

# Agri- kultur

Magazin für ökologische  
Agrar- & Esskultur in Luxemburg



## DOSSIER

Die Bedeutung des Tieres in  
Landwirtschaft & Ernährung



3. Bio-Symposium

Seite 6



Zukunft säen

Seite 18



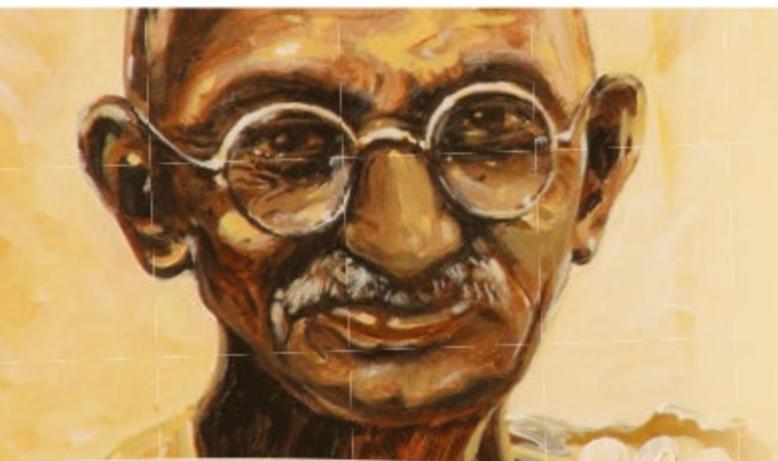
Birdwatchday & Bio-Maart

Seite 21

# NATIERLECH SCHÉIN



**Cactus**



“Die Verwendung von Kokosblüten Zucker kann die Armut auf der Erde beseitigen.“

- Gandhi -

## GULA JAVA Kokosblütenzucker

- ✓ Nicht-raffiniert
- ✓ Fair world: gleiche Chancen für Frauen
- ✓ Humanitäres Projekt gegen die Armut: Arbeit + Einkommen für 850 Familien in Java
- ✓ Nachhaltigster Zucker (nach WHO Weltgesundheitsorganisation)
- ✓ Sanfter Karamellgeschmack



AMAN  
PRANA

AUSGEGLICHENE LEBENSKRAFT



## Weihnachten ist die Zeit der Wünsche

Sarah Wiener hat es beim Bio-Symposium auf den Punkt gebracht: der Bauer ist des Bauern Feind und dies sei bewusst initiiert. Die Bauern sind nicht mehr frei, geraten in finanzielle Abhängigkeit und werden zum guten Schluss noch zum Buhmann gemacht. Wir brauchen aber keine Schuldzuweisungen. Die Landwirte müssen aufhören sich gegenseitig zu bekämpfen, denn sie sitzen alle im selben Boot. In der Umfrage bei konventionellen Landwirten zu ihrer Haltung zum Biolandbau, die wir dieses Jahr in Auftrag gegeben haben, stellte sich heraus, dass Biolandwirtschaft auch bei den Landwirten gesellschaftsfähig geworden ist. Die Prinzipien des Biolandbaus werden nicht abgelehnt, aber viele sind unsicher, ob sie das Risiko einer Umstellung auf sich nehmen können/möchten. Erfreulicherweise haben 23,5% der Landwirte an der Umfrage teilgenommen. Die Auswertung (n=387 Betriebe) ergab, dass das Potential derjenigen, die sich eine Umstellung vorstellen können, mit 18,3% (n=64) durchaus vorhanden ist. 27,5% (n=96) haben noch nicht darüber nachgedacht, lehnen Biolandwirtschaft also nicht ab, wie es leider noch 51% (n=178) tun. Dennoch erscheint uns das vorhandene Potential groß genug, um auch politisch weiterhin an den passenden Rahmenbedingungen zu arbeiten. Schließlich bestätigte Herr Etgen auf dem Bio-Symposium, dass das Ziel 100% Biolandbau im Jahr 2050 zu erreichen, wie es die Rifkin-Studie vorsieht, ein Prozess sei, auf dessen Weg sich das Landwirtschaftsministerium bereits begeben habe. Wir würden uns nun wünschen, u.a. mit den Erkenntnissen der aktuellen Umfrage, mit dem Landwirtschaftsministerium und den zugehörigen Verwaltungen aktiv an diesem Prozess teilzunehmen und einen wirklich ambitionierten Bioaktionsplan und Pestizidaktionsplan aufzustellen, die kohärent mit dem PDR post 2020 darn auch zum Ziel 100% Biolandbau im Jahr 2050 führen können.

Ihnen und Ihren Familien, liebe Leser und Freunde der Biolandwirtschaft, wünschen wir ein gesegnetes Weihnachtsfest und ein glückliches Neues Jahr 2018!

**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**  
6.000

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

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





BIO & FAIR



# > MEHR ALS KAKAO

Hochwertiges Kakaopulver stark oder schwach entölt. Edelkacao aus der Karibik. Vollmundiger Geschmack. Ideal zum Backen und für Trinkschokoladen. 100% Bio und Fairtrade.

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

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



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



onko.lu





**Dossier – Die Bedeutung des Tieres in Landwirtschaft & Ernährung:**

- 3. Bio-Symposium in Luxemburg
- Das schönste Rind unter der Sonne

6  
11

**Rückblick:**

- Vorstellung der Umfrage zum Biolandbau in Luxemburg

15

**IBLA**

- Mutter- und Ammengebundene Kälberaufzucht in der Milchviehhaltung

16

**Rückblick:**

- Zukunft säen - 2017

18

**Bio-Lëtzebuerg:**

- Demeterseite

20

**Rückblick:**

- Birdwatchday & Bio-Maart

21

**Bio-Lëtzebuerg:**

- Vereenegung fir Bio-Landwirtschaft Lëtzebuerg asbl
- Mitgliederliste

22  
23

## 3. Bio-Symposium in Luxemburg

### Die Bedeutung des Tieres in Landwirtschaft und Ernährung

Zum 3. Mal bat die Vereinigung für Biolandwirtschaft – Bio-Lëtzebuerg zum Bio-Symposium. Dieses Jahr wurde ein landwirtschaftliches Thema ausgewählt, das die Gemüter der Gesellschaft und der Landwirte bewegt: Was ist artgerechte Tierhaltung, wie steht es um das Tierwohl und die Tierwürde, wieviel Fleisch essen wir, hinterfragen wir unsere Gewohnheiten usw.? **Sarah Wiener**, Köchin, Autorin, Unternehmerin und **Martin von Maokensen**, Demeterlandwirt am Dottenfelderhof und Dozent an der Landbauschule Dottenfelderhof e.V., waren als Referenten geladen, um vormittags zu diesen Fragen Stellung zu nehmen. Für Sarah Wiener, beginnt die Qualität der Lebensmittel im Boden mit dem Saatgut und den Anbau- und Verarbeitungsmethoden und nicht erst in der Küche selbst. Martin von Maokensen beleuchtete das Thema von der kulturellen Bedeutung des Tieres in der Geschichte der Menschheit bis heute. Die

daraus resultierende Mensch-Tier-Beziehung ist der Schlüssel für den verantwortungsvollen Umgang mit den Tieren heute und in Zukunft. Der Podiumsdiskussion, die Jean Stoll in diesem Jahr letztmalig moderierte, stellten sich zusätzlich zu den Referenten der Landwirtschafts- und Verbraucherschutzminister **Fernand Etgen**, die Ernährungssoziologin **Rachel Reokinger** und **Camille Müller** als Vertreter der Vegan Society Luxembourg. Sowohl Rachel Reokinger als auch Camille Müller stellten den hohen Fleischkonsum in den Fokus, und Martin von Maokensen fragte bei Fernand Etgen nach, wie die Versorgung mit 100% regionalen Luxemburger Produkten gefördert würde? Sarah Wiener warf ihrerseits die Frage auf, warum Luxemburg denn nicht die Chance ergreifen würde, als Vorreiter in Europa



