produkte sollen nicht aus sozialem Gewissen oder Mitleid gekauft werden, sie sollen als Qualitätsprodukt zu einem guten Preis verkauft werden. Auf dem Haff Ditgesbaach können die Mitarbeiter einen konkreten Bezug zur Arbeit herstellen, sich damit identifizieren, sie sind Teil eines Teams. Dies bedeutet Gruppenzugehörigkeit und gibt Sicherheit. Vor allem für junge Leute ist die Arbeit auf dem Hof oftmals der erste Kontakt mit dem Arbeitsleben, was durchaus geübt werden muss. Eigenmotivation wird in jedem Fall vorausgesetzt.

Wieso wird der Hof denn biologisch bewirtschaftet? Es passt gut zusammen: biologische Landwirtschaft schafft sinnvolle Arbeit, auch Handarbeit, die in diesem Fall ja erwünscht ist. Damit entsteht ein direkter Bezug zur Arbeit aus der sich eine Wertschätzung der Arbeit und der Produkte ergibt. In den Anfängen des Projektes war es eine zukunftsweisende Entscheidung für die Mitarbeiter und den Haff Ditgesbaach.

Herr Monteiro wünscht sich, dass der Haff Ditgesbaach mehr bekannt wird, denn obwohl er von der Nordstrasse aus zu sehen ist, wissen viele Leute nicht, was dort gemacht wird und was es dort alles zu kaufen gibt. ■

Julie Mousel und Anja Staudenmayer besuchten den Haff Ditgesbaach und sprachen mit Herr Monteiro.

Fotos: Julie Mousel, Haff Ditgesbaach

Marc und Ginette Emering

Dudel-MaGische Momente in Sprinkange

Dudelmagie, das ist die neuste Geschäftsidee, die die Geschäftspartner Joëlle Weimerskirch-Emering, Ginette und Marc Emering sowie das Oikopolisnetzwerk auf dem Biohof „An Dudel“ in Sprinkange, umsetzen. Wie so oft im Leben sind es Zufälle, Gespräche mit den richtigen Menschen zur richtigen Zeit am richtigen Ort, die den Anstoß für etwas Neues bewirken.

Im Herbst 1999 entschied sich Familie Emering zu dem Schritt, ihren Betrieb auf die biologische Wirtschaftsweise umzustellen. Die damalige BSE-Krise führte zu einer Welle von Umstellungen, da zum einen die Verbraucher entsetzt und verunsichert waren, und zum anderen die Landwirte nicht mehr gewillt waren, dem industriellen Diktat zu folgen.

Marc Emering war sich bewußt, dass er seinen Betrieb neu ausrichten musste, denn:

Sein Milchviehstall war alt, aber eine Investition in den Stall hätte eine Bestandserweiterung mit sich gebracht, also hätte auch Land gefehlt. Er berichtet aber, dass sich die Bauern in seiner Region untereinander nicht die Flächen wegpachten. Damit war es für ihn schon aus solidarischen Beweggründen nicht möglich den Betrieb zu vergrößern. Die Milchproduktion schied damit als Zukunftsperspektive für ihn aus. Es gab aber noch 2 andere Überlegungen:

1. Nicht mehr zeitlich fest an den Betrieb angebunden sein zu müssen, wie es in der Milchviehhaltung nötig ist, sondern freier und flexibler sein zu können.
2. Der Wunsch eine Bio-Apfelplantage professionell zu betreiben.

Die Besichtigung hühnerhaltender Biobetriebe im Ausland war der Auslöser für einen neuen Betriebszweig auf dem Hof: Hähnchenmast



Die „Hunnekronen“ werden noch von Hand verpackt.

Das „dudelmagische“ Team im Hoffladen.



Foto: Georges Goedert

mit Auslauf in Apfelanlagen. Dieser Idee folgte die Planungsphase, in der vor allem die Absatzfrage geklärt werden musste. Die Bio-Bauern-Genossenschaft BIOG half mit eine Vermarktung für die Bio-Poulets vom Biohaff „An Dudel“ aufzubauen. Parallel dazu hat Familie Emering die Selbstvermarktung inklusive Lieferservice auf- und ausgebaut. Die Masthähnchen, die Familie Emering über die Genossenschaften „BIOG“ und „Coq des Prés“ vermarktet, finden die Kunden auf Bestellung jeden Samstag von 09:30 – 12:30 Uhr im Hofladen „An Dudel“.

Hühnchen und Hähnchen

Heute flitzen 4 mal im Jahr ca. 8.500 Masthähnchen und -hühnchen über die Wiesen und Apfelanlagen. Die Biohennen und -hähne haben keine gestutzten Schnäbel und Flügel, sie fressen 100% Biofutter, sie haben ausreichend Platz und Auslauf. Dafür leben sie länger, wachsen nicht so schnell und

haben festeres Fleisch. Dass diese Produktion teurer ist, liegt auf der Hand, die Qualität spricht allerdings für sich, was sich auch in der Resonanz bei den Kunden widerspiegelt.

Dudelmagie

2010 wurde eine neue Idee, wieder durch eine Besichtigung inspiriert, geboren. Sollte es nicht möglich sein eine hofeigene Nudelfabrikation und damit ein zweites Standbein aufzubauen? Es folgte eine 3-jährige Planungsphase und im Jahr 2013 konnte die Nudelfabrikation mit regionalem Dinkelgriss und luxemburgischen Bioeiern starten - Dudelmagie eben. Es wurden Rezepte ausprobiert und Nudelformen. Passend zu den Hühnern wurde beispielsweise eine Nudel, die in der Form einem Hahnenkamm ähnelt, „HunneKroun“ getauft. So verschmelzen die Betriebszweige auf dem Biohof „dudelmagisch“ ineinander und geben den Produkten ihre Individualität. Und es wird weiter probiert und getestet.

Betriebsspiegel

Zahlen Daten Fakten

- Betriebsleiter Marc Emering
- **Standort:**
Höhenlage: 380m über N.N
Durchschnittliche Jahresniederschläge: ca 800mm
- **Bodenart:**
schwere Lehm Böden mit hohem Eisengehalt
- **Betriebsfläche:**
Landwirtschaftlich genutzte Fläche 70 ha
Getreideanbau 37 ha
Grünland 15.5 ha
Leguminosen 15 ha
Obstplantage 2.5 ha
Kürbisse 0.5 ha
- **Fruchtfolge**
Klee gras 2 Jahre
3tes Jahr Weizen/Dinkel
4tes Jahr S-Hafer/Gerste
5tes Jahr Triticale
6tes Jahr Erbsen/Ackerbohnen
7tes Jahr Weizen/Dinkel

Die Biohähnchen und-hennen im Stall und auf der Weide.





