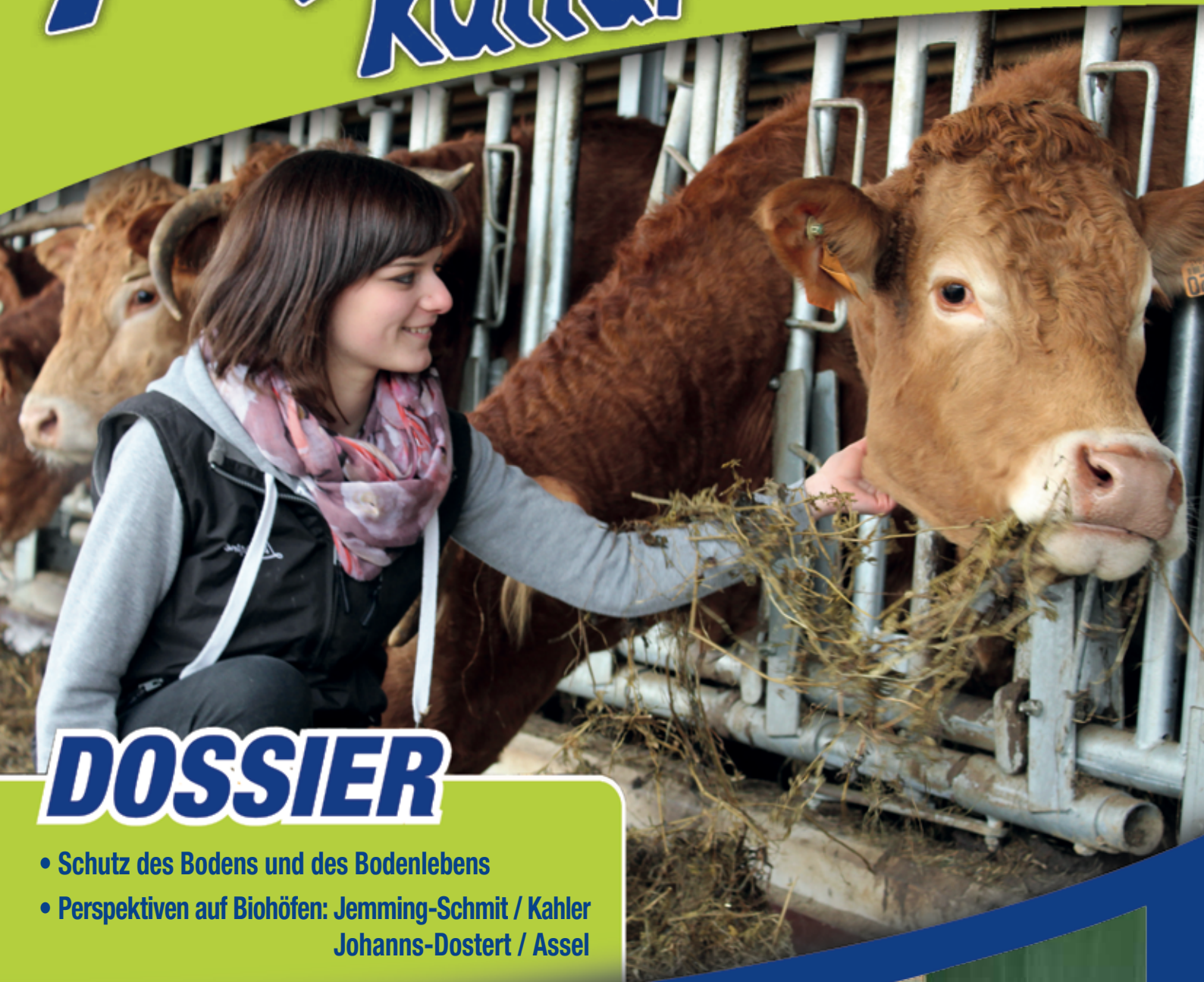


Agri- kultur

Magazin für ökologische
Agrar- & Esskultur in Luxemburg

Bio-Lëtzebuerg

Vereenegung fir Bio-
Landwirtschaft Lëtzebuerg asbl



DOSSIER

- Schutz des Bodens und des Bodenlebens
- Perspektiven auf Biohöfen: Jemming-Schmit / Kahler
Johanns-Dostert / Assel



NATURATA, BIOG, BIOGROS:
CO₂-Kompensation vor der Haustür



IBLA:
Klee gras Sortenversuch
im biologischen Anbau



**Milch und Milchprodukte
in der Ernährung!**



Joseph Wilhelm (rechts) besucht das HAND IN HAND-Projekt Natural Hand in Hand in Ecuador, hier mit Agrarberater Gabriel Vera und der Mitarbeiterin Marjanita Cordero.



RAPUNZEL

Bio-Pionier seit 1974

Faires Bio-Palmöl

Aus Respekt vor Mensch, Tier & Natur

Dieses rote Palmöl schmeckt angenehm mild und ist besonders reich an Vitamin A und Vitamin E. Es eignet sich hervorragend für exotische Gemüse- und Reisgerichte.

Unser HAND IN HAND-Partner aus Ecuador stellt dieses fair gehandelte, rote Palmöl her. Der faire Bio-Anbau garantiert einen respektvollen Umgang mit Mensch, Tier und Natur.

Für fairen Genuss!



Faires Bio-Palmöl
aus Respekt vor
Mensch, Tier & Natur

Infos: www.rapunzel.de



Wir machen Bio aus Liebe.

✓ **Erstes echtes natives Kokosöl in Europa (seit 2005)**



FRISCHER ALS FRISCH GARANTIE*

Reife Kokosnüsse werden geerntet, geschält, bei sanfter Temperatur von maximal 45°C während 24 Stunden getrocknet und direkt gepresst. *Zwischen schälen und pressen: maximal 48 Stunden frischer als frisch Garantie

- ✓ Das einzige originale native Kokosöl
- ✓ Immer in Glas verpackt, niemals in Plastik (besser für Umwelt und Gesundheit)
- ✓ 2 Jahre perfekt haltbar, sogar bei Zimmertemperatur
- ✓ Fair trade (die Familien werden nicht ausgebeutet, sondern korrekt bezahlt)



AMAN
PRANA

AUSGEGLICHENE LEBENSKRAFT



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



Luxemburgs Landwirtschaft – in welche Richtung soll sie bis 2020 gehen?

Diese Frage steht im Frühjahr 2015 wieder ganz aktuell im Raum, denn der „Plan du développement rural (PDR) 2014-2020“ ist im Februar noch nicht von Brüssel akkordiert worden und das daran anschließende Agrargesetz muss noch ausgearbeitet werden. Die Landwirte schweben bis zur Fertigstellung in einer sehr unbefriedigenden, weil unsicheren, Übergangsphase. Es gibt keinen Wirtschaftszweig, der unter solchen Bedingungen arbeiten muss.

Die Situation für die Biobauern ist ebenso ungewiss. Es wurde zwar eine substantielle Anhebung der Bioprämie vorgesehen, gleichzeitig wurden andere Maßnahmen gekürzt und in der Summe bleibt der Biolandbau finanziell nicht attraktiv genug. Die Umsetzung der Gemeinsamen Agrarpolitik ist ein ziemlich komplizierter Themenkomplex und es ist sehr schwierig diese Thematik allgemeinverständlich darzustellen. Unbestritten ist allerdings, dass die Leistungen, die der Biolandbau für die Natur und die Gesellschaft erbringt, nicht adäquat honoriert werden! Solange die Diskussion noch offen ist, setzt sich Bio-Lëtzebuerg für die faire Behandlung der Biobauern ein und kämpft für ein gleichberechtigtes Subventionsprogramm.

