

# Agri- kultur

Magazin für ökologische  
Agrar- & Esskultur in Luxemburg

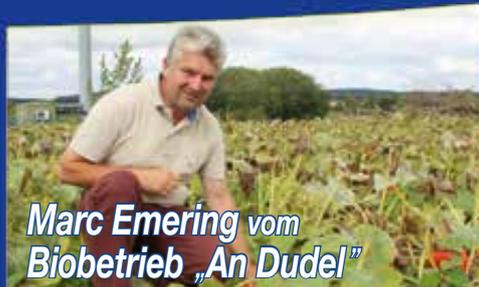
**Bio-Lëtzebuerg**

Vereenegung fir Bio-  
Landwirtschaft Lëtzebuerg asbl



## DOSSIER

### Wandel im Handeln



Marc Emering vom  
Biobetrieb „An Dudel”

Seite 9



IBLA:  
Soja made in Luxemburg

Seite 14



Bodenfruchtbarkeit  
und Kompostierung

Seite 20

# MOGLi

demeter



100 % Frucht. Sonst nix.



In sieben leckeren Sorten.

@moglibio  
 @moglibio  
[www.mogli.de](http://www.mogli.de)



## „Mit Sonderangeboten und Aktionspreisen hat der Handel aus Bauern Sklaven gemacht“

Dies ist ein Zitat aus dem offenen Brief von Georg Rieck an Herrn Müller-Sarmiento\*, den Vorsitzenden der Geschäftsführung der Real GmbH\*\* Deutschland im Bereich Einkauf. Anfang Juli verfasste Georg Rieck diesen Brief als Reaktion auf eine Meldung in der Herr Müller-Sarmiento „Nachhaltigkeit“ zum Leitbild von Real erhob. Laut geplanten Kundeninformationen „Handeln mit Verantwortung“ will Real die Bio-Produktion und die konventionelle Landwirtschaft in ungeschminkten Bildern gegenüberstellen. Rieck stellt hierzu fest: „Sie laden die Verantwortung für die „Fehlentwicklungen“ bei der Landwirtschaft ab – das ist falsch und entspricht nicht der historischen Wahrheit! Denn die treibende Kraft hinter dieser Entwicklung war und ist der Handel mit seiner zu verurteilenden Politik des Preisdrückens! Dabei als Hauptakteur der Discounter, der sich heute als „größter Biohändler“ der Republik darstellt. (...) Von dieser Zeit an entwickelt der LEH\*\*\* sein zerstörerisches Preis-Druck-System, mit dem er direkt die „Reihe von Fehlentwicklungen“ verursacht: (...) Wie gesagt, ich begrüße es mit ungläubigem Erstaunen, dass Sie, als Teil des deutschen LEH, die Probleme tatsächlich zu erkennen scheinen. Aber - solange Sie die Preisdrückerei nicht als grundfalsch begreifen und zum Tabu erklären, haben Ihre Bemühungen den Charakter von faden Marketing-Versprechen und bewusster Verbrauchertäuschung durch taktische Lippenbekenntnisse.“

Dieser Brief ist direkt an den Handel und sein Auftreten gerichtet und auch in Luxemburg sind diese Entwicklungen nicht von der Hand zu weisen. Verantwortung für sein Handeln zu übernehmen, das sollte jeder tun, vom Produzenten über den Handel bis zum Konsumenten. Dabei darf und sollte man auch Kritik üben. Ein System zu entwickeln, das ein faires und nachhaltiges Miteinander, beinhaltet, wird immer mehr zu einer allgemeinen Herausforderung. Denn auch die Politik muss ihren Anteil der Verantwortung übernehmen. Und das Gefüge zwischen Primärproduzent Landwirt und der abnehmenden Hand verlangt einen fairen, gegenseitigen Umgang miteinander. Wie in dem Brief von Georg Rieck eindrücklich beschrieben, ist die Ausrichtung eines Geschäftes zwischen 2 Partnern langfristig nur möglich, wenn es partnerschaftlich nach den Bedürfnissen beider Partner ausgerichtet ist und nicht einseitig profitorientiert. Dieser Thematik widmen wir uns auf unserem Bio-Symposium im November und haben in dieser Ausgabe bereits mit einigen Praktikern gesprochen, wie sie ihre Vermarktung beurteilen und was es für Alternativen geben kann.

Daniela Noesen, Bio-Lëtzebuerg asbl.

\*Der vollständige Brief kann auf unserer Homepage [www.bio-letzebuerg.lu](http://www.bio-letzebuerg.lu) eingesehen werden.

\*\*real ist eine Einzelhandelskette der Metrogruppe mit mehreren 100 Supermärkten in Deutschland

\*\*\* Lebensmitteleinzelhandel

## Der neue Produktionssektor für Biofleisch setzt auf Tier- und Umweltschutz, Nachhaltigkeit, Rückverfolgbarkeit und Geschmacksqualität.

Die Biolandwirtschaft schont nicht nur die Umwelt und natürliche Ressourcen wie Wasser, Boden und Luft, auch der Verzicht auf Pestizide und eine andere Flächennutzung sind für Flora und Fauna von Vorteil und tragen zum Erhalt der biologischen Vielfalt bei.

Die Züchter der luxemburgischen Höfe, die dem Verband Interessengemeinschaft Lëtzebuurger Biofleisch asbl angehören, wenden landwirtschaftliche und Zuchtpraktiken an, die das natürliche Gleichgewicht, die Umwelt und das Wohlergehen der Tiere respektieren.

„Bio Green Beef“ wird auf siebzehn luxemburgischen Bauernhöfen produziert und ist exklusiv bei Cactus erhältlich.



Mehr Infos zum Label und die liste der Züchter auf [www.cactus.lu](http://www.cactus.lu)

**Cactus**  
Qualitéit ouni Kompromëss

**BEWOSST ZILLEN!**  
Was machen (unsere) Tiere alles mit?

### 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 23 - 81

### Redaktion

Änder Schanck (AS), Anja Staudenmayer (AST),  
Hanna Heidt (HH), Tom Kass (TK),  
Julie Mousel (JM), Daniela Noesen (DN)

**Auflage**  
3.400

### 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

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.



Impressum

**SÖBBEKE**  
Pauls Biomolkerei

GENIEß DICH GLÜCKLICH!  
ERLEBE UNSERE GANZE BIO-LEIDENSCHAFT IN EINEM GLAS



NUR ERHÄLTLICH IN DEINEM BIOMARKT!

**Bioland**

DE-ÖKO-006

**Allos**  
BIO-PIONIER SEIT 1974



Entdecke auch unsere Cuisines  
in den Sorten Soja und Mandel.

**VIELFALT  
GENIESSEN!**

Mit den genussvollen Milchalternativen  
von Allos.



Weitere Informationen zu unseren Bio-Originalen findest du unter [www.allos.de](http://www.allos.de)



**Dossier – Wandel im Handeln**

- 4. Bio-Symposium am 15. November 2018
- Assoziatives Wirtschaften im Bio-Handel
- SoLaWi - eine Alternative für Betriebe und Quereinsteiger
- Kooperativ von der Atert - Regionale Wirtschaftsförderung im Einklang mit Mensch und Natur
- Marc Emering vom Biobetrieb „An Dudel“ berichtet über seine Erfahrungen in der Vermarktung
- Vermarktungsstrategien des Biobauern Roland Fischbach

**Agenda:**

- Zukunft Säen
- European Action Days
- Vortrag und Seminar mit Dr. Petra Kühne: Allergien und Unverträglichkeiten auf Lebensmittel
- Muttergebundene Kälberaufzucht - Erfahrungen und Umsetzung
- 4. Bio-Symposium in Luxemburg

**IBLA**

- Soja made in Luxembourg  
Offizielle Feldbegehung und Vorstellung des Projektes LeguTec
- Erfolgreiche Aktion beim IBLA:  
Gëff Pätter/Giedel vun engem Jippelchen

**Rückblick**

- Foire Agricole in Ettelbrück
- Fachgruppe Demeter Exkursion:  
Bodenfruchtbarkeit und Kompostierung

**Bio-Lëtzebuerg:**

- Demeter-Seite
- Vereenegung fir Bio-Landwirtschaft Lëtzebuerg asbl
- Mitgliederliste

6  
7  
8  
9  
11  
13  
16  
14  
15  
19  
20  
21  
22  
23

## 4. Bio-Symposium am 15. November 2018

### „Ökologische Resilienz – Wie gestalten wir die Zukunft der Landwirtschaft in Zeiten ökologischer und ökonomischer Zwänge?“

Am 15. November findet unser alljährliches Bio-Symposium statt. Diesmal dreht sich die Thematik schwerpunktmäßig um Vermarktungswege und den Aufbau und Erhalt fairer Wertschöpfungsketten. Das Gebaren in der profitorientierten Wirtschaft führt immer mehr dazu, dass insbesondere die Lebensmittel weit unter Wert verkauft werden, mit den entsprechenden Folgen für die Landwirte. Denn die staatlichen Maßnahmen können den Ausgleich zwischen den politischen Zielen Lebensmittel zu erschwinglichen Preisen der Bevölkerung zur Verfügung zu stellen und dem Erhalt der lokalen Landwirtschaft nicht leisten. Der Konsum, der Überdies zu einer Wegwerfgesellschaft geführt

hat, folgt rein wirtschaftlichen Interessen und nicht denen des Ressourcenschutzes. Die Probleme, die uns im Bereich Biodiversität, Trinkwasser, Bodenschutz, Tierwohl etc. über den Kopf zu wachsen drohen, bedürfen eines Umdenkens, das in der Landwirtschaft nur mit einer Agrarwende erreichbar ist. Das Wesen der Landwirtschaft ist eben nicht nur ein wirtschaftliches, sondern vor allem ein natürliches. Zwischen all diesen Herausforderungen und Interessenskonflikten sucht der Landwirt sein Auskommen.

