

Agri- kultur

Magazin für ökologische
Agrar- & Esskultur in Luxemburg

Bio-Lëtzebuerg

Vereenigung für Bio-
Landwirtschaft Lëtzebuerg asbl

Bio
LËTZEBUERG

demeter



DOSSIER

Mit den Augen einer Biobäuerin



Frauenpower
auf dem Biohof Witry

Seite 6



Frauen in der Landwirtschaft

Seite 10



Populationsorten
eine Strategie gegen den Klimawandel

Seite 13



Enn 2018, huet d'Provençale en neien Atelier op gemaach, wou esou wuel Bio Charcuterie wéi och all aner Zorte Biofleesch verschafft gin. Am Kader vun dëser Entwécklung siche mir nach no Lëtzebuerger Produzente vu Bio Rënds- a Schwéngfleesch.

Mir sichen och nach no Bio Uebst- a Geméisproduzente fir der wuessender Ufro gerecht ze ginn.

Bei Interesse mëllt lech bei:

Metzlerlei: Michel MOREIRA Tel. +352 49 89 225 mom@provencale.lu	Uebst a Geméis: Helder LEMOS Tel. +352 49 89 408 leh@provencale.lu
--	--





Partenaire des producteurs de la région



Luxemburg's Biobauern liefern!

Die Biobauern Luxemburgs liefern! Seit fast 40 Jahren liefern sie ihren Beitrag zu einer wirklich nachhaltigen Landwirtschaft, weil bei diesem ganzheitlichen Bewirtschaftungssystem die bestehenden Ressourcen sinnvoll genutzt und dadurch geschont werden. Dies geht Hand-in-Hand mit einer flächengebundenen Tierhaltung. D.h., es sind nur so viele Tiere auf dem Betrieb, wie von der Betriebsfläche ernährt werden können. So wenig Input wie möglich und die Erhaltung eines möglichst geschlossenen Betriebskreislaufes, so lautet die Maxime. Dabei wird die Diversität sowohl bei den Tierarten, bei der Fruchtfolge auf den Feldern, bei der Sortenwahl in Kombination mit den zugehörigen Wildtieren und -pflanzen, sowie anderen Aktivitäten auf dem Hof, gefördert, entwickelt und gepflegt. Der Nutzen aus dieser breit aufgestellten Diversität der Biobetriebe in allen Bereichen des landwirtschaftlichen Handelns, ist ebenso vielschichtig, wie weitreichend. Schauen wir auf Wasserqualität, Humusaufbau und Bodenfruchtbarkeit (die u.a. auch dem Klimaschutz dienen), Biodiversität, wesensgemäße Tierhaltung und nicht zuletzt die daraus entstehenden Mittel zum Leben, die auch in ihrer Verarbeitung nach biologischen Kenntnissen und Richtlinien, so wenig wie möglich verändert und bearbeitet werden. Alle diese Qualitäten LIEFERT die Biolandwirtschaft bereits! Nicht zum Nulltarif, aber ohne versteckte Kosten und Kollateralschäden. Mit diesen Zusammenhängen beschäftigt sich das „True-Cost-Accounting“. Lesen Sie mehr dazu in dieser Agrikultur und kommen Sie am 13. November nach Oberanven zum 5. Bio-Symposium, auf dem dieses Thema vertieft wird.

Das innovative Landwirtschaftssystem „Biolandwirtschaft“, das auch den Menschen und seine Bedürfnisse mit einbezieht, entwickelt sich in Luxemburg stetig weiter. Die Biobauern haben ihren eigenen Verein gegründet, der seit über 30 Jahren die Belange der Biolandwirte vertritt und ihre Gleichberechtigung einfordert. Sie haben eine Vermarktungsstruktur genossenschaftlich aufgebaut, die in diesem Jahr ihren 30. Geburtstag feiert. Und sie haben einen sinnbezogenen Beratungsdienst aufgebaut, sowie ein Forschungsinstitut für praxisorientierte Bioforschung ins Leben gerufen. All das haben die Biobauern in Luxemburg bereits geleistet und somit unter Beweis gestellt, dass Biolandwirtschaft funktioniert und Lösungen bietet.

Sie haben damit viel geliefert, was dem Nutzen der gesamten Luxemburger Gesellschaft dient!

Heute finden wir im Koalitionsabkommen viele Absichtserklärungen, die der Biolandwirtschaft zu einem größeren Durchbruch verhelfen sollen. Nun - es darf geliefert werden!

Daniela Noesen, Bio-Lëtzebuerg asbl.




JETZT NEU!

Ohne Rosinen
Mit der Süße aus Datteln
66 % Vollkorn

54 % Vollkorn
Gesüßt mit Kokosblütenzucker
Mit Haselnüssen





Unsere hochwertigen Demeter Familienmüslis sind reich an Ballaststoffen, verfeinert mit aromatischem Kakao oder fruchtiger Aprikose und alternativer Süße – ein perfekter Start in den Tag für die ganze Familie.



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),
Kristin Stroehle (KS)

Auflage
4.300

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



Dossier: „Mit den Augen einer Biobäuerin“

- Frauenpower auf dem Biohof Witry
- Mit den Augen einer Biobäuerin

6
10

Agenda:

- Vortrag und Seminar mit Dr. Petra Kühne

12

Rückblick:

- Populationssorten: Eine Strategie gegen den Klimawandel
- Bedingungsloses Grundeinkommen
- Pressekonferenz der Biowinzer
- Foire Agricole in Ettelbrück
- Besichtigung beim Betrieb Demuth

13
14
15

Demeter:

- Mitgliederversammlung von Demeter-International
- Kurse & Veranstaltungen

17

Bio-Symposium:

- „True-Cost-Accounting - Die wahren Preise der Lebensmittel“
- Einladung

18
20

Bio-Lëtzebuerg:

- Neue Homepage
- Vereenegung fir Bio-Landwirtschaft Lëtzebuerg asbl.
- Mitgliederliste

21
22
23

BEUTELSBACHER

einmalig! **ALLE** unsere Demeter Gemüsesäfte und alle unsere Frucht- und Gemüse-Mischsäfte sind aus samenfestem Saatgut und nicht aus Hybrid-Saatgut!

Samenfestes Saatgut = Zukunft der Bio-Landwirtschaft

Mit dem Kauf unterstützen Sie den Anbau und die Züchtung samenfester Sorten!

BEUTELSBACHER Fruchtsaftkellerei GmbH · Postfach 2166 · D-71370 Weinstadt

www.beutelsbacher.de



Frauenpower auf dem Biohof Witry

MUHIti-KUHIti überall

Mit viel Engagement baut Caroline Massard gemeinsam mit ihrem Mann, dem Bio-Bauern Pierre Witry, ein neues pädagogisches Konzept für ihren Hof auf und nennt es „MUHIti-KUHIti“. Wir wollten von ihr wissen, wie es zu dieser Idee kam und warum es für sie wichtig ist, auf dem Biohof auch pädagogisch wirksam zu sein.

Ich war schon immer naturbezogen

Bio-Lëtzebuerg: „Caroline, wie ist das Konzept „MUHIti-KUHIti“ entstanden?“

Caroline Witry-Massard: „Mit meinem Beruf als Lehrerin liegt es nahe, dass man sich, wenn man auf einen Bauern-

hof kommt, mit der Frage beschäftigt, wie man die Menschen, insbesondere die Kinder, wieder näher an die Natur und an die Prozesse rund um unsere alltäglichen Lebensmittel heranbringen kann. Besonders auf einem Biobetrieb gibt es viel zu entdecken und zu erklären. Da gibt es reichlich Anregungen und Ideen, die fast von alleine kommen.

