

# Agrikultur

Magazin für ökologische  
Agrar- & Esskultur in Luxemburg



## DOSSIER

### Ja, für mehr Bio



*Zu Besuch  
auf dem Demeterbetrieb  
der Familie Kaes*

Seite 6



*Ein Ausblick auf die  
Agrarkultur der Zukunft*

Seite 19



*Foire Agricole in Ettelbrück*

Seite 21



# MIR FANNE BIO LOGESCH!

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

**Cactus**  
*Nëmmen dat Bescht!*

demeter

vegan



**NATURATA**  
BIOKULT SEIT 1976

## Lust auf Pasta?

NATURATA sorgt für mehr Abwechslung im Nudel-Regal! Die neuen Dinkel Tagliatelle und Pappardelle in Demeter-Qualität werden mit Liebe und viel Handarbeit in einem kleinen handwerklich arbeitenden Familienbetrieb in Baden-Württemberg hergestellt. Den Dinkel bezieht NATURATA von Demeter-Landwirten auf der Schwäbischen Alb, mit denen der Bio-Pionier bereits seit über zwei Jahrzehnten eine faire und verlässliche Partnerschaft pflegt.

**40**  
NATURATA  
40 JAHRE MEHR ALS BIO  
1976 - 2016

Die perfekten Pasta-Partner? Tomatenpolpa und -sugos von NATURATA! Sie stammen von einer italienischen biodynamischen Azienda und sind fruchtig-süß sowie rund im Geschmack. Bei der Herstellung setzen wir auf beste biodynamische Zutaten. Die sonnengereiften Tomaten werden direkt nach der Ernte bei den Höfen schonend auf traditionelle Weise weiterverarbeitet, damit ihr wunderbares Aroma, ihre saftige Farbe und die wertvollen Inhaltsstoffe nicht verloren gehen. Ohne Zuckerzusatz und Süßungsmittel.

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



## Alles ist im Fluss

Bis Mitte des letzten Jahrhunderts konnte man die Landwirtschaft in Mitteleuropa eher eine bäuerliche Landwirtschaft nennen. Inzwischen hat sich vieles geändert. Unterstützt durch eine rasante technische Entwicklung und dauernd unter einem enormen ökonomischen Druck stehend haben sich inzwischen in der Landwirtschaft große, spezialisierte Betriebsstrukturen entwickelt, die in der Regel mit nicht geringem Einsatz an chemischen Hilfsmitteln und zugekauften Eiweißfutter beträchtliche Erträge und Tierleistungen erzielen. Ein Nebeneffekt davon ist, dass fast alle natürlichen Prozesse im Umfeld bis hin zum Menschen einiges an Schädigungen erleiden. Das gilt selbstverständlich nicht allein für die Landwirtschaft, jeder von uns unterstützt mit seiner aktuellen Lebensweise mehr oder weniger solche schädigende Wirkungen auf die Umwelt.

Es hilft wenig hier anklagend die Schuldigen zu finden. Wir sind ja alle dabei. Jeder Mensch hat nun aber auch die Möglichkeit sich seiner Handlungsweise bewusst zu werden, um dann eventuell sein Leben so zu orientieren, dass weniger Schäden entstehen, so z.B. im persönlichen Bereich seine Ernährung umzustellen usw. Ähnliches gilt für die Landwirtschaft, seit fast hundert Jahren gibt es Bemühungen individuelle Betriebe so einzurichten, dass weniger Schäden im natürlichen Umfeld entstehen und eine nachhaltigere Bodenfruchtbarkeit möglich wird. Inzwischen hat sich daraus eine weltumspannende Bewegung entwickelt, die wohl im Verhältnis zur Mainstream-Landwirtschaft immer noch klein ist, die aber angesichts der globalen Herausforderungen wie Ressourcenverbrauch und Klimawandel zumindest ein rasantes Wachstum verzeichnet.

Es ist verständlich, dass sich nun dort wo solche Veränderungen stattfinden die Beharrungskräfte auch mobilisieren, und so wird mancherorts, und auch hier in Luxemburg, aus diesem Fluss der Entwicklung eine politische Geschichte gemacht. Das hört sich dann oft so an, als ob es da eine biologische Landwirtschaftsbewegung gäbe, die gegen die konventionelle in den Kampf zieht und umgekehrt. Das ist sicher kein positiver Ansatz. Was aber auch nicht als positiv zu betrachten ist, ist die Tatsache, dass Bestrebungen nach Veränderungen, die wiederum andere als notwendig und zeitgemäß erkannt haben, heftig zu kritisieren.

In diesem Kontext haben wir in der Septemerausgabe der Agrikultur einmal die Stimmen und Stimmungen bei den Landwirten eingefangen, die sich mit der Alternative „Biolandbau“ für ihren Betrieb auseinandergesetzt haben. Besonders interessant war dabei, dass die Landwirte, die sich mit Biolandwirtschaft beschäftigen, das Argument der Lebensqualität erwähnen. Die Landwirte möchten nicht unbedingt immer nur wachsen, mehr Tiere halten, mehr Fläche bewirtschaften,... Nein, sie möchten mal Zeit haben für Familie, Freizeit usw. Durchaus legitim, dass ein Berufsstand, der sowieso eine 7-Tage-Woche hat, nicht immer nur „noch mehr“ machen möchte, nur um überleben zu können. Dieses Innehalten im Alltäglichen ist der erste Schritt zu einem Neudenken. Dieses Neudenken muss aber auch in den Köpfen der Nicht-Landwirte stattfinden. Hier sind alle gefordert mit zu tun!

„Alles ist im Fluss, wer mitmachen will darf einsteigen“.

**Änder Schanck, Bio-Lëtzebuerg**

### Herausgeber



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

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

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

### Redaktion

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

**Auflage**  
5.800

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

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

### Nachdruck

nur nach Absprache mit den Herausgebern

### Vertrieb

Mit der finanziellen Unterstützung von NATURATA und Cactus.

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

Imprimé sur papier recyclé.



Bio-Snacks  
für Deine  
Abenteuer



MOGLI®

Waffeln Kokos + Kakao

- ✓ Ausgewählte Zutaten in Bio- und Demeter-Qualität
- ✓ Ohne Kristallzucker, Aromen und Zusätze
- ✓ Überzeugen durch ihren Geschmack - von einer Kinder-Jury getestet
- ✓ Perfekt zum Mitnehmen für Schule, Sport und Freizeit



NEU!



pur



lecker



praktisch

Damia GmbH | Karl-Marx-Straße 88 | 12043 Berlin | Tel 0049 (0)30 609 84 93 20 | Fax 0049 (0)30 609 84 93 29 | info@mogli.de | www.mogli.de

FLORES  FARM

KLEINE BRÜCKEN IN DIE WELT  
ZEHN JAHRE  
FLORES FARM

10  
JAHRE

In diesem Jahr feiern wir das zehnjährige Jubiläum der Flores Farm. Angefangen hat alles mit einem Cashewkernprojekt in Indonesien. Mittlerweile arbeiten wir weltweit mit vielen Projektpartnern und Farmerkooperativen zusammen. Von ihnen importieren wir in der Zwischenzeit mehr als 30 Sorten Nüsse und Trockenfrüchte in Premium-Qualität. Durch unsere gemeinsamen Projekte sind kleine Brücken entstanden, die uns mit Menschen aus allen Kontinenten verbinden. Dies macht nicht nur unsere Arbeit, sondern auch unser Leben reicher. Vielen Dank, dass Sie uns dabei helfen, Brücken zu bauen und zu erhalten – auch im Namen unserer kleinen und großen Biobauern weltweit!



PREMIUM . BIO . FAIR . RAW



Flores Farm GmbH . Filderstraße 45 . 70180 Stuttgart . www.floresfarm.com contact@floresfarm.com . Telefon: +49 (0) 711 901 10 88-0 . DE-ÖKO-005



Fotos: Georges Goedert



**Dossier:**

- Zu Besuch auf dem Demeterbetrieb der Familie Kaes 6
- Ja, für mehr Bio, aber ohne Etikettenschwindel 9
- Interview mit Rudolf Leifert 9
- Flächenprämien im biologischen Landbau 10
- Kennzeichnung von Bioprodukten 11
- Statements von Umstellungs-Betrieben 12
- Vermarktung von Biologischen Produkten 14

**Rückblick:**

- Exkursion zu Bio-Dynamie Services 15

**Agenda**

16

**IBLA**

- IBLA im neuen Look 17

**Rückblick:**

- Gemeinsame Feldbegehung des IBLAs und des LTAs 18
- Ein Ausblick auf die Agrarkultur der Zukunft 19
- Foire Agricole in Ettelbrück 21

**Bio-Lëtzebuerg:**

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

# „Es kommt immer anders, als man denkt und deswegen wird es auch nie langweilig.“

## Zu Besuch auf dem Demeterbetrieb der Familie Kaes in Hoscheid-Dickt

Heute wollen wir über einen Familienbetrieb aus dem Ösling berichten, der sich für die biologisch-dynamische Wirtschaftsweise entschieden hat und sich für die Zukunft neu aufgestellt hat.

