

# Agri- kultur

Magazin für ökologische  
Agrar- & Esskultur in Luxemburg



## DOSSIER

**Bio-Symposium:  
Ist die Biolandwirtschaft  
zukunftsfähig?**



**Wem gehört  
der Boden?**

Seite 6



**Internationaler Austausch  
im biologischen Landbau  
bringt uns weiter**

Seite 14



**Prominenz  
auf dem Schanck-Haff**

Seite 18



# MIR FANNE BIO LOGESCH!

**Nous nous engageons**  
à vous offrir pour tous vos besoins le meilleur  
produit biologique. Sans OGM, sans pesticides,  
sans engrais chimiques – sans compromis!

**Cactus**  
*Nëmmen dat Bescht!*



**NATURATA**  
BIOKULT SEIT 1976

## NATURATA Dinkel Teigwaren – biodynamisch, schwäbisch & fair!

Eine schonende Verarbeitung und beste biodynamische Rohstoffe sorgen für den typisch guten Biss der Dinkel Teigwaren von NATURATA. Anbau, Verarbeitung und Vertrieb finden komplett in Baden-Württemberg statt. Von dort werden die NATURATA Dinkel Teigwaren über den Naturkost-Fachhandel in andere Regionen geliefert.

Den Dinkel liefern rund 25 Landwirte aus dem Süddeutschen Raum. NATURATA pflegt mit dieser Demeter-Erzeugergemeinschaft seit über 20 Jahren eine faire und verlässliche Partnerschaft. Mehr zu der langjährigen Zusammenarbeit erfahren Sie in dem ausführlichen Artikel in der „Schrot & Korn“ Ausgabe 12/2015.



[www.naturata.de](http://www.naturata.de)



## **Biolandwirtschaft – (k)eine Option für die Zukunft(?)!**

*In den vergangenen Monaten wurde viel über die Probleme in der Landwirtschaft gesprochen – Milchkrise, Preisverfall etc. und dann stellte sich die Frage, ob es nicht sinnvoll sei, auf Biolandwirtschaft umzustellen?*

*Die Gewerkschaften unserer Bauernkollegen gaben auf einer Pressekonferenz bekannt, dass sie Biolandwirtschaft nicht für eine zukunftsträchtige Option für ihre Betriebe halten, obwohl sie den Biolandwirten großen Respekt für ihre Arbeit zollen. Die Vermarktung sei aber nicht ausreichend und man würde standardmäßig auf Ausnahmegenehmigungen zurückgreifen. Schade, dass ihre Betrachtungsweise so kurzdenkend und ihr Wissen so lückenhaft ist. Hier ist noch viel Gesprächs- und Informationsbedarf!*

*Für die Biobauern stellt sich diese Frage nicht. Der Wunsch der Konsumenten nach Bioprodukten, der sich auch in ihrem Kaufverhalten widerspiegelt, stärkt die Bio-Landwirte in ihrer Arbeit. Der Ruf der Gesellschaft nach einem Paradigmenwechsel in der Landwirtschaft wird immer lauter. Nicht noch mehr Biodiversitätsverlust, artgerechte Tierhaltung mit möglichst wenig Medikamenteneinsatz, keine Industrialisierung der Landwirtschaft, keine Belastung von Lebensmitteln und Trinkwasser etc., diese Liste ist noch erweiterbar. Die Realität scheint die schleppende Entwicklung in Richtung ressourcenschonende und sozialverantwortliche Landwirtschaft ein zu holen. Die Biolandwirtschaft ist Vorreiter in dieser Entwicklung. Warum nicht daran teilhaben? Neue Wege gehen- und aktiv werden! Die Landwirte sitzen alle im selben Boot - warum also nicht gemeinsam Lösungen finden?*

*Auch seitens der Politik darf in diesem Sektor mehr gewagt werden. Aber Vorsicht; nicht auf Kosten der Verbraucher! Der Biolandbau hat ein transparentes und aufwendiges Kontrollsystem für Anbau und Verarbeitung der Biolebensmittel aufgebaut, um seinem hohen Qualitätsanspruch und der Umsetzung des Biogedankens bis zum Teller des Konsumenten gerecht zu werden. Der Ruf nach mehr Bioproduktion auf teilweise umgestellten Betrieben, die also neben der biologischen Produktion auch noch konventionell arbeiten, ist nicht glaubwürdig! Es gibt sicherlich Übergangsvarianten für Betriebe, die zur Umstellung mehr Zeit benötigen. Hier bestehen durchaus Handlungsspielräume um diesen Betrieben entgegenzukommen.*

*Im Dossier dieser Ausgabe kommen wir auf unser erstes Bio-Symposium Ende Oktober zurück, wo Bio-Lëtzebuerg verschiedenste Akteure aus der Landwirtschaft, der Verarbeitung und Vermarktung, sowie der Konsumentenseite eingeladen hatte, um über die Zukunftsfähigkeit der Biolandwirtschaft zu diskutieren. Das breite Interesse und die vielen Diskussionsbeiträge bestärken uns, in dieser Richtung weiter zu arbeiten. Ganz, wie Martin Ott auf dem Symposium gesagt hat:*

*„Es gibt keinen Weg zur Biolandwirtschaft, die Biolandwirtschaft ist der Weg!“*

**Dani Noesen, Bio-Lëtzebuerg**

### **Herausgeber**



13, rue Gabriel Lippmann • L-5365 Munsbach  
[www.bio-letzebuerg.lu](http://www.bio-letzebuerg.lu)

e-mail: [info@bio-letzebuerg.lu](mailto:info@bio-letzebuerg.lu)  
[mousel@bio-letzebuerg.lu](mailto:mousel@bio-letzebuerg.lu)  
[noesen@bio-letzebuerg.lu](mailto:noesen@bio-letzebuerg.lu)  
[staudenmayer@bio-letzebuerg.lu](mailto:staudenmayer@bio-letzebuerg.lu)

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

### **Redaktion**

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

**Auflage**  
4.500

**Erscheinungsweise**  
März, Juni, September, Dezember

### **Beratung / Layout**

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





“Diese 2 natürlichen Heilmittel von Amanprana habe ich stets zur Hand”

## Atem frei mit Rudolf! von Amanprana

### Grippe? Erkältung? Verstopfte Nase?

Rudolf! erfrischt und befreit die verstopfte Nase schnell. Weniger Schnupfen und Husten. Beruhigt den Rachen. Hält Bakterien und Viren effektiv in Schach. Bei Erkältung und Grippe. Löst Schleim. Bringt Linderung. Rudolf! lässt Sie das Leben in vollen Zügen genießen, selbst wenn Sie krank sind. Rudolf! reiben Sie unter die Nase, auf die Brust, auf den oberen Rücken, den Hals, die Kehle und die Fußsohlen.

### Schlecht schlafen? Schnarchen? Schlafapnoe?

Eine gute Nachtruhe sorgt für einen guten Start in den Tag. Jetzt können Sie nachts tief durchatmen. Mit Rudolf! schlafen Sie schneller ein. Sie schlafen tiefer. Adé Schlafprobleme, Schlaflosigkeit und unruhiger Schlaf. Rudolf! Kräuterbalsam mit 10 Pflanzenextrakten hilft. Auch bei Kindern.

### Rudolf! sorgt für mehr Sauerstoff beim Fitnesstraining, Yoga, Laufen, Radfahren, Fußball, Krafttraining ... Sport und Sex

Rudolf! unter die Nase reiben und jede Herausforderung wird leichter. Rudolf! befreit die Nase und bringt mehr Sauerstoff in die Lunge. Mehr Luftvolumen. Das merkt man. Professionelle Fußballer tun dies für schnellere Sprints und bessere Ausdauer. Rudolf! schützt außerdem die Luftwege präventiv vor Infektionen beim Sport und in klimatisierten Räumen.



**Rudolf! atemfrei:** ✓ Schnell und wirksam ✓ Klein und praktisch ✓ Rudolf! ist keine Medizin. Nebenwirkungen: Erleben Sie einen sensationell tiefen freien Atem :) ✓ Natürliches Heilmittel: was NICHT darin enthalten ist, ist genauso wichtig wie die Inhaltsstoffe



**Bewusst NICHT in Rudolf! und Oral & Auris enthalten sind:** Paraffine, Vaseline, chemisches Terpentinöl (= Erdölderivat, auch Nafta oder White Spirit genannt), Duftstoffe (= riechende Chemikalien), Xylometazolin, Ipratropiumbromid, Lidocain, Chlor, Wasserstoffperoxyd, Paracetamol, Naphthylmidazolin, Oxymetazolin, Natriumlaurylsulfat, SLS ...

**100% BIO • 100% ACTIV • 100% NATÜRLICH • 100% ♥ • 100% VEGAN • 0% JUNK**

Bei naturata Geschäften und Bioläden • Info & anmelden Newsletter: [www.noble-house.tk](http://www.noble-house.tk)

## Oral & Auris für Aphten, Zahn und Ohr

### Aphten im Mund oder auf der Zunge?

Oral & Auris hilft schnell. Aphten sind manchmal schmerzhaft und immer ärgerlich. Stress, geringere Widerstandskräfte, Müdigkeit, Viren und Bakterien können die Ursache sein. Hier verschafft Oral & Auris Abhilfe. Schnell und wirksam. Oral & Auris beseitigt den Schmerz und gibt Viren und Bakterien keine Chance. Reiben Sie Oral & Auris auf die Aphte. So oft Sie wollen. Der Schmerz und die Aphte schmelzen dahin wie Schnee in der Sonne.

