

# Agri- kultur

Magazin für ökologische  
Agrar- & Esskultur in Luxemburg



## DOSSIER

### Claude Kler und seine Highlands



*Wer das Saatgut hat,  
hat die Macht*

Seite 9



*Ende gut alles gut!*

Seite 13



*Oeko Foire 2016*

Seite 15





**Bio**  
**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!*



# Cocotella®

## KOKOSMILCH-CREME



Die **neuen** kreativen Aufstriche aus frisch verarbeiteter Kokosmilch und Kokosblütensirup!

Liebhaber von Kokos und Karamell werden Cocotella „Natur“ lieben

- für Schokolieliebhaber gibt es Cocotella in der Sorte „Schoko“ mit edlem Kakao verfeinert.



Eine echte Neuheit im veganen Aufstrich-Sortiment – auch geeignet zum Verfeinern von Desserts!



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

Erhältlich bei **NATURATA**





## **Bio-Lëtzebuerg – der Verein für Biolandwirtschaft: Von Agrar- und Ernährungskultur**

*Der kleine, feine Verein, der sich für die Biolandwirtschaft im Allgemeinen und seine Bauern im Besonderen stark macht, hat viele Betätigungsfelder, die mit (Wo)manpower und viel Engagement bestmöglich bearbeitet werden.*

*So auch die Agrikultur. Hierin wollen wir über unsere Arbeit berichten, aber auch die Menschen und vor allem die Landwirte vorstellen, die sich im Biolandbau in Luxemburg engagieren. Die Sensibilisierung der Öffentlichkeit für die Themen der Biolandwirtschaft liegt uns sehr am Herzen, denn jeder von uns ist auch Konsument. D.h., jeder von uns entscheidet tagtäglich bei seinen Lebensmitteleinkäufen, welche Form der Landwirtschaft er unterstützt. Vielen ist das gar nicht bewusst und dieses Bewusstsein möchten wir wieder erwecken.*

*Auf unserem 2. Biosymposium Mitte November haben wir erneut den Dialog zwischen den Akteuren der Landwirtschaft, der Vermarktung und den Konsumenten gesucht und einen spannenden Tag verbracht. Die Landwirtschaft im Spannungsfeld zwischen Überleben und Verantwortung für Ernährung und Umwelt, das ist nicht einfach und wird auch in Zukunft nicht einfacher.*

*Wir blicken in dieser Ausgabe ein wenig tiefer in den Themenkomplex Pflanzenzucht und wir blicken zurück auf eine Aktion, die wir gemeinsam mit der Plattform Stop TTIP & CETA veranstaltet haben. Die großen Zusammenhänge sind oft beängstigend und lösen häufig das Gefühl einer Ohnmacht aus. Wir, als Vertreter der Biovereinigung, die Landwirte und Konsumenten vereint, stellen immer wieder fest, dass man auch im Kleinen etwas bewegen kann. Es dauert vielleicht etwas länger, aber es kommt.*

*Wenn Ihnen unsere Arbeit gefällt oder Sie sie vielleicht sogar mitgestalten möchten, dann können sie jederzeit Mitglied werden.*

*Nichtsdestotrotz wünsche ich Ihnen im Namen des Redaktionsteams viel Spaß beim Lesen der Dezemberausgabe, eine frohe Weihnachtszeit und einen guten Rutsch ins neue Jahr 2017.*

**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),  
Hanna Heidt (HH), 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

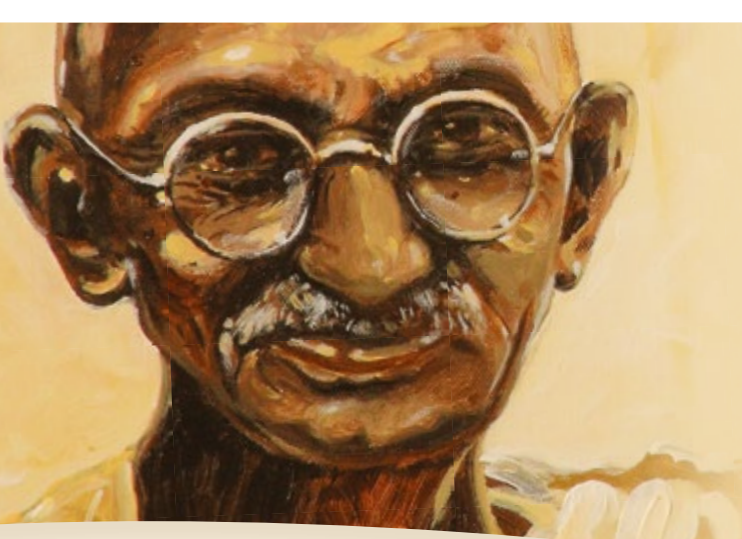
### **Vertrieb**

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.





# GULA JAVA Kokosblütenzucker

- ✓ Nicht-raffiniert
- ✓ Fair world: gleiche Chancen für Frauen
- ✓ Humanitäres Projekt gegen die Armut: Arbeit + Einkommen für 850 Familien in Java
- ✓ Nachhaltigster Zucker (nach WHO Weltgesundheitsorganisation)
- ✓ Sanfter Karamellgeschmack

“Die Verwendung von Kokosblüten Zucker kann die Armut auf der Erde beseitigen.”

- Gandhi -



AUSGEGLICHENE LEBENSKRAFT

Passion et finesse des huiles bio.

## LE POUVOIR DE LA NATURE EN BOUTEILLE.



Une toute nouvelle génération d'huiles vitalité pour une cuisine du bien-être !

Indira Hoog



disponible chez NATURATA



Découvrez les 3 nouvelles huiles vierges de notre gamme Vitalité. Leur teneur extraordinairement élevée en acides gras polyinsaturés et leur grande richesse nutritive ont un effet très positif sur le corps, l'esprit et le bien-être général, même à faibles doses.



**BIO PLANETE**

Huilerie Moog fondée en 1984





**Dossier:**

- Claude Kler und seine Highlands
- Wer das Saatgut hat, hat die Macht
- Zukunft säen

6  
9  
11

**Rückblick:**

- Plattform STOP TTIP & CETA

12

**IBLA**

- Ende gut alles gut!

