

Agri- kultur

Magazin für ökologische
Agrar- & Esskultur in Luxemburg



DOSSIER

Biomilch – eine neue Perspektive



Eine Bio-Molkerei
für Luxemburg



Einladung zum
Hoffest



„Biolandwirt werden – wie
geht das?“



GO SNACK

Vegan • glutenfrei

natural

Ohne Zuckerzusatz sind unsere Konfekte und Kugeln ein natürlich süßer Genuss.



www.GovindaNatur.de

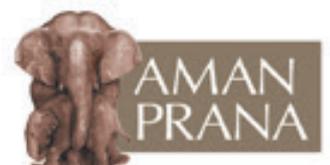
• ohne Zuckerzusatz • vegan

Jetzt in neuem Look



Weizenkeime von Amanprana: eiweißreich und kohlenhydratarm, reich an Ballaststoffen, Mineralien und B-Vitaminen

- ✓ Reich an Betain und Alpha-Liponsäure
- ✓ Mehr Antioxidantien als in Obst und Gemüse
- ✓ Viele Mineralien und Vitamine
- ✓ Spendet Lebenskraft



AUSGEGLICHENE LEBENS-KRAFT

Mehr Info: www.noble-house.tk • Erhältlich in allen NATURATA Bio Marchés • www.naturata.lu



Biolandwirtschaft im Aufwind

Die aktuelle Situation in der Landwirtschaft ist alles andere als rosig. Die Preise sind am Boden und so manche Betriebe stehen vor endgültigen Entscheidungen. Zusätzlich zu diesen wirtschaftlichen Problemen, bleibt der gesellschaftliche Druck hoch, denn beispielsweise die Diskussion um Glyphosat oder Antibiotikaeinsatz in der Tierhaltung ist nach wie vor brandaktuell.

Und wo steht der Biolandbau in dieser Situation?

Die derzeitige Krisensituation könnte zu einer Umstellungswelle führen, wie es in der Zeit der BSE-Krise schon einmal der Fall war. Insbesondere die Biomilchpreise sind verlockend, aber nicht garantiert. Wer über Umstellung nachdenkt, sollte sich im Klaren sein, dass derzeit die Umstellungszeit eine harte Zeit wird, da die Umstellung zu Biokonditionen bei konventionellen Preisen stattfindet. Daher ist die Umstellungsprämie in diesem Zeitraum auch höher.

In diesem Zusammenhang wird derzeit viel über die Möglichkeit einer Teilumstellung der Betriebe gesprochen, sodass ich an dieser Stelle kurz darauf eingehen möchte. Vorab, eine Teilumstellung des Betriebes ist laut EU-Bio-VO grundsätzlich möglich, unter dem Gesichtspunkt, dass in manchen Ländern, räumlich weit getrennt liegende Betriebe eines Besitzers, jeweils einer biologisch und ein anderer konventionell bewirtschaftet wurde. Die Verankerung in der EU-Bio-VO hat dazu geführt, dass heute Betriebe beide Wirtschaftsweisen auf ihrem Betrieb umsetzen dürfen. Zwischen „erlaubt“ und „sinnvoller biologischer Bewirtschaftung“ liegen in diesem Punkt mittlerweile Welten. Bio-Lëtzebuerg vertritt die Meinung, dass ein Biobetrieb ganz umgestellt sein muss, um dem Biogedanken auch wirklich Rechnung tragen zu können. Daher ist dies eine Grundvoraussetzung für die Mitgliedschaft im Verein. Auch die Politik in Luxemburg unterstützt bisher diese Einstellung. Wenn wir eine „Konventionalisierung“ der Biolandwirtschaft vermeiden wollen, müssen wir in diesem Punkt konsequent bleiben. Ansonsten verliert der Biolandbau an Glaubwürdigkeit und die mangelnde Transparenz führt unweigerlich zum Vertrauensverlust der Konsumenten. Und gerade das dürfen wir uns nicht erlauben!

Dennoch sollte man zukünftig staatliche Programme entwerfen, die den Einstieg in die Biolandwirtschaft erleichtern. Die Entwicklung einer solchen Strategie obliegt der Politik, der wir gerne unsere Unterstützung anbieten.

Wer also mit dem Gedanken spielt auf Bio umzustellen, sollte auf jeden Fall ein Überzeugungstäter sein, denn Biolandwirtschaft ist mehr als ein Katalog aus Verboten, Geboten und Richtlinien. Es ist eine ganzheitliche Wirtschaftsweise, die erst nach den Bedürfnissen und Zusammenhängen fragt und aus diesem Kontext heraus wirtschaftlich sinnvoll ist.

In dieser Ausgabe wollen wir aus aktuellem Anlass den Biomilchsektor näher beleuchten und wünschen viel Spaß beim Lesen.

Dani Noesen, Bio-Lëtzebuerg

Herausgeber



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

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

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

Redaktion

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

Auflage

6.000

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
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.



Côteaux Nantais
Fruchtig, französisch, biodynamisch



La Compote

L'ami de vos desserts

Nouveau chez NATURATA ! En tant que producteur de fruits, nous sélectionnons rigoureusement les fruits entiers, cueillis à juste maturité, cuits à l'étouffée en marmite avec un peu de sucre de canne pour des recettes délicieuses. Plus de gourmandise ? Nos compotes contiennent des morceaux de fruits qui charment le palais. Régalez-vous au petit-déjeuner, en accompagnement de fromages, en dessert, avec des pâtisseries, en fond de tarte ou en crumble.



Les Côteaux Nantais - 3 place Pierre Desfossé - 44120 VERTOU - France - www.coteaux-nantais.com - contact@coteaux-nantais.com
 Follow us on www.facebook.com/coteaux.nantais



BEUTELSBACHER

Fit durch Fasten

mit milchsauer vergorenen
 Gemüsesäften aus samenfestem Saatgut

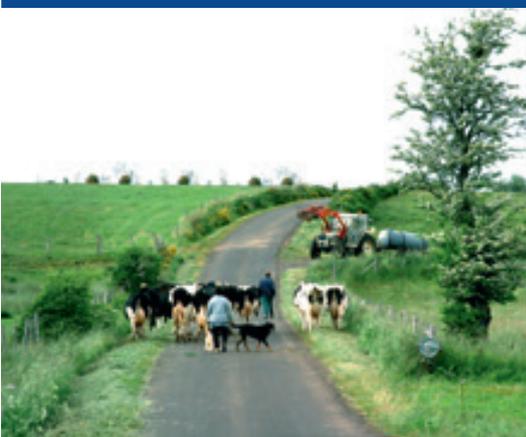
Wir machen bei der Qualität keine Kompromisse !

Das Beutelsbacher Gemüsesaft-sortiment stammt zu 100% aus samenfestem Saatgut.

Das ist einzigartig !