Unsere Beziehung zum Mitgeschöpf Tier muss verantwortungsvoll sein.

für eine biologische, nachhaltige Landwirtschaft zu fungieren? Fernand Etgen zitierte daraufhin die Zielformulierung der Rifkin-Studie, bis 2050 in Luxemburg 100% Biolandbau zu realisieren. Wie die politische Weichenstellung für diesen Weg aussehen soll, konkretisierte der Minister nur insoweit, dass es sich bei dieser Entwicklung um einen Prozess handele, in den man bereits eingetreten sei. Diese Aussage wurde dann auch als Schlusswort einer angeregten Diskussion zurück behalten. Lesen Sie hier die Interviews mit den Teilnehmern des Bio-Symposiums. ■

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

Sarah Wiener: „Ein ‚weiter wie bisher‘ geht nicht mehr!“

Foto: Emilie Mentz



**„Wir können nicht gesunder Teil einer kranken Natur sein.“**

**Frau Wiener, für Sie als Köchin steht die Qualität der Produkte, die Sie Ihren Gästen servieren möchten, an erster Stelle. Was heißt für Sie Qualität? Was für Kriterien stellen Sie an Lebensmittel**

Das ist eine gute, aber auch schwierige Frage: Qualität beim Kochen fängt nicht am Schneidbrett an, sondern beim Boden, beim Samenkorn, der Sorte, den Klimabedingungen, den Anbau- und Behandlungsmethoden und bei der Verarbeitung. Jeder dieser Schritte beinhaltet Qualität, die zu definieren ist.

Heute brauchen wir Wissenschaftler, die uns sagen, was wir essen sollen und was gesund für uns ist. Daran merkt man, dass etwas schief läuft. Wir sind ein Teil der Natur und sollten natürlich essen – unvergiftet, unverarbeitet, keine manipulierten Lebensmittel. Wir können nicht gesunder Teil einer kranken Natur sein. Die Ernährung ist der Pfeiler unserer Existenz und Kultur.

**Sie haben sich demnach auch mit der Ethik der Tierhaltung beschäftigt. Die Einführung eines Tierschutzlabels in Deutschland, ein neues Tierschutzgesetz in Luxemburg, welches die Würde des Tieres berücksichtigt, all diese Bemühungen zeigen, dass die Bedeutung der Tiere in der gesellschaftlichen Wahrnehmung zugenommen hat. Wie ist Ihre Einstellung zu den Nutztieren?**

Seit der industriellen und grünen Revolution sind wir vom rechten Weg abgekommen: Tiere sind keine Mitgeschöpfe mehr, sondern Stücke, die zur Gewinnmaximierung

der Unternehmen dienen. Dabei haben wir das Bewusstsein dafür verloren, wie unwürdig dies ist. Über gezieltes Marketing und Gewinnmaximierung behindert die Agrarindustrie die gerechte Tierhaltung, schafft sie sogar ganz ab. Obwohl es wie ein Kampf David gegen Goliath scheint, gehört dieses System, dass in jedem seiner Kettenglieder ein Desaster ist, transformiert oder abgeschafft!

**Was würden Sie den Landwirten wünschen?**

Wir brauchen eine Änderung des landwirtschaftlichen Systems – es ist nicht ideologisch, sondern wissenschaftlich bewiesen, dass ein „weiter wie bisher“ nicht mehr geht. Fakt ist, dass unsere Ressourcen endlich sind. Es braucht den gesellschaftlichen Diskurs, in dem die Fragen zu Boden, Wasserschutz, Klima und zum Leid unserer Mitbewesen aufgearbeitet werden. Die

Bewegung muss von unten ausgehen, unterstützt von einer passenden Politik, die sich diesen Werten nicht verschließt, sondern das Richtige befördert.

Der Markt ist durch Wirtschafts- und Eigeninteressen verarmt, wir brauchen wieder mehr Vielfalt. Mit unserem ausbeuterischen Verhalten gegenüber der Natur, verüben wir ein Verbrechen gegen uns selbst! Der Aspekt der Seele, des Menschenverstandes wird gerne belächelt. Wir glauben, uns an eine Wissenschaft klammern zu müssen, die der Irrtum von morgen und zudem nicht die Gesamtheit des Lebens im Blickpunkt hat. Vereinzelt Inselwissen rechtfertigt etwas, was nicht zu rechtfertigen ist. Wir haben nur eine Erde und die müssen wir auch für die kommenden Generationen erhalten. ■

## „Die Verantwortung darf nicht an der Stalltüre aufhören!“

**Herr von Mackensen, was muss sich Ihrer Meinung nach an der Grundeinstellung der Menschen gegenüber den Tieren verändern?**

Wir müssen auf das Tier als Mitgeschöpf schauen. Es ist ein Perfektionist und wir verdanken ihm unsere Entwicklung! Das dürfen wir nicht aus den Augen verlieren. Aber sobald wir anfangen das Tier zu ökonomisieren und hierauf den Fokus legen, verlieren wir es aus den Augen. Wir neigen dazu unsere Haustiere zu verhätscheln und zu „vermenschlichen“, während wir unsere Nutztiere „entmenschlichen“. In der Mensch-Tier-Beziehung ist der Mensch derjenige, der die Verantwortung für das Mitgeschöpf übernehmen muss.

**Das Schlachten der Tiere gehörte früher zum Kreislauf des Lebens mit dazu, ohne hinterfragt zu werden. Bekommt das Töten der Tiere zu Nahrungszwecken heute eine neue Bedeutung?**

Ja, natürlich! Das Schlachten gehört immer noch dazu. Die Frage lautet „Wie muss es richtig sein?“ Das wichtigste Kriterium dabei ist der verantwortliche Mensch. Derjenige, der die Beziehung zum Tier hat und die Verantwortung für das Tier übernommen hat. Denn er muss auch die Verantwortung für die Schlachtung des Tieres übernehmen. Die Verantwortung darf nicht an der Stalltüre aufhören!