### Entzündetes Zahnfleisch, Abszess oder entzündeter Zahn?

Ärgerlich und schmerzhaft. Oral & Auris beseitigt die Ursache bis zum Knochen. Reiben Sie es auf und rund um die entzündete Stelle, sowohl im Mund als auch auf Wange und Kieferknochen. Gut einmassieren und häufig wiederholen. Ihr Zahnfleisch, Ihre Zähne und Ihre Laune werden Ihnen schon bald dankbar sein.

### Ohrenentzündung, Ohrenscherzen, Tinnitus oder Ohrensausen?

Ohrenentzündung (Mittelohr, Innenohr, Außenohr) können stechende, ausstrahlende oder klopfende Schmerzen verursachen. Das ist zum Glück meist ungefährlich. Oral & Auris geht gründlich gegen Pilze, Viren und Bakterien vor. Wenden Sie Oral & Auris mithilfe eines Wattestäbchens im Ohr, auf dem Ohr und rund um das Ohr sowie unter der Nase an. Oral & Auris einmassieren und die Anwendung stündlich wiederholen. Weg sind der Schmerz und die Ursache. Auch hilfreich bei manchen Formen von Ohrensausen (Tinnitus). Oral & Auris ist eine Ölmischung auf Basis von Kokosöl extra virgin mit 11 Pflanzen- und Kräuterextrakten.



**Oral & Auris zur akuten Behandlung von Aphten, Zahn und Ohr:** ✓ Schnell und wirksam ✓ Klein und praktisch ✓ Oral & Auris ist keine Medizin. Nebenwirkungen: Beseitigt den Schmerz und die Ursache :) ✓ Natürliches Heilmittel: was NICHT darin enthalten ist, ist genauso wichtig wie die Inhaltsstoffe

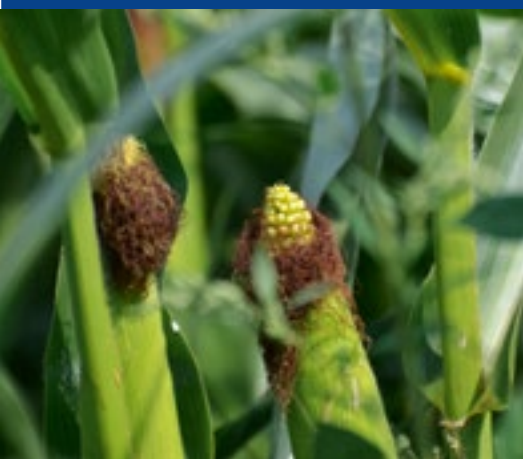


AMAN  
PRANA

AUSGEGLICHENE LEBENSKRAFT



Fotos: Jessica Bellamy



**Dossier:**

- Wem gehört der Boden? 6
- Bio-Symposium 8

**IBLA**

- Internationaler Austausch im biologischen Landbau bringt uns weiter 14

**Rückblick:**

- „ZUKUNFT SÄEN!“ 16
- Prominenz auf dem Schanck-Haff 18

**Agenda:**

**Bio-Lëtzebuerg:**

- Vereenegung fir Bio-Landwirtschaft Lëtzebuerg asbl 22
- Mitgliederliste 23



## Wem gehört der Boden?

### Der Besitz von Grund und Boden schafft Sicherheit!

Der Boden war bisher traditionell über Jahrtausende der landwirtschaftlichen Nutzung und somit der Nahrungsmittelproduktion vorbehalten. Doch neben der Land- und Forstwirtschaft wird zunehmend mehr Land für die industrielle Nutzung, den Wohnungs- und Strassenbau gebraucht. Kapitalkräftige Privatpersonen und Investitionsgesellschaften kaufen Land um ihr Kapital zu sichern und sogar über die Spekulation noch zu vermehren. Landgrabbing à la luxembourgeoise! Die Preise für Ackerland, Wiesen und Weiden haben nichts mehr mit dem landwirtschaftlichen Ertragswert zu tun. Wenn ein Bauer Land zukaufen will, um seinen Betrieb zu vergrößern, kann er dies nur tun wenn er gute finanzielle Reserven, vor allem aus nichtlandwirtschaftlicher Tätigkeit oder Erbschaft, vorweisen kann. Besonders auf Versteigerungen kann man aktuell diesbezüglich absurde Situationen feststellen, so dass sich berechtigt die Frage gestellt werden kann: Was schützt Grund und Boden davor, aufgekauft und dann nicht mehr landwirtschaftlich genutzt zu werden?

### Wie kam es zu der Privatisierung des Bodens bei uns?

Die Besitzverhältnisse beim Boden, wie wir sie heute kennen gibt es, agrargeschichtlich

gesehen, noch nicht so lang. Üblich waren über Jahrhunderte die Allmende und die damit verbundene 3 Felderwirtschaft. Es herrschte Flurzwang, die Bauern mussten das anbauen was gerade auf dieser Flur vorgesehen war und das brach liegen lassen, was dann für die Beweidung genutzt wurde.

Die Privatisierung des Landes erfolgte im 18. und 19. Jahrhundert, teilweise noch unter der Herrschaft verschiedener Feudalherren, die Geld für Kriege brauchten. Vor allem aber erfolgte sie im Zuge der französischen Revolution. Napoleon verordnete später per Gesetz, dass die Kirche und der Adel das Land den Bauern überlassen sollen. Er ordnete auch die Vermessung der Grundstücke an um auf ein Grundsteuerkataster zurückgreifen zu können. Bis 1813 waren in Frankreich somit ca. 8% des Bodens in Privatbesitz übergegangen, vor allem die besseren Böden.

„Die Privatisierungen betrafen Flächen, die sich im Besitz von Gemeinden oder Genossenschaften befunden hatten, zum anderen auch kollektive Nutzungsrechte (Hutungen und Ährenlese auf den Feldern, u.a.), die als Berechtigungen Dritter (Servitute) auf den Grundstücken in Privatbesitz weiter gelten sollen. Die Privatisierung veränderte sehr stark die soziale Lage der Landbewohner, konnte die bestehende Ungleichheit mildern,

aber auch verschärfen. Sie griff tief in das politische Leben der Dörfer ein und war Ursache und Folgewirkung zugleich für den fundamentalen Wandel der Kultur und der Mentalität ihrer Bewohner. Dennoch wollte man die Gemeindegüter vielerorts nicht völlig beseitigen, da man fürchtete, dass dann die Armen in die Städte abwanderten. Überall empfanden die Bewohner ihre Gemeindegüter als bedrohtes Gut.“ (1)

### Welchen Einfluss hatte die Privatisierung des Bodens?

Sie führte zur freien Verfügbarkeit über die Fläche. Grundsätzlich kann jeder Bauer nun eigenständig und frei über seine Flächen verfügen, was er anbauen will, vor allem das, was er selber zum Leben brauchte und was er am wachsenden Markt auch verkaufen konnte. Dennoch: Wie heisst es so schön: „Eigentum verpflichtet! Sein Gebrauch soll zugleich dem Wohle der Allgemeinheit dienen!“ (Grundgesetz Deutschland art. 14.Abs. 2). Die Freiheit des Besitzes ist somit eng mit der Sozialpflicht des Eigentums verbunden. So ist z.B. in bestimmten Gebieten die Düngung und die Anwendung von Pestiziden in der Landwirtschaft eingeschränkt, damit das Trinkwasser, was ein Allgemeingut ist, nicht belastet wird. Es gelten auch Rechte des Allgemeingebrauchs: jeder, auch derjenige, der nicht der Eigentümer ist, darf gewisse

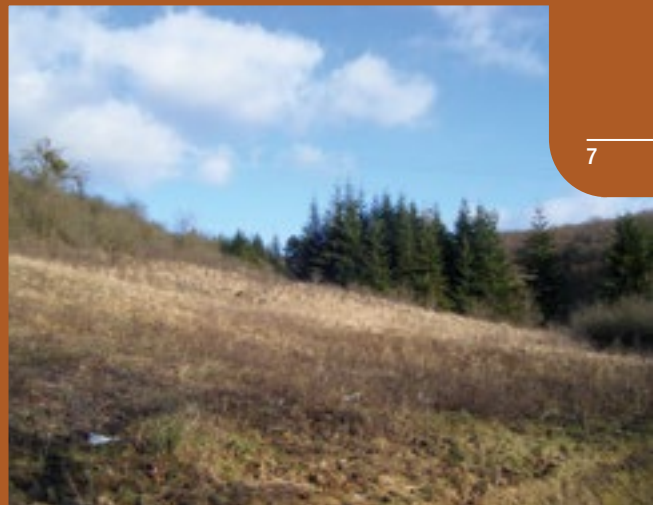
*Ursprüngliches Ackerland wird zu Bauland:  
Das Agrarland ist der Bauspekulation schutzlos ausgeliefert.*



*Unsere Kulturlandschaft wird noch weitgehend durch die historische Nutzung der letzten Jahrhunderte geprägt.*



Wollen wir weiterhin Menschen auf unserem Land arbeiten haben, so müssen wir günstiges und gutes Land langfristig zur Verfügung stellen.



Die soziale Verantwortung beim Landeigentum betrifft auch die Sicherstellung einer nachhaltigen Bewirtschaftung: Brachfallende Halbtrockenrasen mit schwindender Biodiversität.