Wie aus dem Umweltministerium bekannt wurde, übersteigen die Kosten für die Trinkwasseraufbereitung beim Rapsanbau sogar das finanzielle Ertragspotential dieser Kultur für die Landwirte. Würde hier eine wirkliche Vollkostenrechnung erstellt werden, wäre diese Kultur nicht mehr ökonomisch, im Umkehrschluß könnte die Rentabilität biologisch erzeugter Lebensmittel aber deutlich interessanter werden. Herr Felix zu Löwenstein hat in seiner Rede anlässlich der 25-jährigen Jubiläumsfeierlichkeiten von Bio-Lëtzebuerg gesagt, dass der Biolandbau den Vergleich im Wettbewerb mit anderen landwirtschaftlichen Methoden nicht scheut. Im Gegenteil sei er überzeugt, dass bei einer vollständigen Berücksichtigung aller Kosten, also auch der externalisierten Kosten, der Biolandbau durchaus dem Wettbewerb standhalten kann.

In Luxemburg scheint dieser Zenit mittlerweile erreicht zu sein, wenn man die Wasseraufbereitungskosten als Parameter heranzieht. Bleibt abzuwarten welche Marschrichtung die Politik bis 2020 einschlagen wird.

Dani Noesen (Bio-Lëtzebuerg)

Herausgeber



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

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

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

Redaktion

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

Auflage

3.500

Erscheinungsweise

März, Juni, September, Dezember

Beratung / Koordination

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

Nachdruck

nur nach Absprache mit den Herausgebern

Vertrieb

Mit der finanziellen Unterstützung von NATURATA und Cactus.

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

Imprimé sur papier recyclé.





Côteaux Nantais

Fruchtig, französisch, biodynamisch

Fruchtig, französisch,
biodynamisch...
und exotisch!



Entdecken Sie unseren neuesten

Apibul: Apfel-Maracuja!

Als wörtliche französische
Übersetzung: Apfel-Passionsfrucht!

Sie werden den natürlichen
Apfel-Geschmack mit seiner
exotischen Maracuja-Fruchtnote lieben.

**Sehr erfrischend bei den ersten
Frühlingstemperaturen!**



Die Frühlingsfrische in 5 verschiedenen Sorten!



Mehr Produktinfos auf www.coteaux-nantais.com

Vergers des Côteaux Nantais - 3, place Pierre Desfossé - 44120 VERTOU - FRANCE
Tel. +33 (0)240 75 20 20 - contact@coteaux-nantais.com

L'agence nature - www.agence-nature.fr - Photos © Côteaux Nantais, Fotolia.fr



Die kleine Saftportion für unterwegs

Gleich mitnehmen: Unsere Fruchtsäfte
gibt es auch im praktischen 0,2l Tetra Pak
in vier verschiedenen Sorten.

www.voelkeljuice.de



Voelkel

Die Naturkostsafterei



www.biog.lu

**Produkte
von der
Bio-Bauere-
Genossenschaft
Lëtzebuerg
an vu Biogros**

- ✓ ohne Gentechnik
- ✓ ohne Pestizide
- ✓ ohne Kunstdünger

BIOG c/o Oikopolis - 13, rue Gabriel Lippmann - L-5365 Munsbach

oiko.lu



Dossier:

- Schutz des Bodens und des Bodenlebens
- Zu Besuch in Kahler auf dem Biobetrieb der Familie Jemming-Schmit
- Rezept MADELEINES, wie Manette Jemming sie macht
- Biobauer aus Überzeugung und Leidenschaft Jos Johanns aus Assel
- Rezept Zum Osterfest eine Bio-Lammkeule à la Anita Johanns-Dostert
- Biolandwirtschaft erhält Ausgleichszahlungen NATURATA, BIOG, BIOGROS: CO2-Kompensation vor der Haustür

Rückblick:

- Die betriebseigene Düngung im biologisch-dynamischen Landbau
- 25 Jahre Vermarktungsinitiativen Séance académique der OIKOPOLIS-Gruppe

IBLA:

- Klee gras Sortenversuch im biologischen Anbau

Buchtipps:

- Harte Kost
- Die Wegwerfkuh

Rückblick:

- Milch und Milchprodukte in der Ernährung!

Agenda

Bio-Lëtzebuerg

6

9

11

12

14

15

16

17

18

19

19

23



Schutz des Bodens und des Bodenlebens:

eine internationale Angelegenheit

Bisher unbemerkt vom politischen Geschehen in Luxemburg haben die Vereinten Nationen das Jahr 2015 zum „Internationalen Jahr des Bodens“ ausgerufen. Auf Betreiben der IUSS (International Union of Soil Science) und des Thailändischen Königs Bhumipol hat die FAO einen entsprechenden Antrag an die UNO gestellt. Dieser Antrag wurde im Rahmen des FAO World Council von über 160 Staaten verabschiedet. Nach Beschluß in der UN Generalversammlung bietet das „International Year of Soils 2015“ eine Plattform zur Bewußtseinsbildung für die Bedeutung des Schutzes der Böden weltweit im Sinne eines nachhaltigen Managements zur Ernährungssicherung der Menschheit, der Sicherung der Ökosystemfunktionen und im Umgang mit den Anforderungen des Klimawandels für jetzige und künftige Generationen.

Auch in Luxemburg bedarf der Boden eines besseren Schutzes. Gerade erst vor wenigen Wochen wurde bekannt, dass wir bereits 8% unserer Landesfläche für Wohnen, Industrie und Straßen versiegelt

haben, einer der höchsten Raten in der EU. Und es geht noch weiter. Es gibt also immer weniger Boden für Landwirtschaft, Gärten, Wald, etc. Hinzu kommt, dass auch der aktuell genutzte Boden z.B. in der Landwirtschaft vielfach nicht ausreichend nachhaltig genutzt wird. In unseren Klimaregionen sind die Schäden für den Laien kaum sichtbar, jedoch weisen mittlerweile auch luxemburgische Berater und Experten darauf hin, dass wir in Luxemburg ebenfalls Bodenverdichtungen, Humusreduzierung, Erosion und infolge davon eine Abnahme der naturbürtigen Bodenfruchtbarkeit feststellen.

Bodenentstehung: eine langwierige Sache

Bis Boden entstanden ist, so wie wir ihn kennen, ist einige Zeit vergangen. Verwitterungsprozesse setzen aus den Gesteinen Ionen frei, die den pflanzlichen Organismen als Nährstoffe dienen. Sterben die Pflanzen ab, werden sie von einer Vielzahl von Tieren (u.a. Regenwürmer, Schnecken, Asseln, Ohrwürmer, Springschwänze, Milben), Pilzen und Bakterien gefressen, zerkaut, verdaut und auf diese Weise zersetzt.

Aus den Produkten des Zersetzungsprozesses aller abgestorbenen pflanzlichen und auch tierischen Organismen entsteht schließlich der Humus. Ein Teil des Humus wird weiter zu Nährsalzen abgebaut, die von den Pflanzen aufgenommen werden können.

Bodenentstehung ist jedoch nicht nur durch Abbauprozesse charakterisiert, sondern ebenfalls durch Aufbauprozesse. Bedeutsame „sekundäre“ Neubildungen sind Tonminerale, Oxide, Hydroxide, Huminstoffe und Ton-Humus-Komplexe. Letztere entstehen insbesondere im Verdauungstrakt der Regenwürmer.

