



DOSSIER

20 % Bio sind möglich!



LOVE FOR YOUR BODY

Rohe, vegane und biologische Schokolade mit hochwertigen Zutaten. Gesüßt mit Kokosblütennektar.

LOVE CHOCK

eat the world happier

LOVE FOR THE FARMER

Direkter Handel mit den Kakaobauern in Ecuador, für eine faire Bezahlung.

LOVE FOR THE PLANET

Plastikfreie, 100% kompostierbare Verpackung.

Folg uns auf Social Media
www.lovechock.com

DOMAINE

SUNNEN HOFFMANN

REMERSCHEN

23 et 24 mars de 14h à 20h

DÉGUSTATION DE PRINTEMPS

• CULTURE BIOLOGIQUE •

PREMIER DOMAINE VITICOLE BIO AU LUXEMBOURG

www.sunnen-hoffmann.lu



Biolandwirtschaft soll eine feste Größe in Luxemburg werden. Das 1. Etappenziel wurde von der Regierung auf 20% bis 2025 festgelegt.

Das ambitionierte Ziel der Regierung, welches im Koalitionsabkommen festgehalten wurde, löste bereits einige Reaktionen aus: von „endlich eine feste Zielvorgabe“ bis hin zu „viel zu grün, viel zu unrealistisch“.

Wir als Verein für Biolandwirtschaft begrüßen natürlich die Motivation der Regierung, der Biolandwirtschaft einen festen Platz einzuräumen und damit den Startschuss gegeben zu haben, die Landwirtschaft in Luxemburg wirklich nachhaltig und damit zukunftsfähig zu machen. Das könnte sich auch zu einem Exportschlager entwickeln, im Bereich biolandwirtschaftliche Praxis, Tourismus, Ausbildung, Forschung, Beratung usw., und so Biolandwirtschaft und seine Produkte zur Normalität zu erheben.

Die Chancen sind groß, die Herausforderungen auch.

Spannend bleibt, wie die zuständigen Ministerien, die lt. Koalitionsabkommen vermehrt zusammen arbeiten sollen, die Umsetzung dieser Zielvorgabe gestalten werden. Bio-Lëtzebuerg asbl hatte bereits ein erstes Gespräch mit Landwirtschaftsminister Romain Schneider, der darin bekundet hat, dass Bio-Lëtzebuerg asbl, sowohl in den Fragen zur Ausweitung des Biolandbaus, als auch in Fragen der Ausgestaltung der GAP 2020, ein entscheidend wichtiger Partner für das Ministerium sei.

Der Nationale Aktionsplan Biologischer Landbau (BAP) soll bis zum Sommer neu aufgestellt werden und wir haben dazu einige Vorschläge gemacht. Unter anderem verwiesen wir auf einen Vorschlag zur finanziellen Ausstattung des Bioaktionsplanes aus dem Jahr 2015, wo der erfolgreiche Plan aus Dänemark auf Luxemburger Verhältnisse übertragen wurde. Zurzeit stehen jährlich ca. 105.000€ für den BAP zur Verfügung. Die Berechnung aus 2015 käme auf eine Summe von 1,2 Mio./Jahr für Aktionen, die die Biolandwirtschaft fördern. Dazu könnten dann z.B. offizielle Auftritte Luxemburgs auf der Biofach oder den Ökofeldtagen gehören.

Wichtig ist, dass es im Landwirtschaftsministerium Ansprechpartner für Biolandwirtschaft gibt, die interministeriell und über die betreffenden Verwaltungen und Akteure hinweg die Umsetzung von 20% Biolandwirtschaft koordinieren und bewerkstelligen. Eine passende Personalausstattung ist die Grundlage, um das Projekt überhaupt angehen zu können.

Wir wünschen uns ein partnerschaftliches Miteinander, das die konventionellen Kollegen miteinschließt. Es müssen gemeinsame Wege gefunden werden, jetzt wo das Ziel definiert ist.

Daniela Noesen, Bio-Lëtzebuerg asbl.

Verpackung ohne Aluminium

In 8 leckeren Sorten!
Bestes Demeter Obst
aus Heimat und Tropen.

Voller Geschmack.

Nachhaltig verpackt.

Das MOGLi Versprechen
Natürlicher schmeckt besser

All' unsere Trinkobstverpackungen sind zu 100 % aluminiumfrei und auf Zuckerrohrbasis hergestellt: mogli.de/nachhaltigkeit

Herausgeber



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

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

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

Redaktion

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

Auflage
2.200

Erscheinungsweise

März, Juni, September, Dezember

Beratung / Layout

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

Nachdruck

nur nach Absprache mit den Herausgebern

Vertrieb

Mit der finanziellen Unterstützung von NATURATA

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 Green Beef »

Une filière responsable
et durable

Un soutien à l'agriculture
biologique régionale

Une saveur unique

Cactus



Dossier: 20% Bio sind möglich!

- „Weniger ist mehr“
- „Ihr habt Euch getraut“

IBLA

- Grundgedanken für eine ganzheitliche und nachhaltige, betriebswirtschaftliche Optimierung der Milcherzeugung
- 2000 m² für unser Essen

Rückblick

- Seminar auf dem Kass-Haff: Mutter- und Ammengebundene Kälberaufzucht
- Allergien und Unverträglichkeiten auf Lebensmittel: Wie geht man damit um?
- Biofach 2019

Agenda:

- Generalversammlung von Bio-Lëtzebuerg asbl.
- 2. Bee-Day 2019 - mit dem Bienenvolk auf Du!
- Fest vun der Natur
- Foire Agricole in Ettelbrück

Bio-Lëtzebuerg:

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

6
10

14
15

16
17
19

20

21
22
23

**Bio & Fair &
Regional**

BIOG-MOLKEREI
zu Käerjeng



Bio-Bauer Guy Lambert

Mitglied bei Bio-Lëtzebuerg asbl

„Weniger ist mehr“

Guy Lambert aus Walsdorf über seine Motivation als Biobauer und wie er das Zukunftsmodell Biolandbau einschätzt.

Im Verlaufe der letzten Jahrzehnte hat Guy Lambert in Walsdorf seinen Mutterkuhbetrieb aufgebaut. Fast die Hälfte seiner Landflächen ist Dauergrünland. Ein Großteil der Flächen liegt in Hanglagen und befindet sich auf leichtem flachgründigen Schieferboden.

Nach seiner Ausbildung musste er schnell herausfinden, dass das System, welches er erlernt hatte und besagte, dass sich nur intensive Landwirtschaft lohne und man zu Weltmarktpreisen produzieren solle, mit seinem Standort und seinen Landflächen nicht umsetzbar war. Schnell stieß er an seine Grenzen und erkannte, dass es den Aufwand nicht wert war.