13

**Rückblick:**

- Oeko Foire 2016

15

**Agenda**

17

**Rückblick:**

- „Top Portes ouvertes“ an der BIOG-Molkerei zu Käerjeng

18

**Bio-Lëtzebuerg:**

- Biodynamischer Beton?
- Die Fachgruppe Demeter bei Bio-Lëtzebuerg stellt sich vor
- Vereenegung fir Bio-Landwirtschaft Lëtzebuerg asbl
- Mitgliederliste

20  
21  
22  
23



# Claude Kler und seine Highlands - Naturliebhaber und Koch ist Biobauer

Claude Kler, der hauptberuflich Koch ist, hat einen starken Bezug zur Natur und hält sich auch gerne in Wald und Flur auf. Aufgewachsen im Ösling und als passionierter Jäger ist dies nachvollziehbar. Sein Bezug zu Lebensmitteln ist beruflich bedingt stark geprägt, denn die Herkunft und Behandlung der Lebensmittel hat einen Einfluss auf die Qualität seiner Küche. Gepaart mit seiner Liebe zur Natur, erregte ein Zeitungsartikel über die Haltung extensiver Rassen seine Aufmerksamkeit und er beschäftigte sich intensiv mit diesem Thema. Das war Anfang der 90er Jahre. Der Kontakt zum damaligen Berater des Naturparks Obersauer, der heute hauptberuflich Biobauer ist, ließ den Gedanken in ihm reifen, selber Rinder zu halten und dies den Grundsätzen der Biolandwirtschaft folgend. Bestärkt wurde sein Entschluss von den Erfahrungen, die er als Koch macht. Insbesondere die Fleischqualität hängt stark von der Rasse, Fütterung und Haltung ab, so dass er Biofleisch einfach den Vorzug gab.

Nach einigen persönlichen Veränderungen fing er 2007 wieder an eine Highlandherde aufzubauen, für ihn stand dabei außer Zweifel, dass seine Tiere nach den Kriterien der Biolandwirtschaft gehalten

werden. So wurde er Biobauer im Nebenberuf und hat um die 60 Highlands, sowie einen Zuchtstier, die auf insgesamt 38 ha Weideland grasen. Als überzeugter Biobauer möchte er die Weiterentwicklung der Biolandwirtschaft unterstützen und ist daher auch von Anfang an Mitglied bei Bio-Lëtzebuerg.

Die Arbeit mit den Tieren macht ihm sichtlich Spaß, aber da er hauptberuflich stark eingebunden ist, sucht er Synergien mit anderen Biobauern, mit denen er zusammenarbeitet. So kauft er beispielsweise das Heu für die Winterfütterung bei Kollegen zu. Er versucht, den Arbeitsaufwand so gering wie möglich zu halten. Die robusten und anspruchslosen Highland-Rinder sind daher ideal geeignet. Er würde sich gerne intensiver mit diesen Fragen auseinandersetzen, aber das geht nur, wenn dafür Zeit bleibt. Neben seinem Beruf als Koch, ist er schließlich auch noch Familienvater. Er hofft, dass eines seiner Kinder vielleicht noch die Passion des Vaters teilen wird. Auch ein wichtiger Punkt, der zu bedenken ist: Gibt es jemanden, der die Arbeit weiterführt? Wie gesagt, hier ist noch nichts entschieden und Ideen und Träume müssen da wohl noch ein wenig warten. Für Claude Kler ist diese Frage aber nicht zu schwerwiegend, denn er

ist der Meinung, dass sich immer etwas ergibt und dem sieht er freudig entgegen.

Claude Kler macht sich auch so seine Gedanken über die Zukunft der Landwirtschaft, und damit verbunden auch der Gesellschaft. In seinem Restaurant ergibt sich häufig die Gelegenheit, mit seinen Kunden zu reden und über das Essen, die Lebensmittel, die Ernährung usw. kommt man schnell auf weitere Themen.

**Claude Kler:** „Der Konsument kann mit seiner Kaufentscheidung so viel Einfluss nehmen! Er müsste den Verkauf und die angebotenen Produkte einfach viel mehr hinterfragen. Es ist nicht genug Bewusstsein für die Zusammenhänge da. Viele Menschen haben den Bezug zum Essen verloren. Das merke ich als Koch sehr genau – wir haben keine Kochkultur mehr. Das ist schlimm! Meine Highlands, die ich alle in meiner Küche verwerte, dürfen langsam wachsen und sind ganzjährig auf der Weide. Ihr Fleisch ist marmoriert

*Der Stier „Seumas“ ist imposant, jedoch sehr zutraulich.*





Die Hügellandschaft bietet den Highland Rindern ideale Haltungsbedingungen.

und daher exzellent im Geschmack. Meine Kunden im Restaurant schätzen dies und lassen sich das auch gerne erklären.

Öfter bin ich im Krankenhaus zu Besuch und muss leider sagen, das Essen dort ist furchtbar! Hier sollte auch unbedingt etwas geschehen. Die Menschen sollen ja gesund werden, da müssten Biolebensmittel die erste Wahl sein. Wir haben noch viele Baustellen, wenn es um die Frage nach gutem und gesundem Essen geht.“

#### All Dag, den fort as, as fort!

Die Situation in der Landwirtschaft an sich betrachtet er mit wachsender Besorgnis. Die derzeitigen Entwicklungen und die damit verbundenen Probleme sieht er sehr kritisch. Die Politik biete keine entsprechenden Lösungen an und das sei fatal.

**Claude Kler:** „Manchmal frage ich mich mit Besorgnis: Wo soll das alles noch

hinführen? Die Landwirtschaft wird dazu gedrängt, immer größere Betriebe zu führen und sich damit industrialisieren zu lassen. Große Firmen fusionieren und werden noch grösser. Diese Entwicklungen finde ich beängstigend. Schließlich haben wir nur diese eine Erde und die sollten wir für unsere Kinder erhalten. Da ich in der Stauseeregion aufgewachsen bin, liegt mir die Qualität unseres Trinkwassers sehr am Herzen. Hier bietet sich Biolandwirtschaft einfach an. Der Staat müsste hier viel konsequenter sein! All Dag, den fort as, as fort!



Die Schottischen Hochlandrinder wirken durch ihre großen Hörner beeindruckend, sind jedoch friedliche Tiere.

Mein Credo lautet daher: Vive le Bio! Denn Bio macht Spaß und bringt allen etwas.“ ■

Auch im Herbst gibt es noch genügend Futter auf den Weideflächen.



# Rezept

## „Fondue Vigneronne“ und „Boeuf Bourguignon“ vom Highland Cattle für 4 Personen

Claude Kler nimmt Sie mit in die Küche des Lentze Parc und zeigt Ihnen, dass nicht nur Filet mündet, sondern auch die anderen Teilstücke des Rindes edel sind.



Sollten Sie einmal keine Lust haben selbst zu kochen, dann lassen Sie sich doch im Restaurant Lentze Parc in Bertrange von Claude Kler verwöhnen und vom Highlander Fleisch überzeugen!