Im Hinblick auf das 4. Bio-Symposium möchten wir hier einen kleinen Einblick in die bestehenden Vermarktungsmodelle

im Biolandbau geben, aber auch aktuelle alternative Vermarktungsmodelle aus Luxemburg vorstellen. Insbesondere auf der Podiumsdiskussion unseres kommenden Bio-Symposiums können wir diese Ideen aufgreifen und diskutieren. Wichtig ist es uns auch dieses Mal den Dialog zwischen Produzenten, Handel und Konsumenten zu fördern, damit einerseits ein gegenseitiges Verständnis entsteht, aber auch ein gemeinsames Erkennen und der daraus resultierende Willen etwas zu verändern - und zwar gemeinsam, denn dies geht uns alle an! ■

**Daniela Noesen, Bio-Lëtzebuerg**

## Assoziatives Wirtschaften im Bio-Handel:

### OIKOPOLIS macht es mit fair & associative konkret

Seit gut einem Jahr tragen die Betriebe der OIKOPOLIS-Gruppe ihre lang gelebte Firmenphilosophie des assoziativen Wirtschaftens mit einem eigens eingetragenen Logo nach außen. Das fair&associative-Logo steht nicht nur für die Verwendung qualitativ hochwertiger biologischer und biodynamischer Rohstoffe; so gekennzeichnete Lebensmittel sind Ergebnis eines breiten konsultativen Prozesses. Assoziativ bedeutet, dass alle Akteure der Wertschöpfungskette – Bauern, Verarbeiter, Groß- und Einzelhändler sowie idealerweise auch Kunden – in sogenannten Marktgesprächen an einem Tisch zusammenkommen. Hier legen sie Herkunft, Mengen und Kosten ihrer wirtschaftlichen Produktion offen und können sich aus den Bedürfnissen ihres Gegenübers ein Gesamtbild über die wirtschaftlichen Prozesse machen. Fair ist so ein Vorgehen, weil es erfah-



rungsgemäß zu einer Überwindung von Einzelinteressen und einer gerechteren Verteilung von Gewinnen und Risiken entlang der Wertschöpfungskette führt.

Die Teilnahme an Marktgesprächen ist gemäß der zugrundeliegenden Charta für assoziatives Wirtschaften DIE zentrale Voraussetzung für die Aufnahme in die fair&associative-Community und die Nutzung des Logos. Daneben verpflichten sich

alle Teilnehmenden, sich in regelmäßigen Abständen hinsichtlich ihrer Gemeinwohlorientierung evaluieren zu lassen. Aktuell ist das Logo auf 30 Produkten zu finden. In Zukunft sollen noch mehr Produkte den Charta-Prozess durchlaufen. Eine kontinuierliche Herausforderung wird es sein, das Netz an fair und assoziativ handelnden Wirtschaftspartnern weiter auszubauen und die Wertschöpfungskette in den Marktgesprächen stets in ihrer Gesamtheit zu spiegeln: vom Züchter samenfester Sorten, der einen entscheidenden Beitrag zu einer resilienten und selbstbestimmten Agrikultur leistet, bis zum Konsumenten, dessen Kaufverhalten unmittelbaren Einfluss auf die Wertschöpfungskette hat. ■

**Jonas Vach, Oikopolis**

## Solidarische Landwirtschaft

### SoLaWi - eine Alternative für Betriebe und Quereinsteiger

Claude Petit von der Ekologeschen Landwirtschaftsberatung betreut das Projekt „Solidarische Landwirtschaft“, in Zusammenarbeit mit den „Jongbauern an Jongwäzchen“ und bietet den Praktikern eine Plattform an, wo sie sich informieren und austauschen können. Ebenso werden hier gemeinsame Aktivitäten geplant.

#### Bio-Lëtzebuerg: Was ist solidarische Landwirtschaft genau?

**Claude Petit:** Solidarische Landwirtschaft beschreibt in erster Linie eine Partnerschaft zwischen Produzent und Konsument. Der Konsument garantiert die Abnahme der Waren über die Saison, deren Preis im Vorfeld gezahlt wird. Die SoLaWi im Biologischen Landbau entstand, da die Konsumenten Lebensmittel möchten und bezahlen, die nicht mit chemischen Düngern und Pflanzenschutzmitteln behandelt werden. Die kleinbäuerlichen Strukturen und der arbeitstechnische Mehraufwand können im gegenseitigen Verständnis und Vertrauen finanziert und erhalten werden. Dies ist die Solidarität, die neben weiteren Aspekten des sozialen Miteinanders, zwischen Produzent und Konsument gelebt werden kann. Diese Prinzipien werden immer öfter von Menschen gesucht, um näher an der Natur zu sein, aber auch um wirklich nachhaltig zu sein.

#### Bio-Lëtzebuerg: Und wie sind Deine Erfahrungen bisher?

**Claude Petit:** Es war mir wichtig eine Plattform als Anlaufstelle für alle Interessierten anzubieten, denn die Entwicklung der solidarischen Landwirtschaft in Luxemburg kann dann besser und schneller voranschreiten. Wir haben mit 2 Betrieben angefangen und jetzt sind es schon 5 Projekte, die mitmachen. In erster Linie handelt es sich um Gemüsegärten, die nach dem Prinzip der SoLaWi funktionieren. Alle konnten bisher schnell ihre nötige Kundschaft finden, wobei Gärten in bevölkerungsreichen Gebieten hier einen Vorteil haben. Grundsätzlich sollen die Konsumenten sich als Teil



#### Netzwerk Solidarische Landwirtschaft Luxemburg

Mit dem Netzwerk solidarische Landwirtschaft wollen wir:

- Projekte, Initiativen und Bauernhöfe zusammenbringen
- Den Austausch zwischen Projekten fördern
- Die Idee der solidarischen Landwirtschaft weiterdenken
- Neue Projekte aufbauen, begleiten und beraten

Wenden Sie sich an den Ekologeschen Landwirtschaftsberater der Lëtzebuergger Landjugend a Jongbauern und des Oekozerter Pafendall:

Claude Petit | Landwirtschaftsberater | T. 43 90 30 – 48 | [agri@oeko.lu](mailto:agri@oeko.lu)

Die „Ekologeschen Landwirtschaftsberatung“ des Oekozerter Pafendall asbl und die asbl der „Lëtzebuergger Landjugend a Jongbauern“ verwalten diese Webseite. Das Projekt wird unterstützt und finanziert durch das Ministerium für Arbeit, Beschäftigung sowie Sozial- und Solidarwirtschaft als auch durch das Ministerium für Landwirtschaft, Weinbau und Verbraucherschutz.

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

einer Gemeinschaft oder gar des Betriebs fühlen und dementsprechend können sie dort auch mithelfen. Nur so kann gegenseitiges Verständnis entstehen, z.B., warum die Möhre krumm ist etc. Dieses miteinander arbeiten, regelmäßige Treffen und Austausch sind wichtige Aspekte der SoLaWi. Viele Konsumenten sind auf der Suche nach einer Alternative und wollen die lokalen Anbauer, die nachhaltig wirtschaften, unterstützen. Dabei spielt auch die Gesundheit eine große Rolle, weshalb Wert auf den Verzicht von chemischen Hilfsmitteln gelegt wird.

#### Bio-Lëtzebuerg: Wenn diese Aspekte dem Verbraucher so wichtig sind, warum wird nicht mehr Wert darauf gelegt, biologisch zertifiziert zu arbeiten?