Foto: Diana Amarel

Neugierige Hähnchen durchstreifen die Obstplantage.

Familie Emering hat noch mehr Ideen, auf die wir gespannt sein können.

All diese Entwicklungen auf dem Betrieb in spezialisierte Bereiche haben zu einer Annäherung an den Kunden geführt, und damit zu einem anderen Bewusstsein. Als Landwirt nicht mehr nur der „Abliefernde“ sein, der seine Milch zur Molkerei liefert oder sein Getreide an den Händler, sondern direkt im Austausch mit dem Kunden zu stehen. Ein offenes Ohr für die Probleme der Kunden zu haben und einfach gute Produkte anzubieten. Familie Emering setzt auf Transparenz und Offenheit. Die Kunden können den Hof und die Produktion der Nudeln besichtigen, um die Arbeitsabläufe und die Eigenheiten eines Huhnes kennenzulernen. So kann der Kunde die Zusammenhänge in der Landwirtschaft allgemein und im speziellen die der Biolandwirtschaft hinterfragen und besser verstehen. Gegenseitiges Verständnis und Vertrauen werden so aufgebaut und gestärkt.

Biohaff „An Dudel“ – ein Konzept mit magischen Momenten und leckeren Produkten, in gegenseitigem Respekt und Vertrauen. So kann Landwirtschaft heute aussehen. Besuchen Sie den Biohaff „An Dudel“ ruhig einmal, direkt oder vorab im Internet unter www.dudelmagie.lu. ■

Dani Noesen, Bio-Lëtzebuerg



Ab-Hof Verkauf in Sprinkingen Samstags von 09:30 - 12:30 Uhr

● Produkte:

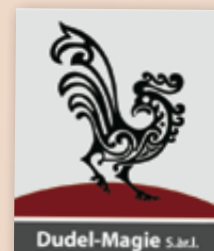
- Dudel-Magie Bio-Nudeln
- Coq des prés ganze Hähnchen, sowie einzelne Teilstücke und verarbeitete Ware (z.B. Hamburger, Chipolata) auf Bestellung
- Gemüse und Obst der Saison vom eigenen Hof und aus der Region (Kürbis, Kartoffeln, Äpfel, Birnen)
- Getrocknete Apfelringe, Apfelsaft sowie Mirabellenschnaps
- Bio-Maufel Pasta Soßen und Pastetenfleisch vom eigenen Hof, hergestellt von Traiteur Niessen
- Honig vom Hoeser Hof
- Leindotteröl von Charel Goedert
- Wein und Sekt von der Domaine Sunnen-Hoffmann
- Kaffee von Moulin Dieschbourg
- Geschenkkörbe

Alle Produkte stammen aus biologischem Anbau, werden kontrolliert und zertifiziert!!!

Weitere Informationen finden Sie auch auf www.dudelmagie.lu

● Adresse:

DUDEL MAGIE SARL
Rue de la Croix
L-4998 Sprinkange
Tel: 00352 691 370 886
E-Mail: andudel@pt.lu



Rezept „Provenzalisches Hähnchen à la Ginette Emering“



Wir möchten Sie in die Küche von Ginette Emering entführen, wo sie uns im Winter auf eine kulinarische Reise nach Frankreich mitnimmt und zeigt, dass man nicht nur mit Hähnchenbrustfilet was Tolles zaubern kann.



Folgende Zutaten benötigen Sie, um das provenzalische Hähnchen zuzubereiten:

Für 2 Personen:

- 1 Bio-Zwiebel (ca. 125g)
- 4 Bio-Hähnchenschenkel
- 2 EL Bio-Olivenöl
- Salz
- Bio-Pfeffer (schwarz, grob gemahlen)
- 4 - 5 Bio-Strauchtomaten
- 1 Bio-Zitrone
- 2 TL Bio-Senf
- 150 ml Bio-Gemüsebrühe
- 2 Zweige Bio-Rosmarin
- 1 EL Bio-Crème fraîche

Und los geht's:

- Heizen Sie den Ofen auf 180°C vor.
- Waschen Sie die Zitrone heiß und schneiden diese in Scheiben. Schälen Sie die Zwiebel und schneiden Sie sie in Spalten. Waschen Sie die Hähnchenschenkel und tupfen sie danach trocken.
- Geben Sie 2 Esslöffel Öl in die Pfanne und erhitzen diese. Braten Sie die Schenkel bei großer Hitze scharf an und fügen Sie die Zwiebelspalten hinzu. Lassen Sie das Ganze weitere 2 Minuten braten, währenddessen Salzen und Pfeffern Sie nach Geschmack.
- Entnehmen Sie nach den 2 Minuten die Hähnchenschenkel, legen Sie sie in eine feuerfeste Schüssel, belegen sie mit den Tomaten, den Zitronenscheiben und geben Sie den Senf, die Gemüsebrühe und einen Rosmarinzweig hinzu. Für eine Stunde, ab in den Ofen damit.
- Nach einer Stunde können Sie das provenzalische Hähnchen dann aus dem Ofen nehmen, die Crème fraîche unterrühren und ggf. mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- Richten Sie die Hähnchenschenkel mit dem letzten Rosmarinzweig an und bestreuen sie mit etwas Pfeffer.

- Natürlich passen Bio-Spelz-Nudeln vom Hof und Kürbisgemüse der Saison hervorragend dazu.

Danke Ginette

Wir wünschen Ihnen viel Spaß beim nachkochen und wünschen: Bon Appetit!

*Julie Mousel, Bio-Lëtzebuerg
Fotos: Georges Goedert*



Ginette Emering

Pestizide in Luxemburg – Was ist zu tun?