**Wie sehen Sie zukünftig die Stellung des Tieres in einem Bauernbetrieb?**

Es ist immer auch die Frage, welches Tier auf dem Betrieb gehalten wird. Der Wiederkäuer hat beispielsweise eine sehr bedeutende



Foto: Ernie Mentz

Martin von Mackensen: „Schon bei den jungen Menschen muss das Interesse geweckt werden.“

Rolle für den Bauernbetrieb. Das Tier ist grundsätzlich aus dem Betrieb zu ernähren. Der Betriebskreislauf aus Ernährung und Mist als Dünger ist möglichst geschlossen zu halten. Wir müssen das Interesse der Nicht-Landwirte wecken und

Formen finden die Gesellschaft mit in den Prozess einzubinden. Nur so kann Bewusstsein und gesellschaftliches Engagement geschaffen werden. Das Interesse muss über die Jugendzeit geweckt und verankert werden. Z.B. in den Schulen mit altersent-

sprechenden landwirtschaftlichen Themen und zwar während der gesamten Schullaufbahn. Dies ist eine Generationsaufgabe, die wir jetzt unbedingt angehen müssen. ■



Foto: Emile Mentz

Camille Müller: „Realistisch gesehen, wird es immer Tierhaltung geben.“

### „Man möge mir meinen Traum nicht nehmen.“

*Herr Müller, was muss sich Ihrer Meinung nach an der Grundeinstellung der Menschen gegenüber den Tieren verändern?*

Das Tier muss als individuelles, fühlendes und (auf seine eigene Weise) wahrnehmendes Wesen anerkannt werden. Weiteres würde sich dann in der Tierhaltung und dem Mensch-Tierverhältnis von selbst ergeben. Hat sich die Grundeinstellung einmal verändert, würde die vegane Bewegung mit

der Forderung nach „Tierrechten“ natürlich immer noch gegenüber der „Tierausbeutung“ im Widerspruch stehen.

*Als Veganer lehnen Sie jegliches tierische Produkt ab. Heißt das, dass der Mensch gar keine Tiere mehr halten soll? Wenn doch, wie sollte die Tierhaltung Ihrer Meinung nach aussehen, sowohl Haustiere als auch Nutztiere betreffend?*

Haustiere soll man adoptieren, was viele Veganer übrigens tun, und unnötige Züchtungen weitgehend vermeiden.

Eine Kulturlandschaft ohne Weidetiere ist nicht möglich, daher hege ich das „Wunsch-

denken“ einer Weidehaltung ohne Ausbeutung. Realistischer wäre es jedoch, dass Luxemburg die Nutztierhaltung wenigstens auf eine flächengebundene und autarke Weidenhaltung reduziert, was Tieren und Umwelt gleichermaßen zugutekäme.

Man möge mir den Traum nicht nehmen.

*Wie sieht für Sie zukünftig ein Bauernbetrieb aus?*

Realistisch gesehen wird es immer Tierhaltung geben. Neben einer biodynamischen Landwirtschaft wäre ein biovegane Acker- und Gemüseanbau beson-

ders in der solidarischen Landwirtschaft möglich. Im deutschsprachigen Raum hat man schon bewiesen, dass es, natürlich standortbedingt, klappen kann. Da eine biodynamische Landwirtschaft auch weniger Tierhaltung bedeutet, könnten die nicht mehr benötigten Monokulturen für die

zusätzlich erforderlichen Flächen, sowie die Ställe, zu Gewächshäusern umgestaltet werden. Würde die Landwirtschaft vegan lebenden Menschen alle nötigen Lebensmittel - vollwertig, natürlich und gesund - anbieten, welche (fast) alle Nährstoffe abdecken, dann könnte man auch

der Mär entgegenreten, dass Veganer sich überwiegend von hochindustrialisierten Produkten und umweltschädlichen Importen ernähren. Denn in der Tat lässt ein breites Angebot an lokalen pflanzlichen Produkten zu wünschen übrig. ■

## „Regelmäßig und mäßig, das ist meine goldene Regel“

**Herr Etgen, als Landwirtschafts- und Verbraucherschutzminister müssen Sie bisweilen einen Spagat zwischen den Forderungen der Landwirte und denen der Verbraucher bewerkstelligen: Wettbewerbsfähige Fleisch- und Milchproduktion auf der einen Seite contra industrielle**

**Tierhaltung mit all ihren Negativfacetten, die die Verbraucher ablehnen. Welche Form der Nutztierhaltung halten Sie für zukunftsfähig?**

Die Tierhaltung in Luxemburg ist wohl auf manchen Betrieben intensiv, aber nicht „industriell“, wie wir es von Bildern aus Nachbarländern kennen. Die Intensivierung ist auch selten die Wunschlösung für die Betriebe, sondern eine Konsequenz aus wirtschaftlichen Zwängen,

wie z.B. das Wegfallen der Milchquoten. Jedoch ist eine sehr intensive Haltung kaum mit den Zielen im Natur-, Umwelt- und Klimaschutz überein zu bringen. Wenn die Verbraucher diese Haltungsformen wirklich ablehnen, sollten sie es auch klar demonstrieren, d.h. ihren Konsum an tierischen Produkten einschränken, beim Einkaufen die regionalen Produzenten unterstützen sowie angemessene Preise für die Produkte zu zahlen bereit sein. Momentan, sieht man nur den Erfolg der Discounter-Geschäfte, ist

dies alles noch ungenügend um unsere Produzenten zu einem Umschwung zu motivieren. Unser Ministerium ist deswegen dabei neue Maßnahmen zu ergreifen, um es Konsumenten sowohl wie Großküchen zu erleichtern, ihre Produktwahl in Richtung von mehr Nachhaltigkeit zu orientieren.

**Wie soll das neue Tierschutzgesetz die Nutztierhaltung verändern?**

Das neue Tierschutzgesetz legt die grundlegenden Regeln des Tierschutzes fest, welche unter Anderem in der Nutztierhaltung einzuhalten sind, während die Ausführungsbestimmungen praktische Anforderungen an die Tierhaltung bezüglich des Tierschutzes festhalten. Letztere sind oft Vorgaben von den Europäischen Gesetzestexten und enthalten Mindestanforderungen. Verschiedene Forderungen der Biolandwirtschaft, die über diese hinausgehen, sind ebenfalls in der europäischen Gesetzgebung zur Biolandwirtschaft enthalten. Will man nun strengere Regeln in der konventionellen Landwirtschaft einführen, plädiere ich dafür, dies mittels geeigneter Labels zu tun und damit verschiedene Produzenten des landwirtschaftlichen Sektors anzureizen und zu belohnen anstatt über Reglementierung zusätzliche Anforderungen an Alle zu stellen.