**Claude Petit:** Dies ist sehr unterschiedlich, aber v.a. bei Quereinsteigern ist feststellbar, dass einige nicht von den klassischen Systemen wie Subsidien, Kontrollen etc. abhängig sein wollen. Deswegen suchen sie ihre Kunden vor Ort und lassen sie an den Prozessen teilhaben. Dieser direkte Kontakt und das Vertrauen reichen den Konsumenten meistens aus, so dass eine Biozertifizierung für viele nicht mehr prioritär wichtig ist. Hinzu kommen die Kontrollkosten. Für viele ist es selbst-

verständlich, dass sie nach biologischen Grundsätzen arbeiten, aber sich (noch) keine Zertifizierung leisten möchten.

#### Bio-Lëtzebuerg: Die Solidarische Landwirtschaft steckt noch in den Kinderschuhen und bietet ein breites Spektrum an Möglichkeiten des Zusammenwirkens zwischen Produzent und Konsument, vielleicht in Zukunft auch für die Ausdehnung der Biolandwirtschaft. Wie ist Dein Fazit nach einem Jahr?

Wegen der finanziellen Absicherung und dem direkten Vermarktungsweg bietet SoLaWi eine gute Alternative für Quereinsteiger. Es kann aber auch ein zusätzliches Standbein für bestehende klassische Betriebe sein. Bei diesem System wird der Druck von den Schultern des Produzenten genommen und er kann sich um den Anbau kümmern. Gleichzeitig entsteht ein soziales Gefüge, das auf der gegenseitigen Wertschätzung des anderen fußt. Produzenten einer Solawi sind deshalb oft sehr motiviert in ihrem Tun und gehen mit großem Elan an ihre Arbeit. Dies schafft Vertrauen und Sicherheit bei allen Beteiligten. In meinen Augen kann die solidarische Landwirtschaft eine gute Alternative sein. ■

**Daniela Noesen, Bio-Lëtzebuerg**

## Kooperativ vun der Atert -

Regionale Wirtschaftsförderung  
im Einklang mit Mensch und Natur

## VDA Kooperativ vun der Atert

Vun der Atert s.o  
6, Seylerstrooss  
L- 8522 Biekerech  
www.vunderatert.lu  
vunderatert@gmail.com  
Ingrid van der Kley  
Tel. 671 23 62 43  
(adm. délégué)

Geméis Vun der Atert  
Gaart-à-Vous

Fleesch Vun der Atert  
ABOBOX - FLEESCH VUN DER ATERT

Viz Vun der Atert

Mobilt Schluechthaus

Die Gemeinde Beckerich möchte die Betriebe und die Wirtschaft in ihrer Region stärken. Dazu wurden verschiedene Projekte gestartet, u.a. um den Landwirten eine Existenzsicherung zu bieten. Die Commission d'Economie Rurale stieß auf einer Konferenz in der Ackerbauschule in Ettelbrück auf das System der Solidarischen Landwirtschaft. Kurzerhand

wurde ein LEADER-Projekt eingereicht und angenommen. Die Bedürfnisse der Produzenten und Konsumenten der Region wurden erfasst und daraus ein Konzept entwickelt, das dem ländlichen Raum entspricht. Das Konzept SoLaWA (Solidaresch Landwirtschaft Atert/Wark) besteht aus verschiedensten Projekten, die nachhaltig wirken sollen. Nach dem Start 2017 ist es noch im Aufbau begriffen, findet aber in der Bevölkerung guten Anklang.

Das Projekt „Gaart à Vous“ funktioniert nach dem Prinzip der SoLaWi und ist leider (noch) nicht biozertifiziert, obwohl die Mitglieder sich einig sind, dass hier nachhaltig im Kreislaufsystem gewirtschaftet werden soll. Außerdem gibt es noch Viz vun der Atert, Wees vun der Atert und Fleesch vun der Atert.

**Ingrid van der Kley:** Unsere Aufgabe ist es, im Redinger Kanton die verantwortungsvollen Konsumenten ausfindig zu machen und zu vereinen. Da wir es mit einer stark nachhaltig geprägten Region zu tun haben, wird dies nicht schwer sein. Unsere gemeinsame Kaufkraft gibt den Bauern die Sicherheit, dass die Lebensmittel abgenommen werden und fair bezahlt werden. Dann erst entsteht wieder eine solidarische transparente Partnerschaft. Die regionalen Wirtschaftskreisläufe schließen sich und bringen uns einen Schritt weiter in Richtung Lebensmittelaufonomie. Damit dies gelingt, muss aber unbedingt ein einheitliches Konzept angestrebt werden, das auch den bezahlbaren Wohnraum miteinschließt. Unsere agroökologischen Aktivitäten sollen hier dauerhaft lebenswerte Arbeitsverhältnisse schaffen, und nicht abhängig sein von ausländischen Saisonarbeitern. Auch daran arbeiten wir eifrig.

Unsere Kooperative funktioniert aktuell mit Freiwilligen und ist je nach Projekt in

Arbeitsgruppen aufgeteilt. Eine davon plant in naher Zukunft einen Tante Emma Laden ohne Verpackungen mit hauptsächlich regionalen Produkten. Eine andere ist Teil vom Projekt RECUP3 – ein Pop-Up Ecovillage aus rekurperiertem Material, was in Beckerich entstehen soll. Hier entsteht provisorischer und bezahlbarer „Raum“ für nachhaltige Betriebe & Vereine, u.a. auch für unseren Tante Emma Laden. Auch bei diesem Projekt spielen Baumaterialien aus nachwachsenden Rohstoffen eventuell eine wichtige Rolle für unsere Landwirtschaft...

Die Miteinbeziehung von Freiwilligen in der Kooperative Vun der Atert verstärkt das „Miteinander“ in unserer Region. Das Miteinander zählt für ALLE unsere Mitbewohner, auch für diejenigen, die auf ihrer Flucht aus Kriegsändern bei uns untergekommen sind. In unserem Projekt „Gaart à Vous“ arbeiten wir zusammen auf dem Feld und lernen uns besser kennen, verstehen und respektieren.

Obwohl unser gemeinsames Schaffen in der Kooperative sehr zeitaufwendig ist, und manchmal schwer zu vereinbaren mit Beruf und Familie, liebe ich meine Arbeit sehr. Wenn ich mir manchmal nicht sicher bin, ob ich richtige Entscheidungen treffe oder sogar manchmal ein wenig Panik verspüre, höre ich in mich hinein. Ich denke an mein Vorbild und ehemaliger Bürgermeister Camille Gira, den ich sonst immer um Rat fragen konnte. Ich frage mich dann ob ich wohl „grünes“ Licht bekommen hätte. Wenn ja, dann geb ich 100%. Ich wünsche mir, dass er stolz auf uns ist und spürt, dass wir in seinem Sinne weiterarbeiten und kämpfen. ■

## Marc Emering vom Biobetrieb „An Dudel“ berichtet über seine Erfahrungen in der Vermarktung

„Das Ziel lautet: Zufriedenheit  
für alle Beteiligten zu erreichen“

Im Jahr 2007 ist Marc Emering in die Bio-Hähnchenmast eingestiegen und hat damit ein ganz neues Terrain in Luxemburg betreten. Dieser Schritt wurde wohlüberlegt und durch ein passendes Vermarktungskonzept realisiert.

**Marc Emering:** Am Anfang wäre es für uns, als einzelner Betrieb, unmöglich gewesen eine Vermarktung der Hähnchen alleine auf die Beine zu stellen. Da brauchten wir einen starken Partner, den wir in der BIOG, der Bio-Bauern-Genossenschaft, gefunden haben. Sie konnten gerade am Anfang den Absatz sichern und auch die Gespräche mit Verarbeitern und Supermärkten führen. Durch diese existenzielle Sicherheit war es uns möglich eine Selbstvermarktung ab Hof langsam aufzubauen. Es ist eine große Herausforderung den Kunden gerecht zu werden. Für mich ist das mit einem hohen Anspruch an mich selber verbunden.

Als ich noch Milchvieh hatte, konnte ich keinen Einfluss auf meinen Verkaufspreis ausüben, der immer schlechter wurde. Dies zu kompensieren war nur möglich durch Wachstum. Diese Situation gefiel mir allerdings nicht und ich wollte auch nicht die typische Ablieferungsmentalität entwickeln. Aus dieser Spirale des anonymen Ablieferers wollte ich ebenso heraus, wie aus der Abhängigkeit von der Industrie, so dass sich der Weg in die Selbstvermarktung schnell abzeichnete. Und dann eben die Suche nach der passenden Produktion für unseren Betrieb. Dieser Weg wurde mir durch den Verbund mit der BIOG ermöglicht und hat uns dahin gebracht wo wir heute sind. Als weiteres Standbein sind wir 2012 in die Nudelproduktion eingestiegen, welche sich sehr gut mit der Hähnchenmast kombiniert und auch im Verkauf ergänzen die beiden Produkte sich gut.