Ich war schon immer sehr naturbezogen und gerne draußen in der Natur. Und wenn man auf einem Bauernhof lebt, ist man automatisch in die täglichen Abläufe involviert. Natürlich steht unsere Milchviehherde im

Zentrum der Arbeit auf dem Hof und da gibt es immer wieder wertvolle Momente. Besonders ist mir die Geburt von „Taro“ in Erinnerung geblieben, denn dies war die erste Geburt eines Kalbes, die ich miterleben durfte, und das an meinem Geburtstag! Das war ein tolles Erlebnis, das bis heute nachwirkt!

Wir sind keine Schule, wie man sie sonst kennt.

Während meiner Arbeit als Lehrerin bin ich natürlich meist im Klassenzimmer. Viele Stunden lang in geschlossenen Räumen zu sein liegt mir persönlich nicht so sehr, und ich bin auch der Meinung, dass Kinder viel

draußen in der Natur sein sollten. Es fiel mir selber auf, wie gut ich mich auf unserem Hof entspannen kann. Hier ist mein Erholungsgebiet. Aus dieser persönlichen Erfahrung heraus hat sich der Gedanke entwickelt, das Klassenzimmer wenigstens zeitweise auf den Bauernhof zu verlegen. Mit der École internationale Differdange-Esch-sur-Alzette (EIDE), an der ich unterrichte, habe ich dann ein Projekt erarbeitet, das es mir mittlerweile erlaubt, Hoftage mit verschiedenen Themenbereichen für die Kinder dieser Schule anzubieten.

Dabei kommt mir meine pädagogische Erfahrung zugute, die ich mir mit Hoftagen für Schulklassen aus luxemburgischen Grundschulen aneignen konnte, die ich seit vier Jahren im Rahmen eines vom Schulministerium (MENJE) und dem SCRIPT unterstützten und in meinem Stundenplan integrierten Projekts auf unserem Biohof empfangen.

Eins von vielen Angeboten ist das Projekt „Vier Jahreszeiten“, wo den Schulkindern, über das ganze Jahr verteilt, jahreszeitlich auf den Bio-Milchviehbetrieb abgestimmte Aktivitäten angeboten werden. Die Felder werden besichtigt, es wird gefüt-

tert, gemolken, gebuttert, Brot gebacken und vieles mehr. Begleitet werden die Kinder auf ihrem Hofrundgang oder bei der damit verbundenen Schatzsuche vom Hofmaskottchen, der Plüsch-Kuh „Mimi“. Sie erleichtert den Kindern spielerisch den Zugang zur Biolandwirtschaft. Die Kinder sollen mit allen Sinnen erleben, also fühlen, riechen, schmecken, und Dinge selber machen. Gleichzeitig sollen sie auch lernen, ihre eigenen Reaktionen zu reflektieren. Damit meine ich z. B., wenn sie sich entzückt auf ein Kälbchen stürzen, dann sollen sie ihr Verhalten über die Rückfrage, ob sie es selber auch schön fänden, wenn Fremde dasselbe mit ihnen machen würden, in Frage stellen. Damit wird die Empathie gestärkt und die Kinder nehmen es spielerisch in sich auf. Dabei „erziehen“ sie sich auch oft gegenseitig. Es ist schön dies zu beobachten.

Bio-Lëtzebuerg: „Das hört sich gut an. Worauf kommt es denn noch an, damit die Kinder einen bleibenden Eindruck bekommen?“

Caroline Witry-Massard: „Es hängt natürlich viel vom Alter der Kinder ab. Bei den Jüngeren finde ich mit „Mimi“ schnell und spielerisch Zugang zu den Kindern.

Ferme pédagogique
MUHIti-KUHIti
www.biohaff-witry.lu
Dippech

Sie haben altersbedingt einen großen Bewegungsdrang, den wir nutzen, indem die Kinder zum Beispiel mithelfen beim Füttern oder Ausmisten. Danach sind sie eher in der Lage zuzuhören, um dann wieder selber etwas zu machen, z.B. ihr Müsli mahlen oder ihre eigene Butter zubereiten. Da erleben wir ganz viele tolle, mitunter auch kuriose und manchmal auch extreme Dinge. Aber die Arbeit macht großen Spaß und ist sehr bereichernd. Mit den älteren Kindern gehe ich auch gerne aufs Feld und lasse sie selber herausfinden, was auf einem Biohof anders ist. Die Kinder stellen öfters weiterreichende Fragen, z. B. ob auf dem Biohof der Ertrag auch ausreicht, um die Kühe zu füttern. Das ist wirklich gut. Man muss allerdings aufpassen, dass die jungen Menschen z. B. beim Thema Biodiversitätsverlust nicht zu große Ängste entwickeln. Die Kinder wissen im jungen Alter schon viel über die Probleme, die bestehen, aber sie können sie gar nicht richtig einschätzen. Manche steigern sich dann in die Themen hinein, das kann zu wirklichen Ängsten führen. Da müssen wir auch aufpassen, dass die Informationen immer alters- und kindgerecht sind.“





Die Zwillinge vom Hof

Neben Projekten für Schulklassen bieten wir auch Programme für Kindertagesstätten und „Maisons Relais“ an. Auch private Gruppen können unseren Hof besuchen und auch Kindergeburtstage sind möglich. Bei diesen Besuchen steht allerdings vor allem der „Spaßfaktor“ im Vordergrund. Doch lernen die Kinder aber auch hier etwas Sinnvolles über das Leben der Tiere und Menschen auf dem Hof.

Gäste aus Altersheimen sind ebenfalls willkommen. Auch wenn diese Besuche oft mit Kaffee- und Kuchen-Geplauder enden, sind es doch einzigartige Momente, wo viel über die früheren Zeiten zu erfahren ist.

Bio-Lëtzebuerg: „D. h., ihr müsst gut vorbereitet sein und auch Zeit in die Vorbereitungen stecken. Wie organisiert ihr das?“

Caroline Witry-Massard: „Das stimmt, da ist einiges an Zeit und Organisation zu bewerkstelligen. Es kommt mir ja zugute, dass ich zum einen aus dem pädagogischen Bereich komme und zum anderen die Abläufe auf dem Hof gut kenne. Das Wohlergehen unserer Tiere steht ganz oben auf der Prioritätenliste und wir möchten dieses Denken und Fühlen auch weitergeben. Aber die Tiere, besonders die Jungtiere, brauchen auch ihre Ruhe und die geben wir ihnen. Wir haben feste Zeiten, an denen schulische Aktivitäten auf dem Hof

stattfinden. Das ist nötig, weil ja auch die alltäglichen und saisonbedingten Hofarbeiten erledigt werden müssen. Die Sicherheit der Besucher muss genauso gewährleistet werden, wie die tägliche Fütterung der Tiere.“

Ich bin da, wo ich immer schon sein wollte!

