

# Agri- kultur

Magazin für ökologische  
Agrar- & Esskultur in Luxemburg

**Bio-Lëtzebuerg**

Vereenegung fir Bio-  
Landwirtschaft Lëtzebuerg asbl



## DOSSIER

### Was uns wichtig ist



Interviews mit Kunden

Seite 6



Biosymposium

Seite 14



Bioagrarpreis

Seite 22





# NATIERLECH SCHÉIN



 **Cactus**

BIO  
Organic

**DAVERT**

*Großes  
Kino!*

**NEU**

Film ab für das neue Bio-Popcorn in den Sorten Sweet oder Sweet & Salty.  
Knusper-Spaß wie im Kino! [www.davert.de](http://www.davert.de)

**Vielfalt für die kreative Küche**

DE-2020-001





## Bioqualität, Regionalität, Tierwohl – Was ist wirklich wichtig?

Das Landwirtschaftsministerium bemüht sich sehr, dass Luxemburger Produkte besser vermarktet werden können, dabei spielt auch der Tierschutz, insbesondere die Tierwürde, eine Rolle. Ein neuer Entwurf zum Tierschutzgesetz ist auf dem Instanzenweg. Ein staatliches Qualitätslabel mit einem 4-Sterne-System steht ebenfalls in den Startlöchern. Auch hier stehen u.a. Kriterien zum Tierwohl zur Auswahl. Die Bedeutung des Tieres in der Landwirtschaft wird von Teilen der Gesellschaft mehr und mehr hinterfragt und teils heftig kritisiert. Es besteht Handlungsbedarf. Auch im Biolandbau, wo das Tier zwar als Partner im Betriebskreislauf anerkannt und auch respektiert wird, gibt es Tendenzen den Biolandbau rein nach EU-Vorschrift auszulegen und anzuwenden. Dies ist auch in teilungestellten Betrieben möglich, die jetzt in Luxemburg zeitlich unbegrenzt staatlich gefördert werden. Aber Biolandwirtschaft lässt sich nicht auf die EU-Regeln minimieren, sondern beinhaltet ein ganzheitliches Konzept, das unabhängig von Profitgedanken entstanden ist. Bio-Lëtzebuerg-Betriebe stehen für den ganzheitlichen Biogedanken und das Logo Bio LËTZEBUERG gewinnt an Bedeutung, wenn es um die Wiedererkennung der Bioprodukte geht, die u.a. in der Großregion von 100%igen Biobetrieben produziert werden. Dafür erhielt Bio-Lëtzebuerg dieses Jahr den Publikums-Bioagrarpreis.

Im Moment liegt „Bio“, ebenso wie „Regional“, im Trend, der gute Umsatzzahlen verspricht und daher äußerst attraktiv ist... Häufig fehlt es an Information und Aufklärung, so dass der Konsument zwischen Werbung, Medien und Label-Dschungel hin- und hergerissen wird. Wir haben in dieser Ausgabe einige Stimmen von Konsumenten eingefangen und kleine Interviews gemacht: Wie werden Kaufentscheidungen getroffen, worüber macht man sich Gedanken, was wird kritisch und was wird positiv gesehen? Wir haben nachgefragt und sehen dies auch als gute Vorbereitung für unser 3. Biosymposium im November, wo wir diese Themen ebenfalls aufgreifen werden.

Viel Spaß beim Lesen und dann sehen wir uns gerne am 8. November in Junglinster!

**Daniela Noesen, Bio-Lëtzebuerg asbl.**

### Herausgeber



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

e-mail: [info@bio-letzebuerg.lu](mailto:info@bio-letzebuerg.lu)  
[mousel@bio-letzebuerg.lu](mailto:mousel@bio-letzebuerg.lu)  
[noesen@bio-letzebuerg.lu](mailto:noesen@bio-letzebuerg.lu)  
[staudenmayer@bio-letzebuerg.lu](mailto:staudenmayer@bio-letzebuerg.lu)

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

### Redaktion

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

**Auflage**  
4.000

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

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

### Nachdruck

nur nach Absprache mit den Herausgebern

### Vertrieb

Mit der finanziellen Unterstützung von NATURATA und Cactus.

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

Imprimé sur papier recyclé.





demeter

# Bonjour Nature!



**Côteaux Nantais**  
La Nature en Biodynamie

## L'APIBUL L'AMI DE TOUTE LA FAMILLE !

Découvrez nos jus de fruits pétillants sans sucres ajoutés, sans alcool, au bon goût de fruits, tout notre savoir-faire d'arboriculteur en biodynamie au service de la nature !



## Chufli für einen guten Start in den Tag!

Veganer Erdmandelfrühstücksbrei



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

Erhältlich bei NATURATA







### Dossier:

- Was ist wichtig - Bio, Regional, Billig oder Vegan?
- Interview mit Kunden
- Was kommt auf die Teller?

6  
6  
10

### Rückblick:

- Wieso Forschung in der Landwirtschaft? - auf dem Go!Urban

11

### IBLA

- Offizielle Feldbegehung der Sortenversuche vom IBLA und LTA

12

### Agenda

- Die Bedeutung des Tieres in Landwirtschaft und Ernährung

14

### Buchtip

15

### Rückblick:

- 30.07-02.07.2017: Foire Agricole in Ettelbrück

16

### Agenda

17

### Bio-Lëtzebuerg:

- Demeterseite
- Vereenigung fir Bio-Landwirtschaft Lëtzebuerg asbl
- Der Publikums-Bio-Agrarpreis 2017 geht an Bio LÉTZEBUERG
- Mitgliederliste

20  
21  
22  
23



Was ist wichtig - Bio, Regional, Billig oder Vegan?



## Was ist wichtig - Bio, Regional, Billig oder Vegan?

### Bio-Lëtzebuerg hat nachgefragt

Die Diskussion zu Fragen der Ernährung zieht immer weitere Kreise. Die einen möchten es möglichst preiswert, die anderen trendy und chic, wieder andere wollen sich gesund ernähren oder lehnen jegliches tierisches Produkt ab. Was ist richtig und was ist falsch? Gibt es da überhaupt eine Antwort?