Adresse:  
212, rue de Luxembourg  
L-8077 Bertrange  
Tel: (+352) 26 38 92 93  
Internet: [www.lentzeparc.lu](http://www.lentzeparc.lu)  
E-Mail: [info@lentzeparc.lu](mailto:info@lentzeparc.lu)



Fondue Vigneronne

### Zutaten für das „Fondue Vigneronne“:

- 1 kg Fleisch vom Bio-Highlander (Oberschale/Quasi de Boeuf)
- 1 L Bio-Rotwein
- Herbes de Provence
- Einige Pfefferkörner
- Cocktailsauce, Aioli, Currysauce, Remouladen-Sauce

**Tip:** Kinder können dieses Fondue problemlos mitessen, insofern der Wein vorher gut aufgekocht wurde.

So einfach wie „Bonjour“:

Das Fleisch selbst, oder vom Metzger, in sehr feine Scheiben schneiden. Den Wein mit den Gewürzen gut aufkochen und einige Minuten köcheln lassen (damit sich der Alkohol verflüchtigt).

Zu diesem Fondue servieren wir 4 verschiedene Saucen; Aioli, Cocktailsauce, Currysauce und Remouladen-Sauce, sowie hausgemachte Pommes Frites und einen schönen Salat.

**Lassen Sie es sich gut schmecken!**

### Zutaten für das „Boeuf Bourguignon“:

- 1 kg Bio-Fleisch vom Hochlandrind (Schulterstück)
- 100 g Speckwürfel (frischer Brustspeck vom Bio-Schwein)
- 24 Perlzwiebeln
- Beurre manié (Mehlbutter Verhältnis 1:1, für 1 L Sauce z.B. 40g Butter und 40g Mehl)
- Etwas Cognac

#### Für die Marinade:

- 1 L Rotwein
- 1 Zwiebel
- 1 Lauchstange
- 1 Möhre
- 1 Stück Sellerie
- 1 Knoblauchzehe
- Herbes de Provence
- Einige Nelken
- Einige Körner schwarzer Pfeffer

Wer es etwas aufwändiger mag, hier die Anleitung für's Boeuf Bourguignon:

Zerlegen Sie das Fleisch in 4 x 4 cm große Stücke und legen Sie es für 2 Tage in die Marinade. Nehmen Sie das Fleisch aus der Marinade und trocknen es mit etwas Küchenpapier ab.

Erhitzen Sie einen Gusstopf mit Olivenöl und braten Sie das Fleisch gut an.

Löschen Sie das Fleisch mit etwas Cognac ab und schütten Sie die Marinade auf das Fleisch und lassen es kräftig aufkochen. Wenn nun nicht mehr genug Marinade für die Sauce vorhanden ist, dann geben Sie etwas Rinderbrühe hinzu. Zum Andicken der Sauce, kommt nun der „Beurre manié“ zum Einsatz, rühren Sie ihn unter die Marinade. Lassen Sie das Ganze nun für ungefähr 1 Stunde köcheln.

Anschließend passieren Sie die Sauce.

Braten Sie nun in einer separaten Pfanne die Perlzwiebeln, den Speck und die Champignons an und geben Sie sie anschließend zum Fleisch.

**Fertig ist das „Boeuf Bourguignon“. Wir wünschen Ihnen „Bon Appetit“ und danken Claude Kler für seine leckeren Rezepte.**



Boeuf Bourguignon – Guten Appetit!





Die Saat, die wir am 2. Oktober bei Zukunft Säen gemeinsam gesät haben, geht auf!

9

## Wer das Saatgut hat, hat die Macht

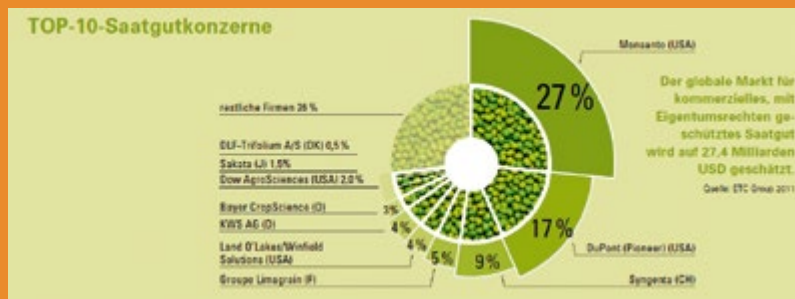
### Moderne Pflanzenzüchtung im Biolandbau

Gerne wird dem Biolandbau vorgeworfen rückständig zu sein und die modernen Errungenschaften der Wissenschaft nicht zu akzeptieren. Tatsache ist, dass die Biolandwirtschaft so wenig wie möglich in die Vorgänge der Natur eingreifen möchte. Das Wesen der Kreisläufe und die Rhythmen der Natur werden in der Biolandwirtschaft berücksichtigt und integriert. Dadurch entsteht die Kulturlandschaft ohne massive Eingriffe und Manipulationen. In Bezug auf die Pflanzenzucht heißt das, dass bei der Selektion der besten Pflanzen z.B. nicht nur Leistungskriterien, wie hohe Erträge und Resistenzen etc., berücksichtigt werden, sondern auch Kriterien, wie beispielsweise eine schnelle Bodenbedeckung und der Geschmack des Erntegutes. Die Robustheit einer Pflanze hängt von den Umweltfaktoren ihres Standortes ab, diese Informationen werden ebenfalls weitervererbt. Diese Vererbungswege beschreibt die Epigenetik (\*). Im Biolandbau werden manipulative Eingriffe am

Erbgut abgelehnt. Diese Eingriffe sind punktuell und wie z.B. die Einschleusung von Bakterien-DNA, die eine Pflanze veranlasst beständig in allen Zellen ein Insektengift zu produzieren, wie es in BT-Mais-Sorten gegen den Schädling „Maiszünsler“ der Fall ist, hat weitreichende Auswirkungen in der Umwelt, deren Folgen nicht abschätzbar sind.

Es gibt moderne Züchtungsmethoden, wie die markergestützte Selektion, wo einzelne Gene markiert werden, um die zeitaufwendige herkömmliche Selektion abzukürzen. Diese modernen Methoden finden auch in der Züchtung von Biosorten

Nur eine Handvoll globaler Saatgutkonzerne teilt sich den Weltmarkt untereinander auf.



Quelle: Deutsche Wirtschaftsnachrichten

Weizensaatgut „Butaro“ von der Getreidezüchtung Dottenfelderhof von Hartmut Spieß.