Für die Entstehung von 1m Bodentiefe braucht es durchschnittlich 15.000 Jahre! Das was in vielen, vielen Jahren entstanden ist, wird z.B. durch Erosion in kürzester Zeit zerstört.

Unser Boden: wenige Zentimeter von lebenswichtiger Bedeutung!

Der weitverbreitete, verantwortungslose Umgang mit unserem Boden läßt darauf schließen, dass vielen Menschen der

Massive Wassererosion an einem relativ flachen Hang: Innerhalb weniger Stunden gehen Tonnen an fruchtbarem Boden verloren.





Die Lupine, eine Leguminose und fleißiger Stickstoffsammler, hat ein tiefgreifendes Wurzelwerk und fördert damit die Bodenfruchtbarkeit und das Bodenleben

wahre Wert des Bodens nicht ausreichend bewußt ist. Unter unseren Füßen befindet sich ein unsichtbares, jedoch äußerst wichtiges Ökosystem, das zunehmend vom Menschen geschädigt oder zerstört wird. Der Boden wird - im Gegensatz zum Wasser oder zur Luft - nur indirekt wahrgenommen. Dabei leistet unser Boden einen unverzichtbaren Beitrag zu unserer Nahrungsmittelversorgung, zu der Artenvielfalt und zum Wasser- und Klimaschutz.

Böden sind die „lebende Haut“ unserer Erde!

Böden tragen beispielsweise, gemeinsam mit dem geologischen Untergrund aus dem sie entstanden sind, durch ihre Filter- und Pufferwirkung entscheidend zum Schutz des Grundwassers bei. Das versickernde Wasser passiert die verschiedenen Bodenschichten und wird dabei durch chemische und physikalische Prozesse gereinigt. Im Boden werden anorganische und organische Verbindungen fest gebunden oder umgewandelt. Auf diese Weise können Schadstoffe wie zum Beispiel Pestizide und Schwermetalle unschädlich gemacht werden, reichern sich allerdings dabei auch im Boden an. Auch eine Änderung des pH-Wertes durch saure Einträge, etwa durch sauren Regen, kann durch die Pufferfähigkeiten der Böden in gewissem Maße ausgeglichen werden.

Vom Waldboden zum Agrarboden

In der modernen Agrarwirtschaft ist uns besonders das Bewußtsein für das Bodenleben abhanden gekommen. Dabei lohnt sich wieder mal ein Blick in den Wald, dort, wo das Bodenleben doch ziemlich ungestört ist und aus dem unsere landwirtschaftlichen Böden entstanden sind. Sämtliche im Boden lebende Organismen können im Wald unter idealen Bedingungen ein Gewicht von rund 25 Tonnen pro Hektar erreichen. Diese können jährlich bis zu 15 Tonnen pro Hektar anfallende Pflanzenreste, tierische Ausscheidungen und Kadaver zu stabilem Dauerhumus verarbeiten. Wird der Wald gerodet und als Ackerland genutzt, verringert sich das Gewicht der Bodenlebewesen schnell auf vier bis fünf Tonnen pro Hektar. Dabei machen die Kleinsten, also Pilze und Bakterien, rund drei Viertel der Masse aus. Generell läßt sich sagen: Je kleiner die Lebensform um so größer ihre Anzahl.

Bakterien, Pilze, Einzeller,..... verbessern die Bodenqualität

Bakterien sind einzellige Lebewesen in der Größenordnung von wenigen Mikrometern. Was ihnen an Größe fehlt, gleichen sie jedoch durch ihre Anzahl aus. So können in einer Fingerspitze voll gesunder Erde bereits mehrere Millionen Bakterien vor-

kommen. Bodenbakterien leben vor allem in dem von Pflanzen durchwurzelten Bereich des Bodens und werden in verschiedene Gruppen unterteilt.

Die Gruppe der Zersetzer sind eine große Gruppe von Bodenbakterien, die für den charakteristischen „erdigen“ Geruch des Bodens verantwortlich sind. Sie können selbst nur sehr schwer abbaubare Bestandteile der anfallenden Streu zersetzen, wobei sie vor allem in basischen Böden aktiv sind. Daneben konsumieren sie auch einfache Kohlenstoffverbindungen, die Pflanzen über ihre Wurzeln ausscheiden. Sogenannte mutualistische Bakterien haben im Laufe ihrer langen Entwicklung Partnerschaften mit den Pflanzen entwickelt. Ein bekanntes Beispiel dafür ist die Symbiose zwischen Knöllchenbakterien und Pflanzen aus der Familie der Hülsenfrüchtler (Leguminosen).

Bei Bakterien oder Mikroben denken wir als Menschen eher an etwas Bedrohliches. Pathogene Bakterien können Pflanzenkrankheiten verursachen. Die Krankheitserreger sind immer im Konkurrenzkampf mit den „guten“ Bakterien wie Zersetzern oder Mutualisten. Die Pflanzen versuchen, durch ihre Wurzelausscheidung dieses Gleichgewicht immer zugunsten der „Guten“ zu beeinflussen.



Insgesamt stehen die Bakterien für eine bessere Bodenqualität, da sie Nahrung für höher entwickelte Lebewesen im Boden sind, organischen Abfall zersetzen, Nährstoffe im Boden halten und Schadstoffe aus dem Boden filtern.

Pilze bestehen aus winzigen Zellen, die sich zu schmalen, langen Fasern oder Strängen (Hyphen) von nur wenigen Mikrometern Durchmesser und Längen bis zu mehreren Metern ausbilden. Die Hyphen durchdringen den Boden als ein mikroskopisches Geflecht, dem sogenannten Myzel, das an verdickten Stellen an Pflanzenwurzeln erinnert. Pilze sind die dominanten Mikroorganismen in Wäldern oder in trockenen Naturräumen, während Bakterien verstärkt in landwirtschaftlich genutzten, offenen Flächen auftreten. Analog zu den Bakterien werden Pilze im Boden gemäß ihrer Funktion in Gruppen unterteilt.

Der Regenwurm: der „Star“ bei den Bodenlebewesen

Charles Darwin bezeichnete den Regenwurm als „den wichtigsten Helfer der Bauern“.

Die auf einem Hektar Boden lebenden Regenwürmer können zusammen ein Gewicht von bis zu 2500 Kilogramm erreichen. Rund 600 Tonnen Wurmlosung scheiden sie jährlich aus und die von ihnen gegrabenen Gänge können eine Gesamtlänge von rund 9000 Kilometer/ha erreichen. Kein Wunder also, daß Regenwürmer zu den wichtigsten Bodentieren gezählt werden und ihre Anzahl als Indikator für den Gesundheitszustand des Bodens gelten.

Tatsächlich sind sie die Hauptzersetzer in den meisten Lebensräumen. Die sogenannten „anektischen“ Regenwürmer graben senkrechte Gänge bis in mehrere Meter Tiefe. Sie kommen meist nachts oder wenn es feucht ist zur Nahrungssuche an die Oberfläche. Vermoderte pflanzliche aber auch tierische Reste umschließen sie fest mit ihrem Kopflappen und ziehen sie in ihre Gänge, um sie hier geschützt und in Ruhe zu verspeisen. Die sogenannten „endogäischen“ Regenwürmer graben waagrechte Gänge in der obersten Bodenschicht und pflügen diesen langsam und beständig um. Sie sind sehr blaß gefärbt, da sie nur selten an die Erdoberfläche kommen.