Dinge auf ausser Orts gelegenen Grundstücken machen. Zum Beispiel auf fremden Wiesen und Weiden für den eigenen Bedarf Pilze sammeln.

Betrachtet ein Besitzer das Eigentumsrecht somit als sein absolutes Recht, ist es verständlich, dass es gewisse Widerstände aus diesen Kreisen gibt und versucht wird, diese Rechte immer mehr auszuhöhlen.

### Land sichern für die landwirtschaftliche Nutzung

Die Versiegelung von Äcker und Wiesen schreitet rasend schnell voran. Zudem müssen die Flächen ökologisch kompensiert werden. Die Forderung der luxemburgischen landwirtschaftlichen Verbände nach einem „plan sectoriel agriculture“ war demnach berechtigt um die Flächen für eine zukünftige landwirtschaftliche Nutzung sicher zu stellen. Wenn es demnach um die Sicherstellung von Land für die Lebensmittelproduktion gehen soll, muss der Landwirt ja nicht unbedingt Eigentümer seiner bewirtschafteten Fläche sein. Bereits heute pachten die luxemburgischen Bauern mehr als die Hälfte ihres Landes zu, von Berufskollegen, die

die Landwirtschaft aufgegeben haben oder von deren Erben. Für den Erhalt der Betriebe und demnach auch für die zukünftige Gründung neuer landwirtschaftlicher Betriebe (inkl. Gemüse- und Obst-

bau, Neben- oder Vollerwerb, Gemeinschaftsbetriebe, etc.) wird es notwendig sein, Flächen für diese Nutzung, und NUR für diese landwirtschaftliche Nutzung, frei zu stellen. Ein Verkauf und eine Vererbung soll somit nicht mehr stattfinden, da damit wiederum die Existenz eines Betriebes gefährdet wird und

die Preisentwicklung beim Land wieder nicht gebremst wird. Der Betriebsleiter braucht somit kein Kapital für Land auf zu bringen, sondern höchstens für eine moderate Pacht. Damit genießt er eine Sicherheit sein Land nicht zu verlieren.

### Neue Modelle für Bodeneigentum, aber welche?

In den letzten Jahren beschäftigen sich auch einige Menschen in Luxemburg mit dieser Frage und inspirieren sich im benachbarten Ausland. Hier schafft man es, mit unter-

schiedlichem Erfolg, Kapital ausserhalb der Landwirtschaft für Land- und/oder Hofkauf als Schenkung, Beteiligungen oder günstige Kredite zu besorgen. Neueinsteiger oder Betriebe in Not können gegebenenfalls auf dieses Land oder auf eine modernisierte Struktur zurückgreifen. Terres des liens in Frankreich, terre à vue (Wallonien) und biogrondfonds/Land in Zicht (Flandern), oekonauten, Bio-Bodengenossenschaft (Deutschland), u.a. Populär sind auch CSA (community supported agriculture) wie z.B. TERRA in Luxemburg, die die Konsumenten viel direkter, nicht nur durch Vorfinanzierung, in die Produktion mit ein beziehen. Alle Initiativen haben einen Focus: Dass wir in Zukunft weiterhin eine lebendige biologische Landwirtschaft mit Menschen haben werden, die auch eine Zukunft in diesem Beruf haben können. ■

Raymond Aendekerck

Quelle:

(1): Tagungsbericht Arbeitskreis Agrargeschichte: Die Privatisierung der kollektiven Nutzung des Bodens im 18. und 19. Jahrhundert - Neue Forschungsergebnisse und Deutungsangebote der europäischen Geschichtsschreibung. 18.06.1999–18.06.1999, Göttingen, in: H-Soz-Kult 29.07.1999.

### Vati, woher hast du dein Land?

**Fragt der Bauernsohn seinen Vater :** „Du Vati, woher hast du deine Felder und Wiesen?“

**Vater:** „Von meinem Vater“.

**Sohn:** „Woher hat dein Vater das Land bekommen?“

**Vater:** „Auch wieder von seinem Vater, also deinem Grossvater“.

**Sohn:** „Und dein Grossvater?“

**Vater:** „Auch wieder von seinem Vater.“

**Sohn:** „Und er?“

**Der Vater schon etwas genervt:** „Der hat's genommen.“

# Bio-Lëtzebuerg bittet zum Dialog! Bio-Symposium „Ist die Biolandwirtschaft zukunftsfähig?“

Mit dieser provokanten Fragestellung lud Bio-Lëtzebuerg zum Gespräch ein. Über 100 Gäste folgten der Einladung in den Syrkus nach Roodt-Syre um den Ausführungen der illustren Gäste, die als Vertreter der Konsumenten, der Vermarktung und der landwirtschaftlichen Praxis, einmal aus konventioneller und einmal aus biologischer Sicht, angetreten waren, zuzuhören.

Die Herausforderungen an die Landwirtschaft sind vielfältig und für die Landwirte nicht selten existenzbedrohend. Das System als solches ist für die Gesellschaft nicht mehr tragbar und muss massiv in Frage gestellt werden. Und wo steht die Biolandwirtschaft in diesem Kontext? Die Biolandwirtschaft als das derzeit ökologisch-nachhaltigste Landwirtschaftssystem, bietet viele Lösungen, agiert aber an denselben Märkten. Wie kann sie ihre Attraktivität als Alternativoption für die Landwirtschaft erhöhen? Ist sie für die Zukunft gerüstet?

Den Anfang machte **Dr. Tanja Busse**. Die Journalistin aus Hamburg ist Experte auf den Gebieten Ernährung, Landwirtschaft und Konsum. Sie hat diverse Bücher zu diesen Themen veröffentlicht und ihr letztes Buch „Die Wegwerfkuh“ beleuchtet die aktuelle Situation auf den Betrieben.

Sie beschrieb die derzeitige Lage in Deutschland als Untergangsstimmung, die mit einem stillen Leiden einhergeht. „Ich glaube, dass diese tief gefühlte Alternativlosigkeit zusammen mit dem finanziellen Druck, der auf den Betrieben lastet, dazu führt, dass sie ihre Zweifel an der Industrialisierung der Tierhaltung verdrängen und gegenüber ihren Kritikern immer verständnisloser und aggressiver reagieren.(...) Das ist tragisch, denn diese Abwehrhaltung verhindert, dass die Branche selbst über Alternativen nachdenkt.“ Frau Busse schlägt vor, neue Modelle jenseits des Marktes zu entwickeln und gab 2 Beispiele. Zum einen die solidarische Landwirtschaft, wo der Konsument in den Prozess integriert wird und die Regionalität in den Vordergrund

rückt. Desweiteren unterstrich sie, dass die Ausbildung und Sensibilisierung durch Schulbauernhöfe schon bei der Jugend ansetzen sollte.

**Dr. Alexander Beck**, gelernter Landwirt, Ernährungswissenschaftler und Lebensmitteltechnologe, betrachtete in seinem Vortrag die Lage aus Sicht des Bio-Verarbeiters und definierte den Qualitätsbegriff. Das System Wachstum hält er für gescheitert, da wir heute schon für unseren Lebensstil 1,3 Planeten verbrauchen und damit keine Wachstumsperspektiven mehr vorhanden sind, die nicht mit einer Zerstörung von Ressourcen verbunden sind. Ein System, das nicht länger tragfähig ist.

Die Biobranche entwickelt sich positiv und verzeichnet jährliche Zuwächse. Dies führt in diesem Sektor ebenfalls zu Konzentrationen der Konzerne, was zu einer Austauschbarkeit der Lieferanten führt und eine Intransparenz mit sich bringt. Der absurde Trend in vielen europäischen Ländern, dass die Urproduktion nicht mit der Nachfrage nach Bioprodukten mitgeht, hält weiter an. Die Biobranche hat den Fehler gemacht, sich an Slogans in der Werbung zu halten, die die Biobewegung zu „Neinsagern“ (ohne Gentechnik, ohne Pestizide etc.) gemacht hat. Aber die Biobranche hat Inhalte und sollte diese nach außen darstellen. Durch die Internalisierung der Kosten wird Preiswahrheit entstehen, die dann auch die Märkte steuert und einen Wandel der Wirtschaftssysteme bewirken kann.

Zurück zu der Kernfrage der Biobewegung: Wie sieht die richtige und gesunde Ernährung aus? Wir dürfen nicht vergessen: Der Landwirt ist unser Ernährungslieferant und –garant. Und der Konsument soll nicht das Ziel der Wertschöpfungskette sein, sondern ein Teil von ihr. Nicht nur die materielle Zusammensetzung eines Lebensmittels ist von Bedeutung, sondern vielmehr die Information, die es während des Entstehungs- und Verarbeitungsprozesses gesammelt hat. Dies erklärte er mit anschaulichen Beispielen.

Die Ernährung sollte als Werteprozess begriffen werden. Zum Abschluss betonte Beck, dass wir momentan dabei sind die ökologische Denkweise in den Unternehmen, die Bioprodukte verarbeiten und vermarkten, zu verlieren. Dieser Gefahr muss entgegengetreten werden, sonst könne kein neues Ernährungssystem entstehen.