**Herr Etgen, wie halten Sie es persönlich mit dem Fleischkonsum?**

Ich persönlich esse sehr gerne Fleisch, allerdings nicht jeden Tag. „Qualität steht vor Quantität. Regelmäßig und mäßig, das ist meine goldene Regel, und das nicht nur in Bezug auf Fleisch.“ ■



©2014 SIP/Yves Kortum

Fernand Etgen: „Qualität steht vor Quantität“

## „Bei Innovationen geht es nicht um Wachstum oder Upscaling, sondern um Ubiquität und Exemplarität“

**Frau Reckinger, sie blicken auf die gesellschaftlichen und kulturellen Aspekte der Diskussion um die Tierhaltung. Wie steht unsere Gesellschaft zur Frage der artgerechten Tierhaltung und des Fleischkonsums?**

Tierhaltung und Fleischkonsum sind aus Sicht der Konsumenten/-innen von mehreren Ambivalenzen geprägt. Einerseits haben sie einen überdurchschnittlichen Fleischhunger. Der jährliche Pro-Kopf-Verbrauch liegt im EU-Durchschnitt bei 82 kg (im Weltdurchschnitt bei 42 kg); in Luxemburg sind es hingegen 89 kg. Dabei empfiehlt die Deutsche Gesellschaft für Ernährung (DGE) aus gesundheitlichen Gründen maximal 300-600 g Fleisch/Woche (was 31 kg/Jahr entspricht). Andererseits liegt laut einer Eurobarometer-Befragung (2013) den Luxemburgern/-innen das Tierwohl am Herzen und sie wären

bereit, mehr Geld für Fleisch auszugeben, das nach Qualitätsmerkmalen zu Tierhaltung, Fütterung, Ausmaß des Weidegangs, Transportzeit, Schlachtungsmethode usw. zertifiziert sei. Dennoch wird weiterhin vor allem Billigfleisch konsumiert – und das in einem Land mit einem der höchsten Lebensstandards sowie einer der höchsten Nachfragequote für Bio-Produkte. Es sind insbesondere politische und juristische Rahmenbedingungen über Gebote und Verbote in der Tierhaltung, geknüpft an Unternehmensberatungen, Anreize zur Diversifizierung, Labels und Kontrollen, die die aktuelle Landwirtschaftspolitik im Sinne des Tierwohls optimieren können. So wäre auch die Intransparenz in der Fleischvermarktung verringert, wobei Konsumenten/-innen derzeit kaum verbindliche Informationen über das Tierleben auf Verpackungen finden.

### Welche Rolle spielen Welternährung und Tierethik?

Schätzungen zufolge stehen Weltbürgern/-innen künftig weniger als 2000 m<sup>2</sup> Ackerland pro Kopf und pro Jahr zur Verfügung, um

ihre Bedürfnisse an Ernährung, Energie und Textilien zu decken. 70 % der Treibhausgasemissionen sowie der Agrarfläche lassen sich auf tierische Lebensmittel zurückführen. Eine Ernährung mit mehr pflanzlichen Lebensmitteln würde dem Klimaschutz und der effizienteren Ausnutzung der landwirtschaftlichen Nutzfläche dienen – es gäbe weniger Treibhausgasemissionen und es müsste weniger virtuelle Fläche aus Südamerika zur Herstellung von Kraftfutter importiert werden. Die ohnehin noch nie erreichte weltweite Ernährungsgerechtigkeit und -sicherheit wäre somit weniger Druck ausgesetzt. Doch die Tierhaltung hat eine größere wirtschaftliche Rendite als der Pflanzenanbau. Eine wesensgemäße Tierhaltung erhält Kulturlandschaften, Bodenfruchtbarkeit und Biodiversität, insbesondere an einem Grünlandstandort wie Luxemburg, dennoch ist der Fleischkonsum überproportional hoch. Nach agrarökologischen Prinzipien angebautes Gartengemüse weist eine zusätzliche Alternative auf, die landeffizient ist und zahlreiche Arbeitsplätze schaffen kann. Hier geht es nicht um Wachstum oder

Upscaling, sondern um Ubiquität und Exemplarität, d.h. ein ähnlich kleines Modell kann ohne viel Technikaufwand oder Investitionen multipliziert und flexibel an entsprechende Kontexte angepasst werden. Durch ökologische Kreislaufwirtschaft, solidarische Landwirtschaftsmodelle, pädagogische Bauernhöfe o.ä. reduziert sich die Entfremdung zwischen Produzierenden und Konsumierenden durch diverse, neu ausgehandelte Bindungen – im Sinne von Achtsamkeit und Nähe, aber auch von Verbindungen und Synergien. Diese fördern mehr Empathie für Produktionspraktiken sowie für den eigentlichen Wert von Lebensmitteln. Vernetzungen, kritisches Hinterfragen, aber auch das Ändern von Produktions- und Konsumgewohnheiten sind die Zutaten für eine nachhaltige Ernährungskultur, die sich nicht primär am Weltmarkt orientiert, sondern regionale und saisonale Qualitätsnischen innovativ und verantwortungsvoll belebt – so dass sie nach und nach zum Mainstream werden können. ■



Foto: Emile Mentz

Rachel Reckinger: „Der jährliche Pro-Kopf-Verbrauch an Fleisch liegt in Luxemburg bei 89kg. Die DGE-Empfehlung liegt bei 31kg/Jahr.“



## Das schönste Rind unter der Sonne

### Die Kuh ist ein Teil unserer Kulturlandschaft

Auf dem Biohaff Toodlermillen der Familie Keiser gehören die Highlandrinder zur Familie, sie sind die „schönsten Rinder unter der Sonne“. Bereits über 140 Jahre ist die Familie Keiser auf der Toodlermillen ansässig und heute betreibt Amand Keiser gemeinsam mit seiner Frau Sylvia und seinem Sohn Serge den Biobetrieb mit angegliedertem Heuhotel und Campingplatz. Amand Keiser ist durch und durch überzeugter Biobauer:

„Ich will Biobauer sein. Biolandwirtschaft ist die ressourcenschonendste Wirtschaftsweise und ich versuche damit

meinem Standort gerecht zu werden. Dazu gehört, dass ich nur eine bestimmte Anzahl an Tieren halten kann, um damit die Biodiversität und die Landschaft zu erhalten. Die Rinder sind ein Teil der Kulturlandschaft.“ Für Familie Keiser kommt es auf die Haltung der Tiere an, dann ist es für sie auch kein Problem, dass ihre Tiere zu einem Teil ihrer Nahrungskette gehören. Die Tatsache, dass seine Tiere ein gutes Leben in der Natur, aber mit Familienanschluss, haben, ist für den Biobauern eine



Serge und Amand Keiser



Genugtuung. Die naturnahe Haltung der Tiere heißt für Amand Keiser aber nicht, dass die Tiere sich selbst überlassen bleiben. Es ist ihm wichtig, dass seine Tiere menschenbezogen und ruhig sind. Deshalb ist er oder sein Sohn Serge viel bei den Tieren, auch um eventuelle Verletzungen oder Erkrankungen direkt erkennen zu können. Sie gehen noch einen Schritt weiter: sie geben ihre Tiere bis zum Schluss nicht aus der Hand – auch der letzte Gang soll für die Tiere angstfrei sein. Sie züchten ihre Tiere auf Gesundheit, Vitalität und Langlebigkeit, damit sie gut angepasst sind. Schließlich sind sie verantwortlich für ihre Tiere.