**Bio-Lëtzebuerg: Was glaubst Du, war neben der Zusammenarbeit mit der BIOG Dein Erfolgsrezept?**

**Marc Emering:** Wir arbeiten bis heute mit 2 Marken: BIOG und unsere eigene Hofmarke, Dudel-Magie. Die BIOG-Marke ist die Großhandelsmarke, die auch in den Supermärkten zu finden ist. Unsere eigene Marke gibt es nur bei uns ab Hof, in kleinen Geschäften, sowie in der Restauration. Mit diesem System kann ich meine Produkte auf mehrere Absatzwege geben ohne einem Großabnehmer ein Exklusivrecht an meinen Produkten zugestehen zu müssen. Damit bleibe ich unter anderem auch in der Preisgestaltung frei. Ich möchte nicht, dass meine Produkte und mein Betrieb zu Werbezwecken von anderen genutzt werden, die dann im schlimmsten Fall dadurch Konkurrenzprodukte vermehrt verkaufen. Das ist

„Vermarktung geht nur im starken Verbund“, sagt der Biobauer und BIOG-Präsident Marc Emering



# Wandel im Handeln



ein Geschäftsverfahren das man heute leider öfter vorfindet, welches ich aber grundsätzlich ablehne, weil es komplett unfair ist und auch den Konsumenten zu Recht verunsichert. Da haben wir bei der BIOG eine klare Linie gefunden, die dafür sorgt dass alle Beteiligten, vom Produzenten über den Handel bis hin zum Endverbraucher, zufrieden sind.

### Bio-Lëtzebuerg: Und was rätst Du Neueinsteigern, die eine neue Idee vermarkten wollen?

**Marc Emering:** In erster Linie Professionalität: Zum einen muss man eine Topqualität der Produkte sicherstellen und das heißt auch kleine Mängel an den Waren aussortieren, damit es keinen Anlass zu Reklamationen gibt. Zum anderen muss man aber auch einen professionellen Umgang und Service am Kunden bieten. Dies muss



„Die Kürbisse passen gut auf unseren Hof“

### Biobetrieb Marc Emering

„An Dudel“  
Rue de la Croix • L-4998 Sprinkange  
Tel.: 88 81 63  
andudel@pt.lu

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

Ackerbau, Masthähnchen,  
Nudelherstellung, Äpfel, Kürbisse,  
Hoffladen

viel mehr in der Ausbildung der jungen Leute gefördert werden. Gerade in der Selbstvermarktung sollte ein Wirgefühl entstehen, das es dem Kunden erlaubt sich mit der Landwirtschaft zu identifizieren. Hier muss man offen und transparent sein, dazu gehört auch viel Öffentlichkeitsarbeit, zum Beispiel auf Märkten und Ausstellungen präsent sein. Dann kann man viel erreichen. ■

**Daniela Noesen, Bio-Lëtzebuerg**

### Vermarktungsstrategien des Biobauern Roland Fischbach

## „Wie kann ich Glück in die Gesellschaft bringen, mit dem, was ich mache?“

**Roland Fischbach:** Als Biobauer muss man anders denken. Da muss man etwas ausprobieren und flexibel sein. Die Aufgabe heißt, etwas zu finden, was eben nicht jeder macht. Wir hatten das Glück, als wir unseren Biobetrieb begonnen haben, dass noch viele Bereiche unbesetzt waren und ich dort meine Nische im Gemüsebau gefunden habe. Ich hatte schon immer viel Spaß mit dem Kartoffelanbau, so dass ich mich in diese Thematik vertieft habe und immer auf der Suche nach neuen Sorten bin. Dann kamen die Möhren hinzu, Zwiebeln und Rote Beete. In diese Spezialbereiche muss man sich einarbeiten und ausprobieren, was auf unserem Standort am besten funktioniert. Und diese Weiterentwicklung hört nie auf.

### Bio-Lëtzebuerg: Wie hast Du Deine Vermarktung aufgebaut?

**Roland Fischbach:** Wir wurden Mitglied bei der BIOG. Hier herrscht keine Abliefermentalität, sondern es wird gemeinschaftlich der Anbau geplant und besprochen. Die BIOG ist für uns ein wichtiger Partner, denn man kann Produktion und Vermarktung nicht alleine bewältigen, sondern nur im starken Verbund. Dennoch bin ich frei, auch andere Absatzwege, wie z.B. die Direktvermarktung aufrecht zu erhalten. Wichtig ist, sich zu überlegen, was man für ein Produkt macht und nicht, mit welcher Technik noch mehr Menge produziert werden kann. Das Angebot ist jetzt schon so groß, dass man sich über die Produktvielfalt oder über die Kreation eines neuen Produktes Gedanken machen muss. Und schon wieder ist die eigene Kreativität gefragt...



Einfache, gesunde und natürliche Produkte aus bella Italia. Das ist unsere Inspiration.



### PASTA-SAUZEN



**Sauce Piemonte**  
Eine Pastasauce der traditionellen, piemontesischen Küche, in der sich die Frische italienischer, sonnengereifter Tomaten mit dem reichen und vollen Geschmack von Steinpilzen verbindet.



**Sauce Portofino**  
Eine Sauce für traditionelle Pasta aus Portofino in Ligurien. Mit italienischen, sonnengereiften Bio-Tomaten, Pinienkernen und zwergetomaten.



**Sauce Romana**  
Eine Sauce für traditionelle, römische Pasta. Aus italienischen Bio-Tomaten, Artischockenstücken und italienischem Weißwein.



**Sauce Toscana**  
Eine reichhaltige und schmackhafte Sauce, gekocht nach einem toskanischen Rezept. Mit sonnengereiften, italienischen Bio-Tomaten, dem feinen Geschmack von Pilzen und der zarten Süße roter Linsen.

Unsere Saucen sind rein pflanzlich und somit auch für Veganer geeignet. SOLLEONE Bio gibt's in allen NATURATA Bio-Marchés.



Entdecken Sie unsere Philosophie auf [www.solleonebio.com](http://www.solleonebio.com)

„Bio geht nur ganz oder gar nicht“





Bio-Kartoffelernte 2018



### Bio-Lëtzebuerg: Was sind für Dich als Biobauer die größten Herausforderungen?

**Roland Fischbach:** Das A und O für mich ist es, zu erklären, warum Bio nur dann vertrauensvoll und transparent bis zum Kunden sein kann, wenn ein Biobetrieb

### Biobetrieb Annick Fischbach-Reiff

23, Iewesch Duerf  
L-9747 Enscherange  
Tel.: 92 08 76

Ackerbau und Gemüse

## Wandel im Handeln

auch ausschließlich zu 100% Bio produziert. Die EU-Bio-Verordnung erlaubt eine zweigleisige Produktion von bio und konventionell auf einem Betrieb. Das ist für mich undenkbar. Ich bin froh, dass unser Verband dieses Gebaren nicht unterstützt und alle Mitglieder bei Bio-Lëtzebuerg sich verpflichtet haben ihren gesamten Betrieb biologisch

zu bewirtschaften. Dies wird in Zukunft noch wichtiger, um das Vertrauen der Kunden zu behalten. Bio geht nur ganz oder gar nicht! Als Betriebsleiter habe ich eine klare Linie, die ich auch in allem vertreten kann. Dann herrschen klare Verhältnisse. Das gibt auch dem Kunden die nötige Sicherheit.

### Bio-Lëtzebuerg: Und was empfiehlst Du einem Betrieb, der im Biolandbau Fuß fassen möchte?

**Roland Fischbach:** Ein Betrieb, der heute bestehen will, muss ein Alleinstellungsmerkmal, seine spezielle Nische finden, über die er sich identifiziert. Ich glaube, das ist das Wichtigste, auch um glaubhaft zu sein. Es gibt noch einige Bereiche, die man ausbauen könnte, aber das hängt auch von der Lage des Betriebes ab und der Kreativität des Landwirtes. Ich könnte mir vorstellen, dass die Online-Vermarktung in Zukunft mehr an Bedeutung gewinnt. Das könnte ein Potential für Betriebe sein, die wie wir, dezentral liegen und wenig direkten Marktzugang haben. Wie gesagt, als Biobauer musst Du anders denken und kreativ und flexibel sein, dann ist auch etwas möglich. ■

## ZUKUNFT SÄEN!

7.10.2018

SAVE THE DATE

### Zukunft Säen

Dieses Jahr treffen wir uns **um 15:00 Uhr auf dem Feld** des biologisch dynamischen Betriebes **Schanck-Haff in Kaesfurt** (bei Heinerscheid)\*. Nach einer kurzen Ansprache von Jos Schanck (Schanck-Haff) und Daniela Noesen (Bio-Lëtzebuerg asbl.) säen wir gemeinsam das Feld mit Weizen ein. Nach dem Säen gibt es einen kleinen Imbiss auf dem Feld. Denken Sie bitte daran das Schuhwerk und die Kleider den Witterungsbedingungen anzupassen.

