

Agri- kultur

Magazin für ökologische
Agrar- & Esskultur in Luxemburg

VEREENEGUNG
BIOLANDWIRTSCHAFT
LËTZEBUERG ASBL



DOSSIER

Best Practice Bio in Luxemburg



Biobetrieb Simon

Seite 10



Bio in Luxemburg

Seite 6



Gemeinsam die Zukunft
der Bio-Bäckerei in
Luxemburg gestalten

Seite 16



www.naturata.lu



**Gutt fir dech
Gutt fir d'Landwirtschaft
Gutt fir ons Emwelt.**

NATURATA
Bio Marché



Bio ist Beste Praxis – Zur Nachahmung wärmstens empfohlen

Biolandwirtschaft liefert, und das in vielen Hinsichten.

Sauberes Wasser? - kein Problem, Biobauern arbeiten ohne chemisch-synthetische Pflanzenschutzmittel

Fruchtbarer Boden? – kein Problem, Biobauern arbeiten mit organischen Düngern aus dem eigenen Betrieb und wirtschaften mit einer breiten Fruchtfolge auf ihren Feldern.

Zufriedene Tiere? – kein Problem, Biobauern halten ihre Tiere gemäß ihrer artspezifischen Bedürfnisse, inklusive Weidegang und Sonnenlicht.

Biodiversität? – kein Problem, Biobauern erhalten durch ihre breiten Fruchtfolgen sowohl, die Artenvielfalt bei den Kulturpflanzen, wie auch bei den Beikräutern. Die Anlage von Hecken und Blühstreifen bereichert Flora und Fauna.

Gentechnik? – kein Problem, auf Biobetrieben gilt ein generelles NoOGM.

Gesundheit? - Menschen, die sich überwiegend biologisch ernähren, sind nachweislich mit weniger Schadstoffen belastet.

Biolandwirtschaft liefert und ist damit in vielen Bereichen der Ernährung und Gesellschaft angekommen. In Zukunft müssen diese Anstrengungen, Initiativen, Vorbilder und Best-Practice Beispiele weiter unterstützt und ausgebaut werden. Getreu dem Motto „Tue Gutes und rede darüber“ stellen wir in dieser Agrikultur Best-Practice-Beispiele vor.

Bio in Luxemburg – zur Nachahmung wärmstens empfohlen!

**Daniela Noesen,
Vereenigung fir Biolandwirtschaft Lëtzebuerg a.s.b.l**

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
3.800

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.



HOGEMAT

**ROLMAKO & AVERS-AGRO
2 SPEZIALISTEN IM BEREICH
UNKRAUTBEKÄMPFUNG**

**STRIEGEL
VON ROLMAKO**
von 6-12 m

**ROTORSTRIEGEL
VON AVERS-AGRO**
von 3-27 m

24a, rte de Luxembourg | L-6195 Imbringen | T +352 691 838 358 www.hogemat.lu



Bio in Luxemburg

- Zur Nachahmung empfohlen
- "Bio aus Luxemburg ist immer regional" Biohaff Simon

6
10

Fachgruppe Demeter

- Wir feiern 100 Jahre

14

Agenda

16

Oikopolis

- Gemeinsam die Zukunft der Bio-Bäckerei in Luxemburg gestalten

17

Rückblick

- „100 Jahre biologisch-dynamische Landwirtschaft und die Folgen daraus“

18

ASTA

- European Organic Day

19

IBLA

- Luxembourg in Transition

20

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

- Mitgliederliste

23

Wiesenmeisterschaft 2024

Wer hat die schönste Wiese Luxemburgs?



Sie bewirtschaften eine extensive und artenreiche Wiese? Melden Sie sich an und gewinnen Sie!

Extensiv bewirtschaftete Wiesen sind besonders blüten- und artenreich und spielen eine entscheidende Rolle für die Erhaltung der Biodiversität sowie für den Schutz von Boden und Klima. Um die Bemühungen der Landwirte zu würdigen, veranstalten wir eine Wiesenmeisterschaft und suchen die schönsten Wiesen Luxemburgs.