Anwendung. Hybridzüchtung, deren Nachkommen steril sind und nicht zur Nachzucht verwendet werden können, sind im Biolandbau umstritten, aber insbesondere im Gemüsebereich nicht mehr wegzudenken, da es nur noch wenig samenfeste Sorten gibt. Die Zukunftsstiftung Landwirtschaft arbeitet am Erhalt und an der Züchtung dieser Sorten. Auch in Luxemburg gibt es die Bewegung „SEED“, die sich um den Erhalt der alten Sorten im Land bemüht. (s.a. Agrikultur Nr.57/September 2015)

Mittlerweile gibt es in der Genforschung sehr viele Bereiche und Techniken, die den Züchterfolg beschleunigen sollen und durch die Patentierbarkeit den Profit multinationaler Konzerne sichern. Wir erleben gerade weltweit eine Fusionswelle bereits großer Konzerne: in China laufen Übernahmegespräche für Syngenta, in Kanada möchten 2 große Düngemittelhersteller fusionieren und am bekanntesten ist die Fusion von Bayer und Monsanto. Gleichzeitig werden Freihandelsabkommen der neuen

Generation verhandelt. Wer das Saatgut hat, hat die Macht!

Und wo bleiben die Landwirte, insbesondere die Biolandwirte, bei dieser Konzentration der Marktmacht?

Der Biolandbau ist über die EU-BIO-VO fest verankert, aber es bleibt die Herausforderung seine Position zu behaupten und auszubauen. Der Biobauer muss nachweislich dafür Sorge tragen, dass in seinen Produkten keine OGM (gentechnisch veränderte Organismen) enthalten sind, da er sich über seine Produktionsweise als Biobauer verpflichtet die Biorichtlinien einzuhalten. Die Kosten für diese Nachweise demzufolge auch. D.h., diejenigen, die den Eintrag und die Verunreinigung mit OGMen verursachen, können dies ungehindert tun, ohne unter das „pollueur-payeur“-Prinzip zu fallen. Verkehrte Welt!

Da insbesondere die langfristigen Folgen der Manipulation des Erbgutes durch die verschiedenen Techniken nicht abschätzbar, Einige aber schon sichtbar sind, verliert das Vorsorgeprinzip, dem sich Europa unterstellt hat, beim Einsatz der Grünen Gentechnik seine Gültigkeit.

Der in der Biolandwirtschaft verankerte Verzicht auf Gentechnik, beinhaltet also eben dieses Vorsorgeprinzip. Gleichzeitig

bleibt der Zugang für Landwirte zum Saatgut seiner Wahl erhalten. Das Saatgut lag und liegt immer noch in den Händen der Landwirte, auch zu Zwecken des eigenen Nachbaus. Diese Freiheit muss den Landwirten erhalten bleiben. Eine Rückvergütung an den Züchter des Saatgutes, der den langwierigen Zuchtprozess vorfinanzieren muss, in Form einer Lizenz, wird nicht vom Biolandbau in Frage gestellt. Aber die planmäßige Sterilisierung des Saatgutes, sowie deren Patentierung, schränkt die Freiheit des Saatgutes zu weit ein und führt zu einer unverhältnismäßigen Übervorteilung der Saatgutkonzerne.

Das Thema „Saatgut“ ist nur eines von vielen, sehr komplexen landwirtschaftlichen

Themen, das sich dem Konsumenten schwer erschließt. Dennoch ist es von kuzialer Bedeutung für uns alle. Deshalb gibt es in Luxemburg die von der Fachgruppe Demeter unterstützte Aktion ZUKUNFT SÄEN bereits seit mehreren Jahren und bietet die Möglichkeit sich der Biolandwirtschaft über das gemeinsame Säen anzunähern. ■

**Daniela Noesen, Bio-Lëtzebuerg**  
**Fotos: Christian Berrend**

(\*Epigenetik (epi=dazu, außerdem): welche Faktoren bewirken die Aktivität eines Gens und legen damit die Entwicklung der Zelle zeitweilig fest? Sie untersucht die Änderungen der Genfunktion, die nicht auf Mutation beruhen und dennoch an Tochterzellen weitergegeben werden.)



*Gesäte Körner auf dem Betrieb Dormans-Reiff (Zukunft Säen 2015).*

## Warum biologische Pflanzenzucht?

Saatgut ist die Grundlage unserer Ernährung und Jahrtausende altes Kulturgut. Über Generationen hinweg wurde es vermehrt und weitergegeben. Die so entstandenen Kultursorten zeichnen sich durch ihre Vielfalt, ihre Nachbaufähigkeit und ihre regionale Anpassung aus. Mit Hilfe der ökologischen Züchtung werden diese Sorten weiterentwickelt, damit sie sich auch für den heutigen biologischen Landbau eignen.

Im Biolandbau werden andere Anforderungen an die Pflanzen gestellt. Es werden robuste Pflanzen gebraucht, die z.B. eine schnelle Jugendentwicklung haben und den Boden schnell bedecken, damit die Beikräuter nicht Oberhand gewinnen können, auch Resistenzen gegen Krankheiten sind von Vorteil. Im Getreidebau wird Wert auf langstrohige, standfeste Sorten gelegt, natürlich spielen die Erträge und die Qualitäten, wie z.B. Backqualitäten des Getreides, eine Rolle.

Neben diesen „Nutzkriterien“ werden im Biolandbau auch andere Kriterien berücksichtigt. Da im Biolandbau der Faktor des Standortes eine Rolle spielt, werden Sorten kultiviert, die zu den jeweiligen Standorten passen. So vermehren in Luxemburg 5 Biobetriebe Biosaatgut im Auftrag der Genossenschaft LSG, deren produziertes Saatgut an die hiesigen Konditionen besser angepasst ist. Die epigenetischen Effekte der Anpassung an Standortfaktoren können so genutzt werden.

- Das IBLA organisiert die hiesigen Biosortenversuche im Getreideanbau. ([www.ibla.lu](http://www.ibla.lu))
- Die Gruppe „SEED asbl.“ setzt sich für den Erhalt alter Sorten in Luxemburg ein. ([www.seed-net.lu](http://www.seed-net.lu))
- Der Verein „Kultursaat e.V.“ in Deutschland beschäftigt sich mit der biodynamischen Pflanzenzucht und dem Erhalt und der züchterischen Weiterentwicklung von Gemüsesorten. ([www.kultursaat.org](http://www.kultursaat.org)) – NATURATA International unterstützt hier ein Züchtungsprojekt für Samenfesten Blumenkohl. Mit dem Einkauf von Obst und Gemüse bei NATURATA leistet jeder Kunde einen Beitrag zur Entwicklung von samenfestem Saatgut.





Das gemeinsame Einsäen eines Feldes bereitet Groß und Klein viel Freude.