Im Darm der Regenwürmer werden Bodenteilchen, organische Substanz und Mikroorganismen regelrecht durchmischt. Die Zersetzung der organischen Substanz wird entsprechend forciert. Dies geschieht auch noch, nachdem das Gemisch als Wurmlosung abgegeben wurde. Weiter verbessern Regenwürmer die Qualität eines Bodens, in dem sie dessen Stabilität, Porosität und Fähigkeit Wasser zu speichern deutlich verbessern. Für Pflanzenwurzeln sind die mit Wurmlosung ausgekleideten Gänge ein gedeckter Tisch mit reichlich Wasser und Nährstoffen.

Wir sehen, dass der Boden ein komplexes System ist und noch viele Geheimnisse in sich trägt. Auch wenn wir noch nicht alles erklären können: Das Bodenleben arbeitet für uns. ■

Quellenangaben beim Autor erhältlich.

Raymond Aendekerk, IBLA

Fotos: Steffi Zimmer, Raymond Aendekerk

Der Regenwurm macht nie Ferien und streikt nie. Er ist der fleißigste Helfer des Bauern.



„Es kommt nicht darauf an, wieviel man macht, sondern wie gut man es macht“

Zu Besuch in Kahler auf dem Biobetrieb der Familie Jemming-Schmit

Nach dieser Maxime wird in Kahler auf dem Betrieb der Familie Jemming-Schmit gearbeitet.

Gerade Tochter Lynn betont immer wieder, dass Qualität vor Quantität kommt, und dass daraus auch ein positives Betriebsergebnis entsteht, ohne ständig dem Irrglauben des „wachsen müssen“ nachzulaufen. Lynn hat gerade die Ackerbauschule abgeschlossen und hat ein landwirtschaftliches Studium begonnen, da sie sich noch nicht ausreichend informiert fühlt, um den Betrieb zu übernehmen. Sie möchte noch mehr Lernen, um ihrem Qualitätsanspruch gerecht zu werden. Auch möchte sie noch neue Standbeine für den Familienbetrieb finden, damit sie in Zukunft auch mit einem kleinen Betrieb erfolgreich sein kann.

Es ist schön auf Biobetriebe zu kommen, wo die Hofnachfolge gesichert ist und ein derartiges Engagement vorzufinden ist.

Die Tiergesundheit steht für die Familie an allererster Stelle und sie sind stolz, dass sie nicht oft den Tierarzt im Stall

brauchen. Umso ärgerlicher ist es für sie, wenn sie Tiere konventionell verkaufen müssen. Die Schwierigkeit beim Absatz des Biofleisches ist in erster Linie ein strukturelles Problem, das in naher Zukunft gelöst werden muss, insbesondere im Sinne der Tiere und der Konsumenten.

Wir haben Jean-Marie Jemming nach seiner persönlichen Geschichte im Biolandbau befragt.

Bio-Lëtzebuerg: Wie kam es dazu, dass Sie Ihren Betrieb auf Biologische Landwirtschaft umgestellt haben?

Jean-Marie Jemming: Ich war nie ganz zufrieden, mit der Handhabung der Pflanzenschutzmittel auf meinem Betrieb und habe deshalb nur das Nötigste gespritzt. Dabei habe ich mich immer für Innovationen und Alternativen interessiert und kam 2009 schließlich mit einem Biobauern in Kontakt, der mir die nötige Hilfestellung und die Kontakte zur Bioberatung verschaffte. So



Familie Jemming-Schmit

Betriebs-Steckbrief

● Familie

Marie-Antoinette, Jean-Marie, Bob, Pol und Lynn Jemming-Schmit
8, rue Principale - L-8376 Kahler
Tel : 380 646 Fax : 26 375 116
e-mail: jjemming@pt.lu

Acker- und Grünland, Mutterkuhhaltung, Legehennenhaltung

● Bedingungen:

310 m über NN
800 mm Jahresniederschlag
Überwiegend Lehm Boden

Insgesamt 31 ha Nutzfläche, davon
Ackerland: 11 ha
Grünland: 20 ha

● Fruchtfolge

Kleegras / Kleegras / Kleegras / Brotweizen
Hafer / Dinkel

● Tierbestand:

32 Mutterkühe der Rasse Limousin
mit 38 Tieren in der Nachzucht
550 Legehennen

● Vermarktung ab Hof:

Täglich frische Eier unter dem Eigennamen
„Eggs und Hopp“
Rindfleisch auf Anfrage



war der Schritt zur Umstellung schnell vollzogen. In der Umstellungszeit gab es allerdings noch viele Fragen, die mich auch unsicher machten. Z.B. die Frage, ob das unter biologischen Bedingungen erzeugte Futter ausreichen würde, um die Tiere zu ernähren. Im Endeffekt wurde durch Kleeuntersaaten im Ackerbau und durch gezieltes Weidemanagement genügend Futter für alle Tiere produziert, aber am Anfang gab es da schon einige Ängste. Besonders hilfreich war für mich der Kontakt mit anderen Biobauern, sodass man sich gut austauschen konnte. Man hilft sich gegenseitig und das gibt Sicherheit in den eigenen Betriebsentscheidungen. Viele Resultate zeigen sich erst später. Z.B. haben wir auf der Weide mittlerweile hohe Kleeanteile und die drücken den Ampfer einfach weg. Das Ampferproblem auf der Weide hat sich in dem neuen Weidesystem selbsttätig gelöst.

Bio-Létzebuerg: Die Tierhaltung ist Ihnen sehr wichtig. Wo liegt Ihr Hauptaugenmerk?

Jean-Marie Jemming: Die Tierzahl ist auf unserem Betrieb überschaubar, da ist der Krankheitsdruck auch nicht so hoch. Dennoch legen wir großen Wert darauf, dass sich die Tiere wohl fühlen und gesund sind. Wir haben in unserer Mutterkuhherde keine Probleme mit den Hörnern. Die Tiere haben ihre Rangord-

nung festgelegt und unser Stall ist so konzipiert, dass sich die Tiere immer aus dem Weg gehen können; auch der Auslauf ist als Rundweg angelegt, so dass die rangniederen Tiere nicht damit rechnen müssen, verletzt zu werden. Das funktioniert sehr gut. Für uns ist es auch wichtig, dass unser Betrieb und unsere Tiere immer vorzeigbar sind. Wir freuen uns, wenn die Menschen beim Einkauf auf dem Hof auch gerne einen Blick in die Stallungen werfen möchten. Das sollte auf jedem Betrieb jederzeit möglich sein, denn der ordentliche Betrieb ist auch gleichzeitig die Visitenkarte des Betriebes. Das gilt natürlich auch für unseren Hühnerstall. Da wir jeden Tag die Eier aus den Nestern nehmen, sind unsere Tiere Besuch gewohnt und sehr zutraulich.

Bio-Létzebuerg: Und wie geht es in Kahler auf dem Betrieb weiter? Was gibt es für Pläne?

Jean-Marie Jemming: Meine Tochter möchte den Betrieb gerne übernehmen. Sie ist sehr an der Limousinzucht interessiert und wird diesen Bereich ein wenig ausbauen. Da sie jetzt noch studiert ist hier alles offen und wir lassen ihr da freie Hand. Lynn hat aber nicht alleine Interesse am Betrieb. Meine beiden Söhne helfen auch immer tatkräftig mit. Bob, der sich für die maschinellen Feldarbeiten

begeistert, könnte sich vorstellen mit Lynn den Betrieb weiter zu führen.