Auf dem Kaeshaff in Hoscheid-Dickt der Familie Marie-Anne und Jean-Paul Kaes, sowie Sohn Jean-Marie beschäftigt man sich seit 2005 mit der biologisch-dynamischen Wirtschaftsweise. Angefangen hat Jean-Paul Kaes mit der Bienenhaltung, die er naturnah betreiben wollte. Sohn Jean-Marie interessierte sich nach der Schule immer mehr für Landwirtschaft. Auch für ihn kam nur eine naturnahe Bewirtschaftung in Frage.

**Jean-Marie Kaes:** „Ich habe viel über die verschiedenen Bewirtschaftungsweisen gelesen von konventionell über integriert bis zu Bio und Demeter. Dann habe ich den Landwirtschaftlichen Kurs von Rudolf Steiner gelesen und nichts verstanden. Deshalb bin ich nach Dornach gegangen und habe mich weiter mit der Anthroposophie beschäftigt. Wichtig ist für mich die Vielfalt auf dem Betrieb zu erhalten und mich nicht zu spezialisieren.“

Die Übernahme des Betriebes geschah 2007 durch Marie-Anne Kaes, gleichzeitig war klar, dass der Hof biologisch-dynamisch bewirtschaftet werden sollte. Die Milchkühe wurden noch in der Anbindung gehalten und es mussten Investitionen getätigt werden. 2014 konnte in einer ersten Phase der Aussiedlung der neue Milchviehstall bezogen werden und die zum Konzept gehörige Heutrocknungsanlage wurde ebenfalls in Betrieb genommen. Der Bau eines Kleinviehstalles, einer Maschinenhalle und des Wohnhauses beim neuen Stall steht noch aus. Die Übernahme des Betriebes durch Sohn Jean-Marie ist ebenfalls vorgesehen. Die Weichen des Betriebes sind also gestellt.

Wenn man durch den neuen Stall und die Scheune geht, spürt man, dass die Familie sich hier ihren Traum verwirklicht hat und diesen auch mit harter Arbeit bezahlt. Dennoch strahlt die Familie Zuversicht und Zufriedenheit aus, Existenzängste scheinen es bei ihnen nicht zu geben. Alles ist durchdacht und

geplant. Aber damit nicht genug, es gibt auch noch neue Ideen für später.

Der Demeterhof ist geprägt von der Milchviehhaltung. Alles dreht sich um die Kühe und ihr Wohlergehen. Die Kühe, die selbstverständlich ihre Hörner behalten dürfen, haben einen hellen Stall, der den Anforderungen hörnertragender Tiere Rechnung trägt. Es gibt Fressgitter, die extra für hörnertragende Tiere gebaut sind. Im Stall findet man keine Sackgasen und die Liegeboxen ermöglichen eine Flucht nach vorne. Gemolken wird in einem Tandem-Melkstand ohne Kraftfutterstation.

*Die Kälber auf dem Kaes-Haff werden mit frischer Milch getränkt.*



### Betriebsspiegel Kaeshaff

#### ● Betriebsgröße:

60 ha, davon 20 ha Ackerland mit der Fruchtfolge:

2 Jahre Klee gras

3. es Jahr: Kartoffeln, Gemüse, Futterrüben

4. es Jahr: Roggen, Sommerweizen, Hafer/Erbsen

#### ● Tierbestand:

30 rotbunte Milchkühe mit Nachzucht und einem Deckbullen

39 schwarze Bleskopfschafe und 3 Böcke

4-6 Mastschweine

10 Kaninchen

Einige Hühner

#### ● Vermarktung:

ab-Hof und per Biomat

BIOG und Biogros

#### ● Adresse:

Kaeshaff

Familie Kaes-Wagener

19, Haaptstrooss

L-9835 Hoscheid-Dickt

**Tel:** 99 00 96

**Fax:** 26 95 92 87

**E-Mail:** makaes@live.com





Die Familie Kaes: Jean-Paul und Marie-Anne mit Sohn Jean-Marie.



Schwarzkopf ist die älteste Kuh auf dem Betrieb, sie ist 14 Jahre und 7 Monate alt und immer noch top fit!

Der Deckstier hat einen eigenen Liege- und Fressbereich direkt bei seinen Damen.

**Jean-Marie Kaes:** „Am Anfang, als wir den Betrieb übernommen haben, haben wir Kühe der Rasse „Normande“ eingekreuzt. Heute sind wir wieder zur reinen Rotbuntzucht zurückgekehrt. Diese Rasse passt am besten auf unseren Betrieb. Normalerweise behalten wir nur die weibliche Nachzucht. Die männliche Nachzucht wird verkauft oder bleibt zur Mast auf unserem Betrieb.“

Herzstück des neuen Stalles ist die Heutrocknungsanlage. Nach Schweizer Vorbild wurde ein Lüfter mit Ofen errichtet. Eine 6m hohe Holzbox, mit einer Kapazität von 200 m<sup>2</sup>, wird mit angetrocknetem Gras befüllt, welches dann über den Lüfter getrocknet wird. Gleichzeitig werden trocknergeeignete Grasmischungen mit hohem Kräuter- und Kleeanteil angesät, damit die Qualität

des Heus auch stimmt. Die Tiere fressen gerne und viel von dem getrockneten Heu, dessen hohe Qualität auch daher kommt, dass die Nährstoffe schonend behandelt werden und die feinen Blätter von Klee und Kräutern auch wirklich auf dem Futtertisch landen. Momentan werden 30 Milchkühe mit Nachzucht auf dem Kaeshaff gehalten. Aber der Kaeshaff wäre kein Demeterhof, wenn er nicht eine große Vielfalt aufweisen würde. So leben auf dem Kaeshaff auch eine 39-köpfige schwarze Bleskopfschafherde, 10 Kaninchen, einige Hühner, 4-6 Mastschweine und nicht zu vergessen die Bienen, sowie Hund und Katze. Außerdem wird auch noch Feldgemüse angebaut. Dies aber nur im kleinen Stil, solange es arbeitstechnisch machbar

#### Die Fachgruppe Demeter



Seit 2012 ist der Verein für biologisch-dynamische Landwirtschaft Lëtzebuerg, im Zuge der Neugründung des Vereines Bio-Lëtzebuerg, als Fachgruppe Demeter innerhalb von Bio-Lëtzebuerg aktiv. Die Fachgruppe Demeter funktioniert selbstständig, gemäß den Statuten von Bio-Lëtzebuerg. Sie arbeitet nach den Richtlinien von Demeter International und hat die Markenrechte für Demeter in Luxemburg inne.

Zurzeit gibt es in Luxemburg 12 Betriebe, die biologisch-dynamisch arbeiten und zertifiziert sind.

Weitere Infos: [www.bio-letzebuerg.lu](http://www.bio-letzebuerg.lu)

Die schwarze Bleskopfschafherde genießt das Klee gras.



ist. Das Gemüse dient zur Abrundung des Sortimentes, denn der Kaeshaff vermarktet seine Produkte auch ab Hof. In einem kleinen Häuschen am Straßenrand findet der Kunde den Biomat, in dem er Biomilch roh oder pasteurisiert, Wurst und Gemüse der Saison einkaufen kann. Die Fleischvermarktung findet ebenfalls ab Hof statt.