Aufgrund dieses Systems gehen Werte wie Qualität, Regionalität und Nachhaltigkeit, die an sich selbstverständlich sein sollten, verloren. Guy Lambert geht davon

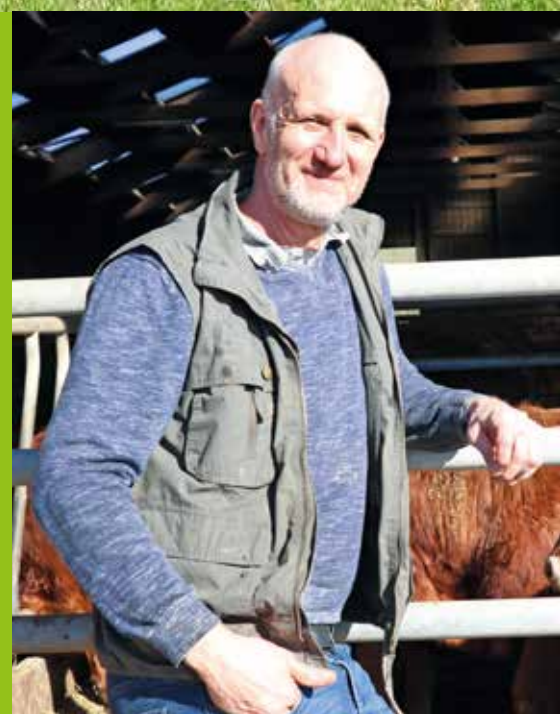
aus, dass die landwirtschaftlichen Förderungen in Zukunft fatale Auswirkungen haben werden. Ein System der Agrarförderung, das seinen Nachbarn zum Feind macht, weil es sich nur an der Betriebsgröße orientiert, ist seiner Meinung nach falsch und wird zum Zusammenbruch der familiär betriebenen Landwirtschaft führen. Für ihn muss die landwirtschaftliche Produktion nachhaltig und zukunftsorientiert sein; damit sie auch noch in den nächsten Jahrzehnten möglich ist.

Nachhaltige Landwirtschaft ist ein langfristig produktives System.

Biolandbau ist nachhaltig

Guy Lambert: „Ich wollte meinen Betrieb damals weitestgehend autark gestalten, also möglichst wenig zukaufen. Außerdem möchte ich meine Tiere am liebsten ausschließlich mit

Futter von meinem eigenen Betrieb füttern, also quasi Selbstversorger sein. Zum einen ist dies die preisgünstigste Variante und zum anderen weiß ich ganz genau, was



meine Tiere fressen. Diese Vorteile machen meinen Betrieb nicht nur in der Produktion nachhaltig, was die Nutzung der betriebseigenen Ressourcen angeht, sondern sichern ihn auch finanziell langfristig. Gleichzeitig ist die Transparenz meiner Produktion viel höher, was ja der Garant für das Vertrauen der Kunden ist. Daher ist es mir nicht schwer gefallen, den Betrieb auf Bio umzustellen.

Der Biolandbau ist nachhaltig und zwar genau deshalb, weil er das gesamte Produktionssystem des Betriebes umfasst, damit Eins ins Andere greifen kann. Im Biolandbau mit ganzbetrieblicher Umstellung, so wie er von Bio-Lëtzebuerg asbl gefordert wird, werden nicht unbedingt nur die einzelnen Betriebszweige, wie z.B. Mutterkuhhaltung, Futterbau, Weizenanbau etc. betrachtet, sondern der Produktionsprozess als Ganzes. Also wieviel Fläche hat mein

Betrieb, mit welchem Ertragspotential? Welche Ackerfrüchte kann ich in welcher Fruchtfolge sinnvoll anbauen? Wieviel Tiere kann ich dann halten, sprich von meinen Flächen ernähren? Wieviel Dünger habe ich von diesen Tieren zur Verfügung um die Flächen fruchtbar zu erhalten? Diese ganzen Prozesse bestimmen die biologischen Möglichkeiten eines Biobetriebes.

Es ist wichtig, dass dieser Prozess kontrolliert und zertifiziert wird. Denn der biologische Landbau steht nicht nur für gesunde Lebensmittel, sondern auch für die Erhaltung von Naturprozessen (bspw. das Wasser, die Bodenfruchtbarkeit oder die Biodiversität). Diese „Kollateralwirkungen“ werden häufig in der Diskussion um Biolandwirtschaft vergessen.“

Bio-Lëtzebuerg asbl: „Du hast eine Mutterkuhherde. Wie ist Dein Betrieb ausgerichtet?“

Guy Lambert: „Mein Betrieb ist ein 1-Mann-Betrieb. D.h., ich versuche alles so einfach wie möglich zu halten. Schwerpunkt ist der Futterbau zur Tierernährung. Daneben baue ich Getreide an, wobei sich Sommerkulturen auf meinem Betrieb bewährt haben. Ich pflanze gerne Mischkulturen an. Damit bleiben meine Böden auch im Winter bedeckt und ich habe weniger Auswaschungen von Nährstoffen zu befürchten. In trockenen Jahren, wie im letzten Jahr, stoße ich allerdings an meine Grenzen. Ich hoffe, dass wir in diesem Jahr wieder Futterreserven anlegen können.

Meine Kühe sollen möglichst alt werden. Langlebigkeit ist für mich ein Hauptzuchtziel. Dann brauche ich weniger Tiere zur Remontierung der Herde und kann meine Tiere möglichst als Absetzer, also Jungtiere, verkaufen. Das ist für meinen Betrieb die beste Lösung.“

Betriebsspiegel

Guy Lambert

11, an der Gaass • L-9465 Walsdorf • Tel.: 84 93 85

● **Betriebsfläche:** 94 ha ● **Dauergrünland:** 46 ha

● **Fruchtfolge:**

- 3-4 Jahre Klee gras
- Brotweizen
- Mischungen aus Sommerungen wie Erbsen/Wicken mit Getreide wie Hafer/Triticale/Weizen/Gerste

● **Mutterkuhherde:**

Ca. 70 Limousin Muttertiere mit Nachzucht



BIO
Maufel

Bio-Lëtzebuerg asbl: „Und wie ist die Fleisch-Vermarktung organisiert?“

Guy Lambert: „Nach der Umstellung habe ich das Fleisch fast nur konventionell vermarkten können. Abhofvermarktung ist in Walsdorf wegen der abgeschiedenen Lage nur bedingt möglich. Die Fleischvermarktung im Biobereich war immer schwierig, da wir ein kleiner Sektor sind und sich die größeren Abnehmer, wie z.B. Supermärkte nur langsam auf den luxemburger Anbietermarkt zu bewegten.“

Erste Bemühungen der BIOG, gemeinsam mit dem Schlachthaus in Wecker, die Fleischvermarktung anzukurbeln, waren u.a. aufgrund der geringen Mengen nicht rentabel. Vor 10 Jahren dann war ich Gründungsmitglied der IVLB (Interessegemeinschaft Lëtzeburger Biofleesch asbl) mit dem Ziel die Biofleischproduzenten zu vereinen und gemeinsam neue Absatzwege zu finden. Der Zusammenschluss der Produzenten war wichtig, u.a. auch um das Marktangebot überhaupt bestimmen zu können.

Wir gründeten die Eigenmarke „Biomaukel“ und mit der Metzgerei Niessen fanden wir den geeigneten Partner um regionale Absatzwege zu finden, mit dem Ziel heimisches Biofleisch zu fairen Erzeugerpreisen anbieten zu können. Ein entsprechendes Lastenheft wurde ausgearbeitet. Auf der Internetseite „www.biomaukel.lu“ findet man alle wichtigen Details.

Erfolgreich starteten wir im letzten Jahr das Programm „Green Beef“ in Zusammenarbeit mit der Supermarktkette Cactus. Hier werden ausschließlich Jungtiere bis max. 12 Monate vermarktet. Diese Art der Produktion bietet den Vorteil einer optimalen Ausnutzung des betriebseigenen Grünlands und trägt so u.a., aktiv zur Erhaltung der einheimischen Kulturlandschaft bei.