Wir konzentrieren uns in erster Linie auf die Ab-Hof-Vermarktung. Meine Frau und mein Sohn Pol sind da sehr kreativ, z.B. in der Vermarktung der kleinen Eier. Wir haben auch einen neuen Eierkarton entworfen „Eggs und Hopp“, der dynamisch und poppig rüberkommt. Momentan denken wir daran auch hausgemachte Produkte zu verkaufen, das ist aber noch in den Anfängen.

Es ist uns wichtig unseren Kunden, also den Menschen mit denen wir in direktem Kontakt stehen, zu vermitteln, dass gesunde Lebensmittel aus einem gesunden Boden über gesundes Futter und gesunde Tiere entstehen. Es wird heutzutage gerne vergessen, dass wir in einem Kreislaufsystem leben, dessen Fundamente die gesunde Erde und das lebendige Wasser sind. Ich sehe es als meine Aufgabe als Landwirt, diese Fundamente auch noch für meine Kinder und Kindeskiner zu erhalten. Die Zufriedenheit, die ich durch meine Arbeit erhalte, kann ich mit meinen Produkten an meine Kunden weitergeben. Und das positive Feedback unserer Kunden beweist mir, dass ich auf dem richtigen Weg bin. ■

*Dani Noesen, Bio-Létzebuerg
Fotos: Julie Mousel*

Tochter Lynns Leidenschaft ist die Limousinzucht.



Rezept: MADELEINES, wie Manette Jemming sie macht.

4 Eier | 250g Zucker | 250g Mehl | 250g Butter
1-2 Päckchen Vanillezucker.

Man nimmt Zucker und Mehl zusammen und wärmt beides unter Rühren in der zum Teig bestimmten Schüssel, bis die Mischung lauwarm ist. Dazu stellt man die Schüssel über warmes Wasser. Nun fügt man nach und nach 3 Eier hinzu und verrührt während 10 Minuten, lässt 10 Minuten warm stehen, gibt das 4. Ei hinzu und rührt 5 Minuten. Nun mengt man die leicht geschmolzene Butter unter den Teig und lässt diesen 1 Stunde kühl stehen. Dann füllt man ihn in mit Fett bestrichene Madeleine-Formen, die mit Mehl bestreut worden sind und bäckt bei starker Hitze.

Rezept Kochbuch Ketty Thull



Manette Jemming-Schmit „Eggs & Hopp in die Madeleines“.



Die Madeleines
passen
hervorragend zu
einem Heißgetränk.



NATURATA
BIOKULT SEIT 1976

Vegane Würze aus der Tube

Vegane Remoulade und Mayonnaise gibt es bei Naturata in bester Demeter-Qualität und ohne tierische Zutaten.

Praktisch portionierbar in der hygienischen Tube sorgen die naturbelassenen Würzen in zahlreichen Rezepten für den gewissen Kick.

Biobauer aus Überzeugung und Leidenschaft

Jos Johanns aus Assel

Jos Johanns aus Assel ist überzeugter Biobauer. Für ihn war schon ganz früh klar, dass er sich dem Diktat der Agrarindustrie nicht unterwerfen wollte. Zusammen mit seiner Frau Anita und Sohn Tom bewirtschaftet er 40 ha Land in Assel bei Bous. Von diesen 40 ha sind 10 ha Ackerland, der Rest ist Dauergrünland. Die Ackerfrüchte werden, gemäß dem Kreislaufgedanken, im Betrieb zur Tierfütterung eingesetzt. Dazu werden Weizen, Gerste, Hafer und Erbsen angebaut. Im letzten Jahr lagen in Assel auch ein Teil der Bio-Versuchsfelder, die die IBLA im Rahmen des nationalen Bio-Aktionsplanes durchführt. Die Verwertung des Grünlandes erfolgt mit Hilfe einer 90-köpfigen Mutterschafherde der Rassen Schwarzkopf, Suffolk und einigen Merinoschafen. Seit 2014 leben auch 10 Angus Mutterkühe mit ihrem Nachwuchs auf dem Betrieb der Familie Johanns. Mit diesem Viehbesatz ist die Nutzung der Flächen optimal möglich, auch unter dem Aspekt der verfügbaren Arbeitskapazitäten.

Wir haben den Mitgliedsbetrieb von Bio-Lëtzebuerg, der seit 2007 biologisch bewirtschaftet wird, besucht und wollten erfahren, wie Familie Johanns den Betriebsalltag meistert und welche Entwicklungschancen sie für ihren Betrieb sieht.

Bio-Lëtzebuerg: Sie arbeiten seit dem Jahr 2007 zertifiziert biologisch auf ihrem Hof. Was hat Sie damals zu diesem Schritt bewogen?

Jos Johanns: Die Maxime in der Landwirtschaft lautete ständig: Du musst mehr machen, um rentabel zu sein. Dadurch erhöht sich vielleicht der Umsatz, aber nicht der Gewinn. Das Diktat der Industrie auf die Betriebsmittel und die Erzeugerpreise, wollte ich nicht länger mitmachen. Ich wollte unabhängig sein. Schließlich habe ich schon immer extensiv gewirtschaftet, so dass der Schritt zur biologischen Bewirtschaftung für mich gar nicht groß war. Ich habe mich informiert und durch den Kontakt mit anderen Biobauern erhielt ich so viel Zuspruch, dass ich unseren Betrieb umgestellt habe. In unserem

direkten Umfeld hatte ich auch keine Akzeptanzprobleme. Man respektiert die Arbeitsweise des anderen und kann miteinander reden und diskutieren. Mir ist aufgefallen, dass wir mit unseren Versuchsfeldern viel positives Feedback erhalten haben. Das war eine gute, eben anschauliche, Werbung für den Biolandbau.

Bio-Lëtzebuerg: Die Umstellung war der erste Schritt. Wie hat sich der Betrieb in den letzten Jahren dann weiterentwickelt?

Jos Johanns: Wir haben mit 20 ha angefangen und bewirtschaften heute 40 ha. Genutzt wird das Grünland hauptsächlich von unseren Schafen und seit dem letzten Jahr von einer 10-köpfigen Angusherde. Wir legen großen Wert darauf, dass wir genug Zeit für unsere Tiere haben. Sie sind alle sehr gut zu händeln und zutraulich. Wir erkennen sehr früh, ob etwas los ist, z.B., ob ein Tier lammen wird. Insbesondere in der



Zwei Mal täglich wird der Angusherde frisches Heu und Silage angeboten.





Der Lämmerkindergarten ist gut besucht.

Lammzeit muss man sich mehr Zeit nehmen um die Tiere zu beobachten. Die Arbeit mit den Tieren macht uns viel Freude und deshalb wollen wir auch nicht zu groß werden, damit wir eben genug Zeit für alles haben. Ein weiterer wichtiger Punkt ist die Tiergesundheit. Wir haben ein durchdachtes Weidemanagement mit dem wir sehr gute Erfahrungen gemacht haben. Wir können den Parasitendruck dadurch bei unseren Tieren gering halten, indem wir die Weiden wechseln und auch zwischen Schnitt- und Weidenutzung abwechseln. Wir behandeln die Tiere also

nur noch, wenn es wirklich nötig ist und es funktioniert gut. Auch im Pflanzenbau habe ich interessante Beobachtungen gemacht: Im letzten Jahr, als der Krankheitsdruck im Getreide witterungsbedingt sehr hoch war, ist mir aufgefallen, dass unsere Gerstenbestände sehr gesund waren. Da wurde mir klar, dass dies mit unserer

Wirtschaftsweise zusammenhängen muss. Die Pflanzen bleiben gesund, weil sie in einem gesunden und fruchtbaren Boden wachsen. Wir düngen nur organisch und die breite Fruchtfolge erhält die einzelne Kultur einfach vitaler. Das hat mir sehr gut getan, auch die Früchte

Des Schäfers ganzer Stolz.