Wir würden uns über eine kleine **Spende** für diese Aktion freuen:  
CCPL: LU74 1111 0142 5997 0000 oder  
BCEE: LU59 0019 3955 18w16 5000

Weitere Informationen unter  
**info@bio-letzebuerg.lu** oder **+352 26 15 23-74**

\*Koordinaten: 50°05'27.2"N | 6°04'34.0"E

## European Action Days: Call to Action am 27. Oktober in Luxemburg

27.10.2018

SAVE THE DATE

### Good Food & Good Farming

Weitere Informationen folgen.

## Muttergebundene Kälberaufzucht - Erfahrungen und Umsetzung

20.&amp;21.11.2018

SAVE THE DATE

**20.11. Vortrag** um 20:00 Uhr und **21.11. Seminar\*** von 10:00 bis 16:00 Uhr, beides auf dem Kass-Haff (187 A, Rue de Luxembourg, L-7540 Rollingen (Mersch))

**Mechthild Knösel** berichtet darüber wie Sie vor 12 Jahren die Muttergebundene Kälberaufzucht in der Milchviehhaltung entwickelt hat und welche Erfahrungen sie mit dieser Methode gemacht hat. Sie geht auf die verschiedenen Möglichkeiten dieser Art der Kälberaufzucht ein, da die Umsetzung von Betrieb zu Betrieb variiert.

\***Anmeldung** für das Seminar (15€ für Verpflegung) bis zum **16.11.** bei Bio-Lëtzebuerg. Für den Vortrag ist keine Anmeldung erforderlich.

(Tel.: +352 26 15 23-74, Fax: +352 26 15 33-81, E-Mail: [mousel@bio-letzebuerg.lu](mailto:mousel@bio-letzebuerg.lu))



### Vortrag und Seminar mit Dr. Petra Kühne

28.&amp;29.11.2018

SAVE THE DATE

## Allergien und Unverträglichkeiten auf Lebensmittel - Wie geht man damit um?

Verzicht auf Gluten, Laktose oder Histamin – solche Diagnose stellt die tägliche Ernährung vor Herausforderungen.

Wie unterscheiden sich Allergien und Unverträglichkeiten? Wie verbreitet sind Unverträglichkeiten und wie testet man sie? Welche Alternativen gibt es im Lebensmittelangebot? Gibt es Möglichkeiten sich zu schützen?

**Vortrag am 28.11. um 20:00 Uhr. Seminar am 29.11. von 09:00 bis 12:30 Uhr.**

Beide Veranstaltungen finden im Oikopolis in Munsbach (13, rue Gabriel Lippmann) statt.

**Anmeldung:** nur für Seminar erforderlich unter [info@bio-letzebuerg.lu](mailto:info@bio-letzebuerg.lu) oder +352 26 15 23-74. Die Teilnahmegebühr für das **Seminar** beträgt 20€.

(Julie Mousel & Daniela Noesen, Bio-Lëtzebuerg asbl.)





## Soja made in Luxembourg

### Offizielle Feldbegehung und Vorstellung des Projektes LeguTec

Im Rahmen des Projektes LeguTec veranstalteten am 08. Juni 2018 das Institut für Biologisches Landbau an Agrarkultur Luxembourg a.s.b.l. (IBLA) und seine Partner, das Lycée Technique Agricole (LTA), Wolff-Weyland S.A. sowie Geocoptix GmbH, eine offizielle Feldbegehung auf der LeguTec-Versuchsfläche des Bio-Betriebes Mehlen in Manternach.

Ein großes Publikum von mehr als 200 Besuchern, darunter auch Ihre Königliche Hoheit die Erbgroßherzogin, sowie der Minister für Landwirtschaft Herr Fernand Etgen, der Präsident der Oeuvre Nationale de Secours Grande-Duchesse Charlotte Herr Pierre Bley, sowie eine Vielzahl an Landwirten und weiteren Interessierten konnten sich ein Bild von den Forschungsarbeiten rund um den regionalen Anbau der Sojabohne in Luxemburg machen.

Das Projekt LeguTec, welches auf großes öffentliches Interesse gestoßen ist, beschäftigt sich mit der mechanischen Beikrautregulierung im Sojaanbau in

Luxemburg. In dem dreijährig geförderten Projekt werden auf drei Bio-Betrieben (Betrieb Mehlen in Manternach, Betrieb Emering in Sprinkange und Betrieb François in Hostert) und anhand eines Schaubversuches am Versuchsstandort des LTA in Bettendorf unterschiedliche mechanische Beikrautregulierungsmethoden im Sojaanbau getestet, u.a. die Varianten Striegeln, Hacken mit und ohne Fingerhacken, eine Kombinationsvariante sowie Mischkultur von Soja und Leindotter. Unterstützt wird dieses Projekt durch ein drohnengestütztes Luftbildmonitoring. Die Wichtigkeit in dem regionalen Anbau dieser Eiweißpflanze, welche sich durch einen hohen Proteinanteil von etwa 40% und einem idealen Aminosäuremuster, essentiell in der Fütterung von Schweinen und Geflügel, auszeichnet, spiegelt sich auch auf politischer Ebene wieder. Mit der Unterzeichnung der Europäischen Soja-Erklärung im Jahre 2017 ist Luxemburg einer der Vorreiter sich gegen die Import-Abhängigkeit, mit

allen einhergehenden ökologischen und sozialen Probleme, durchzusetzen und sich damit zu verpflichten, den regionalen Anbau von Soja und weiteren Eiweißpflanzen zu erhöhen.

Ziel des wissenschaftlichen Projektes ist es, die bestmögliche mechanische Beikrautregulierungsmethode für den Sojaanbau ausfindig zu machen um somit eine nachhaltige und ressourcenschonende Eiweißproduktion in Luxemburg anzukurbeln und die Eiweißautarkie der Luxemburger Betriebe zu erhöhen. Finanziert wird das Projekt von der Oeuvre Nationale de Secours Grande-Duchesse Charlotte und dem Ministère de l'Agriculture, de la Viticulture et de la Protection des consommateurs und mit Unterstützung der König-Baudouin-Stiftung und der Nationalen Lotterie sowie durch Sponsoring von Wolff-Weyland S.A. und Van Luijk Piet Sàrl. ■

Weitere Informationen: <http://ibla.lu/legutec>



### Erfolgreiche Aktion beim IBLA:

## Gëff Pätter/Giedel vun engem Jippelchen



Vor der Foire Agricole Ettelbrück machte IBLA den Aufruf: Gëff Pätter/Giedel vun engem Jippelchen. Viele sind diesem gefolgt und sind nun Paten von einem Küken der nicht-Hybriden Zweinutzungsrasse „Les Bleues“, den „Romeo&Julia“

Hühnern. Normalerweise muss der Landwirt sich zwischen Masthähnchen und Legehennen entscheiden. Diese Zweinutzungsrasse kann beides. Die weiblichen Küken wachsen zu Legehennen heran. Aber auch die männlichen Küken

werden, nicht wie in der alltäglichen Legehennenhaltung am ersten Tag getötet, sondern aufgezogen und gemästet.

Auf der FAE sind die IBLA-Jippelcher geschlüpft und die Paten, darunter auch der Minister für Wohnungsbau Marc Hansen, die Umweltministerin Carole Dieschbourg und Agro-Projekt S.A., konnten vor Ort und im Internet live dabei sein. Bei seinem Besuch der Foire Agricole informierte sich Seine Königliche Hoheit Großherzog Henri über unser Projekt LeguTec und besuchte die Jippelcher-Schar. Im Kinderatelier „Was is(s)t das Jippelchen?“ zogen die Küken die Schulkinder in ihren Bann.

Nach der FAE sind die Jippelcher in ihr neues Zuhause, dem Bio-Betrieb Naturhaff Derenbach umgezogen und erkundschaften mittlerweile die Wiese. Hier können die Paten von Arielle, Henriette, Jaempi, Sonny und Co ihr Jippelchen besuchen und eine Kiste Eier der bereits erwachsenen Hühner mitnehmen. ■



## 365 TAGE SOMMER



### Neues Design & bewährte Rezeptur

- ☺ mit Dinkel aus Deutschland
- ☺ größtes Gebäcksortiment in Demeter-Qualität
- ☺ über 80% vegane Produkte
- ☺ mit frechen Zutaten

# 4. Bio-Symposium in Luxemburg: Ökologische Resilienz - Wie gestalten wir die Zukunft der Landwirtschaft in Zeiten ökologischer und ökonomischer Zwänge?