Teilnahmebedingungen

Zur Teilnahme berechtigt sind landwirtschaftliche Betriebe, die extensiv bewirtschaftetes Grünland in Luxemburg besitzen. Zugelassen ist nur eine Wiese von mindestens 0,25 ha pro Betrieb. Die Wiese sollte blüten- und artenreich sein. Eine Fachjury bewertet diese zwischen Mitte Mai bis Mitte Juni 2024. Die Bewertungskriterien umfassen u. a. die Art der Nutzung, die Verwendung des Aufwuchses und die vorkommenden Pflanzenarten. Die Teilnehmerzahl ist begrenzt! Vergabe der Teilnahmeplätze in der Reihenfolge der Anmeldung.

Preise

Gewinner können sich auf folgende Preise freuen:
1. Preis: 500€; 2. Preis: 300€; 3. Preis: 150€

Vom 4. bis zum 10. Platz warten attraktive Sachpreise auf die Teilnehmer. Des Weiteren erhält jeder Teilnehmer eine Urkunde und eine Artenliste seiner Wiese.

Die Preisverleihung findet am ersten Juliwochenende auf der Foire Agricole in Ettelbrück statt.

Anmeldung

Bitte füllen Sie den digitalen Anmeldebogen bis zum **22. April 2024** aus. Scannen Sie dazu den QR-Code oder folgen Sie dem Link: <https://forms.office.com/e/crTqsUycTJ>



Bei Fragen wenden Sie sich bitte an die Koordinationsgruppe Grénglandstrategie unter aarteraicht-grengland@erhalen.lu

20 ANSO BIO 2001 - 2021

**DOMAINE
SUNNEN
HOFFMANN**
REMERSCHEM

**Pour nos dégustations,
veuillez consulter notre
site internet**

**PREMIER DOMAINE VITICOLE
BIO AU LUXEMBOURG**

www.sunnen-hoffmann.lu

Bio LÉTZEBOURG

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

Maison fondée en 1872

Biologische Lebensmittel aus Luxemburg

– Vom Acker auf den Teller

Die Produktion biologischer Lebensmittel in Luxembourg wächst stetig, nicht zuletzt dank des „plan d'action national de promotion de l'agriculture biologique“ (PAN-Bio 2025). Dennoch sind die aktuell ca. 7 % biologisch bewirtschaftete Flächen noch weit entfernt von den 20% Bio-Flächen, die der PAN-Bio 2025 anstrebt. Um die biologische Landwirtschaft in Luxemburg zu fördern, ist es nicht nur notwendig, die Anbaufläche für biologische Lebensmittel zu vergrößern, sondern auch die nötigen Verarbeitungs- und Absatzmöglichkeiten im Land und der Großregion zu schaffen.



Denn wenn ausschließlich die Primärproduktion gefördert wird, ohne simultan die Nachfrage zu steigern, führt das zwangsläufig zu einem Überangebot an biologischen Lebensmitteln und zu einem Verfall des Produzentenpreises.

Ein erster Schritt in die richtige Richtung ist hierbei das Projekt „supply4future“ das vom „Ministère de l'Éducation nationale, de l'Enfance et de la Jeunesse“ gemeinsam mit dem Catering-Unternehmen „Restopolis“ entwickelt wurde. Die positiven Auswirkungen des Projekts sind in vielen Bereichen des Bio-Sektors spürbar. So profitiert zum Beispiel der, aufgrund vom Ukraine-Konflikt und Inflation eigentlich stagnierende, Markt für Bio-Rindfleisch aus Luxemburg enorm von der Nachfrage aus den Kantinen. Allerdings muss vor allem im Bereich der Verarbeitung eine Entwicklung stattfinden, da diese aktuell fast nur in den Bereichen Milch, Fleisch und Getreide stattfindet. Möchte man zukünftig auch mehr Bio-Gemüse aus Luxemburg beziehen, dann muss man nicht nur die rechtlichen Rahmenbedingungen zum Bau von Gewächshäusern und den Zugang zu Bewässerungsmöglichkeiten schaffen. Man

muss den LandwirtInnen auch eine Möglichkeit bieten, ihre Ware, die aufgrund von rein optischen Mängeln nicht im Supermarkt landen darf, zu verarbeiten. Damit fördert man nicht nur die Wirtschaftlichkeit der Betriebe, sondern bekämpft auch aktiv die Lebensmittelverschwendung, ganz im Sinne des „Antigaspi“-Projekts.