Die aktuelle Situation zur Trinkwasserqualität in Luxemburg zeigt, dass alles irgendwann an den Tag kommt. Politisch gesehen, ist ganz offensichtlich, dass in den letzten Jahren versäumt wurde die Hausaufgaben zu machen (Umsetzung der Wasserrahmenrichtlinie, Kläranlagenbau, Aktionsplan Pestizide etc.). Doch bei diesen Betrachtungen darf nicht stehengeblieben werden, sondern es geht darum die Probleme jetzt anzugehen. Luxemburg braucht ein Monitoring der ausgebrachten Wirkstoffmengen, auch im Bereich der privaten Haushalte, öffentlichen Einrichtungen, Eisenbahn etc. Dann wäre wenigstens der Status Quo erfasst und eine Minimierungsplanung überhaupt möglich.

Biolandbau - die Lösung?

Logischerweise ja, und zwar als Strategie. Es ist nicht sinnvoll die Landwirtschaft über Reglementierungen oder Verbote in die Enge zu treiben und sie emotional weiter gegen Alternativen wie den Biolandbau aufzubringen. Die Situation in der Luxemburger Landwirtschaft ist angespannt, so dass die sachlichen Argumente zurzeit schwer zugänglich sind. Umso schwieriger gestaltet sich der offene Dialog. Dennoch stehen die Fakten der Pestizid- und auch der Nitratproblematik unverrückbar im Raum.

Die gesamte luxemburgische Reglementierung von der Zulassung bis zum Abverkauf von Pflanzenschutzmitteln verlangt nach Überarbeitung. Viele der in Luxemburg zugelassenen Wirkstoffe findet man auf der sogenannten „schwarzen Liste für Pflanzenschutzmittel“ von Greenpeace wieder. Ein Beispiel ist die halbherzige, luxemburgische Reglementierung zum Beizmittel „Gaucho“, welches bienengefährlich ist. Der Wirkstoff darf in Luxemburg zwar nicht auf Saatgut aufgebracht werden, bereits behandeltes Saatgut darf allerdings aus dem Ausland zugekauft werden. Noch Fragen?

In dem „Bericht zur Wirtschaftlichkeitsanalyse im Rahmen der WRRL 2000/60/EC“ * des Wasserwirtschaftsamtes werden interessante Instrumente vorgestellt, die zum einen Finanzierungsvorschläge für Wasserschutzmaßnahmen beinhalten, zum anderen als regulatorische Instrumente zum Pestizideinsatz denkbar sind. Die Rede ist von Besteuerungsmodellen für Pflanzenschutzmittel, wie sie in Ländern wie Dänemark oder in Städten wie Dortmund Anwendung finden. Die Besteuerung von Pflanzenschutzmitteln bringt 2 Vorteile:

1. Die Wettbewerbsverzerrung in der Landwirtschaft, die aus der Externalisierung

der Kosten, z.B. bei Pestiziden, entsteht, würde ausgeglichen. Die Folgekosten, die z.B. durch die Wasseraufbereitung entstehen, würden nicht mehr ausschließlich von der Gesellschaft getragen werden.

2. Die Mehreinnahmen aus dieser Steuer können direkt für den aktiven Wasserschutz genutzt werden.

Der entstehende ökonomische Druck führt zur Ökologisierung der Landwirtschaft, denn die Rentabilität von Fruchtfolgen, alternativer Sorten, Bodenbearbeitung u.a. Produktionsweisen des Biolandbaus würde automatisch ansteigen und somit zu einer wirklich nachhaltigeren Landbewirtschaftung führen. Ein passendes Prämiensystem würde den Landwirten die ganzbetriebliche Umstellung auf Biolandwirtschaft erleichtern.

Die erhöhte Besteuerung von Pflanzenschutzmitteln wäre ein Schritt in die richtige Richtung und ein starkes politisches Signal. ■

*Dani Noesen, Bio-Lëtzebuerg
Foto: Julie Mousel*

*http://www.eau.public.lu/actualites/2009/12/plan_de_gestion/Wirtschaftliche_Analyse.pdf

„Das Prinzip aller Dinge ist das Wasser; aus Wasser ist alles und ins Wasser kehrt alles zurück.“
(nach Thales von Milet in Goethes Faust)





Oekofoire 2014

Luxemburger Bio-Produzenten präsent

Vom 26. bis 28. September versammelten sich unter den zahlreichen Ausstellern ebenso die luxemburgische Bio-Szene. In der Naturata-Straße fanden sich neben den ausländischen Partnern von Biogros und Naturata ebenso die Bio-Bauerengenossenschaft sowie einige Bio-Bauern. Marc Emering gab seine Nudeln zur Verkostung, Daniel Baltes seinen Ziegenkäse, Charel Goedert sein Marien- und Leindotteröl. Colabor warb für sein biologisches Gemüse und seine Gemüse-Abokisten und die Bio-Winzer der Domaine Krier-Welbes und Sunnen-Hoffmann luden zu guten Tropfen ein. Die wenigen Besucher trübten etwas das Oeko-Wochenende, dennoch war die Naturata-Straße ein wichtiger, kulinarischer Treffpunkt auf der Messe. ■

Raymond Aendekerk, IBLA



Die luxemburgische Bio-Szene auf der Oeko-Foire war gut vertreten.

Aktion „ZUKUNFT SÄEN!“

Am 05.10.2014 in St.Vith

Die Biologisch-Dynamische Landwirtschaft feiert in diesem Jahr ihr 90-jähriges Bestehen und die Aktion ZUKUNFT SÄEN fand daher in diesem Jahr auf dem Demeter-Betrieb der Betriebsgemeinschaft „Terrenhof“ in St. Vith statt.

Es ist nun das sechste Mal, dass diese Aktion von Bio-Lëtzebuerg organisiert wird. „Zukunft Säen“ heißt, dass Menschen Getreidekörner gemeinschaftlich aussäen. Sie stehen auch für eine Landwirtschaft ohne Gentechnik und Patente, denn sie wollen gesunde Lebensmittel und Bauern, die nicht die Knechte der großen Konzerne sind. Landwirtschaft und Ernährung sollen für den Menschen da sein und nicht dem Profit der Konzerne dienen.

Gemeinsam wurde von Hand ein Feld mit Roggen (einer Hofsorte des Terrenhofes) eingesät. Im Anschluss an die gemeinsame Aussaat wurde das „Zukunftsbrot 2014“ angeschnitten. Damit schließt sich der Kreislauf aus Säen und Ernten.