Donnerstag, den 15. November 2018  
09:00 - 16:15 Uhr im Centre polyvalent „A Schommesch“ in Oberanven

## Bio-Lëtzebuerg bittet zum Dialog!

### PROGRAMM

- 09:00 Uhr | **Anmeldung mit Kaffeepause**
- 09:30 Uhr | **Begrüßung und Einleitung Daniela Noesen, Direktorin Bio-Lëtzebuerg asbl.**
- 09:40 Uhr | **Landwirtschaft 2030: Wenn Bio Mainstream wird | Jan Plagge: - geb. 1971 Dipl. Ing. agr.**



Studierte Gartenbauwissenschaften an der Technischen Universität München, Weihenstephan. 1993 stellte er den elterlichen Betrieb auf Ökolandbau um. 1997-2000 arbeitete er als Berater für ökologischen Land- und Gartenbau in Ostdeutschland und war ab 1999 Sprecher der Ökoverbände in Berlin/Brandenburg. 2000-2008 war er als Geschäftsführer des Bioland Erzeugerring Bayern e.V. insbesondere für die Entwicklung der Bioland Fachberatung in Bayern zuständig. 2008 übernahm Jan Plagge die Geschäftsführung der Bioland Beratung GmbH, wo er ein bundesweites Beratungs- und Bildungsangebot aufbaute. 2002-2011 war er Leiter des Traineeprogrammes Ökolandbau, einem bundesweiten Nachwuchsprogramm für die Biobranche. 2011 wurde Jan Plagge in folgende Ämter gewählt: Präsident von Bioland und Vorstand Bund Ökologische Lebensmittelwirtschaft (BÖLW). Seit 2008 ist er Vorstandsmitglied im FiBL (Forschungsinstitut für biologischen Landbau) und wurde 2016 zum Vizepräsident der IFOAM EU Gruppe (International Federation of Organic Agriculture Movements) und 2018 zum Präsident gewählt.

- 10:40 Uhr | **OIKOPOLIS - eine verbindliche Brücke zwischen Produzent und Konsument | Änder Schanck: - geb. 1952, Ing. Techn. in Maschinenbau**



Arbeitete in einem Bauunternehmen und bei der CFL. 1977 Umschulung in Richtung Baubiologie und erste Kontakte mit der biologisch-dynamischen Landwirtschaft. 1978 Einstieg in den Hof seines Bruders. Schwerpunkt: Vermarktung der Hofprodukte des Schanck-Hofs. Die Brüder belegten Ende der Siebziger Kurse über die biologisch-dynamische Landwirtschaft und stellen den Betrieb, als Ersten in Luxemburg, auf Bio-Landwirtschaft um. In den Achtzigern stiegen weitere Höfe um. 1988 war Änder Schanck Mitgründer der 1. Bio-Genossenschaft (BIOG), der Vereine Demeter und bio-Label und 1989 des 1. NATURATA Ladens in Luxemburg. Danach folgten 3 Hofkäsereien und einige Hofläden. 1992 Gründung des Bio-Großhandels BIOGROS. Die Betriebe wurden erweitert und zur Oikopolis-Gruppe umstrukturiert, sie umfasst ca 400 Mitarbeiter. Änder Schanck ist hauptverantwortlicher Vorstandsvorsitzender der Oikopolis-Participations SA und engagiert sich in nationalen und internationalen Gremien für biologische und biologisch-dynamische Landwirtschaft und dessen soziales und wirtschaftliches Umfeld.

- 11:50 Uhr | **Mittagspause**
- 13:00 Uhr | **Vom Spinner zum Winner | Johannes Gutmann: - geb. 1965, Geschäftsführer Sonnentor**



1984 Matura der HAK Zwettl, Berufspraxis in der Brauerei Zwettl sowie im Waldviertel Management, 2 Jahre Arbeitsvertrag mit Land NÖ, einer Vermarktungsorganisation für landwirtschaftliche Sonderkulturen, 1988 Gründung der Firma Sonnentor, 1992 Gründung der Tochterfirma Slunecni brana in Cejkovice, Einbringung in die Sonnentor Kräuterhandels GmbH, 2006 Gründung einer Tochterfirma in Rumänien und 2008 in Albanien, 2012 Gründung einer Tochterfirma SONNEN TOURISMUS- UND BETEILIGUNGSGESELLSCHAFT MBH Mai 2014 Erweiterung SONNENTOR Erlebnis in Sprögnitz um das Bio-Gasthaus Leibspeis', den Teesalon Tee-Zeit, Kinderbetreuungseinrichtung SONNENSCHNEIDEN für die Mitarbeiter und Seminarbereich mit Seminarprogramm um die Themen alternatives Wirtschaften, Nachhaltigkeit, Kräuter uvm. Mai 2016 Spatenstich für den SONNENTOR „Frei-Hof“ statt – ein nach Permakultur geführter Bauernhof - SONNENTOR möchte zeigen, dass ein Bauernhof so geführt werden kann, dass ein Leben im Kreislauf der Natur und ohne chemische Hilfsmittel möglich ist und man gut davon leben kann.

- 14:00 Uhr | **Podiumsdiskussion und Schlusswort – Ökologische Resilienz – Wie gestalten wir die Zukunft der Landwirtschaft in Zeiten ökologischer und ökonomischer Zwänge? Moderation: Mike Mathias**  
Gäste: Johannes Gutmann (Sonnentor), Liz Nepper (Cactus), Jan Plagge (Bioland), Claude Petit (Landwirtschaftsberater), Änder Schanck (Oikopolis), Vertreter des Landwirtschaftsministeriums
- 16:15 Uhr | **Ende der Veranstaltung**

Aus organisatorischen Gründen möchten wir Sie bitten, sich bei Julie Mousel (08:00 – 15:00 Uhr) bis zum 07.11. (mousel@bio-letzebuerg.lu – Tel.: 26 15 23-74) anzumelden.

Verpflegungspauschale: **Mit Mittagessen:** Vegetarisch: 20€ / Fleisch: 22€ | **Ohne Mittagessen:** 8€  
Bitte überweisen Sie den jeweiligen Betrag von 8€, 20€ oder 22€ mit dem Vermerk Bio-Symposium bis zum 14.11.2018 auf eines unserer Konten. Ihre Anmeldung ist erst gültig nach Zahlungseingang.  
BCEE LU59 0019 3955 1816 5000 | CCPL LU74 1111 0142 5997 0000  
**Kontakt: Julie Mousel** | Bio-Lëtzebuerg | Tel.: 26 15 23-74 | mousel@bio-letzebuerg.lu  
**Wegbeschreibung:** Centre polyvalent "A Schommesch" in Niederanven | 18, rue d'Ernster L-6977 Oberanven

(Änderungen vorbehalten)

# Gemeinsam fair handeln!



**NATURATA** Bio Marché  
Fair a kooperativ mat de Bio-Bauern

## NATURATA lädt zu einem Austausch mit den Verantwortlichen der Oikopolis-Betriebe ein

für OIKOPOLIS Participations S.A.: **Änder Schanck**  
für BIOG-Bauere-Genossenschaft (BIOG): **Volker Manz**  
für NATURATA s.à.r.l.: **Peter Altmayer und Sigmund Walbaum**

**BIO-Handel im Wandel:** zwischen Massen-Bio und solidarischem Wirtschaften. Welchen **Weg** geht Naturata und welchen **Einfluß** haben Sie als Kunde?  
Wir möchten Ihnen gerne **unsere Art zu Arbeiten** näher bringen und **gemeinsam die Zukunft des Bio-Handels** diskutieren.

Wir freuen uns Sie an einem der Termine in einem unserer **Naturata Bio Marchés** zu begrüßen.

**25.10.18**  
um 19.30 Uhr

**Naturata MERL**  
486a, route de Longwy  
L-1940 Luxemburg

**08.11.18**  
um 19.30 Uhr

**Naturata BELVAL**  
70, route de Belval  
L-4024 Esch-sur-Alzette

**29.11.18**  
um 19.30 Uhr

**Naturata HOWALD**  
Rangwee 36  
L-2412 Luxemburg

# EINLADUNG an all unsere Kunden



NATURATA sowie BIOG und BIOGROS sind die Schlüsselbetriebe der OIKOPOLIS-Gruppe\*. Sie arbeiten fair und assoziativ zusammen und sind die Bindeglieder der Wertschöpfungskette – vom Produzenten bis zum Konsumenten.



**NEU** | Extreme Dark  
Ohne Zuckerzusatz

Entdecke den neuesten Geschmack. Extreme Dark mit 99% Kakao. Dschungel, Meer und Land, die drei Kakaogebiete Ecuadors vereint in einer Tafel.