Die Eigeneinteressen des Einzelnen stehen sicherlich im Vordergrund zu der jeweiligen Haltung, die vertreten wird. Fakt ist aber auch, dass immer mehr Menschen den Wahn der industrialisierten Nahrungsmittelwirtschaft und damit verbunden der landwirtschaftlichen Praktiken, nicht mehr

akzeptieren wollen. Hinzu kommen die vom Menschen verursachten Kollateralschäden an unserer Natur inklusive der Kreatur. Die Züchtung von Fleisch im Labor ist nur eine extreme Folgeerscheinung der o.g. Entwicklungen. Eine andere, mittlerweile über 90-jährige Entwicklung, zeigt der biologische Landbau auf, der angetreten ist die Landwirtschaft als Organismus innerhalb eines Kreislaufs zu verstehen, der die verfügbaren Ressourcen schonend nutzt ohne sie zu verbrauchen. Standortgerechte Landwirtschaft und wesensgemäße Tierhaltung als Basis für die Produktion gesunder Lebensmittel, die auch gesund zu Boden,

Wasser, Pflanze, Tier und Mensch sind. Diese Werte der Biolandwirtschaft geraten derzeit vermehrt in den Hintergrund, denn Regionalität und faire Preise, gekoppelt mit fleischloser Ernährung, erscheinen wichtiger zu sein, als ein ganzheitliches Konzept. Ein Trend, der die Arbeit der Biolandwirte nicht einfacher macht. Ein Grund mehr, hier einmal nachzufragen, wie das in der Gesellschaft erlebt wird und wie die Ernährung gestaltet wird. ■

**Daniela Noesen, Bio-Lëtzebuerg asbl.**

**Nicole - Mehr regionale biologische Landwirtschaft bietet eine bessere Umgebung zum Leben.**



**1. Wie schätzen Sie Ihr Einkaufsverhalten ein? Wo legen Sie beim Einkauf den größten Wert drauf - auf lokale bzw. regionale Produkte oder stehen bei Ihnen Bio-Produkte an erste Stelle und warum?**

An erster Stelle stehen bei mir lokale biologische Produkte, vor allem bei Obst/Gemüse, Milchprodukten und Fleisch für die Familie. Die zweite Stelle teilen sich biologische oder lokale/regionale Produkte. Bio-Produkte schmecken natürlicher und aromatischer, und kürzere Transportwege sind besser für die Umwelt. Mehr regionale biologische Landwirtschaft bietet eine bessere Umgebung zum Leben.

Es gibt Produkte wo re-

gional wichtiger ist als biologisch z.B. Honig, und es gibt Produkte da ist mir Bio wichtiger als lokal, z.B. Milch, Eier.

Es ist mir wichtig beim Einkauf zu sehen, wer der Produzent ist.

**2. Oft wird Bio-Produkten nachgesagt, dass sie von weit her importiert werden müssen und deshalb lokale/regionale Produkte wegen kürzeren Transportwegen nachhaltiger sind. Stimmen Sie dem zu, oder sind Sie anderer Meinung?**

Mein Bauchgefühl stimmt dieser Aussage zu, auch wenn ich intellektuell weiß, dass ein Bio-Apfel aus Südamerika eine bessere CO2-Bilanz aufweist als ein nicht saisonaler aber konventionell-regionaler gekühlter Apfel.

Ich fände es gut, wenn es mehr regionale biologische Produkte gäbe.

**3. Kennen Sie die vegane Ernährungsweise? Wie ist Ihre Einstellung zu veganer Ernährung? Könnten Sie sich vorstellen vegan zu leben?**

Ja, ich kenne die vegane Ernährung. Ich esse sehr gerne vegane Gerichte und



kaufe auch mehrere vegane Produkte ein ohne mich exklusiv vegan zu ernähren.

Nein, ich kann mir nicht vorstellen vegan zu leben aus mehreren Gründen. Erstens bin ich ein Familienmensch und esse am liebsten in Gemeinschaft. Um der Familie eine ausgewogene und erschwingliche Kost zu bieten, ohne ständiges Zählen von

Nährwerten, Ersetzen durch alternative vegane Lebensmittel, esse ich nicht exklusiv vegan. Zweitens esse ich leidenschaftlich gerne Käse und andere Milchprodukte und Eierspeisen. Ich bin Vegetarierin seit meinem 16. Lebensjahr, weil ich keine Tiere töten will zum Essen, kann es aber mit meinen moralischen Überzeu-

gungen vertreten, Tiere zu nutzen ohne sie zu töten. Drittens wohne ich auf einem Bauernhof, wo die Tiere artgerecht behandelt werden und sehr gute Lebensmittel erstellt werden. ■

**Anja Staudenmayer, Blo-Lëtzebuerg asbl.**

### 1. Einkaufsverhalten, Lokal, Regional, Blo?

Ich kaufe bevorzugt frische Bio-Produkte, da meine Gesundheit im Vordergrund steht. Ideal ist natürlich regional und Bio. Das ist aber leider nicht immer möglich, so greife ich auch öfters auf Bio-Produkte zurück, die weitere Transportwege hinter sich haben. Die Qualität ist mir eben wichtig. Nur beim Fleisch ist es anders, da kaufe ich bevorzugt luxemburgisches Fleisch, als ausländisches Bio-Fleisch.

#### - Wieso meinen Sie, dass Bio-Produkte besser für Ihre Gesundheit sind?

Es gibt Studien, die belegen, dass in Obst und Gemüse mehr Vitamine enthalten und sie weniger belastet sind, ich denke hier an die Pestizide, die im konventionellen Landbau eingesetzt werden. In Bio-Lebensmitteln darf nur ein Bruchteil an Zusatzstoffen verwendet werden.

#### - Wie kommt es dazu, dass Sie beim Fleischkauf doch auf das lokale Produkt zurückgreifen?

Ich kann nicht genau erklären, warum das so ist und mir hier der Bezug zu Luxemburg so wichtig ist. –Grinst– Vielleicht bin ich

auch etwas naiv und denke, dass die Tiere hier im Land noch ehrenvoll gezüchtet werden.

### 2. Transportwege & Nachhaltigkeit – Blo vs. Lokal/Regional

Ich stimme dem nur bedingt zu. Ich finde, dass es bereits eine breite Palette an regionalen Bio-Produkten gibt. Die Nachfrage nach Bio-Produkten ist eben groß und es muss deshalb so einiges importiert werden.

### 3. Die vegane Ernährungsweise

Mir ist diese Ernährungsweise bekannt und ich respektiere es, wenn sich jemand aus Respekt vor den Tieren entschieden hat diesen Weg einzuschlagen.

Ich könnte jedoch nie vegan leben. Für mein Verständnis, macht die vegane Lebensweise die Welt auch nicht besser. Man sollte aber trotzdem immer wissen, wo die tierischen Produkte, welche man isst, herkommen und auf das Tierwohl achten. Für mich ist eine qualitativ hochwertige und ausgewogene Ernährung einfach wichtig. ■

**Julie Mousel, Blo-Lëtzebuerg asbl.**



**Kevin** - Für mich ist eine qualitativ hochwertige und ausgewogene Ernährung einfach wichtig.

### 1. Einkaufsverhalten, Lokal, Regional, Blo?

Beim Einkaufen achte ich auf eine gute Verbindung zwischen Qualität und Preis. Lokale Produkte sind mir ebenfalls wichtig, ich unterstütze gerne lokale und regionale Anbieter. Ich würde eigentlich gerne noch

mehr regional kaufen. Bio kaufe ich ab und zu, es ist für mich aber nicht das wichtigste Kriterium.