Bio-Lëtzebuerg: „Wie hat sich denn euer Hofleben mit den Aktivitäten verändert?“

Caroline Witry-Massard: „Teilweise ist der Betriebsablauf etwas komplizierter geworden. Dadurch, dass wir in unserem kleinen Hofladen unsere Milch und die Eier vom „Naturhaff“ verkaufen, haben wir vermehrt Kundschaft auf dem Hof. Das ist natürlich eine tolle Sache. Wir haben unseren Hof den Menschen geöffnet – aber da kommen auch schon mal kritische Fragen, z. B. zur Trennung der Kälber von den Müttern, die Hitzeverträglichkeit für die Tiere, Fleischkonsum usw., usw. Das muss man mögen, aber wir haben nichts zu verbergen und es ist uns lieber, die Menschen kommen mit ihren Fragen direkt zu uns und wir reden miteinander. Wir erleben andererseits leider auch, dass Besucher sich so frei auf unserem Hof bewegen, dass es schon an Respektlosigkeit grenzt. Das ist die Kehrseite der Medaille, wenn man sich öffnet. Aber ich habe gelernt, damit umzugehen. Ich bin viel, viel kontaktfreudiger geworden. Es macht mir Spaß, Einblick in unser Leben zu gewähren.“

Bio-Lëtzebuerg: Zum Schluß noch eine Frage: Wie würdest du deine Lebenssituation heute beschreiben?

Caroline Witry-Massard: Ich bin da, wo ich immer schon sein wollte. Ich hatte die Chance mein Leben zu erweitern und positiv zu verbessern. Es klingt nicht nur so, es ist perfekt! (sie lacht). Die Ideen gehen einem nie aus und unser Anti-depressivum, wenn es halt mal nicht so gut läuft, steht im Stall. So einfach kann das sein!

Allerdings geht all das nicht im Alleingang. Pierre und ich haben ein tolles Helferteam, unsere „Haffwiichtelcher“, denn sonst könnten wir es nicht bewältigen. Auch musste ich dazulernen, nämlich abzugeben, Dinge aus der Hand zu geben. War nicht ganz einfach, aber es geht.

Ich bin immer wieder erstaunt, wie groß die Resonanz, also das Bedürfnis nach „Bauernhof“ ist. Ich wäre froh, wenn mehr Menschen die Sinnhaftigkeit der Biolandwirtschaft verstehen würden und hoffe, dass wir mit unseren Aktivitäten auf dem Hof ein wenig dazu beitragen können.“

Text: Dani Noesen, Bio-Lëtzebuerg asbl.
Fotos: Julie Mousel, Bio-Lëtzebuerg asbl.



Betriebsspiegel Biohaff Witry

Caroline und Pierre Witry-Massard

- 1, an der Sauer Aarbecht
- L-4974 Dippech
- Tel: +352 621 236 007
- www.biohaff-witry.lu
- www.facebook.com/BioHaffWitry/
- Email: pierre.witry@biohaff-witry.lu
- Email: caroline.massard@biohaff-witry.lu

75 ha insgesamt, davon 40 ha Dauergrünland
Arrondiert
Lehmiger Boden

Pädagogischer Bauernhof MUHiti-KUHiti

- **Fruchtfolge :**
- 2-4 Jahre Klee gras/Luzerne
- Weizen
- Erbsen-Hafer-Gemenge
- Triticale oder Roggen
- Feldfutter

Derzeit wird erprobt, pfluglos zu arbeiten. Die Wasserhaltekapazität des Bodens soll verbessert werden, da die Trockenheitsperioden zunehmen. Mischkulturen, also die Mischung mehrerer verschiedener Feldfrüchte auf einem Feld, kommen vermehrt zum Einsatz.

Ziel: Die Diversität der Ackerkulturen weiter zu erhöhen. Vermehrt Zwischenfrüchte anbauen, um die Bodenstruktur und –fruchtbarkeit zu verbessern. Der Boden soll möglichst immer bedeckt, also bewachsen sein.

- **45 Milchkühe mit Nachzucht**
- Zucht auf Fleckvieh
- 1 Stier
- Die Milchleistung liegt derzeit bei ca. 7500l/Kuh/Jahr
- Kraftfutter aus eigener Produktion, wird an die Kühe verfüttert

● **Kuhhörner auf dem Biohaff Witry:**
Als Biobetrieb wollte er die Hörner gerne den Kühen lassen, der bestehende Stall ist dafür aber nicht ausgelegt. Deshalb wird seit 6 Jahren auf Hornlosigkeit gezüchtet, um den Tieren so die Prozedur der Enthornung zu ersparen und gleichzeitig eine harmonische Kuhherde zu haben.

● **Vermarktung:**
Milchtankstelle ab Hof
BIOG-Molkerei Bascharage

Ziel: Die BIOG-Milch und ihre Produkte im Land bekannter zu machen. Sensibilisierung der Verbraucher für regionale Bioprodukte, die mit dem Logo Bio LÉTZEBUERG gekennzeichnet sind.

Mit den Augen einer Biobäuerin



Annick Mousel „Aus der Hierstgriech“ in Longsdorf

„Das wird manchmal auch etwas stressig“

Wenn ich Leuten meinen Betrieb im Nebenerwerb vorstelle, sind manche doch schon sehr erstaunt, dass ich, als Frau, mehr oder weniger alleine meine 5ha Streuobst mit knapp 300 Hochstämmen und ein paar Bienenvölkern bewirtschaftere. Das wird manchmal auch etwas stressig, aber die Ernte bei schönem Herbstwetter zusammen mit der Familie, die Frühstückspause zwischen den Schnitarbeiten im Frühling, wenn die Natur wieder erwacht oder zufriedene Kunden bei einem Fest, lassen alle Unannehmlichkeiten vergessen. ■



Alice Colling-von Roesgen „Karelshaff“

„Bio-Landwirtin sein bedeutet, permanent strukturierend und im Sinne eines Ganzen zu denken“

Als ich Teenager war, hat mir mal eine weise Frau gesagt, dass der Mann immer nur so gut ist, wie die Frau, welche ihn begleitet. So ist es auch der Fall in einem landwirtschaftlichen Betrieb. Dieser Betrieb kann nur so gut funktionieren, wie halt die Begleitung/Assistenz ist, ob das nun arbeitstechnisch oder auch aus rein beratender Sicht (im Falle, wo die „Bäuerin“ auch noch außerhalb des landwirtschaftlichen Betriebes arbeitet).

In der Bio-Landwirtschaft, der einzigen innovativen Landwirtschaft, ist diese Rolle mir besonders wichtig, da stets neue Herausforderungen verlangt werden, und so manche Überlegung von Grund auf durchdacht und auch diskutiert (mit dem Partner oder im „Familienrat“) werden muss. Hier genügt es nicht eine Arbeit nach Schablone im alltäglichen Takt zu bieten. Nein, man muss die

Dinge an der Wurzel fassen, und gleichzeitig auch das Ziel vor Augen haben. Hier sehe ich in der Bio-Landwirtschaft die reale Herausforderung der Landwirtin, da die beratende Funktion sich als sehr weitreichend und äußerst komplex darstellen kann. So kann es auch schon mal zu Fehlentscheidungen kommen, die sich dann persönlich nicht leicht wegstecken lassen.

Bio-Bäuerin ist sowohl nicht die pausbäckige, selig und glückliche Bauersfrau mit ein paar Hühnern, die gackernd um ihre Beine scharren, als auch nicht die Tee trinkende Frau in verfilztem Pulli und weisen Sprüchen. Bio-Landwirtin sein bedeutet, permanent strukturierend und im Sinne eines Ganzen – also des Betriebes – zu denken. Assistant-Manager würde man das nennen, welcher in gegebenem Fall auch den „ersten Mann in der Firma“ ersetzen kann.