## Betriebspiegel Biohaff Toodlermillen

## ● Betriebsgröße:

72 ha Landwirtschaftliche Nutzfläche

35 ha Grünland, davon 12 ha Biodiversitätsflächen und 37 ha Ackerland

## ● Fruchtfolge:

2-3 Jahre Klee gras

Winterweizen

Roggen o. Triticale o. Spelz

Hafer

## ● Tierbestand:

55 Highlandrinder mit 2 Zuchstieren

Islandpferde

## Mitglied bei Bio-Lëtzebuerg seit 1997.

## ● Adresse:

Familie Amand Keiser-Braune & fils Serge Keiser

1, Toodlermillen

L-9181 Tadler-Moulin

00352/83 91 89

keisera@pt.lu

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



Die Nachfrage nach dem Fleisch von der Toodlermillen ist hoch, aber die Produktion wird nur leicht ausgeweitet, soweit die Flächenausstattung des Betriebes es zulässt. Es wird kein Futter zugekauft, sondern nach dem Prinzip der Kreislaufwirtschaft gearbeitet.

Die arbeitsteilige Vermarktung der Produkte über die BIOG ist für Amand Keiser ein Schlüssel zum Erfolg, denn die genossenschaftliche Vermarktung ist für alle Beteiligten eine Win-Win-Situation. Die Solidarität zwischen den Akteuren ist das wichtigste Element dabei. Das ist auch ein Grund, weshalb sich Amand Keiser bei der Vereenigung Bio-Lëtzebuerg engagiert.

Seit seiner Umstellung auf Biolandwirtschaft erlebt Amand Keiser immer wieder

Regionalität sagt gar nichts über die Qualität eines Produktes aus, sondern lediglich an welchem Ort es produziert wurde. Ich sage meinen Kunden, wie das Produkt entstanden ist und warum z.B. nicht immer Waren zum Verkauf stehen können. Das ist meine Philosophie.", sagt Amand Keiser, der sich sehr viel mit der Vermarktung beschäftigt hat und oft mit Menschen zu tun hat, da er ja zusätzlich einen Campingplatz und ein Heuhotel betreibt. Er ist übrigens in Luxemburg

Zuspruch aus seinem Umfeld und Kundenkreis, was ihn in seiner Haltung bestärkt:

„Der Konsument ist auf mich zugekommen und gab mir das Gefühl, dass ich etwas Richtiges gemacht habe.“

## Das Produkt muss zu deinem Botschafter werden

der erste Inhaber des EU-Eco Labels im Tourismusbereich für seinen Campingplatz und sein Heuhotel!

Die Nähe zum Konsumenten liegt ihm sehr am Herzen. Der Kundenkontakt muss aufgebaut und gepflegt werden, dann kann man zum einen auf die Wünsche der Kunden eingehen und zum anderen erklären, wie auf dem Betrieb gearbeitet wird. Das Kaufverhalten der Biokunden ist bewusster. Es wird weniger Fleisch gegessen, aber dafür gezielt ein-

## 2 Generationen: Vanessa und Serge, Sylvia und Amand





## REZEPT

# Roastbeef vom Highland



### Zutaten:

- 1 Kg Roastbeef
- 1 Esslöffel Grill und Pfannen Gewürzmischung von Lebensbaum
- 2 Esslöffel Öl
- etwa 500 ml Fleischbrühe (Bouillon)

Backofen auf 180° Umluft vorheizen. Fleisch von Sehnen und Häutchen befreien, mit Öl einreiben und mit der Gewürzmischung würzen. Man kann auch nur mit Salz und Pfeffer würzen.

Roastbeef in eine Rostpfanne legen auf der 2ten Einschubleiste von unten in den Ofen stellen. Das Fleisch an der höchsten Stelle messen, pro Zentimeter etwa 15 Minuten Garzeit (hängt auch vom Ofen ab) berechnen. Nach ungefähr einer halben Stunde hat das Fleisch sich zusammengezogen und man kann die Restgarzeit besser bemessen. Den Fond mit etwas von der Fleischbrühe (Bouillon) ablöschen und das Fleisch damit öfter begießen.

Roastbeef in 1/2 cm dicke Scheiben schneiden und servieren.

Dazu passt auch eine Sauce Béarnaise, Rosmarin Kartoffeln und Salat der Saison.

gekauft. Die Haltung der Tiere auf der Toodlermillen wird zum Qualitätskriterium, für das die Kunden auch Wartezeiten in Kauf nehmen und bereit sind mehr Geld auszugeben. Mit dem monetären Wert des Produktes steigt auch die Wertschätzung desselben. Wertschätzung, die auch zu einer respektvolleren Haltung gegenüber dem Tier und seiner Leistung führt. Fleischkonsum - ja oder nein? ist für Amand Keiser eine Frage des Umgangs mit den Tieren. Für ihn sind die Tiere ein Teil der Kulturlandschaft und damit mit seinem Leben verbunden. Er arbeitet

gerne mit seinen Tieren zusammen, bietet ihnen ein gutes Leben und bemüht sich um eine tiergerechte Schlachtung. Maßvoller Fleischkonsum bei tiergerechter, umweltschonender Haltung zu angemessenen Preisen ist für Amand Keiser ein zukunftsfähiges Modell.

**„Als Biobauer erhalte ich die natürlichen Ressourcen und die Biodiversität durch die Nutzung der Flächen mit Fleischrindern, in meinem Fall mit Highlandrindern. Ich bin dankbar, dass ich die Natur durch meine Wirtschaftsweise erhalten**

**kann. Das ist für mich der richtige Weg und meine Kunden unterstützen mich dabei. Der Respekt vor dem Tier wird wieder zunehmen, wenn Fleisch nicht zu Spottpreisen angeboten wird.“** ■

*Daniela Noesen, Bio-Lëtzebuerg asbl.  
Fotos: Familie Keiser*

# Suivez votre étoile



**Avec la boîte à thé Pukka en édition limitée de Noël**

Contenant une sélection de 30 sachets de thés et infusions biologiques aux bienfaits reconfortants et nourrissants : or de curcuma, nuit paisible, chai original, trois gingembres et trois cannelles.

**pukka**

# Vorstellung der Umfrage zum Biolandbau in Luxemburg

## „Einstellung luxemburgischer Landwirte zu biologischer Landwirtschaft: Umstellungsmotive und –hemmnisse“

Die Vereinigung für Biolandwirtschaft - Bio-Lëtzebuerg stellte im Oktober die Umfrage zum Biolandbau in Luxemburg vor. Sie hatte diese Umfrage, die sich an konventionelle Landwirte richtete, im Rahmen einer Bachelorarbeit von Theresa Babuoke und Johanna Schaubmayr an der Universität für Bodenkultur Wien, in Auftrag gegeben, die von Herrn Prof. Christian R. Vogl betreut wurde. Warum stagniert die Entwicklung des Biolandbaus bei rund 4%, wo doch die Nachfrage ganz klar steigt? Werden die neuen staatlichen Förderprogramme Wirkung zeigen? Die für 2017 angesetzte Mid-Term-Review für die Periode 2014-2020 kommt in Luxemburg nicht zum Zug, da das dafür nötige Agrargesetz erst in diesem Jahr in Kraft getreten ist. Die Attraktivität der Bioförderung liegt nämlich nicht in deren absoluten Höhe, sondern in dem Abstand, den die Bioprämie zu den übrigen kumulierbaren Agrarumweltmaßnahmen hat. Hierauf sollte in Zukunft der Fokus gelegt werden.