Demeter-Qualität aus biologisch-dynamischem Anbau



Dossier:

- Biomilch – eine neue Perspektive
- Eine Bio-Molkerei für Luxemburg
- Umstellung auf Bio-Landwirtschaft

6
9
11

IBLA

- Beratungsangebote der IBLA Beratung

12

Rückblick:

- Grundfutterbetonte Milchviehhaltung
- Klauenseminar
- „Biolandwirt werden – wie geht das?“

14
14
19

Agenda:

17

Bio-Lëtzebuerg:

- Vereenegung fir Bio-Landwirtschaft Lëtzebuerg asbl
- Mitgliederliste

21
23

Biomilch – eine neue Perspektive

(DN) Dank der Unterstützung des Landwirtschaftsministeriums wird die Agrikultur in diesem Jahr 2 Mal allen Landwirten zugestellt, um die Themen der Biolandwirtschaft in Luxemburg allen Praktikern näher zu bringen.

Und dank der Initiative der BIOG-Milchbauern ist eine neue Dynamik im Luxemburger Biomilchmarkt entstanden, die in der Inbetriebnahme der BIOG-Molkerei am 1. Januar 2016 gipfelte.

Bio-Lëtzebuerg, deren neues Logo auch auf den Milchprodukten der BIOG wiederzufinden ist, greift daher diese neue Entwicklung im Biomilchmarkt auf und hat die Akteure aus dem Sektor nach ihrer Meinung gefragt. **Herr Minister Etgen, Vertreter der Molkereien, sowie Biobauern** gaben uns ein Statement.

Die Luxemburger Molkerei Luxlait konnte uns keine Stellungnahme zukommen lassen und teilte uns Folgendes mit: „*Hiermit möchten wir Ihnen mitteilen, dass wir erst ab 1.- Januar 2016 dabei sind Biomilch zu vertreiben. Folglich haben wir nicht den nötigen Abstand diesbezüglich und können uns zu diesem Thema noch nicht äussern.*“ ■

Lesen Sie im Folgenden die Meinungen zu der Fragestellung:

„Der Milchmarkt in Luxemburg ist in Bewegung gekommen. Welche Chancen sehen Sie darin für die Luxemburger Biolandwirtschaft?“



Minister Fernand Etgen



Es gilt aber vor allem positive und langfristige Perspektiven zu schaffen.

Der europäische Milchmarkt ist aufgrund der Liberalisierung inzwischen sehr stark in den Weltmarkt integriert. Dessen hohe Preisvolatilität schlägt mittlerweile direkt auf den europäischen Milchmarkt durch.

Alle Ansätze die es den Milcherzeugern ermöglichen, die Auswirkungen dieser immer extremer werdenden Marktschwankungen abzuschwächen, müssen in Erwägung gezogen werden.

Dazu gehören zum einen Maßnahmen zur Lösung der Liquiditätsprobleme in den Betrieben. Es sei hier an die Entschlüsse des

letzten Jahres zugunsten der Milcherzeuger erinnert: Insgesamt summiert sich dieses Hilfspaket hierzulande auf nahezu 15 Millionen Euro.

Es gilt aber vor allem positive und langfristige Perspektiven zu schaffen. Ungenützte Chancen auf spezifischen Märkten müssen genutzt werden, vorzugsweise in solchen Bereichen, wo mittels optimaler Qualität ein hoher Mehrwert erwirtschaftet werden kann.

Ein sehr gutes Beispiel ist der Markt von biologisch erzeugten Lebensmitteln. Dieser wächst nach wie vor. Dies erkennt man daran, dass unter anderem die Preise für Bio-Milch konstant geblieben sind, trotz der akuten Krise auf dem globalen Milchmarkt.

Die Rahmenbedingungen für die Biolandwirtschaft sind somit sehr positiv. Nicht umsonst ist die Förderung der Biolandwirtschaft ein wichtiges Anliegen der Regierung, wobei auf einem Grünlandstandort wie Luxemburg der besondere Stellenwert der Produktion von Bio-Milch hervorzuheben ist. ■



Volker Manz

„Die Biobauern gestalten den luxemburgischen Milchmarkt selbst“

Der Milchmarkt in ganz Europa hat sich nach dem Wegfall der Milchquoten im April dieses Jahres ganz erheblich verändert. Trotz des stark gefallen Preises für die konventionelle Milch auf teilweise unter 0,30 €/kg, ist der Preis für Bio-Milch, aufgrund des knappen Angebotes bei ca. 0,48 €/kg annähernd stabil geblieben.

Die Bedingungen für Bio-Milch werden auch sicher, die nächsten zwei, drei Jahre so bleiben, weil zum einen, offensichtlich immer mehr Verbraucher bereit sind einen erheblichen Mehrpreis für Bio-Milch zu bezahlen, und andererseits der große zusätzliche Bedarf gar nicht so schnell durch Umstellungen gedeckt werden kann.

Die Milchbauern der BIOG haben sich durch den Betrieb ihrer neuen BIOG-Molkerei in Bascharage, und der damit verbundenen Exportmöglichkeit der überschüssigen Bio-

Milch eine sehr gute Situation geschaffen. Der Vertrieb, eines Großteils der Milch über die eigenen BIOG-Markenprodukte, garantiert, zumindest für diesen Teil der Milch, auch langfristig einen stabilen Absatz. Obwohl nach dem ersten Produktions-Monat noch nicht alle Kunden und Händler hier im Land bedient werden konnten, und noch kein Rahm und kein Joghurt produziert wurde, wurden die Produkte stärker nachgefragt, wie die Verantwortlichen es sich vorgestellt, und auch kalkuliert hatten. Die Molkerei arbeitet jetzt, nach dem ersten Produktions-Monat schon annähernd kostendeckend.

Auch die großen ausländischen Molkereien, wie ARLA und EKB suchen zurzeit händelnd Bio-Milch.

In meinen zwanzig Jahren bei der BIOG kann ich mich nicht erinnern, dass die Bio-Milchbauern eine solch stabile Vermarktungssituation für ihre Milch hatten. ■

Biomilch hat in Luxemburg definitiv Zukunft

Tom Leonardy produziert für die europäische Genossenschaftsmolkerei Arla Foods konventionelle Milch. Heute sucht seine Molkerei – dem generellen Nachfrage-trend entsprechend – aber insbesondere weitere Biomilch-Lieferanten. 250 Millionen Liter sollen es künftig zusätzlich sein. „Aktuell liegt in ganz Arla der Anteil an Biomilch bei rund 20 Prozent. Der Bedarf und das Potenzial sind also gegeben – auch über Luxemburg hinaus“, sagt Leonardy. Für ihn persönlich kommt eine Umstellung auf Bioproduktion indes nicht infrage. „Der

Prozess dauert zwei Jahre und ist in erster Linie eng mit verfügbaren Flächen verbunden. Die sind in Luxemburg leider sehr teuer, wenn man sie pachten oder gar kaufen möchte“, so Leonardy, der auch in der Vertreterversammlung sitzt – dem höchsten demokratischen Gremium von Arla Foods. „Der Trend zur Biomilch ist da, das Angebot aber noch nicht. Die nationale Molkerei muss daher ja auch aus Frankreich zukaufen. Aktuell gibt es in Luxemburg zwölf Biomilcherzeuger, einer davon liefert aktuell an Arla“, so Leonardy. Anreize schafft nun auch die Politik: „Die Regierung fördert und ermutigt interessierte Umsteller durchaus auch finanziell. In Schulen und Kindergärten wird darüber hinaus auch über ein Biomilch-Programm nachgedacht“, berichtet Leonardy. Auch Arla ist im ständigen Dialog mit interessierten Umstellern. Unter anderem bietet die Molkerei an, nach erfolgreicher Prüfung der Rahmenbedingungen den lukrativen Biozuschlag bereits für das letzte halbe Jahr der Umstellung auszus zahlen. ■



Tom Leonardy





Roland Scharll

„Der Bio-Milchmarkt ist sicher.“

Roland Scharll aus Lellingen ist Biomilchviehhalter und im Vorstand von Bio-Lëtzebuerg.