## Zukunft säen – Gemeinsam säen für eine gentechnikfreie Landwirtschaft

Im Jahre 2007 wurde die Aktion Zukunft säen von den beiden Schweizern, Ueli Hurter (Demeter-Landwirt in L'Aubier) und Peter Kunz (Getreidezüchter) ins Leben gerufen. Die Idee ist immer noch aktuell: Die Bauern verlieren sehr viel, wenn die Pflanzenzüchtung in den Händen von multinationalen Konzernen ist, das Saatgut gentechnisch verändert ist und jedes Jahr teuer gekauft werden muss. Wenn multinationale Konzerne dann auch noch

das Essen anbieten, dann hat jeder auch seine Freiheit bei der Wahl seiner Lebensmittel verloren. Der Verlust der Vielfalt bei der Züchtung, des Saatgutes und des Essens stehen auf dem Spiel. Und das ist hart umkämpft, denn wer diese drei kontrolliert, hat sehr viel Macht.

Im Jahr 2009 fand die erste Aktion in Luxemburg auf dem Schanck-Haff in Hüpferdingen statt und dann jedes Jahr auf einem anderen Betrieb.

Die Aktion an sich findet auf einem Demeter- oder Bio-Hof statt, dieser lädt Menschen aus seinem Umfeld ein, der Bauer stellt ein Feld zur Verfügung, wo ihm klar ist, dass es nachher nicht perfekt aussehen wird. Er wählt geeignetes Saatgut, am besten aus Bio-Züchtung, und zeigt den Teilnehmern, wie man von Hand sät. Die Teilnehmer erhalten eine Kappe, die sie mit Saatgut füllen, und dann schreiten sie gewissenhaft zur Tat, achten auf den Schritt, den Abstand zum Nachbarn usw. Säen hat etwas sehr Nobles und eine große Wirkung, denn die Saat wird Keimen und das Getreide wird wachsen und Frucht bringen, diese wird geerntet und kann zu Brot, zur Nahrung des Menschen verbacken werden.



Anschnitten des Zukunftsbrotes.



Mit der Hand in das Saatgut eintauchen.

Das ist eine sehr reale Sache und sehr wichtig, dass dies den Menschen, die ja sonst meist keinen direkten Kontakt zur Landwirtschaft mehr haben, bewusst wird. Es ist auch immer eine öffentliche Sache, denn die Gentechnik ist noch immer da und wird weiterentwickelt. Politischer Druck ist weiterhin notwendig. Dass die Aktion stattgefunden hat, wird sichtbar gemacht durch ein Feldschild und ein Plakat, auf dem jede Säerin und jeder Säer unterschrieben hat.

Inzwischen wird Zukunft säen in verschiedenen Ländern, auf den verschiedensten Höfen durchgeführt. ■

**Anja Staudenmayer, Bio-Lëtzebuerg**  
Fotos: Christian Berrend

Zukunft Säen 2016: ich war dabei.



Säer und Säerinnen 2016.







@Xavier-Bechen

## Plattform STOP TTIP & CETA manifestierte am 8. Oktober in Luxemburg

Nach den Entwicklungen der Verhandlungen zum Freihandelsabkommen zwischen Kanada und Europa, war die Plattform STOP TTIP & CETA, die sich aus 22 Vereinigungen zusammensetzt, unter anderem auch Bio-Lëtzebuerg, wieder aktiv. Ferner lancierte die Plattform eine erfolgreiche Demonstration in Luxemburg-Stadt. Die zahlreiche Teilnehmerschaft bestätigte, dass die Art und Weise, wie die Politik derzeit vorgeht, nicht das Echo bei den Bürgern findet. Durch die bisherigen Aktivitäten der Plattform und dem EU-weiten Protest konnten die Verhandlungen transparenter gestaltet werden und einige Verbesserungen erzielt werden – und es geht weiter... ■

**Dani Noesen, Bio-Lëtzebuerg**  
Fotos: Xavier Bechen



@Xavier-Bechen



@Xavier-Bechen



# Ende gut alles gut!

## Biowinzer erwarten spannenden Jahrgang nach extremen Witterungsbedingungen

Der Frühling bescherte einigen Winzern an der Luxemburger Mosel bereits schlaflose Nächte. Ende April sorgten polare Luftmassen für Frostschäden in einigen Weinbergslagen. Auch der Mai ließ kaum Zeit für Entspannung. Es fielen erhebliche Regenmengen und Ende Mai brachten starke Gewitter vereinzelt Hagel. In einigen Weinbergen wurden die Blätter und Blüten stark geschädigt. Auch Juni und Juli gaben kaum Anlass zum Aufatmen und zeigten sich wenig sommerlich. Bis Anfang August gab es kaum einen Tag ohne Niederschläge. Teilweise fielen in nur einem Tag Regenmengen, die sonst in einem Monat gemessen werden. Diese Umstände verlangten den Winzern einiges ab. Die feucht-warmen Bedingungen begünstigen die Entwicklung des falschen Mehltaus, einer Pilzkrankung, welche die Blätter und Trauben befällt. Im biologischen Weinbau kommt nur eine vorbeugende Behandlung gegen die Krankheit in Frage. Chemisch-synthetische Präparate, welche in das Gewebe der Rebe eindringen und über einen längeren Zeitraum wirken, sind im ökologischen Anbau aus gutem Grund nicht zugelassen. Dies erfordert von den Winzern ein Höchstmaß an Fachwissen und in diesem Jahr vor allem ein Höchstmaß an

Einsatz. Durch die feuchten Bedingungen war es sehr schwer die Pflanzenschutzmaßnahmen zum richtigen Zeitpunkt durchzuführen, da anhaltender Regen die Arbeiten behinderte. Deshalb kam es in einigen Weinbergslagen zu hohen Ausfällen bis zum Totalausfall. Einige Rebsorten wie z.B. die beliebten Burgundersorten (Pinot Blanc, Auxerrois, Pinot Gris und Pinot Noir) wurden stärker geschädigt. Elbling und Riesling hingegen zeigten sich relativ stabil. Neben den ohnehin schon herausfordernden Bedingungen in 2016 fehlt den Winzern zudem ein wichtiges biologisches Pflanzenschutzmittel: Kaliumphosphonat, welches noch vor Jahren erfolgreich eingesetzt werden konnte. Luxemburg setzt sich gemeinsam mit den deutschen Nachbarn für eine Wiederzulassung des Produktes ein, doch andere



*Eine echte Spezialität – die Traminertrauben gelangten zu einer hervorragenden Reife*

*Blauer Himmel an der Luxemburger Mosel sorgte für gute Reifebedingungen*





Weinbauländer wie Spanien, Frankreich und Italien stellen sich quer. EU-Agrarkommissar Phil Hogan bedauert zwar die Situation der Winzer, sieht aber in diesem Fall keinen Handlungsbedarf. So hieß es in diesem Jahr Zähne zusammenbeißen und auf besseres Wetter hoffen.