#### - Wie definieren Sie für sich die Qualität eines Produktes?

Frische Nahrungsmittel mit Geschmack sind für mich qualitative Produkte. Ich

achte darauf, dass ich nicht zu viele Produkte mit Zusatzstoffen und Aromen kaufe. Auch die Herstellungsweise kann ein Produkt für mich qualitativ aufwerten, z.B. wenn es nicht industriell in Massen angefertigt wird, sondern in einem kleinen Betrieb.



**- Laura, Sie sagen, dass Sie gerne mehr regional einkaufen würden, was hindert Sie daran?**

Regional einkaufen ist leider auch zeit-  
aufwendig. Man muss wissen, wo man  
welche Nahrungsmittel beschaffen kann.  
Es gibt keine Plattform auf der man alle  
Grundnahrungsmittel auf einmal kriegt.  
Da ich immer nach der Arbeit einkaufen  
gehe und mir wenig Zeit bleibt, ist dies  
leider ein Faktor, der mir regional einkaufen  
erschwert.

## **2. Transportwege & Nachhaltigkeit – Bio vs. Lokal/Regional**

Ich stimme dem zu. Ich finde es verant-  
wortungsvoller regional zu kaufen als, dass  
es unbedingt Bio sein muss.

**- Ihnen ist es wichtiger heimische Produk-  
te zu kaufen, als Bio-Produkte, mit weiten  
Transportwegen. Wussten Sie, dass ein  
heimischer Apfel, der in CA-Lagern gela-  
gert wird, damit er sich länger hält, eine  
schlechtere CO2-Bilanz hat, als ein Apfel  
der frisch aus z.B. Neuseeland einge-  
floren wurde?**

Nein das wusste ich nicht! Das ist ja  
ziemlich desillusionierend!

## **3. Die vegane Ernährungsweise**

Ich kenne die vegane Ernährungs-  
weise, aber ich bin selber weder  
Veganer noch Vegetarier. Für mich  
ist es schwer auf „tierische“ Pro-  
dukte wie Milch, Käse oder Eier  
zu verzichten. Fleisch esse ich  
allerdings relativ selten.

Ich kann mir nicht vorstellen veg-  
an zu leben. Ich denke es gibt  
sehr gute vegane Rezepte aber  
auf Dauer würden mir Produkte  
wie Käse, Butter oder Sahne zu  
sehr in meiner Küche fehlen. ■

**Julie Mousel,  
Blo-Létzebuerg asbl.**



**Laura - Frische Nahrungsmittel mit Geschmack sind für mich qualitative Produkte.**

**Nathalie - Ich achte darauf so wenig  
wie möglich, verarbeitete Produkte  
zu verwenden.**



## **1. Einkaufsverhalten, Lokal, Regional, Bio?**

Ich kaufe soweit ich kann Bio-  
Produkte. Tüftelt man seine  
Einkäufe jedoch in herkömm-  
lichen Lebensmittelläden, ist  
dies manchmal schwierig und  
die Auswahl an Bio-Produkten  
ist begrenzt. Ich kaufe deshalb  
nicht nur Bio-Produkte ein. Ich  
versuche, so gut es geht, frische,  
saisonale und biologische Pro-  
dukte in meinen Einkaufswagen  
zu legen, lokal ist mir weniger  
wichtig.

## **2. Transportwege & Nachhaltigkeit – Bio vs. Lokal/Regional**

Ich finde, dass einige Bio-Produkte,  
die weite Transportwege hinter sich  
haben, oft zu viel verpackt sind.

Z.B. in Plastik, das finde ich dann nicht  
sehr nachhaltig. Vlt. ist die Verschmutzung  
der Luft durch die weiten Transportwege  
auch größer.

## **3. Die vegane Ernährungsweise**

Mir liegt v.a. die Frische der Produkte am  
Herzen. Ich achte darauf so wenig wie mög-  
lich, verarbeitete Produkte zu verwenden,  
deshalb bevorzuge ich Obst und Gemü-  
se. Damit kann man viele verschiedene  
Gerichte zaubern, die dazu noch lecker  
schmecken. Als Veganer muss man darauf  
achten, dass man sich ausgewogen er-  
nährt. Meiner Meinung nach gelingt einem  
dies, wenn man jeden Tag vielfältige und  
frische Gerichte kocht.

Ich habe mit etwa 15 Jahren beschlossen  
Vegetarierin zu werden. Ein Jahr später  
habe ich mir mit Freundinnen einige Do-  
kumentarfilme wie FOOD INC, Forks over



knives und Earthlings angeschaut. Diese Filme behandeln Themen wie falsche Ernährung, die damit verbundenen Krankheiten und Übergewichtigkeit, Massentierhaltung und Misshandlung von Tieren, die Macht der Lebensmittelindustrie, etc. Mir wurde bewusst, dass tierische Produkte gar nicht so gesund sind und ich zog den Entschluss, mich nicht mehr von ihnen ernähren zu wollen. Daraufhin machte ich

ein Experiment und versuchte 2 Wochen lang vegan zu leben. Es gefiel mir und so habe ich mich dazu entschlossen dabei zu bleiben. Die Gerichte schmecken mir auch viel besser. Bevor ich Vegetarier bzw. Veganer wurde, aß ich jeden Tag Fleisch mit Nudeln oder Kartoffeln und trank Milch, ohne etwas zu hinterfragen, das war nicht sehr abwechslungsreich. Jetzt kommt jeden Tag etwas anderes auf den Teller und viel

verschiedenes frisches Gemüse.

Ich bin darüber hinaus der Meinung, dass eine Kuh sehr viel Futter und Wasser braucht, um diese in tierische Produkte umzuwandeln. Mit dem gleichen Wasser könnte man z.B. viel Getreide oder Gemüse anbauen und mehr Menschen damit ernähren. ■

**Julie Mousel, Bio-Lëtzebuerg asbl.**



Foto: Édouard Jacquet & Anthea Ferreira ©

**Laura Olivia - Man sollte bewusst konsumieren und wissen wo die Produkte, die auf dem Teller liegen, herkommen, jedoch nicht radikal sein.**

### 1. Einkaufsverhalten, Lokal, Regional, Bio?

Für mich steht keines dieser Kriterien an erste Stelle, ich lege den größten Wert auf saisonale frische Produkte. An zweiter Stelle stehen regionale Produkte, aber nur wenn sie saisonal und von hoher Qualität sind. An dritter Stelle steht dann Bio. Warum Bio bei mir an dritte Stelle steht liegt dar-

an, dass Bio ebenfalls oft nicht saisonal ist und von weit her kommt. Z.B. kann man auch im Winter Bio-Tomaten aus Spanien kaufen, obwohl hier eigentlich gar keine Saison ist und es in dieser Zeit auch leckeres Gemüse aus unseren Regionen gibt. Dies ist vielen Menschen leider nicht bewusst, man findet ja das ganze Jahr über alle Produkte in den Läden und so machen sich die Wenigsten Gedanken, über saisonale Produkte. Deshalb finde ich es gut, wenn man lokale Gemüseproduzenten besucht und ihre Abo-Kisten bestellt, so wird man automatisch mit saisonalem Obst und Gemüse versorgt. Mir ist wichtig, dass man die Produzenten bei denen man kauft kennt und die Tiere dort artgerecht gehalten werden. Wenn man die abgespritzten Kartoffeln vom Nachbarbauern kauft, ist dies zwar sehr lokal, macht aber keinen Sinn.