Erstmalig beteiligte sich FIAN-Belgien, eine Organisation, die sich für das Recht auf adäquate Nahrung einsetzt, an der Aktion „Zukunft Säen“. Sie zeigten im Stall den Film „Zukunft pflanzen“ von Marie-Monique Robin, der für Gesprächsstoff sorgte.

Wir werden an dieser Stelle berichten, wie die „Zukunft Saat“ aufgegangen ist und sich entwickelt hat. Denn mit der Aussaat am 5. Oktober hat der Kreislauf von Säen und Ernten von neuem begonnen. ■

Dani Noesen, Bio-Lëtzebuerg
Fotos: Julie Mousel



Säende Menschen auf dem Feld vom Terrenhof.



Das leckere Zukunftsbrot von 2014.

Forschung für die Praxis

Auf den Betrieben Johanns (Bous) und Bicherhaff (Canach)

Am 12. Juni empfing das Institut für Biologisch Landwirtschaft an Agrarkultur Lëtzebuerg (IBLA) und das Lycée Technique Agricole (LTA) den Herrn Landwirtschaftsminister Fernand Etgen sowie den Herrn Staatssekretär Marc Hansen auf ihren Versuchsflächen in Bous und Canach.

Stickstoffsammler unter der Lupe

In Bous wurden die Bio-Körnerleguminosenversuche des COBRA (Coordinating Organic Breeding Activities for diversity) Projektes vorgestellt. COBRA ist ein Europäisches Projekt (Core Organic II) an dem 42 Partner aus ganz Europa teilnehmen. Der Fokus des Projektes, welches in sein 2. Versuchsjahr startet, ist die Züchtungsforschung Körnerleguminosen sowie die Verbesserung des Anbaus im biologischen Landbau.

Das IBLA und das Centre de Recherche Public – Gabriel Lippmann (CRP-GL) haben hierfür in Bous sowie auf dem Karelshaff / Colmar-Berg Streifenversuche mit Ackerbohnen, Erbsen, Lupinen und Soja angelegt. In Bous wurden außerdem ein Parzellenversuch, in dem Ackerbohnen und Erbsen in Reinsaat und Gemenge angebaut werden, sowie ein Linierversuch, bei dem verschiedene Ackerbohnen- und Erbsen-Zuchtlinien bewertet werden, angelegt. Vom

großen Potenzial der Körnerleguminosen konnten die zahlreichen Teilnehmer sich vor Ort überzeugen.

Sortenversuche – Welche Gersten- und Weizensorten für Luxemburg?

Danach fuhren die Interessierten zu den LTA-Versuchsflächen auf dem Betrieb Hentgen vom Bicherhaff. Serge Heuschling (LTA) stellte die auf Bicherhaff durchgeführten Sortenversuche für den konventionellen Landbau in Sommergerste und Winterweizen vor.

Bei dem Sommergerste-Sortenversuch werden 29 Gerstensorten von 13 europäischen Zuchtunternehmen und im Winterweizen-Sortenversuch werden 51 Weizensorten aus rund 20 europäischen Zuchtunternehmen auf ihre Anbauwürdigkeit unter Luxemburger Klima- und Bodenverhältnissen geprüft.

Serge Heuschling legte besonderen Wert darauf, die äußerst unterschiedliche Sortenanfälligkeit gegenüber dem Gelbrost, einer sehr ertragsmindernden Krankheit, zu zeigen. ■

E. Stoll (IBLA), S. Heuschling (LTA)

Weitere Infos: www.ibla.lu und www.sortenversuche.lu

Das LTA führt die luxemburger Sortenversuche für den konventionellen Landbau in Getreide-, Leguminosen- und Ölpflanzen im Auftrag der Sortenkommission auf mehreren, übers ganze Land verteilten Standorten durch. Hier eine Ansicht der 51, in dreifacher Wiederholung auf Bicherhaff geprüften, Winterweizensorten.



Foto: LTA

Viele Landwirte hatten sich in Bous auf dem Bio-Versuchsfeld der Familie Johanns eingefunden, was darauf hinweist, dass eine heimische Eiweißproduktion auch bei den Landwirten als ein wichtiges und aktuelles Thema angesehen wird.



Foto: Julie Mousel



„Ech si Bio“

Auf der Foire Agricole in Ettelbrück

Nach den beiden vergangen Auftritten (2012 und 2013) der Bio-Szene auf der Foire Agricole, gab es auch diesen Sommer wieder etliche Bio-Verkaufs- und Infostände, die sich in Ettelbrück präsentierten.

Ermöglicht wurde die Präsenz von der Biolandwirtschaft, durch die finanzielle Unterstützung über den Aktionsplan «Biologische Landwirtschaft» der ASTA und die Zusammenarbeit mit der Aktion «sou schmaacht Lëtzebuerg» der Landwirtschaftskammer. Nicht zu vergessen, auch das Engagement zahlreicher Mitglieder und Mitarbeiter von Bio-Lëtzebuerg, IBLA und BIOG.

Zu den Infoständen zählten, die ASTA, die BIOG, Bio-Lëtzebuerg sowie das IBLA. Die Zahl der Produzentenstände konnte dieses Jahr sogar gesteigert werden. Folgende Produzenten haben ihre Produkte ausgestellt und verkauft: Äppelhaus, Biohaff Baltes, Bio-Mauffel, Bio-Lëtzebuerg / Fachgruppe demeter, co-LABOR, Distillerie Bertrand, Michel Collette, Moulin Dieschbourg und Hoffmannshaff. Neu dabei dieses Jahr waren die Stände von CIGL-Esch und Dudel-Magie.

Der große gemeinsame Produzentenmarkt im Zelt von „sou schmaacht Lëtzebuerg“ ist jedes



Foto: Bio-Lëtzebuerg

Der Bio-Agrar-Preis zog eine Vielzahl von Besuchern auf die Biostände.

Jahr ein richtiger Publikumsmagnet und zieht zahlreiche interessierte Besucher an.