Viele Frauen träumen heute von Leaderpositionen, wobei ich aber bemerken muss, dass in der Vergangenheit sehr viele Bauersfrauen diesen Job bereits mit Bravour gemeistert haben, falls der Mann nicht aus dem Krieg zurückkam, verunglückte, usw.

Ich arbeitete als junge Frau als Sekretärin in einem internationalen Forschungszentrum, und ich muss heute sagen, dass dieser Beruf im Vergleich langweilig war, trotz eines Teams, das stets in Bewegung war: Patente, Auslandsreisen, junge Mitarbeiter, 12 Nationen in einer Abteilung von 14 - das war dort der Alltag.

ABER – und dies als Schlussfolgerung: Wir waren doch nie so vielfältig, nie so innovativ, nie so flexibel, da wir stets den Weg einer Firmen-Obrigkeit befolgen mussten und oft nur traurige Statistiken befolgten. In der Bio-Landwirtschaft sind selbstverständlich auch Statistiken gefragt, aber die Polyvalenz, das Neue und nicht zuletzt die Arbeit mit der Natur und in der Natur sind heutzutage ein wahrer Luxus und bedeuten auch Lebensqualität, selbst wenn Urlaubszeit und Feierabend nicht gesetzlich geregelt sind. Tut man Bio-Landwirtschaft, tut man Gutes, man braucht sich nicht für seine Produkte zu schämen, da sie im Einklang zur Natur und vor allem zum Menschen und dessen Gesundheit stehen.

Noch kurz zum Schluss - Thema Klimawandel: Wer kann mehr zum Abbremsen dieser Geißel des 21ten Jahrhunderts beitragen, als eine Bio-Landwirtin? Sie arbeitet im wahrsten Sinne des Wortes auf dem Feld, auf dem Schauplatz des Geschehens - in die Richtung der Gesundheit und des Überlebens unserer nächsten Generationen. ■



Marie-Anne Kaes-Wagener „Kaes-Haff“ in Hoscheid-Dickt

„Da ich gerne zupacke“

Vor 12 Jahren habe ich den konventionellen Hof von meinem Schwager übernommen und mit meinem Sohn auf die biologisch-dynamische Wirtschaftsweise umgestellt. Es war eine aufregende und spannende Zeit, in der ich viel gelernt habe über den art- und wesensgerechten Umgang mit den Tieren und die Bearbeitung der Felder.

Nie war es langweilig. Jeder Tag hat neue Herausforderungen gebracht. Da ich gerne zupacke, war mir kein Arbeitstag zu lang.

Die Direktvermarktung ab Hof hat sich neben dem Melken als meine Hauptaufgabe herausgeschält. Auch nachdem mein Sohn den Betrieb übernommen hat, bleiben dies meine Haupttätigkeiten, die jetzt im Herbst durch die Eröffnung unseres kleinen Hofladens erweitert werden.

Der direkte Kontakt mit den Kunden ist eine große Freude für mich, wobei ich versuche ihnen unsere Arbeitsweise näherzubringen. ■



„Sei du die Veränderung, die du dir so sehr wünschst für diese Welt“

Ich, Anne-Marie Arend, 24 Jahre aus Enscherange, bin hauptberufliche Biolandwirtin mit Herz und Überzeugung. Durch meine Selbstständigkeit ist dies mit viel tagtäglicher Arbeit auf dem Hof verbunden. Neben der Hofarbeit ist es mir aber auch besonders wichtig Kontakt mit vielen Kunden zu haben und diese immer auf den neuesten Stand der Geschehnisse auf unserem Hof zu halten, sei es durch soziale Medien oder aber auch vor Ort. Ebenfalls liegt mir die Arbeit mit den jüngeren Generationen sehr am Herzen und ich probiere immer Antwort zu ihren Fragen zu stehen, ganz nach dem Motto „Sei du die Veränderung, die du dir so sehr wünschst für diese Welt“. ■



Claudine Weiler-Petit „Beim Laangfeld“ in Nothum

„Am Liebsten halte ich in der Schwarmzeit nach Bienenschwärmen Ausschau“

In unserer Bio-Imkerei gibt es eine klare Rollenverteilung. Mein Mann erledigt alle praktischen Arbeiten am Bienenstock, während ich für die vielen kleinen Arbeiten abseits der Bienenkästen zuständig bin, wie beispielsweise administrative und organisatorische Tätigkeiten. Indem ich über die Stockkarten Buch führe und die durchgeführten Arbeiten notiere, bin ich auch immer mit in die konkrete Arbeit an den Bienen involviert.

Zu meinen Lieblingsaufgaben gehört es in der Schwarmzeit nach Bienenschwärmen Ausschau zu halten. Dieses Jahr hatten wir 12 Schwärme und einen davon habe ich selbst eingefangen.

Mein zweiter Arbeitsschwerpunkt ist die Honigernte und -verarbeitung: Entdeckeln und Schleudern der Honigwaben, Einfüllen und Etikettieren der Gläser. Da wir alles von Hand machen ist dies immer eine sehr arbeitsintensive Zeit. ■

EINLADUNG

26. & 27.11.2019

SAVE THE DATE

Save the date

Vortrag und Seminar mit Dr. Petra Kühne Ernährungswissenschaftlerin

Gewürze und Kräuter

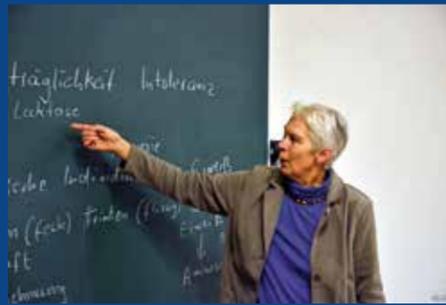
Vortrag am 26.11. um 20:00 Uhr. Seminar am 27.11. von 09:00 bis 12:30 Uhr. Beide Veranstaltungen finden im Oikopolis in Munsbach (13, rue Gabriel Lippmann) statt.

Gewürze und Kräuter sind wie das Salz der Nahrung. Sie veredeln, helfen verdauen, regen die Lebenskräfte an und harmonisieren. Um die Vielfalt zu gliedern, werden im Seminar die wichtigsten Kräuter und

Gewürze nach ihrer Zugehörigkeit zu den Pflanzenfamilien, ihre Einsatzmöglichkeit und gesundheitliche Wirkung vorgestellt.

Anmeldung: nur für Seminar erforderlich unter info@bio-letzebuerg.lu oder +352 26 15 23-74. Die Teilnahmegebühr für das Seminar beträgt 20€.

Die Teilnahme am Vortrag ist kostenlos. ■



Populationsorten: Eine Strategie gegen den Klimawandel

Workshop „Populationsorten im Getreide“ mit anschließender Feldbegehung

Das Institut für Biologisches Landbau (IBLA) organisierte am 18.07.2019 in Hupperdange den Workshop „Populationsorten im Getreide“ mit dem Referenten Dr. habil. Hartmut Spieß und einer anschließenden Feldbegehung auf der Versuchsfläche des Bio-Betriebes Schanck-Haff. Zum Workshop konnte eine Vielzahl von Landwirten und weiteren Interessierten begrüßt werden, die sich über die Populationsorten beim Getreide informieren und sie anschließend auf dem Feld genauer betrachten wollten.