**Marie-Anne Kaes:** „Solange wir uns in der Bauphase befinden, in der wir auch viel zwischen alter und neuer Hofstelle hin- und herfahren müssen, machen wir keine aktive Werbung für unsere Produkte und Ab-Hof-Vermarktung. Wir möchten den Kunden auch gerne unseren Hof präsentieren, aber solange wir eine Baustelle haben, ist das nicht möglich. Aber wir hoffen, dass wir, sobald wir diese Übergangsphase von Genehmigungen, Planung und Bauen überstanden haben, durchstarten können.“

Als weiteres Standbein empfängt der Kaeshaff auch Schulklassen und Besuchergruppen. Insbesondere

Als weiteres Standbein empfängt der Kaeshaff auch Schulklassen und Besuchergruppen. Insbesondere



Im großräumigen Stall fühlen sich die Kühe sichtlich wohl.

dere der moderne Biostall für hörnertragende Kühe und die Heutrocknungsanlage wecken das allgemeine Interesse, aber auch Landwirte informieren sich gerne vor Ort über diese Technik.

**Marie-Anne Kaes:** „Momentan empfangen wir ca. 12-16 Schulklassen pro Jahr. Diese Arbeit macht mir viel Spaß und ich finde es sehr wichtig, diese Aufklärungsarbeit für unseren Beruf zu leisten. Es ist bisweilen erschreckend, wie wenig Wissen über die Landwirtschaft und die natürlichen Zusammenhänge vorhanden ist.“

#### Und wie sind die Pläne für die Zukunft?

**Marie-Anne Kaes:** „Es kommt immer anders, als man denkt und deswegen wird

es auch nie langweilig. Wir haben Demeter aus Überzeugung gemacht. Wer nur wegen des Geldes umstellt, macht es sicherlich nicht gut. Man muss etwas aushalten können, abwarten können und die Ruhe bewahren. Früher habe ich das nicht gut vertragen, aber heute bin ich gelassener. Jean-Marie hat den richtigen Charakter dafür: er nimmt es so, wie es kommt und macht das Beste draus.“

**Jean-Marie Kaes:** „Man muss auf dem Boden der Tatsachen bleiben. Wir müssen mit dem arbeiten was wir haben. Das Land ist der begrenzende Faktor. Es wäre schön, wenn man noch mehr Fläche hätte. Mein Ziel ist es, die Idealgröße für unseren Betrieb zu finden, ohne massiv zu wachsen. Bis

jetzt haben wir den Schritt in die Demeter-Landwirtschaft noch nicht bereut und die Arbeit macht Spaß. Wenn die Bauphase abgeschlossen ist, werden die Arbeitsabläufe einfacher.“

Wir haben eine engagierte Familie besucht, die ihren Betrieb auf verschiedene Standbeine stellt und diese auch zukünftig motiviert weiterentwickeln will. Wir wünschen der Familie Kaes weiterhin viel Engagement und Durchhaltevermögen. ■

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

Verantwortung leben. Genuss schaffen.



**Neumarkter  
Lammsbräu**

# Mein Genuss- moment

Genuss ohne Reue mit  
unseren 5 alkoholfreien  
Bio-Bier-Spezialitäten.

**ALKOHOLFREI**



[www.lammsbraeu-biobier.de](http://www.lammsbraeu-biobier.de)

## JA, für mehr Bio, aber ohne Etikettenschwindel

### Stimmungsbilder aus der Praxis

Zurzeit erleben wir eine sehr positive Darstellung der Biolandwirtschaft in Luxemburg. Die Regierung äußert ausdrücklich den Wunsch die Entwicklung der Biolandwirtschaft in Luxemburg fördern zu wollen, ohne dass es zu einem Etikettenschwindel kommt. Das Agrargesetz ist rechtskräftig und das Interesse der Landwirte, auf Biolandwirtschaft umzustellen, ist deutlich. Wir nehmen diese Tendenzen zum Anlass die Stimmen und Stimmungen auf den Umstellungsbetrieben einzufangen und hier darzustellen. Viele

Betriebe fühlen sich von der positiven öffentlichen Meinung angesprochen und motiviert, etwas auf ihren Betrieben zu verändern. Interessant ist dabei, dass 2 Argumente mehrfach genannt werden, die die Betriebsleiter bewegt hat ihre Betriebe auf Bio umzustellen. Zum einen stehen die Landwirte heute dem Einsatz von Pflanzenschutzmitteln viel kritischer gegenüber. Die eigene Gesundheit, die der Familie und die allgemeine Verantwortung sind den Landwirten heute viel bewusster als früher und das bisherige System wird

von ihnen in Frage gestellt. Weiterhin wird von den Landwirten das Argument der Lebensqualität genannt. Sie möchten nicht alle immer nur wachsen müssen, sie möchten viel eher Familienbetriebe von angepasster Größe bewirtschaften, die arbeitstechnisch gut zu bewältigen sind. Eine positive Entwicklung, die zeigt, dass die Betriebsleiter den „business-as-usual“ in Frage stellen. Lesen Sie selbst, welche Bilder die Landwirte zeichnen, die zum Teil erst vor kurzem in die Umstellung gegangen sind. ■

**Daniela Noesen, Bio-Lëtzebuerg**

## „Wir brauchen einfach wieder mehr Verständnis für den Boden und die Vorgänge darin“

**Rudolf Leifert, IBLA-Beratung**

Seit dem 01.01.2016 ist das neue Modulberatungssystem in Luxemburg in Kraft. Auch die IBLA-Beratung bietet entsprechende Module an (s.S.17). Bio-Lëtzebuerg unterstützt die Beratung, um die Beratungsintensität auf den Biobetrieben zu erhalten und übernimmt daher den Eigenanteil der Module Biolandwirtschaft für seine Mitglieder.

Seit Februar/März sind die Anfragen der Landwirte bei der Beratung kontinuierlich gestiegen und es gibt ein breites Interesse, auf Biolandwirtschaft umzustellen. Die Betriebsleiter suchen nach Alternativen und möchten aus der Spirale des „Überleben durch Mehrproduktion“ herauskommen. Gemischtbetriebe, mit ausreichender Flächenausstattung für den Futterbedarf ihrer Tiere, haben die besten Voraussetzungen für eine reibungslose Umstellung auf Biolandbau. Die häufigsten Fragen, die während der Beratungsgespräche auftauchen, beziehen sich auf den Ackerbau. Hier gibt es viel Unsicherheit und Bedenken, ob man das im Bio „hinkriegt“.

In der Praxis begegnet mir heute ein ganz anderes, schwerwiegendes Problem, dem sich auch die Biobauern vermehrt stellen müssen. Die meisten Landwirte haben kein Gefühl mehr für den Boden und kein Verständnis mehr für die Vorgänge im Boden. Man muss auch mal vom Traktor absteigen und den Boden in die Hand nehmen. Der Bauer von heute ist nur noch der Pflanzenernährer und nicht mehr der Bodenernährer! Wir müssen wieder lernen, wie der Boden funktioniert, wie man die Bodenfruchtbarkeit erhält und aufbaut, wie man Bodengare erreicht, wie man die Bodenlebewesen füttert, wann man welche Bodenbearbeitung macht usw., usw. Die pfluglose Bodenbearbeitung ist nicht für alle Böden geeignet. Wir neigen dazu Landwirtschaft nach Gebrauchsanweisungen zu betreiben, aber die natürlichen Prozesse der Natur lassen sich nicht in Rezepturen verpacken, sondern sie müssen beobachtet und begriffen werden, damit man gezielt reagieren

Umstellen  
auf  
BIO

IBLA/Bio-Berater Rudolf Leifert



kann. Die Herausforderung liegt darin, zu einer standortangepassten Produktion zurückzufinden und damit kostengünstig zu produzieren. Das heutige System ist meistens zu kostenintensiv.

Die Ressourcen werden heute einfach nur „verbraucht“ und nicht mehr genutzt. Der Nutzen beinhaltet aber, dass auch wieder etwas zurückgeführt und aufgebaut wird. Dies gilt insbesondere für den Boden, der ja unser wertvollstes Kapital ist. Durch Agrikultur, also Landbewirtschaftung, wird der Boden aufgebaut und erhält über den Humusaufbau u.a. die Funktion der CO<sub>2</sub>-Speicherung, die in der heutigen Klimadiskussion immer wichtiger wird. Die Rinderhaltung ist für den Aufbau der Bodenfruchtbarkeit unverzichtbar, man könnte sogar von einer Symbiose von Rinderhaltung und Bodenfruchtbarkeit sprechen. Hier liegt für mich auch der Schlüssel für den Naturschutz, denn es ist ein Irrtum die Böden unter dem Naturschutzaspekt verarmen zu lassen, anstatt gezielt durch Bearbeitung und organische Düngung die Bodenfruchtbarkeit und den Humusgehalt aufzubauen.