Diese Hoffnung wurde nicht enttäuscht und so zeigte sich der Sommer Ende August endlich freundlich. Doch die steigenden Temperaturen bereiteten den Winzern neue Sorgen. Auf ein Wetterextrem folgte das Nächste. Die Hitzewelle Ende August führte zu einer Überhitzung der Trauben. Dies hatte bei einigen Rebsorten Sonnenbrand zur Folge und teilweise entstanden irreparable Schäden. Doch die trockenen Bedingungen brachten vor allem Eins: gute Reifebedingungen. Die verbleibenden Trauben konnten sich in den meisten Weinbergen sehr gut entwickeln und reiften optimal. Die Trauben zeigten sich fruchtig und erreichten hohe Zuckerkonzentrationen.

**Am Ende heißt es doch: Ende gut alles gut!**

Der Jahrgang 2016 kann ohne Zweifel als extrem bezeichnet werden. Nur durch den hohen persönlichen Einsatz der Winzer war es möglich eine hohe Traubenqualität zu sichern. Kein Jahr gleicht dem anderen. Das

beweist das Jahr 2016 wie kaum ein Zweites. Doch Weine sind wie kein anderes Lebens- und Genussmittel ein Abbild ihres Jahrgangs. Wie ein Foto erinnern sie uns und spiegeln ein kleines Stück Vergangenheit. Es wird weniger Bio-Wein geben in 2016. Doch in den Flaschen wird sich der Einsatz der Winzer unter extremen Witterungsbedingungen spiegeln. Die jungen Moste lassen die Winzer schmunzeln, denn sie zeigen eine schöne Balance aus Säure und Süße und geben Anlass zur Vorfreude auf den Jahrgang 2016. Denn Genauso wie die Bedingungen ihres Gleichen suchen, werden unvergleichliche Bio-Weine entstehen: wild, spannend und auf alle Fälle nicht austauschbar! Wir dürfen also gespannt sein. ■

**Sonja Kanthak, IBLA**  
**Fotos: Sonja Kanthak**



*Blauer Himmel - leider viel zu selten im Weinjahrgang 2016*







Domaine Viticole Krier-Bisenius, Winzer aus Bech-Kleinmacher



Nico Hamen, Imker aus Drauffelt

## Oeko Foire 2016

Vom 23. bis 25. September 2016 fand die Oeko Foire wie gewohnt in den Hallen der LUX-EXPO auf dem Kirchberg statt. Trotz des schönen Wetters fanden viele Interessierte den Weg zur größten Öko-Messe der Region. Bio-Lëtzebuerg organisierte unter dem Slogan „Bio Bauere Maart“ einen großen Produzentenstand auf dem folgende Mitgliedsbetriebe ihre Produkte vorstellten und verkauften: Biohaff Baltes (Ziegenkäse), Jean-Pierre Bertrand-Graf (Schnäpse), Charel Goedert (Speiseöle), Nico Hamen (Imker), Kanecher Gotteszorn (Weine und Sekt), Domaine Viticole Krier-Bisenius (Weine), ProActif asbl. (Gemüsestand). IBLA und Bio-Lëtzebuerg waren ebenfalls mit kleinen Infoständen vertreten.

Am Tag der Eröffnung fand dann auf Wunsch der Bio-Winzer die Bio-Weinbau-Pressekonferenz auf dem Stand von IBLA und von Jean-Paul Krier-Bisenius statt. Die Biowinzer Yves Sunnen (Caves Sunnen-Hoffmann), Guy Krier (Domaine Krier-Welbes), Jean-Paul Krier (Domaine Krier-Bisenius), Roger Demuth (Domaines Vinsmoselle), Aly Leonardy (Domaines Vinsmoselle) Luc Roeder (Maison Viticole Roeder), Stephane Singery und die Beratungskollegen

Harald Beck (Domaines Vinsmoselle), Andrew Kilian (OPVI), Serge Fischer (IVV), Robert Mannes (IVV) sowie Stéphanie Zimmer (IBLA), Daniela Noesen (Bio-Lëtzebuerg) und Sonja Kanthak (IBLA) hießen die Besucher der diesjährigen Bioweinbau Pressekonferenz herzlich auf der Oekofoire willkommen. Hinter den Biowinzern liegt kein leichtes Jahr. Die Winzer waren in 2016 mit Bedingungen konfrontiert, die sie so noch nicht kannten. Neben dem Weinjahr 2016 standen natürlich die Weine im Mittelpunkt der Konferenz. Ohne Worte vermitteln sie am eindringlichsten welche positive Entwicklung der Luxemburger Bioweinbau in den letzten Jahren erlebt. Immer mehr Winzer interessieren sich für den biologischen Weinbau und so erweitert sich der Kreis der Biowinzer stetig.

Die Verbraucherinnen und Verbraucher können ein vielschichtiges Sortiment aus Bioweinen und Crémants aus der Region entdecken. ■

**Julie Mousel Bio-Lëtzebuerg asbl.,  
Sonja Kanthak IBLA  
Fotos: Julie Mousel**



ProActif asbl – am gaertchen sud, Gärtnerei aus Remich



Kanecher Gotteszorn, Weinberg von Natur & Umwelt Lenneng/Kanech



Familie Goedert-Disiviscour, Speiseöle und Fleischvermarktung aus Oस्पern

Pressekonferenz der Luxemburger Bio-Winzer



Bio Haff Baltes, Ziegenkäse aus Stegen





Côteaux Nantais

Festlich,  
fruchtig,  
spritzig  
leicht!

demeter



[ohne Alkohol]

Apibul, unser alkoholfreier Frucht-spritz, bietet zu den Feiertagen unbeschwerten Fruchtgenuss. Nach Demeter-Richtlinien produziert und in unwiderstehlich leckeren Geschmacksrichtungen.

www.coteaux-nantais.com

agri-distribution  
**WOLFF-WEYLAND**

Demo  
auf  
Anfrage

**W** WEIDEMANN  
eHoftrac



Die nachhaltige Innovation für Ihren Betrieb

Der neue eHoftrac: Original Hoftrac. **100% elektrisch.**  
CO<sub>2</sub>-Abgase, Lärm und Rußpartikel in Gebäuden - **das war gestern!**

Der neue 1160 eHoftrac verbant Emissionen aus Ihrem Arbeitsalltag. Er verbindet gewohnte Nutzungseigenschaften und die bewährte Performance des Hoftracs mit modernster Technologie und einem umweltbewussten und kosteneffizienten Elektroantrieb.