Betriebs-Steckbrief

● Familie

Anita, Jos und Tom Johanns-Dostert
2, rue de Rolling
L-5402 Assel
Tel.: 23 69 85 20
Gsm: 621 374 758

● Grünland: 30 ha

● Ackerland: 10 ha, davon 2,5 ha Versuchsflächen

● Fruchtfolge

Kleegras / Klee gras / Winterweizen / Wintergerste
Hafer / Erbsen / Wintergerste o. – weizen

● Tierbestand:

90 Mutterschafe mit Nachzucht und Widder, überwiegend die Rasse Schwarzkopf, aber auch Suffolk und Merino
10 Mutterkühe mit Nachzucht und Stier der Rasse Angus

Fleischverkauf ab Hof nach Absprache möglich.

unserer Arbeit zu sehen. Doch zurück zur Entwicklung unseres Betriebes: Seit klar ist, dass unser Sohn Tom den Betrieb übernehmen wird, haben wir in einen neuen Stall investiert. Hier ist das Arbeiten leichter und die Tierkontrolle sehr übersichtlich. Wir haben auch noch andere Ideen. Wir würden uns gerne an der Putenmast versuchen, das schwebt uns schon länger vor. Vielleicht gehen wir das demnächst mal an. Mit dem neuen Stall sind wir vorerstmal gut für die Zukunft ausgerüstet.

Bio-Lëtzebuerg: Das klingt ja sehr positiv. Aber wo liegen denn die Schwachstellen?

Jos Johannis: Die sind schnell gefunden. Das Hauptproblem, mit dem wir zu tun haben, ist die Fleischvermarktung. Wir können zwar einen Teil unserer Tiere auch als Biotiere vermarkten, die meisten Tiere muss ich aber leider konventionell vermarkten. Der Händler ist darüber nicht böse, aber ich würde schon lieber alle Tiere auch biologisch vermarkten. Der Ausbau der Selbstvermarktung ist absolut unrentabel für mich, da die Kosten zur Errichtung von Kühlraum, Verschneiderraum etc. einfach zu hoch sind. Es wäre schön, wenn wir zukünftig in der Biofleischvermarktung mehr Möglichkeiten hätten.

Bio-Lëtzebuerg: Wenn Sie die aktuelle Situation in der Landwirtschaft betrachten, welche Chancen sehen Sie, damit sich der Biolandbau weiter etablieren kann?

Jos Johannis: Die Entscheidung zum Biolandbau muss aus der Überzeugung

heraus gefällt werden. Insbesondere die Junglandwirte sind in ihrer Denkweise zu stark auf Ertrag und Leistung ausgerichtet. Wenn die jungen Leute die Betriebe übernehmen, dann ist das elterliche Denken auch häufig noch maßgebend und unter dem Druck von außen, ist es für die jungen Leute schwierig, an die Motivation für den Biolandbau zu kommen. Meiner Meinung nach, müsste in der Ausbildung mehr Wert auf biologische Methoden gelegt werden. Biolandbau muss schon in der Landwirtschaftsschule bereits eine zentrale Rolle spielen. Auch denke ich, dass unser Fördersystem den Biolandbau

einfach nicht genügend unterstützt. Landwirtschaft ohne Prämien geht nicht, aber dann sollte der Biolandbau wenigstens richtig gefördert werden, damit er auch interessant ist.

Die Umstellung war für mich nicht schwierig und wenn ich noch einmal vor der Entscheidung stehen würde, würde ich es wieder so machen. ■

*Daniela Noesen, Bio-Lëtzebuerg
Fotos: Julie Mousel*



Auch im Winter können die Schafe auf die Weide.

Rezept: Zum Osterfest eine Bio-Lammkeule à la Anita Johannis-Dostert



Man nehme:

Eine Bio-Lammkeule aus Assel und spicke sie ordentlich mit Knoblauchzehen. (Wer Knoblauch nicht gerne isst, kann die Zehen nach dem Braten wieder entfernen.) Dann reibe man die Keule mit Senf ein und würze nach eigenem Geschmack mit Pfeffer, Salz, Thymian, Rosmarin, Frühlings- und Sommerkräutermischung.

Danach geht die Keule für ca. 2h bei 140-160°C in den Ofen. Je länger die Keule bei geringer Temperatur brät, umso saftiger wird sie. Die Keule regelmäßig mit einem Fond übergießen, der zu gleichen Teilen aus Wasser und Elbling, abgeschmeckt mit Gemüsebrühwürfel, besteht.

Ist die Keule fertig, wird die Bratsauce mit einer Mehlschwitze angedickt und mit einem Schuss Rotwein und Sahne abgeschmeckt.

Anita Johannis-Dostert serviert Ihren Lieben die Bio-Lammkeule mit Rotkohl und Spätzle.

Guten Appetit!

Biolandwirtschaft erhält Ausgleichszahlungen

NATURATA, BIOG, BIOGROS: CO₂-Kompensation vor der Haustür

Mit einer Schecküberreichung hat die OIKOPOLIS-Gruppe Ausgleichszahlungen für den Energieverbrauch geleistet, den ihre Betriebe im Berichtsjahr 2013 verursacht haben. Die Höhe der freiwilligen Kompensationszahlungen bemaß sich, wie bereits im Vorjahr, an der Gesamtmenge der durch die Unternehmenstätigkeit bedingten Treibhausgas-Ausstöße: 20 Euro je Tonne Kohlendioxid-Emission. So wurden aus 1.169 Tonnen CO₂-Äquivalent 23.379 Euro, die zu gleichen Teilen an das Institut für Biologisches Landbau an Agrarkultur Luxemburg a.s.b.l. (IBLA), den Verein Bio-Lëtzebuerg und die Landwirtschaftliche Sektion des Schweizer Goetheanums, eine wissenschaftliche Einrichtung zur Förderung der Demeter-Landwirtschaft, gespendet wurden. Änder Schanck, Vorstandsvorsitzender der OIKOPOLIS-Gruppe betont: „Wir wollen mit unseren Ausgleichszahlungen auch Projekte im Einzugsbereich unserer Unternehmensaktivitäten unterstützen. Die Biolandwirtschaft trägt auf vielfältige Weise zur Verbesserung unserer Umgebungsqualität bei: Boden, Grundwasser, Luft, Flora und Fauna profitieren von ihr – und das kommt uns allen zugute.“ ■



Roland Majerus (NATURATA, 1.v.l.) und Änder Schanck (OIKOPOLIS-Gruppe, 1.v.r.) bei der Schecküberreichung an die Teams von IBLA und Bio-Lëtzebuerg. Stellvertretend für diese nahmen IBLA-Direktor Raymond Aenderk (2.v.l.) und Daniela Noesen, die Direktorin von Bio-Lëtzebuerg (2.v.r.) die Spenden zugunsten der Luxemburger Biolandwirtschaft entgegen.

15



Moringa hilft!

Public Private Partnership in Afrika

Unser Moringa kommt aus einer Initiative der **Gesellschaft für Internationale Zusammenarbeit**, der **africrops! GmbH**, der **malawischen Treecrops** und natürlich der **Govinda Natur GmbH**. Die Kleinbauern in Malawi werden beim Anbau und der Verarbeitung von Bio-Moringa als Nahrungsquelle unterstützt. Mit jedem Kauf unserer Moringaprodukte helfen auch Sie im Kampf gegen die Mangelernährung der Bevölkerung und gegen ernährungsbedingte Fehlentwicklungen bei Kindern.