IBLA hat seit der Saison 2017/2018 erstmals Populationsorten in den Wintergetreide-Sortenversuch aufgenommen, welche bei der offiziellen Feldbegehung 2018 große Aufmerksamkeit erregten. Durch ihre Heterogenität unterscheiden sich die Populationsorten deutlich von den anderen Sorten im Versuch, wodurch sich bei vielen die Frage stellte, ob dies überhaupt rechtmäßig zugelassene Sorten wären. Aus diesem Grund hat das IBLA beschlossen, einen Workshop zum Thema Populations-

sorten zu organisieren. und den Züchter dieser Sorten Dr. habil. Hartmut Spieß vom Dottenfelder-Hof einzuladen.

Dr. Spieß erläuterte zunächst die Züchtung von Populationsorten. Durch den Klimawandel werden die landwirtschaftlichen Kulturen einem enormen Stress ausgesetzt und die Ackerbauern suchen nach Strategien, um die Kulturen an das wechselnde Klima anzupassen. Eine noch wenig Aufmerksamkeit entgegengebrachte Lösung ist der Einsatz von Populationsorten, die sich im Gegensatz zu den reinerbigen, homogenen Linien von Weizen, Gerste oder Hafer den lokalen Umweltbedingungen anpassen können. Im Allgemeinen sind Arten- oder Sortengemenge im Vergleich zu Reinsaaten auch ertragsstabiler. Zudem wird durch die Kreuzung von unterschiedlichen Linien die Pflanzengesundheit der Populationsorten verbessert. Die Anmeldung zur Zulassung sowie die Vermarktung von Saatgut der Populationsorten sind seit 2015 möglich. Zurzeit sind 2 Winterweizen, 6 Sommerweizen und

2 Futtermais-Sorten vom Dottenfelder Hof zugelassen.

Zum Schluss wurde der Wintergetreide-Sortenversuch im biologischen Anbau auf den Versuchsflächen des Schanck-Haffs besichtigt, dabei wurden die Populationsorten des Dottenfelder Hofes unter realen Bedingungen betrachtet. Hier zeigten sich die Unterschiede zu den üblichen Sorten deutlich. Zusätzlich wurden auch die anderen Winterweizen, -Triticale und -Roggenorten näher vorgestellt. Bei diesen wird ebenfalls für die Auswahl der biologischen Sorten für den nationalen Sortenkatalog auf ertragsstabile Sorten, die von sich aus krankheitsresistent sind und eine gute Beikrautunterdrückung haben, geachtet.

Das Projekt wird durch das Ministère de l'Agriculture, de la Viticulture et du Développement rural finanziert und in Zusammenarbeit und mit technischer Unterstützung des Lycée Technique Agricole Ettelbrück durchgeführt. ■

Weitere Infos unter: www.ibla.lu



agri-distribution
WOLFF-WEYLAND
Landmaschinen | Motorgeräte | Forst- und Kommunaltechnik

Unser ANTRIEB ist NACHHALTIGKEIT und INNOVATION

WEIDEMANN eHoftrac

100% Electric

bereits 5 Maschinen im Einsatz!

- Null-Emission
- Kraftvoll und dynamisch
- Ausgestattet mit Blei-Säure Batterie (AGM Technologie - geschlossene Batterie - Modell 1160)
- Aufladung an jedem 230 V/16 A Anschluss möglich
- Minimierter Energieverbrauch mit 2 getrennten Elektromotoren (Fahrtrieb & Arbeitshydraulik)
- Autonomie bis zu 5 Stunden

Kontaktieren Sie uns!
23637-200

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

+352 236 37 200 | www.wowey.eu | info@wowey.eu | Agri-Distribution | Wolff Weyland

Benoit DECILLE +352 236 37 210 • Frédéric HEINEN +352 236 37 206 • Thomas SCHILTZ +352 236 37 209 • Ernst PFEIFFER +352 236 37 207

DOMAINE SUNNEN-HOFFMANN
L-5441 REMERSCHEN

Sonnen-Hoffmann
MAISON FONDÉE EN 1872

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

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

LU-BIO-05

„Bedingungsloses Grundeinkommen ist die Basis der Freiheit zur Arbeit“

Am 11. Juli war Enno Schmidt Gastredner bei OIKOPOLIS am Dialog. Er ist Mitbegründer der „Initiative Grundeinkommen“ in der Schweiz, die 2016 zur Volksabstimmung kam. Sein Film „Grundeinkommen – ein Kulturimpuls“ (2008) erreichte weltweit 2 Millionen Zuschauer.

„Erst braucht man ein Einkommen, dann kann man arbeiten. So ist die Reihenfolge“. Denn laut Enno Schmidt ist Arbeit losgelöst von Einkommen zu denken: Einkommen ist nicht, wie es sich in vielen Köpfen hartnäckig hält, der Wert der Arbeit oder gar etwas, worüber der Mensch sich definiert. Einkommen ist nichts weniger als das Recht auf Leben, denn ohne ein Einkommen kann man nicht leben. Da die menschliche Existenz nicht wirtschaftlichen Gesetzen oder Schwankungen unterliegen sollte, fordert Enno Schmidt ein rechtlich gesichertes Grundeinkommen.

Arbeit ist demzufolge nichts, was getan werden muss, um zu überleben. Arbeit ist, so Schmidt, der Einsatz von Lebenszeit, um Dinge zu tun, die den eigenen Fähigkeiten und Interessen entsprechen. Dies bedeutet nicht, dass jeder nur auf sich schaut. Die Freiheit zur Arbeit, d.h. die Freiheit, ungehindert durch existenzielle



Zwänge, über seine Zeit zu verfügen, gibt dem Menschen die Möglichkeit, Verantwortung für sich selbst sowie für andere zu übernehmen und die eigene Arbeit stärker in den Dienst der Allgemeinheit zu stellen.

Dass die Ideologie, seinen Lebensunterhalt durch Arbeit verdienen zu müssen, kontraproduktiv ist, vergegenwärtigt die industrielle Landwirtschaft laut Schmidt besonders schmerzlich. Der finanzielle Druck auf die Bauern hat zu einer Rationalisierung geführt, die den Bedürfnissen von Tier und Boden nicht mehr gerecht wird. Landwirte sind prädestiniert dafür, deutlich zu machen, was Arbeit wirklich bedeutet: „Es ist Schwachsinn, Kühe zu rationalisieren (...) Rationalisierung hat ihre Grenzen am Lebendigen.“ Überall dort, wo mit Menschen, Tieren und Pflanzen gearbeitet wird – sei es in der Landwirtschaft, der Pflege oder der Bildung – bedeutet bessere Arbeit mehr Zeitaufwand, mehr Geduld, mehr Zuwendung und mehr Achtsamkeit. ■

Jonas Vach, OIKOPOLIS

Pressekonferenz der Biowinzer

Jetzt ist Fingerspitzengefühl gefragt – die Bioweinlese beginnt

Frost im Frühjahr – Trockenheit und Sonnenbrand im Sommer – 4 % biologisch bewirtschaftete Rebfläche in Luxemburg.

Das Weinjahr in Luxemburg begann mit einem Paukenschlag: die Mehrzahl der Weinlagen wurde stark durch die Frostnächte vom 4. und 5. Mai geschädigt. Einige Reben entkamen dem Schaden knapp, andere Lagen hatten jedoch weniger Glück und wurden zu 100% geschädigt.

