

Agri- kultur

Magazin für ökologische
Agrar- & Esskultur in Luxemburg

VEREENEGUNG
BIOLANDWIRTSCHAFT
LËTZEBUERG ASBL



DOSSIER

Bioregionalität



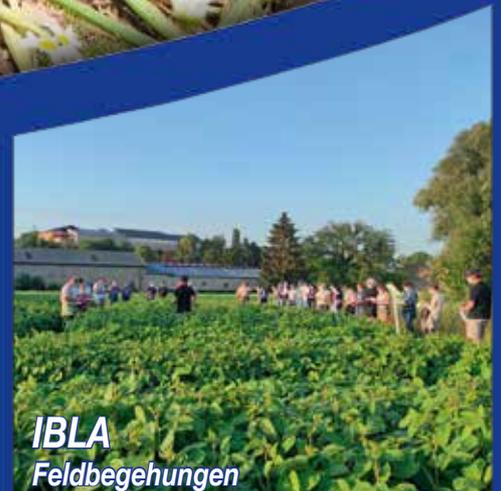
Biobetrieb Fischbach-Reiff
„Tentation“

Seite 6



Demeter
Betriebsbesichtigung

Seite 15



IBLA
Feldbegehungen

Seite 18

FABRICANT DEPUIS 1890
FAVRICHON

Depuis 130 ans, nous cultivons le plaisir
 d'une alimentation saine et équilibrée en vous proposant
 des mueslis adaptés aux envies et besoins de chacun !



Ets Favrichon & Vignon
 367 Route Nationale 7
 42 470 Saint Symphorien de Lay

Produits disponibles en magasins bio spécialisés.

+33 (0)4 77 64 75 09
 info@favrichon.com
 www.favrichon.com



Lätz make Luxembourg organic – mit sozialer Kompetenz und politischer Unterstützung

Es ist wirklich schön zu sehen, dass sich derzeit so viele Akteure aus dem Bereich der Landwirtschaft und des Handels mit der Frage beschäftigen, wie das Ziel 20% Bio bis 2025 realisiert werden könnte. Ängste und Chancen sind mit diesem Ziel verbunden, vor allem aber der Mut zur Veränderung, insbesondere zur Systemänderung. Die Landwirtschaft in Luxemburg als eine Einheit darzustellen, entspringt sicherlich dem Wunsch die Landwirtschaft zu einen. In der Realität ist die Landwirtschaft jedoch facettenreich und individuell. Die Denkansätze und Philosophien der einzelnen Betriebsleiter variieren stark und dennoch haben die meisten das gleiche Ziel: Sie wollen in erster Linie von Ihrer Arbeit leben können und von der Gesellschaft anerkannt werden. Dass diese Arbeit hart und zeitintensiv ist, nehmen sie gerne in Kauf, denn der landwirtschaftliche Beruf ist eine Passion und die Arbeit mit der Natur und den Tieren kann sehr erfüllend sein.

Das vorherrschende Wirtschaftssystem des Wachstums, der Spezialisierung und der Effektivität hat zu einer Industrialisierung der Landwirtschaft geführt, die bis heute eine Entfernung von den natürlichen Prozessen nach sich zieht. Die menschengemachten, in erster Linie global angelegten Märkte, die sowohl in der vorgelagerten Industrie (Dünger, Pflanzenschutz, Saatgut etc.), als auch im nachgelagerten Lebensmittelbereich federführend von wenigen großen, profitorientierten Firmen geleitet werden, haben die Landwirte, als Primärproduzenten, fest im Griff. Um diese Position zu erhalten und auszubauen, halten sie an der Geschichte des global bestimmenden Weltmarktes und seinen Gesetzen fest. Um aus diesem System aussteigen zu können, bedarf es größter Anstrengungen und vor allem soziale Kompetenz, die von der Politik die notwendigen Rahmenbedingungen und von der Gesellschaft das notwendige Rückgrat brauchen.

In Luxemburg z.B. treiben die Pflänzchen „Gemeinwohlökonomie“, die Initiative „Fair & associative“, sowie die Oikopolis Foundation mit ihrem Bodenprojekt, zarte Triebe in eine neue Richtung. Neue Wege denken und beschreiten. Das „business as usual“ hinter sich lassen und aufhören das bestehende, unzeitgemäße Agrarsystem mit Krücken, Infusionen und Verbänden künstlich am Leben zu erhalten. Wir wissen u.a. aus der unlängst vom Observatoire de l'Environnement veröffentlichten Studie zur geforderten Zukunftsstrategie der GAP post 2020, dass wir irreversible Schäden an der Natur und damit an uns selbst anrichten, wenn wir nicht jetzt die Weichen umstellen. Diese Chance können und sollten wir nutzen – jetzt – gemeinsam – in Politik und als Gesellschaft.

Der Weg ist das Ziel: Lätz make Luxembourg organic!

Daniela Noesen,

Vereenegung fir Biolandwirtschaft Lëtzebuerg a.s.b.l.

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

Die Revolution im Grünland !

GREENMASTER 600

Systemlösung für Ihre Grünlandpflege, Nachsaat, Sanierung und Neuanfaat

Die Walze mit dem goldenen Huftritt®
 Das Original seit 1978

4 Arbeitgänge in einer Maschine

- Einebnen**
- Belüften**
- Nachsäen**
- Anwalzen**

GreenMaster®: Der Baukasten perfekter Grünlandpflege mit Breiten von 2,5 Meter bis 7,5 Meter

Aus drei Komponenten konfigurieren Sie das Richtige für Ihren Betrieb:

- Der Harroflex Striegel
- Das pneumatische Sägerät
- Die Walze mit dem goldenen Huftritt®

Kontaktieren Sie uns !
 23637-208 / -209

Agri-Distribution
 14, Nidderpallenerstrooss L-8551 Noerdange
 8, rue de Boursdorf L-6557 Dickweiler

+352 236 37 200 www.wowey.eu info@wowey.eu / AgriDistribution Wolff Weyland
 Alain SCHLEICH +352 236 37 -217 • Jérôme FABER +352 236 37 -208 • Franz STEICHEN +352 236 37 -209

Samstags geöffnet

Production de pâtes biologiques artisanales à Sprinkange

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

www.dudelmagie.lu

Herausgeber



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

e-mail: info@biovereenegung.lu
 mousel@biovereenegung.lu
 noesen@biovereenegung.lu
 stroehle@biovereenegung.lu

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

Redaktion

Hanna Heidt, Julie Mousel, Daniela Noesen,
 Änder Schanck, Kristin Stroehle

Auflage
 3.700

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.





IN DEMETER-QUALITÄT!

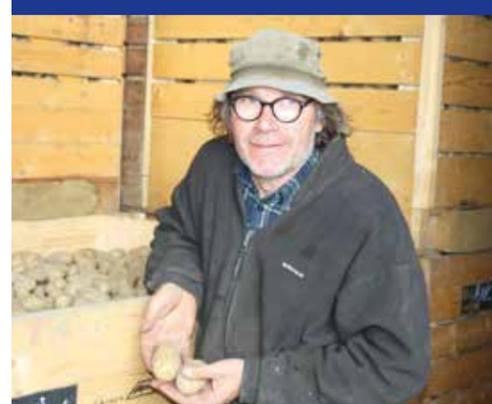
NATURATA
mehr als bio

OHNE ZUCKERZUSATZ, ENTHÄLT VON NATUR AUS ZUCKER

MEHR ALS TOMATEN

100 % sonnenverwöhnte Tomaten für puren Genuss: Hergestellt aus vollreifen Demeter-Tomaten ohne jegliche Zusätze für ein herrlich fruchtiges Aroma. Für ein unvergleichlich mediterranes Essvergnügen!

www.naturata.de



Biobetrieb Fischbach-Reiff „Tentation“	6
Dossier: Bioregionalität	
• Regional, und im Zweifel - Bio	10
• Biogros	11
Fachgruppe Demeter	
• Betriebsbesichtigung	15
• Bauerntreffen	
Rückblick	
• FAE 2021	16
• Exkursion Feldfutter & Grünland	17
• Konsequenzen des Klimawandels für die Landwirtschaft	
IBLA	
• Feldbegehungen	18
Agenda	
• Zukunft Säen	20
• Ankündigung: 6. Bio-Symposium	
Fachgruppe Bio LÉTZEBUERG	
• Produzenten der Fachgruppe Bio LÉTZEBUERG	21
Vereenigung fir Biolandwirtschaft Lëtzebuerg a.s.b.l.	
• Vereenigung fir Biolandwirtschaft Lëtzebuerg a.s.b.l.	22
• Mitgliederliste	23

Bio-Betrieb

Familie Fischbach-Reiff

Mitglied bei Vereinigung für
Biolandwirtschaft Lëtzebuerg a.s.b.l.