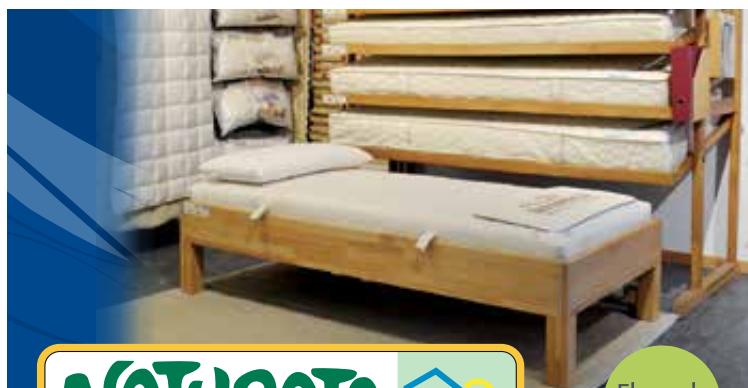
Die Bienenausstellung von Michel Collette begeisterte nicht nur freitags, sondern das ganze Wochenende über Klein und Groß und

unterstrich die Wichtigkeit der Bienen für die Natur.

Sonntagnachmittags zauberte der Chef-Koch des Naturata-Restaurants in der Showküche der Landwirtschaftskammer biologische Häppchen, die von den Besuchern verkostigt wurden. Auf dem Stand der ASTA wurde dieses Jahr durch Herrn Minister Etgen der Bioagrarpreis für Innovationen im Biolandbau vergeben. Der Preis für Verarbeiter, Händler und Organisationen im Bereich der biologischen Landwirtschaft ging an Familie Emering und ihre Nudelfabrikation „Dudel-Magie“ s.à.r.l. und der Preis für landwirtschaftliche Betriebe, die biologisch bewirtschaftet werden an das Projekt „Equigaart“ vom Forum Pour l'Emploi a.s.b.l. und Equiclic a.s.b.l.

An den 3 Tagen konnte man an dem Quiz „Ech si Bio“ teilnehmen. Es galt eine Frage zu jedem Bio-Stand zu beantworten. Der Hauptgewinn war ein Nachmittag auf dem Kass-Haff mit der ganzen Familie, daneben gab es Einkaufsgutscheine in Höhe von 25€ gesponsert von NATURATA, sowie Mitgliedschaften für alle Gewinner bei Bio-Lëtzebuerg für 1 Jahr. Wir gratulieren Frau Ries aus Grosbous ganz herzlich zum Hauptgewinn, sowie Frau Kieffer aus Tuntange, Frau Weis aus Roodt, Frau Faber aus Eil, Frau Feller aus Stegen, sowie Herrn Priester aus Obercorn, die jeweils einen Einkaufs-Gutschein von NATURATA gewonnen haben. ■

Julie Mousel, Bio-Lëtzebuerg



NATURATA
Ökologisch Bauen a Wunnen

Bio
bau

Ehemals
BIOTOP

■ Matratzen

Der Mensch verbringt ein Drittel seines Lebens im Bett.

Wann haben Sie zuletzt Ihre Matratze gewechselt?

Unsere sind aus Naturlatex mit Zertifikat und mit Überzügen aus kBA (kontrolliert biologischem Anbau).

Informieren Sie sich bei uns.

Wir beraten Sie persönlich in allen Fragen zu ökologischem Bauen und Wohnen und bieten Ihnen Service und die entsprechenden ökologischen Produkte an.

www.biobau.lu

Bio muss die Welt ernähren!

Aus luxemburgischer Landwirtschaftssicht scheint es etwas übertrieben, sich mit der Welternährung zu beschäftigen, gelten wir doch mit unseren Kapazitäten mit ca. 130.000 ha landwirtschaftliche Nutzfläche nicht als "global Player". Dennoch ist für die Vertreter der konventionellen Landwirtschaft genau dies das Hauptargument, entsprechende Masse an Agrarprodukten mit unserer intensiven heimischen, industrialisierten Landwirtschaft zu produzieren um damit die biologische Landwirtschaft abzulehnen.

Mittlerweile sehen auch einige UN-Experten in der Bio-Landwirtschaft die Lösung für die Welternährung. Bisher galt seitens der FAO, dass nur eine drastische Erhöhung der Lebensmittelproduktion um mindestens 70% die 12-14 Mio. Weltbürger ernähren könnte. Dies jedoch nur unter der Annahme, dass wir die aktuelle Art und Weise der Landwirtschaftsmethoden und Ernährungsgewohnheiten beibehalten. Jedoch gilt mehr und mehr die Erkenntnis, dass die Industrialisierung zugunsten billiger Lebensmittel die Welthungerproblematik weiter anheizt.

Biologische Landwirtschaft als weltweiter Lösungsansatz

Zahlreiche Studien belegen, dass das multifunktionale System der Bio-Landwirtschaft am besten allen heute anstehenden Anforderungen in Bezug auf Klima, Wasser und Nahrung gerecht wird. Würde die gesamte globale Landwirtschaft auf die biologische Wirtschaftsweise umsteigen, könnten 35

bis 60 Prozent des globalen Zuwachses von Treibhausgasen bis 2030 neutralisiert werden. Auch für die Ernährungssouveränität (80 Prozent der Hungernden befinden sich laut FAO in ländlichen Regionen, 50 Prozent sind selbst Kleinbauern) bietet die Bio-Landwirtschaft die Lösung: Gerade Kleinbauern profitieren von der biologischen Wirtschaftsweise durch die langfristige Verbesserung der Bodenfruchtbarkeit, die Unabhängigkeit von der Agrochemie-Industrie und das Einbinden lokalen und traditionellen Wissens.

Bio-Landwirtschaft- Lösungen zur Ernährungssicherheit

Laut dem Wissenschaftler Badgley et al. (2007) kann durch eine Umstellung der weltweit bestehenden Flächen auf Bio-Landbau die selbe Menge an Nahrungsmitteln produziert werden wie heute durch die konventionelle Landwirtschaft, zudem wäre eine weitere Steigerung der Nahrungsmittelproduktion durch Bio-Landbau möglich, bei entsprechender Förderung und Forschung:

- Der biologische Landbau weist im Schnitt weltweit und bei allen Kulturarten knapp 10 % weniger Ertrag gegenüber der in Europa konventionellen Landwirtschaft auf.
- Bei Betrieben in Österreich liegen die Erträge im Biolandbau im Schnitt um 20 bis 35 % niedriger.
- In den USA sind die Erträge zwischen biologischen Landbau und konventioneller Landwirtschaft in etwa gleich.