23,5 % aller angeschriebenen Landwirte haben den Fragebogen ausgefüllt und zurückgeschickt, was uns sehr positiv überraschte. Die Landwirte wurden nach ihren Betriebsdaten, ihren Werten, Motiven für eine Umstellung und Hinderungsgründe für eine Umstellung befragt. In der Auswertung wurden 4 Gruppen gebildet, je nach Haltung zur Umstellung (von Umstellung beschlossen bis Umstellung kommt nicht in Frage). Diese Einteilung ließ eine gezielte Bewertung der Aussagen der Landwirte zu. Dabei fiel auf, dass für 51% (n=178) der Landwirte und 34,2% (n=13) der be-

fragten Winzer eine Umstellung auf Biolandwirtschaft nicht in Frage kommt, aber grundsätzlich die Prinzipien des Biolandbaus nicht abgelehnt werden. Viele der Befragten können sich derzeit (noch) nicht vorstellen auf chemisch-synthetische Dünge- und Pflanzenschutzmittel zu verzichten, sind sich aber der Problematik der eingesetzten Stoffe bewusst. Die Befürchtung vor zu hohem Unkraut- und Schädlingsdruck, sowie Pflanzenkrankheiten stellen einen Haupthinderungsgrund für eine Umstellung dar. Ebenso der bürokratische Aufwand und die Kontrollen. Nach ihren Motiven für eine Umstellung befragt, wurden am häufigsten Grundwasser- und Bodenschutz, Erhöhung des Tierwohls und die klimaschonende Bewirtschaftung genannt. Bei den Winzern ergaben sich ähnliche Ergebnisse, ihnen lag auch die Biodiversität am Herzen, sowie die Wirtschaftlichkeit. Alle Befragten äußerten Bedenken, ob die Preise für Bio-Produkte wirklich kostendeckend seien. Die ökologischen Motive überwogen bei den Befragten, während die ökonomische Betrachtung eher hemmend wirkte. Zumal die Umstellung aufwendig und mit großem persönlichem und finanziellem Risiko verbunden ist, sodass man davon ausgehen kann, dass kaum eine Umstellung allein

aus ökologischen Gründen erfolgen wird. Das Potential für eine Ausdehnung zeigt die Umfrage allerdings auch auf: 2,3% (n=8) haben eine Umstellung bereits beschlossen, 16% (n=56) erwägen eine Umstellung. 27,5% (n=96) haben noch nicht darüber nachgedacht. Dem gegenüber stehen 51% (n=178), die derzeit eine Umstellung ablehnen. 64 der befragten Betriebe wären demnach potentielle Biobetriebe, die kurzfristig betrachtet in Umstellung gehen könnten. 96 Betriebe haben noch nicht darüber nachgedacht, sich aber mit dieser Umfrage beschäftigt und sind vielleicht sensibilisiert. Hier kann nun konstruktiv angesetzt werden. Denn um dieses Potential zukünftig nutzen zu können, ist auch die Politik gefordert die richtigen Weichen zu stellen -spätestens ab 2020. ■

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



# Mutter- und Ammengebundene Kälberaufzucht in der Milchviehhaltung

16

Das Thema der mutter- und ammengebundene Kälberaufzucht sollte auch bei der Diskussion über die artgerechte Tierhaltung berücksichtigt werden. Denn durch diese Art der Aufzucht wird die natürliche Beziehung zwischen Kuh und Kalb stärker als in der üblichen landwirtschaftlichen Praxis gefördert.

Die übliche landwirtschaftliche Praxis in der Milchviehhaltung besteht darin, dass die Kälber ab ihrem ersten oder zweiten Lebenstag von den Müttern getrennt werden, um diese normal zu melken. Die Kälber werden meistens zweimal täglich mit dem Nuokeleimer mit Frischmilch gefüttert. Dieses Verfahren ist altbewährt, aber verhindert die natürliche Beziehung zwischen Kuh und Kalb.

Deshalb versuchen viele Landwirte ein System zu finden, welches eine natürliche Beziehung zwischen Milchkühen und Kälbern ermöglicht. Allerdings erfordert die mutter- und ammengebundene Kälberaufzucht neben den Kenntnissen zum natürlichen Verhalten der Tiere auch eine Einschätzung aller Aspekte, Möglichkeiten und

Grenzen der Tiere sich flexibel anzupassen. Je nach Stallsystem, Charakter der Herde und Vorliebe des Betriebsleiters kommen prinzipiell drei unterschiedliche Systeme der mutter- und ammengebundene Kälberaufzucht in Frage.

Zum einen gibt es das System des langzeitigen, restriktiven Säugens mit zusätzlichem Melken. Dabei kommen Kühe und Kälber 2-mal täglich zum Saugen zusammen. Meist saugt nur das eigene Kalb bei der Kuh, es können aber auch fremde Kälber zusätzlich an einer Kuh saugen. Ein weiteres System ist das des langzeitigen Säugens mit unbegrenztem Zugang und zusätzlichem Melken. Hier haben Kühe und Kälber über mehrere Stunden pro Tag oder unbegrenzten Kontakt zueinander. Zusätzlich werden die Kühe 1- bis 2-mal pro Tag gemolken. Meist saugt nur das eigene Kalb bei der Kuh, es können aber auch fremde Kälber zusätzlich an einer Kuh saugen. Das letzte System ist das langzeitige Säugen (ganze Tränkeperiode) ohne zusätzliches Melken. Dabei sind die Kühe und jeweils 2 – 4 Kälber pro Kuh

unbegrenzt zusammen. Diese Kühe sind Ammen und haben immer fremde Kälber dabei. Die Mütter der Kälber werden nach kurzer Säugezeit nur noch gemolken. Die Ammen dagegen werden erst nach dem Absetzen der Kälber oder in der nächsten Laktation wieder gemolken. Zusätzlich gibt es beim ersten System noch unterschiedliche Varianten bezüglich des Zusammentreffens der Kühe mit den Kälbern; dies betrifft vor allem den Zeitpunkt des Zusammentreffens zwischen Kuh und Kalb, den Zeitabstand zum Melken oder den Ort des Zusammentreffens. Auch gibt es mehrere Absetzvarianten. Hier wird unterschieden zwischen dem Saugen bis zum Absetzen und der Trennung vor dem Absetzen.