FAIR
& SOZIAL



ÖKO
LOGISCH!



INN
OVATIV

www.govinda-natur.de

Vielen Dank!

Die betriebseigene Düngung im biologisch-dynamischen Landbau

Seminar der Fachgruppe Demeter auf dem Kass-Haff

Am 27. November trafen sich Demeter-Landwirte und Interessierte um zusammen mit Martin von Mackensen, dem Leiter der Fachschule für biologisch-dynamischen Landbau auf dem Dottenfelderhof (D), an den Grundlagen der Düngung mit Hilfe der Angaben Rudolf Steiners aus dem Landwirtschaftlichen Kurs zu arbeiten.

Dabei konnten nicht immer offensichtliche Zusammenhänge verdeutlicht werden. Zuerst beschäftigten wir uns mit den unterschiedlichen Mistqualitäten der landwirtschaftlichen Nutztiere und die damit verbundenen Wirkungen auf Boden und Pflanze. Dann schauten wir auf die

spezifische Situation eines Betriebes, die zu allererst bestimmt wird von den atmosphärischen und den physischen Bedingungen, dann von den vorhandenen und angebauten Pflanzen und deren Wachstum, den Tieren (vom Regenwurm bis zur Kuh) und zuletzt auf den Impuls, der die zukünftige Entwicklung anstoßen kann. In Bezug auf die Düngung kann man dann finden, dass man im Boden Kalk und Kiesel auf stoffliche Art in ein fruchtbares Gleichgewicht lenken kann, für eine optimale Nährstoffaufnahme ist bei den Pflanzen eine große Wurzelmasse unentbehrlich. Um einen wirkungsvollen Mist zu erhalten, braucht es möglichst

gute Bedingungen für die Tiere. Eine ehrfürchtige Haltung gegenüber dem „Düngergeschenk“ kann ein Teil der Düngerpflanze sein. Bei Mangelsituationen können z.B. Stoffe in grober Form in den Dünger eingebracht werden und durch die Kompostierung den Pflanzen in einer ihnen gemäßen Form zur Verfügung gestellt werden. Durch die Anwendung der biologisch-dynamischen Präparate kann Neues sich entwickeln. Als Satz zum Nachdenken und Meditieren bekamen wir mit: „Das Ich erhält Wesen und Bedeutung von dem womit es sich verbindet.“ ■

Anja Staudenmayer, Bio-Lëtzebuerg

25 Jahre Vermarktungsinitiativen

Séance académique der OIKOPOLIS-Gruppe



Am 2. Dezember hatte die OIKOPOLIS-Gruppe Biobauern, Aktionäre, Mitarbeitende und Wegbegleiter in den Kinneksbond nach Mamer geladen, um das Jubiläumsjahr „25 Jahre Bio-Vermarktungsinitiativen BIOG, NATURATA und OIKOPOLIS“ feierlich abzuschließen. Unter den Rednern waren die Minister Carole Dieschbourg und Fernand Etgen, Gastreferent war Ueli Hurter, Schweizer Landwirt und Co-Leiter der Landwirtschaftlichen Sektion der Hochschule für Geisteswissenschaft am Goetheanum. So gab es vor den vielfältigen Bio-Häppchen und –Pättchen (Catering: NATURATA Bio Resto) auch Geistesnahrung in Form gehaltvoller Reden.

Darin ging es u.a. darum, wie BIOG & Co seit den Gründerjahren 1988/89 den Absatz heimischer Bio-Erzeugnisse entwickeln konnten. Aber auch das assoziative Wirtschaften unter dem Dach des OIKOPOLIS-Netzwerks wurde gewürdigt. Ueli Hurter bezeichnete die OIKOPOLIS-Initiativen wegen ihres partnerschaftlichen Handelns sogar als „Leuchtturmprojekt“,



Freuten sich über das Jubiläum (v.l.n.r.): Marc Emering, Claude Turmes, Fernand Etgen, Carole Dieschbourg, Ueli Hurter, Änder Schanck, Roland Majerus, Tom Kass

appelliert aber auch für einen „contrat social“ zwischen Landwirtschaft und den vielen landwirtschaftsfernen Menschen unserer Gesellschaft. Umweltministerin Dieschbourg bekräftigte: „Wer Utopie sät, kann Realität ernten“. Dies gilt sicher

auch für die Vision von BIOG-Präsident Marc Emering: „Bio wird immer noch als Nischenproduktion gesehen. Aber auch wir wollen groß werden, und das heißt: wir können ein Land ernähren!“ ■

IBLA - Klee gras Sortenversuch im biologischen Anbau

Die biologische Milchviehhaltung ist bestrebt möglichst Futterautark zu sein. Futterleguminosen stellen häufig dabei die Basis der Winterfuttermittelsversorgung sowie die wichtigste N-Quelle da. Zusätzlich spielen Futterleguminosen in der Fruchtfolge eine große Rolle, da diese dem Boden Stickstoff zuführen sowie die CO₂ Bindung durch eine Humusanreicherung des Bodens fördern. Der Anbau von Klee gras als Teil der Fruchtfolge kann daher zu einem gesunden und fruchtbarem Boden beisteuern, wie auch die Futterautarkie des Hofes steigern.

Eine Untersuchung auf diesem Gebiet wurde bis jetzt in Luxemburg noch nicht durchgeführt, deshalb ist das Ziel dieses Klee grasversuchs 11 Klee gras-Mischungen im biologischen Anbau in Luxemburg auf ihre Futterqualität und Futterertrag, sowie

auf ihren Vorfruchtwert zu prüfen, um aussagekräftige Empfehlungen in punkto Klee gras-Mischungen geben zu können.

Um zuverlässige Aussagen über die Eignung einzelner Sorten ableiten zu können, bedarf es mindestens den Durchschnittswert der Ergebnisse von drei Versuchsjahren. Da es sich hier um das erste Versuchsjahr handelt, konnten noch keine Sortenempfehlungen gegeben werden. Allerdings zeigte sich, dass die Energiegehalte und die Verdaulichkeit der einzelnen Mischungen zwar variieren, aber alle Mischung gute Futterqualitäten aufweisen.

Bei zwei Feldbegehungen wurden die Ergebnisse des ersten Versuchsjahres einem interessierten Fachpublikum vorgestellt. ■

Hanna Heidt, IBLA
Fotos: Julie Mousel



Der Unkrautdruck im Klee gras hielt sich in Grenzen.

Auch bei der zweiten Feldbegehung wurde rege über die Beschaffenheit der verschiedenen Sorten diskutiert.



Buchtipps



Stefan Kreutzberger, Valentin Thurn

Harte Kost

Wie unser Essen produziert wird – Auf der Suche nach Lösungen für die Ernährung der Welt

Kein Brot für die Welt.

Die Weltbevölkerung wird bis 2050 auf fast zehn Milliarden Menschen anwachsen. Um sie zu ernähren, müssen wir 70 Prozent mehr Lebensmittel produzieren, prophezeien die Agrarkonzerne. Und das gehe nur mit mehr Chemie, mit Gentechnik und Massentierhaltung. Aber ist das wirklich der einzig gangbare Weg? ■

(Quelle: <http://www.randomhouse.de/Paperback/Harte-Kost/Stefan-Kreutzberger/e463604.rhd>)



Tanja Busse

Die Wegwerfkuh

Wie unsere Landwirtschaft Tiere verheizt, Bauern ruiniert, Ressourcen verschwendet und was wir dagegen tun können.