Ich bin im Allgemeinen ein Befürworter für saisonale Bio-Produkte.

### 2. Transportwege & Nachhaltigkeit – Bio vs. Lokal/Regional

Ich stimme dem zu, Bio-Produkte sind nicht immer nachhaltig. Man kann ja mittlerweile neben den Bio-Läden überall Bio-Produkte kaufen und dies zu erschwinglichen Preisen, wo der Preis zum Leid der Produzenten gedrückt wird. Bio ist eben leider nicht immer gleich Bio.

Ich bin generell für kurze Transportwege, deshalb bevorzug ich saisonale Produkte, da sie meist keine weiten Wege hinter sich haben.

### 3. Die vegane Ernährungswelse

Ja, ich finde sie jedoch hier bei uns nicht sehr nachhaltig, da viele Produkte wie Quinoa, Soja, Avocado etc. die vermehrt konsumiert werden, bei uns nicht saisonal sind, oder gar wachsen. Ich selbst bin ein Omnivor, konsumiere aber eher selten Fleisch vlt. einmal pro Woche oder einmal alle zwei Wochen. Ich esse viel Gemüse, denn es bereitet mir wahnsinnig viel Spaß alte Sorten zu kochen und diverse Gerichte damit zu zaubern, das wird nie langweilig.

Es ist im Allgemeinen schwer auf tierische Produkte zu verzichten. Man sollte bewusst konsumieren und wissen, wo die Produkte, die auf dem Teller liegen, herkommen, jedoch nicht radikal sein. Dafür muss man sich informieren, die Natur respektieren und alles verwerten. ■

**Julie Mousel, Bio-Lëtzebuerg asbl.**



Was ist wichtig - Bio, Regional, Billig oder Vegan?



## Was kommt auf die Teller?

10

Der kleine Ausschnitt in die Gedankenwelt einiger weniger Konsumenten, mit denen wir gesprochen haben, spiegelt den allgemeinen Trend in der Gesellschaft zum Teil wider. Der Aspekt der Gesundheit und der gesunden Ernährung wird häufig erwähnt und dass die Befragten versuchen, sich mit den Themen auseinanderzusetzen, wie z.B. die ethische Frage zur Haltung gegenüber den Tieren. Einige ließen sich von Dokumentationen, also medialen Informationen, inspirieren die vegane Ernährung auszuprobieren. Andere respektieren die vegane Haltung, ohne selber vegan zu essen. Man zeigt sich allem aufgeschlossen, versucht sich zu informieren und entscheidet dann, was in den Einkaufswagen gelegt wird. Der Un-

terschied zwischen „bio“ und „regional“ ist nur bedingt bekannt, aber der Wunsch nach Frische, Saisonalität und lokalen Bioprodukten sind Qualitäts- und Auswahlkriterien bei den Befragten. Die Verfügbarkeit der Bioprodukte in den Supermarktketten wird als nicht ausreichend genannt, was den Einkauf erschweren würde. Einigen ist das Preis-Leistungs-Verhältnis in Verbindung mit Regionalität wichtiger als der Bezug zur Biologischen Anbauweise. Wenn man die Herkunft kenne, also den Landwirt, dann habe man auch Vertrauen.

Die allgemeine Haltung zum Fleischverzehr und der Herkunft der Tiere wird differenziert betrachtet. Viele möchten nicht auf tierische Produkte verzichten, reduzieren

aber den direkten Fleischkonsum. Auch scheint das Vertrauen in Fleischprodukte Luxemburger Herkunft groß zu sein. Das Tier als Nahrungskonkurrent zum Menschen wurde auch genannt; aber auch der Wunsch, dass Tiere nicht getötet werden, um als Nahrungsmittel zu dienen.

Wie gesagt, wir haben hier nur einige ganz wenige Konsumenten gehört, denen wir ganz herzlich für Ihre Mitarbeit danken. Aber vielleicht können wir auch mit diesem kleinen Ausschnitt unsere LeserInnen motivieren, sich selber auch mal zu fragen, was er/sie weshalb einkauft. Das ist sicherlich eine Überlegung wert. ■

**Daniela Noesen, Bio-Lëtzebuerg asbl.**





# mmmh! Bio-Produkte aus der **Region**



olko.lu

## Wieso Forschung in der Landwirtschaft? - auf dem GoUrban

Der Kirchberg erlebte vom 18. bis 28. Juli die temporäre Schaffung seines größten, neusten, autonomsten und nachhaltigsten Viertels – des GoUrban. Dies war eine Pfadfinder Stadt mit 3.000 internationalen Einwohnern und IBLA war mittendrin. Das IBLA organisierte Kinderateliers bei denen die Pfadfinder die landwirtschaftliche Forschung unter praxistauglichen Bedingungen, auf dafür speziell angelegten Versuchsflächen kennen lernen durften. Die Workshops zur Fruchtfolge, zu Sortenversuchen und Bodenentwicklung lieferten nachhaltige Denkanstöße. Dies führte zur Erkenntnis, dass die Landwirtschaft multidisziplinär ist und zeigte welchen Herausforderungen sich Landwirte tagtäglich stellen müssen.

Eingebettet in die Lageratmosphäre lud das IBLA am Montag, den 24. Juli zum Vortrag- und Diskussionsabend ins Tridomen Zelt ein. Der Direktor des Forschungsinstituts für biologischen Landbau (FiBL) in der Schweiz, Prof. Dr. Urs Niggli

referierte über die Notwendigkeit einer qualitativ hochwertigen und zudem praxisbezogenen Forschung im Bereich Landwirtschaft. Über 60 Interessierte fanden sich am Abend als aufmerksame Zuhörerschaft zusammen. Anschließend wurde die Thematik und speziell Forschung in Luxemburg, in einer Podiumsrunde diskutiert. Neben Prof. Dr. Urs Niggli waren Dr. Maro Schiltz (Generalsekretär FNR), Maro Weyland (Direktor ASTA), Guy Reiland (Attaché à la direction des LTA) und Maro Emering (Bio-Landwirt) an der Diskussion beteiligt, Jean Stoll (Vorsitzender Wissenschaftlicher Beirat IBLA) moderierte die Veranstaltung. ■

**Hanna Heidt,  
IBLA asbl.**



Vortrag von Urs Niggli: "Wieso Forschung in der Landwirtschaft"