„Problemfelder wie z.B. Antibiotika-Resistenzen oder Glyphosateinsatz sorgen u.a. dafür, dass der Biomarkt sich positiv entwickelt und das mit steigender Tendenz. Der Bio-Milchmarkt ist in meinen Augen sicher und bietet Zukunftschancen.“

Der Zeitpunkt für eine Umstellung ist daher günstig. Aber die Umstellungszeit ist nicht zu unterschätzen. Meine Empfehlung für diese schwierige Zeit: Die eigenen Ziele im Vorfeld überlegen, und dann den Betriebsablauf so einfach wie möglich gestalten und den Fokus auf die Tiere legen. Deswegen einfache Ackerkulturen in Bezug auf Unkrautmanagement auswählen. Dann kann man sich auf die Tiere konzentrieren

und insbesondere die Fütterung optimieren. Wenn man sich dann den Rat der Biobberatung und der Berufskollegen einholt, kann man diese Zeit gut bewältigen, bis alle Produkte auch als Bioprodukte vermarktet werden können.

Ich habe festgestellt, dass viele Kollegen bei mir nachfragen, wie im Biolandbau bestimmte Sachen gemacht werden, z.B. wie Klee gras oder Ganzpflanzensilage im Bio gelingen. Das ist eine positive Entwicklung und hilft in der gesamten Diskussion um Bio-oder-nicht Vorurteile abzubauen.

Der neue Schwung im Luxemburger Biomilchmarkt, den wir mit der Gründung der BIOG-Molkerei ausgelöst haben, trägt hoffentlich Früchte.“ ■

„Die richtige Entscheidung“

Pierre Witry aus Dippach ist überzeugter Biomilchbauer und Mitglied bei Bio-Lëtzebuerg.

„Die Nachfrage nach Bioprodukten ist immer noch hoch und daher sind die Preise attraktiv. Während der Milchmarkt nach dem Quotenfall komplett zusammenbrach, blieben die Biomilchpreise konstant und haben sich vom konventionellen Preis losgekoppelt. Die BIOG-Milchbauern sind neue Wege der Milchvermarktung gegangen und seit dem 1. Januar ist die BIOG-MOLKEREI in Betrieb. Für mich ist die BIOG-Molkerei die richtige Entscheidung, einerseits liegt die Vermarktung in unseren Händen, andererseits wird jetzt unsere gesamte Milchmenge, anders als vorher, komplett als Bio-Milch vermarktet. Was sich letztendlich auch in einem besseren Milchpreis widerspiegelt. Es ist eben doch

eine Genugtuung, zu wissen, dass die gesamte eigene, biologisch erzeugte Milch auch biologisch verwertet wird.“

Ich denke, dass einige Betriebe bereits über eine Umstellung nachgedacht haben und jetzt die Möglichkeit haben ihre gesamte Milch auch als Biomilch vermarkten zu können. Mit den Prämienanreizen könnte diese neue Situation durchaus einige Betriebe zusätzlich ermutigen, umzustellen. Damit käme mehr luxemburgische Biomilch auf den Markt und weitere luxemburgische Biomilchprodukte könnten produziert werden.

Aber der Preis ist nicht alles! Am wichtigsten ist, dass man Bio aus Überzeugung macht. Mit der richtigen Einstellung kann man die Umstellung angehen. Die Fütterung der Kühe ist besonders zu beachten. Ich bin vom Mais nicht mehr überzeugt, denn ich habe festgestellt, dass gutes Feldfutter den



Pierre Witry

Mais ersetzen kann (inklusive der positiven Vorfruchtwirkung von Leguminosen in der Fruchtfolge). Hier ist dann auch wichtig, die Zucht anzupassen. Wir züchten robuste, langlebige Tiere, die viel Grundfutter aufnehmen können und gesund sind.

Der Markt ist da, jetzt brauchen wir weitere überzeugte Landwirte.“ ■



Eine Bio-Molkerei für Luxemburg

Im Herbst 2015 hat die BIOG neben den beiden Hofkäsereien am Schanck-Haff und Kass-Haff eine eigene Molkerei zur Verarbeitung heimischer Bio- und Demeter-Milch gegründet – ein wichtiger Schritt, der aber nicht unbedingt vorhersehbar war. Zwar gab es seit etwa 2012 grundsätzliche Überlegungen in diese Richtung, die auch mit dem damaligen Kooperationspartner LUXLAIT angesprochen wurden, doch eine konkrete Umsetzung ergab sich nie. Erst eine spezifische Konstellation nach dem Wegfall der EU-Milchquote dynamisierte die Entwicklung.

Immerhin hatte sich die bereits 2000 zwischen BIOG und LUXLAIT-Genossenschaft geschlossene

Konvention jahrelang bewährt. Die Regelung, dass die von den BIOG-Milchbauern angelieferte Bio-Milch von der LUXLAIT zum konventionellen Milchpreis abgenommen würde und die BIOG ihren Mitgliedern die Preisdifferenz durch den sogenannten „BIOplus“-Zuschlag kompensierte, war für alle Beteiligten von Vorteil. Insbesondere konnten die anfallenden Übermengen von Luxemburger Bio-Milch aufgrund dieser kombinierten Preisgestaltung ohne weiteres in die konventionelle Milchverarbeitung der LUXLAIT

einfließen. Erst diese kooperative Vereinbarung machte das Projekt „Luxemburger Bio-Milch“ überhaupt möglich.

Die Kehrseite der Medaille war jedoch die Tatsache, dass der „BIOplus“, über den die Verbraucher auf jeder BIOG-Milchpackung transparent informiert wurden, nur über den Ladenpreis der als Bio-Milch verarbeiteten, vermarkteten und verkauften BIOG-Milch erhoben werden konnte – zuletzt 13 Eurocent pro Liter verkaufter BIOG-Milch. Je größer die Übermenge an Bio-Rohmilch war, die schlussendlich konventionell verarbeitet und deshalb ebenso bezahlt wurde, desto weiter klappte die Preisschere zwischen dem tatsächlichen Erzeugerpreis und dem Gesamtbetrag, der den Biobauern von LUXLAIT (konventioneller Literpreis) und BIOG (Weiterverteilung der BIOplus-Zuschläge) ausbezahlt wurde, auseinander.