Natürlich spielt die Vermarktung eine zentrale Rolle, wenn Betriebe sich mit der Umstellung auf Biolandwirtschaft beschäftigen. Der Biomilchmarkt in Luxemburg hat mit der Gründung der BIOG-Molkerei einen neuen nicht unwesentlichen Aufschwung erfahren. All diese Initiativen sind wichtig, um die Bioprodukte auch zum Kunden zu bringen, die Regionalität der Bioprodukte spielt eine zunehmend größere Rolle. Die Großregion muss in der Vermarktung in den Vordergrund rücken, damit Bioprodukte auch Zugang zu größeren Absatzmärkten innerhalb eines bestimmten Gebietes, z.B. bis in die Ballungsgebiete des Rheinlandes, finden können. Das wird, in meinen Augen, eine wesentliche Herausforderung der nahen Zukunft sein.

#### Meine Empfehlung für Betriebe, die sich für Biolandbau interessieren?

Am besten besucht man bestehende Biobetriebe, z.B. in seinem Umfeld, die eine ähnliche Betriebsstruktur haben, wie man selber. Das können auch die Demonstrationsbetriebe für Biologischen Landbau sein. Die Infoangebote wie Feldbegehungen, Seminare etc. von der IBLA,

Bio-Lëtzebuerg o.ä. nutzen. Danach sollte man die Alternativen emotionslos für sich durchchecken. Das Angebot der Beratung zur Vorumstellung bietet hier Hilfestellung, auch was die ökonomische Berechnung angeht. Für die Zeit der Umstellung stehen ebenfalls Module zur Verfügung, die vom Staat zu 100% finanziert werden. Und bitte immer daran denken, eine standortangepasste Produktion anzustreben und sich wieder viel mehr mit dem Boden und seinen Funktionen auseinanderzusetzen. Hier werden generell einfach zu viele Fehler gemacht.

Ich habe meinen eigenen Betrieb 1979 auf Bio umgestellt und ich bin bis heute überzeugt, dass Biolandwirtschaft die einzige Form von Landwirtschaft ist, die zukunftsfähig ist. Generell brauchen wir wieder mehr Verständnis für den Boden und die Vorgänge darin. Wir stehen vor einigen Herausforderungen, die ich aber als Berater für Biolandwirtschaft gerne annehmen möchte. ■ **DN**

## Flächenprämien im biologischen Landbau:



Kultur	Umstellung (1.-3. Jahr)	Beibehaltung (ab 4. Jahr)
Dauergrünland, Grünland:	270 €	220 €
Ackerkulturen:	300 €	250 €
Kartoffelanbau:	400 €	350 €
Gartenbau (Freiland) Obstbau/Weinbau nicht im Ertrag:	850 €	600 €
Gartenbau unter Glas Obstbau:	1.200 €	800 €
Weinbau im Ertrag:	1.350 €	950 €

Quelle: ASTA

#### Bedingungen:

- Gesamtviehbesatz: max 1,6 DE/ha LNF ab dem 3. Jahr; bei Überschreitung muss ein Transfer des organischen Düngers an andere Betrieb erfolgen
- Raufutterfresser: min. 0,50 GVE/ha Grünland
- Kein Pflügen von Dauergrünland in Schutzzonen
- Gesamtbetriebliche Umstellung außer im Weinbau
- Betriebsleiter < 65 Jahre und nicht Rentenempfänger

### Kontrolle und Umstellung im biologischen Landbau:

Der Betrieb (Landwirt oder Verarbeiter) geht offiziell in die Umstellung, an dem Tag, an dem er einen Vertrag mit einem hier in Luxemburg von der ASTA (offizielle Kontrollbehörde) anerkannten Kontrollunternehmen (Kontrollverein ökologischer Landbau e.v., Certisys sprl/bvba, Quality Partner S.A., Prüfverein Verarbeitung ökologische Landbauprodukte e.V. oder Gesellschaft für Ressourcenschutz GfRS mbH) unterzeichnet.

Der Betrieb wird einmal jährlich durch eine angemeldete Kontrolle überprüft, hier wird kontrolliert, ob der Betrieb nach den Richtlinien der EU-BIO-VO arbeitet. Stichprobenkontrollen sind ebenfalls möglich. Mit in Kraft treten des neuen Agrargesetzes muss der Betrieb die gesamten Kosten der Kontrolle selbst tragen. Es ist daher empfehlenswert, bei der Auswahl der Kontrollstelle die Kosten zu vergleichen und die Kontrolle an sich bestmöglich vorzubereiten.

Bis der Betrieb seine Produkte mit dem EU-Bio-Logo ausloben darf, vergehen je nach Kultur 2-3 Jahre. ■

### Ansprechpartner im Bereich Kontrolle, Administration und Sanktionen:

Administration des Services Techniques de l'Agriculture – Service de la Protection des Végétaux  
16, route d'Esch, L-1470 Luxembourg  
– Tel: +352 45 71 72-353  
– Fax: +352 45 71 72-340

Frau Monique Faber  
www.asta.etat.lu – bioinfo@asta.etat.lu

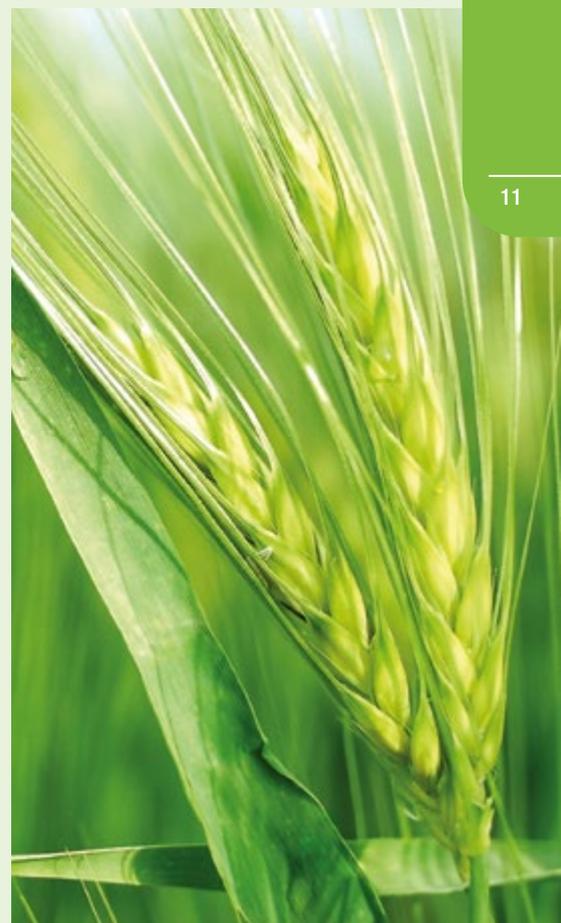
(Quelle: Broschüre „Umstellung auf biologische Landwirtschaft PDR 2014-2020“ des MAVPC)

### Ansprechpartner Agrar-Umwelt-Programme:

Administration des Services Techniques de l'Agriculture - Service agri-environnement

Herr Pascal Pelt:  
– Tel: +352 45 71 72-226  
– E-Mail: pascal.pelt@asta.etat.lu

Herr Yves Rota:  
– Tel: +352 45 71 72-210  
– E-Mail: yves.rota@asta.etat.lu



## Kennzeichnung von Bioprodukten

Nach der Umstellung sind die Produkte als EU-Bio-Produkte anerkannt und dürfen als solche ausgelobt werden. Für die Etikettierung gibt es genaue EU-Vorschriften.

([http://ec.europa.eu/agriculture/organic/downloads/logo/index\\_de.htm](http://ec.europa.eu/agriculture/organic/downloads/logo/index_de.htm))



In Luxemburg besteht darüber hinaus die Möglichkeit als Mitglied bei Bio-Lëtzebuerg, mittels eines zusätzlichen Lizenzvertrages, das Logo Bio LËTZEBUERG zu nutzen und damit als regionales Bioprodukt zu kennzeichnen.



Als Mitglied bei Bio-Lëtzebuerg und der Fachgruppe Demeter kann man zusätzlich nach den Richtlinien von Demeter International anerkannt werden und hat die Möglichkeit seine Produkte unter dem Demeter-Zeichen zu vermarkten.