Seit Anfang 2022 beschäftigt sich das IBLA intensiv mit dem Aufbau von Wertschöpfungsketten für innovative Produkte in Luxemburg. Die Palette reicht von violettem Brot aus alten Dinkelsorten, über Kaffee aus Lupinenbohnen bis zum ersten in Luxemburg hergestellten Tofu aus 100% Luxemburger Sojabohnen. Falls auch Sie mit dem Gedanken spielen, neue Kulturen anzubauen, in die Direktvermarktung einzusteigen oder Ihre Produkte verarbeiten zu lassen, freuen wir uns auf Ihren Anruf! ■

Philip Barth

Mobil: +352 621302522 Mail: barth@ibla.lu
IBLA a.s.b.l. Luxemburg | 1. Wantergaass | L-7664 Medernach



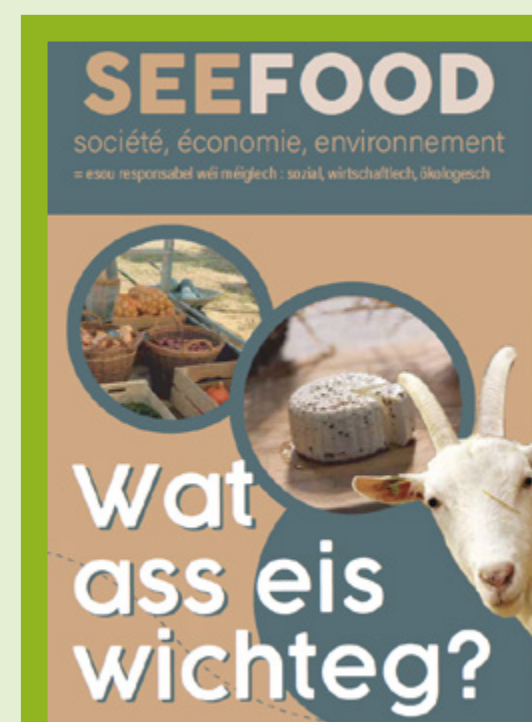
„Bio aus Luxemburg braucht viele junge Leute, die sich für Nahrung einsetzen und bereit sind gute Nahrungsmittel anzubauen und zu produzieren.“

SEEFOOD ist eine Entreprise des Lycée Ermesinde in Mersch.

SEEFOOD steht dabei für verantwortungsbewussten Einkauf von Lebensmitteln, der die Aspekte soziale Verantwortung, wirtschaftliche Nachhaltigkeit und ökologische Verträglichkeit berücksichtigt. Ein umfassendes Verständnis von Verantwortung, das weit über rein ökonomische Aspekte hinausgeht und auch soziale und ökologi-

sche Dimensionen einschließt, prägt die Philosophie dieses Unternehmens.

Das Kernziel von SEEFOOD liegt darin, eine nachhaltige und gesunde Nahrungspolitik innerhalb des Lycée Ermesinde zu fördern und umzusetzen. Hier wird nicht nur ein Bewusstsein für die Bedeutung verantwortungsbewusster Ernährung geschaffen, sondern auch konkrete Maßnahmen zur Umsetzung einer nachhaltigen Nahrungspolitik in der Schulumgebung initiiert und



unterstützt.

Das Konzept von SEEFOOD stellt zweifellos ein vielversprechendes Modell dar, das auch für andere Schulen von Interesse sein könnte. Die Autonomie des LEM in Bezug auf den Einkauf und den Betrieb von Café und Restaurant sowie im Personalmanagement ist dabei eine Grundvoraussetzung.

Die Autonomie im Einkauf ermöglicht es dem LEM, persönliche Kontakte zu den Produzenten aufzubauen und eine verlässliche Zusammenarbeit mit ihnen zu pflegen. Dies fördert nicht nur eine nachhaltige Nahrungspolitik, sondern stärkt auch das

Bewusstsein für die Herkunft und Qualität der Produkte bei den Schülern. Dies kann dazu beitragen, eine Generation von verantwortungsbewussten Verbrauchern heranzubilden.