Sie nennen es Effizienz – doch in Wahrheit ist es ein System gigantischer Verschwendung.

Die deutsche Landwirtschaft produziert immer mehr Milch, Fleisch und Eier in immer kürzerer Zeit. Die Effizienz scheint ihr bestes Argument zu sein. Nur mit den Methoden der Agrarindustrie könne man neun Milliarden Menschen ernähren, behaupten deren Anhänger. ■

(Quelle: <http://www.randomhouse.de/Paperback/Die-Wegwerfkuh/Tanja-Busse/e462177.rhd>)

demeter - Gärtnerei
Hugo KRIJNSE LOCKER
 36, rue de Kehlen / L- 8235 MAMER
Ganzjähriger Verkauf von OBST und GEMÜSE
 aus eigener  Produktion

bzw. Zu- und Verkauf in den Wintermonaten von BIO-Produkten

Die Produkte sind erhältlich:

- im Naurata-Röllingergrund
- Freitag abends auf den Märkten Mamer oder Strassen von 16.00 bis 19.00 Uhr
- auf dem Luxemburger Wochenmarkt Mittwochs und Samstags von 7.00 bis 12.00 Uhr

hugo.krijnse.locker@internet.lu



Boulangerie-Pâtisserie
"scott"
 Conrardy-Nickels

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

Fermé le dimanche et le lundi
Présence aux marchés




Milch und Milchprodukte in der Ernährung!

Notwendig, wertvoll oder entbehrlich?

Zu diesem Thema referierte Frau Dr. Petra Kühne am 28. und 29. Januar vor jeweils 20-30 Teilnehmern in Munsbach. Dr. Kühne ging auf die Bedeutung und Geschichte der Milch, den Umgang mit den Nutztieren, sowie den Stellenwert der Milch in den verschiedenen Kulturen ein. Nach den anthroposophischen Hintergründen hat Dr. Kühne die Themen Milchproduktion, -Qualität, Aufbereitungsmöglichkeiten, Unverträglichkeiten und Konsum angesprochen. Einige Fakten aus den Vorträgen:

Europäer können Laktose (Milchzucker) gewöhnlich ohne Probleme im Dünndarm verdauen. Hierzu wird das Enzym Laktase benötigt, es spaltet den Milchzucker in seine beiden Bestandteile Glucose (Traubenzucker) und Galaktose (Schleimzucker). Fehlt dieses Enzym kommt es zur Unverträglichkeit von Milchprodukten. Jedoch können Betroffene oftmals verschiedene Sorten von Hartkäse

genießen, da diese keine, oder fast keine Laktose mehr enthalten. Diese wurde bei der Reifung umgesetzt.

Milch ist ein substanzielles Lebensmittel für Kinder. Galaktose ist für die Entwicklung des Gehirns und das Wachstum essentiell! Es gibt Hinweise, dass Rohmilch sogar gesundheitsförderlich und Asthma bei Kindern verhindern kann.

Erwachsene können bis zu 400 ml Milch bzw. Milchprodukte pro Tag zu sich nehmen, unter der Voraussetzung, dass sie Milch vertragen.

Milch ist nicht gleich Milch! Man sollte vorzugsweise auf die weitestgehend unbehandelten und hochwertigen (mind. Fettgehalt von 3.5%), wenn möglich Bio-Produkte zurückgreifen. ■

Julie Mousel, Bio-Lëtzebuerg asbl.
Foto: Julie Mousel



Frau Dr. Petra Kühne referierte am 28. und 29. Januar in Munsbach.

www.biog.lu

Mir wëllen natierlech virukommen



BIOG Bio-Bauere-Genossenschaft Lëtzebuerg



Im WENIGER

offenbart sich das Meisterwerk:
grüner Tee – sonst nichts.

Aber was für einer!

Dieser spritzige Grüntee
aus Korea ist einer von 140
Tees aus unserem Hause.

Sie erhalten ihn im Bioladen
und auf shop.lebensbaum.de.



Auf dem MEER

reist unser Tee bis nach
Deutschland. So ersparen
wir ihm abrupte Klima-
wechsel und der Atmosphäre
unnötige Schadstoffe.
Und so tut er allen gut:
Ihnen, der Umwelt,
unserer Zukunft.



FEINSTE BIOQUALITÄT SEIT 1979



demeter
biologisch-dynamisch

Schanck-Haff

Hëpperdang
biologisch-dynamische Landwirtschaft seit 1980

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

NATURATA
Fair & kooperativ mit den Bauern

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

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

Sonnen-Hoffmann

MAISON FONDÉE EN 1872

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

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

Quoi de n'œuf ?

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

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

Nos élevages

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

Nos produits

• Les œufs de la classe A

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

• Les œufs de la classe B

Sur plateaux de 30 œufs pour boulangers et transformateurs.

• Les poules de réformes congelées

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

Les fiches techniques sont disponibles sur demande.

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



BIO-OVO

L'ŒUF BIO
DAS BIO-EI

Communauté de producteurs d'œufs bio
Luxembourg • Grande Région

BIO-OVO S.A.

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

bio-ovo.lu

info@bio-ovo.lu



LU-BIO-04

Partenaire de



Verantwortung leben. Genuss schaffen.



Voller Genuss für alle – Lammsbräu Glutenfrei

Beim feinherben Lammsbräu Glutenfrei kommt der glutenempfindliche Bierliebhaber in den vollen Genuss echten Biergeschmacks. Schlank wie ein Pils, mit ausgeprägter Hopfennote ist es vollmundig und süffig. Im Glas thront der feinporige, schneeweiße Schaum auf dem strohgelben, leuchtend-glänzenden Glutenfrei.

Aus Gerstenmalz gebraut wird dem Produkt nachträglich mit einem innovativen Verfahren schonend das Gluten entzogen.

So kommen endlich auch Menschen mit Glutenunverträglichkeit in den Genuss dieser Geschmacksfülle.

www.lammsbraeu.de



DE-ÖKO-001



DE 012-001



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

13, rue Gabriel Lippmann • L - 5365 Munsbach

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

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



L'art du bon Pain



LU-BIO-04

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

www.biobaeker.lu

Aktuelle Mitglieder von Bio - Lëtzebuerg



Gemüse / Obstbau

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

Brennerei

Bertrand-Graf Jean-Pierre, Hostert

Weinbau

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

Ackerbau und Viehzucht

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

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

Imker

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

Verarbeiter / Händler

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

* **Betriebe in Umstellung**

www.bio-letzebuerg.lu



www.facebook.com/bioletzebuerg

NATURATA

Fair a kooperativ mat de Bio-Bauern

Bio
Marché

*Goûtez le bio,
goûtez la vie!*



1 Rollingergrund

- Bio Marché
- Bio-Metzlerei Quintus

2 Merl

- Bio Marché

3 Munsbach

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

4 Erpeldange

- Bio Marché

5 Hupperdange

- Bio Haff Buttek

6 Dudelange

- Bio Marché

7 Foetz

- Bio Marché

8 Esch-Belval

- Bio Marché

9 Rollingen (Mersch)

- Bio Haff Buttek

10 Windhof

- Bio Haff Buttek

Bio@Home

- Bestellung über das Internet
www.bio-at-home.lu

www.naturata.lu

NATURATA

Fair a kooperativ mat de Bio-Bauern

Bio
@
Home

www.bio-at-home.lu

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



Bestellen Sie heute - Wir liefern am nächsten Tag

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

Besuchen Sie uns



oiko.lu