Der praktische Landwirt **Fredy de Martines**, Präsident des Luxemburg Dairyboards, stellte seine Einschätzung der aktuellen Situation der Luxemburger Milchbauern vor. Er nannte die derzeitige Situation in Luxemburg „katastrophal“. Der LDB setzt sich für einen fairen und gerechten, d.h., kostendeckenden Milchpreis ein. Die Unzufriedenheit ist derzeit groß, weil kein Geld verdient wird. Der LDB bedient sich daher spektakulärer Auftritte, um auf die Mißstände aufmerksam zu machen. Die Bauern haben allerdings auch ein Eigentor geschossen, indem sie nach dem Quotenfall „drauflos“ produziert haben, ohne den Markt zu beachten. Der LDB schlägt den freiwilligen Lieferverzicht vor, ein Programm, das gemeinsam mit dem EDB ausgearbeitet wurde. In Zukunft sieht er die Chance darin, den Konsumenten mehr anzusprechen, so wie es der Biolandbau schon lange tut. Seiner Meinung nach habe die konventionelle Landwirtschaft dies in der Vergangenheit sträflich vernachlässigt.

## „Die Kuh ist der Schlüssel der Biolandwirtschaft“

**Martin Ott**, Schweizer Biolandwirt und Präsident des FIBL Schweiz, ging seinen Vortrag grundlegend an. Er stellte den Vergleich zwischen Landwirtschaft und Industrie auf. „Wenn der Landwirt anfängt den Boden zu überlisten, dann arbeitet er gegen seinen Standpunkt.“ Die Landwirtschaft ist immer saisonal, lokal und bodenabhängig. Sie hat ganz andere Voraussetzungen als die Industrie und ist daher nicht zu industrialisieren. Ein weiterer Punkt ist der Unterschied zwischen Nutzen und Verbrauchen. Landwirtschaft nutzt biotische Ressourcen, die dadurch verbessert





**Welche Landwirtschaft für Morgen?**

V.l.n.r. Änder Schanck, Martin Ott, Martine Hansen, Francis Jacobs, Fredy de Martines, Dr. Tanja Busse, Dr. Alexander Beck, Jean Stoll

werden, wohingegen in der Industrie abiotische Ressourcen verbraucht werden z.B. Erdöl, und nicht mehr verfügbar sind. Die Ressourcen wie Boden, Pflanzen, Tiere und Mensch werden genutzt und damit verbessert. Diese Parameter müssen zur Beurteilung landwirtschaftlicher Systeme herangezogen werden. Er erklärte den Biolandbau daraufhin von der Kernfrage ausgehend, wie „funktioniert“ der Boden, die Pflanze, das Tier und der Mensch, was passiert dort. Die Kuh ist der Schlüssel der Biolandwirtschaft, denn sie ist das einzige Tier, das durch ihre Verdauungsprodukte den Boden ins Gleichgewicht bringt und den Boden fruchtbar macht. Wichtig ist aber, dass die Kuh Grünland verwertet und nicht in Nahrungskonkurrenz zum Mensch tritt, wie es viel zu oft geschieht.

Die jungen Menschen müssen wieder begeistert werden und dies vermehrt durch die Resonanz des alten Wissens. Die Klärung sozialer Fragen ist die Basis der Landwirtschaft und die Schaffung sozialer Verbindlichkeiten bringt schlußendlich auch ein passendes Preisgefüge zustande. In Anlehnung an Ghandi schloß Martin Ott seinen famosen Vortrag mit dem Spruch „Kein Weg führt zum Biologischen Landbau. Der Biologische Landbau ist der Weg.“

Zum Abschluß kamen alle Redner, ergänzt durch Martine Hansen, CSV, Francis Jacobs,

Biobauer und Änder Schanck, BIOG zu einer Podiumsdiskussion zusammen und diskutierten mit Moderator Jean Stoll die Frage „**Welche Landwirtschaft für Morgen?**“.

Es wurden die einzelnen Standpunkte des Vormittags diskutiert und Lösungsansätze formuliert. Man war sich einig, dass die Ausbildung und Information bedeutsam sind. „Wir brauchen nicht jede Form von Landwirtschaft, sondern jeden Landwirt.“, sagt Tanja Busse.

Man dürfe die Augen nicht vor den Fordernungen der Gesellschaft verschließen, die die Landwirtschaft mitgestalten und ein Umdenken will. Es müssen neue Modelle entwickelt werden und die Landwirte, die alle im selben Boot sitzen, sollten gemeinsam den richtigen Ausweg finden. „Es war noch nie so einfach etwas besser zu tun, als heute, wo jeder Einzelne sich frei entscheiden kann“ (Martin Ott). Auch das Publikum diskutierte mit und so kamen Fragen zum Klimaschutz, zur Geflügelhaltung, zur Milchqualität etc., die die Diskussion bereicherten und zeigten, dass man die Zusammenhänge verstehen möchte, im Großen, wie im Kleinen. Claude Turmes betonte in seinem Schlußwort, dass mehr Wertschöpfung in den Ländern stattfinden muss. Sein Credo lautet „Mehr Bio in den

öffentlichen Kantinen, damit Landwirte auch in die Umstellung gehen, weil der Absatz da ist“.

Die Gestaltung der Landwirtschaft von Morgen ist demnach ein Prozess, der die gesamte Gesellschaft umschließt.

**Das erste Bio-Symposium von Bio-Lëtzebuerg** konnte, wie gewünscht, den Bogen zwischen Landwirtschaft, Vermarktung und Konsumenten spannen. Die vielseitige Diskussion am Nachmittag bewies das interessierte und engagierte Publikum. Biolandwirtschaft im gesellschaftlichen Kontext zu betrachten bleibt daher ein Anliegen Bio-Lëtzebuergs, dem Verein der Biobauern Luxemburgs. Auch in Zukunft! ■

*Daniela Noesen, Bio-Lëtzebuerg asbl  
Fotos: Patrick Kolbusch und Julie Mousel*

Lesen Sie im Folgenden die Stellungnahmen unserer Gäste zu den Fragen:

- 1.) Wie sollte sich die Landwirtschaft Ihrer Meinung nach für die Zukunft aufstellen?
- 2.) Wo liegen die Chancen, wo liegen die Schwierigkeiten?
- 3.) Ein Statement

# „Welche Biolandwirtschaft für morgen?“



Dr. Tanja Busse, Journalistin  
und Buchautorin  
„Die Wegwerfkuh“

**„Wir müssen gesellschaftlich neu aushandeln, welche Landwirtschaft wir wollen!„**

## **Wie sollte sich die Landwirtschaft Ihrer Meinung nach für die Zukunft aufstellen?**

Wir brauchen in Zukunft eine Landwirtschaft mit starker regionaler Verankerung, die die Kluft zwischen Konsumenten und Produzenten schließt und das Risiko nicht allein auf die Bauern abwälzt. Faire kostendeckende Preise müssen verbindlich werden. Mit guten Strukturen auf lokaler Ebene muss der Handel den Bauern ein sicheres Auskommen bieten, etwas, was der Weltmarkt nicht kann.

## **Wo liegen die Chancen, wo liegen die Schwierigkeiten?**

Viele BürgerInnen sind unzufrieden damit, wie Nutztiere gehalten und Lebensmittel produziert werden. Viele suchen nach besseren, natürlicheren und regionalen Lebensmitteln. Das ist eine große Chance für Landwirte, die aus dem Zwang zum Wachsen oder Weichen ausbrechen wollen. Gerade der Erfolg der noch kleinen Bewegung der Solidarischen Landwirtschaft zeigt, dass die Zeit reif ist

für ganz neue Modelle von Landwirtschaft. Auch eine enge Bindung von Höfen an Schulen - gleichzeitig als außerschulischer Lernort und zur Lebensmittelproduktion für die Schulkantine - könnte eine Chance für viele Landwirte sein.

## **Mein Statement**

Wie heißt es so schön in den Intensivregionen der industriellen Fleischproduktion in Deutschland? „Der begrenzende Faktor ist die gesellschaftliche Akzeptanz.“ In Deutschland haben sich Landwirte und Konsumenten in den letzten Jahren immer weiter voneinander entfernt - bis zur völligen Verständnislosigkeit für die jeweils andere Gruppe. Was einige Landwirte tun, ist vielen vor allem urbanen Konsumenten nicht mehr vermittelbar. Umgekehrt schließen viele Städter von ihren vermenschlichten Haustieren auf den Umgang mit Nutztieren. Das ist kein guter Zustand, vor allem nicht für die Landwirte, die unter der Dauerkritik einer empörten Öffentlichkeit arbeiten.

**„Man muss Schritt für Schritt gehen - der Weg ist das Ziel“**

## **Wie sollte sich die Landwirtschaft Ihrer Meinung nach für die Zukunft aufstellen?**

Die Landwirtschaft muss wieder zu einer ökologisch ausgerichteten Kreislaufwirtschaft zurückkommen. Das ist die Voraussetzung für eine langfristige Sicherung der Ernährung der Menschen im Einklang mit der Natur. Hierzu müssen die Konzepte der ökologischen Landwirtschaft so weiterentwickelt werden, dass basierend auf Erfahrungswissen angereichert durch neue wissenschaftliche Erkenntnisse und verbes-

serten Technologien, ökologische, optimierte und leistungsfähige Landbewirtschaftung stattfinden kann.

## **Wo liegen die Chancen, wo liegen die Schwierigkeiten?**

Meines Erachtens liegt ein großes Risiko darin, zu sehr nur die Landwirtschaft im Blick zu haben. Der prioritäre Zweck der Landwirtschaft ist die Ernährung des Menschen. D.h., um erfolgreich zu sein, muss man das nachhaltige Ernährungssystem in den Vordergrund stellen und das reicht von einem nachhaltigen Ernährungsstil bis zu der ökologischen Landwirtschaft und zurück.