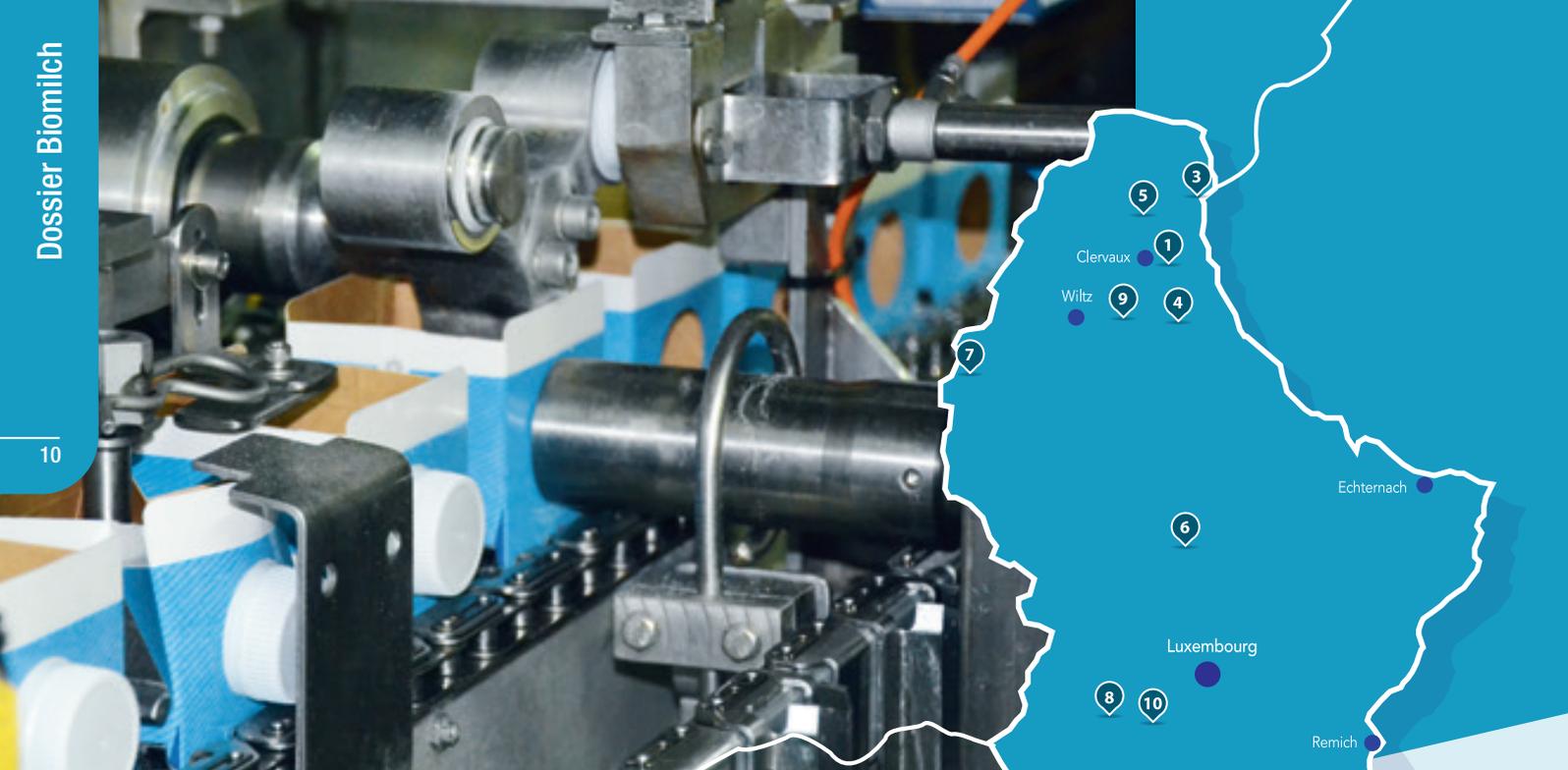
Aufhebung der Milchquote verschärft die Lage

Diese Situation verschärfte sich mit dem Wegfall der EU-Milchquote ab April 2015, denn in der Folge sanken die Erzeugerpreise für konventionelle Milch rapide ab, während die Bio-Milchpreise sich von dieser Abwärtsspirale entkoppelten und stabil blieben. Bio-Milch wurde nun grenzüberschreitend von immer mehr Verarbeitungsbetrieben gesucht, weshalb auch die Luxemburger Bio-Milcherzeuger immer wieder verlockende Angebote erhielten. Neben der Einrichtung einer mit der LUXLAIT gemeinsam getragenen Bio-Molkerei hätten sich hier auch andere Lösungen angeboten, z.B. eine Weiterleitung der bei der LUXLAIT auflaufenden Übermengen an Luxemburger Bio-Milch an Dritte, die diese zu marktüblichen Bio-Milchpreisen abnehmen, verarbeiten und in Umlauf bringen wollten. Allerdings kamen solche Optionen nie über den Status theoretischer Überlegungen hinaus.

In dieser Situation internationaler Nachfrage nach Bio-Milch und entsprechend attraktiver Erzeugerpreise war die vormalige vorteilhafte Konvention, die eine biologischen Kriterien entsprechende Weiterverarbeitung zumindest von Teilen der Luxemburger Bio-Rohmilch erlaubt hatte, auf einmal nicht mehr zeitgemäß.

Deshalb entschlossen sich acht von zehn BIOG-Milchbauern im Sommer 2015, ihren individuellen Liefervertrag mit der LUXLAIT zu kündigen. Eine gemeinschaftliche Alternativlösung für alle betroffenen Bauern war zwar gewünscht, aber nicht direkt in Aussicht. In dieser Situation erhielt die BIOG-Genossenschaft Ende Juli Kenntnis von einer Produktionsstätte im Süden des Landes, die bisher der Fleischverarbeitung gedient hatte und deshalb über eine gute Infrastruktur im Bereich Lebensmittelverarbeitung und Hygiene verfügte. Relativ





kurzfristig entschloss man sich, den zum 1. Oktober 2015 auslaufenden Mietvertrag zu übernehmen.

Zunächst wurde eine Sàrl gegründet, an der die Beteiligungsgesellschaft der OIKOPOLIS Gruppe, zu deren Netzwerk die BIOG ja gehört, das Gros der insgesamt 210 Anteile stellte, während jeder interessierte BIOG-Milchbauer (zum Gründungszeitpunkt waren es zehn von zwölf, einschließlich der beiden Hofmolkereien, die zuvor als Selbstverarbeiter gar nicht an die Luxlait geliefert hatten) sich mit jeweils einem Anteil à 1.000 Euro beteiligte. Die Geschäftsführung und technische Prozessplanung der neuen Bio-Molkereigesellschaft übernahm BIOG-Geschäftsführer Volker Manz in Personalunion, die Bauaufsicht während der Umbauphase leistete der technische Direktor der OEKimmO SA, die als zentraler Dienstleister für die Tochterfirmen des OIKOPOLIS-Netzwerks fungiert. Dadurch hält sich der finanzielle Aufwand mit etwa 1 Mio. Euro für den Umbau zur Bio-Milchverarbeitungsanlage in überschaubaren Grenzen.