„Tentation“ – Die Verlockung für einen Biogemüsebetrieb

Zu Besuch auf dem Bio LËTZEBUERG - Betrieb der Familie Fischbach in Enscherange

Im Hause Fischbach stand von Anfang an fest, wenn Landwirtschaft, dann Biolandwirtschaft. Nach dieser Maxime wurden der Betrieb und seine Produktion ausgerichtet. Seit mehreren Jahren ist Sohn Pol ebenfalls im Betrieb aktiv und wird ihn weiterführen. Vater und Sohn haben beide technische Berufe erlernt bzw. Maschinenbau studiert. Dadurch bringen sie einerseits ein Verständnis für technische Zusammenhänge mit und andererseits sind sie neugierig und experimentierfreudig, neue Dinge auszuprobieren. Dazu orientiert sich Roland Fischbach an dem Gedanken „Was braucht der Mensch?“ und gleichzeitig ist seine Überlegung eine solidarische, nämlich er möchte möglichst niemandem etwas wegnehmen. Das ist ein hoher

Anspruch, dem gerecht zu werden, ist nicht immer einfach. Dennoch hat Familie Fischbach immer wieder neue Standbeine gesucht und sich darin ausprobiert. Besonders wichtig war hier der Entwicklungsprozess innerhalb des Betriebes. Eine neue Idee zu haben, reicht nicht aus, denn zuerst muss man sich Informationen beschaffen, sich möglichst die praktische Umsetzung auf anderen Betrieben ansehen, um dann entscheiden zu können, ob es sich um ein Standbein für den Betrieb handeln könnte oder nicht. Nach dieser Systematik ist der Betrieb heute sehr vielseitig aufgestellt. Die bestehenden Produktionsrichtungen Kartoffeln, Möhren, Zwiebeln, Schalotten, rote Beete, Pastinaken, Rüben, Getreide, Wintererbsensaatgut und Senf werden

ständig verbessert und angepasst. Heute gelingt dies leichter, da die allgemeine Vernetzung und Informationsbeschaffung besser geworden ist, aber auch, da Biolandwirtschaft weiter verbreitet ist als früher. Außerdem sind Roland und Pol sehr flexibel und versuchen sich an die Wünsche der Verbraucher anzupassen: „Wir produzieren das, was gefragt ist“. Nur zu produzieren reicht jedoch nicht aus. Es ist wichtig den Verbraucher zu informieren sowie zu sensibilisieren, da eine gewisse Distanz vom Konsumenten zur Produktion vorhanden ist. Um diese zu vermindern wirken sie unter anderem mit sozialen Netzwerken entgegen. #Facebook #BioHaffFischbach



Ohne Fruchtfolge kein Biogemüse

Biovereinigung: „Biogemüseanbau ist nicht einfach. Wo setzt Ihr in der Praxis an, damit möglichst alles gelingt?“

Roland und Pol Fischbach: „Da greifen natürlich mehrere Aspekte ineinander. Einige davon können wir nicht beeinflussen, deshalb versuchen wir ganz gezielt die Flächen in der Fruchtfolge so gut wie möglich auf die jeweilige Kultur vorzubereiten. Dabei spielt die Düngung, gerade weil wir kein Vieh haben und daher auf die Kooperation mit anderen Biobetrieben angewiesen sind, aber auch der Zwischenfrucht- und Leguminosenanbau in der Fruchtfolge eine wichtige Rolle. Der organische

Dünger ist jedenfalls ein limitierender Faktor, den wir daher gezielt z.B. in Reihendüngung unter Fuß, d.h. direkt in Wurzelnähe, ausbringen. Wir verlassen uns dabei, neben unserer Erfahrung, auf die Ergebnisse der Bodenanalyse, wobei wir auch regelmäßig die Mikronährstoffe analysieren lassen. Wir haben Kontakt zu Beratern, die auf die verschiedenen Kulturen spezialisiert sind, und erstellen mit ihnen den passenden Düngeplan. Wir versuchen möglichst genau zu arbeiten. Vielleicht ist man als Maschinenbauabsolvent gewohnt exakt zu arbeiten. Eine gewisse Affinität zur Technik können wir nicht leugnen. Obwohl ich heute bereue, kein Landwirtschaftsstudium absolviert zu

haben, um mein landwirtschaftliches Wissen breiter gefächert zu haben, profitiere ich natürlich von den technischen Innovationen, die gerade im Gemüsebau sehr hilfreich sind. Sei es Bewässerungs- oder GPS-Technik, die bei uns im Einsatz sind. Damit können wir präzise und sauber arbeiten. Es wird auch mal etwas selbst konstruiert, so wie wir es eben benötigen.

Ein weiterer Punkt ist die Unkrautregulierung im Getreideanbau. Um so wenig wie möglich Unkräuter aufkommen zu lassen, wählen wir Sorten, die schnell und bodenbedeckend wachsen. Sollte trotz allem eine Kultur wetterbedingt zu stark verunkrautet, wird auch mal auf die Ernte verzichtet und die Kultur abgemäht.

„Uns geht es um die Schonung natürlicher Ressourcen und die Produktion gesunder Lebensmittel.“

Biobetrieb Fischbach-Reiff



Familie Fischbach-Reiff

23, Ierwescht Duerf

L-9747 Enscherange

Tel.: +352 92 08 76

GSM: +352 691 92 08 76

Member bei der Vereenegung fir Biolandwirtschaft Lëtzebuerg a.s.b.l.

Hauptbetriebszweige

- Ackerbau, Gemüsebau, Getreide, Saatgutvermehrung mit Eigenvermarktung
- 123 ha gesamt, davon 35 ha Gemüse

Produkte

Dinkel, Roggen, Braugerste, Hafer, Einkorn, Buchweizen, Feldfutter, Kartoffeln, Möhren, rote Beete, Zwiebeln, Schalotten, Pastinaken, Gemüsezwiebel

Verkauf

Direktvermarktung ab Hof, über BIOG / BIOGROS / Einzelhandel



Im Gemüsebau gilt natürlich auch „Augen auf“ bei der Sortenwahl. Krankheitsresistente und lagerfähige Sorten sind klar im Vorteil. Bevorzugt werden Hybridsorten eingesetzt, da diese in Größe und Länge weniger variieren. Wir würden gerne auf samenfeste Sorten wechseln, die vor allem geschmacklich überzeugender sind. Leider kommt es regelmäßig zu Beschwerden, da die Norm den Geschmack zurzeit noch überwiegt.

Auf unserem Betrieb haben wir den Vorteil, dass wir verschiedene Standorte haben, sowohl in punkto Bodenqualität als auch klimatisch gesehen. D.h., was z.B. dieses Jahr in Enscherange nicht gut gedeiht, ist vielleicht an einem der anderen Standorte gut und umgekehrt. Das ist eine unserer Arten der Risikominimierung.