Dr. Alexander Beck, Ernährungswissenschaftler,  
Vorstandsmitglied der AÖL (Assoziation  
ökologischer Lebensmittelhersteller) und  
Vorsitzender des EGTOP-Ausschusses der EU



Fredy De Martines,  
Luxemburg Dairy Board (LDB)

**„Nur alle gemeinsam sind wir stark“**

**Wie sollte sich die Landwirtschaft Ihrer Meinung nach für die Zukunft aufstellen?**

Ich sehe die Zukunft absolut nicht in einer industrialisierten Landwirtschaft (entgegen der Meinung vieler Politiker). Der gut geführte Familienbetrieb, mit dem an seine Möglichkeiten angepassten Wachstum war, ist und bleibt die beste Betriebsform.

Es soll alles unternommen werden, dass die Preise unserer Produkte angemessen d.h. kostendeckend sind.

Weg von dieser enormen Abhängigkeit unserer Betriebe von finanziellen Hilfen, Prämien und Subsidien.

**Wo liegen die Chancen, wo liegen die Schwierigkeiten?**

Es gibt einen Markt für konventionell hergestellte Produkte, sowie es einen Markt für Bioprodukte gibt. Ich sehe hier keine Konkurrenz, im Gegenteil, man sollte eher Erfahrungen austauschen, wie man diese spezifischen Märkte erobern kann.

Die Produzenten sollen sich in Zukunft wieder mehr um die Vermarktung ihrer Produkte kümmern, denn das ist in den letzten Jahrzehnten sträflich vernachlässigt worden, vor allem in der konventionellen Produktion.

Die Politik und auch die großen „global Player“ (großen Weltkonzerne) werden immer drängen unsere Produkte billig zu halten.

**„Es gibt keinen Weg zur Biolandwirtschaft, die Biolandwirtschaft ist der Weg“**

**Wie sollte sich die Landwirtschaft Ihrer Meinung nach für die Zukunft aufstellen?**

In Zukunft steht die Beziehungsarbeit zwischen Boden-Pflanze-Tier und Mensch im Zentrum und nicht allein der technische Fortschritt. Ansonsten wird die Landwirtschaft zur Folterkammer. Junge Menschen brauchen eine Perspektive für die Frage, wie sie auf diesem Planeten überleben können. Das ist auch eine Frage der Ernährungsproduktion.

**Wo liegen die Chancen, wo liegen die Schwierigkeiten?**

Die Landwirtschaft wird seit Jahrzehnten von theoretischen Konzepten geleitet und nicht von den Betroffenen selbst. Menschen, die über Landwirtschaft nachdenken ohne sie

selber zu tun, neigen dazu, ihre Rezepte industrieller Art überzustülpen. Die Natur wird dabei vergessen. Nur die besten, intelligenten und kreativen Menschen müssen in der Landwirtschaft bleiben und die Produktion in ihrem evolutionären Zusammenhang entwickeln und die Gesellschaft nach oben bringen.

**Mein Statement**

Ich habe heute in Luxemburg Menschen kennengelernt, die eine zukunftsfähige Landwirtschaft herauskristallisieren können. Sie sind die Kristallisierungspunkte für eine neue Entwicklung. Eine Aufbruchstimmung ist spürbar und kleinere Gesellschaften können sich meist leichter entwickeln. Ich wünsche Luxemburg, dass diese Lichtpunkte eine gute Zukunft anstoßen.



Martin Ott, Biolandwirt aus der Schweiz, Präsident des FIBL, CH

**„Sauberes Trinkwasser, Biodiversität und Lebensmittel ohne Pestizide sind nur mit Biolandwirtschaft machbar!“**

**Wie sollte sich die Landwirtschaft Ihrer Meinung nach für die Zukunft aufstellen?**

Die Betriebe dürfen nicht zu groß werden, denn sonst erfolgt das Wachstum auf Kosten der Natur, der Tiere und des Menschen. Es genügt nicht, nur einen Teil in der Landwirtschaft zu ändern, z.B. der Verzicht auf

Gentechnik, und dann zu glauben, man hätte die Landwirtschaft neu definiert. Landwirtschaft muss als Prozess verstanden und umgesetzt werden.

**Wo liegen die Chancen, wo liegen die Schwierigkeiten?**

Unsere Chance lautet: Der Konsument will Bio-Lebensmittel. Die Schwierigkeit und größte Herausforderung dabei ist, mehr Biolandwirtschaft in Luxemburg zu bekommen.



Francis Jacobs, Biolandwirt aus Kalborn

**„Es gibt nicht Schwarz-oder Weiß“**

**Wie sollte sich die Landwirtschaft Ihrer Meinung nach für die Zukunft aufstellen?**

Es gibt nicht nur „ein“ Erfolgsmodell für die Zukunft – so einfach ist es leider nicht. Um eine flächendeckende Landwirtschaft in Luxemburg zu erhalten brauchen wir sowohl die konventionell-integrierte Landwirtschaft, wie auch die biologische Landwirtschaft. Der Anteil der Bio-Landwirtschaft muss noch erhöht werden, denn die Nachfrage ist da.

Allgemein muss die Produktion von „Qualität“, v.a. für den regionalen Markt, im Vordergrund stehen. Für einzelne Betriebe kann zukünftig eine weitere Spezialisierung wichtig sein, andere müssen sich diversifizieren. Hier gibt es viele Möglichkeiten. Der Beruf des Bauern ist ein sehr komplexer Beruf; Betriebsleiter- und Managementqualitäten werden in Zukunft noch mehr an Bedeutung gewinnen. Eine gute Aus- und Weiterbildung; eine gute Beratung sind Grundvoraussetzungen für die Zukunft unserer Landwirtschaft.

Da der Konsument oft ein ganz falsches, nostalgisches Bild von der Landwirtschaft hat, welches von der Werbung noch gefördert wird, werden in Zukunft gezielte Info- und Marketingkampagnen noch an Bedeutung gewinnen.

**Wo liegen die Chancen, wo liegen die Schwierigkeiten?**

Chancen:

Förderung der regionalen Vermarktung. Wir produzieren in Luxemburg qualitativ hochwertige

Nahrungsmittel. Viele Konsumenten sind bereit für diese Qualität mehr zu bezahlen. Die Landwirtschaft darf beim „nation branding“ nicht vergessen werden. Wir brauchen eine konkrete Marketingstrategie.

Es bestehen ebenfalls noch viele Absatzmöglichkeiten in Schul- und Staatskantinen, Krankenhäusern, Pflegeheimen etc. Diese Chancen müssen genutzt werden. Die Diversifizierung der Betriebe bietet noch weitere Möglichkeiten. Durch gezielte Hilfestellung ist hier vieles ausbaubar z.B. durch ein Kompetenzzentrum Landwirtschaft.

Schwierigkeiten:

Arbeitsintensive Produktionen sind automatisch kostenintensiver.

Auch der Bio-Landbau wird ähnliche Konkurrenzprobleme bekommen, wie die konventionelle Landwirtschaft. Bio bedeutet nicht unbedingt „klein“. Die Entwicklungen im Ausland weisen darauf hin, dass der Konkurrenzdruck steigen wird.

Wir haben in Luxemburg nicht viele Vermarktungs- und Verarbeitungsstrukturen, die aber enorm wichtig für die regionale Produktion sind. Diese müssen gezielt gefördert werden.

**Mein Statement**

Wir brauchen eine flächendeckende, multifunktionale Landwirtschaft. Sie ist der Garant für den Erhalt unserer Kulturlandschaft. Wir brauchen biologische und konventionell-integrierte Landwirtschaft - und die beiden müssen miteinander arbeiten!



Martine Hansen, Mitglied der Abgeordnetenversammlung, CSV



Aender Schanck, BIOG

**“Die Landwirtschaft der Zukunft wird eine Verantwortungs-Landwirtschaft sein“**

**Wie sollte sich die Landwirtschaft Ihrer Meinung nach für die Zukunft aufstellen?**

Es ist dies ohne Zweifel eine solche, die die Menschen gesund und für seine Entwicklung optimal ernährt, und zugleich die natürlichen Grundlagen in ihrer Totalität am wenigsten schädigt. Es ist offensichtlich, dass die aktuelle Mainstream-Landwirtschaft dies momentan nicht leistet und auch aus ihrem Verständnis heraus nicht leisten kann. Sie ist Teil einer ökonomischen Denkweise, die auf einseitigem Wachstum beruht ohne zu berücksichtigen, dass die Bäume nicht in den Himmel wachsen. Neben den Kollateralschäden in der Natur und bei den eigenen Produktionsfaktoren wie Boden, Pflanzen und Tiere wird der Landwirt selber Opfer dieser Wirtschaftsweise. Das „sich-selbst-Wegrationalisieren“, man nennt das Bauern-

sterben, ist offensichtlich systemimmanent. Trotz vieler Versuche auf politischer Ebene diese Entwicklung zu stoppen oder wenigstens zu bremsen, geht dieser Prozess doch weiter.

**Wo liegen die Chancen, wo liegen die Schwierigkeiten?**

Insofern stellt sich die Frage, können wir die Lösung dieser Problematik an irgendeine Instanz außerhalb uns selbst delegieren? Wir wollen heutzutage freier Bauer oder Händler sein, natürlich auch als Konsument, und das ist uns allen heute glücklicherweise im großen Maß gegeben. Diese Freiheit bedingt aber konsequenterweise, dass wir bereit sind Verantwortung für unsere Taten zu übernehmen. Denn wir werden ernten was wir säen, und das gilt nicht nur für den Bauern. Wir alle werden in Zukunft Prosumenten sein.