Weitere Informationen können Sie dem Merkblatt „Mutter- und Ammengebundene Kälberaufzucht in der Milchviehhaltung“ vom FiBL in Zusammenarbeit mit dem IBLA entnehmen. ■

**Hannah Heidt, IBLA**  
**Foto: Francis Manderscheid**





**Produker vun der**  
Bio-Bauere-Genossenschaft  
Lëtzebuerg an vu Biogros

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




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

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

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*




**Élevage de**  
**poulets biologiques**  
à Sprinkange

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

**Dudel-Magie** S.ar.l.

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



# RAPUNZEL

## BOHNEN & LINSSEN 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](http://www.rapunzel.de)

**Wir machen Bio aus Liebe.**



## ZUKUNFT SÄEN - 2017

in Leudelingen auf dem Betrieb der Familie van Dyck

Am 8. Oktober trafen sich viele Menschen auf dem Bio-Lëtzebuerg-Betrieb der Familie



van Dyck, wo ein Feld mit Weizen eingesät wurde. Die Geste des Getreideaussäens per Hand ist das ureigene Symbol der Landwirtschaft für Nahrungsmittel- und Saatgutsouveränität. Wer das Saatgetreide hat, kann die Menschen ernähren. Durch das Säen per Hand entsteht mehr Bewusstsein für die landwirtschaftlichen Zusammenhänge, die Bedeutung des Bodens und Verständnis für die Arbeit auf einem Bio-Betrieb.

„Die Aktion versteht sich als Botschafter für Gentechnikfreiheit und Zugänglichkeit zum Saatgut als freie Entscheidung der Landwirte, ohne Diktat multinationaler Konzerne und deren Patente auf Lebendiges“, erklärte Daniela Noesen.

Nach dem Säen wurde das Zukunftsbrot 2017, welches vom Oiko-Bakhaus aus dem Weizen gebacken wurde, der im Vorjahr auf dem Kass-Haff in Rollingen ausgesät worden war, angeschnitten. Damit wurde der Kreislauf aus Säen-Ernten-Essen geschlossen und durch die Neuaussaat erneut begonnen. Mit einem kleinen Imbiss versorgt, den der Verein offerierte, konnten die Gäste sich bei



Steve Schwartz vom Kraizschouschteschaart über Gemüsesaatgut informieren. Er züchtet viele verschiedene Gemüsesorten und leistet damit einen Beitrag zum Erhalt der Vielfalt der Sorten. Die Besucher konnten sich zudem den Hof anschauen und beim Melken helfen. ■

**Daniela Noesen, Bio-Lëtzebuerg asbl.  
Fotos: Francis Manderscheid**



# NATUR COMPAGNIE

## TASTE THE WORLD



quick & easy



- ✓ Spannende Rezepturen, inspiriert von Reisen um die Welt
- ✓ Mit ausgewählten Gewürzen fein abgeschmeckt
- ✓ Vegan, palmölfrei, ohne Hefeextrakt und richtig lecker
- ✓ Schnell und einfach in der Zubereitung

[www.natur-compagnie.de](http://www.natur-compagnie.de)

agri-distribution  
**WOLFF-WEYLAND**



**AVANT**  
e6

### 100% Elektrisch

- Null-Emission - geringer Geräuschpegel
- Lithium Ion Technologie, geringe Betriebskosten
- Schnell-Ladeinheit und/oder integrierte Ladeinheit
- Schnelles Laden bis 80% in 40 Minuten



Lithium  
Batterie

Über 200 Anbaugeräte  
verfügbar!

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

+352 236 37 200

[www.wowey.eu](http://www.wowey.eu)

[info@wowey.eu](mailto:info@wowey.eu)

[/Agri-Distribution](#)

[Wolff Weyland](#)



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-05

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

# Demeter-International Zertifizierungs-Workshop 2017

Emerson College, Sussex, England

Es war eine große Freude, den Demeter-International Zertifizierungs-Workshop im September im Emerson College im Süden Englands willkommen zu heißen. Sowohl der für England typische Regen als auch die frühe Herbstsonne begleiteten das Treffen. Emerson verbindet mit Dr. Herbert Koepf, eine lange Tradition mit der Biodynamischen Landwirtschaft.

Ziel des Workshops ist, dass sich Zertifizierer aus der gesamten Demeter-Bewegung treffen, um sich über die praktische Anwendung der Demeter-Richtlinien auszutauschen. Dieses Jahr waren wir 25 Teilnehmer.

Es wurden u.a. folgende Themen behandelt: Import in die USA, Genehmigungsverfahren für Betriebsmittel, Kennzeich-

nung und Rezepturgenehmigungen für Demeter-Produkte.

An beiden Tagen bot sich die Gelegenheit, an geführten Besichtigungen des Emerson Campus und der nahe gelegenen Tablehurst Farm teilzunehmen. ■

**Richard Swann und Reto Ingold**

## FiBL-Mitbegründer Fritz Baumgartner verstorben

**Am 4. Oktober ist Fritz Baumgartner in seinem 89. Lebensjahr in Bärau im Emmental (CH) gestorben. Nachruf von FiBL-Direktor Urs Niggli.**

Fritz Baumgartner hat in seinem Leben sehr viel bewegt. Er war einer der sieben Gründer der „Schweizerischen Stiftung zur Förderung des biologischen Landbaus“, welche das FiBL gegründet und getragen hat. Er hat seinen damaligen Landwirtschaftsbetrieb in Oberwil, den Bruderholzhof, als Versuchsgut zur Verfügung gestellt. Das erste Büro des FiBL im Jahr 1974 war auf diesem Betrieb. Fritz Baumgartner und seine Frau Anneli bewirtschafteten den Betrieb bis 1982 biologisch-dynamisch.

Danach gingen sie zurück auf den großen Betrieb La Branche in Mollie-Margot im Waadtland, den sie bereits 1964 zusammen mit einem heilpädagogischen Heim aufgebaut hatten. In diesen fast 35 Jahren haben Fritz und Anneli Baumgartner ihr großes Fachwissen und ihre Begeisterung für die biologisch-dynamische Landwirtschaft an über 100 Lehrlinge weitergegeben. Als der Verband Schweizerischer biologischer Landbauorganisationen (VSBLO; heute Bio Suisse) gegründet wurde, trug Fritz als Präsident des Produzentenvereins für biologisch-dynamische Landwirtschaft wesentlich dazu bei, dass

sich die biologisch-dynamischen und die biologisch-organischen Bauern und Bäuerinnen einigten und sich in einem Verband zusammenschlossen.

Fritz Baumgartner war von 1973 bis 2007 ununterbrochen im Stiftungsrat des FiBL. Als biologisch-dynamischer Landwirt war er auch in der Begleitgruppe des DOK-Versuches. Für mich war er im Stiftungsrat wie ein Baum: Unbeirrbar, stark, schützend, lebensbejahend, optimistisch. Er glaubte stets ans FiBL, in guten wie in schlechten Zeiten. Oft lächelte er an den Sitzungen ermutigend und dann holte er plötzlich aus dem Stand zu einem Exposé aus, welches einem die ganze Welt erklären konnte.