Zwei Paar Schuhe

Biovereenegung: „Da kommen bei mir direkt zwei neue Fragen auf: nämlich zur Sortenwahl und zur Risikominimierung. Fangen wir mal bei den Sorten an und verknüpfen das mit den Wünschen des Verbrauchers. Was habt Ihr dabei für Erfahrungen gemacht?“

Roland und Pol Fischbach: „Das ist ein sehr interessanter und wichtiger Punkt. Wir produzieren natürlich das, was der Verbraucher auch möchte bzw. kauft. Das sind aber 2 Paar Schuhe: Einerseits erwartet der Verbraucher, dass er beim Kauf z.B. seiner Kartoffeln bestimmte Eigenschaften, ob festkochend oder mehlig, ob gelblich oder eher weiß,

Nicola oder Charlotte, und natürlich den Geschmack seiner Präferenz vorfindet. Da sind bestimmte Sorten bekannt und die möchte man immer wieder haben. Andererseits entwickeln die Züchter die Sorten aber immer weiter, insbesondere die Resistenz gegen Krankheiten und die Lagerfähigkeit der Kartoffel, spielen für uns Produzenten eine zentrale Rolle. Auch im Hinblick auf die klimatischen Veränderungen, denen wir direkt im Alltag ausgesetzt sind, sind wir natürlich sehr daran interessiert neue Sorten auszuprobieren, um am Ende den Menschen gesunde Lebensmittel anbieten zu können. Die Widrigkeiten und die gesamten natürlichen Prozesse, die unser tägliches Brot sind, sind für den Konsumenten leider überhaupt nicht mehr präsent. Wenn er im Supermarkt vor dem Kartoffelregal steht, heißen die Auswahlkriterien meist nur noch fest- oder mehlig-kochend, Bio oder nicht-Bio, Herkunftsland vielleicht noch und die Sorte, und dann zu guter Letzt, aber meist entscheidend, – der Preis. Diese Distanz zwischen Produzent und Konsument zu überwinden, ist in unseren Augen eine der größten künftigen Herausforderungen, denen wir uns stellen müssen. Denn wir möchten einerseits dem Verbraucher das liefern, was er möchte, gleichzeitig möchten wir an seine Experimentierfreude und Flexibilität appellieren, damit er Verständnis für die Luxemburger Produktionsmöglichkeiten aufbringt und sich mit den Bauern solidarisch zeigt. Im Falle der Kartoffel ist z.B. die Sorte Nicola nicht für die

lange Lagerung geeignet, trotz dessen wird vom Konsumenten ganzjährig Nicola verlangt anstatt auf lagerfähigere Sorten zurückzugreifen. Diese Aufgabe sollten diejenigen übernehmen, die in der Wertschöpfungskette näher am Kunden sind als wir. Aus diesem Grund sind wir langjährig mit unserem Geschäftspartner der BIOG verbunden, die genau diese Aufgabe für uns übernimmt. Die BIOG schreibt z.B. auf die Etiketten, dass die Kartoffeln von uns kommen, welche Sorte es ist, welchen Qualitätslabels wir uns verpflichtet haben usw. D.h. der Kunde erhält beim Kauf direkt viele Informationen zu unserem Betrieb und zur Biolandwirtschaft an sich. Und das ist enorm wichtig. Der Kunde muss informiert und sensibilisiert werden. Nur so können wir ihn überzeugen. Das genossenschaftliche System der BIOG fußt auf dem gegenseitigen Solidaritätsprinzip.

Tentation – die „schnaufgränge“ Verlockung

Unser stetiges Ziel ist ganzjährig unser Biogemüsesortiment anbieten zu können. Dazu setzen wir eben auch auf neue Sorten. Speziell bei den Kartoffeln haben wir jedes Jahr drei bis vier neue Sorten im Anbau und probieren aus, welche sich bei uns langfristig bewähren könnte. Unsere Favoritin ist momentan die „Tentation“, sie stand noch „schnaufgränge“, als andere Sorten sich wetterbedingt schon mit Pilzkrankheiten verabschiedet hatten. In punkto Resistenz ist diese Sorte keine Ausnahme, aber nach der ersten Geschmacksprobe hat sich herausgestellt, dass die „Tentation“ eine echte Versuchung ist. Dies ist für uns das wichtigste Kriterium von allen. Ob sie sich in der Lagerung bewährt, wird sich in den nächsten Monaten zeigen.“

Biovereenegung: „Dann komme ich jetzt gerne auf das Thema „Risikominimierung“ zurück. Im Gemüsebau ist das Anbaurisiko wesentlich

größer, als bei klassischen Kulturen. Ihr habt eben gesagt die Standortvorteile auf Eurem Betrieb seien ein Teil der Risikominimierung. Wie sieht es denn mit Versicherungen aus, insbesondere in Hinblick auf die zunehmenden Wetterextreme?“

Roland und Pol Fischbach: „Dadurch, dass wir verschiedene Standorte haben, die räumlich getrennt liegen und unterschiedliche Bodenqualitäten haben, haben wir schon einen Teil des Anbaurisikos abgepuffert. Das System der Hagelversicherung ist sicherlich eine gute Idee, aber im Biogemüsebereich nicht empfehlenswert. Es gibt keine Pakete, die an die Bedingungen der Biolandwirtschaft angepasst sind. Hagelschaden bedeutet häufig einen Krankheitseintritt an den Bruchstellen der Pflanzen und ein höheres Verunkrautungsrisiko. Die Bewertung des Ertragsausfalls wird dann schwierig, weil die jeweilige Kultur manchmal eben vorzeitig umgebrochen werden muss. Deswegen haben wir uns dagegen entschieden. Eigentlich tragen wir ein doppeltes Risiko, denn neben dem Anbaurisiko, gibt es auch immer noch ein Vermarktungsrisiko, weil wir ohne Verträge arbeiten. Da wir anhand der BIOG einen verlässlichen Partner haben, mit dem wir schon lange zusammen arbeiten, sind wir zuversichtlich. Zu Beginn der Pandemie haben wir bei uns zwar einen verstärkten Zulauf an Privatkunden gehabt, aber das ist mittlerweile abgeflaut. Bei uns im Norden ist eine Direktvermarktung über einen Hofladen momentan nicht rentabel. Dennoch sind wir froh, wenn wir den Kontakt zum Kunden behalten können, denn es ist uns wichtig im Austausch mit den Menschen zu bleiben.“

Die Antennen ausstrecken

Biovereenegung: „Pol, Du wirst den Betrieb übernehmen. Wie sind Deine Pläne?“

Pol Fischbach: „Die Challenge für mich wird sein, das Bestehende zu erhalten und weiter zu verbessern. Ich möchte einfach, dass alles klappt und wir das Niveau und die Qualität halten können. Der Möhrenanbau ist nach wie vor eine Herausforderung für mich. Danach kann ich dann wieder etwas Neues anpacken. Momentan ist viel im Wandel, es kommt ein neues Verpackungsgesetz, wo wir mit umgehen müssen. Dann geht es auch darum Kreisläufe zu schließen, d.h., Abfallverwertung optimieren und vieles mehr. Ich bemühe mich, für alles offen zu sein. Ich halte meine Antennen in jede Richtung ausgestreckt, denn ich muss noch viel lernen.“

Die momentane Entwicklung im Biolandbau bereitet mir etwas Sorge, denn es wird von der luxemburgischen Landwirtschaft verlangt bis 2025 ein Viertel der Anbauflächen umzustellen. Die Einstellung jetzt mit aller Macht Flächen auf Bio umzustellen, um dieses Ziel zu erreichen, finde ich nicht richtig. Kompromisse, die zu einer Verwässerung der Idee des Biolandbaus führen, sind langfristig nicht gesund für die Entwicklung einer nachhaltigen, biologischen Landwirtschaft. Um mehr Biolandwirtschaft zu bekommen, gibt es, meiner Meinung nach, nur einen Weg und zwar für mehr Absatz zu sorgen. Der Staat könnte beispielsweise dafür sorgen, dass 100% Bioprodukte in Kantinen, Schulen und vor allem auch in Krankenhäusern vermehrt angeboten werden. Wenn die Vermarktungswege geschaffen werden, dann zieht die Nachfrage die Produktion automatisch nach sich. Daran sollte verstärkt gearbeitet werden.“

Interview: Daniela Noesen, Fotos: Julie Mousel, Vereenegung fir Biolandwirtschaft Lëtzebuerg a.s.b.l. und Lea Konz, Oikopolis



Kooperieren statt Konkurrieren

Organisierte Vermarktung von Bioprodukten in Luxemburg

Wenn wir über die Vermarktung und die Verarbeitung von Luxemburgischem Gemüse unserer BIOG Produzenten reden, begeben wir uns direkt an die Wurzeln unserer langjährigen sowie erfolgreichen Geschichte unserer Gruppe. Damals, vor über 30 Jahren, d.h. in der Gründungsphase, wurde den Pionieren sehr schnell klar, dass sie neben der Genossenschaft, die sich, damals wie heute, für die Bedürfnisse ihrer Mitglieder einsetzt, auch eine Struktur zur Vermarktung der hiesigen Produkte aufbauen mussten. So entstand sehr schnell neben dem ersten Naturata Markt im Rollingergrund, der Großhandel Biogros.