**„Wenn wir unsere Landwirtschaft auf solide Beine stellen wollen, müssen wir eine langfristige Umsteuerung der Landwirtschaftspolitik einläuten.“**

**Wie sollte sich die Landwirtschaft Ihrer Meinung nach für die Zukunft aufstellen?**

Was wir jetzt wirklich brauchen ist eine reelle Alternative für Landwirte und Konsumenten. Wir brauchen einen lokalen, nachhaltigen und ökologischen Landbau, welcher die Belastungsgrenzen unserer Umwelt respektiert und sich vorwiegend an den Bedürfnissen der ansässigen Bevölkerung orientiert. Und wir brauchen ein landwirtschaftliches Modell, in dem Produzenten angemessen bezahlt und landwirtschaftliche Berufe aufgewertet werden. Die Bio-Landwirtschaft bietet beides.

**Wo liegen die Chancen, wo liegen die Schwierigkeiten?**

Eines der großen Probleme der hiesigen Biolandwirtschaft ist der Mangel an speziell auf die Bedürfnisse des Sektors ausgerichteten Verarbeitungs- und Logistikstrukturen. Dies

führt zu einer absurden Situation: Bio-Produkte müssen oft als konventionelle Ware zu einem deutlich geringeren Preis verkauft werden.

Um diesem Problem entgegenzuwirken, müssen wir unserer Biolandwirtschaft eine mittelfristige Perspektive geben. So könnte die Einführung von Bio-Mindestquoten in öffentlichen Kantinen meiner Meinung nach ein absoluter „Gamechanger“ werden. Wir könnten eine stabile Nachfrage, sowie einen sicheren Absatzmarkt für lokale Erzeugnisse schaffen. Dies würde die Planungssicherheit für unsere Bio-Landwirte maßgeblich verbessern und gäbe ihnen die Möglichkeit, ihre Produktion anzupassen und die fehlenden Logistik- und Verarbeitungsstrukturen aufzubauen.

**Mein Statement**

Wir müssen uns verstärkt auf die eigene Nachfrage konzentrieren und auf hochwertige Produktion statt billigen Export setzen. Wenn wir dies nicht tun, dann ist es nur eine Frage der Zeit bis zur nächsten Krise. ■



Claude Turmes, Europa-Abgeordneter „Déi Gréng“

# Internationaler Austausch im biologischen Landbau bringt uns weiter

Im Rahmen des Leonardo da Vinci Projektes OFEOF (On Farm Education towards Organic Farmers) wurden in den letzten 2 Jahren in den 4 Partnerländern Luxemburg, Tschechien, Österreich und Ungarn 9 Workshops und Seminare mit Exkursionen organisiert.



*Luxemburgische Bio-Bauern beim Seminar im Mühlviertel/Oberösterreich diskutieren mit dem Leiter der Bio-Brauerei Hofstetten über den Anbau von Gerste.*

Aus Luxemburg haben 15 Bio-Bauern, Gärtner und Mitarbeiter des IBLA an den verschiedenen Veranstaltungen teilgenommen. Die verschiedenen Treffen, an denen 10 bis 25 Personen teilnahmen zielten darauf ab die berufliche Weiterbildung von Bio-Bauern zu verbessern und einen Austausch mit den ausländischen Kollegen zu fördern. Die Workshops und Seminare standen unter einem bestimmten Thema bei denen die Praktiker, Betriebsleiter und Experten vor Ort Erklärungen gaben: In Luxemburg hat IBLA einen Workshop zum Thema biologische Milchwirtschaft organisiert, bei dem die Milchviehhaltung und die Vermarktung thematisiert wurden. 25 Personen haben an dem 2-tägigen bio-Gemüsebau-Seminar teilgenommen, bei dem die Sozialbetriebe sowie die Gemüsevermarktung und -verpackung bei BIOGROS besucht wurden. Weitere Stationen waren: Weinbau in Hustepec (CZ) und Tokai (HU), Gemüsebau in Wien und Umgebung (AT) sowie in Tschechien, Getreide und Verarbeitung im Mühlviertel (AT)

und Kartoffelproduktion in Ungarn. Den Workshops und Seminaren wohnten über 120 Teilnehmer bei, dabei wurde bei dem Austausch besonders Acht auf die Übersetzung gelegt.

Sämtliche Partnerorganisationen beschäftigen sich mit On-Farm-Versuchen, so dass prioritär Betriebe besucht wurden, die solche Versuche auf ihren Feldern beheimaten. Im Rahmen dieses Projektes wurde auch ein Handbuch für On-Farm-Versuche erstellt, in dem die Erfahrungen der 4 Organisationen zu Feldversuchen zur Geltung kamen.

Die Partner waren: Bio-Institut, Oloumouc/Tschechien; Ömki, Budapest/Ungarn; FiBL/Österreich.

## Das Programm LEONARDO DA VINCI

LEONARDO DA VINCI ist ein Programm der Europäischen Union für die Zusammenarbeit in der beruflichen Aus- und Weiterbildung. Das Programm unterstützt und ergänzt die Berufsbildungspolitik in der EU. LEONARDO DA VINCI richtet sich an alle Akteure der beruflichen Bildung.

Es werden Aktivitäten gefördert wie z.B. Auslandsaufenthalte in der beruflichen Aus- und Weiterbildung, Projekte zum



Lifelong Learning Programme

Transfer von Innovationen, Partnerschaften, u.a. Mit der Durchführung des Programms LEONARDO DA VINCI in Luxemburg ist die Nationale Agentur Anefore beauftragt ([www.anefore.lu](http://www.anefore.lu)).

Raymond Aendekerck, IBLA

*Kartoffelanbauversuch in Ungarn auf einem neugegründeten CSA-Bio-Gemüsebaubetrieb: On-Farm-Versuche auf Betrieben erleichtern den Wissenstransfer.*



*Leonardo Workshop in der Gemüsegiärtnerei Adamah nahe Wien: Erfahrungsaustausch hat auch diesen Betrieb von 120 ha bio-Gemüsebau und 5.000 Abokisten weiter gebracht.*



**IBLA**  
Institut für Biologischen Landwirtschaft  
an AgrarKultur Luxemburg

**Ab Januar**

**Bio Mëllec  
aus eiser neier  
BIOG-Molkerei**

zu Bascharage



[www.biog.lu](http://www.biog.lu)

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

*Sonnen-Hoffmann*

MAISON FONDÉE EN 1872

1<sup>er</sup> 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](mailto:info@caves-sunnen.lu) | [www.caves-sunnen.lu](http://www.caves-sunnen.lu)

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*



**Bio Kanengercher**  
Fam. Roszak-Walisch

[biolapinluss@gmail.com](mailto:biolapinluss@gmail.com)

Gsm : 691 209 549  
691 462 707



4, rue Elys Jacobs / L-4968 Schouweiler



# „ZUKUNFT SÄEN!“

Am 04.10.2015 auf dem Betrieb Dormans-Reiff & Sohn

Bio-Lëtzebuerg, lud auf den Biobetrieb Dormans-Reiff & Sohn nach Fischbach ein, um gemeinsam ZUKUNFT zu SÄEN!

Daniela Noesen, Direktorin von Bio-Lëtzebuerg, nutzte die Gelegenheit um den Landwirtschaftsminister nach dem zukünftigen Stellenwert des Biologischen Landbaus in Luxemburg zu fragen und überreichte ein entsprechendes Positionspapier zu dieser Frage an Herrn Etgen und Frau Dieschbourg. Sie unterstrich dabei auch Zukunft im Landwirtschaftsministerium säen zu wollen.

Die Säer/innen, setzten ein Zeichen für die Gesellschaft: „Wir wollen Verantwortung tragen für unsere Ernährung, denn was gesät wird, wird auch wachsen, geerntet und es kann Brot daraus gebacken werden, welches als Nahrung dient.“ 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.

Nach den Ansprachen des Hausherrn, des Bürgermeisters der Gemeinde Clerf, der Umweltministerin und des Landwirtschaftsministers, ging es aufs Feld, wo Pierre Dormans erklärte, wie von Hand gesät wird. Alle Teilnehmer verewigten sich auf einem Plakat. Im Anschluss lud die Gemeinde Clerf zum Ehrenwein auf dem Hof der Familie Dormans ein und Carole Dieschbourg schnitt das Zukunftsbrot 2015 an. Dieses Brot wurde aus der Ernte der vorjährigen Aktion gebacken.



Der Spelzsamen kann nun wachsen.

Es ist eine Botschaft an die Politik, sich weiterhin für die Gentechnikfreiheit einzusetzen und eine bäuerliche Biolandwirtschaft zu unterstützen. ■

Daniela Noesen, Bio Lëtzebuerg asbl  
Fotos: Luc Jacobs, Naturpark Our und Julie Mousel

Weitere Informationen unter [www.bio-letzebuerg.lu](http://www.bio-letzebuerg.lu) oder [www.avensirsem.ch](http://www.avensirsem.ch).



Traditionell unterschreiben die Säer/innen nach der Aussaat die Zukunft Säen Plane, die als Andenken auf dem Betrieb verbleibt.





Für die Kinder ist Zukunft Säen, jedes Jahr auf ein Neues ein Highlight.