**bio-verde**  
Pasta & Pesto



Super Pasta-Teig ohne Wasserzusatz - sensationell schmackhafte Füllungen - frische Pesto-Saucen - alles in 100 % Bio-Qualität

ISANA Naturfeinkost GmbH - D 86922 Eresing  
Tel.: 08193-93270 - e-mail: info@isana.de  
www.bio-verde.de

29.06.-01.07.2018:  
**Foire Agricole  
in Ettelbrück**



35.671 Besucher strömten 2018 über die berühmte Luxemburger Landwirtschaftsmesse. Dieses Jahr waren insgesamt 16 Bio-Stände vertreten: Bio-Stand der ASTA integriert im Stand des Landwirtschaftsministeriums, Artgerechte Bienenhaltung mit Naturwaben - Steffan van der Pal-Becker, ATP-Haff Ditgesbaach, BIOG-Molkerei, BIOG-Getreide/Gemüse, BIOG-Kéisereien, Biohaff-Baltes, Bio-Haff Clees, Bio-Lëtzebuerg asbl, Bio-Ovo, Co-labor, Domaine Krier-Bisenius, Dudelmagie, Fachgruppe Demeter, IBLA – Institut für biologische Landwirtschaft an Agrarkultur Luxemburg asbl. zusammen mit Geocoptix, IVLB - Bio-Maufel und Oiko-Bakhaus. Bio-Lëtzebuerg, BIOG und IBLA animierten gemeinsam den Außenbereich von einer Fläche über 400m<sup>2</sup>. Bio-Lëtzebuerg – mit dem Projekt Romeo & Julia - Zweinutzungshühnerrasse, BIOG mit den „Bio Kéi“, IBLA mit den Projekten LeguTec und mechanische Unkrautbekämpfung im Maisanbau, sowie Brutkasten mit Küken.

IBLA und Bio-Lëtzebuerg animierten freitags den Workshop: „Was isst das Jipfelchen?“. Der Workshop drehte sich rund um das Ei bis zum erwachsenen Huhn und stieß auf großes Interesse bei den Kindern.

Am Sonntag durfte der Bio-Bereich während über einer Stunde Seine Königliche Hoheit Großherzog Henri willkommen heißen.

Julie Mousel, Bio-Lëtzebuerg  
Fotos: Julie Mousel, Patrick Kolbusch und Fräns Siebenaler.



agri-distribution  
**WOLFF-WEYLAND** *drive green!*

**AVANT e6** 100% Elektrisch

**Batterie-betriebener Multifunktionslader**

- Null-Emission - geringer Geräuschpegel
- Lithium-Ion Technologie, geringe Betriebskosten
- Schnell-Ladeinheit (bis 80% in 40 Minuten)
- Autonomie: 5-8 Stunden

Lithium-Ion Batterie

**Über 200 Anbaugeräte verfügbar!**

Agri-Distribution  
14, Nidderpallenerstrooss  
L-8551 Noerdange - Luxembourg  
+352 236 37 200 | www.wowey.eu | info@wowey.eu | Agri-Distribution | Wolff Weyland | Promotech

François ANDRE +352 236 37 205 • Benoit DECOLLE +352 236 37 210 • Jérôme FABER +352 236 37 208 • Thomas SCHILTZ +352 236 37 209

**oiko.lu**  
Épreuve n°:1 - 17.09.18

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

*Sonnen-Hoffmann*  
MAISON FONDÉE EN 1872

**! AUSGEZEICHNET !**

**Internationaler Bioweinpreis 2018:**  
Silbermedaille: Auxerrois Hommelsberg 2017  
Silbermedaille: Pinot Gris Hommelsberg 2017  
Goldmedaille: Riesling Hommelsberg 2017  
Goldmedaille: Crémant Cuvée L.et F.

**Guide Hachette 2019:**  
1 Stern: Auxerrois Hommelsberg 2017  
Zitation: Crémant Cuvée L.et F.

**Unsere Luxemburger Weine 2017, sowie eine große Auswahl von ausländischen Bio-Weinen, können Sie am 29. und 30. September in unserer Kellerei verkosten.**

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



## Sommerexkursion: Bodenfruchtbarkeit und Kompostierung

Bio-Lëtzebuerg und die Fachgruppe Demeter luden vom 14. bis zum 15.7.2018 zu einer Exkursion ins Markgräflerland ein. Es wurden zwei Betriebe besucht: die Gärtnerei Piluweri und der Demeter-Obsthof Brenneisen. Beide Betriebe arbeiten seit ein paar Jahren am Aufbau der Bodenfruchtbarkeit ihrer Felder mithilfe einer intensiven Kompostierung und einer möglichst dauerhaften Bodenbedeckung.

Bei der Gärtnerei Piluweri hatte Herr Michael Friese als Verantwortlicher für die Kompostierung für uns einen sehr interessanten Tag vorbereitet. In einem theoretischen Teil konnten wir die Geschichte der Gärtnerei erfahren und wie sie zur intensiven Kompostierung gekommen waren und welche Erfahrungen bisher gemacht wurden. Beim Rundgang konnten wir sehen, wie die Ideen und Überlegungen Anwendung finden. Zwei Berater, welche die beiden Betriebe begleiten, Herr Supenkämper und Herr Herrscheid konnten wertvolle Beiträge leisten, besonders zum positiven Einfluss der biologisch-dynamischen Präparate beim Kompostierungsprozess. Herr Friese stellt heraus, dass zurzeit sehr viel organisches Material einge-

führt wird um ausreichend Kompost zu produzieren, welcher dann zum Humusaufbau beiträgt, langfristig ist jedoch geplant, diesen hohen Aufwand wieder zurückzufahren, sobald ein genügend hoher Humusgehalt erreicht ist.

Am nächsten Tag konnten wir auf dem Obsthof von Christoph Brenneisen reich behangene Obstbäume sehen und die sehr gut schmeckenden Äpfel genießen. Wir konnten viel lernen über die Herstellung eines Komposttees, der, wenn nicht genügend große Mengen organischen Materials zugekauft werden können, einen guten Beitrag zum Humusaufbau leisten kann, gerade auch in tropischen und subtropischen Ländern. ■

Text: Anja Staudenmayer, Bio-Lëtzebuerg,  
Fotos: Fräns Siebenaler



Gärtnerei Piluweri - Herr Friese zeigt uns einen reifen Kompost



Gärtnerei Piluweri - Frisch aufgesetzter Kompost mit Strohabdeckung



Gärtnerei Piluweri - Vorführung der Kompostumsetzmaschine



Demeter-Obsthof Brenneisen - Fass mit Belüftungsrohr zur Herstellung eines „Komposttees“

## Mitgliederversammlung von Demeter International

Helmy Abouleish, der die Sekem-Gemeinschaft in Ägypten leitet, wurde zum neuen Präsidenten von Demeter-International gewählt und leitet damit den vierköpfigen Vorstand. Aus einer Vereinigung von Zertifizierungsstellen und Markenschützern der Demeter- und biodynamischen Marken hat sich Demeter-International zu einer Organisation entwickelt, die die Sektion Landwirtschaft des Goetheanum in Forschung, Ausbildung und Beratung unterstützt und Verantwortung für die Entwicklung der Demeter-Märkte auf der ganzen Welt übernimmt.

21 Jahre nach der Gründung findet sich der internationale Demeter-Dachverband im Umbruch: Die Pioniere Thomas Lüthi und Susanna Küffer haben sich von ihren Ämtern zurückgezogen. Thomas Lüthi



Bild: Adrian Bühler, Herzberg

wurde für sein langjähriges Engagement zum Ehrenpräsidenten ernannt. Susanna Küffer erhielt den Titel Ehrenvorstand für ihre Arbeit in den Bereichen Verwaltung, Marken- und Lobbyarbeit.

Demeter Schweiz war Gastgeber der diesjährigen Mitgliederversammlung von Demeter-International und überzeugte die Teilnehmer mit Einblicken in die biodynamische Arbeit in der Schweiz.

Bei der Mitgliederversammlung wurden neue Richtlinien für die biodynamische Züchtung verabschiedet um die Kennzeichnung derjenigen Produkte zu ermöglichen, die diesen entscheidenden Beitrag zur zukünftigen Saatgutvielfalt leisten. Arbeitsgruppen diskutierten die Zukunft der Richtlinien, Zertifizierung, Ausbildung, Marketing und Politik.