Parallel dazu wurde auch eine Kooperation mit der Cactus Gruppe eingegangen, da man, damals wie heute, nur über den Weg solcher großen Vermarktungsstrukturen die produzierten Mengen unserer BIOG Produzenten auf dem Luxemburgischen Markt anbieten kann. Diese Kooperation besteht bereits gut 25 Jahre, und die

luxemburgische Biolandwirtschaft würde sicher heute ohne diese Kooperation nicht den gleichen Stellenwert genießen.

In der heutigen Zeit haben Begrifflichkeiten wie Regionalität, „vun Heiheim“ sowie Länderfahnen und Logos wie „de roude Léif“ etc. Hochkonjunktur. Hierzu ist zu bemerken, wenn ein Partner wie die Cactus Gruppe sich damals nur auf Bio-Gemüse von unseren luxemburgischen Produzenten fokussiert hätte, hätten wir unsere oben erwähnten Strukturen nicht so erfolgreich aufbauen können. Dies zeigt uns sehr deutlich, dass wir auch in der Vermarktung einen offenen Geist brauchen, und uns nicht abgrenzen dürfen. Damit auch in Zukunft eine faire und assoziative Preisgestaltung für unsere Produzenten möglich ist, ist der zusätzliche Verkauf von ausländischen Produkten unerlässlich.

Was jedoch für unsere Kunden wichtig ist, ist das Thema der Rückverfolgbarkeit der Produkte. Es ist für den Endkun-

den sehr wichtig Informationen über das Produkt zu erhalten. Für die Bio Produkte, die im konventionellen Handel angeboten werden, ist die Biozertifizierung, sprich das Bio Logo das wichtigste Kennzeichen. Daneben, jedoch auch der Name des Produzenten oder die verschiedenen Anbauvereine, sowie wie im Falle der BIOG noch weitere Erklärungen zum Bio+ im Sinne des Anbauers. Dies ist einer der Hauptgründe, weshalb wir weiterhin im konventionellen Handel unsere Produkte verpackt anbieten möchten. Im Sinne der internationalen Klimaschutzbestrebungen des Pariser Abkommens und der EU Strategie, nach der die Entwicklung von nachhaltigen Materialien gefördert werden soll, ging Biogros ebenfalls den Weg, Produkte nur noch in Papier/Kartonverpackungen sowie seit einigen Wochen auch in Cellulose Verpackung anzubieten. Diese Verpackung hat den Vorteil, dass sie sich zu Hause im Heimkompost zu 100% zersetzt und weil es sich bei der



Regional, und im Zweifel - Bio

Stimmen aus der Landwirtschaft

Die Konsumenten haben eine Sehnsucht nach Überschaubarkeit und Kontrolle, die regionale Lebensmittel befriedigen können.
Müller, der Standard 2011, online

Jedoch ist ein Umbruch im Konsumverhalten zu spüren. Immer mehr Konsumenten legen Wert darauf zu wissen, woher ihre Lebensmittel stammen und wie sie produziert wurden. „Regionale Produkte“ liegen im Trend.
Ernährungsportal des Landes Niedersachsen 2012, online

„Regional“ hat bei der Mehrzahl der Befragten ein positiveres Image als „Bio.“ Voraussetzung für den Absatz regionaler Produkte ist allerdings eine transparente und vertrauenswürdige Kommunikation. „Regional schlägt Bio“ heiße allerdings nicht, dass der Herstellungsprozess eines Lebensmittels für Verbraucher keine Rolle spielt. „Schonender Anbau und eine entsprechende Verarbeitung werden hier in aller Regel erwartet und schlichtweg vorausgesetzt.“
Projekt Regdient, Internationalen Bodenseehochschule (IBH), 2021

„Das Hauptmerkmal von regionalen Produkten ist die geographische Herkunft. Es handelt sich aber nicht wie bei Bioprodukten um eine gesetzlich festgelegte Definition“
Hensche, Ullrich 2000, 57

„Je gebildeter, desto eher achten wir – besonders bei Lebensmitteln – auf Regionalität. Aber ein regionaler Ursprung sagt wenig über Qualität oder Güte von Waren aus. Gerade konventionell produzierende bäuerliche Betriebe, die nicht die strengen Bioauflagen erfüllen, geraten durch importierte Billigprodukte immer stärker unter Druck. [...] Andererseits befeuern gerade sie den Hype um Regionalität und profitieren vom weithin verbreiteten Irrglauben, regionale Produkte wären naturgemäß besser. Wenn das Saatgut aus dem Ausland stammt, das Vlies, auf dem die Setzlinge wachsen, aus Kokos ist, die Anzuchterde wie der Dünger und das Gift zum »Pflanzenschutz« importiert werden und auch die Saisonarbeitskräfte zur Erntezeit aus Osteuropa anreisen, dann bleibt als regionale Zutat manchmal wirklich nur mehr das Wasser übrig. [...] Als Faustregel gilt: Vertrauen in Regionalität ist gut, Biokontrolle ist besser. Bio und regional - ist am besten. Und im Zweifel bio.“
Thomas Weber „The Great Regional Swindle“, 2019





Cellulose Folie nicht um Plastik handelt, bleibt bei der Auflösung weder Mikro- noch Nanoplastik zurück. Eine Verpackung ganz im Sinne der Kreislaufwirtschaft.

Im Zuge des Ziels von der Regierung angestrebten 20% Bio im Jahre 2025 spielen die öffentlichen Strukturen mit ihren Küchen/Kantinen eine sehr wichtige Rolle. Hier zahlt sich die seit Jahren gewachsene gute Zusammenarbeit mit dem Großhandel La Provençale aus. In einer engen Zusammenarbeit werden zurzeit die Vermarktungsstrukturen den neuen technischen Gegebenheiten

angepasst, so dass sich der Ablauf zwischen der Genossenschaft, dem Produzenten und den beiden Großhändlern (Biogros / Provençale) transparent für jeden Akteur darstellt.

Transparenz ist auch ein Stichwort für einen weiteren wichtigen Punkt in der Zusammenarbeit mit unseren Produzenten.

Neben der Anbauplanung wird auch ein jährliches Marktgespräch geführt. Hier treffen sich die BIOG Gemüse Produzenten, die Verarbeiter sowie Mitarbeiter des Großhandels und der Endverkäufer. Ein

Freiraum, in dem sich sämtliche Akteure der Wertschöpfungskette austauschen können. Nur so ist ein faires und assoziatives Miteinander möglich.

Ganz im Sinne des Kooperierens statt des Konkurrierens bin ich der Überzeugung, dass unsere gewachsenen Strukturen auch in Zukunft mit den immer neuen Herausforderungen der Märkte und des Klimawandels eine Absatzsicherheit für unsere Produzenten bieten. ■

Patrick Kolbusch, Biogros
Er ist verantwortlich für den Vertrieb bei „Biogros“, dem Großhandel der Oikopolis Gruppe. (www.biogros.lu)



Unser Ziel ist es, den Einzelhandel mit hochwertigen Bio-Lebensmitteln zu versorgen, den Ausbau der Bio-Landwirtschaft tatkräftig zu unterstützen und dabei die Umwelt bestmöglich zu schützen.