Der Kunde ist sensibler geworden und fragt vermehrt nach Produkten aus hiesiger Biolandwirtschaft. Obwohl gerade diese Käuferschicht, die wir als Biobauern ja ansprechen wollen, weniger Fleisch

konsumiert, ist trotzdem eine Ausweitung der Produktion möglich. Diese Kundschaft ist bereit mehr zu bezahlen, wenn der Preis die hiesigen Biolandwirte und damit den oben beschriebenen ressourcenschonenden Biolandbau direkt unterstützt. Als Biolandwirt vertrete ich die Meinung, dass wir allgemein weniger Fleisch konsumieren müssen, wenn aber, dann nur aus kontrollierter regionaler Bio-Produktion von bester Qualität.“

Wir brauchen eine Mentalitätsänderung

Bio-Lëtzebuerg asbl: „Wie beurteilt Du die Chancen, den Biolandbau in Luxemburg weiter auszubauen, in Anbetracht der Zielformulierung der Regierung 20% bis 2025, 100% bis 2050? Was sind Deiner Meinung nach die Herausforderungen?“

Guy Lambert: „Voraussetzung ist sicherlich, dass Angebot, Nachfrage und Vermark-

tung übereinstimmen. Die Produktion ist durchaus machbar, wenn der Markt da ist und faire Erzeugerpreise ermöglicht. Dies ist eine große Herausforderung, wenn der Anteil an Biolandwirtschaft auf 20% ansteigen soll.

Biologische Landwirtschaft darf nicht von oben, d.h. der Politik, diktiert werden. Die Produzenten müssen es aus Eigeninitiative und -interesse wollen; z.B. aufgrund von finanziellen Vorteilen und natürlich auch aufgrund der eigenen ökologischen Überzeugung. Dazu brauchen wir gleichzeitig auch eine Mentalitätsänderung und zwar sowohl bei den Bauern, als auch bei den Verbrauchern! Bio darf bei den Verbrauchern nicht nur ein Trend sein oder der Gewissensberuhigung dienen, sondern muss auch zu einer Änderung des Konsumverhaltens insgesamt führen, hin zu einem nachhaltigeren Lebensstil.

Der Kunde muss sich deshalb auch bewusst werden, welchen Einfluss er durch sein

IVLB

Die **IVLB** (Interessegemeinschaft Lëtzeburger Biofleesch asbl) wurde im Juli 2010 von 15 Biobauern gegründet. Ziel dieses Verbandes ist es, dem Verbraucher Qualitätsfleisch aus luxemburger Bioproduktion zugänglich zu machen und die biologische Landwirtschaft zu fördern.

Um dem Verbraucher die Orientierung zu erleichtern, werden die Produkte unter einer eigenen Marke „**BIOMAUFEL**“ vertrieben. Die Erzeugung von Biomaukel-Produkten unterliegt strengen Richtlinien, die in einem vom Landwirtschaftsministerium anerkannten Lastenheft zusammengefasst sind.

Gleichzeitig müssen alle Mitglieder der IVLB im gesamten Betrieb die Bedingungen der EU Ökoverordnung (EWG) Nr. 834/2007 und deren Durchführungsbestimmungen (EWG) Nr. 889/2008 erfüllen.

Die Zertifizierung und Kontrolle der Betriebe erfolgt durch unabhängige, öffentlich anerkannte Kontrollorgane.

www.biomaukel.lu

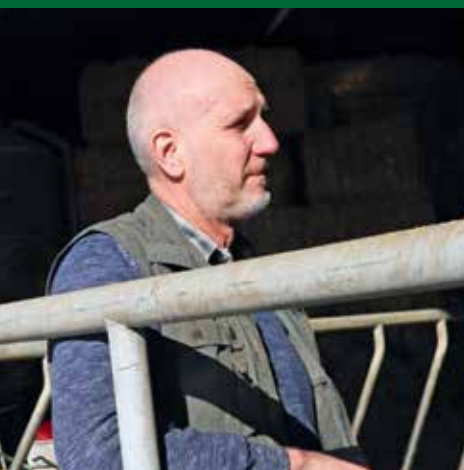
Den Spieß einfach umdrehen

Guy Lambert: „Das Abstrakte am derzeitigen System ist doch, dass keine Lebensmittel mehr kontrolliert werden als die Bioprodukte. Hingegen die Produktionswege, Zusatzstoffe usw. der konventionellen Lebensmittel doch weitgehend im Dunkeln bleiben.“

Stellen Sie sich vor: Bioprodukte wären Standard und würden nicht als solches gekennzeichnet.

Konventionelle Produkte hingegen müssten nachweisen und deklarieren, ob und welche chemischen Hilfsmittel etc. eingesetzt wurden, ob Gentechnik verwendet wurde und anderes mehr. Ähnlich dem Ampelsystem für Lebensmittel. Dies wäre doch mal eine Überlegung wert finde ich...“

Text: Daniela Noesen, Bio-Lëtzebuerg asbl
Fotos: Familie Lambert & Julie Mousel, Bio-Lëtzebuerg asbl



Bio-Bauer Frank Miller

Mitglied bei Bio-Lëtzebuerg asbl



mit seiner Frau Elisabeth
und den Söhnen Charel und Max

„Ihr habt Euch getraut“

Frank Miller schaut auf 3 Jahre Biolandwirtschaft auf seinem Betrieb zurück

In Bastendorf auf dem Betrieb der Familie Miller standen vor 3 Jahren Zukunftsentscheidungen an. Der klassische Milchviehbetrieb war für Frank Miller, als alleinige Arbeitskraft des Betriebes nicht mehr machbar. Investitionen wären ebenfalls notwendig geworden.

Der Standpunkt des Betriebes, der Preisdruck auf das Land und die geographische Lage schlossen ein Wachstum des Betriebes aus. Außerdem stand es für Frank nie zur Diskussion den Betrieb in der Größe zu erweitern, da für ihn sicher ist, dass man mit einem „normalen kleinen“ Betrieb gut wirtschaften kann.

Seit 2009 haben Frank Miller und seine Frau sich Gedanken über Biolandwirtschaft gemacht und erste Veranstaltungen besucht. Immer öfters haben sie sich die Frage gestellt, ob sie weiter konventionell wirtschaften möchten.

Mit Hilfe der Beratung über die „ASTA“, sowie das „IBLA“ wurden verschiedene Ideen durchdacht und neue Standbeine für den Betrieb, als Alternative zur Milchviehhaltung gesucht. Die Idee der Legehennenhaltung gefiel der Familie und so fuhr Frank mit dem Berater nach Bayern, um Praxisbetriebe zu besuchen. Frank war es äußerst wichtig, sich ein wirkliches Bild der Legehennenhaltung im Biobereich machen zu können und sich vor Ort mit den

Landwirten auszutauschen. So konnte er das passende Konzept für seinen Betrieb finden.

Nach mehreren Monaten Überlegungen wurde schließlich die Entscheidung getroffen die Milchkühe zu verkaufen.

Dennoch fiel diese Entscheidung nicht leicht, denn auch innerhalb der Familie war die Skepsis groß. Ist der Aufwand nicht zu hoch? Hat man bisher alles falsch gemacht, weil man die Arbeitserleichterungen, die der Fortschritt in der Landwirtschaft auch im Bereich Düngung und Pflanzenschutz bot, genutzt hat?

Frank Miller erlebt, dass viele Berufskollegen zurückhaltender geworden sind. Andere hingegen fanden es mutig und sagten „Ihr habt Euch getraut“.

Frank Miller: „Wir haben über mehrere Monate hinweg alle möglichen Änderungen abgewogen, um schließlich zur endgültigen Entscheidung zu kommen, die Milchkühe abzuschaffen, das Fleischvieh zu behal-

ten und unseren Betrieb auf Biolandwirtschaft umzustellen. Nach der Bekanntgabe unserer Entscheidung, kommentierte mein Vater: „Wer Geld verlieren will und weiß nicht wie, der halte sich viel Federvieh.“ (Frank lacht).