Die Biodynamic Association India wurde Vollmitglied von Demeter-International, womit nun insgesamt 19 Mitglieds- und vier Gastmitgliedsorganisationen verbunden sind. Insgesamt sind mehr als 187.000 ha Land Demeter-zertifiziert und 5.387 Landwirte und weitere 979 Verarbeiter haben sich weltweit dazu erklärt, nach den Demeter / biodynamischen Richtlinien zu arbeiten. ■

(Auszug aus der Pressemitteilung von Demeter e.V. vom 2.7.2018)

## AUSDAUER

Gula Java Cacao gehört zur neuen Generation von Leistungsgetränken, liefert Energie und Ausdauer. Es besteht aus Kakao, Kokosblütenzucker, Zimt und Vanille und weist einen hohen ORAC-Wert (=Antioxidantien) von 19.152/100 g auf.



**Gula Java Cacao von Amanprana ist ein leckeres Schokoladengetränk. Sportler trinken es beim Sport, Kinder, morgens vor der Schule. Köstlich und mit vielen Antioxidantien (ORAC)**

Gula Java Cacao Leistungsgetränk:

- ✓ Herrlicher Kakao
- ✓ Unterstützt langzeitige Leistungen
- ✓ Fair trade + fair world
- ✓ Die neue Generation der Sportgetränke. Für Ausdauer und Energie

Mehr Info: [www.noble-house.tk](http://www.noble-house.tk) • Erhältlich in allen NATURATA Bio Marchés • [www.naturata.lu](http://www.naturata.lu)



AUSGEGLEICHENE LEBENSKRAFT

Amanprana ist ein kleines Familienunternehmen für Bio-Produkte. 'Nahrung als Medizin', 'Rettet das Meer' und das Kreislaufprinzip 'Cradle to Cradle' gehören zu unseren Leitsätzen. Etiketten und Kleber sind kompostierbar. Verpackungen aus Glas oder Papier, nie aus Plastik. Nur die beste Qualität ist gut genug. Alle Zutaten sind rückverfolgbar. Wir entscheiden uns für fairen Handel: Die Landwirte sind unsere Helden.

**Die neue Amanprana-Broschüre ist da.** Für Sie kostenlos in den NATURATA Bio Marchés erhältlich. 56 Seiten mit schönen Fotos über die Philosophie von Amanprana und die gesamte Produktpalette.



die leckersten Antioxidantien

## Bio-Lëtzebuerg - Vereenigung 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. **Betriebe**, die in der **Umstellung** sind bezahlen, während dieser Zeit einen **geringeren Beitrag**, da sie ihre Produkte noch nicht als Bio-Ware verkaufen können.

### Neuer Verwaltungsrat bei Bio-Lëtzebuerg asbl.

Der Verwaltungsrat setzt sich zusammen aus:

**Präsident:** Jean-Marie Kaes  
**Vizepräsident:** Francis Jacobs  
**Kassiererin:** Sonny Gottal  
**Mitglieder:** Michel Collette, Patrick François, Tom Kass, Amand Keiser, Patrick Kolbusch, Roland Majerus, Änder Schanck, Jos Schanck, Roland Scharll

### 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 **Biobberatung** durch das IBLA mitgetragen wird. **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 bis drei IBLA-Beratungsmodulare 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.



### Unser Logo

Mit dem Logo „**Bio-Lëtzebuerg**“ können die Bio-produkte aus der Region, die exklusiv von **Bio-Lëtzebuerg**-Betrieben produziert werden, gekennzeichnet werden.

Hiermit bietet **Bio-Lëtzebuerg** seinen Mitgliedern eine Unterstützung für die Ver-

marktung ihrer Produkte an. Das eigene Label kann 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 möglich wird, die so gekennzeichneten Produkte zu promoten. Da nicht jeder Mitgliedsbetrieb Produkte zum direkten Verkauf hat, oder nicht auf diese Form der Kennzeichnung angewiesen ist, ist die Nutzung dieser Vermarktungsunterstützung nicht obligatorisch.

### „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*

## Aktuelle Mitglieder von Bio-Lëtzebuerg

### Gemüse / Obstbau

Adams Fränk, Ansembourg  
\*Aendekerck Raymond, Betzdorf  
Ateliers Kräizbiereg, Düdelingen  
Autisme Luxembourg, Beckerich  
+ Bio-Gärtnerei op der Schanz Altrier sàrl., Altrier  
(ein Teil ist in Umstellung)  
*Biwer Georges & Robert, Dalheim\*\**  
C.N.D.S. Les Services de l'Entraide, Troivierges  
\*CIGL-Esch "Projekt Kalendula", Esch-sur-Alzette  
CIGL-Pétange asbl, Pétange  
Co-Labor - De Grénge Kuerf, Walferdingen  
\*Forum pour l'Emploi - Am Gaertchen, Diekirch  
Haff Ditesbaach, Ettelbrück  
\*Mousel Annick, Longsdorf  
# Philipp-Rausch Sylvie, Steinsel  
\*ProActif - Am gaertchen-sud, 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  
\*Hoeser-Haff, Bergem  
\*Hoffmann Romain, Diekirch  
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  
*Keup Nicolas, Weiswampach\*\**  
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  
\* Mehlen Alex, Manternach  
+ Meyers-Weis Guy, Windhof  
*Miller-Mariany Frank, Bastendorf\*\**  
\*natur&émwelt, Kockelscheuer  
*Noesen Guy, Cruchten\*\**  
+ Schanck-Haff, Hupperdange  
\*Scharll Roland, Lellingen  
\*Schaus-Colbach Nadine, Binsfeld  
\*Schmit André, Düdelingen  
Sobral Julio, Christnach  
+ Van Dyck Serge, Leudelange  
\*Witry Pierre, Dippach

### Imker

# Bienenlehrstand, Grevis Michel, Hollenfels  
+ Collette Michel, Mertzig  
\*Dammé Roger, Bascharage  
\*Kalmes Nico, Bivange  
- SNJ Lehrbienenstand, Grevis Michel, Hollenfels  
Thiel Marc, Manternach  
+ Van der Pal-Becker Steffan, Pratz  
\*Weiler-Petit Claudine & Alain, Nothum  
# Wenkin-Grenez Chantal, Vichten

### Verarbeiter / Händler

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

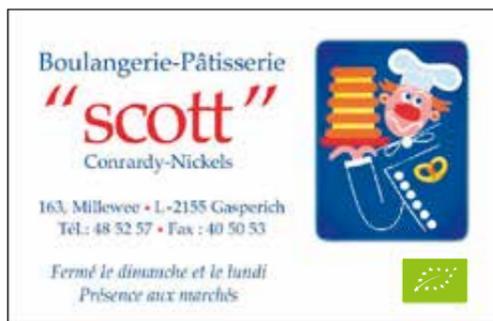
Alle hier aufgelisteten Betriebe sind Mitgliedsbetriebe von Bio-Lëtzebuerg asbl. und halten sich an die 3 zusätzlichen Anforderungen die für eine Mitgliedschaft erfüllt werden müssen.

\*\* Betriebe in Umstellung

\* Bio LËTZEUBERG Logo Nutzer

# Demeter Betriebe

+ Demeter und Bio LËTZEUBERG Betriebe





# NATURATA

Fair a kooperativ mat de Bio-Bauern

Bio  
Marché

## 1 Rollingergrund

- ✓ Bio Marché
- ✓ Bio-Metzlerei Quintus

## 2 Merl

- ✓ Bio Marché

## 3 Munsbach

- ✓ Bio Marché
  - ✓ Bio Boucherie
  - ✓ Restaurant & Catering
  - ✓ beauty & culture
- Naturkosmetik, Geschenkartikel,  
Bücher, Haushaltswaren etc.

## 4 Erpeldange

- ✓ Bio Marché

## 5 Marnach

- ✓ Bio Marché
- ✓ Bio Boucherie

## 6 Dudelange

- ✓ Bio Marché

## 7 Esch-Belval

- ✓ Bio Marché

## 8 Rollingen (Mersch)

- ✓ Bio Haff Buttek

## 9 Windhof

- ✓ Bio Haff Buttek

## 10 Howald

- ✓ Bio Marché
- ✓ Bio Boucherie



*Goûtez le bio.  
goûtez la vie!*

Äre Spezialist fir Bio- an Demeter-Liewesmëtzel

www.naturata.lu

# NATURATA

Bio genéissen

Resto  
& Café

Wir laden Sie ein, bei uns in aller Ruhe zu **frühstücken**, ein Menü aus unserem vielfältigen **Mittagsangebot** zu genießen, sich von unserer **Gebäckauswahl** verführen zu lassen, und bei einer Tasse **Tee oder Kaffee** zu entspannen, die Zeitung zu lesen, Freunde zu treffen, zu plaudern – oder einfach nur die Seele baumeln zu lassen.



**NATURATA Bio-Restaurant & Café**

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

Geöffnet: Mo - Fr: 07:30 - 18:30 Uhr | Sa: 07:30 - 17:30 Uhr