Der klassische 1160er Hoftrac wird von Weidemann als erster voll elektrischer eHoftrac umgesetzt. Ein Blei-Saure-Akku treibt den eHoftrac zu Höchstleistungen und benötigt dafür lediglich einen Stromanschluss mit 400 Volt. In der Maschine werden zwei getrennte Elektromotoren eingesetzt: einer für den Fahrtrieb und einer für den Antrieb der Arbeitshydraulik. Dadurch wird der Energieverbrauch minimiert, denn die Leistung wird nur dann abgefordert, wenn sie auch wirklich benötigt wird. Der Elektromotor für den Fahrtrieb ermöglicht der Maschine darüber hinaus eine dynamische und kraftvolle Anfahrt. Eine Akkuladung reicht für einen **Arbeitseinsatz bis zu 5 Stunden**, je nach Einsatzbedingungen.



Agri-Distribution  
14, Nidderpallenerstroos  
L-8551 Noerdange - Luxembourg



+352 236 37 290



+352 236 37 298



www.sewey.eu



info@sewey.eu



/Agri-Distribution



Wolff Weyland

Promodis

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



LU-BIO-05

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



# Infoversammlung Biolandwirtschaft - Wie sind die Rahmenbedingungen von 2014-2020?

Nach in Kraft treten des Agrargesetzes und des dazugehörigen Règlement Grand-Ducal für die Periode 2014-2020 im Jahr 2016, kann das Gesetz nun Anwendung finden. Um diese Anwendungsfindung zu erleichtern organisiert Bio-Lëtzebuerg asbl. in Zusammenarbeit mit der ASTA und dem IBLA im Rahmen des nationalen Bioaktionsplanes eine Infoversammlung. Welche Neuerungen dieses Gesetz für die Biolandwirtschaft im Bereich des Beratungswesens und der neuen Agrarumwelt- und Klimamaßnahmen, sowie deren Kumulierbarkeit, beinhaltet, ist Thema dieser Veranstaltung.



## Wann und Wo?

Donnerstag, den **12.01.2017** von **14.00 bis 17.00 Uhr** im **Festsaal des LTAE** (Lycée Technique Agricole) in Ettelbrück

## Köstlichkeiten für jeden Anlass



Die Welt der Naturfeinkost, auch für den kleinen Hunger zwischendurch. Bunt und vielfältig zeigt sich das Salat und Aufstrich Sortiment von bio-verde

Das Besondere, die Produkte werden weder sterilisiert noch pasteurisiert.

Dadurch ist der frische Geschmack unserer Köstlichkeiten unübertroffen.



ERHÄLTlich BEI:





# „Top Portes ouvertes“ an der BIOG-Molkerei zu Käerjeng

Am 17. und 18.09.2016 standen im Rahmen der Aktion „Top Portes ouvertes“, die unter der Patronage vom Ministère de l’Economie organisiert wurde, die Türen der BIOG-Molkerei in Käerjeng weit offen für Besucher. Diese Aktion wurde ein voller Erfolg; - der Andrang der Interessenten war riesengroß, sodass sich sogar in den frühen Nachmittagsstunden disziplinierte Warteschlangen vor dem Eingang bildeten. Alle Teilnehmer wurden nach obligatorischem Schutz von Kopf und Fuß in Gruppen durch die Räumlichkeiten geführt und bekamen den Produktionsablauf bei probeweise laufenden Maschinen gezeigt und erklärt. Alle Mitarbeiter/innen der Molkerei waren präsent und bemühten sich fleißig den Andrang zu bewältigen. Leider reichten die bereitgestellten Joghurt-Proben nicht, um alle Anwesenden damit zu versorgen. ■

**Änder Schanck, BIOG**



Viele Interessierte ließen sich die BIOG-Molkerei zeigen.

**Bio & Fair &  
Regional**

**BIOG-  
MOLKEREI**  
zu Käerjeng

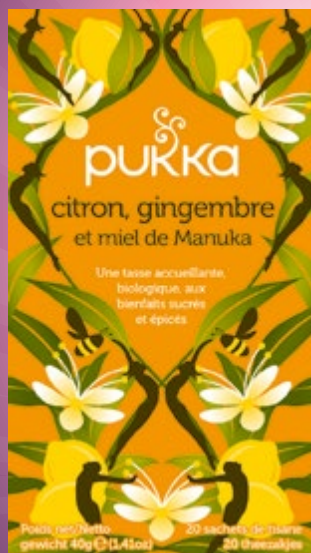


Nei am 250 ml

125 g | 400 g

200 ml | 400 ml | 1L





Laissez les herbes biologiques protéger votre rayonnement intérieur

Découvrez-en davantage sur [pukkaherbs.fr](http://pukkaherbs.fr)



**PUKKA**

Ja, ich möchte...

... Mitglied bei Bio-Lëtzebuerg werden.

- Mitgliedschaft, wenn Sie sich als Nicht-Landwirt aktiv bei Bio-Lëtzebuerg einbringen möchten: **50 € im Jahr**
- Fördermitgliedschaft, 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 - Vereenegung fir biologesche Landbau Lëtzebuerg a.s.b.l.

13, rue Gabriel Lippmann • L - 5365 Munsbach

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

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





# Biodynamischer Beton?

Für das Leben in allen seinen Erscheinungen gilt: Es steht nie still. Wer sich als Konsument oder Produzent für Bio-Lebensmittel entschieden hat, wählt darum meist auch lebendigere Kleider, Kosmetik, Medikamente... Und weil sich heute die meisten Menschen während 90 Prozent ihres Lebens in Räumen aufhalten, werden auch die Baumaterialien zur Frage. Speziell der Beton.

An diesem genialen, günstigen Baustoff kommen auch ökologische Bauprojekte kaum vorbei. Aber was macht uns in Betonräumen unbehaglich, unwohl, müde? Warum berichten empfindlichere Menschen von Kopf- oder Gelenkschmerzen?

Auf Gut Rheinau, dem grössten biodynamischen Landwirtschaftsbetrieb der Schweiz, wurde die Betonfrage vor einem Stall-Neubau 2006/07 ernsthaft gestellt. Die Antworten lieferte ein Forschungsprojekt, das auf die Lebenskräfte fokussierte, den Kompetenzbereich der Biodynamie.

Zunächst wurde klar: Beton hat beobachtbar absaugende sowie desintegrierende Wirkungen auf unsere eigenen organischen „Bioressourcen“. Das Unbehagen wurzelt also in tatsächlichen, unterschwelligem Wahrnehmungen!

Dann wurde ein Zusatzmittel entwickelt, Pneumatit®, das eine feine biologische Aktivität dauerhaft in Beton einführt, unter Nutzung der Kristallisationsprozesse beim Aushärten. Pneumatit-Beton wirkt darum nachweislich wohltuend auf Organismus und Seelenleben.