Seit über 25 Jahren versorgen wir unsere Kunden in Luxemburg an sechs Tagen die Woche mit biologischen Lebensmitteln bester Qualität. Dabei passen wir unser Sortiment laufend den Kundenbedürfnissen an.

Durch die enge Zusammenarbeit mit den Biobauern der Bio-Bauere-Genossenschaft Lëtzebuerg (BIOG) gehört auch eine breite Palette regionaler Bio-Produkte zu unserem Sortiment. Diese werden unter der Marke BIOG gehandelt.

Wir möchten auch eine soziale Aufgabe übernehmen und die Interessen vom Bauern bis hin zum Konsumenten wahrnehmen und respektieren. Der verantwortungsvolle Umgang mit unserer sozialen Umwelt ist eine logische Konsequenz unseres Verständnisses von alternativem Wirtschaften.

Nähe zu den Biobauern

Partnerschaftliche Zusammenarbeit

Nachhaltig unterwegs

Fair & associative

Alles "Bio" – unsere wichtigsten Bio-Qualitätssiegel:



Anzeige



Kohlenstoffarmer organischer Stickstoff für unter 0,80 Euro netto/E: Tocrop-Lösungen



Penergetic K (Kompost) Preis: 0,88 Euro/M3

Dung stinkt, weil er sich in einem anaeroben Prozess der Fäulnis befindet. Das Einbringen dieses Dungs in den Boden, vor allem beim schnellen Untergraben, führt zur Entstehung von Krankheiten und Problemen im Wurzelbereich der Pflanzen. Letztlich wird dadurch nur eine geringfügige Steigerung der Menge an organischer Substanz im Boden erreicht, wodurch es bei der Fäulnis zur Entstehung von Treibhausgasen kommt.

Beim Mischen von Dung mit penergetic K (Kompost) wird sich der Dung aerob entwickeln, d.h. er verliert seinen Geruch, kompostiert optimal und wird beim Einbringen in den Boden rasch genutzt. Vor allem bei der Kompostierung wird er sich mit Nährstoffen und Humus bildenden Stoffen anreichern, die vom Boden sofort genutzt werden können. Dung ist häufig zu 50 % reicher an Stickstoff und die anderen Elemente sind ebenfalls schon im ersten Jahr leichter vom Boden nutzbar. Dadurch kommen Viehhalter günstig zu Stickstoff und anderen Elementen, die für Boden und Pflanzen wertvoll sind.

Penergetic G (Gülle) (auch bei Versis verfügbar): Preis 0,35 Euro/M3

Gülle stinkt ebenfalls, weil sie sich in einem anaeroben Prozess der Fäulnis befindet. Das Einbringen dieser Gülle in den Boden, vor allem beim schnellen Untergraben, führt zur Entstehung von Krankheiten und Problemen im Wurzelbereich der Pflanzen. Letztlich wird dadurch nur eine geringfügige Steigerung der Menge an organischer Substanz im Boden erreicht, wodurch es bei der Fäulnis zur Entstehung von Treibhausgasen kommt. Reine Schweinegülle ist ferner als „Humusvernichter“ gefürchtet, da sie ihn verätzt. Durch Beimischung von penergetic G (Gülle) zur Gülle wird diese angereichert und verliert gleichzeitig ihren Geruch und ihre ätzenden Eigenschaften. Der Boden erhält eine größere Dynamik. Die Gülle ist auch wesentlich leichter zu verrühren und flüssiger, es bildet sich keine Schwimmdicke und sie erhält einen höheren Stickstoffgehalt. Auch hierdurch profitieren Viehhalter von günstigem Stickstoff.

Penergetic B (Boden) (24 bis 72 Euro/ha/Jahr)

Durch das Ausbringen von penergetic B (Boden) kann die Vitalität des Bodenlebens gesteigert werden. Durch das Bodenleben werden Dünger und Nährstoffe in Stoffe umgewandelt, die von Pflanzen verwertet werden können. Während aktuell höchstens 60 % des eingebrachten mineralischen Stickstoffs von den Pflanzen verwendet werden, wird dieser Prozentsatz somit gesteigert. Landwirte, die penergetic B verwenden, können ihren Stickstoffeintrag zunächst um 20 % und nach einigen Jahren sogar noch mehr reduzieren, bei gleichem Ertrag. Da synthetischer Dünger den Boden „verätzt“, führt die Reduzierung des Düngereintrags zu m Schutz des Bodenlebens, das sich dadurch vorteilhafter entwickeln kann, die Pflanzen können Stickstoff und andere Nährstoffe optimaler nutzen, der Boden wird reicher und durch den Humus und die biologische Aktivität widerstandsfähiger, die durch die Verwendung von penergetic B vermehrt und gesteigert werden.

Bioenergy Azofix (40 Euro für 21/ha, d.h. ca. 50 erzeugte Einheiten an kohlenstoffarmem organischem Stickstoff)

Sie können auch Azofix von Bioenergy verwenden. Dabei handelt es sich um Mikroorganismen, die Stickstoff aus der Luft aufnehmen und diesen kontinuierlich nach und nach an die Pflanzen abgeben. Somit kommt es praktisch zu keinem Stickstoffverlust, nur zu geringen Treibhausgasemissionen und sie bringen dabei bis zu 50 Einheiten Stickstoff pro Jahr ein. Durch die Mischung von Bioenergy mit Penergetic werden ihre Bioenergy-Mikroorganismen noch besser vitalisiert und Sie können dadurch die Bioenergy-Zugabe um ca. 25 % reduzieren, ohne dass es zu einem schlechteren Ergebnis kommt. Da es sich um lebende Mikroorganismen handelt, müssen die für ihr Bestehen erforderlichen Temperatur- und Feuchtigkeitswerte eingehalten werden. Azofix kostet ca. 40 Euro jährlich und somit 32 Euro bei Verwendung mit penergetic bei ca. 50 erzeugten Stickstoffeinheiten, was weniger als 75 Cent je erzeugter Einheit an kohlenstoffarmem organischem Stickstoff entspricht. Daraus ergibt sich eine sehr nützliche und kostengünstige Hilfe für die konventionelle und biologische Landwirtschaft.

Durch die Verwendung unserer Produktreihen „penergetic“ und „Bioenergy“ kann der Einkauf von Düngemitteln in der Landwirtschaft erheblich reduziert werden bei gleichzeitiger Steigerung der Widerstandsfähigkeit des Bodens und geringeren Treibhausgasemissionen.



Tocrop Sarls
Importeur Frankreich & Benelux
243 Val des Bons Malades, L-2121 Luxemburg
Tel.: + 352 26 68 73 82; Mob.: +352.661.802.145
www.tocrop.com



Voelkel bioC

Vitamine für
die ganze Familie

- + Reich an natürlichem Vitamin C.
- + Je nach Sorte mit weiteren Benefits wie pflanzlichem Eisen, Vitamin A und der Kraft dunkler Früchte.
- + Der neue bioC Sonnenvital enthält natürliches Vitamin D3 und unterstützt die körpereigene Produktion des Sonnenvitamins: Besonders sinnvoll in den lichtarmen Monaten von Oktober bis März.
- + 100 % natürliche Zutaten.

Trink 1 Glas für 100 % Vitamin C

0,2l decken den empfohlenen Tagesbedarf für Erwachsene.