Insgesamt könnte das Konzept des LEM als Inspirationsquelle dienen, um ähnliche Ansätze zur Förderung von Verantwortungsbewusstsein und Nachhaltigkeit in anderen Schulen zu etablieren. ■

**Volker Krump,
Lycée Ermesinde Mersch**



„Bio aus Luxemburg“ sind... „Regional & fair produzierte Lebensmittel mit positivem Effekt auf Natur, Klima, Mensch und Umwelt.“

Naturata startete 1989 als Bio-Pionier mit dem Anspruch „Fair a kooperativ mat de Bio-Bauern“ und eröffnete den ersten Naturata Bio-Marché in Luxemburg, um den Bauern der BIOG-Genossenschaft eine Plattform für die Vermarktung ihrer Produkte zu bieten. Daraus entwickelte sich Naturata zur ersten Bio-Fachhandelskette, die in ihren zehn Filialen landesweit 100% Bio-Produkte anbietet, darunter das komplette Sortiment der Marke BIOG. Von Anfang an standen aus Überzeugung nicht finanzielle Aspekte im Vordergrund, sondern alternative Wirtschaftsideale, solidarisches Handeln und transparente Prozesse. Der Fokus liegt, wo immer möglich, auf regionaler Vermarktung und der Stärkung der Gemeinwohlökonomie. Naturata bietet ein breites Sortiment von qualitativ hochwertigen Bio-Produkten, eine hohe Servicequalität durch langjährige Beratungserfahrung und hohe Fachkompetenz für Bio-Produkte.

Die Präferenzen beim Einkauf von Bio-Produkten verschieben sich vermehrt in den Lebensmitteleinzelhandel (LEH) und zu den Discountern. Positiv daran ist sicherlich, dass Bio so eine breitere Masse erreicht. Aber die individuellen Beratungsdienstleistungen im Bereich Bio-Produkte, die Sortimentsbreite einerseits

und die gleichzeitige Spezialisierung auf Nischenprodukte andererseits kann nur der Bio-Fachhandel leisten.

Angesichts globaler Herausforderungen wie der Klimakrise und Trockenheit sind wir überzeugt, dass Bio als eine Lösung betrachtet werden muss. Verbraucher

werden langfristig verstärkt darauf achten, wie und wo ihre Lebensmittel produziert werden, und somit wieder vermehrt Bio-Produkte nachfragen. ■

Naturata





„Bio aus Luxemburg“ ist... „Beste lokale und nachhaltige Qualität mit kurzen Lieferwegen“

Restopolis hat im September 2023 die Pilotphase seiner digitalen Zuliefererplattform in 13 Schul- und Universitätsmensen gestartet. Bereits im Vorfeld haben wir alle potenziellen Nutzer ausführlich über die Vorteile der neuen Plattform informiert. Dies anlässlich zweier Vorstellungen des S4F in Anwesenheit des Bildungsministers – u.a. auf der letztjährigen Foire Agricole in Ettelbrück. Des Weiteren anhand einer großangelegten Medienkampagne in den führenden Medien und in zahlreichen Fachpublikationen sowie der neuen Internetseite www.supply4future.lu. Das Interesse der Produzenten und Zulieferer für die Plattform wächst seit dem Start der Plattform ständig. Nichtsdestotrotz möchten wir von der Pilotphase profitieren, um in den kommenden Wochen und Monaten weitere Informationsevents und -kampagnen zu organisieren, damit in Zukunft noch mehr Produzenten und Zulieferer bei S4F mitmachen. All jene 13 Kantinen, die seit September 2023 am S4F-Projekt teilnehmen, haben seitdem

den Prozentsatz an Biolebensmittel, die sie verarbeiten, deutlich gesteigert.

Ab September 2024 sind alle von Restopolis geführten Kantinen dazu verpflichtet, ihre Lebensmittel über die neue Zuliefererplattform einzukaufen. Restopolis hat immer ein offenes Ohr für alle Vorschläge und nutzt auch weiterhin die Pilotphase, um die Plattform an die

Bedürfnisse der Teilnehmer des S4F anzupassen. Wir laden alle Interessenten dazu ein, sich jetzt schon auf www.supply4future.lu anzumelden, damit sie ihre Waren anbieten können, wenn alle 112 Restaurants und Cafeterien ab September 2024 über die Zuliefererplattform einkaufen müssen. ■

Restopolis



„Mir fannen bio logesch!“



Wir sind bestrebt, Ihnen das beste Bio-Produkt für alle Ihre täglichen Bedürfnisse anzubieten - das ist einer der 8 Werte der Cactus Group.