Aber im Ernst, dadurch dass über BIO-OVO die Vermarktung unserer Bioeier möglich war, konnten wir den Schritt in diesen neuen Betriebszweig machen. Die komplette Neuausrichtung des Betriebes war natürlich mit hohen Investitionen verbunden, wobei wir versucht haben, so viel wie möglich in Eigenleistung zu bauen. Mein Vater war vom ersten Tag an dabei und hat etliche Stunden im „neuen Legehennenstall“ verbracht. Außerdem hatte ich viele Helfer-Hände aus der Familie und aus meinem Freundeskreis.

Dennoch war es finanziell nicht so einfach. Dazu kam alles Neue durch die Umstellung auf Bio, inklusive Kontrolle und Zertifizierung. Das war alles Neuland.“

Eine große Solidarität unter den Biobauern

Bio-Lëtzebuerg asbl: „Das hört sich nicht so einfach an. Hattet Ihr nicht auch manchmal Angst, es nicht zu schaffen? Habt Ihr genügend Unterstützung gefunden?“

Frank Miller: „Es war schon schwierig. Auf der anderen Seite war uns klar, dass wir einen großen Schritt machen mussten, weil ich den Betrieb in seiner alten Konstellation alleine nicht mehr bewältigen konnte. Eine Veränderung konnte nicht ausbleiben und der Wunsch Bauer zu bleiben war bei mir da. Ich habe in den letzten Jahren aber vor allem eines bemerkt: Die große Solidarität unter den Biobauern! Ich war ja Neueinsteiger, dazu in einem speziellen Betriebszweig, in dem man vieles falsch machen kann, was automatisch mit finanziellen Einbußen verbunden ist. Die Biobauern, die ich um Hilfe oder Rat gefragt habe, haben mich enorm unterstützt und die große Kollegialität unter-

Betriebsspiegel

Frank und Elisabeth Miller-Mariany

15, op der Tomm • L-9351 Bastendorf
Tel.: 26 80 08 52 • E-Mail: emariany@pt.lu

- **Ackerland:** 105 ha davon 65 ha Wiesen und Weiden und 40 ha Acker
- **Fruchtfolge:**
 - 2 Jahre Klee gras
 - Weizen/Triticale/Spelz
 - Hafer-Erbesen-Lupinen-Sommergerste
- **Tierbestand:**
 - 3.000 Legehennen
 - 55 Limousin Mutterkühe mit Nachzucht





ander bestärkt mich bis heute den eingeschlagenen Weg weiterzugehen. Auch von der Bioberatung wurde uns immer gut geholfen. Ganz wichtig war und ist für mich der Rückhalt in der Familie. Meine Frau steht voll und ganz dahinter und auch unsere Kinder sind sehr experimentierfreudig. Sie haben zum Beispiel mit der Schweinehaltung angefangen und machen das sehr vorbildlich. Man glaubt häufig, wenn man einmal in dem Rad drin ist, dass es immer so weiter laufen muss. Aber man kann auch aus dem Rad springen und etwas Neues anfangen. Ich muss allerdings dazu sagen, dass es bei uns irgendwie immer anders ist, wieso auch immer.

Unsere Lebensqualität hat sich verbessert

Bio-Lëtzebuerg asbl: „In wieweit hat sich die tägliche Arbeit für Dich geändert? Bist Du mit Deiner Entscheidung bis jetzt noch zufrieden?“

Frank Miller: „Mir tut es überhaupt nicht Leid, den Schritt gemacht zu haben. Wir haben heute nicht mehr den täglichen Zeitdruck, den die Milchkühe früher vorgegeben haben. Das Versorgen der Hühner und das „Eier sammeln“ sind Tätigkeiten, die man anders und daher einfacher auf den Tag verteilen kann. Das macht den Tagesablauf entspannter. Die Arbeiten auf dem Feld haben

sich verändert: Beispielsweise muss ich mir Gedanken machen, wie ich den anfallenden organischen Dünger am besten auf den Flächen einsetze, den Humusgehalt, die Bodengare und die Fruchtbarkeit des Bodens verbessern kann. Ich experimentiere auch ganz gerne z.B. neue Ackerkulturen oder Mischkulturen. Oder wie ich mein Eiweißfutter für das Federvieh und das Fleischvieh selber produzieren kann, z.B. mit Sojaanbau, um den Kreislauf so weit wie möglich wieder zu Schließen.

Außerdem bin ich immer noch auf der Suche nach neuen Standbeinen und habe auch schon einige Ideen im Kopf. Aber da muss ich noch ein bisschen dran arbeiten. Auch für unsere Hühner überlege ich gerade, wie ich den Auslauf besser gestalten kann und welche Futtermittel ich selber anbauen kann, um sie zu füttern.“



Bio-Lëtzebuerg asbl: „Die Hühner sind ein gutes Stichwort: wie hat denn der Umstieg von Milch- auf Federvieh geklappt?“

Frank Miller: „Als die Umbauten fertig waren, konnten die ersten Hühner und Hähne einziehen. Das war schon komisch, aber es hat gut geklappt. Am Anfang hatten wir unliebsamen Besuch aus der Luft, den Habicht. Deshalb haben wir den gesamten Auslauf der Hühner mit einem Netz überspannt, damit die Gefahr von oben gebannt war. Die Gestaltung des Auslaufs ist eine dauernde Herausforderung, was Begrünung, Tierunterschlupf etc. angeht. Mit den Hühnern selber haben wir gute Erfahrungen gemacht.

Seit Mitte Januar haben wir nun zum zweiten Mal Hühner und Hähne im Stall. Mit dem ersten Durchgang waren wir sehr zufrieden.

Die Arbeit mit den Hühnern macht mir sehr viel Spaß. Man darf aber nicht vergessen, dass dieser Umstieg nur möglich war, weil der Absatz über BIO-OVO vorhanden war. Wir haben einen guten Zeitpunkt erwischt, um in den bestehenden Vermarktungsstrukturen einen Platz zu bekommen. Aber auch die Mutterkuhherde, welche mit 55 Limousinkühen auf unserem Betrieb ist, liegt mir schon sehr lange am Herzen. Ich bin froh über die Entscheidung, das Fleischvieh behalten zu haben. So wird das Grünland und Feldfutter optimal verwertet. Die Fleischvermarktung läuft größtenteils über die IVLB, wo ich mich auch im Vorstand engagiere.

Das 3. Standbein des Betriebes ist dann der Ackerbau, wo wir schwerpunktmäßig Futter für unsere Tiere anbauen, sowie Brotweizen herstellen, den ich verkaufe.“

20% Bio sind drin

Bio-Lëtzebuerg asbl: „Die Luxemburger Regierung hat sich das Ziel gesetzt

20% Biolandwirtschaft bis 2025 zu erreichen? Wie beurteilst Du diese Zielsetzung?“

Frank Miller: „Luxemburg ist ein kleines Land. Da könnte ich mir schon vorstellen, dass wir eine Musterregion für Biolandwirtschaft werden könnten. Das wäre sogar eine tolle Chance für Luxemburg. Alle Themen wie Gesundheit, Kreislaufwirtschaft, Naturschutz usw. könnten da miteinfließen. Eigentlich eine schöne Vorstellung. Aber für die Bauern denke ich, ist diese Vorstellung eher schwierig. Ich fände es nicht richtig, wenn die Prämien so erhöht würden, dass eine Umstellung auf Biolandwirtschaft evtl. nur aus finanziellem Anreiz erfolgen würde. Das wäre die falsche Motivation.“

BIO-OVO S.A.

BIO-OVO S.A. ist eine Produzentengemeinschaft des Großherzogtums Luxemburg und dessen Großregion.

Die Produzenten befinden sich in einem Radius von maximal 80 km um die Packstelle in Buschdorf.