GEMEINWOHL
ÖKONOMIE Ein Wirtschaftsmodell
mit Zukunft

Voelkel GmbH | Fährstraße 1 | 29478 Hübbeck/OT Pevestorf | www.voelkeljuice.de | info@voelkeljuice.de | Öko-Kontrollstelle: DE-ÖKO-007

demeter

Fachgruppe Demeter

Betriebsbesichtigung auf dem Haff van Dyck-Goergen

Am 10. Juli empfingen uns Alexa Goergen und Serge van Dyck auf ihrem Demeter-Betrieb in Leudelange. Die Fachgruppe Demeter möchte sich herzlich für die interessante Betriebsbesichtigung bedanken. Es war sehr schön, sich in solch fröhlicher Gruppe auszutauschen und die Begeisterung für biodynamische Landwirtschaft miteinander teilen zu können. (KS) ■

Betriebsspiegel Haff van Dyck-Goergen,
Leudelange

Tiere:

- 50 Milchkühe plus Nachzucht
- 20 Mutterkühe plus Nachzucht
- 2-3 Zuchtbullen
- Hühner
- 2 Schweine, Pony's, Schafe, Kaninchen

Fläche:

- 2/3 Grünland 1/3 Ackerland

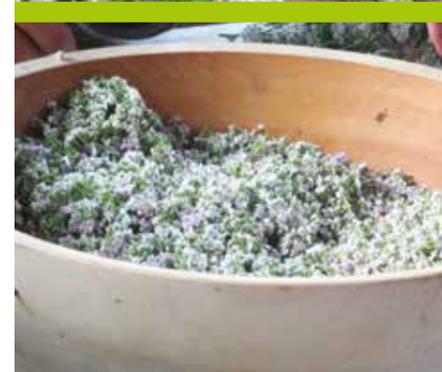
Fruchtfolge:

Kleegrass 2-jährig, Wintergetreide, Sommergetreide, Leguminosen, Wintergetreide, Sommergetreide mit Kleegrass Untersaat.



Bauertreffen auf dem Kass-Haff

Die Fachgruppe Demeter traf sich am 05. Juli auf dem Kass-Haff um gemeinsam das Schafgarbenpräparat herzustellen. Jedes Bauertreffen fühlt sich an wie ein kleines Fest, und so war es auf dem Kass-Haff auch diesmal wieder ein ganz erfüllender Abend. (KS) ■



BiOG



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

Foire Agricole Ettelbrück 2021

Nachdem die physische Foire Agricole letztes Jahr, wie so vieles, Corona bedingt Pause machen musste, fand die Foire Agricole dieses Jahr endlich wieder wie gewohnt am ersten Juli-Wochenende in Ettelbrück auf den „Dächwiese“ statt.

Die Vereenigung fir Biolandwirtschaft Lëtzebuerg a.s.b.l. hat die physische Form der FAE unterstützt und zusammen mit einigen motivierten Bio-Produzenten an der Messe teilgenommen. Die Besucher sowie

die Aussteller haben es sichtlich genossen wieder ein Stück Normalität zu erleben und unter Menschen zu sein.

Die Vereenigung hatte ein kleines Bio-Quiz rund um die Bioproduzenten auf der FAE organisiert. Folgende Stände mussten ausfindig gemacht werden: Bio-Haff Baltes, Dudel Magie, IBLA-Institut fir Biologesch Landwirtschaft an Agrarkultur Luxemburg a.s.b.l., IVLB-Interessegemeinschaft Vermaartung Lëtzebuerg Biofleesch

a.s.b.l. & Boucherie Niessen, Maison Viticole Schmit-Fohl sowie die Vereenigung fir Biolandwirtschaft Lëtzebuerg a.s.b.l.

Wir konnten an jedem der 3 Tage einen Geschenkkorb mit Produkten der anwesenden Produzenten gesponsort von NATURATA verspielen. Die Überreichung der Geschenkkörbe fand in der ersten August Woche statt. Wir gratulieren den Gewinnern ganz herzlich und bedanken uns bei NATURATA für die Spende. (JM)



Herzlichen Glückwunsch den drei Gewinnern der von Naturata gesponserten Geschenkkörbe, die mit Produkten der Bioproduzenten, die auf der FAE 2021 präsent waren, gefüllt waren.



Klee und Luzerne, die Alleskönner-Leguminosen auf dem Acker und im Grünland

Exkursion zu Feldfutterbau und Grünlandmanagement

Am 24.08. lud die Vereenigung fir Biolandwirtschaft Lëtzebuerg a.s.b.l. zu einer Grünland-Exkursion nach Heinerscheid, Hupperdange und Kalborn ein. Dr. Edmund Leisen, der Grünlandexperte der Ökoabteilung der LWK NRW, begleitete die Gruppe den ganzen Tag und gab Erklärungen.

Philippe Thirifay, Mitarbeiter der ASTA, stellte die Feldfutterprüfung am Standort Heinerscheid vor. Zum Vergleich standen verschiedene biologische Klee-Gras-, Luzernemischungen, die an diesem Standort mehrjährig auf Ausdauer, Winterhärte und Futterqualität geprüft werden. Ziel ist es u.a. herauszufinden, welche Mischungen sich an diesem Standort bewähren, insbesondere unter dem Gesichtspunkt der Wasserverfügbarkeit und Dürre-resistenz. Aussagekräftige Empfehlungen können allerdings erst nach einer mehrjährigen Prüfung getroffen werden.

Neben den Ausführungen von Philippe Thirifay und Edmund Leisen, kamen auch die beiden Biobauern Francis Jacobs und Jos Schanck zu Wort, die langjährige

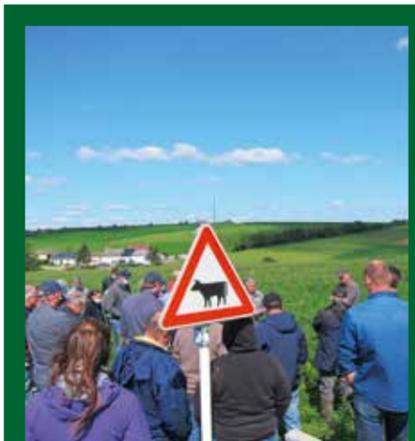
Erfahrung mit dem Klee-Grasbau in dieser Region haben. So gelang ein vielseitiger Mix aus wissenschaftlichen Erkenntnissen und praktischer Anbau-erfahrung. Gleichzeitig ermunterte es die Teilnehmer dazu Fragen zu stellen und in einen konstruktiven Dialog zu treten. Beide Biobauern betonten in ihren Ausführungen die Bedeutung des Klee-Grases einerseits für die Bodenfruchtbarkeit und Stickstoffbereitstellung, andererseits für die Basis einer guten Grundfütterung für Rinder. Der Fokus der Diskussion lag dabei auf der Milchviehfütterung, zumal

Jos Schanck die Milch seiner Kühe direkt in der hofeigenen BIOG-Molkerei zu Käse verarbeiten lässt. Damit kamen wir, zum Abschluss der Vormittagstour, auf den Schanck Haff und besichtigten die dort installierte Heutrocknungsanlage für 20 Rundballen.

Nachmittags wurden die Weiden von Francis Jacobs begutachtet. Von Interesse waren die zusätzlich eingesäten Pflanzen, wie Spitzwegerich und Zichorie, die bei Francis Jacobs zum Einsatz kommen. „What goes in, comes out“ - nach diesem Motto wurden sowohl die Futterqualität für die Milchproduktion, als auch die Wirkung des organischen Düngers auf die Bodenfruchtbarkeit beleuchtet. Der angeregte Austausch und die vielseitige Betrachtung des Grünlandmanagements mit vielen seiner Facetten, waren sehr aufschlussreich und jeder konnte an diesem Tag etwas für sich und seine Arbeit mit nach Hause nehmen.

Wird fortgesetzt...

(DN, Vereenigung fir Biolandwirtschaft Lëtzebuerg a.s.b.l.)



Konsequenzen des Klimawandels für die luxemburgische Landwirtschaft

Onlineveranstaltung mit CLAUDE FELTEN vom 15.07.2021

In Kooperation mit „OIKOPOLIS am Dialog“ organisierte die Vereenigung fir Biolandwirtschaft Lëtzebuerg a.s.b.l. diese Online-Veranstaltung. 40 Teilnehmer haben sich Zeit genommen zu zu hören und mit zu diskutieren.

Claude Felten betonte in seinem Vortrag, dass die Landwirtschaft Opfer und Täter zugleich ist, sie kann aber auch Teil der Lösung sein. Wichtig ist es die Klimaproblematik immer im Kontext mit anderen Problemfeldern, wie z.B. dem Biodiversitätsverlust, zu betrachten. Die Berechnung der Treibhausgasäquivalenz ist recht schwierig, daher brachte dieser

Vortrag Einblicke und konnte erklären und aufklären. Wir dürfen nicht vergessen, dass Landwirtschaft und Ernährung, also unser Konsumverhalten, unbedingt zusammengehören.