Weitere Informationen zu den beiden Kollektivmarken und zum Verein Bio-Lëtzebuerg asbl. finden Sie auf Seite 22.

Umstellen  
auf  
**BIO**

## „Ich bin erstaunt über mich selber, wie entspannt ich bin.“

**Alex Mehlen, Milchvieh-Betrieb in Umstellung aus Manternach**

Warum ich mich entschieden habe auf Biolandbau umzustellen? Nun, die Nachfrage für Bioprodukte ist da und es wird viel für Bio geworben. Da meine Eltern schon extensiv gewirtschaftet haben und ich keine zusätzlichen Investitionen tätigen musste, z.B. im Stallbau, war der Schritt in die Umstellung nicht so schwer für mich. Meine ganze Familie trägt die Entscheidung mit und für mich ist es eine Perspektive für die Zukunft. Wenn ich sonst vom Felderspritzen nach Hause gekommen bin, wollte ich meine Kinder nie umarmen. Ich wusste ja, dass die Pflanzenschutzmittel giftig sind. Das hat mich immer gestört.

Bedenken? Höchstens, ob ich den Unkrautdruck auf den Flächen klein halten kann. Hier muss ich noch an der richtigen Fruchtfolge arbeiten. Das ist meine Herausforderung für die nahe Zukunft.

Ich wünsche mir noch mehr Begleitung und Infomaterial. Aber bis jetzt habe ich den Schritt noch nicht bereut, und wenn wir die Umstellungszeit hinter uns haben und einen guten Milchpreis bekommen, dann sollte es klappen. Ich bin selber überrascht, wie entspannt ich bin. Der Druck ist weg: nicht mehr dieses „Ich muss jetzt düngen, ich muss jetzt spritzen, ich muss, ich muss“.

Warum soll ich mich aufregen, wenn ich es doch nicht ändern kann – da bin ich viel ruhiger geworden. ■ **DN**



## Wir waren schon Bio, wir wussten es nur noch nicht!

**Sven Patz, Milchviehbetrieb in Umstellung aus Merkholtz**

Umstellen  
auf  
**BIO**

Wir sind auf den Biolandbau gekommen, weil er gut in diese Region passt. Vorausgesetzt, dass man genügend Flächen hat. In der momentanen Situation bleibt einfach nicht genug über, für die viele Arbeit, die man hat. Eine Intensivierung des Ackerbaus ist in unserer Region nicht möglich und zu teuer. Also was sind die Alternativen, wenn man sich eine Lebensqualität erhalten will? Wir haben extensiv gearbeitet und es ist genug gewachsen, so dass wir keine Bedenken hatten auf Bio umzustellen. Wichtig ist eben, dass wir genügend Fläche haben, um unsere Tiere füttern zu können. Wir wollen mehr mit unseren eigenen Feldfrüchten arbeiten, eben mehr im Kreislauf wirtschaften, als teuer hinzu zu kaufen.

Die Grundidee ist dabei, so preiswert wie möglich zu wirtschaften. Bedenken hatten wir wenig, da wir z.B. bereits unsere Milchviehherde mit Fleckvieh eingekreuzt haben, da die Hochleistungstiere zu anfällig waren. Im Ackerbau werden wir zusammen mit der Bioberatung eine passende Fruchtfolge mit Düngeplan aufstellen. Dann klappt das schon. Die Umstellungszeit wollen wir so einfach wie möglich gestalten, da sie finanziell nicht leicht zu stemmen sein wird und wir das Risiko so klein wie möglich halten wollen. Unser Ziel ist es den Familienbetrieb zu erhalten und dass ich ihn mit einer AK auch bewältigen kann. ■ **DN**

## „Wichtig ist der gute Austausch mit den Kollegen“

**Josy Reitz, Milchviehbetrieb aus Lieler**

Ich habe schon seit längerem mit dem Gedanken gespielt, den Betrieb auf Bio umzustellen. Innerhalb der Familie gab es keine Probleme, sie unterstützen mich in meiner Arbeit. Zuerst habe ich mir dann andere Biobetriebe angesehen und mich informiert, wie Biolandwirtschaft in der Praxis funktioniert. Auch die Bio-Feldbegehungen waren hilfreich für mich. Größte Bedenken hatte ich, ob ich im Ackerbau zurechtkommen würde. Der Ampfer ist problematisch, da hilft nur „rappe goen“, also die ganze Pflanze mit Wurzel austechen. Das ist schon mühsam, aber notwendig. Ausschlaggebend für den Erfolg im Biolandbau ist meiner Meinung nach das richtige Management im Ackerbau, die richtige Fruchtfolge usw., hier arbeite ich eng mit der Bioberatung zusammen.

Aber auf diesem Gebiet bin ich noch in der Testphase.

Meine Entscheidung für den Biolandbau fiel, da ich direkt am Stall genug Zugang zu Weideland hatte, sodass meine Kühe in den Sommermonaten 24 Stunden am Tag grasen können. Da habe ich dann umgestellt. Mein Viehbesatz ist nicht hoch und ich möchte mich hier auch nicht vergrößern. Das Haltungssystem der Milchkühe mit Auslauf, Tiefstreu-Liegefläche und befestigtem Stallboden machte die Umstellung beim Milchvieh einfach. Den Jungviehstall musste ich sowieso neu konzipieren, der wird jetzt direkt konform zu den Bio-Richtlinien gebaut. Und falls ich eine Frage habe

oder Hilfe brauche, rufe ich einfach einen Kollegen an und frage nach. Das hat bisher immer gut funktioniert. ■ **DN**



## „Ein großer Schritt in eine neue Zukunft!“

**Nico Keup, Gemischtbetrieb aus Weiswampach**

Wir haben schon vor 15 Jahren über Biolandwirtschaft nachgedacht, uns damals aber dagegen entschieden. Auch heute ist mir die Entscheidung nicht leicht gefallen, obwohl wir sie in der ganzen Familie

abgestimmt haben. Schlussendlich musste ich aber alleine die Entscheidung für die zukünftige Ausrichtung unseres Betriebes treffen. Diese Verantwortung wog schwer, denn sie betrifft auch die nächste Generation. Das war emotional nicht einfach - heute geht es mir besser. Früher hat man sich nicht genug Gedanken gemacht, heute ist das anders, weil man viel mehr Informationen hat und auch die öffentliche Diskussion viel stärker geworden ist. Da kann man sich nicht heraushalten, auch wenn es einfacher ist, keine Entscheidungen zu treffen und sich und die Sache nicht in Frage zu stellen.

Ich hatte schon länger kein gutes Gefühl mehr beim

Spritzen und freue mich jetzt richtig darauf, es nicht mehr tun zu müssen. Natürlich schwingt immer die Angst mit: schaffe ich das auch? Wir haben versucht die Umstellung im Vorfeld gut zu planen: welche Kontrollstelle ist für uns am geeignetsten, wann können wir unser Getreide erstmalig „bio“ ausloben und als Biosaatgut vermarkten usw.? Die ökonomischen Fragen sind in der heutigen Zeit elementar. Aber wir wissen auch, dass wir unseren Betrieb neu ausrichten müssen. Wir züchten Limousin und der Bio-Fleischmarkt ist nicht gerade einfach, da müssen wir umdenken. Es gibt auch schon einige Ideen, aber erstmal kommt jetzt die Umstellungszeit auf uns zu, danach sehen wir weiter. ■ **DN**



Umstellen  
auf  
**BIO**

Umstellen  
auf  
**BIO**

# Vermarktung von Biologischen Produkten

Im Jahr 1988, einige Monate, nachdem die beiden Bio-Vereine «Demeter Luxembourg» und «bio-LABEL», heute vereinigt in «Bio-Lëtzebuerg», gegründet wurden, beschloss ein Großteil der damaligen Bio-Bauern, eine eigene Vermarktungsstruktur ins Leben zu rufen.

Es war dies der Startschuss für die BIOG-Genossenschaft, die dann Ausganges

## Gründung der BIOG 1988



punkt wurde für eine ganze Reihe von Unternehmen, die heute unter dem Dach der OIKOPOLIS-Gruppe vereinigt sind. Es war damals schon den meisten dieser Bio-Produzenten klar, dass sie nicht allein auf sich gestellt eine Hof-Verarbeitung und Vermarktung aufbauen könnten. Es wurde also schon frühzeitig erkannt, dass einerseits eine arbeitsteilige Gliederung und andererseits eine Zusammenarbeit in der Wertschöpfungskette für alle von Vorteil sein würden.