• Entwicklungsländer haben durch Bio-Landbau deutliche Mehrerträge in der Höhe von 173 % der konventionellen Erträge, wobei zu beachten ist, dass die konventionelle Landwirtschaft in den Entwicklungsländern die extensive (ohne Einsatz synthetischer Düngemittel) Landwirtschaft ist.

• Auch gegenüber dem Einsatz von leicht löslichen Mineraldüngern konnten durch den biologischen Landbau z.B. in Kenia deutliche Mehrerträge erwirtschaftet werden. Hier macht sich offenbar der günstige Einfluss der biologischen Landwirtschaft auf den Boden und das Wasserhaltevermögen bemerkbar.

Das Aufzeigen der Ertragspotentiale des Ökologischen Landbaus soll jedoch nicht darüber hinwegtäuschen, dass der wesentliche Teil der Problemlösung in der Sozial- und Wirtschaftspolitik angesiedelt ist. Weder die Gentechnologie, noch die grüne Revolution, noch der ökologische Landbau können die grundlegenden Ungerechtigkeiten in den Wirtschaftsbeziehungen zwischen und innerhalb der Länder verändern. ■

Quellen:

http://www.ots.at/presseaussendung/OTS_20131002_OTS0081/un-experte-sieht-in-der-bio-landwirtschaft-die-losung-fuer-die-welternahrung

http://www.bio-austria.at/konsumenten__1/aktuell/wir_schauen_aufs_ganze/sichere_welternahrung/gute_ertraege

Raymond Aendekerk, IBLA

Bäuerinnen bei der Bananenernte: Frauen sind für innovative, nachhaltige Projekte in der Landwirtschaft eine wichtige Zielgruppe.



Foto: ASTM

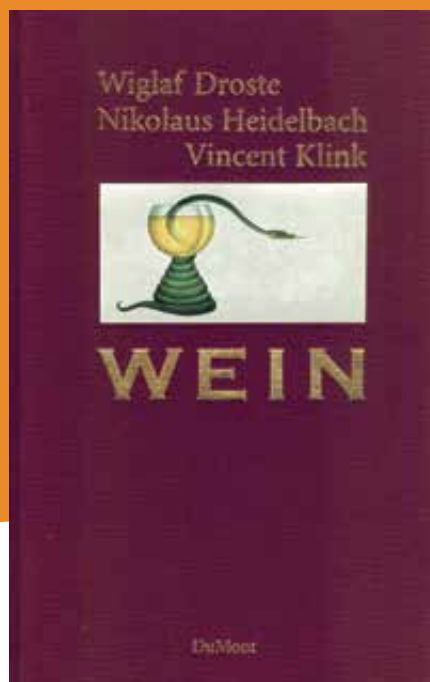
Buchtipps



Teufelsfrucht Ein kulinarischer Krimi in Luxemburg Tom Hillenbrand

„Mach's noch mal, Kieffer!“ Ein Glas Wein, Rieslingspastete und danach ein Stück Quetschetaart mit Sahne – auf der Luxemburger Sommerkirmes lassen es sich der ehemalige Sternekoch Xavier Kieffer und seine Freundin, die Gastrokritikerin Valerie Gabin, richtig gut gehen. Doch in einem Bierzelt drückt ihm ein Fremder plötzlich eine Magnetkarte in die Hand und verschwindet. Am nächsten Morgen wird der Mann unter der Roten Brücke tot aufgefunden. Warum hat er Kieffer diese Karte gegeben? Was hat es mit den Computercodes darauf auf sich? Und warum sind plötzlich so viele Leute hinter ihm her? Der Luxemburger Koch steht plötzlich im Zentrum einer Verschwörung und erkennt, dass seine Freundin in höchster Gefahr schwebt. „Tom Hillenbrand lässt ruhmstüchtige Fernsehköche auftreten, Foodhunter, Nahrungsmittelindustrielle, gemütliche Feinschmecker. Spannend, unterhaltsam und, fürchten wir, gar nicht so unrealistisch.“ Der Feinschmecker

Tom Hillenbrand, geboren 1972, studierte Europapolitik und war Ressortleiter bei Spiegel Online. Der Hobbykoch und Foodie verliebte sich während eines Luxemburger EU-Praktikums in das Großherzogtum. Seine Krimis um den Luxemburger Koch Xavier Kieffer („Teufelsfrucht“, „Rotes Gold“, „Letzte Ernte“) standen monatelang auf Platz eins der luxemburger Bestsellerliste. ■



Wein Humoriges zum Thema Wein Wiglaf Droste, Nikolaus Heidelberg, Vincent Klink

Stoßen Sie mit an! Und vor Weihnachten gibt es endlich was zu trinken.

Rot, rosé oder weiß? In diese drei Kategorien lässt sich jede Abendgesellschaft einteilen. Der Wein, diese Fürstin unter den Getränken, hat noch immer eine Aura, die Emporkömmlinge wie Prosecco kalt abperlen lässt. Vom kleinen Hellen ganz zu schweigen.

Wiglaf Drostes trockener Humor, die fruchtigen Rezeptideen Vincent Klinks und Nikolaus Heidelbachs liebliche Illustrationen runden sich zu einem wahrhaft erlesenen Bouquet ohne Wacholdernote, zarten Abgang und all den Schnickschnack. Von der Traube bis zur Kelter, vom Korken bis zum Abendmahl erforschen die drei Musketiere des guten Geschmacks die selige Welt des Weins. Garantiert ungeschwefelt. ■

Prosit!

Buchtipps von Annett Rosenberger,
Bio-Weinbauberatung IBLA

Boulangerie-Pâtisserie

“scott”

Conrardy-Nickels

163, Millewee • L-2155 Gasperich
Tél.: 48 52 57 • Fax : 40 50 53

Fermé le dimanche et le lundi
Présence aux marchés

Agenda:

Milch und Milchprodukte in der Ernährung Notwendig, wertvoll oder entbehrlich?



28./29.01.2015

Dr. Petra Kühne (Ernährungswissenschaftlerin, Leiterin Arbeitskreis für Ernährungsforschung e.V.)