Ein Fazit des Vortrags und der Diskussion war für die Moderatorin, dass die Aufgaben und Ziele der Landwirtschaft, die wir heute und in Zukunft brauchen, neu definiert und festgelegt werden sollten.

Ein runder Vortrags- und Gesprächsabend, den Sie gerne auf unserem YouTube-Kanal nochmals verfolgen können. Den link dazu, sowie den Vortrag finden Sie auf unserer Homepage www.biovereinigung.lu.(DN) ■



Abendfeldbegehungen im Sommer- und Wintergetreide in Hautbellain am 07. Juli 2021 und bei der Bio-Sojasortenprüfung in Bous am 20. Juli 2021

Die diesjährige Abendfeldbegehung der Sortenprüfungen im Sommer- und Wintergetreide fand am 07. Juli um 20 Uhr in Hautbellain statt. Diese Veranstaltung wurde von der Sortenkommission organisiert, dabei stellten das IBLA zusammen mit dem LTA sowohl die biologischen als auch die konventionellen Sortenprüfungen vor. Bei der Veranstaltung konnten zahlreiche interessierte Landwirte begrüßt werden. Die Veranstaltung fand im Rahmen der geltenden Corona Maßnahmen der Regierung statt. Die Landwirte, die an dieser Feldbegehung teilnahmen, erhielten 2 Landschaftspflege-Punkte.

Die Sommergetreidesortenprüfung im biologischen Landbau wurde von Dr. Hanna Heidt und Kerstin Struwe präsentiert. Der Standort in Hautbellain befindet sich, wie schon im letzten Jahr, auf einer Fläche des Biobetriebs Siebenaller. Die Aussaat fand am 26. März 2021 statt. Kurz zuvor wurde die Fläche mit dem Grubber bearbeitet, nachdem sie über den Winter hinweg mit Klee bedeckt

war. Die Vorfrucht im vergangenen Jahr war Dinkel mit einer Weißklee Untersaat. Insgesamt werden an diesem Standort 16 Sommerweizensorten (2 Biozüchtungen), 11 Sommerhafersorten (1 Biozüchtung) und jeweils 5 Sommerbraugerste- und Futtergerste Sorten auf ihre Anbauwürdigkeit im biologischen Anbau getestet.

Die konventionellen Sortenprüfungen des Sommer- und Wintergetreides wurden von Serge Heuschling (LTA) mit Unterstützung von Dr. Hanna Heidt (IBLA) vorgestellt. Am Standort Hautbellain wurde die Wintertriticale Sortenprüfung gezeigt und in Huldange sowohl die Winter- wie auch die Sommerweizensortenprüfung.

Die Feldbegehung der Sojasortenprüfung fand am 20. Juli um 20 Uhr in Bous statt. Die verschiedenen in voller Blüte stehenden Sojabohnensorten sowie allgemeine Informationen über den Sojaanbau wurden den zahlreichen interessierten Landwirten vorgestellt, die mehr über Sojabohnen erfah-

ren konnten. Die Landwirte, die an dieser Feldbegehung teilnahmen, erhielten ebenfalls 2 Landschaftspflege-Punkte.

Die ökologische Sojasortenprüfung, der sich auf einer Parzelle des landwirtschaftlichen Betriebs der Familie Johans befindet, wurde von David Richard und Mathieu Wolter vorgestellt. Die Aussaat war am 14. Mai. Die Samen wurden kurz vor der Aussaat geimpft, um die Bildung von Knöllchen und damit die Fixierung von Stickstoff aus der Luft durch die Sojapflanzen zu gewährleisten. Daher ist für die Sojabohnen keine Düngung erforderlich. Bevor sich die Sojabohnenreihen geschlossen haben, wurde der Versuch zweimal von Hand mit einer Rollhacke gehackt. Die diesjährige Prüfung umfasst 28 Sojasorten, von denen 14 im Vergleich zum Vorjahr neu sind. ■

Weitere Informationen zu den Sortenprüfungen erhalten Sie auf der Homepage des IBLA (ibla.lu) und auf sortenversuche.lu.

Text und Bild: Hanna Heidt, IBLA



20 ANS BIO 2001 - 2021

DOMAINE SUNNEN HOFFMANN
REMERSCHEN

Pour nos dégustations, veuillez consulter notre site internet

CULTURE BIOLOGIQUE

PREMIER DOMAINE VITICOLE BIO AU LUXEMBOURG

www.sunnen-hoffmann.lu

Bio
LÉTZEBUERG

6, rue des Prés | L-5441 Remerschen
Tél (+352) 23 66 40 07 | info@caves-sunnen.lu

Maison fondée en 1872

BiOG

Produker vun der Bio-Bauere-Genossenschaft Lëtzebuerg an vu Biogros
www.biog.lu

Bio aus der Region

BIO-Muertten
ugebaut vun der **Famill Fischbach** vun Aischer an vum **Schanck-Haff** vun Hupperdang.

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

Hilft bei Liebeskummer. Und gegen Klimawandel.

Die erste vegane Bio-Schokolade aus Rohkakao

LOVE CHOCK Pure Goodness

LOVE CHOCK Pure Goodness

LOVE CHOCK Pure Goodness

Kokos Kakaonibs Coconut Nibs Mild

Pur Kakaonibs Pure Nibs 82% kakao

Haselnuss Acerola Hazelnut Acerola GOLDEN WHITE

Pure Goodness

MAGNESIUM QUELLE

MAGNESIUM QUELLE

REICH AN VITAMIN C

10.10.2021 Zukunft Säen

Wir freuen uns darüber, dass wir uns dieses Jahr wieder voraussichtlich in physischer Form um **15:00 Uhr** auf dem **Feld** des **Bio LÉTZEBUERG-Betriebes** der **Familie Miller-Mariany in Bastendorf treffen können**. Nach einer kurzen Ansprache von Fränk & Elisabeth Miller-Mariany und Daniela Noesen (Vereenigung fir Biolandwirtschaft Lëtzebuerg a.s.b.l.) säen wir gemeinsam das Feld mit **Brot-Weizen** ein. Nach dem Säen gibt es einen kleinen Imbiss auf dem Feld. Denken Sie bitte daran das Schuhwerk und die Kleider den Witterungsbedingungen anzupassen. Wir würden uns über eine **Spende** für diese Aktion freuen: CCPL: LU74 1111 0142 5997 0000 oder BCEE: LU59 0019 3955 1816 5000

Weitere Informationen finden Sie auf unserer Homepage www.biovereenegung.lu



Oktober 2021

Aktion Zukunftsbrot 2021 bei NATURATA. Wie im letzten Jahr verbackt das Oiko-Bakhaus den Weizen der letztjährigen Saat **ZUKUNFT SÄEN!** zu einem Zukunftsbrot, welches Sie zur Unterstützung der biologischen Pflanzenzüchtung in diesem Monat an der Brottheke der Naturata-Filialen erwerben und genießen können.

Weitere Informationen finden Sie auf unserer Homepage www.biovereenegung.lu

Ankündigung:

Herbst 2021 6. Bio-Symposium

Bioregionalität – neue Wege zur ökologischen und regionalen Wertschöpfung in der Landwirtschaft

Im November plant die Vereenigung fir Biolandwirtschaft Lëtzebuerg a.s.b.l. ihr 6. Bio-Symposium. Dieses Mal digital, damit die Veranstaltung sicher abgehalten werden kann.

Das Programm, die Redner sowie die Teilnehmer der Podiumsdiskussion werden wir sobald wie möglich auf unserer Homepage www.biovereenegung.lu bekannt geben.