Seit 1974 vermarkten wir Produkte aus nachhaltiger Landwirtschaft und haben seitdem festgestellt, dass die Entwicklung, sowohl in Bezug auf die Produktakzeptanz durch unsere Kunden als auch auf das im Geschäft angebotene Angebot, ständig zunimmt und viel höher ist als die Entwicklung des Ladens im Allgemeinen.

Für die Cactus Group ist das Angebot von Bio-Produkten und die Kommunikation rund um sie seit langem ein integraler Bestandteil unserer Gruppenstrategie, und wir sehen, dass unsere Kunden zunehmend nach alternativen Produkten suchen, die den ökologischen und verantwortungsvollen Bedürfnissen entsprechen.

Dieser Trend wird sich auch in den kommenden Jahren nicht umkehren, im

Gegenteil! Neben einem bezahlbaren Bio-Angebot für jeden Geldbeutel sehen wir mittlerweile auch immer mehr Alternativen aus Bereichen wie z.B. Home Care, Parfümerie oder Gartenbau und ergänzen so das bestehende Angebot auf natürliche Weise.

Insbesondere die Unterstützung von lokalem Bio ist nicht nur eine Verpflichtung, Sie mit den besten Bio-Produkten aus unserem Land zu versorgen, sondern auch ein Unterstützungsversprechen für regionale Bio-Produzenten, die ihnen sichere Absatzmöglichkeiten zu fairen Preisen garantieren und unsere Leidenschaft für Qualität, Geschmack und ethische Qualität widerspiegeln. Wir setzen uns aktiv für die regionale Landwirtschaft ein, unterstützen den ökologischen Landbau und unterstützen die vielen lokalen Initiativen zum Schutz der Umwelt. ■

Gilles Feipel, Cactus Group



„Bio aus Luxemburg“ bedeutet für mich „Natur, Qualität und Gesundheit pur“.

Seit 2017 ist die Gemeinde Mertzig Partner vom Projekt „Natur genéissen“ des Naturschutzsyndikats SICONA. Dieses Projekt wurde 2014 von SICONA ins Leben gerufen, um wichtige Lebensräume zusammen mit den Landwirten zu erhalten und zu schützen, sowie einen weiteren Absatzmarkt für die Landwirtschaft zu fördern. Ab 2019 hat die Gemeinde dann im Zuge des Leader-Projekts #Mertzig4all eine Gemeinwohl-Bilanz erstellt und wurde 2021 als offizielle Gemeinwohl-Ökonomie-Gemeinde zertifiziert.

Die Gemeinwohl-Ökonomie (GWÖ) ist ein international anerkanntes alternatives Wirtschaftsmodell wo Werte wie Kooperation, die Achtung der

Menschenwürde, Gleichbehandlung, Solidarität, ökologische Nachhaltigkeit, soziale Gerechtigkeit und demokratische Mitbestimmung als Basis für das politische Handeln dienen.

Da „Natur genéissen“ für regionale, saisonale, biologisch produzierte und fair gehandelte Lebensmittel in den Schulrestaurants steht, haben wir dann in Zusammenarbeit mit allen Partnern das bestehende Lastenheft analysiert mit dem Ziel den Bioanteil der Lebensmittel zu erhöhen. Das Potential war schnell erkennbar und so entstand das Projekt „BIOMAX“.

Nach der Anpassung des Lastenhefts und dem einstimmigen Votum des Gemeinderats ist das Projekt jetzt seit

knapp einem Jahr in Umsetzung: der minimale Bioanteil aller Lebensmittel ist 50%, natürlich aus regionaler Produktion und unter Berücksichtigung der Saisonalität. Zeitweise konnten sogar schon Bioeinkäufe von bis zu über 80% erreicht werden, ohne das vorhandene Budget zu sprengen. Die Gemeinde Mertzig maximiert somit eine gesunde, regionale und saisonale Ernährung im Schulrestaurant. Die regionale Wertschöpfungskette unterstützt nicht nur die Produzenten aus der Region, sondern fördert auch den Umwelt- und Klimaschutz und reduziert den ökologischen Fußabdruck. ■

**Mike Poiré,
Bürgermeister der Gemeinde Mertzig**



HOMES POUR PERSONNES AGEES

"Bio aus Luxemburg" bedeutet für uns höchste Qualität, Umweltschutz und regionale Verbundenheit.