Teilnehmer des Workshops „Der Regenwurm macht niemals Urlaub“



# Offizielle Feldbegehung der Sortenversuche vom IBLA und LTA

12

Am 7. Juli lud die nationale Sortenkommission zur Feldbegehung der Sortenversuche vom IBLA und LTA ein. Unter den rund 70 Teilnehmern war auch die Umweltministerin Carole Dieschbourg. Die Feldbegehung startete auf den IBLA-Versuchsflächen des Bio-Betriebes Schanck-Haff in Hupperdange, wo Maro Weyland (Direktor ASTA) die Anwesenden begrüßte. Anschließend stellte Evelyn Stoll (IBLA) die dort realisierten Wintergetreide-Sortenversuche (Weizen, Triticale, Roggen) im biologischen Anbau vor, ehe die Teilnehmer zu den LTA-Versuchsflächen in Wilwerdange (Winterweizen; Familie Gompelmann) und Hautbellain (Sommergerste; Familie Kreins) fuhren, wo Serge Heuschling (LTA) die Sortenversuche für den konventionellen Anbau vorstellte. Die Sortenversuche liefern den landwirtschaftlichen Beratern und den Landwirten wichtige Informationen hinsichtlich Ertragspotenzial, Qualität und Krankheitsresistenzen zu den für den Luxemburger Standort angepassten Sorten, so kann durch die richtige Sortenempfehlung (empfehlende nationale Sortenliste) und Sortenwahl ein erfolgreicher Anbau ermöglicht werden. Zum Abschluss der offiziellen Feldbegehung lud die ASTA auf einen Umtrunk ein.

## Wintergetreide-Sortenversuche für den biologischen Anbau

Seit 2010 prüft das IBLA verschiedene Wintergetreide auf ihre Eignung für den biologischen Anbau in Luxemburg. Auf dem Schanck-Haff werden dieses Jahr 30 verschiedene Winterweizensorten sowie 11

Wintertriticale- und 12 Winterroggen-sorten geprüft. Die Sorten wurden am 12. Oktober 2016 gesät und im Frühling 2017 einmal gestriegelt. Trotz der langanhaltenden Trockenheit stehen die Kulturen und Sorten dieses Jahr gut. Der Beikrautdruck zeigte sich dieses Jahr als gering, dabei spielte hier Fruchtfolge eine wichtige Rolle. Vor allem das mehrjährige Klee-Gras-Gemenge dient als Genesungsphase, während der Krankheits- und Unkrautdruck unterbrochen werden. Zudem dient das Klee-Gras-Gemenge dazu dem Boden, über den Leguminosenanteil, wieder Nährstoffe zuzufügen. Allerdings war der Klee-Anteil durch Mäusefraß stark reduziert worden, so dass dieses Jahr weniger Stickstoff für die Folgefrucht freigesetzt wurde. In den Sorten konnte man entsprechend beobachten, welche auch bei geringerem Nährstoffniveau eine gute Nährstoffaneignung aufzeigte.

## Weniger Pflanzenschutz durch die richtige Sortel

In Wilwerdange konnten sich die Teilnehmer dann 2 Hartweizen, 16 E-Weizen, 19 A-Weizen, 15 B-Weizen und 6 C-Weizen im konventionellen Anbau anschauen, während

in Hautbellain 23 Sommergerste-Sorten gezeigt wurden. Schwerpunkt der Begehung dieser 2 Flächen war die Neuausrichtung der konventionellen Sortenversuche: auf allen Standorten und in allen Kulturen werden in einer Wiederholung keine Fungizide und keine Insektizide eingesetzt. Die beiden anderen Wiederholungen werden identisch wie der Hauptbestand behandelt. Mit dieser Versuchsanlage werden krankheitsanfällige Sorten es in Zukunft deutlich schwerer haben in die Sortenliste eingetragen zu werden!

LTA und IBLA möchten sich noch einmal bei allen Landwirten, die Jahr für Jahr Zeit und Flächen für die Sortenversuche zur Verfügung stellen, ganz herzlich bedanken! ■

**Serge Heuschling (LTA),  
Evelyn Stoll (IBLA)**





Anton Scheidel  
baut Grüne Linsen in  
Baden-Württemberg an



**RAPUNZEL**

## BOHNEN & LINSEN AUS EUROPA

**Für mehr biologische Vielfalt**

Unterstützen Sie mit uns kleinbäuerliche Familienbetriebe in Deutschland, Italien, Spanien und Griechenland.

Damit leisten Sie einen wichtigen Beitrag zur Förderung der Bodengesundheit und Bio-Diversität in Europa.

**Mehr Bio für morgen.**

- › hochwertige Proteine
- › wertvolle Ballaststoffe
- › reich an Mineralien



www.rapunzel.de

**Wir machen Bio aus Liebe.**



Dudel-Magie S.r.l.

**Production de  
pâtes biologiques  
artisanales à Sprinkange**

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

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

Boulangerie-Pâtisserie  
**"scott"**  
Conrardy-Nickels

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

Fermé le dimanche et le lundi  
Présence aux marchés





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

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




**Bio-Méllech  
Fair & Regional**  
aus der BIOG-Molkerei  
zu Käerjeng

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





# SAVE THE DATE !

## 08.11.2017

## Die Bedeutung des Tieres in Landwirtschaft und Ernährung

### 3. Biosymposium von Bio-Lëtzebuerg mit Sarah Wiener, Martin von Mackensen und weiteren hochkarätigen Gästen

Das Biosymposium am **08.11.2017** in Junglinster wird einmal mehr zum Treffpunkt von Landwirten und Konsumenten, um gemeinsam zu diskutieren und die unterschiedlichen Ansichtsweisen zu verstehen. Das **Thema „Die Bedeutung des Tieres in Landwirtschaft und Ernährung“** weckt hohe Erwartungen. Die Tierhaltung wird mit zunehmender Technisierung und Industrialisierung mehr und mehr zur Intensivproduktion, der das Tier angepasst und untergeordnet wird, mit der Begründung der Markt fordere dies. Daraus erwuchs eine Bewegung Andersdenkender bis hin zur veganen Bewegung, die jegliche Tierhaltung zum Nutzen des Menschen ablehnt. Aus kulturgeschichtlicher Sicht ist das Tier seit tausenden Jahren ein ständiger Begleiter des Menschen bis hin zu den Haltungsformen, die wir heute kennen. Dabei hat sich der Mensch immer die Fähigkeiten der Tiere zu Nutzen gemacht. Die Technisierung hat Erleichterung in die täglichen Arbeitsabläufe gebracht und die Standards erhöht, was zu einer Überproduktion und Wegwerfmentalität geführt hat, die uns an Grenzen stoßen lässt, wie Biodiversitätsverlust, weltweite Ressourcenübernutzung, Klimawandel etc. und auch die Frage nach der Tierwürde aufwirft. Immer mehr Menschen möchten aus dieser Spirale ausbrechen und fordern eine Wende.