Ein Jahr später eröffneten die Initiatoren der Genossenschaft zusammen mit interessierten Konsumenten ihren ersten Bio-Laden am westlichen Stadtrand Luxemburgs, dem dann später weitere Läden folgten. Damit konnten die Bio-Kost-Kunden erstmals im größeren Stil regionale Bio-Produkte vor ihrer Haustür kaufen, ohne weite Strecken aufs Land zurückzulegen. 1992 kam es dann zur Gründung des Großhandels BIOGROS, der zum einen für die logistische Erfassung und Verteilung der luxemburgischen Bio-Produkte, in erster Linie die der BIOG-Mitglieder,

zuständig war und zum anderen auch den Import von in Luxemburg fehlenden Bio-Waren übernahm. Mittlerweile ist die OIKOPOLIS-Gruppe mit ihren Unterabteilungen zu einem Unternehmen herangewachsen, das mehr als 300 Menschen beschäftigt und in fast allen Bereichen der Verarbeitung und Vermarktung den luxemburgischen Bio-Produzenten behilflich ist.

Die im letzten Jahr gegründete BIOG-Molkerei zeigt am besten, wie durch Eigeninitiative der BIOG-Milchproduzenten zusammen mit den Fachkräften der BIOG- und OIKOPOLIS-Gruppe auch schwierige Lösungen realisiert werden können, um zum einen ein größeres Sortiment regionaler Bio-Milchprodukte für den hiesigen Markt bereit-zustellen und zum anderen für die Milchlieferanten einen angemessenen Milchpreis zu erwirtschaften. Ein anderes Beispiel ist der Obst- und Gemüsebereich, hier hat BIOGROS sich ein hochspezialisiertes Instrument geschaffen, um diese

Frischprodukte zeitnah und transparent zu verpacken und auf den Markt zu bringen. Insbesondere in diesem Sektor gibt es seit mehr als 20 Jahren eine sehr kooperative Zusammenarbeit mit der luxemburgischen Supermarktkette Cactus. In vielen Fällen wird mit entsprechenden Partnern kooperiert, als ein Beispiel sei hier die Firma Bio-OVO erwähnt, über die fast alle luxemburgischen Bio-Eier-Produzenten ihre Ware vermarkten, ein Großteil davon unter der Marke BIOG. Im Bereich Getreide gibt es Kooperationen mit Versis, den Mühlen Dieschbourg und Betz sowie mit verschiedenen Bäckern, unter anderem mit dem „Oiko-Bakhaus“, an dem die OIKOPOLIS-Gruppe zu 50% beteiligt ist.

Die Mitgliedschaft in der BIOG-Genossenschaft ist grundsätzlich für alle Bio-Bauern offen, unter der Bedingung, dass sie auch Mitglied des Vereins Bio-Lëtzebuerg sind. Dies gilt insbesondere für die

Umstellen  
auf

BIO



Naturata-Shop heute

Milchbauern. Es wird selbstverständlich auch Ware von Nicht-Mitgliedern aufgekauft, verarbeitet oder verpackt und vermarktet, nur ist klar geregelt, dass die Ware der BIOG-Mitglieder vorrangig angenommen wird. Auch steht den BIOG-Mitgliedern ein etwas besserer Preis zu.

Es gibt also eine Reihe wirtschaftlicher Gründe, Mitglied der BIOG-Genossenschaft zu werden. Ein weiterer Grund ist der, dass nirgendwo geschrieben steht, dass in unserer Marktwirtschaft Bauern ein verbrieftes Recht auf einen ihnen passenden Preis haben. Es gilt also die Konsumenten mit ins Boot zu nehmen, die bereit sind, solche Preise zu bezahlen. Dafür aber braucht man entsprechende Strukturen, und die fallen nicht vom Himmel. Sich dafür einzusetzen, lohnt den Schweiß der Tüchtigen, und die BIOG-Genossenschaft bietet Platz, hier mitzuwirken. ■

**Änder Schanck**

### BIOG

13, rue Gabriel Lippmann  
L-5365 Munsbach

Geschäftsführer Volker Manz

Tel: +352 26 15 19-370

BIOG-Molkerei Bascharage



# Exkursion zu Bio-Dynamie Services

Die Fachgruppe Demeter organisierte eine Exkursion zu Pierre und Vincent Masson, die in der Nähe von Cluny auf ihrem kleinen Anwesen „Bio-Dynamie Services“ betreiben.

Sie bieten Beratung in bio-dynamischen Fragen an und handeln mit selbst hergestellten hochwertigen bio-dynamischen Präparaten und sonstigen Produkten, die man für die bio-dynamische Bewirtschaftung braucht.

Am 22. Juli machten sich 12 Interessierte auf den Weg ins Burgund, nachdem Vincent Masson im Frühjahr (9.03.2016) bei seinem Seminar auf dem Kass-Haff die Teilnehmer neugierig gemacht hatte. Vor Ort stießen noch zwei weitere Luxemburger dazu. Die Teilnehmer bekamen eine sehr tief gehende Einführung in die Kunst des Herstellens von höchst wirksamen Präparaten. Die bio-dynamisch wirtschaftenden Landwirte/innen konnten staunen, mit welcher Sorgfalt u.a. die Pflanzen vorbereitet wurden.

Der herzliche Empfang und die angeregte Diskussion, auch über die Forschung und die Zukunftsprojekte, werden wohl noch lange im Gedächtnis der Teilnehmer bleiben. Sicher werden auch die eine oder andere Anregung Eingang finden in die hiesige Arbeit mit den Präparaten.

Am nächsten Tag wurde noch Cluny besichtigt, welches im Mittelalter durch seine Dominikanerabtei und Kathedrale eine sehr wichtige Rolle spielte. ■

**Anja Staudenmayer, Bio-Lëtzebuerg**



Fachgruppe Demeter auf Reisen.



## Biodiversitéits-Brout

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

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

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

**OIKO-Bakhaus S.à.r.l** • L-5365 Munsbach  
info@biobaecker.lu • [www.biobaecker.lu](http://www.biobaecker.lu)



# Bio-Lëtzebuerg lädt ein...

## Zukunft Säen 2016

# ZUKUNFT SÄEN!

Am **2. Oktober 2016** findet Zukunft Säen auf dem Betrieb **Kass-Haff in Rollingen/Mersch** statt. Nachmittags säen wir gemeinsam ein Feld ein, danach besteht die Möglichkeit einen kleinen Imbiss auf dem Hof zu sich zu nehmen. Treffpunkt ist um 15:00 Uhr direkt auf dem Feld (zwischen Rollingen und Schoos, rue de Rollingen Koordinaten: 49.736667; 6.134986).

Gerne können Sie die Aktion mit einer **Spende** unterstützen. Vielen Dank!  
 BCEE LU59 0019 3955 1816 5000 oder  
 CCPL LU74 1111 0142 5997 0000



## Von der Agrikultur zur Ernährungskultur 2016

# Bio-Symposium



Am **16. November 2016** findet das große Bio-Symposium 2016 mit 3 Vorträgen und einer Podiumsdiskussion von 10:00 Uhr bis 17:00 Uhr im Centre Polyvalent Gaston Stein in Junglinster statt. Geladene Redner sind: **Sarah Wiener** (Köchin), **Karl Huober** (Erdmannhauser) und **Josef Jacobi** (Upländer Molkerei).

Weitere Informationen und Anmeldung bei [mousel@bio-letzebuerg.lu](mailto:mousel@bio-letzebuerg.lu) oder +352 26 15 23-74.



## Vortrag und Seminar mit Dr. sc. agr. Petra Kühne 2016

**Das Süße der Nahrung - beliebt und verdammt!**  
**Was bedeutet der Zucker in der Ernährung?**

Am **7. Dezember 2016** findet abends um 20:00 Uhr der Vortrag und am **8. Dezember 2016** von 9:00 bis 12:00 Uhr das Seminar statt. Beide Veranstaltungen werden wie immer im Oikopolis-Gebäude in Munsbach abgehalten.

Zucker ist die erste Substanz, die die Pflanzen aus dem Sonnenlicht bilden. Für die Kinder gehört Süßes zu den beliebtesten Geschmacksarten. Auch für den Körper, Seele und die Individualität spielt der Zucker eine Rolle. Aber dieses Verhältnis ist ins Ungleichgewicht geraten, wie die hohen Verbrauchsmengen zeigen. Wie geht man mit dem Süßen um? Welche Mengen und Qualitäten sind zu empfehlen? Wie sind andere Süßungsmittel einzuschätzen?