*Für den Neubau des grossen Laufstalls des biodynamischen Betriebs Gut Rheinau in der Schweiz wurde Pneumatit ursprünglich entwickelt und 2006/07 erstmals angewendet.*

*Die Pneumatit-Wirkung wurde in einem grossen Vergleichsversuch mit Messungen von Herzrhythmen-Variabilität und Psychometrie in zwei eigens errichteten Betonräumen mit / ohne Pneumatit® statistisch nachgewiesen.*



Physikalisch ist er unverändert (Zulassung nach EN 1008). Empfehlenswert ist Pneumatit überall, wo Leben stattfinden und erhalten werden soll. Eine Anschauung bietet der Demeterhof Kass-Haff in Rollingen. ■

**Markus Sieber**  
[www.pneumatit.ch](http://www.pneumatit.ch)  
 Fotos: Markus Sieber



**Pneumatit**  
 bringt Leben  
 in Beton



# Die Fachgruppe Demeter bei Bio-Lëtzebuerg stellt sich vor



Exkursion nach Haus Bollheim (Zülpich, D) 2015



Exkursion nach Château (F) 2016



Seminar mit Ton Baars 2014



Exkursion nach Wittlich (D) zu Paul Brandsma (Hof Breit) 2013

Seit der Fusion der beiden Bio-Anbauverbände zu Bio-Lëtzebuerg, findet die Arbeit der biologisch-dynamisch arbeitenden Landwirte, Gärtner und Imker, sowie der Verarbeiter und Händler mit Demeter-Vertrag und aller an der Mitarbeit Interessierten in der Fachgruppe Demeter statt.

Die Aufgaben sind vielfältig und die Aktivitäten auch. Als Mitglied von Demeter International steht der Markenschutz, die Richtlinienarbeit, die Teilnahme an Versammlungen an. Dazu gehören auch Zertifizierung, Lizenzforderungen und Verträge, aber diese Arbeit wird über die Markenkommision von Bio-Lëtzebuerg abgewickelt.

In den Versammlungen der Fachgruppe Demeter wird an den oben genannten Themen gearbeitet und es werden Veranstaltungen geplant. So z.B. die Bauertreffen, wo die biologisch-dynamischen Präparate hergestellt werden und/oder die Höfe besucht werden. Es gibt über den Winter einen Lesekreis und einmal im Jahr eine Exkursion. Normalerweise findet jedes Jahr ein Vortrag zu einem Ernährungsthema und einem Landwirtschaftlichen Thema statt.

Es geht uns darum, uns in der biologisch-dynamischen Arbeit zu verbessern, das Verständnis dafür zu fördern und uns möglichst täglich voll Freude damit zu beschäftigen. ■

Wenn Sie Fragen haben oder an einer Mitarbeit interessiert sind, können Sie sich gerne melden:

**staudenmayer@bio-letzebuerg.lu**  
**Telefon: 26152374**



Besichtigung des Betriebes Bio-Dynamie Services bei Château (F) 2016



Hornmistpräparat vergraben



Seminar mit Vincent Masson 2016



# Bio-Lëtzebuerg - Vereenegung fir Bio-Landwirtschaft Lëtzebuerg asbl

Bio-Lëtzebuerg  
Vereenegung fir Bio-  
Landwirtschaft Lëtzebuerg asbl



**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. Bis 2015 wurde der IBLA-Beratungsdienst zu 80% durch Direktzahlungen vom Landwirtschaftsministerium gefördert. Bio-Lëtzebuerg übernahm die restlichen 20% der Beratungskosten bisher für seine Mitglieder. Die Beratung ist Bio-Lëtzebuerg sehr wichtig, daher bezuschusst der Verein auch im neuen System die Beratung für seine Mitglieder und übernimmt die Eigenbeteiligung für zwei, auf Anfrage auch ggf. für drei, IBLA-Beratungsmodule pro Jahr.

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 bei 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 bei 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**



## Schanck-Haff

Hëpperdang

biologisch-dynamesch Landwirtschaft zënter 1980



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



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



### Élevage de poulets biologiques

à Sprinkange

Rue de la Croix,  
L-4998 Sprinkange  
Tél.: 691 370 886  
andudel@pt.lu



Dudel-Magie s.à.r.l.

www.dudelmagie.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



# Aktuelle Mitglieder von Bio - Lëtzebuerg



## Gemüse / Obstbau

Adams Fränk, Ansembourg  
 \*Aendekerk Raymond, Betzdorf  
 Ateliers Kräizbiereg, Düdelingen  
 Autisme Luxembourg, Beckerich  
*Biwer Georges & Robert, 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  
 Haff Ditgesbach, Ettelbrück  
 # 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  
 Roeder Luc, Steinheim  
 \*Sunnan-Hoffmann Yves, Remerschen

## Ackerbau und Viehzucht

\* An Miergen, Gosseldingen  
 \*Arend-Stemper Guy, Pétange  
 Baltes-Alt Daniel, Stegen  
 # 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  
 \*Goedert Charles, Ospern  
 \*Hamen Nico, Drauffelt  
 # Hoesser-Haff, Bergem  
 Houtmann Jos, Buschdorf

\*Jacobs Francis, Kalborn  
 Jemming-Schmit Marie-Antoinette, Kahler  
 Johanns-Dostert Anita, 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  
 \*Witry Pierre, Dippach

## Imker

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

## Verarbeiter / Händler

+ BIOG, Münsbach  
 \* BIOG Molkerei, Münsbach  
 + Biogros, Münsbach  
 BIO-OVO S.A., Buschdorf  
 \*OIKO-Bakhaus, Münsbach

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.

\*\* **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!



- |  |  |
|--|--|
| <b>1 Rollingergrund</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Bio Marché</li><li>• Bio-Metzlerei Quintus</li></ul>                       | <b>6 Dudelage</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Bio Marché</li></ul>   |
| <b>2 Merl</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Bio Marché</li></ul>   | <b>7 Foetz</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Bio Marché</li></ul>  |
| <b>3 Munsbach</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Bio Marché</li><li>• Bio Boucherie</li><li>• Restaurant &amp; Catering</li></ul> | <b>8 Esch-Belval</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Bio Marché</li><li>• Bio@Home</li><li>Bestellung über das Internet</li><li><a href="http://www.bio-at-home.lu">www.bio-at-home.lu</a></li></ul> |
| <b>4 Erpeldange</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Bio Marché</li></ul>   | <b>9 Rollingen (Mersch)</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Bio Haff Buttek</li></ul>  |
| <b>5 Hupperdange</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Bio Haff Buttek</li></ul>   | <b>10 Windhof</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Bio Haff Buttek</li></ul>  |

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