Die Biobauern sind sich der wertvollen Aufgabe, der in ihrer Obhut stehenden Tiere, bewusst. Der Stellen-

wert der Tiere und ihre Bedürfnisse innerhalb des Betriebskreislaufes werden respektiert. Aber auch der Biolandbau unterliegt dem marktwirtschaftlichen Druck und muss sich in Frage stellen. Auf dem Biosymposium wollen wir die Problematik mit unseren Gästen Sarah Wiener und Martin von Mackensen diskutieren. Beide befassen sich beruflich mit Ernährung und Landwirtschaft, allerdings auf verschiedenen Ebenen.

**Sarah Wieners** Leidenschaft ist das Kochen und damit verbunden die Bedeutung der Herkunft und Qualität der Lebensmittel, aber auch das geschmackliche Erleben beim Zubereiten der Speisen. Dazu hat sie eine Stiftung gegründet und arbeitet viel mit jungen Menschen.

**Martin von Mackensen** ist als Landwirt und Ausbilder auf dem Dottenfelder Hof, einem vielfältig aufgestellten Demeter-Hof

mit angegliederter Landbauschool, tätig. Er ist der Praktiker, dem die Bedeutung der Tiere für den Menschen, insbesondere im Biolandbau, alltäglich begegnet.

Landwirtschaftsminister Fernand Etgen, Camille Müller von der Vegan-Society und Nicole Holzapfel-Matin von der Uni Luxembourg erweitern den Rahmen in der Podiumsdiskussion, so dass wir die Themen breit diskutieren können. Haben Sie Lust bekommen einen beeindruckenden Tag zu erleben? Dann seien Sie am 8. November in Junglinster mit dabei. ■

Anmeldung bei Julie Mousel unter  
Tel.: 26 15 23-74 oder  
[mousel@bio-letzebuerg.lu](mailto:mousel@bio-letzebuerg.lu)

**Daniela Noesen, Bio-Lëtzebuerg asbl.**

Sarah Wiener



(c) Danus Remazant

Martin von Mackensen





## Buchtipp zum Bio-Symposium

# Ein Buch für Tierliebhaber und Fleischesser



Ohne unsere Nutztiere gäbe es den modernen Menschen nicht! Denn der Homo sapiens hätte sich niemals zur weltbeherrschenden Gattung entwickelt, wenn unsere Vorfahren nicht eine besonders eiweißreiche Nahrung für sich entdeckt hätten: das Fleisch. Autor Florian Schwinn zeichnet in seinem Buch „Tödliche Freundschaft“ die Kulturgeschichte der untrennbaren Beziehung des Menschen und seiner Nutztiere nach. Schwinn fordert, diese unauflösliche Verbindung von Mensch und Tier zu bewahren und zu erneuern. Er liefert ein leidenschaftliches Plädoyer für einen respektvollen Umgang mit unseren Nutztieren und die Rechte der Tiere.

Es gibt viele gute Argumente, mit den Nutztieren, die wir essen und auf deren Produkte wir angewiesen sind, besser und anders umzugehen, als die industrialisierte Landwirtschaft das heute tut. Faktenreich erläutert Florian Schwinn, warum die globale Umstellung auf eine vegane Ernährung ein Irrweg wäre. Für eine flächendeckende menschliche Ernährung ohne Tiere fehlen weltweit die landwirtschaftlichen Nutzflächen. Sie wäre weder gesund noch naturnah, sondern auf Kunstdünger und Agrarchemie angewiesen.

Dieses lesenswerte Buch liefert nachvollziehbare Fakten und einen wertvollen Beitrag zur Versachlichung der häufig hoch emotional geführten Diskussion zum Verhältnis des Menschen zu seinen Nutztieren. ■

**Mehr Informationen zum Buch finden Sie hier:**  
[www.toedlichefreundschaft.de](http://www.toedlichefreundschaft.de)

**Quelle:** Westendverlag

## Einladung:

### 3. Bio-Symposium in Luxemburg: Die Bedeutung des Tieres in Landwirtschaft und Ernährung

Mittwoch, den 8. November 2017 • 09:30 – 16:00 Uhr im Centre Polyvalent Gaston Stein in Junglinster



**Bio-Lëtzebuerg**  
 Vereenegung fir Bio-  
 Landwirtschaft Lëtzebuerg asbl

**Bio**  
 Lëtzebuerg  
 amtier





## 30.07-02.07.2017: Foire Agricole in Ettelbrück

Die Foire Agricole war mit insgesamt 37.246 Besuchern wie jedes Jahr ein voller Erfolg für die Veranstalter. Das Zelt von „sou schmaacht Lëtzebuerg“, war ebenfalls gut gefüllt v.a. sonntags zogen viele Menschen an den Verkaufsständen vorbei. Bei der Edition 2017 waren insgesamt 9 Bio-Stände vertreten: Der Bio-Stand der ASTA war integriert im Stand des Ministeriums für Landwirtschaft, wo man für den Publikumspreis des Bio-Agrarpreises abstimmen konnte, Artgerechte Bienenhaltung mit Naturwaben (Michel Collette und Stefan van der Pal-Becker), BIOG-Molkerei (Joghurts, Käse, Milch und Eis), Biohaff-Baltes (Ziegenkäse) Bio-Lëtzebuerg (Infostand), Bio-Maufel (Fleisch), Dudelmagie (Nudeln), Distillerie Bertrand, IBLA – Institut für biologische Landwirtschaft an Agrarkultur Luxemburg asbl. (Infostand Forschung und Beratung).

Beim Workshop Schatzkiste Boden durften die Kinder sich freitags die Hände schmutzig machen und wieder ein Gefühl für den Boden bekommen. Die Kinder fanden es toll. Sie haben aktiv und interessiert mitgemacht und durften am Ende ihre selbstbepflanzte Eierkiste mit nach Hause nehmen. ■

**Julie Mousel, Bio-Lëtzebuerg asbl**





# AGENDA

## SAVE THE DATE !

30.09.2017

### Birdwatchday & Bio-Maart – Grousst Familljefest zu Remerschen

Bio-Lëtzebuerg asbl. und das Naturschutzzentrum **Biodiversum** laden Sie ganz herzlich zum ersten gemeinsam organisierten Fest ein. Am **Internationalen Birdwatchday**, werden Führungen auf den Baggerweiern in Remerschen angeboten, gibt es Workshops für die Kinder, Kunststände sowie einen großen **Bio-Produzentenmarkt**. Für das leibliche Wohl ist bestens gesorgt. Kommen Sie vorbei und verbringen Sie einen aufregenden Tag in der Natur und genießen Sie leckere Bio-Produkte.