Im Mai 2012 überlässt die Houtmann-Odem s.à.r.l., die seit dem Jahr 1999 die Eier der regionalen Produzenten vermarktet, diese Tätigkeit der neu gegründeten BIO-OVO S.A.

Die Idee der Gründung war, ein modernes, zukunftsorientiertes, den Prinzipien von Partnerschaft und Kooperation verschriebenes Unternehmen, im Bereich der biologischen Hühnerhaltung, aufzubauen.

Die Inhaber der neuen Gesellschaft sind: die Houtmann-Odem s.à.r.l., die Produzenten der Bio-Eier, die Mitarbeiter der Packstelle, sowie zwei Partnerbetriebe die sich ähnlichen Zielen im Zusammenhang mit dem biologischen Landbau verschrieben haben, die "Oikopolis-Participations SA" und "Die Biohennen AG".

Weitere Info unter:

www.bio-ovo.lu



Umstellung auf BIO findet zuallererst einmal im Kopf statt. Es muss ein Umdenken kommen, auch beim Konsumenten.

Wenn man seine Ernährung und Essgewohnheiten ändert, ändert sich auch das Angebot. Die Menschen müssen mitmachen, aber das geht nicht von heute auf morgen, sondern ist eher eine Generationsfrage. BIO können wir uns leisten und mit BIO können wir auch die Welt ernähren, das ist eben eine Frage von Essgewohnheiten und Ernährungsstil. Man muss bedenken, dass die Hälfte der hergestellten Nahrung wieder weggeworfen wird.

Als Konsument kann man viel beeinflussen und die Politik muss die richtigen Rahmenbedingungen setzen, zumal die Fehler, welche in den letzten 40 Jahren in der konventionellen Landwirtschaft gemacht wurden, jetzt nicht noch einmal in der Biolandwirtschaft wiederholt werden dürfen.

Meiner Meinung nach wird Bio zu wenig gelehrt: Die Lehre von gutem, gesunden und nachhaltigem Essen muss bereits in der Grundschule besprochen werden. Die Biolandwirtschaft muss zum Basisprogramm in der Ackerbauschule gehören. Ich finde, dass das Angebot nicht ausreichend ist. Nur über ein breites Bildungsangebot von Anfang an kann ein Umdenken stattfinden. Wir brauchen ganzheitliche Lösungen, deshalb halte ich auch die Option einen Betrieb nur teilweise auf Bio umzustellen für nicht tragbar. Hier brauchen wir ebenfalls richtungsweisende politische Rahmenbedingungen.

20% Bio sind meiner Meinung nach drin, darf aber auf keinen Fall mit dem Brecheisen von der Politik erzwungen werden!" ■

**Text: Daniela Noesen, Bio-Lëtzebuerg asbl
Bilder: Julie Mousel, Bio-Lëtzebuerg asbl**



Grundgedanken für eine ganzheitliche und nachhaltige, betriebswirtschaftliche Optimierung der Milcherzeugung

Die Faktoren für die Wirtschaftlichkeit der Milcherzeugung eines Betriebes ergeben sich aus den beeinflussbaren und nicht beeinflussbaren, natürlichen Umweltbedingungen. Zu den nicht beeinflussbaren Umweltbedingungen zählen dabei:

- topographische Lage des Betriebes (Flachland, Mittelgebirge, Hochgebirge)
- klimatische Lage
- Bodenqualität
- Lage und Entfernung der Flächen (innere Verkehrslage)

Da diese natürlichen Gegebenheiten nicht verändert werden können, bestimmen sie die grundsätzliche Betriebsstruktur des Betriebes. Je geschickter die Betriebsorganisation an diese Gegebenheiten angepasst wird, umso besser lassen sich die folgenden, beeinflussbaren Faktoren optimieren:

- Fütterung
- Haltungsbedingungen
- genetisches Leistungspotential / Zucht

Dies lässt sich auch in der Formel

**Fütterung
+ Haltung
+ Genetik / Zucht
= Leistung**

darstellen. Wir haben in den letzten Jahrzehnten aber auch gesehen, dass dies nicht selbstverständlich funktioniert. In

vielen Zuchtbetrieben waren die natürlichen Gegebenheiten, die Haltungs- und Fütterungsmöglichkeiten und vielleicht auch die Fähigkeiten nicht ausreichend, um den höheren Ansprüchen der leistungstärkeren Nachkommen gerecht zu werden. Insbesondere Stoffwechselstörungen, das Ausbleiben der Brunst und Klauenprobleme waren die Folgen. Diese Erfahrung mussten auch viele Umstellungsbetriebe machen. Die Haltungs- und Fütterungsanforderungen veränderten sich während der Umstellung, und das genetische Leistungspotential der Herden konnte nicht mehr ausgefüttert werden. Wir müssen also den obigen Lehrsatz anpassen:

**Genetik / Zucht
– Haltungsfehler
– Fütterungsdefizite
= tatsächliche Leistung**

Gelingt es aber, durch die Verbesserung der Grundfutterqualität und durch züchterische Maßnahmen das genetische Anpassungsvermögen der Kühe mit einer besseren Fehlertoleranz zu steigern, werden die Tiere trotz zeitweiser Mängel in der Fütterung eine höhere individuelle Milchleistung erbringen.

Somit werden Kühe benötigt, die für den jeweiligen Betrieb und seine Grundfuttersituation optimale, anstatt maximalen Leistungen erbringen.

Aus dieser ganzheitlichen Betrachtung ergibt sich folgender Grundsatz:

**Harmonie aus
Genetik / Zucht
= Fütterung
= Haltung
= betriebswirtschaftlich
optimale Leistung**

Im Sinne dieses Grundsatzes müssen verantwortungsbewusste Tierhalter zunächst versuchen, möglichst alle Haltungsfehler zu beseitigen und die Fütterung zu optimieren, um so die äußeren Lebensbedingungen den genetischen Ansprüchen der Tiere anzupassen. Zudem sollte die genetische Leistungsbereitschaft einer Herde nicht einseitig gesteigert werden. Dies führt nur dazu, dass man dem zusätzlich notwendigen Leistungsfortschritt hinterherläuft. Von einer bestimmten, für jeden Betrieb individuell festgelegten, optimalen Leistungshöhe an muss zusätzlich das Konstitutions- und Anpassungsvermögen der Herde gestärkt werden. Nur so lässt sich durch die längere Nutzungsdauer und höhere Lebensleistung der Kühe eine nachhaltige Optimierung der Wirtschaftlichkeit erzielen.

In der nächsten Agrikultur werden wir auf die Möglichkeiten der betriebsindividuellen züchterischen Anpassung der Herde eingehen. ■

Text: Rudolf Leifert, IBLA



2000 m² für unser Essen

Die Ernährung der wachsenden Weltbevölkerung gibt Anlass zur Sorge, denn bereits heute übersteigt der Bedarf an globaler landwirtschaftlicher Fläche die zur Verfügung stehende landwirtschaftliche Nutzfläche. Dabei würde die Fläche von global 2000 m² pro Person und, prognostiziert für 2050 von 1500 m², bei einer nachhaltigen, gerechten Nutzung für die Versorgung der Weltbevölkerung ausreichen. Voraussetzung ist eine effizientere Nutzung der produzierten Nahrungsmittel, eine regional angepasste Ernährung und der Verzicht auf den Anbau von Energiepflanzen.

2000 m² ackerbaulich und als Dauergrünland genutzte Fläche stehen auch jedem Einwohner Luxemburgs zur Verfügung. Dabei haben unsere Ernährungsgewohnheiten nicht nur einen großen Einfluss auf unsere Gesundheit, sondern auch auf Boden, Luft und Wasser. Aktuell ist unser Flächenbedarf aufgrund von beispielsweise Pflanzen zur Energiegewinnung, Soja aus Übersee ebenso wie Baumwolle, Kaffee, Kakao und Tabak deutlich höher.