Produzenten der Fachgruppe Bio LÉTZEBUERG



Hier stellen sich einige Bio LÉTZEBUERG zertifizierte Produzenten mit ihren Produkten vor. Lernen Sie die Betriebe und ihre Produkte kennen und erfahren Sie, wo Sie diese kaufen können. In der nächsten Ausgabe der Agrikultur stellen wir weitere Produzenten vor, bis dahin können Sie auf unserer Homepage <https://biovereenegung.lu/bio-betriebe/> jederzeit weitere Betriebe entdecken und herausfinden welcher Produzent sich in Ihrer Nähe befindet. ■



Schanck-Haff

Der Schanck-Haff ist ein vielfältig aufgestellter Betrieb, der seit 1980 biologisch-dynamisch bewirtschaftet wird. Er hat die Demeter- und Bio LÉTZEBUERG-Anerkennung. Produkte sind unter anderem Möhren, Kartoffeln, Salami und Weizen.

In der BIOG-Hofkäserei werden Bergkäse, Fettarmer-Käse sowie 5 weitere Schnittkäsesorten (verschiedene Geschmacksrichtungen) hergestellt. Sie finden diese Produkte in den Naturata-Läden.

Kalb-, Rind- und Schweinefleisch sowie „Éisleker-Ham“ können Sie freitags von 17:00 – 18:00 Uhr oder nach Absprache bei uns ab Hof kaufen.

Kontakt: Schanck-Haff: 10, Duarefstrooss, L-9755 Hupperdange Tel: +352 621 32 52 33 oder +352 99 75 08



Demeter Betrieb Van Dyck

Unser Betrieb ist Demeter und Bio LÉTZEBUERG zertifiziert. Wir haben Milchvieh und betreiben Ackerbau, darüber hinaus sind wir ein pädagogischer Bauernhof.

Wir verkaufen Bio LÉTZEBUERG und Demeter zertifizierte Rohmilch (1,20€/l) ab Hof.

Bitte bringen Sie Ihre eigene Flasche mit.

Kontakt: 11, rue Eich, L-3352 Leudelage Tel: +352 621 73 88 13

Wir gratulieren folgenden Mitgliedsbetrieben zu Ihrem 15- oder 20-jährigem Bestehen.



SNJ Hollenfels: 15 Jahre Demeter-Imkerei zu pädagogischen Zwecken.

Naturhaff – Christian Mathieu: 15 Jahre Biolandwirtschaft mit Legehennen-, Mutterkuhhaltung und Schafen sowie Selbstvermarktung.

Betrieb Dormans: 20 Jahre Biolandwirtschaft mit Milchvieh- und Legehennenhaltung.

Betrieb Lambert: 20 Jahre Biolandwirtschaft mit Mutterkuhhaltung



HERZLICHEN GLÜCKWUNSCH und noch viele, weitere erfolgreiche Jahre in der Biolandwirtschaft!



Vereenegung fir Bio-Landwirtschaft Lëtzebuerg a.s.b.l.

Neuorientierung des Vereins

Namensgebung

Nachdem wir 2012 aus der Fusion erstarkt als „Bio-Lëtzebuerg“ hervorgetreten waren, mussten wir in der Kommunikation nach außen vermehrt feststellen, dass der Verein immer wieder mit der Kollektivmarke Bio LËTZEBUERG verwechselt wurde. Insbesondere Außenstehende, die die Historie des Vereins nicht kennen, konnten den Verein und die im Verein angesiedelte Kollektivmarke nicht auseinanderhalten. Dies war nicht ganz verwunderlich, da der Name derselbe war. Damit der Unterschied zwischen der Kollektivmarke und dem Verein deutlicher wird, kam die Idee auf, den Vereinsnamen einfach umzudrehen und damit anders zu gewichten: „Vereenegung fir Biolandwirtschaft Lëtzebuerg a.s.b.l.“ mit seinen beiden Kollektivmarken

Bio LËTZEBUERG und Demeter, die in den entsprechenden Fachgruppen koordiniert werden.

Statuten

Der Verein wurde mehrfach wegen seiner Aufnahmekriterien kritisiert, nicht für alle Biobetriebe offen und daher auch nicht Repräsentant der Biobewegung Luxemburgs zu sein. Um dies auszuräumen, kombiniert mit der Sonderstellung der beiden im Verein vertretenen Fachgruppen, wird die „Vereenegung fir Biolandwirtschaft Lëtzebuerg a.s.b.l.“ für alle EU-Biobetriebe geöffnet, die die EU-BIO-VO erfüllen. Als Organisation der Biolandwirte Luxemburgs, die den Biogedanken an erster Stelle vertreten wissen möchten, bietet der Verein die Fachgruppe (FG) Bio LËTZEBUERG inklusive der Bio LËTZEBUERG-Kollektivmarke an. Die 3 weiterführenden Punkte, die bisher

in den Vereinsstatuten festgeschrieben waren, wurden in das Lastenheft der FG „Bio LËTZEBUERG“ transferiert und sind damit weiterhin für die Nutzung des Logos Bio LËTZEBUERG bindend. An allen weiteren Bestimmungen, sowie der FG Demeter ändert sich nichts. Anfang 2020 hat die FG Bio LËTZEBUERG ihre Arbeit offiziell aufgenommen. Für Rückfragen sind wir jederzeit erreichbar. ■

Lët make Luxembourg organic. Together-Now!

Das Team der Vereenegung fir Biolandwirtschaft – FG Bio LËTZEBUERG und FG Demeter

Dani, Julie und Kristin

Die Biovereenegung präsentiert sich auf dem Oekofestival im Pafendall



Aktuelle Mitglieder der Vereenegung fir Biolandwirtschaft Lëtzebuerg a.s.b.l.

Gemüse / Obstbau

Adams Fränk, Ansembourg
Autisme Luxembourg, Beckerich
* Bio-Gaart Altrier s.à.r.l., Altrier
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
+ Krijnse-Locker Hugo, Mamer
* Mousel Annick, Longsdorf
Philipp-Rausch Sylvie, Steinsel
* ProActif - am gaertchen-sud, Luxembourg

Brennerei

Bertrand-Graf Jean-Pierre, Hostert

Weinbau

** Cox Mathieu, Wellenstein
* Entringer Carlo, Lenningen
Krier-Bisenius Jean-Paul, Bech-Kleinmacher
Krier-Welbes Guy, Ellange-Gare
Roeder Luc, Steinheim
* Sonnen-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
* 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-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&emwelt, Kockelscheuer
* Noesen Guy, Cruchten
* Siebenaller-Kails Brigitte, Hautbellain
+ Schanck-Haff, Hupperdange
* Scharll Roland, Lellingen
* Schaus-Colbach Nadine, Binsfeld
* Schmit André, Düdelingen
* Siebenaller-Kails Brigitte, Hautbellain
(ein Teil ist in Umstellung)
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
* Prommenschenkel Christian, Godbringen
SNJ Lehbienenstand, Grevis Michel, Hollenfels
Thiel Marc, Manternach
* Thill Philippe, Kahler
+ Van der Pal Steffan, Pratz
* Weiler-Petit Claudine & Alain, Nothum
Wenkin -Grenz 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 der „Vereenegung fir Biolandwirtschaft Lëtzebuerg a.s.b.l.“

** Betriebe
in Umstellung

* Bio LËTZEBUERG
Logo Nutzer

Demeter Betriebe

+ Demeter und Bio
LËTZEBUERG Betriebe

Fair a kooperativ
mat de
Bio-Bauerem

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



oiko.lu



fair & associative: kooperativ produziert, verarbeitet & gehandelt

www.naturata.lu

NATURATA
Bio genéissen

Resto
& Café

Wir laden Sie ein, bei uns in aller Ruhe zu **frühstücken**, ein Menü aus unserem vielfältigen **Mittagsangebot** zu genießen, sich von unserer **Gebäckauswahl** verführen zu lassen, und bei einer Tasse **Tee oder Kaffee** zu entspannen, die Zeitung zu lesen, Freunde zu treffen, zu plaudern – oder einfach nur die Seele baumeln zu lassen.



oiko.lu

NATURATA Bio-Restaurant & Café

13, rue Gabriel Lippmann | L-5365 Munsbach | www.bio-restaurant.lu

Geöffnet: Mo - Sa: 11:00 – 16:00 Uhr | Mittagstisch: 11:30 – 14:00 Uhr