## IBLA im neuen Look

**IBLA nutzte die Foire Agricole 2016 in Ettelbrück um einige Neuerungen vorzustellen. In diesem Rahmen lud das IBLA auf einen Stehempfang ein, um den Gästen die Möglichkeit zu geben, den neuen Look des IBLAs zu entdecken.**

Zum einen wurde die neue Internetseite des IBLAs vorgestellt. Im modernen Design kann man sich jetzt u.a. über die laufenden Projekte informieren, Kontakt mit den Beratern aufnehmen oder über das praktische Internetformular gleich sein gewünschtes Beratungsmodul buchen.

Zudem wurde das IBLA im Januar 2016 als gemeinnütziger Verein anerkannt. Demnach sind Spenden an das Institut jetzt steuerlich absetzbar. In diesem Rahmen wurde auf der Foire Agricole ein Spendenaufruf lanciert und der neue Spendenflyer ausgelegt. Diese wird auch demnächst in den einzelnen Natura-Filialen zu finden sein. Sollten Sie einen aktiven Beitrag an der Weiterentwicklung einer nachhaltigen Landwirtschaft und Nahrungsmittelproduktion leisten wollen, dann unterstützen auch Sie das IBLA. ■

Weitere Informationen finden Sie unter [www.ibla.lu](http://www.ibla.lu).

**Evelyne Stoll, IBLA**



Nähere Informationen über die Module sind natürlich auf der Internetseite zu finden, aber auch in der erstmals veröffentlichten Informationsbroschüre über das Beratungsangebot des IBLAs.

Die Broschüre, welche kurz das neue Modulsystem vorstellt, die Änderungen zum alten System erklärt und das Beratungsangebot des IBLAs detailliert aufzeigt, konnten die Landwirte und Interessierten durchblättern und mitnehmen.



# Erfolgreicher Anbau durch die richtige Sortenwahl: Sortenversuche für die Praxis

## Gemeinsame Feldbegehung des IBLAs und des LTAs

Am 13. Juni fand in Anwesenheit der Umweltministerin Carole Dieschbourg, des Landwirtschaftsministers Fernand Etgen und des Ministers für Wohnungsbau und Beigeordneten Ministers für Hochschulwesen und Forschung Marc Hansen auf den Versuchsfeldern auf dem Karelshaff und in Bettendorf die offizielle Feldbegehung statt. Die Feldbegehung startete auf den IBLA-Versuchsfeldern auf dem Karelshaff, wo Jean-Louis Colling – von Roesgen (Präsident des IBLAs), Dr. Stéphanie Zimmer (Direktorin des IBLAs) und Tom Delles (Direktor des LTAs) die Anwesenden begrüßten. Dabei wurde die Wichtigkeit der Sortenversuche sowohl für die konventionelle als auch die biologische Landwirtschaft betont, da diese Sortenversuche Dienstleistung an die Landwirte sind. Denn bei einer falschen Sortenwahl kann es zu erheblichen Verlusten bei der Ernte und den damit einhergehenden finanziellen Einbußen kommen. Zudem wurde noch einmal die enge Zusammenarbeit von IBLA und LTA hervorgehoben.

Nach der Begrüßung wurden zunächst die Sortenversuche im Wintergetreide und bei Sommer-Körnerleguminosen für den biologischen Landbau besichtigt, bevor die Teilnehmer der Feldbegehung nach Bettendorf zum Annex des LTAs fuhren, wo die Sortenversuche für den konventionellen Anbau vorgestellt wurden. Hier wurden ebenfalls Winter- und Sommergetreide sowie Körnerleguminosen besichtigt. Auch die Kartoffelsortenversuche wurden kurz vorgestellt, hier gibt es seit diesem Jahr erstmalig auch Versu-

che im biologischen Landbau. Im Anschluss an die Feldbegehung richteten noch die Minister das Wort an die zahlreichen Besucher der Feldbegehung. Insgesamt war die offizielle Feldbegehung des IBLAs und LTAs mit den zahlreichen Besuchern und den Ministern ein voller Erfolg. ■

**Dr. Hanna Heidt, IBLA**



Bio-Landwirt Michael Lechner baut Soja in Bayern an.



- › Hochwertige Proteine
- › Wertvolle Ballaststoffe
- › Reich an Mineralien

# RAPUNZEL

## BOHNEN & LINSEN AUS EUROPA

Für biologische Vielfalt

Unterstützen Sie mit uns kleinbäuerliche Familienbetriebe in **Deutschland** und **Italien**. Damit leisten Sie einen wichtigen Beitrag zur Förderung der Bodengesundheit und Bio-Diversität in Europa.

Mehr Bio für morgen.



**Wir machen Bio aus Liebe.**

# Ein Ausblick auf die Agrarkultur der Zukunft

## Demeter International

Existenzbedrohende Milchpreise in der konventionellen Landwirtschaft, extreme Wetterverhältnisse als Folge des Klimawandels, landwirtschaftliche Flächen als finanzielles Spekulationsobjekt: Angesichts der Herausforderungen unserer Zeit wird es immer offensichtlicher, dass in der Landwirtschaft ein Paradigmenwechsel gebraucht wird. Darüber bestand in der Mitgliederversammlung von Demeter International in Finnland Einigkeit. Und gleichzeitig sehen die Demeter-Akteure aus allen Regionen der

Welt in der Biodynamischen Wirtschaftsweise das ganzheitliche Modell für gesellschaftlichen Wandel. Vertreter\*innen von Demeter und biodynamischen Verbänden aus 23 Ländern auf fünf Kontinenten haben sich vom 13. bis zum 18. Juni in Finnland getroffen, um Strategien für die Weiterentwicklung der Land- und Lebensmittelwirtschaft zu diskutieren und zu verabschieden.

Demeter steht gemeinsam mit den Ökolandbau- und Umweltbewegungen für landwirtschaftliche Prinzipien, die Lösungen für die heutigen Umweltprobleme bieten, Ökosysteme respektieren

und natürliche Ressourcen nachhaltig nutzen. Demeter engagiert sich zudem für einen kulturellen Wandel. Dazu gehört ein Bewusstseinswandel, verbunden mit neuen Formen sozialer und wirtschaftlicher Kooperationen, die zu einer wirklich nachhaltigen Agrarkultur führen können, die der Menschheit dient. Als gemeinsame Basis für diese Aufgabe hat die Mitgliederversammlung ihre „Vision, Mission und Prinzipien“ verabschiedet. Das Papier beschreibt, wie Demeter-Akteure zu einer Agrarkultur beitragen wollen, die die Menschen dazu befähigt, ihr persönliches Potential und Bewusstsein voll zu entwickeln. ■

**Anja Staudenmayer, Bio-Lëtzebuerg**

Gruppenbild der Teilnehmer an der Mitgliederversammlung, Anja Staudenmayer vertritt die Fachgruppe Demeter bei Bio-Lëtzebuerg



## NEUES BUCH

JETZT  
ERHÄLTICH IM  
BIOLADEN



▲ Chantal Voets (rechts): „Josée vom Bioladen Naturhuis in Merksem hat mich überzeugt.“

## Seit ich im Bioladen einkaufe, hat mein Leben sich verändert. Meine Allergien sind verschwunden

„Mein Leben nahm eine positive Wendung, als meine Familie und ich im Jahr 2000 auf eine biologische und gesunde Ernährung umgestiegen sind. Ich litt unter Darmbeschwerden und Asthma. Das Inhalieren half mir gar nicht. Meine Tochter litt unter Allergien und Konzentrationsstörungen. Wir änderten unsere Ernährung von Grund auf. 12 Monate nachdem ich zum ersten Mal einen Bioladen betrat, waren die Beschwerden von mir und meiner Tochter verschwunden. Das war der schöne Anfang von Amanprana und der Grund meine Erfahrungen in diesem Buch mit anderen zu teilen.“

*Chantal*  
xxx

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

T'Charly's oil



Wien gutt  
schmiert -  
dien gutt fiert !