Die Produktion läuft

Die Milchproduktion ist zum 1. Januar angelaufen, abgefüllt werden zwei Varianten von „Frèsch Bio-Vollmèllech“: naturbelassen (min. 3,8% Fett, für die Marken BIOG und Cactus Bio) und teilentrahmt (1,5% Fett, nur BIOG). Rahm und Joghurt folgten im März. Die Distribution erfolgt vor allem über den internen Großhandel BIOGROS sowie über Linkgel und die Provençale.

Die BIOG-Genossenschaft wiederum kauft die Milch ihrer Mitgliedsbetriebe auf, um sie an die neue BIOG-Molkerei Sàrl weiterzuverkaufen. Die Milcherfassung in den landwirtschaftlichen Betrieben geschieht dabei durch einen spezialisierten Lohnunternehmer. Nach dem Abladen der Bio-Milch in der BIOG-Molkerei nimmt er die dort nicht benötigten Mengen auf seiner Tour durch Belgien mit und liefert sie im Auftrag der BIOG bei zwei spezialisierten Bio-Molkereien ab. Wie die BIOG-Molkerei selbst kalkulieren auch diese mit den marktaktuellen Bio-Milchpreisen. Dank dieser recht hohen Erzeugerpreise ist das bisherige BIOplus-System, das in der Kooperation mit der Luxlait seine Berechtigung hatte, hinfällig. ■

Zum Gründungszeitpunkt im September 2015 waren folgende BIOG-Mitglieder an der Molkerei-Sàrl beteiligt:

- ① André Dormans - Fischbach bei Clervaux
- ② Ànder Schmit - Dudelange
- ③ Francis Jacobs - Kalborn
- ④ Jean-Marie Kaes - Hoscheid-Dickt
- ⑤ Jos Schanck - Hupperdange
- ⑥ Kass-Haff sàrl - Rollingen
- ⑦ Marco Koeune - Harlange
- ⑧ Pierre Witry - Dippach
- ⑨ Roland Scharll - Lellingen
- ⑩ Serge van Dyck - Leudelange

Nähere Informationen zu den einzelnen Betrieben unter <http://www.biog.lu/de/genossenschaft/mitglieder/>.

Aender Schanck, Oikopolis Group



Gerber van Vliet

Umstellung auf Bio-Landwirtschaft

Die jährlich produzierte Milchmenge ist in Luxemburg seit dem Wegfall der Quotenregelung auf über 300 Millionen kg Milch angestiegen. Ein Großteil

der national produzierten Milch

muss in den internationalen Markt fließen. Diese Märkte stehen nun aber schon seit über einem Jahr nicht mehr für kostendeckende Preise im Bereich der konventionellen Milch. Die Erlöse in der Biomilchproduktion sind diesem Trend nicht gefolgt, und die Biomilchbetriebe erzielen mit ca. 0.50€/kg Milch, ungefähr 40% höhere Preise als die konventionellen Produzenten.

Viele Milchviehbetriebe in Luxemburg haben die Möglichkeit eine hohe Futterautarkie bei der Ernährung der Kühe zu erreichen. Dies ist eine Grundvoraussetzung um die Umstellung auf biologische Landwirtschaft

zu bewerkstelligen. Auch die überwiegend modernen Stallgebäude sind zumeist mit relativ geringem Aufwand an die Anforderungen des ökologischen Landbaus anzupassen.

Ein nicht zu vernachlässigender Punkt ist weiterhin das Aufbegehren der Familien auf den Höfen, nicht dem grenzenlosen Wachstum der Betriebe hinterher zu hecheln, dies zum Einen weil die verfügbare Fläche auch nicht grenzenlos ist, zum Anderen weil der Tag des Landwirts auch nur 24 Stunden lang ist.

Die Biomilchproduktion in Luxemburg kann ein Weg sein, Produktqualität, Lebensqualität und den nachhaltigen Umgang mit den Ressourcen auf unserem Planeten miteinander zu verbinden. ■

Gerber van Vliet, ASTA

Ist die Umstellung auf Biomilchproduktion eine Option für die Betriebe in Luxemburg?

Seit Ende März 2015 sind die milchproduzierenden Betriebe in der Europäischen Union nicht mehr an die seit 1984 in Kraft getretene Milchquotenregelung gebunden. Dieser Befreiungsschlag wurde von vielen Betrieben sehnlichst erwartet, die Branche hatte zusätzlich in den Jahren 2013 und 2014 hervorragende Erlöse für die Milch erzielt.

Der Biomilchmarkt – Eine wirtschaftliche Alternative zur Standardware?

Seit dem Auslaufen der Milchquotenregelung 2015 ist der Milchmarkt insgesamt in Bewegung. Vegetiert der konventionelle Milchmarkt seit einiger Zeit auf einem ernüchternden Niveau, so entwickelt sich der biologische Milchmarkt dahingegen in Luxemburg wie noch nie. Seit Januar 2016 gibt es jetzt in unserem Land 2 Biomilchverarbeitende Molkereien.

Die angesetzte Bioprämie soll im Rahmen der neuen Prämienregelungen noch erhöht werden auf 220€/ha für Grünland und 250€/ha für Ackerland.

Hinzu kommt, dass das „neue“ Agrargesetz vor dem Abschluss steht, mit weiteren Anreizen für die Biobranche, Weidehaltung,...

Da ist es nicht verwunderlich, dass so manch ein konventionell wirtschaftender Betrieb sich konkrete Gedanken macht, anstatt immer mehr Milch zu günstigen Preisen, vermehrt auf höhere Qualitätsprodukte zu setzen und den Mehrwert der Produktion zu steigern.

Die konventionell wirtschaftenden europäischen landwirtschaftlichen Betriebe produzieren ohnehin bereits zu erhöhten Qualitätsstandards im Vergleich zum Rest der Welt. Die Biolandwirtschaft setzt qualitativ noch einen drauf und kann diese höhere Qualität anhand seines Labels auch besser vermarkten.

Die biologische Milcherzeugung ist sicherlich keine Lösung zur finanziellen Gesundung eines angeschlagenen konventionellen Betriebes. Sie bietet bestimmt aber für eine Reihe von Betrieben eine Alternative. Ein ganz wichtiger Knackpunkt ist allerdings die Umstellungsphase. Diese muss unbedingt genau geplant sein, damit es nicht zu unerwünschten Überraschungen kommt.

Betriebsstruktur, Stallungen, Kraftfutterintensität, Weidehaltung, Flächenverfügbarkeit, ... sind nur ein paar Punkte, welche in Betracht gezogen werden müssen, damit die Umstellung auf Biomilchproduktion gelingt.