Daniela Noesen begrüßte die Säer/Innen und nutzte die Gelegenheit die Politik nach der gewünschten Richtung der Landwirtschaft zu fragen.



Hausherr Pierre Dormans gab eine kleine Einweisung in das Säen.



Trotz des unbeständigen Wetters fanden viele begeisterte Menschen den Weg nach Fischbach.



Umweltministerin Carole Dieschbourg schnitt dieses Jahr das Zukunftsbrot an.

# BEUTELSBACHER

## DEMETER GEMÜSESÄFTE AUS SAMENFESTEM SAATGUT

### DEMETER GEMÜSECOCKTAIL milchsauer vergoren

Milchsauer vergorenen Direktsäfte von Rote Beten, Karotten, Pastinaken und Rettich mit Acerolasaft verfeinert ergeben einen feinschmeckenden Gemüsecocktail. Durch milchsäurebildende Mikroorganismen entwickelt sich eine natürliche Gärung (Lactofermentverfahren), bei der sich überwiegend die rechtsdrehende L(+)-Milchsäure bildet. Beutelsbacher Gemüsecocktail ist nicht aus Konzentrat und enthält natürliches Pro-Vitamin A. 100% der Zutaten sind bio.

### DEMETER GEMÜSE-DIREKTSAFT Reich an natürlichem Pro-Vitamin A

Die Direktsäfte aus Karotten, Rote Beten und Pastinaken sind nicht nur geschmacklich abgestimmt, sondern auch nach Gesichtspunkten für die menschliche Ernährung von uns ausgewählt. Bitte informieren Sie sich z.B. im Internet über die Vorzüge dieser Gemüsesorten. Wir wünschen Ihnen viele genussvolle Stunden mit unserem Gemüse-Direktsaft.

### BEUTELSBACHER QUALITÄT

Das Gemüse stammt aus biologisch-dynamisch gezüchtetem, gentechnikfreiem und samenfestem Saatgut, nicht von Hybrid-Samen. Hybride entstehen aus der Kreuzung künstlich erzeugter Inzuchtlinien und sind daher umstritten. Mit dem Kauf helfen Sie den Anbau und die Saatgutzüchtung biologisch-dynamischer samenfester Gemüsesorten weiterzuentwickeln.

### WIR MACHEN BEI DER QUALITÄT KEINE KOMPROMISSE !

Das Beutelsbacher Gemüsesaftsoriment stammt zu 100% aus samenfestem Saatgut.  
**DAS IST EINZIGARTIG !**

Neue  
Rezeptzutat  
Pastinake  
statt Allergen  
Sellerie



# Prominenz auf dem Schanck-Haff

Das Erbgroßherzogliche Paar besuchte in den vergangenen Monaten etliche Betriebe, unter anderem auch aus dem landwirtschaftlichen Bereich. So trat das Büro der Prinzessin an den Verein Bio-Lëtzebuerg asbl heran und gab ihren Wunsch kund, Einblick in die Besonderheiten der Öko-Landwirtschaft zu bekommen. Der Verein schlug den Schanck-Haff vor, da er der erste Betrieb ist der 1980 auf biologischen Landbau umgestellt hatte, mehrere Standbeine hat (Milch, Fleisch (Schwein und Rind), Möhren- und Kartoffelanbau), der Kreislauf (Ackerbau, Düngung und Fütterung) geschlossen ist, d.h. kein Zukauf von Importfuttermitteln, dem IBLA (Institut für Biologisches Landwirtschaft an Agrarkultur) jährlich Flächen für deren Sortenversuche zur Verfügung stellt, die Pflanzenzucht eine wichtige Rolle spielt und es einen kleinen Hofladen gibt.

Nach der Begrüßung auf dem Hof der Familie Schanck, stiegen die geladenen Gäste samt des erbgroß herzoglichen Paares in den vom



Auch das Thema Windenergie kam während der Feldrundfahrt bei der Besichtigung der Zwischenfrüchte zur Sprache.

Schlepper gezogenen Personen anhängen und fuhren hinaus aufs Feld. Es gab 4 Stationen zu entdecken, die erste Station behandelte das Thema Fruchtfolge (Fruchtwechsel auf einer landwirtschaftlichen Fläche), anhand des Zwischenfruchtgemischs Erbsen und Senf.

Die Bodenprobe, die Jos Schanck zog, verdeutlichte wie locker der Boden durch diese Zwischenfrüchte wird. An der herausgezogenen Erbsenpflanze konnte die Bedeutung von Leguminosen für die Stickstoffanreicherung des Bodens erklärt werden.

Die Windräder hinter dem Acker stießen bei Prinz Guillaume auf weiteres Interesse, so wurde auch dieses Projekt kurz dargelegt.

Einige Meter weiter warteten die aus eigener Zucht stammenden rotbunten Milchkühe auf der von Hecken umrandeten Weide, auf den hohen Besuch. Umkreist von den ruhigen Gesellinnen wurde die Bedeutung der Kühe und Tiere auf dem Hof, die Wichtigkeit der Hörner und das Thema biologisch dynamische Landwirtschaft erörtert. Die Milch der Kühe wird vor Ort in der Hofmolkerei von der BIOG zu Käse veredelt.

Auch im Möhrenfeld herrscht Dank der rundum fast geschlossenen Hecke ein besonderes

Klima. Sie bietet nicht nur Windschutz, sondern lädt auch viele Nützlinge und Vögel ein, dort Schutz zu finden. Sohn Alex führte die Ernte der Möhren mit der Maschine vor, währenddessen wurden den Gästen die Vor- und Nachteile von Hybrid-Möhren und Samenfesten-Möhren erklärt. Die hier angebauten Samenfesten-Möhren der Sorte „Rodelika“ zeichnen sich z.B. durch ihren intensiven Geschmack aus.

Nach der kalten Fahrt über Feld und Wiesen ging es zurück zum Hof, wo Änder Schanck passend bei Heißgetränken und hauseigenen Leckereien, wie Käse, Salami, Brot und Möhrenkuchen auf die Entstehung und die enorme Bedeutung von den Vermarktungs- und Weiterverarbeitungsstrukturen wie BIOG und BIOGROS einging.

Zum Abschied übergab die Familie Schanck dem erbgroßherzoglichen Paar einen Geschenkkorb gefüllt mit Hofeigenen Produkten. Prinz Guillaume und Prinzessin Stéphanie bedankten sich für den vielseitigen und lehrreichen Hofrundgang, man habe reichlich hinzugelernt! ■

Julie Mousel, Bio-Lëtzebuerg asbl.  
Fotos: Michel Collette

Die Möhrenernte stieß auf großes Interesse.



Jos Schanck ging in Mitte seiner Kuhherde auf die Bedeutung der Hörner ein.

# T'Charly's oil



## Wien gutt schmiert - dien gutt fiert !



oiko.lu

**Geschenk-  
idee**

### Mariendistelöl:

ist angenehm mild im Geschmack.  
Es eignet sich hervorragend für kalte Speisen, Dressings oder pur einen Teelöffel voll genießen.

### Leindotteröl:

besitzt einen delikaten und außerordentlich feinen Geruch, nach frisch gemähem Löwenzahn duftend.

**Erhältlich  
bei Charel Goedert  
12B, rue Principale • L-8540 Ospern  
Tel: 23 62 07 29**

demeter  
**Schanck-Haff**  
Hëpperdang

biologisch-dynamisch Landwirtschaft zanter 1980



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

**NATURATA**  
Fait à Schanck-Haff an der Bioparis

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

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

**BiOG**

Produktur vun der Bio-Bauere

Genossenschaft Lëtzebuerg an vu Biogros

**Fiers de  
présenter  
nos soupes  
« fait maison »**



- légumes
- potirons
- carottes & gingembre

BiOG c/o Oikopolis • 13, rue Gabriel Lippmann • L-5365 Munsbach • [www.biog.lu](http://www.biog.lu)

oiko.lu

Kompromisslos hochwertig und lecker.  
Natursüß – ohne zugesetzten Zucker!

# Chufli

Erdmandelfrühstücks-Brei



mit 10% Chia Samen

glutenfrei

Besonderheiten

schnell zubereitet

2 min

Das vegane, leichte und warme Frühstück für einen guten Start in den Tag in vier geschmackvollen Varianten.