Am Haus von der Natur auf der Kockelscheuer werden auf 2000 m² die Zusammenhänge zwischen Ernährungsgewohnheiten, landwirtschaftlicher Fläche und Umweltschutz anhand eines Feldes dargestellt und begebar gemacht. Aktuell spielt die landwirtschaftliche Produktion für die direkte menschliche Ernährung eine geringe Rolle in Luxemburg. Daher soll das Projekt „2000 m² für unser Essen“ den Wert des Obst-, Gemüse- und Feldfruchtanbaus für die Ernährungskultur verdeutlichen. Das bedeutet: Äpfel und Birnen statt Mango und Kiwi. Linsen, Erbsen und Soja aus regionalem Anbau statt Kichererbsen aus subtropischen Gebieten. Ein saisonaler, vielfältiger Genuss wäre auch auf Basis von in der Großregion produzierten Obst und Gemüse möglich.

Die Tierhaltung ist für die luxemburgische Grünlandregion sehr wichtig und stellt ein wesentliches Bindeglied zur Agrarkultur dar, denn die Fruchtbarkeit des Bodens wird durch den organischen Dünger aus der Tierhaltung besonders gefördert. So liefern Hühnermist, Schweinegülle und Kuhdung als Dünger auf den Feldern einen wichtigen

Beitrag, um Stickstoff und andere Nährstoffe im landwirtschaftlichen Kreislauf zu halten und mineralische Dünger überflüssig zu machen. Daneben steigt das Angebot an pflanzlichen Düngern aus der Lebensmittelindustrie, welche in Kombination mit Gründüngung und einer angepassten Fruchtfolge ebenfalls für die Nährstoffversorgung der Kulturen ausreichen.

Die Projektpartner Institut für Biologisches Landbau an Agrarkultur Luxemburg a.s.b.l. (IBLA), natur&emwelt a.s.b.l. und Co-Labor wollen mit diesem vom Ministère du Développement durable et des Infrastructures finanzierten Projekt das Bewusstsein für die Anbauflächen schaffen, die für die Produktion von Nahrungsmitteln zur Verfügung stehen, zum Nachdenken über die eigenen Ernährungs- und Konsumgewohnheiten anregen und über regionale, nachhaltige Landwirtschaft informieren. Auf 2000m2.lu halten wir Sie über den aktuellen Fortschritt des Projektes sowie geplante Veranstaltungen auf dem Laufenden. ■

Text: Sabine Keßler, IBLA



Seminar am 21. November 2018 auf dem Kass-Haff:

Mutter- und Ammengebundene Kälberaufzucht

Vor allem in der biologischen Landwirtschaft interessieren sich die Kunden dafür, wo ihre Lebensmittel herkommen und unter welchen Bedingungen sie erzeugt wurden. Dies trifft nicht nur für pflanzliche Produkte zu, sondern auch für tierische Erzeugnisse.

Während es sich in der Fleischproduktion vor allem um die Haltungsbedingungen und den Medikamenteneinsatz dreht, geht die Diskussion in der Milcherzeugung in eine andere Richtung. Das abrupte Trennen von Muttertier und Kalb unmittelbar nach der Geburt des Kalbes wird immer mehr hinterfragt.

Angestoßen durch eine entsprechende Anfrage einer Kundin an die BIOG bezüglich der Praktiken bei den luxemburgischen Biomilchproduzenten, kam die Idee auf, sich einfach einmal berichten zu lassen, was es an alternativen Beispielen gibt.

Mechthild Knösel ist auf dem Hofgut Rengoldshausen am Bodensee für die Milchvieherde zuständig. Seit 12 Jahren betreibt sie dort eine muttergebundene Kälberaufzucht. Das System nach welchem sie arbeitet ist nicht von Anfang an fix gewesen, sondern musste erarbeitet werden und den Bedürfnissen von Kuh, Kalb und Hof immer wieder angepasst werden. Selbst die Kuhrasse musste den Bedürfnissen nach gewechselt werden bzw. durch Einkreuzung in die richtige Richtung gelenkt werden.

Auf dem Hofgut Rengoldshausen werden etwa 50 Milchkühe mit einer Grundfutterleistung von 5500 Liter gemolken. Die Milch wird als Vorzugsmilch vermarktet.

Alle weiblichen und männlichen Kälber verbleiben auf dem Hof und die nicht für die Zucht benötigten Tiere werden als Rinder oder Bullen mit etwa 2 Jahren geschlachtet.

Die muttergebundene Kälberaufzucht wird zumindest im Ausland auf immer mehr Betrieben praktiziert. Die Beispiele der Umsetzung sind so verschieden wie die Betriebe, die muttergebunden oder ammengebunden aufziehen.



Es geht natürlich darum, dem natürlichen Bedürfnis der Mutter zu folgen, sich selbst um ihr Kalb zu kümmern und darum dem Kalb die Fürsorge der Mutter zu

geben. Trotzdem sind eine intensive Beobachtung und Betreuung durch den verantwortlichen Menschen erforderlich, um das System erfolgreich umsetzen zu können. Der ständige Kontakt zum Menschen ist trotzdem wichtig für die Kälber und die Kontrolle der Euter der Kühe unerlässlich, um sicherzustellen, dass das Euter vollständig entleert wird.

Bei der muttergebundenen Kälberaufzucht wird die Kuh gemolken und gleichzeitig kann das Kalb an ihrem Euter trinken. Das bringt eine größere Zufriedenheit für Kuh und Kalb. Die Eutergesundheit ist tendenziell verbessert und die Zahl der üblichen Erkrankungen bei Kälbern geht zurück.

Voraussetzungen für ein gutes Gelingen sind gewisse bauliche Bedingungen, um ein Aufteilen der Tiere zu ermöglichen und die Bereitschaft des Betriebsleiters, flexibel in der Umsetzung des Systems zu bleiben.

Eine interessierte Gruppe von Verbrauchern, Bauern und Beratern folgte den Ausführungen von Frau Knösel am Morgen. Bei all ihren Ausführungen konnte man ihre Begeisterung für die muttergebundene Aufzucht regelrecht spüren.

Am Nachmittag wurde am Beispiel der Haltung der Milchkühe des Kass-Haff konkret geschaut, wie sich dieses Aufzuchtssystem auf dem Kass-Haff umsetzen lässt. Falls der Wille dazu besteht ist ein Umschwenken zumindest baulich gesehen für diesen Betrieb unproblematisch.

Weiterführende Literatur:

Mutter- und ammengebundene Kälberaufzucht in der Milchviehhaltung Merkblatt Nr.1575 Jahrgang 2018 vom FiBL und IBLA

Bio-Kälberaufzucht für die Nachzucht und Rindermast Leitfaden Lukas Kiefer und Daniel Weiß 2016. ■

Text: Tom Kass, Kass-Haff
Bilder: Christian Berrend

Allergien und Unverträglichkeiten auf Lebensmittel

Wie geht man damit um?



Über viele interessierte Teilnehmer konnte sich die Fachgruppe Demeter von Bio-Lëtzebuerg am 28. und 29. November freuen. Die Ernährungswissenschaftlerin Dr. Petra Kühne, Leiterin des Arbeitskreises für Ernährungsforschung e.V. aus Bad Vilbel (Deutschland) referierte in diesem Jahr zum Thema Allergien und Unverträglichkeiten auf Lebensmittel.