Da wegen der Vielzahl an Variablen keine allgemein gültige Aussage gemacht werden kann, stehen die Berater der Abteilung

Claude Hermes



Buchführung und Beratung des SER zusammen mit denen der ASTA gerne zur Verfügung, um konkrete betriebsindividuelle Anfragen zu beantworten. ■

Claude Hermes, SER



Beratungsangebote der IBLA Beratung

12

- Sie wollen Ihren Betrieb auf biologischen Landbau umstellen?
- Sie sind auf der Suche nach kompetenter Beratung?
- Sie wirtschaften bereits biologisch und benötigen Hilfe bei einem speziellen Problem?
- Sie wollen einen Einblick in die biologischen Bewirtschaftungsmethoden bekommen?
- Sie wollen wissen, welche Chancen und Risiken eine Umstellung auf ökologische Methoden bietet?

Dann hat die IBLA Beratungsstelle genau die richtigen Angebote für Sie! Unsere Beratungskräfte besitzen durch ihre Ausbildung und ihre langjährige praktische Erfahrung, Kenntnis im Bereich der biologischen Landwirtschaft. Wir verknüpfen Forschung und Praxis und bieten ein umfassendes Beratungsangebot nach Ihren persönlichen Bedürfnissen. Unsere Berater sind regional und europaweit perfekt vernetzt und betreuen Sie gern.

Fragen die einen biologisch wirtschaftenden Betrieb betreffen. Von Ackerbau, Grünland bis Tierhaltung und Fütterungsberatung berät er Sie bezüglich ihrer individuellen Gegebenheiten. Bereits vor und auch während der Umstellungsphase betreut er Sie umfassend und klärt die Chancen und Risiken einer Umstellung. Zu seinen Beratungsangeboten zählen Feldfutter- und Marktfruchtanbau, Bodenfruchtbarkeit und Fruchtfolgegestaltung. Profitieren Sie von dem Fachwissen des Beraters hinsichtlich einer ganzheitlichen Betrachtung der Tiergesundheit in Bezug auf Zucht, Fütterungsberatung und Rationsberechnungen, sowie Grünlandmanagement. Sortenempfehlungen werden basierend auf den Resultaten unserer Sortenversuche erstellt. Weiterer Schwerpunkt des IBLAs sind die Leguminosen. Nutzen Sie hier neben dem Beratungsangebot auf Ihrem Acker, die Erkenntnisse aus unseren Anbau- und Sortenversuchen. Die betriebswirtschaftliche Analysen sowie die betriebsindividuelle Unterstützung bei der Umsetzung der Bio-Richtlinien runden unser Angebot ab.

Wir bieten Ihnen Beratung im biologischen Weinbau

Sonja Kanthak, staatlich geprüfte Winzerin, Kommunikationswirtin und

Bachelor of Science Ökolandbau und Vermarktung betreut Sie gern in allen Fragen die den Weinbau betreffen. Von der biologischen Bewirtschaftung im Weinberg, über die Begrünung und Pflanzenschutz bis



Sonja Kanthak

zur biologischen Weinbereitung berät sie Sie nach Ihren persönlichen Wünschen. Weinbaubetriebe werden sowohl vor, während und nach der Umstellung zielgerichtet betreut. Dabei wird stets auf die betriebsindividuellen und witterungsbedingten Gegebenheiten geachtet. Regelmäßig stattfindende Begehungsrunden in den Weinbergen sowie Rundbriefe in der Vegetationsperiode versorgen Sie mit den wichtigen aktuellen Informationen. Werden Sie Teil einer gewachsenen Beratungsgemeinschaft, welche im engen Austausch mit Praxis und Forschung steht.

Nehmen Sie die Beratungs- und Weiterbildungsangebote der IBLA Beratung in Anspruch und profitieren Sie von jahrelanger Erfahrung in Beratung und Forschung. Vereinbaren Sie einen persönlichen Beratungstermin auf Ihrem Betrieb. ■

Kontakt:

Rudolf Leifert : 621 30 25 22
leifert@ibla.lu

Sonja Kanthak : 621 67 73 51
kanthak@ibla.lu



Rudolf Leifert

Wir bieten Ihnen Beratung für Ihren landwirtschaftlichen Betrieb

Rudolf Leifert, staatlich geprüfter Landwirt und seit 1979 in der biologischen Landwirtschaft tätig, betreut Sie gern in allen



*Bienvenue dans le monde
délicieusement coloré de Pukka*



pukkaherbs.fr



**Bio-Méllech
fair a regional**

aus der neier
BIOG-Molkerei
zu Käerjeng



Geschwënn och
Bio-Joghurt

Nei Bio-Ram
200 ml / 400ml



Exkursion ins Allgäu: Grundfutterbetonte Milchviehhaltung, Heumilcherzeugung und Heutrocknungsanlagen

Vom 9. bis 10. Dezember 2015 fand eine Exkursion mit 12 Teilnehmern ins Allgäu statt. Das erste Ziel der Reise, war das „Hofgut Rengoldshausen“, ein Demeter Betrieb bei Überlingen. Der Betrieb wird seit 1934 ununterbrochen biologisch-dynamisch

bewirtschaftet und ist damit einer der ältesten Bio-Betriebe in Deutschland. Im Jahr 2003 wurde die erste Heubelüftungshalle auf dem Betrieb eingerichtet. In 4 Kammern mit je 2000 m³ Lagerkapazität wird das gesamte Winterfutter für die Kühe und das Jungvieh getrocknet. Die hervorragende Qualität des Heues aus Unterdachtrocknung spiegelt sich auch in dem guten Gesundheitszustand der Herde wieder. Des Weiteren wurde die Produktionsstätte der Firma Schaette besichtigt, die sich mit den Möglichkeiten der Phytomedizin in der Behandlung und Prophylaxe bei der Tiergesundheit beschäftigt. Anschliessend besuchte die

Braunvieh Demeterbetrieb „Hofgut Rengoldshausen“

Gruppe den Bio-Milchviehbetrieb Lerf, der letzten Winter eine neue Heutrocknungsanlage mit Entfeuchtertechnik installierte. Diese Kombination ermöglicht bei hoher Schlagkraft eine sichere Trocknung des Erntegutes. Der Betrieb produziert neben der Vorzugsmilch auch Bio-Joghurt. Abschliessend wurde der konventionelle Betrieb Fischer in Eggenthal besichtigt, der vor drei Jahren eine Heutrocknungsanlage errichtete und seither für eine Heumilchkäserei Milch produziert. Der Betrieb erhält 4 Cent mehr pro Liter und spart gleichzeitig Tierarztkosten auf Grund des besseren Gesundheitszustandes der Herde. Die Teilnehmer waren von der Heumilchproduktion und den unterschiedlichen Verwendungsmöglichkeiten begeistert. ■