[www.govindanatur.de](http://www.govindanatur.de)

L'art du bon Pain



LU-BIO-04

[www.biobaecker.lu](http://www.biobaecker.lu)

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



Unsere  
Weinempfehlung  
für den  
Winterabend

**Château  
Beauregard Mirouze  
Corbières**



- Rotwein aus dem **Languedoc**
- 50 % Syrah, 50 % Grenache
- **vollmundig**, mit dem Aroma dunkler Beeren, Kräutern der Garrigue und einer dezent erdigen Note
- zu intensiven Fleischgerichten

- vin rouge du Languedoc
- 50 % Syrah, 50 % Grenache
- bouquet intense de baies foncées et d'herbes des garrigues - avec une fine note de terre
- accompagne les plats de viande

# Save the dates:

## Einführung in die biologisch-dynamische Landwirtschaft:

### „Wesen und Praxiserfahrung der biologisch-dynamischen Präparate“

Seminar und Vortrag mit Vincent Masson, Biodynamie Services, (Château, F)

**Mittwoch, den 9. März 2016**

**Seminar von 10-16 Uhr** auf dem Kass-Haff in Rollingen/Mersch

**Vortrag um 20 Uhr** im Oikopolis in Munsbach

Weitere Informationen unter: [staudenmayer@bio-letzebuerg.lu](mailto:staudenmayer@bio-letzebuerg.lu)

Bio-Lëtzebuerg, Fachgruppe Demeter, 13, rue Gabriel Lippmann, L-5365 Munsbach

## Introduction à l'agriculture biodynamique:

### «Nature et expérience pratique des préparations biodynamiques»

Cours et conférence avec Vincent Masson, Biodynamie Services (Château, F)

**Mercredi, le 9 mars 2016**

**Cours 10-16h** au Kass-Haff à Rollingen/Mersch

**Conférence à 20h** à Oikopolis à Munsbach

Pour plus d'information: [staudenmayer@bio-letzebuerg.lu](mailto:staudenmayer@bio-letzebuerg.lu)

Bio-Lëtzebuerg, Fachgruppe Demeter, 13, rue Gabriel Lippmann, L-5365 Munsbach



# Le Pain des fleurs

## CRAQUANT PAR NATURE !



oignon



coco



cacao



figue

4 nouvelles saveurs

- ✓ 100% bio
- ✓ sans gluten
- ✓ recettes simples et savoureuses
- ✓ texture légère et croustillante

Sans produit laitier, ni œuf,  
ni levure, ni arôme



**Bio-Lëtzebuerg** ist 2012 aus einer Fusion der zwei Luxemburger Pionier-Bio-Verbände Bio-LABEL und Demeter-Bond hervorgegangen. Ziel und Zweck dieser Verschmelzung war die Stärkung der Bio-Bewegung in Luxemburg durch Bündelung der Kräfte und deren Professionalisierung durch eine koordinierte Mitarbeiterschaft.

Ordentliche Mitglieder des Vereins können in erster Linie die landwirtschaftlichen und gärtnerischen Betriebe werden, die den in den Statuten des Vereins festgelegten Richtlinien nachkommen, sowie Verarbeitungs- und Handelsbetriebe, die **Bio-Lëtzebuerg**-Produkte verarbeiten, verpacken und handeln. Andere Interessenten und Freunde der Bio-Bewegung können Fördermitglied oder unter bestimmten Umständen auch ordentliches Mitglied werden.

### Bio-Lëtzebuerg übernimmt für seine Mitglieder unterschiedliche Aufgaben.

Zum einen vertritt der Verein die **Interessen** seiner Mitglieder nach außen, dies sowohl auf politischem Felde als auch insgesamt in der Gesellschaft. Neben der Mitarbeit in ministeriellen Arbeitsgruppen, wahrt der Verein weitestgehend die Interessen der Biolandwirte in der Umsetzung der gesetzlichen Rahmenbedingungen. Neben dieser **politischen Arbeit** wird aber auch Arbeit für die Mitglieder geleistet, indem beispielsweise die spezifische **Bioberatung** durch das IBLA mitgetragen wird. Ab 2016 sind hier Veränderungen zu erwarten, denen wir bereits heute Rechnung tragen.

Zum anderen wendet sich der Verein mittels des vierteljährig erscheinenden Magazins **Agrikultur**, mit **Vorträgen** und **Konferenzen** an die Öffentlichkeit, um diese für diese ökologischste Form der Landwirtschaft zu sensibilisieren. Hinzu kommt die **Zertifizierungsarbeit** und Pflege unserer **Marken**. Für all diese Leistungen zahlt jedes Mitglied einen flächenbezogenen Beitrag.

### Unsere Kollektivmarken

Bio-Lëtzebuerg zertifiziert neben der **Demeter-Marke** seit Sommer 2015 zusätzlich die neue Kollektivmarke **Bio LËTZEBUERG**. Dieses Logo kennzeichnet Bioprodukte aus der Region, die exklusiv von **Bio-Lëtzebuerg-Betrieben** produziert werden.

Mit diesen Kollektivmarken bietet **Bio-Lëtzebuerg** seinen Mitgliedern eine Unterstützung für die Vermarktung ihrer Produkte an. Die Labels können von interessierten Produzenten und Verarbeitern auf ihrem Hof- oder Firmenschild oder auch auf ihren Etiketten genutzt werden. Diese Nutzung wird mit jedem Interessenten vertraglich geregelt und beinhaltet auch die Zahlung einer Lizenz, mit der es dann auch für den Verein möglich wird, die so gekennzeichneten Produkte zu promoten. Da nicht jeder Mitgliedsbetrieb Produkte zum direkten Verkauf hat, also nicht auf diese Form der Kennzeichnung angewiesen ist, oder sich nicht mit den Labels identifizieren kann, ist die Nutzung dieser Vermarktungsunterstützungen freiwillig.

„Mitglied bei Bio-Lëtzebuerg asbl.“ oder „Member bái Bio-Lëtzebuerg asbl.“

Möchten Mitgliedsbetriebe das neue Logo nicht nutzen, können sie dennoch ihre Mitgliedschaft beim Verein nach Außen kommunizieren. Es besteht hier die Möglichkeit folgenden Slogan unter bestimmten Nutzungsbedingungen zu verwenden:

Mitglied bei Bio-Lëtzebuerg asbl.

Member bái Bio-Lëtzebuerg asbl.

### Wollen Sie mehr wissen über den Verein?

Die Bedingungen für den Beitritt, die Arbeitsgruppen und Projekte, die Mitgliederbeiträge, die Nutzung des neuen Logos oder über sonstige Formen der Unterstützung? Dann können Sie sich gerne an uns wenden. ■

Daniela Noesen und Julie Mousel

Bio-Lëtzebuerg teilte seinen Stand auf der Oeko Foire 2015 mit 6 Mitgliedsbetrieben: Daniel Baltes (Ziegenkäse), Jean-Pierre Bertrand-Graf (Schnäpse), Amand Keiser (Highlander-Rindfleisch), Domaine Krier-Welbes (Weine), Guy Meyers (Eier und Rindfleisch), Boulangerie-Pâtisserie Scott Conrardy-Nickels (Backwaren und Eis).



# Aktuelle Mitglieder von Bio - Lëtzebuerg



## Gemüse / Obstbau

Adams Fränk, Ansembourg  
 \*Aendekerk Raymond, Betzdorf  
 Ateliers Kräizbiereg, Düdelingen  
 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 Ditgesbach, 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  
 Sunnen-Hoffmann Yves, Remerschen

## Ackerbau und Viehzucht

\* An Miergen, Gosseldingen  
 \*Arend-Stemper Guy, Pétange  
 Baltés-Alt Daniel, Stegen  
 Bertrand Johny, Übersyren  
 - Betriebsgemeinschaft Terrenhof, St. Vith B  
 Born Rüdiger, Morbach D  
 Brandenburger M., Filsdorf  
 Colling von Roesgen Jean-Louis, Colmar-Berg  
 Dondlinger Albert, Ospern  
 \*Dormans Reiff und Sohn, Fischbach  
 Emering Marc, Sprinkange  
 \*Fischbach-Reiff Annick, Enscherange  
 François Patrick, Hostert

Alle hier aufgelisteten Betriebe sind Mitgliedsbetriebe von Bio-Lëtzebuerg asbl. und halten sich an die 3 zusätzlichen Anforderungen die für eine Mitgliedschaft erfüllt werden müssen.

\*Goedert Charles, Ospern  
 \*Hamen Nico, Drauffelt  
 - Hoeser-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  
 Kintzle's Haff, Harlange  
 Kleer Mario, Everlange  
 Kler Claude, Bertrange  
 \*Koeune Marco, Harlange  
 Laeisenhof, Trier D  
 Lambert Guy, Walsdorf  
 Linden-Wirth Josiane, Reichlange  
 Matgé-Stoltz Isabelle, Dondelange  
 Mathieu Christian, Derenbach  
 + Meyers-Weis Guy, Windhof  
 + Schanck-Haff, Hupperdange  
 \*Scharll Roland, Lellingen  
 Schmit André, Düdelingen  
 Sobral Julio, Christnach  
 + Van Dyck Serge, Leudelange  
 Wilhelm Christian, Capellen  
 \*Witry Pierre, Dippach

## Imker

- Bienenlehrstand, Grevis Michel, Hollenfels  
 + Collette Michel, Mertzig  
 \*Dammé Roger  
 \*Hamen Nico, Drauffelt  
 \*Kalmes Nico, Bivange  
 Thiel Marc, Manternach  
 + Van der Pal-Becker Steffan, Pratz  
 - Wenkin-Grenez Chantal, Niederanven

## Verarbeiter / Händler

+ BIOG, Münsbach  
 + Biogros, Münsbach  
 BIO-OVO S.A., Buschdorf  
 Boulangerie-Pâtisserie Scott, Luxembourg  
 + OIKO-Bakhaus, Münsbach

\*\* **Betriebe**  
 in Umstellung

\* **Bio LËTZEBUERG**  
 Logo Nutzer

- **Demeter Betriebe**

+ **Demeter und Bio**  
**LËTZEBUERG Betriebe**

# 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

## 9 Rollingen (Mersch)

- Bio Haff Buttek

## 10 Windhof

- Bio Haff Buttek

## Bio@Home

- Bestellung über das Internet  
[www.bio-at-home.lu](http://www.bio-at-home.lu)

[www.naturata.lu](http://www.naturata.lu)

# NATURATA

Fair a kooperativ mat de Bio-Bauern

Bio  
@  
Home

[www.bio-at-home.lu](http://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](http://www.bio-at-home.lu) • Tel: +352 26 15 17 19

Besuchen Sie uns