Allergien und Unverträglichkeiten werden in der Gesellschaft immer wichtiger bzw. bewusster und stellen die Menschen vor große Herausforderungen. Etwa 30 % der Bevölkerung (Zahlen betreffen Deutschland) leiden an einer Allergie und Unverträglichkeit, davon betreffen ca. 4-6 % die Nahrungsmittel.

Sowohl bei Allergien als auch bei Unverträglichkeiten reagiert der Körper immer auf verschiedene Substanzen. Diese werden

als Fremdkörper bzw. Angriff auf die biologische Individualität gesehen - der Körper wehrt sich. Während Allergien bei Nahrungsmitteln das Immunsystem betreffen, immer eine Reaktion auf zugeführtes Eiweiß sind und teilweise lebensbedrohend sein können, sind Unverträglichkeiten auf verschiedene Stoffe nicht an das Immunsystem gebunden und bedingen als Ursache z. B. einen Enzymdefekt.

Im Abendvortrag am 28. November wurden die generellen Unterschiede zwischen den Allergien und Unverträglichkeiten erläutert, wie diese getestet werden, welche Alternativen es gibt und wie man sich möglicherweise schützen kann.

Am Folgetag wurden im Seminar die verschiedenen Arten der Allergien und Unverträglichkeiten sowie entsprechende Diagnostik ausführlich vorgestellt.

Als Empfehlung wurde seitens Frau Dr. Kühne abschließend zusammengefasst, bei entsprechenden Reaktionen durch ärztliche Unterstützung eine Anamnese durchführen zu lassen, um sich dann gezielt auf eine Allergie oder Unverträglichkeit einstellen zu können.

Neben der richtigen Lebensmittelwahl bzw. dem Verzicht auf kritische Nahrungsmittel stellte Frau Dr. Kühne aber auch die innere Haltung jedes Menschen in einen deutlichen Zusammenhang mit der Stärke der allergischen Reaktion bzw. Unverträglichkeit. Stress abbauen und dadurch gelassener werden, einen festen und regelmäßigen Rhythmus sowohl beim Schlaf als auch bei den Mahlzeiten können die Effekte von Allergien und Unverträglichkeiten reduzieren genauso wie gezielte Fastentage, die dem Körper bzw. den Organen Ruhephasen gönnen. ■

Text: Jutta Serwas, OIKOPOLIS
Fotos: cAlzin



Production de pâtes biologiques artisanales à Sprinkange

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

www.dudelmagie.lu



Léiwe Roland,

Du hues Dech ëmmer fir de Biolandbau staark gemaach
a bass Däin eegene Wee gaangen an hues vill gelescht.
Mir sinn déif getrafft, datt mir Dech vill ze fréi verluer hunn
a wëlle vun dëser Plaz aus Denger Famill eist déifst
Matgefill ausdrécken.

Addi Roland



Biofach 2019

Auch in diesem Jahr war der Besuch der „Biofach“ in Nürnberg ein „Must“ für Bio-Lëtzebuerg asbl. Alte Kontakte werden gepflegt, neue geknüpft. Biofach heißt Networking. Neben dem Austausch mit den Kollegen der anderen Bioverbänden und –organisationen, sowie dem internationalen Dachverband IFOAM, wurden Neuheiten gesichtet. Besonders interessant war in diesem Jahr ein Forum zum Thema Milch und eines zur GAP 2020, denn auch Deutschland verfolgt das Ziel 20% Biolandwirtschaft bis 2025 zu erreichen. Biofach Nürnberg – immer eine Reise wert. ■

Text und Fotos: Daniela Noesen, Bio-Lëtzebuerg asbl



Flohsamenschalen
Plantago psyllium
Ballaststoffreiches Nahrungsmittel
Aliments riches en fibres - Fibres-rich food

GO RAW! BIO

auf natürliche Weise die Verdauung

govinda
natürlich für dich.

Flohsamenschalen PLUS Apfel & Hafer
für Müsli & Drinks
Mixture de grains de psyllium
MIT CAROB

Reich an Ballaststoffen

Du willst das Beste für dich?

Wir geben dir unseres!

natursüß • kurze Zutatenlisten

www.govinda-natur.de

Trendsetter mit Tradition

Govinda - seit 30 Jahren innovative Produkte der besten Qualität. Soziale und ökologische Verantwortung bieten feste Werte in den Unternehmensgrundsätzen. Ein Familien-Unternehmen mit Pioniergeist.

Neu in unserem Team

Wir freuen uns, **Kristin Stroehle** als neues Teammitglied bei Bio-Lëtzebuerg begrüßen zu dürfen. Kristin wird die Betreuung der Fachgruppe Demeter von Anja Staudenmayer übernehmen. Anja gibt diese Aufgabe auf eigenen Wunsch aus zeitlichen Gründen ab.

Kristin hat Agrarwissenschaften an der Universität Hohenheim studiert und kehrt nun nach einigen Jahren in der deutschen Lebensmittelindustrie zurück zu ihren „Wurzeln“. Sie freut sich sehr darauf, die Landwirte und Mitglieder kennenzulernen und mit ihnen zusammenzuarbeiten.

Bio
LËTZEBOURG

demeter

Generalversammlung von Bio-Lëtzebuerg asbl.

Am **18.04.2019** findet die **Generalversammlung** von der Bio-Lëtzebuerg asbl. um **20:00 Uhr** in **Munsbach** im Oikopolis statt. Alle Mitglieder sind herzlich eingeladen. Die Versammlung wird mit einem kleinen Umtrunk abgeschlossen.

18.04.2019

SAVE THE DATE



2. Bee-Day 2019 - mit dem Bienenvolk auf Du!

Am **4. Mai 2019** findet der 2. Bee-Day von 10:00 bis 16:00 Uhr im Lycée Ermesinde in Mersch statt. Geladener Redner ist Martin Dettli; Demeterimker mit 50 Bienenvölkern, Buchautor, seit 20 Jahren in der Bienenforschung tätig und Präsident der Arbeits-Gruppe Naturgemäße Imkerei AGNI in der Schweiz. Mit dem Bienenvolk auf Du heißt, dass wir das Bienenvolk als Gegenüber wahrnehmen und auch ernstnehmen.

Anmeldung bis zum **29.04.2019** bei Julie Mousel +352 26 15 23-74, mousel@bio-letzebuerg.lu und weitere Informationen unter: www.bio-letzebuerg.lu oder auf unserer Facebook-Seite.
Unkostenbeitrag für Verpflegung (Kaffeepause & Mittagessen) **17,50€**.

04.05.2019

SAVE THE DATE



Fest vun der Natur

Am **15. Juni** (14:00 – 18:00 Uhr) und **16. Juni** (10:00 – 18:00 Uhr) 2019 findet das Fest von der Natur bei natur&ëmwelt in Kockelscheuer statt. Bio-Lëtzebuerg wird dort mit einem Stand vertreten sein und Kinderanimationen anbieten. Kommen Sie uns besuchen.

15.&16.06.2019

SAVE THE DATE

Foire Agricole in Ettelbrück

Wie gewohnt findet die Foire Agricole auch 2019 am 1. Wochenende im Juli in Ettelbrück statt. Vom **5. Juli bis 7. Juli** öffnet sie ihre Türen. Der Biolandbau und seine Produzenten werden im Zelt von „Sou schmaacht Lëtzebuerg“ zu finden sein. Schauen Sie vorbei und entdecken Sie die **Akteure und Produzenten des Biolandbaus**, es wird sich auf jeden Fall lohnen!