olko.lu

Geschenk-  
idee

**Mariendistelöl:**

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

**Leindotteröl:**

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

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

HECK  
VUN HEI



# Naturheck

Certifiéiert Planzen aus lokale Bestänn  
Zesummesetzung wéi an der Natur

Päck vu 5 m, 10 m, 25 m, 50 m an 100 m  
mat Planzschema a Gebrauchsweisung

Reservéiert elo Är Planzen

Tel. 29 20 30 • Jacques Mersch • BioMonitor • [biomonitor@pt.lu](mailto:biomonitor@pt.lu)  
Tel. 2478 6822 • Nora Elvinger • MDDI • [nora.elvinger@mev.etat.lu](mailto:nora.elvinger@mev.etat.lu)

Präis Hëllef fir d'Natur 2012

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

*Sonnen-Hoffmann*

MAISON FONDÉE EN 1872

1<sup>er</sup> Domaine Viticole au Luxembourg en agriculture  
biologique | Grand choix de vins biologiques  
français et italiens



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

01.07-03.07.2016:

## Foire Agricole in Ettelbrück

Die Foire Agricole war mit 37.128 Besuchern ein voller Erfolg. Auch das Zelt von „sou schmaacht Lëtzebuerg“, wo alle Bio-Stände anzutreffen waren, zog eine Vielzahl von Besuchern an. 2016 nahmen 11 Bio-Stände teil: Bio-Stand der ASTA, Artgerechte Bienenhaltung mit Naturwaben (Michel Collette und Stefan van der Pal-Becker), BIOG-Molkerei (Joghurts und frisch Milch), Biohaff-Baltes (Ziegenkäse), Biohaff Clees (Gemüse), Bio-Lët-

zebuerg (Infostand), Bio-Maufel (Fleisch), Bio-Poulet (Familie Colling-von Roesgen und Emering), Distillerie Bertrand, Hoffmannshaff (Apfelsaft und Fleisch), IBLA (neuer Infostand). Der Bio-Agrarpreis wurde 2016 von Fernand Etgen und Carole Dieschbourg an das Lycée Technique Agricole Ettelbrück und an die neue BIOG-Molkerei überreicht. ■

Julie Mousel, Bio-Lëtzebuerg

Fotos: Julie Mousel, Bio-Lëtzebuerg



**demeter**  
biologisch dynamisch

# Schanck-Haff

Hëpperdang

biologisch-dynamisch Landwirtschaft züchter 1980

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

**NATURATA**  
Fair & Regionalität mit de Bio-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



Ökologische Molkereien Allgäu

„Seit 30 Jahren  
für Sie unterwegs  
in Sachen  
ökologische  
Käse-Spezialitäten“

Die ÖMA Käse-Feinheiten sind in  
allen NATURATA-Filialen erhältlich!

www.oema.bio



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

Bio-Lëtzebuerg

Vereenegung fir Bio-Landwirtschaft Lëtzebuerg asbl



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

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

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

Zum einen vertritt der Verein die **Interessen** seiner Mitglieder nach außen, dies sowohl auf politischem Felde als auch insgesamt in der Gesellschaft. Neben der Mitarbeit in ministeriellen Arbeitsgruppen, wahrt der Verein weitestgehend die Interessen der Biolandwirte in der Umsetzung der gesetzlichen Rahmenbedingungen. Neben dieser **politischen Arbeit** wird aber auch Arbeit für die Mitglieder geleistet, indem beispielsweise die spezifische **Bioberatung** durch das IBLA mitgetragen wird.

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

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

## Unsere Kollektivmarken

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

Mit diesen Kollektivmarken bietet **Bio-Lëtzebuerg** seinen Mitgliedern eine Unterstützung für die Vermarktung ihrer Produkte an. Die Labels können von interessierten Produzenten und Verarbeitern

auf ihrem Hof- oder Firmenschild oder auch auf ihren Etiketten genutzt werden. Diese Nutzung wird mit jedem Interessenten vertraglich geregelt und beinhaltet auch die Zahlung einer Lizenz, mit der es dann auch für den Verein möglich wird, die so gekennzeichneten Produkte zu promoten. Da nicht jeder Mitgliedsbetrieb Produkte zum direkten Verkauf hat, also nicht auf diese Form der Kennzeichnung angewiesen ist, oder sich nicht mit den Labels identifizieren kann, ist die Nutzung dieser Vermarktungsunterstützungen freiwillig.

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

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

Mitglied bei Bio-Lëtzebuerg asbl.

Member bei Bio-Lëtzebuerg asbl.

## Wollen Sie mehr wissen über den Verein?

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

Daniela Noesen und Julie Mousef

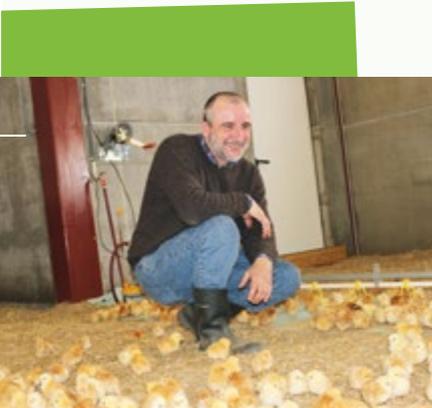


Bio & Fair & Regional

aus der

**BiOG-**  
**MOLKEREI**  
zu Käerjeng

# Aktuelle Mitglieder von Bio - Lëtzebuerg



## Gemüse / Obstbau

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

## Brennerei

Bertrand-Graf Jean-Pierre, Hostert

## Weinbau

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

## Ackerbau und Viehzucht

\* An Miergen, Gosseldingen  
 \*Arend-Stemper Guy, Pétange  
 Baltes-Alt Daniel, Stegen  
 # Betriebsgemeinschaft Terrenhof, St. Vith B  
 Born Rüdiger, Morbach D  
 Brandenburger M., Filsdorf  
 Colling von Roesgen Jean-Louis, Colmar-Berg  
 Dondlinger Albert, Ospern  
 \*Dormans Reiff und Sohn, Fischbach  
 Emering Marc, Sprinkange  
 \*Fischbach-Reiff Annick, Enscherange  
 François Patrick, Hostert  
 \*Goedert Charles, Ospern  
 \*Hamen Nico, Drauffelt  
 # Hoesser-Haff, Bergem

Houtmann Jos, Buschdorf  
 \*Jacobs Francis, Kalborn  
 Jemming-Schmit Marie-Antoinette, Kahler  
 Johanns-Dostert Anita, Assel  
 + Kaes-Haff, Hoscheid-Dickt  
 + Kass-Haff sàrl., Rollingen  
 \*Keiser Amand, Tadler  
 Kintzle's Haff, Harlange  
 Kleer Mario, Everlange  
 Kler Claude, Bertrange  
 \*Koeune Marco, Harlange  
 Laeisenhof, Trier D  
 Lambert Guy, Walsdorf  
 Linden-Wirth Josiane, Reichlange  
*Matgé-Stoltz Isabelle, Dondelange\*\**  
 \*Mathieu Christian, Derenbach  
 + Meyers-Weis Guy, Windhof  
 + Schanck-Haff, Hupperdange  
 \*Scharll Roland, Lellingen  
 \*Schmit André, Düdelingen  
 Sobral Julio, Christnach  
 + Van Dyck Serge, Leudelange  
 \*Witry Pierre, Dippach

## Imker

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

## Verarbeiter / Händler

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

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

\*\* **Betriebe**  
 in Umstellung

\* **Bio LËTZEBUERG**  
 Logo Nutzer

# **Demeter Betriebe**

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

# NATURATA

Fair a kooperativ mat de Bio-Bauern

Bio  
Marché

Goûtez le bio,  
goûtez la vie!



**1 Rollingergrund**

- Bio Marché
- Bio-Metzlerei Quintus

**2 Merl**

- Bio Marché

**3 Munsbach**

- Bio Marché
- Bio Boucherie
- Restaurant & Catering

**4 Erpeldange**

- Bio Marché

**5 Hupperdange**

- Bio Haff Buttek

**6 Dudelange**

- Bio Marché

**7 Foetz**

- Bio Marché

**8 Esch-Belval**

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

**9 Rollingen (Mersch)**

- Bio Haff Buttek

**10 Windhof**

- Bio Haff Buttek

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

# NATURATA

Fair a kooperativ mat de Bio-Bauern

Bio  
@  
Home

[www.bio-at-home.lu](http://www.bio-at-home.lu)

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



Bestellen Sie heute - Wir liefern am nächsten Tag

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

Besuchen Sie uns