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

Mitfinanziert vom Aktionsplan «Biologische Landwirtschaft» von der ASTA (Administration des services techniques de l'agriculture)

### Birdwatchday & Bio-Maart



Familljefest am Biodiversum  
30. September ab 10 Auer  
zu Remerschen



8.10.2017

### Zukunft Säen

Wir treffen uns um **15:00 Uhr** auf dem biologisch dynamischen Betrieb der **Familie Van Dyck in Leudelingen** (11, rue Eich). Vom Hof aus werden wir uns zu Fuß zum Feld begeben (500m). Nach dem Säen besteht die Möglichkeit die Kühe von der Weide in den Stall zu treiben, einen Rundgang über den Hof zu machen oder einen kleinen Imbiss zu sich zu nehmen.

Wir würden uns über eine kleine Spende für diese Aktion freuen:

CCPL: LU74 1111 0142 5997 0000 oder

BCEE: LU59 0019 3955 1816 5000

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



## ZUKUNFT SÄEN!

13. & 14.12.2017

### Gesundheit essen!? Von Superfruits und Superfood - Obst und Gemüse in der Ernährung

#### Vortrag und Seminar mit Dr. Petra Kühne

Obst und Gemüse zählen zu den gesündesten Lebensmitteln. Sie schützen vor Krankheiten und liefern uns Wirkstoffe für den Körper. Aber die Auswahl und Zubereitung ist groß. Wie unterscheiden sich die Arten? Sind Superfruits tatsächlich besser? Welchen Einfluss hat die Qualität von Anbau und Verarbeitung?

Vortrag am 13.12.2017 um 20:00 Uhr. Seminar am 14.12.2017 von 09:00 bis 12:30 Uhr. Beide Veranstaltungen finden im Oikopolis in Munsbach statt.

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

Die Teilnahmegebühr für das **Seminar** beträgt 20€.





# BIOG



## BIOG – eng staark Bauere Gemeinschaft



BIOG Bio-Bauere-Genossenschaft Lëtzebuerg • [www.biog.lu](http://www.biog.lu)



# T'Charly's oil



## Wien gutt schmiert - dien gutt fiert !



**Geschenk-  
idee**

### Mariendistelöl:

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

### Leindotteröl:

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

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

agri-distribution  
**WOLFF-WEYLAND**

**WEIDEMANN**  
eHoftrac

## Die nachhaltige Innovation für Ihren Betrieb

Der neue eHoftrac: Original Hoftrac. **100% elektrisch.**

CO<sub>2</sub>-Abgase, Lärm und Rußpartikel in Gebäuden - **das war gestern !**

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

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

**Demo  
auf  
Anfrage**



**Elektrischer Antrieb !**

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

+352 236 37 200

+352 236 37 250

www.woway.lu

info@woway.lu

agri-distribution

woff-woyand

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

*Sonnen-Hoffmann*

MAISON FONDÉE EN 1872

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



LU-BIO-03

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



## Die Mitgliederversammlung von Demeter-International in Italien verabschiedet qualitative Kriterien für Verarbeitung und Handel

# Gemeinsam mit einem ganzheitlichen Ansatz die Zukunft gestalten

Im Angesicht aktueller Herausforderungen im Ernährungs- und Landwirtschaftssektor – verheerende Milchpreise für konventionelle Betriebe, extreme Wetterereignisse als Konsequenz des Klimawandels, Spekulationen mit landwirtschaftlichem Boden – wird immer deutlicher, dass es eines Paradigmenwechsels in Land- und Ernährungswirtschaft bedarf. Die Biodynamische Wirtschaftsweise bietet einen ganzheitlichen Ansatz für gesellschaftlichen Wandel. Repräsentanten von Demeter und biodynamischen Organisationen aus 23 verschiedenen Ländern von fünf Kontinenten haben sich zur jährlichen Mitgliederversammlung in Italien vom 11. bis 15. Juni getroffen. Hier wurden Strategien für die künftige Entwicklung von Ernährung und Landwirtschaft geschmiedet.

Die Umsetzung nachhaltiger Formen von Landwirtschaft erfordert mehr Forschung und qualifizierte Beratungsleistungen für die Landwirt\*innen. Deshalb war dieses Thema ein Schwerpunkt der Demeter-Zusammenkunft, das gemeinsam mit inter-

nationalen Beratern für biodynamische Landwirtschaft beraten wurde. Demeter-International sieht sich nicht nur in der Verantwortung einen hohen Standard und konsequente Zertifizierungsabläufe zu schaffen, sondern auch Landwirt\*innen zu unterstützen, Forschung voranzubringen und Mitgliedern den Zugang zum Markt zu ermöglichen.

Um die Nachhaltigkeit des biodynamischen Ansatzes zu sichern, ist wirtschaftliche Unterstützung entlang der gesamten Wertschöpfungskette – vom Landwirt bis zum Verbraucher – essentiell. Deshalb hat die Mitgliederversammlung von Demeter-International Kriterien verabschiedet, um an neuen Formen sozialer und wirtschaftlicher Zusammenarbeit zu arbeiten.

Die Teilnehmer der Mitgliederversammlung konnten sich vor Ort von der exzellenten biodynamischen Arbeit in Italien überzeugen. Carlo Noro ist spezialisiert auf die Herstellung Biodynamischer Präparate, eingebettet in einen vielfältigen Gartenbau-Organismus. Es war beein-

druckend zu sehen, mit welcher Sorgfalt, Perfektion und Freude diese Arbeit verrichtet wird. Agrilatina und Biolatina sind zwei große Betriebe, die sich beide auf Bodenfruchtbarkeit spezialisiert haben, indem sie spezielle Maschinen einsetzen und auf ein Zusammenspiel von Kompostierung, Gründüngung und einer vielfältigen Fruchtfolge setzen. Beide halten Kühe auf ihren Betrieben, was typisch für die biodynamische Landwirtschaft ist.

Mit einer steigenden Zahl biodynamisch bewirtschafteter Flächen blickt Demeter-International optimistisch in die Zukunft. Momentan sind 180.000 Hektar in 54 Ländern Demeter-zertifiziert. Die positiven Auswirkungen auf die Erde, das globale Klima und die Ernährung der Menschheit sind signifikant und bieten eine ermutigende Perspektive. ■

Pressemitteilung von Demeter International, Juni 2017, Übersetzung Demeter e.V. Deutschland



Anja Staudenmayer und Änder Schanck von der Fachgruppe Demeter, unseres Vereins Bio-Lëtzebuerg, haben der Mitgliederversammlung beigewohnt.



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

Ordentliche Mitglieder des Vereins können in erster Linie die landwirtschaftlichen und gärtnerischen Betriebe werden, die

den in den Statuten des Vereins festgelegten Richtlinien nachkommen, sowie Verarbeitungs- und Handelsbetriebe, die **Bio-Lëtzebuerg**-Produkte verarbeiten, verpacken und handeln. Andere Interessenten und Freunde der Bio-Bewegung können Fördermitglied oder unter bestimmten Umständen auch ordentliches Mitglied werden. **Betriebe**, die in der **Umweltung** sind bezahlen, während dieser Zeit einen **geringeren Beitrag**, da sie ihre Produkte noch nicht als Bio-Ware verkaufen können.