Durch die Frostschäden bedingt entwickelten sich die Reben jedoch sehr heterogen

und die Winzer mussten angepasst auf die unterschiedlichen Entwicklungsstände in den Weinbergen reagieren. Im biologischen Weinbau wird der Boden mit organischen Düngemitteln und mithilfe von Leguminosen fruchtbar gehalten. Die Reben versorgen sich aus dem Boden selbst mit den Nährstoffen die sie brauchen, so dass eine Überdüngung mit mineralischem Stickstoff nicht eintreten kann.

Wer im Weinkeller biologisch arbeitet und möglichst wenig auf Hilfsmittel und Zusatzstoffe setzt, ist auf optimale Traubenqualitäten angewiesen. Besonders in Jahren wie diesen ist hier Fingerspitzengefühl und Geduld gefragt. Für bestimmte Weinqualitäten ist es unerlässlich eine selektive Lese in mehreren Schritten durchzuführen. Das erfordert Geduld und verlangt den Leseteams viel Durchhaltevermögen ab. Hier zeigt sich, wer geschickt vorgeht und bis zum Ende die Nerven behält, um auch in einem schwierigen Jahr Weine zu erzeugen, die den Charakter der Luxemburger Mosel und ihren Lagen zeigen. ■

Sonja Kanthak, IBLA Weinbauberaterin



05.07-07.07.2019:

Foire Agricole in Ettelbrück

2019 hat die Foire Agricole in Ettelbrück ihren Rekord mal wieder geknackt. Mehr als 39.000 Besucher strömten über die in der Großregion bekannte Landwirtschaftsmesse. Dieses Jahr waren insgesamt 12 Bio-Stände im Zelt von „sou schmaacht Lëtzebuerg“ am Start: am Gärtchen-sud – ProActiv asbl., An Dudel – Dudel Magie, der Bio-Stand der ASTA integriert im Stand des Landwirtschaftsministeriums, BIOG-Molkerei, BIOG-Getreide/Gemüse,

BIOG-Kéisereien, Biohaff-Baltes, Bio-Lëtzebuerg asbl. mit der Fachgruppe Demeter, Bio-Ovo, Dauler Beiemann - Steffan van der Pal-Becker, IBLA – Institut für biologische Landwirtschaft an Agrarkultur Luxemburg asbl., IVLB - Bio-Maufel zusammen mit der Boucherie Niessen sowie die Maison Viticole Schmit-Fohl die allerdings noch in der Umstellung ist.

IBLA und Bio-Lëtzebuerg asbl. animierten freitags den Workshop: „Was wächst denn

hier? - Artenvielfalt“ Die Kinder durften mit der Angel ein Quiz zur Artenvielfalt machen, das Biodiversität vom Oiko-Bakhaus kosten und erraten was drin steckt sowie tolle Samenbomben für den Garten basteln. Die Begeisterung war groß.

Das IBLA hat zudem den Bio-Agrarpreis gewonnen. Wir gratulieren ganz herzlich! ■

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



Besichtigung beim Betrieb Demuth

Am Samstag, den 28. August traf sich die Fachgruppe Demeter zu einer Betriebsbesichtigung bei der „Bio-Gärtnerei op der Schanz“ in Altrier. Wir danken der Familie Demuth ganz herzlich für diesen äußerst interessanten und fröhlichen Nachmittag! ■





Fachgruppe



Mitgliederversammlung von Demeter-International

Die biodynamische Landwirtschaft ist längst eine internationale Bewegung: Weltweit werden fast 200.000 Hektar biodynamisch bewirtschaftet. 19 nationale Demeter Organisationen sind Vollmitglieder bei Demeter-International, dem weltweiten Dachverband. Hinzu kommen noch Gastmitglieder und individuelle Projekte.

Einmal im Jahr treffen sich die nationalen Vertreter dieser Bewegung zur Mitgliederversammlung von Demeter-International. Dieses Jahr fand sie vom 16. bis 22. Juni 2019 im niederländischen Doorn bei Utrecht statt. Die Fachgruppe Demeter bei Bio-Lëtzebuerg asbl. wurde durch Änder Schanck vertreten.

Neben der Arbeit an den Richtlinien stand dieses Jahr die Arbeit an einer Fusion der internationalen biodynamischen Organisationen auf der Agenda. ■

AGENDA

Biologisch-dynamische Landwirtschaft – Kurse, Training und Präparateherstellung

- **Fachgruppe Demeter:** Ein Bauerntreffen mit Präparateherstellung findet am Samstag, den 9.11.2019 von 09 - 13h auf dem Schanck-Haff in Hupperdange statt. Weitere Infos bei: stroehle@bio-letzebuerg.de
- Demeter und die Biologisch-Dynamische Wirtschaftsweise kennenlernen. **Einführungskurs für Landwirte, Gärtner, Wein- und Obstbauern, sowie Imker, umstellende Betriebe und deren Mitarbeiter*innen:** Vom 09. - 13. März 2020 auf dem Dottenfelder Hof in Bad Vilbel.
Anmeldung und Kontakt: akademie@demeter.de
- Die Demeter-Akademie bietet auch 2020 verschiedene interessante Weiterbildungen an. Nähere Informationen und weitere Kurse finden Sie unter: www.demeter.de/akademie.
- Präparatekurse: Brunnenhof in Mäusdorf: www.praeparatezentrale.de
- Kurse in Frankreich: www.bio-dynamie.org | www.biodynamie-services.fr



Production de pâtes biologiques artisanales à Sprinkange

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

Dudel-Magie s.à.r.l.

www.dudelmagie.lu



Bio-Pionier seit 1974

Fairer Genuss

1987 brachte Rapunzel die weltweit erste Bio-Schokolade auf den Markt.

Seit damals unverändert: 100% kontrolliert biologische und fair gehandelte Zutaten – nach alter Herstellertradition mit viel Liebe, Sorgfalt und Erfahrung veredelt.



Wir machen Bio aus Liebe.

SÖBBEKE Pauls Biomolkerei

BALD
WIEDER DA!
DIE NEUEN SAISONSORTEN!



AB OKTOBER IM KÜHLREGAL



DE-ÖKO-006

5. Bio-Symposium in Luxemburg

„True-Cost-Accounting - Die wahren Preise der Lebensmittel“

Das 5. Bio-Symposium steht ins Haus und auch in diesem Jahr widmet sich „Bio-Lëtzebuerg asbl.“ einem komplexen und spannenden Thema, dem „True-Cost-Accounting“.

Ein Begriff, der vielen Menschen nicht geläufig ist. Ein Grund mehr für uns dieses Thema näher zu beleuchten. Felix Prinz zu Löwenstein erklärte bereits 2013 auf der Akademischen Sitzung von Bio-Lëtzebuerg asbl., dass die Kosten, die durch die Kollateralschäden der konventionellen Lebensmittelproduktion, z.B. bei der Trinkwasseraufbereitung, entstehen, nicht eingepreist, sondern einfach externalisiert werden, um schlussendlich von der Gesellschaft anderweitig getragen zu werden. (s.a. sein Buch „Food-Crash, wir werden uns ökologisch ernähren oder gar nicht mehr“). Die wahren Kosten, die mit der Produktion unserer Lebensmittel verbunden sind, spiegeln sich in deren Preis nämlich nicht wider. Gerne wird das

Mantra der „viel zu teuren Biolebensmittel“ verbreitet, ohne dabei in Betracht zu ziehen, dass der Sachverhalt ein ganz anderer ist. Die Verbraucher bezahlen ihre Lebensmittel zweimal: Einmal an der



© Nature & More

Ladentheke und ein zweites Mal durch die versteckten Kosten, die durch Gesundheits- und Umweltschäden entstehen.