In unserer Philosophie spielen Biolebensmittel eine entscheidende Rolle, da wir bestrebt sind, eine vorbildliche Qualität zu gewährleisten. Die Verwendung von frischen und biologischen Produkten ist für uns von grundlegender Bedeutung, nicht nur um einen gesunden Lebensstil zu fördern, sondern auch um nachhaltige landwirtschaftliche Praktiken zu unterstützen. Unser Fokus liegt auf Umweltschutz und dem Einsatz von kontrollierten Bioprodukten. Somit erreichten wir für das Jahr 2023 für unsere 6 H.PPA Häuser, einen gesamten BIO Anteil von 48.35 %, dies gesamt übergreifend für alle Lebensmittel - und Getränkebestellungen.

Allerdings ist der Markt für biologische Produkte derzeit trotz eines stetigen Wachstums begrenzt. Dies führt dazu,

dass wir uns, wenn nötig, einerseits auf den Kauf von Bioprodukten im Ausland und andererseits auf qualitativ hochwertige regionale in- und ausländische konventionelle Produkte verlegen.

Obwohl wir uns bewusst sind, dass die Kosten für Biolebensmittel im Vergleich zu konventionellen Produkten höher sind, sind unsere Erfahrungen positiv. Wobei anzumerken ist, dass nicht immer jedes Bioprodukt grundlegend teurer ist, als die konventionelle Alternative.

Wir setzen darauf, bei regionalen und nationalen Produzenten einzukaufen und bevorzugen biologische Produkte, um die Umweltauswirkungen zu minimieren. Unser Ziel ist es, durch den Einsatz von Biolebensmitteln aus Luxemburg eine nachhaltige und vertrauenswürdige Quelle für hochwertige Produkte zu schaffen.

**Thomas Liesch, Homes Pour Personnes
Agees HPPA asbl.**





„Bio aus Luxemburg ist immer regional, aber regional ist nicht immer Bio“

Zu Besuch auf dem Biohaff Simon in Heinerscheid



Bob Simon ist einer der jungen Biobauern, der demnächst den elterlichen Betrieb ganz übernehmen wird. Bob sah die Zukunft des Betriebes im Biolandbau und so stellte die Familie den Betrieb 2012 auf Biolandwirtschaft um.

Bob Simon: „Mein Vater hat mich dabei unterstützt und mir immer geholfen. Es war für uns auch eine große Hilfe, dass uns die anderen Biobauern, insbesondere Francis Jacobs, zur Seite standen und wir bis heute gut zusammenarbeiten.“

Der Betrieb umfasst über 200 ha und beherbergt 110 Milchkühe und 30 Mutterkühe mit Nachzucht. Da ist Management gefragt. Ein weiterer Schwerpunkt des Betriebes liegt auf der Gestaltung des Ackerbaus. Die Fruchtfolge basiert auf dem Wechsel verschiedener Getreide- und Leguminosenarten. So wird

Brotweizen und Dinkel für den Verkauf produziert. Futterleguminosen, Hafer, Triticale, oft im Gemenge mit Erbsen, Roggen und Ganzpflanzensilage dienen als Futterpflanzen, auch Futtermais spielt eine kleine Rolle in der Fruchtfolge. Die Fruchtfolge und die betriebseigene organische Düngung helfen bei dem für die Bodenfruchtbarkeit wichtigen Humusaufbau. Die Erfahrungen der letzten 10 Jahre haben Bob gezeigt, dass er auf dem richtigen Weg ist. Er braucht den Pflug, für eine effiziente Unkrautunterdrückung, aber ansonsten greift er wenig auf die mechanische Bodenbearbeitung zurück. So braucht er nach 10 Jahren noch keinen Striegel auf dem Betrieb. Es ist nicht nötig, oft über die Felder zu fahren:

Bob Simon (schmunzelt): „Eigentlich muss ich nach der Saat und der Düngung

nicht mehr auf die Felder fahren, sondern komme erst zur Ernte wieder.“

Ziel muss sein, dass der ganze Betrieb Bio ist

Bob Simon: „Mein Ziel ist es, den Betriebskreislauf möglichst geschlossen zu halten, also auf den eigenen Flächen Futter produzieren und den Dünger der Tiere auf die Flächen zurückzubringen. Das funktioniert, meiner Überzeugung nach nur auf einem komplett auf Bio umgestellten Betrieb. Etwas anderes kommt für mich nicht in Frage und ist auch nicht glaubwürdig. Ein teilumgestellter Betrieb, als Betriebskonzept, ist schwer kontrollierbar und auch für die Konsumenten ist das schwer nachvollziehbar. Ich bin einverstanden, wenn Betriebe eine längere Umstellungszeit brauchen, und deswegen für eine begrenzte Zeit nur Teile des

Betriebes umstellen. Ziel muss aber immer sein, dass der ganze Betrieb Bio wird.“

Biovereenegung: „Seit gut zwei Jahren praktizierst Du die muttergebundene Kälberaufzucht. Wie setzt Du das um und wie sind Deine Erfahrungen?“

Bob Simon: „Während einer Exkursion in Deutschland habe ich das System kennengelernt und lange überlegt, ob das auf unserem Betrieb auch funktionieren könnte. Es hat noch eine Zeitlang gedauert, bis wir uns daran getraut haben. Heute sind wir froh, dass wir es gemacht haben. Die Kälber bleiben die ersten zwei Lebenstage bei ihrer Mutter und kommen danach für ca. 4 Monate in eine Gruppe von Kälbern mit Ammenkühen. Das klappt in den allermeisten Fällen sehr gut. Die Kälber haben seltener Durchfallerkrankungen, wachsen besser und beginnen eher



Biohaff Simon

Bob Simon
7, um Knapp
L-9753 Heinerscheid
Tel.: +352 99 85 25
GSM: +352 621 493 668
E-mail: s.simonbob@yahoo.de

Bio LETZEBUERG, Mitglied bei der Vereenegung fir Biolandwirtschaft Lëtzebuerg a.s.b.l.
Mitglied bei IVLB - Interessengemeinschaft Vermarktung Lëtzebuenger Bioflesch a.s.b.l.

Hauptbetriebszweige

110 Fleckvieh-Milchkühe mit Nachzucht
30 Limousin-Mutterkühe mit Nachzucht
Ackerbau

Produkte

Brotweizen, Dinkel, Getreide, Kalbfleisch, Milch



HEI WÏSST LËTZEBUERGER BIO QUALITËITS SPELZ

fir d'Produktioun vu Nuddelen

- Keen Pestizid & chemeschen Düngerasaz
- Erhalen vun der Biodiversitéit
- Faire Präis fir de Produzent
- Kuerz Weeër a lokal Wäertschöpfung

Weider Infos op Dudelmagie.lu & Biog.lu



Grundfutter, z.B. Heu, zu fressen, weil sie es bei den Kühen sehen und von ihnen lernen. Für unseren Betrieb ist das eine sehr gute und praktikable Lösung.“

Biovereenegung: „Demnächst wirst Du den elterlichen Betrieb übernehmen, daher wird derzeit in den Stall und die Melktechnik investiert. Welche Ziele hast Du Dir für Deinen Betrieb gesteckt?“

Bob Simon: „Eine Investition muss gut überlegt sein. Die Milchproduktion war schon immer Schwerpunkt des Betriebes, den ich gerne beibehalten und noch ein wenig ausbauen möchte. In Zukunft wird der Melkroboter das Melken ganztägig übernehmen. Damit bin ich nicht mehr an feste Melkzeiten gebunden und wenn ich mal nicht da bin, werden die Tiere trotzdem gemolken. Das ist mir wichtig. Die Investition zielt weniger auf Wachstum ab, sondern eher auf die Verbesserung des Tierkomforts und der Arbeitserleichterung. Seit Jahren widmen wir uns der Zucht von hornlosen Tieren, damit wir die Kälber nicht mehr Enthornen müssen. Eine Prozedur, die im Biolandbau nur mit Ausnahmegenehmigung erlaubt ist und in Zukunft ganz verboten wird. Außerdem habe ich den Anspruch im Futteranbau die Qualität zu verbessern, weil ich da Potential sehe, wie ich effizienter und damit besser werden kann.“