Hanna Heidt, IBLA
Fotos: Rudolf Leifert



Heutrocknungsanlage Demeterbetrieb „Hofgut Rengoldshausen“

Klauenseminar

Am Freitag, den 18.12.2015 fand auf dem Betrieb der Familie Koch in Eppeldorf der Klauenworkshop des IBLA mit 30 Teilnehmern statt. Frau Dr. Fiedler aus München, referierte zunächst über die Bedeutung der Klauengesundheit der Milchkühe, denn Klauenkrankheiten sind neben den Stoffwechsel-, Euter- und Fruchtbarkeitsproblemen ein wesentlicher Grund für vorzeitige Abgänge. Herr Dr. Kenndorf aus Hamburg stellte in seinen Ausführungen die Wirkungsweise und Anwendung des von ihm entwickelten Mortellaro Pflasters vor. Diese Behandlungsmöglichkeit ist gerade für die ökologisch wirtschaftenden Betriebe eine echte Alternative zu den bisher eingesetzten Medikamenten. Anschließend sprach Rudolf Leifert, Berater des IBLA, über die Zusammenhänge zwischen Fütterung, Grundfutterqualität, Stoffwechselerkrankungen und der Klauengesundheit. Nach der Mittagspause ging es in die praktische Anwendung auf den Betrieb der Familie Koch. Als zusätzliche Unterstützung kamen die Klauenpfleger

Antoine Janssen und Norbert Meyer dazu. Zunächst wurden die notwendigen Werkzeuge und technischen Hilfsmittel vorgestellt. Gerade zum Bereich Arbeitssicherheit gaben die Referenten immer wieder wichtige Hinweise. Dann wurden die Teilnehmer in drei Arbeitsgruppen eingeteilt und nahmen an den praktischen Übungen an drei Arbeitsstationen teil. In der abschließenden Gesprächsrunde waren sich alle Teilnehmer einig, dass an diesem Tag praxisnah ein umfassender Einblick in die Notwendigkeiten und Möglichkeiten der Klauenpflege vermittelt wurde. ■

Hanna Heidt, IBLA
Fotos: Steffi Zimmer



Theoretischer Teil des Klauenseminars mit Frau Dr. Fiedler



Praktische Übung des Klauenseminars auf dem Hof der Familie Koch



Bio-Pionier seit 1974

SAMBA bleibt SAMBA

— ★ —
45 Prozent Haselnüsse



Damals (fast) revolutionär, heute legendär.

In jedem Glas SAMBA stecken nur die besten Zutaten:
jede Menge frisch geröstete Haselnüsse, Erfahrung und Liebe – seit
25 Jahren mit Sorgfalt selbst hergestellt bei Rapunzel im Allgäu.

Und das schmeckt man!

Wir machen Bio aus Liebe.



Biodiversitäts-Brout

An eisem Biodiversitäts-Brout verbake mir Bio-Miel aus Lëtzebuerg an aus der Groussregioun. Dat ass eise Bäitrag fir d'Erhale vun der Ëmwelt an der Aartevillfalt op eise Wisen a Felder.

Mat dem Kaf vun dësem Brout ënnerstëtzt Dir d'Institut fir Biologesch Landwirtschaft an Agrarkultur Lëtzebuerg a.s.b.l. (www.ibla.lu) **mat 10 Cent pro Brout.**

D'OIKO Bakhaus baakt nach vill aner gutt Bio-Produkte. Dës fannt Dir bei NATURATA an aner gutt Bio-Fachgeschäfte.

OIKO-Bakhaus S.à.r.l • L-5365 Munsbach
info@biobaecker.lu • www.biobaecker.lu



gute Säfte aus zukunftsfähiger Landwirtschaft. Vor 80 Jahren, Heute und in Zukunft.

Das ist unser Manifest für eine zukunftsfähige

Voelkel
Die Naturkostsafterei

Landwirtschaft: Nur eine ökologische Landwirtschaft

ist eine zukunftsfähige Landwirtschaft. Ihre Grundlage sind gesunder Boden,



DIE KLEINE SAFTPORTION FÜR UNTERWEGS

Unsere fruchtigen Naturkostsäfte gibt es auch im handlichen 0,2l Tetra Pak. Praktisch, klein und lecker. In verschiedenen Sorten. Natürlich in Bio- und Demeter-Qualität.

GLEICH MITNEHMEN!

HAND IN HAND MIT UNSEREN BAUERN SEIT 80 JAHREN

Mehr Infos zum Firmenjubiläum und zu unseren Produkten unter www.voelkeljuice.de



sauberes Wasser, Vielfalt, gesunde Pflanzen & Tiere und gesunde Bauernhöfe. Seit mehr als 80 Jahren verfolgen wir dieses Prinzip. Für natürlich

Save the date

Einladung zum Hoffest

Wann? Samstag, den 30.04.2016 ab 10 Uhr

Wo? Auf dem Kass-Haff, 187A, r. de Luxembourg, L-7540 Rollingen

Infos zu Bio-/Demeter-Landwirtschaft, Hof-führung, Kinderaktivitäten, verschiedene Verkaufsstände

Für das leibliche Wohl ist gesorgt.

Ab 20 Uhr „Tanz in den Mai“ in der Scheune

Mehr Infos unter www.bio-letzebuerg.lu, www.facebook.com/Kass-Haff



! Am 30. April auf dem Kass-Haff!

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

Sonnen-Hoffmann

MAISON FONDÉE EN 1872

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



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

demeter
biologisch-dynamisch

Schanck-Haff
Hëpperdang

biologisch-dynamisch Landwirtschaft zimmer 1980



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

NATURATA
Fair & transparent mit de Gru-Baunne

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

„Biolandwirt werden – wie geht das?“

Seminare zur Umstellung auf Biologische Landwirtschaft



Claudine Schmit von der Asta stellt die gesetzlichen Rahmenbedingungen vor

Bio-Lëtzebuerg asbl, die Vereenigung fir Bio-Landwirtschaft Lëtzebuerg und IBLA, das Institut fir Biologesche Landbau an Agrarkultur, haben im Rahmen des Nationalen Bioaktionsplanes Ende letzten Jahres eine Veranstaltungsserie zum Einstieg in die Biolandwirtschaft organisiert. Ziel der Veranstaltungen war es umstellungsinteressierten Betrieben einen möglichst umfassenden Einblick in den Biolandbau zu geben, sowohl betreffend rechtliche und formelle Informationen, als auch den Biolandbau in der Praxis beleuchtend. Die Einführungsveranstaltung fand in der Ackerbauschule statt und die Referenten der ASTA, des IBLA und der BIOG gaben eine Einführung zu den Bedingungen, die zu beachten sind, wenn man sich für eine Umstellung entscheidet. Hier standen die Fragen „wie funktioniert Biolandwirtschaft?“, „wie sind die rechtlichen Grundlagen?“ und „wie sieht die

tischen Grundlagen zur Biomilchviehhaltung und Gemüse-

anbau, lag an diesen beiden Tagen der Fokus auf der Praxis in Stall und Feld. Die meisten Gespräche entstehen am „lebenden Objekt“, sei es die Kuh, die Pflanze oder der Boden. Rudolf Leifert, der Biobereiter des IBLA, gestaltete diese beiden Praxistage gemeinsam mit den Betriebsleitern. Im Milchviehstall stellten sich in erster Linie Fragen zur Rationsgestaltung,

Vermarktung aus?“ im Vordergrund.

Die beiden folgenden Ganztages-Seminare standen im Zeichen der Praxis und fanden auf dem Biomilchviehbetrieb der Familie Jacobs in Kalborn und auf dem Gemüsebetrieb der Familie Fischbach in Enscherange statt.