Diese versteckten Kosten finden wir z.B. in der Trinkwasseraufbereitung, Biodiversitäts- und Bodenverlust wieder. Wir bezahlen die unsichtbaren Lebensmittelkosten über Steuern, Abgaben, Krankenkassenbeiträge. Oder wir zahlen sie gar nicht, sondern verlagern sie auf die Natur (s. Klimawandel), die Menschen im globalen Süden und auf nachfolgende Generationen.

Nach Veröffentlichung des Berichtes „The Hidden Cost of UK Food“ im November 2017 wurden auch internationale Firmen aufmerksam. Prominente Mitstreiter, wie Prinz Charles, aber auch Forschungsinstitute, die FAO und mittlerweile auch Wirtschaftsprüfungsunternehmen treiben dieses neue Forschungsfeld voran. Denn sie haben festgestellt, dass eine Unternehmensbilanz nicht vollständig ist, wenn sie gesellschaftliche und ökologische Schäden ausblendet. Ein Vorreiter des „True-Cost-Accounting“ ist Volkert



Engelsman, Gründer der Firma Eosta in den Niederlanden, einem Unternehmen, das Ökonomie und Ökologie verbindet. Auch die Initiative Nature & More hat er begründet, um dem Verbraucher eine bewusste Kaufentscheidung zu ermöglichen. So kommuniziert Nature & More den Einsatz und die Bemühungen der einzelnen Erzeuger für ihre Arbeiter und die Umwelt. Herr Engelsman wird uns die Zusammenhänge und die Bedeutung des True-Cost-Accountings auf dem Bio-Symposium näher erläutern. Die Berechnung der wahren Kosten ist nur ein Handwerkszeug, um den Prozess der Ernährungstransformation zu gestalten. Und diese Umgestaltung braucht alle Kräfte. „Die Politik sollte sich dafür einsetzen, dass Unternehmen, die Umweltschäden verursachen, benachteiligt werden und Ernährungssysteme, Praktiken und Produkte gefördert werden, die Vorteile für Umwelt und Gesellschaft schaffen.“, so die Verfasser der englischen Studie (Sustainable Food Trust).

Welche Rolle spielt der Biolandbau dabei?

„Er ist ein Teil der Lösung.“, so das Credo von Volkert Engelsman. Prof. Hartmut Vogtmann, der zweite Referent des Bio-Symposiums, geht weiter auf diese Frage ein. Denn für ihn ist „Das Zukunftsmodell Biolandbau – mehr als nur ein anderes Landwirtschaftsverfahren“. Gerade im Zusammenhang mit dem True-Cost-Accounting wird die Bedeutung der Biolandwirtschaft für die Entwicklung der Landwirtschaft und der gesamten Gesellschaft noch deutlicher. Der Nutzen der Biolandwirtschaft lässt sich in Zahlen fassen und zwar nicht nur in einer Einzelbetrachtung. Die derzeit größte Herausforderung stellt der Klimawandel dar. Ein sehr komplexes Thema, und gerade deshalb sehr schwierig zu erfassen. Im Bereich Landwirtschaft kann der Biolandbau immer mehr Pluspunkte sammeln, da der Nutzen dieses Anbausystems wirklich resilient ist.

Herr Vogtmann wird dies in seinem Vortrag weiter herausarbeiten.

Und spätestens in der Podiumsdiskussion können wir besprechen, welche Bedeutung das True-Cost-Accounting für Luxemburg haben könnte. Für die Neugestaltung der Landwirtschaftspolitik spätestens ab 2020, bietet es hervorragende Ansätze, um über die Landwirtschaftspolitik neue Rahmenbedingungen zu schaffen, die gleichzeitig die Regierungsziele und die Nachhaltigkeits- und Klimaziele Luxemburgs im Bereich Landwirtschaft umsetzen helfen. Eine spannende und herausfordernde Aufgabe.

5. Bio-Symposium am 13. November 2019 is the place to be!

Wir freuen uns auf rege Teilnahme und Diskussion. ■

Daniela Noesen, Bio-Lëtzebuerg asbl



Was ist True-Cost-Accounting?

True Cost Accounting ist eine neue Art der Buchhaltung, die nicht nur die üblichen finanziellen Werte innerhalb eines Unternehmens betrachtet, sondern auch die Auswirkungen auf das natürliche und soziale Kapital berechnet. Oder anders gesagt, berechnet sie die Auswirkungen auf das natürliche und soziale Umfeld, in dem das Unternehmen tätig ist. Diese Auswirkungen werden monetär berechnet und in Euro ausgedrückt, so dass die Beträge in die finanzielle Berichterstattung aufgenommen werden können. Die „versteckten Kosten“ der unternehmerischen Aktivitäten, die im alten System noch externalisiert wurden, werden nun sichtbar gemacht und mit in die Bilanzen einbezogen.

Was sind externalisierte Kosten?

Externalisierte Kosten sind Kosten, die von Produzenten verursacht, aber von der Gesamtgesellschaft getragen werden. Kosten zu externalisieren bedeutet, dass Unternehmen höhere Profite machen, während letztlich die Gesellschaft den Preis dafür zahlt. Unser heutiges Wirtschafts- und Finanzsystem belohnt diese Handlungsweise.

Warum sollten mich versteckte Kosten interessieren, für die ich doch sowieso nicht bezahlen muss?

Das ist so nicht ganz richtig. Viele versteckte Kosten wie etwa für die Reinigung verschmutzten Wassers werden von der Regierung bezahlt. Deren Rechnungen aber begleichen schließlich wir, die Steuerzahler. Natürlich werden einige Umweltschäden nicht behoben oder niemand bezahlt für sie. Doch auch diese Schäden werden sich in der näheren Zukunft auf uns alle auswirken. Wenn etwa verseuchte Böden nicht gereinigt werden, wird das früher oder später Gesundheitsprobleme verursachen – mit entsprechenden Kosten. Dafür werden unsere Kinder oder Enkel aufkommen müssen. ■

Quelle: Nature & More

5. Bio-Symposium in Luxemburg – True Cost Accounting – Die wahren Kosten der Lebensmittel

Programm

- 09:00 Uhr | **Anmeldung** | mit Kaffeepause
- 09:30 Uhr | **Begrüßung und Einleitung** | Daniela Noesen, Direktorin Bio-Lëtzebuerg asbl.
- 09:40 Uhr | **Grußwort Romain Schneider** | Landwirtschaftsminister

09:50 Uhr | „Das Zukunftsmodell Biolandbau – mehr als nur ein anderes Landwirtschaftsverfahren“ |



Prof. Dr. Hartmut Vogtmann: geboren 1942, war seit 2008 1. Vizepräsident und ist seit 1.12.2012 Präsident des Deutschen Naturschutzringes, Dachverband der deutschen Natur-, Tier- und Umweltschutzverbände (DNR) e.V.

Von 2000 bis 2007 war er Präsident des Bundesamtes für Naturschutz (BfN) und bis 2000 Präsident des Hessischen Landesamtes für Regionalentwicklung und Landwirtschaft.