Das FiBL denkt an ihn mit größter Dankbarkeit zurück. Ohne ihn gäbe es uns nicht. Denn es war Fritz, der damals unter den Gründungspersönlichkeiten ohne Wenn und Aber sagte, wir brauchen ein Forschungsinstitut. Wenn er etwas sagte, dann galt das. ■

**Urs Niggli, 5. Oktober 2017  
(veröffentlicht mit freundlicher  
Genehmigung des Autors)**



## Schanck-Haff

Hëpperdang

biologisch-dynamisch Landwirtschaft züchter 1980

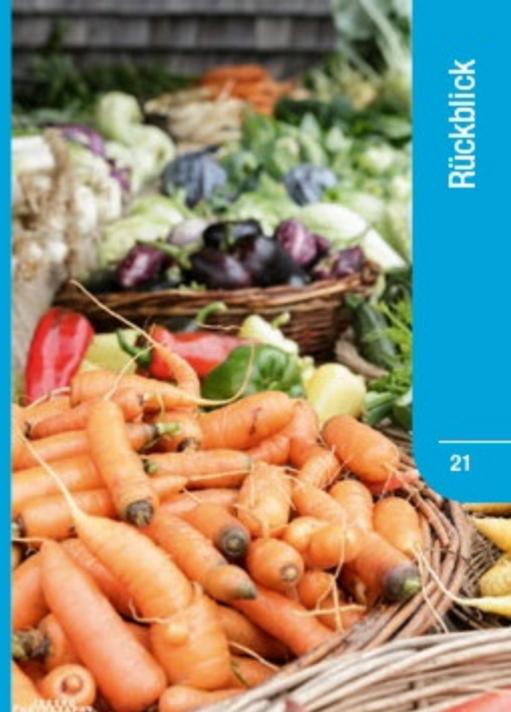


Entdecken Sie eine Vielfalt an Demeter-Produkten in unserem NATURATA-Laden, sowie unsere hofeigenen Produkte: Schinken und die Käseprodukte "Hëpperdang" in mehreren Geschmacksrichtungen



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



## Birdwatchday & Bio-Maart

### Grousst Familjefest am Biodiversum zu Remerschen

Gemeinsam mit dem „Centre nature et forêt Biodiversum“ hat die „Vereenigung fir Biolandwirtschaft Lëtzebuerg asbl. - Bio-Lëtzebuerg“ - , im Rahmen des Nationalen

Aktionsplanes Biologischer Landbau, am 30. September ein Familienfest im Biodiversum organisiert, denn Naturschutz und Biolandwirtschaft passen einfach gut zusammen.



Anlässlich des Birdwatchdays, an dem Vögel beobachtet, eingefangen, begutachtet und beringt wurden, wurden auch verschiedene Ateliers für Kinder, geführte Wanderungen, Fototouren, sowie eine Tour mit einer Märchenerzählerin angeboten. Der Produzentenmarkt und das Catering wurden von Bio-Lëtzebuerg organisiert. Wieder einmal war es schön zu sehen, welche Vielfalt an Bioprodukten von unseren Biobetrieben angeboten wird. Einige Künstler hatten ihre Werke mitgebracht, mehrere Firmen stellten Kameras und Ferngläser aus und auch das „Institut fir biologesch Landwirtschaft an Agrarkultur Lëtzebuerg – IBLA asbl.“ stellte seine Arbeit vor.



Die Bio-Imker von Bio-Lëtzebuerg; Michel Collette, Nico Hamen und Familie Weiler-Petit stellten ihre wertvolle Arbeit vor. Zur Verkostung ihrer Weine waren unsere Mitglieder Caves Sonnen, Guy Krier-Welbes, Luc Roeder und Jean-Paul Krier-Bisenius auf den Markt gekommen, sie wurden unterstützt vom Biowinzer „Happy Dutchy“. Biogemüse in großer Auswahl hatten die Mitglieder ProActiv und Co-Labor mitgebracht, sowie der Biohaff Clees.

Weitere Spezialitäten von Mitgliedsbetrieben waren die Speiseöle der Familie Goedert, der Ziegenkäse vom Biohaff Baltes und die Nudeln von An Dudel. Auch Bio-Ovo, Oiko-Bakhaus und die BIOG-Molkerei waren mit ihren Produkten präsent. Die



Vereenigung fir Biolandwirtschaft informierte über Bio-Landwirtschaft. ■

**Daniela Noesen, Bio-Lëtzebuerg asbl.**  
**Fotos: Jessro Photographie**



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

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

### 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 bezieht sich 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 **Zertifizierungsarbeit** 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 Vermark-

tungsunterstützung 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**

Carole Dieschbourg überreicht Amand Keiser als 1. Betrieb in Luxemburg das EU-Ecolabel für Tourismus



## Aktuelle Mitglieder von Bio - Lëtzebuerg



### Gemüse / Obstbau

Adams Fränk, Ansembourg  
 \*Aendekerck Raymond, Betzdorf  
 Ateliers Kräizbiere, Düdelingen  
 Autisme Luxembourg, Beckerich  
 + Bio-Gärtnerei op der Schanz Altrier sàrl., Altrier  
*(ein Teil ist in Umstellung)*  
 Biwer Georges & Robert, Dalheim\*\*  
 C.N.D.S. Les Services de l'Entraite, Troivierges  
 \*CIGL-Esch "Projekt Kalendula", Esch-sur-Alzette  
 CIGL-Pétange asbl, Pétange  
 Co-Labor - Gréng Kuerf, Walferdingen  
 \*Forum pour l'Emploi - Am Gärtochen, Diekirch  
 Haff Ditzesbach, Ettelbrück  
 \*Mousel Annick, Longsdorf  
 # Philipp-Rausch Sylvie, Steinsel  
 \*ProActif - Am Gärtochen Süd, Luxembourg

### Brennerei

Bertrand-Graf Jean-Pierre, Hostert

### Weinbau

Beisse-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 Maro, Sprinkange  
 \*Fischbach-Reiff Annick, Enscherange  
 François Patrick, Hostert  
 \*Goedert Charles, Ospern  
 \*Hamen Nico, Drauffelt  
 # Hoesser-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 Maroo, 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, 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  
 \*Weiler-Petit Claudine & Alain, Nothum  
 # Wenkin-Grenez Chantal, Niederanven

### Verarbeiter / Händler

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

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

\*\* Betriebe  
in Umstellung

\* Bio 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-Metzlerei Quintus

## 2 Merl

- ✓ Bio Marché

## 3 Munsbach

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

## 4 Erpeldange

- ✓ Bio Marché

## 5 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



*Goûtez le bio,  
goûtez la vie!*

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

Äre Spezialist fir Bio- an Demeter-Liewesmëtzel

# NATURATA BIO@OFFICE

## BOOST

YOUR PERFORMANCE  
AT OFFICE



Bio Fruit Box  
Sporty

Lieferung direkt ins Büro

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



# NATURATA

Fair a kooperativ mat de Bio-Bauern

Bio  
@  
Home

## 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