05.-07.07.2019

SAVE THE DATE



13.-15.02.2019

SAVE THE DATE

Fachgruppe

demeter



Landwirtschaftliche Tagung in Dornach

Anfang Februar fand wieder die internationale Jahreskonferenz der biodynamischen Bewegung in Dornach (Schweiz) statt – diesmal unter dem Motto „Land-Wirtschaft zwischen Hof und Welt“. Wie können wir den Hoforganismus wirtschaftlich erfassen und gestalten? Wie funktionieren regionale assoziative Netzwerke? Und welche Rolle spielt die Landwirtschaft in der (Welt-) Wirtschaft? Darüber tauschten sich vier Tage lang fast 800 Teilnehmende aus über 30 Ländern aus.

Zu Zeiten, in denen immer mehr Bio- und Demeter-Produkte auch in den Regalen konventioneller Supermärkte stehen, machte die Tagung den Pionieren der biologischen und biodynamischen Bewegung Mut: Bio-Landwirtschaft und Naturkosthandel sind Orte des Umdenkens! Durch die Anwendung assoziativer Wirtschaftsformen kann sich der Fachhandel klar vom „Massen-Bio“ abheben. Im Kern geht es darum, dass sich die wirtschaftlichen Akteure assoziieren und ihre wirtschaftlichen Beziehungen zueinander selbst in die Hand nehmen. An die Stelle einer konkurrenzgetriebenen Wirtschaft tritt eine solidarische Kooperation entlang der gesamten Wertschöpfungskette: vom Bauern, über den Händler bis hin zum Kunden.

Eine Delegation der OIKOPOLIS hat sich aktiv mit in die Tagung eingebracht. In seinem Vortrag „Wirtschaften neu gestalten durch Assoziationen“ arbeitete Änder Schanck anhand von ausgewählten Zitaten Rudolf Steiners die Bedeutung Assoziativen Wirtschaftens für die Landwirtschaft heraus.

In einem begleitenden Fachforum kamen Menschen aus der Praxis zu Wort. Sassa Franke stellte die Arbeit des Märkischen Wirtschaftsverbundes im Raum Berlin-Brandenburg vor. Dort gibt es bereits konkrete Strukturen für eine verbindliche assoziative Zusammenarbeit – inklusive Marktgespräche, eigener Charta, Logo und Öffentlichkeitsarbeit. Aline Haldemann veranschaulichte den Weg von Demeter Schweiz raus aus der Nische rein in die zwei größten Supermärkte des Landes. Aktuell werden rund 25 Prozent der Demeter-Erzeugnisse über Coop und Migros vermarktet. Damit das „Assoziative“ nicht verloren geht, werden die Demeter-Bauern mit Entscheidungsträgern aus dem Handel ins Gespräch gebracht. Zu den größten Skeptikern der Partnerschaft gehört laut Haldemann vor allem die Schweizer



Kartellbehörde. Diese vermutet hinter Assoziativem Wirtschaften wettbewerbsbeeinträchtigende Preisabsprachen.

Zur Vertiefung aller aufgeworfenen Aspekte diente ein von Udo Herrmannstorfer und Änder Schanck organisierter dreitägiger Workshop mit dem Titel „ABC des Assoziativen Wirtschaftens“. Hier wurden Theorie und Praxis in spannenden Frage-Antwort-Runden und gemeinsamen Diskussionen zusammengebracht. Dabei konnte auch auf Erfahrungen aus Luxemburg zurückgegriffen werden, wo Assoziatives Wirtschaften nun schon seit fast 30 Jahren in Form von Marktgesprächen gelebt wird und wo es seit Sommer 2017 ein fair& associative-Logo für entsprechend erzeugte und gehandelte Produkte gibt. ■

Text: Jonas Vach, Oikopolis

Bilder: Johannes Onneken, Sektion für Landwirtschaft

Bio-Lëtzebuerg - Vereenigung fir Bio-Landwirtschaft Lëtzebuerg asbl

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

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

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 **Zertifizierungsarbeit** und Pflege unserer **Marken**. Für all diese Leistungen zahlt jedes Mitglied einen flächenbezogenen Beitrag.



Unser Logo

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

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 ge-

regelt 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



Am 6. Februar hatte eine Delegation von Bio-Lëtzebuerg asbl ein erstes Treffen mit Landwirtschaftsminister Romain Schneider und seinen Mitarbeitern. In dem konstruktiven Gespräch wurde festgehalten, gemeinsam an der Strategie zur Umsetzung von 20% Biolandwirtschaft bis 2025 zu arbeiten.

Aktuelle Mitglieder von Bio-Lëtzebuerg

Gemüse / Obstbau

Adams Fränk, Ansembourg
* Aendekerk Raymond, Betzdorf
Autisme Luxembourg, Beckerich
+ Bio-Gärtnerei op der Schanz Altrier sàrl., Altrier (ein Teil ist in Umstellung)
Biwer Georges & Robert, Dalheim
C.N.D.S. Les Services de l'Entraide, Troivierges
* CIGL-Esch "Projekt Kalendula", Esch-sur-Alzette
CIGL-Pétange asbl, Pétange
Co-Labor - De Grénge Kuerf, Bertrange
* Forum pour l'Emploi - Am Gaertchen, Diekirch
Haff Ditzesbaach, Ettelbrück
* Mousel Annick, Longsdorf
Philipp-Rausch Sylvie, Steinsele
* ProActif - am gaertchen-sud, Luxembourg

Brennerei

Bertrand-Graf Jean-Pierre, Hostert

Weinbau

Beissel-Becker Joé, Bous
* Entringer Carlo, Lenningen
Krier-Bisenius Jean-Paul, Bech-Kleinmacher
Krier-Welbes Guy, Ellange-Gare
Roeder Luc, Steinheim
* Sunnen-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 André, Fischbach
Emering Marc, Sprinkange
* Fischbach-Reiff Annick, Enscherange
* François Patrick, Hostert
* Goedert Tom, Ospern
* Hamen Nico, Drauffelt
Hoeser-Haff, Bergem
* Hoffmann Romain, Diekirch
Houtmann Jos, Buschdorf
* Jacobs Antoinette, 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 Arthur, Hersberg
+ Meyers-Weis Guy, Windhof
* Miller-Mariany Frank, Bastendorf
* natur&ëmwelt, Kockelscheuer
** Noesen Guy, Cruchten
+ Schanck-Haff, Hupperdange
* Scharll Roland, Lellingen
* Schaus-Colbach Nadine, Binsfeld
* Schmit André, Düdelingen
Sobral Julio, Christnach
+ Van Dyck Serge, Leudelange
* Witry Pierre, Dippach

Imker

Bienenlehrstand, Grevis Michel, Hollenfels
+ Collette Michel, Mertzig
* Dammé Roger, Bascharage
* Kalmes Nico, Bivange
+ Koch-Colbach Michel, Schuttrange
Lycée Ermesinde, Mersch
SNJ Lehrbienenstand, Grevis Michel, Hollenfels
Thiel Marc, Manternach
* Thill Philippe, Kahler
+ Van der Pal-Becker Steffan, Pratz
* Weiler-Petit Claudine & Alain, Nothum
Wenkin-Grenez Chantal, Vichten

Verarbeiter / Händler

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

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

**** Betriebe in Umstellung** *** Bio LËTZE-BUERG Logo Nutzer** **# Demeter Betriebe** **+ Demeter und Bio LËTZE-BUERG Betriebe**

Fair a kooperativ
mat de
Bio-Bauern

NATURATA

Bio
Marché

- 1 Rollingergrund
- 2 Merl
- 3 Munsbach
- 4 Erpeldange
- 5 Marnach
- 6 Dudelange
- 7 Esch-Belval
- 8 Rollingen (Mersch)
- 9 Windhof
- 10 Howald



Wir führen das gesamte **BIOG-Sortiment**

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

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

oiko.lu