Neben den theoretischen Grundlagen zur Biomilchviehhaltung und Gemüse-

Tiergesundheit und Tierzucht. Aber auch der Zwischenfruchtanbau während der Feldbesichtigung regte die Diskussion an.

Bei Familie Fischbach standen zu Beginn die speziellen Maschinen und die Lagerhalle für Kartoffel und Möhren im Vordergrund. Vertieft wurde dann das Thema Düngung und Pflanzenschutz im biologischen Landbau. Aufgrund der Wetterbedingungen fiel die Feldbesichtigung kurz aus.



Biolandwirtschaft – wie geht das?

Dennoch erhielten die Besucher gute Einblicke in die Praxis.

Abschließend trafen wir uns noch einmal nachmittags in der Ackerbauschule um die

Praxistag „Biomilchviehhaltung“ bei der Familie Jacobs in Kalborn





Der Biomilchviehstall

Wirtschaftlichkeit einer Betriebsumstellung zu erarbeiten. Claude Hermes vom SER stellte die betriebswirtschaftliche Planung einer Umstellung vor, während Rudolf Leifert im Anschluss Kalkulationsbeispiele aus der Praxis darstellte.

Auf den Veranstaltungen konnten wir jeweils 31, 40, 18 und 28 Teilnehmer begrüßen, denen wir für Ihr Interesse danken und hoffen, dass sie sich vielleicht für den biologischen Weg entscheiden. An dieser Stelle möchte ich aber auch allen Referenten, den Biolandwirten und ihren Familien, sowie allen Helfern, die am Gelingen dieser 4 Seminare beteiligt waren, ganz herzlich danken. ■

Weitere Informationen zum Biolandbau und Hilfestellung bei der Umstellung erhält man bei:

- www.ibla.lu
- www.bio-letzebuerg.lu
- www.ser.lu
- www.asta.etat.lu

Dani Noesen, Bio-Lëtzebuerg
Fotos: Julie Mousel, Dani Noesen

Boulangerie-Pâtisserie
“scott”
Conrardy-Nickels

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

Ferme le dimanche et le lundi
Présence aux marchés






Felderbegehung in Enscherange – Rudolf Leifert erklärt



Winterruhe im Fuhrpark des Gemüsebetriebes von Roland Fischbach

Buchtipp

Der kritische Agrarbericht 2016



Schwerpunkt:
Wachstum

„Weniger ist mehr“ – unter diesem verheißungsvollen Motto läuft zurzeit in vielen Gesellschaften Europas eine erneute Diskussion über die „Grenzen des Wachstums“. Auch wenn die Politik nach wie vor auf

wirtschaftliches Wachstum als Allheilmittel zur Krisenbewältigung setzt, ist diese Ideologie offenbar brüchig geworden.

Wachstum ist längst kein Indikator mehr für Wohlstand. Und die versprochene „Entkopplung“ der wirtschaftlichen Entwicklung vom Ressourcenverbrauch, die als „grünes Wachstum“ verkauft wird, findet de facto nirgends statt.

„Weniger ist schwer“ – so dürfte jeder antworten, der sich in der Landwirtschaft auskennt. Über Jahrzehnte hat sich die Agrarwirtschaft dem Diktat des „Wachsen oder Weichen“ gebeugt, das von Politik und Bauernverband in den Rang eines Naturgesetzes erhoben wurde. Doch auch hier dürften die Grenzen des Wachstums bereits längst überschritten sein.

Und ökonomisch? Auch Wachstumsbetrieben fällt es immer schwerer, sich auf die

ständig schwankenden und in der Tendenz eher sinkenden Erzeugerpreise einzustellen. Wachstum ist auch in der Landwirtschaft längst kein Indikator mehr für Wohlstand.

Immer geht es um die Frage, wie dem blinden „Weiter so!“ der Agrarindustrie etwas Sinnvolleres entgegensetzen ist: eine bäuerliche Landwirtschaft, die ihrer Verantwortung der Gesellschaft gegenüber gerecht wird, aber auch gegenüber den Tieren und der Natur, mit und von der wir alle leben. ■

ISBN 978-3-930413-59-1

Quelle: <http://www.bauernstimme.de/buecher/der-kritische-agrarbericht.html>

fluid of life® bio cocossaft



DE-ÖKO-007
Non-EU Agriculture



wellness zum trinken.

Was für ein Saft. 100% Bio-Qualität direkt aus jungen Cocosnüssen.
Leicht und erfrischend. Klar und weich. Ein wenig süß, mit einem Hauch Cocos.
Wenig Kalorien und wertvolle Mineralstoffe und Vitamine.
Ein wahrer Schatz der Natur wartet darauf, dass Du ihn für dich entdeckst...



www.dr-martins.com

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 bai 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 bai 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

Wir gratulieren dem Bio-Lëtzebuerg-Mitglied...

...der Familie Kaes-Wagner vom Kaes-Haff zu Ihrem erfolgreichen Jahr 2014/2015 im Stall!

Laut dem Milchkontroll-Jahresabschluss 2014/2015 liegt der Demeter-Betrieb Kaes-Haff auf Platz 5 der besten 30 Betriebe nach Lebensleistung. D.h., dass die Kühe sehr alt wurden und eine Mindestmenge an Milch gegeben haben. Bei Familie Kaes waren es im Prüffahr 5 Tiere, die fast 10 Jahre alt wurden und in dieser Zeit über 43.000 kg Milch gegeben haben. Langlebige Milchkühe sind ein Hauptziel in der Biomilchviehhaltung.



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



Copie Client

EUR

Montant

N° de compte du bénéficiaire

LU74 1111 0142 5997 0000

Nom du bénéficiaire

BIO LETZEBUERG A.S.B.L.

Communication

N° de compte du donneur d'ordre

Nom et adresse du donneur d'ordre



CHEQUES POSTAUX
L-1090 LUXEMBOURG

Virement / Versement national

Un caractère MAJUSCULE ou signe par case en cas d'écriture manuscrite

N° de compte du bénéficiaire

LU74 1111 0142 5997 0000

Code banque ou institution financière bénéficiaire

CCPLLULL **EUR**

Montant

Nom du bénéficiaire

BIO LETZEBUERG A.S.B.L.

Communication

N° de compte du donneur d'ordre

Nom et adresse du donneur d'ordre (maximum 4 lignes)

Date et signature

G

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
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

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.

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
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 Winnen

4 Erpeldange

- Bio Marché

5 Hupperdange

- Bio Haff Buttek

6 Dudelange

- Bio Marché

7 Foetz

- Bio Marché

8 Esch-Belval

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

9 Rollingen (Mersch)

- Bio Haff Buttek

10 Windhof

- Bio Haff Buttek

www.naturata.lu

NATURATA

Fair a kooperativ mat de Bio-Bauern

Bio
@
Home

www.bio-at-home.lu

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



Bestellen Sie heute - Wir liefern am nächsten Tag

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

Besuchen Sie uns