19

Milch und Milchprodukte gehören seit Jahrtausenden zur Ernährung in Europa. In letzter Zeit werden diese Lebensmittel kontrovers angesehen – vor allem aus der Sicht der veganen Ernährung. Wie ist Milch zu bewerten? Was für Milcharten und -sorten gibt es. Wie ist die gesundheitliche Wirkung für Kinder und Erwachsene? Wie leisten Milchersatzprodukte („Drinks“)?

Vortrag: 28.01. um 20:00 Uhr

Seminar: 29.01. von 09:00 – 12:30 Uhr

Beide Veranstaltungen finden im Seminarraum im Oikopolis in Munsbach statt.

Für das Seminar ist eine Anmeldung erwünscht. Kostenbeitrag zum Seminar: 20€ (CCPL LU74 1111 0142 5997 0000)

Bitte Anmeldung bis zum 26.01.2015 an: Bio-Lëtzebuerg, Telefon: 26 15 23 74, Fax: 26 15 33 81 oder E-Mail: mousel@bio-letzebuerg.lu



Schanck-Haff

Hépperdang

biologisch-dynamisch Landwirtschaft seit 1980



Entdecken Sie eine Vielfalt an Demeter-Produkten in unserem NATURATA-Laden, sowie unsere hofeigenen Produkte: Brot, Schinken und die Käseprodukte "Hépperdang" in mehreren Geschmacksrichtungen



NATURATA
Für ein harmonisches und gesundes Leben

Schanck-Haff Hofladen
Duarrefstrooss 10a
L-9755 Hupperdange
Tél 99 75 08 . Fax 97 94 44

Fr: 13h30-18h00 Sa: 9h00-12h00 und 13h30-15h00

L'art du bon Pain






LU-BIO-04

www.biobaeker.lu

Oiko-Bakhaus S.à.r.l. | Tel.: 26 15 19-480 | Fax: 26 15 19-481

T'Charly's oil



Wien gutt
schmiert -
dien gutt fiert !



edko.lu

Mariendistelöl:

Ist angenehm mild im Geschmack. Durch seinen hohen Anteil an natürlichem Vitamin E und ungesättigten Fettsäuren sollte Mariendistelöl in keiner guten Küche fehlen! Es eignet sich hervorragend für kalte Speisen, Dressings oder pur einen Teelöffel voll genießen.

Leindotteröl:

besitzt einen delikaten und außerordentlich feinen Geruch, nach frisch gemähtem Löwenzahn duftend. Schmeckt mild, aber auch pikant, so wie nur herausragende Öle aus Kaltpressung schmecken können. Anwendung in der kalten Küche zu Salaten oder einfach pur.

Charel Goedert • L-Ospern



Berichtigung:

In der letzten Ausgabe der Agrikultur September 2014 Nr°53 stand im Artikel auf Seite 10 über die „Domaine Viticole Krier-Bisenius“, dass die Umstellung im Jahr 2011 erfolgte und die ersten Bio-Weine ab 2014 erhältlich sind. Richtig ist jedoch, dass der Betrieb Anfang 2012 umgestellt hat und 2015 die ersten Bio-Weine produziert werden können.

Julie Mousel, Bio-Lëtzebuerg

DOMAINE
**SUNNEN-
HOFFMANN**
L-5441 REMERSCHEN

Sonnen-Hoffmann

MAISON FONDÉE EN 1872

1^{er} Domaine Viticole au Luxembourg en agriculture
biologique | Grand choix de vins biologiques
français et italiens



6, rue des Prés | L-5441 Remerschen
Tél.: (+352) 23 66 40 07 | Fax: (+352) 23 66 43 56
E-mail: info@caves-sunnen.lu | www.caves-sunnen.lu

BEUTELSBACHER

– Fruchtsäfte seit über 75 Jahren –

Heiß und kalt ein Genuss!

BIO APFEL-PUNSCH

Erntefrische Äpfel und Holunderbeeren ergeben schonend gepresst einen wohlschmeckenden Direktsaft. Harmonisch gewürzt mit Zimt, Nelken und Kardamom wird der Apfelpunsch aromatisch und lecker.

BIO HOLUNDER-PUNSCH

Das Beutelsbacher Rezept wird mit den klassischen Glühpunsch-Gewürzen zu einem wohlschmeckenden Punsch harmonisch abgerundet. Die Süße stammt nur aus Früchten – vor allem aus Trauben.

Für die kalte Jahreszeit empfehlen wir, die Punsche warm zu trinken. Bitte nur erhitzen, nicht kochen, um die Inhaltsstoffe zu schonen!

Die Punsche schmecken selbstverständlich auch kalt sehr gut. Bitte probieren Sie!

DEMETER FRÜCHTE-GLÜHPUNSCH

Erlesene Direktsäfte aus biologisch-dynamischem Anbau von Trauben, Holunder, Apfel und Orangen. Dieser feingewürzte Direktsaft aus kräftigem Holunder und den roten Traubensorten Barbera und Montepulciano, kombiniert mit ausgewählten Äpfeln und sonnenverwöhnten Orangen schmeckt auch kalt genossen aromatisch. Der hohe Fruchtanteil ergibt genügend Fruchtsüße sodass ein Zucker- oder Konzentratzusatz nicht notwendig ist.



NATURATA
BIOKULT SEIT 1976

Heiße Tasse für die kalten Tage

Naturata bietet für jede Stimmung und jeden Anlass eine passende Variation von Getreidekaffee, Bohnenkaffee oder auch Kakaotränken. Egal ob eine schnelle Tasse Arabica oder doch etwas Außergewöhnliches wie eine Tasse Chai & Chill (Getreidekaffee mit orientalischen Gewürzen) – im Naturata Sortiment finden Sie immer das Richtige.

Schnell zubereiten und dem Genussmoment steht nichts im Wege.

www.naturata.de

Ja, ich möchte... ... Mitglied bei Bio-Lëtzebuerg werden.