Seit 1981 ist er Professor im Fachbereich Landwirtschaft an der Universität Gesamthochschule Kassel und hatte dort den bundesweit ersten Lehrstuhl für ökologischen Landbau inne. Von 1974 an leitete er das Forschungsinstitut für biologischen Landbau (FiBL) in Oberwil. Er ist Ehrenpräsident der International Federation of Organic Agricultural Movements (IFOAM), der er von 1975-1980 vorstand.

Prof. Vogtmann hat an der ETH Zürich Agrarwissenschaften studiert und ist dort promoviert. Anschließend hat er in Canada an der University of Alberta gelehrt. Für seine wissenschaftlichen Leistungen ist ihm von verschiedenen Universitäten die Ehren doktorwürde verliehen worden. Er gilt als Wegbereiter für den Ökolandbau in Deutschland und darüber hinaus. Auf diesem Gebiet berät er seit den 1980er- Jahren den britischen Thronfolger Prinz Charles.

11:20 Uhr | „Was unser Essen wirklich kostet.“ |



In seinem Vortrag bespricht Volkert Engelsman eine neue Gewinndefinition als Voraussetzung für eine nachhaltige und assoziative Wirtschaft.

Volkert Engelsman: Nach dem Besuch der Waldorfschule und einem BWL-Studium war Volkert für Cargill Inc. USA tätig, bevor er 1990 Eosta gründete. Das niederländische Unternehmen ist einer der weltweit führenden Importeure für Bio-Obst und -Gemüse. Für das Transparenz- und Rückverfolgungssystem der Eigenmarke Nature & More wurde Eosta bereits mehrfach mit Nachhaltigkeitspreisen ausgezeichnet. Verbraucher erfahren damit nicht nur mehr über den Erzeuger hinter dem Produkt, sondern auch über den jeweiligen ökologischen sowie sozialen Fußabdruck.

Im UN-Jahr der Böden 2015 rief Eosta gemeinsam mit der FAO, über 200 Partnern und zahlreichen Prominenten wie Sarah Wiener, Desmond Tutu, Renate Künast und Julia Roberts die Kampagne „SOS – Save Our Soils – Rettet unsere Böden“ ins Leben. Zuletzt sorgte Eosta mit der Preistransparenz-Kampagne "Was unser Essen wirklich kostet" für Aufmerksamkeit. 2017 wurde Eosta auf Platz 1 der nachhaltigsten Unternehmer in den Niederlanden gewählt. 2018 gewann das Unternehmen den Europäischen Umweltpreis sowie den prestigeträchtigen „Koning Willem I“-Preis für nachhaltiges Entrepreneurship.

12:50 Uhr | **Mittagspause** |

14:00 Uhr | **Podiumsdiskussion** |

zum Thema – True Cost Accounting – Die wahren Kosten der Lebensmittel mit den 2 geladenen Rednern sowie:

- Frau Carole Dieschbourg (Umweltministerin)
- Frau Paulette Lehnert (Verbraucherschutzministerin)
- Herr Gerber van Vliet (Vertreter des Landwirtschaftsministeriums)
- Frau Blanche Weber (Mouvement écologique)
- Moderator: Camille Ney

16:00 Uhr | **Ende der Veranstaltung** |

Anmeldung bis zum 06.11.2019 bei Julie Mousel +352 26 15 23-74, mousel@bio-letzebuerg.lu

Verpflegungspauschale: **Mit Mittagessen:** Vegetarisch: 20€ / Fleisch: 22€
Ohne Mittagessen: (Getränke, Obst und Gebäck) 8€

VEREENEGUNG
BIOLANDWIRTSCHAFT
LËTZEBUERG ASBL



WWW.BIOVEREENEGUNG.LU

Es ist soweit! Die neue Homepage ist da!

Alle Informationen rund um den Verein, die Fachgruppen Bio-LËTZEBUERG und Demeter, und natürlich rund um die Biolandwirtschaft und ihre Themen haben wir für unsere Mitglieder, Verbraucher und alle Interessierten übersichtlich und verständlich aufbereitet.

Die Verbraucher wiederum können auf dieser Seite per Auswahlverfahren suchen, bei welchem Biobauern sie welche Biowaren bekommen können, ob ab Hof, auf dem Markt oder anderswo. Hier sind Sie richtig!

In der Rubrik „Bio-Betriebe“ finden unsere Mitglieder eine moderne Plattform um ihren Hof, ihre Produkte und natürlich ihre persönliche Motivation zur Biolandwirtschaft vorzustellen. Wer sucht – der findet!

Auf der ersten Seite findet man direkt alles Neue und Aktuelle, um dann natürlich auf das sympathische Team der Vereenegung für Biolandwirtschaft zu treffen.

Ein neues Highlight auf der Homepage ist die Warenbörse, auf der Biolandwirte Kaufgesuche und –gebote finden können. Dieses zusätzliche Angebot vereinfacht den Biobauern sowohl die eigene Suche, als auch den Verkauf. Angedacht ist hier noch der überregionale Ausbau, um das Angebot noch weiter zu verbessern.

Klicken Sie sich einfach mal rein und tauchen in die Welt der Luxemburgischen Biolandwirtschaft ein.



Schreiben Sie uns gerne Ihre Meinung, Anregung oder Kritik. Wir sind für jeden Vorschlag offen!

Ihr Team der Vereenegung für Biolandwirtschaft asbl.
– Bio LËTZEBUERG und Demeter – Anja, Dani, Julie und Kristin

Bio-Lëtzebuerg - Vereenegung fir Bio-Landwirtschaft Lëtzebuerg asbl

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

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

Aktuelle Mitglieder von Bio-Lëtzebuerg

Gemüse / Obstbau

Adams Fränk, Ansembourg
* Aendekerck 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 Gréngé Kuerf, Bertrange
* Forum pour l'Emploi - Am Gaertchen, Diekirch
Haff Ditzesbaach, Ettelbrück
* Mousel Annick, Longsdorf
Philipp-Rausch Sylvie, Steinsel
* 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 Anne-Marie, Enscherange
* 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
* Hipp-De Bondt Gérard, Merscheid
Hoesser-Haff, Bergem
* Hoffmann Romain, Diekirch
Houtmann Jos, Buschdorf
* Jacobs Antoinette, Kalborn

Jemming-Schmit Marie-Antoinette, Kahler
Johanns-Dostert Anita, Assel
+ Kaes-Haff, Hoscheid-Dick
+ 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&emwelt, 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

+ Collette Michel, Mertzig
* Dammé Roger, Bascharage
* Kalmes Nico, Bivange
+ Koch-Colbach Claudine & 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
+ Mondo del Caffè, Echternach
* 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



10 Jahre Bio-Weingut Krier-Welbes

Wir gratulieren Gaby und Guy Krier ganz herzlich zum 10. Bio-Wënzer-Geburtstag.



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
- 11 Altrier



Wir führen das gesamte **BiOG-Sortiment**



www.naturata.lu

NATURATA

beauty
& culture

NEU IN MUNSBACH

beauty & culture ihr Geschäft für Naturkosmetik,
Geschenkartikel, Bücher, Haushaltswaren und vieles mehr.

NEU KOSMETIKBEHANDLUNGEN

Fragen Sie jetzt ihren **Kosmetikbehandlungstermin** an !

13, rue Gabriel Lippmann | L-5365 Munsbach | Tel.: 26 15 17-550
beautyandculture@naturata.lu | Mo - Fr: 9:00 - 19:00 Uhr | Sa: 9:00 - 18:00 Uhr



oiko.lu