**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. **Die Beratung ist Bio-Lëtzebuerg sehr wichtig, daher bezuschusst der Verein auch im neuen System die Beratung für seine Mitglieder und übernimmt die Eigenbeteiligung für zwei bis drei IBLA-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 **Zertifizierung** und Pflege unserer **Marken**. Für all diese

Leistungen zahlt jedes Mitglied einen flächenbezogenen Beitrag.

### Unser Logo

Wir sind stolz Ihnen das Zeichen für Bio-produkte aus der Region, die exklusiv von **Bio-Lëtzebuerg-Betrieben** produziert werden, vorzustellen.

Hiermit bietet **Bio-Lëtzebuerg** seinen Mitgliedern eine Unterstützung für die Vermarktung ihrer Produkte an. Das eigene Label kann von interessierten Produzenten und Verarbeitern auf ihrem Hof- oder Firmenschild oder auch auf ihren Etiketten genutzt werden. Diese Nutzung wird mit jedem Interessenten vertraglich geregelt und beinhaltet auch die Zahlung einer Lizenz, mit der es dann auch möglich wird, die so gekennzeichneten Produkte zu promoten. Da nicht jeder Mitgliedsbetrieb Produkte zum direkten Verkauf hat, oder nicht auf diese Form der Kennzeichnung angewiesen ist, ist die Nutzung dieser Vermarktungsunterstützung nicht obligatorisch.

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

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

**Mitglied bei Bio-Lëtzebuerg asbl.**

**Member bei Bio-Lëtzebuerg asbl.**

### Wollen Sie mehr wissen über den Verein?

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

**Daniela Noesen und  
Julie Mousel**



## Schanck-Haff

Hëpperdang

biologisch-dynamisch Landwirtschaft zënter 1980



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



Schanck-Haff Hofladen  
Duarrefstrooss 10a  
L-9755 Hupperdange  
Tél 99 75 08 . Fax 97 94 44  
Fr: 13h30-18h00 Sa: 9h00-12h00 und 13h30-15h00



# Der Publikums-Bio-Agrarpreis 2017 geht an Bio LËTZEBUERG

Im Rahmen des Nationalen Aktionsplanes für Biologischen Landbau des Landwirtschaftsministeriums, der seit 2009 zur Unterstützung der Biologischen Landwirtschaft eingerichtet wurde, wurde auch in diesem Jahr auf der Foire Agricole in Ettelbruck (FAE) der Bio-Agrarpreis für Innovationen im Biolandbau vergeben. Neu war, dass in diesem Jahr ein Jurypreis und ein Publikumspreis vergeben wurde.

Von den 8 eingereichten Projekten war eines das neue Logo von Bio LËTZEBUERG, das 2015 als Vermarktungshilfe für die

Produkte unserer Biobetriebe eingeführt wurde. 36 Mitgliedsbetriebe von Bio-Lëtzebuerg nutzen das Logo inzwischen auf ihren Produkten, aber auch auf Hof- und Feldschildern und als Werbemittel. Insbesondere für Konsumenten ist dieses Logo eine wertvolle Hilfe bei der Auswahl der Bioprodukte. Denn damit wissen sie, dass die mit Bio LËTZEBUERG ausgelobten Produkte von Bio-Lëtzebuerg-Betrieben aus der Region stammen, die sich zusätzlichen Auflagen unterwerfen, die zum Schutz unserer Umwelt beitragen

und dem Landwirt ein Auskommen mit dem Einkommen verschaffen. Wir sind sehr stolz, dass die Besucher der FAE, die ja in erster Linie Konsumenten sind, uns derartig unterstützt haben, dass wir diesen Preis erhalten haben. Vielen Dank!

An dieser Stelle möchten wir auch „Eis Epicerie Zolwer“ zum Gewinn des Bioagrar-Jurypreis beglückwünschen. ■

**Daniela Noesen, Bio-Lëtzebuerg asbl.**





# Aktuelle Mitglieder von Bio - Lëtzebuerg

## Gemüse / Obstbau

Adams Fränk, Ansembourg  
 \*Aendekerk Raymond, Betzdorf  
 Ateliers Kräizbiert, Dülélingen  
 Autisme Luxembourg, Beckerich  
 + Bio-Gärtnerei op der Schanz Altrier sàrl., Altrier  
 (ein Teil ist in Umstellung)  
 Biwer Georges & Robert, Dalheim\*\*  
 C.N.D.S. Les Services de l'Entraite, Troivierges  
 \*CIGL-Esch "Projekt Kalendula", Esch-sur-Alzette  
 CIGL-Pétange asbl, Pétange  
 Co-Labor - Gréng Kuerf, Walferdingen  
 \*Forum pour l'Emploi - Am Gärtohen, Diekirch  
 Haff Ditzesbach, Ettelbrück  
 \*Mousel Annick, Longsdorf  
 # Philipp-Rausch Sylvie, Steinsel  
 \*ProActif - Am Gärtohen 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, Oस्पern  
 \*Dormans Reiff und Sohn, Fischbach  
 Emering Maro, Sprinkange  
 \*Fischbach-Reiff Annick, Enscheringe  
 François Patrick, Hostert  
 \*Goedert Charles, Oस्पern  
 \*Hamen Nicco, Drauffelt  
 # Hoeser-Haff, Bergem

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

## Imker

# Bienenlehrstand, Grevis Michel, Hollenfels  
 + Collette Michel, Mertzig  
 \*Dammé Roger  
 \*Kalmes Nicco, Bivange  
 Thiel Maro, Manternach  
 + Van der Pal-Becker Steffan, Pratz  
 \*Weiler-Petit Claudine & Alain, Nothum  
 # Wenkin-Grenez Chantal, Niederaanven

## 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

## 1 Rollingergrund

- ✓ Bio Marché
- ✓ Bio-Metzler Quintus

## 2 Merl

- ✓ Bio Marché

## 3 Munsbach

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

## 4 Erpeldange

- ✓ Bio Marché

## 5 Hupperdange

- ✓ Bio Haff Buttek

## 6 Dudelange

- ✓ Bio Marché

## 7 Esch-Belval

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

## 8 Rollingen (Mersch)

- ✓ Bio Haff Buttek

## 9 Windhof

- ✓ Bio Haff Buttek



*Goutez le bio,  
goutez la vie!*

Äre Spezialist fir Bio- an Demeter-Liewesmëtter

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

# NATURATA

Bio  
Boucherie

## Naturata Bio-Metzgerei

Bio-Qualitéit déi schmaacht!



Naturata Bio Boucherie im Naturata Munsbach / OIKOPOLIS

13, rue Gabriel Lippmann | L-5365 Munsbach | Tel.: 26 15 17 - 613 | [www.naturata.lu](http://www.naturata.lu)

Mo - Fr: 09:00 - 19:00 Uhr | Sa: 09:00 - 18:00 Uhr