- Mitgliedschaft, wenn Sie sich als Nicht-Landwirt aktiv bei Bio-Lëtzebuerg einbringen möchten: **50 € im Jahr**
- Mitgliedschaft, wenn Sie sich für Biolandbau interessieren und uns unterstützen möchten: **20 € im Jahr**

- ☐ Mitgliedschaft als aktiver Landwirt
- ☐ Fördermitgliedschaft z.B. als Konsument oder Freund des Biolandbaus
- ☐ Mitgliedschaft, d.h., ich möchte im Verein mitarbeiten ohne aktiver Landwirt zu sein.
- ☐ Ich möchte über Veranstaltungen informiert werden. E-Mail: _____
- ☐ Den Verein Bio-Lëtzebuerg mit einer Spende unterstützen.
BCEE LU59 0019 3955 1816 5000 oder CCPL LU74 1111 0142 5997 0000

Name: _____

Strasse: _____ PLZ/Ort: _____

Für weitere Fragen, können Sie uns jederzeit gerne ansprechen:

Bio-Lëtzebuerg - Vereinigung für biologische Landbau Lëtzebuerg a.s.b.l.

13, rue Gabriel Lippmann • L - 5365 Munsbach

info@bio-letzebuerg.lu • Tel. - Julie Mousel: 26 15 23 74

Bio-Lëtzebuerg

Vereinigung für Bio-Landwirtschaft Lëtzebuerg asbl



Mitgliedschaft / Abonnement

Sie möchten die Luxemburger Bio-Landwirtschaft unterstützen? Sie möchten die positive Entwicklung der Luxemburger Bio-Bewegung mitverfolgen, oder sogar mitgestalten?

Durch eine Mitgliedschaft bei Bio-Lëtzebuerg abonnieren Sie automatisch die Agrikultur

Aktuelle Mitglieder von Bio - Lëtzebuerg



Gemüse / Obstbau

Adams Fränk, Ansembourg
Aendekerck Raymond, Betzdorf
Ateliers Kräizbiere, Düléngen
Autisme Luxembourg, Beckerich
*Biwer Georges, Dalheim**
C.N.D.S. Les Services de l'Entraite, Troivierges
CIGL-Esch "Projekt Kalendula", Esch-sur-Alzette
CIGL-Pétange asbl, Pétange
Co-Labor - Gréng Kuerf, Walferdingen
Forum pour l'Emploi - Am Gärtchen, Diekirch
Frising Marc, Harlange
Haff Ditzesbach, Ettelbrück
Klein Thessy, Beckerich
Krijnse-Locker Hugo, Mamer
*Mousel Annick, Longsdorf**
Philipp-Rausch Sylvie, Steinsel
ProActif - Am Gärtchen Süd, Luxembourg

Brennerei

Bertrand-Graf Jean-Pierre, Hostert

Weinbau

Beissel-Becker Joé, Bous
Entringer Carlo, Lenningen
*Krier-Bisenius Jean-Paul, Bech-Kleinmacher**
Krier-Welbes Guy, Ellange-Gare
Krippes René, Rosport
Roeder Luc, Steinheim
Sunnan-Hoffmann Yves, Remerschen

Ackerbau und Viehzucht

Arend-Stemper Guy, Pétange
Baltes-Alt Daniel, Stegen
Bertrand Johny, Übersyren
Betriebsgemeinschaft Terrenhof, St. Vith (Be)
Born Rüdiger, Morbach (De)
Brandenburger Marc, Filsdorf
Colling von Roesgen Jean-Louis, Colmar-Berg
Dondelinger Albert, Opsern
Dormans Reiff und Sohn, Fischbach
Emering Marc, Sprinkange
Fischbach-Reiff Annick, Enscherange
François Patrick, Hostert
Goedert Charles, Ospern

Hamen Nico, Drauffelt
Hoesser-Haff, Bergem
Houtmann Jos, Buschdorf
Jacobs Francis, Kalborn
Jemming-Schmit Marie-Antoinette, Kahler
Johanns Jos, Assel
Kaes-Haff, Hoscheid-Dickt
Kass-Haff sàrl., Rollingen
Keiser Amand, Tadler
Kintze's Haff, Harlange
Kleer Mario, Everlange
Kler Claude, Bertrange
Koeune Marco, Harlange
Laeisenhof, Trier (De)
Lambert Guy, Walsdorf
Linden-Wirth Josiane, Reichlange
Mailliet Camille, Kehmen
Mathieu Christian, Derenbach
Meyers-Weis Guy, Windhof
*Molitor Albert, Gosseldingen**
Schanck-Haff, Hupperdange
Scharl Roland, Lellingen
Schmit André, Düléngen
Sobral Julio, Christnach
Van Dyck Serge, Leudelange
Wilhelm Christian, Capellen
Witry Pierre, Dippach

Imker

Bienenlehrstand, Grevis Michel, Hollenfels
Collette Michel, Mertzig
Hamen Nico, Drauffelt
Kaes-Haff, Hoscheid-Dickt
Paquet Yves, Hostert
Thiel Marc, Manternach
Van der Pal-Becker Steffan, Pratz
Wenkin-Grenez Chantal, Niederanven

Verarbeiter / Händler

BIOG, Münsbach
Biogros, Münsbach
Bio-Metzlerie Oswald, Belair
Boucherie-Traiteur Niessen, Troisvierges
Boulangerie-Pâtisserie Scott, Luxembourg
Moulin Dieschourg, Echternach-Halt
OIKO-Bakhaus, Münsbach

* **Betriebe in Umstellung**

www.bio-letzebuerg.lu



www.facebook.com/bioletzebuerg

NATURATA

Fair a kooperativ mat de Bio-Bauern

Bio
Marché

*Goûtez le bio,
goûtez la vie!*



1 Rollingergrund

- Bio Marché
- Bio-Metzlerei Quintus

2 Merl

- Bio Marché

3 Munsbach

- Bio Marché
- Bio Boucherie
- Restaurant & Catering
- Biobau - Ökologesch Produkter fir Bauen an Wunnen

4 Erpeldange

- Bio Marché

5 Hupperdange

- Bio Haff Buttek

6 Dudelange

- Bio Marché

7 Foetz

- Bio Marché

8 Esch-Belval

- Bio Marché
- Bio@Home - Bestellung über das Internet
www.bio-at-home.lu

9 Rollingen (Mersch)

- Bio Haff Buttek

10 Windhof

- Bio Haff Buttek

www.naturata.lu

NATURATA

Fair a kooperativ mat de Bio-Bauern

Bio
@
Home

www.bio-at-home.lu

Den **Online-Shop** vun den NATURATA-Butteker



Bestellen Sie heute - Wir liefern am nächsten Tag

www.bio-at-home.lu • Tel: +352 26 15 17 19

Besuchen Sie uns



oiko.lu