Biovereenegung: „Das dritte Standbein des Betriebes ist die Mutterkuhhaltung. Wie sehen hier deine Pläne aus?“

Bob Simon: „Richtig, die Mutterkuhhaltung ist unser drittes Standbein und eine wichtige Einnahmequelle des Betriebes. Ich bin Mitglied im IVLB, der Interessengemeinschaft für Luxemburger Bioflesch, die sich um die Vermarktung kümmert und die Angebote der Biobauern bündelt. Ziel ist es kontinuierlich Ware anbieten zu können und gleichzeitig einen adäquaten Preis für die Biobauern zu erzielen. Das ist nicht einfach, aber ich sehe hier noch einiges an Potential. Die Koordination von Angebot und Nachfrage ist sehr aufwendig und mit viel Arbeit verbunden, die von den Biobauern mit viel Eigenleistung erbracht wird. Hier wäre Unterstützung notwendig, um das Potential auszubauen und besser nutzen zu können. Voraussetzung ist allerdings, dass der Staat mithilft, dass der Markt sich weiter entwickeln kann, dass faire Preise realisiert werden können und dass die Biobauern sich ebenfalls weiterentwickeln können und so eine Planungssicherheit für sie entsteht

Bio aus Luxemburg ist immer regional, aber regional ist nicht immer Bio

Biovereenegung: „Du verkaufst deine Produkte nicht direkt ab Hof. Wo findet man Deine Produkte denn?“

Bob Simon: „Genau, deshalb habe ich mich der IVLB zur Fleischvermarktung und der Biobauerngenossenschaft BIOG zur Getreidevermarktung angeschlossen. Es ist sinnvoll die Vermarktung gemeinsam

zu organisieren. So können wir viel besser am Markt agieren und die Mengen und Qualitäten anbieten, die vom Markt gefragt werden. Das hilft uns, langfristig stabile Preise auszuhandeln, die wir brauchen. Unser Fleisch finden die Konsumenten unter dem Label „Biomaukel“ über die Metzgerei Niessen und die Naturata-Geschäfte. Im Cactus wird das Fleisch unter dem Label „Green Beef“ angeboten. Unsere Milch liefern wir an Arla in Deutschland, deren Bio- Milchprodukte auch in Luxemburg verkauft werden. Der Weizen wird insgesamt von der BIOG vermarktet und findet sich in vielen Geschäften als BIOG-Mehl und wird auch direkt an Biobäckereien verkauft. Interessant ist die Initiative von BIOG und Dudelmagie Dinkel zu vermarkten. Dieses sehr gesunde Getreide, gelangt über die BIOG in die Bio-Nudelverarbeitung „Dudelmagie“ der Familie Emering. So produzieren Luxemburger Biobauern für Luxemburger Bioverarbeiter und mit Hilfe der Genossenschaft entsteht eine Wertschöpfung, die dann als neue Produkte direkt beim Konsumenten ankommen. Dudelmagie und die BIOG sichern den Landwirten einen festen Ankaufspreis zu. Da kein Dinkel auf dem freien Markt abgesetzt werden muss, kann der Preis für die Produzenten über Jahre hinweg, unabhängig von den extremen Preisschwankungen am Markt, stabil auf einem fairen und kostendeckenden Niveau garantiert werden. Wertschöpfung für die



Luxemburger Biolandwirtschaft, bioregional auf kurzen Wegen.“

Biovereenegung: „Du hast Dich entschlossen, politisch aktiv zu werden. Was hat Dich dazu bewegt?“

Bob Simon: „Die Bauern haben viele Auflagen zu erfüllen und dabei entsteht oft der Eindruck, dass die Bürokratie, die Kontrollen usw. die Bauern abstrafen wollen, anstatt eine konstruktive Zusammenarbeit aufzubauen, damit eine nachhaltige Landwirtschaft in Luxemburg entstehen kann. Bio darf dabei nicht benachteiligt werden. Ich habe es bereits in einem Radiointerview gesagt: „Bio aus Luxemburg ist immer regional, aber regional ist nicht immer Bio.“ Diese

bewusste Irreführung, macht Bio auf Dauer kaputt. Und das darf nicht geschehen. Für mich ist Bio die Zukunft, und die Politik ist gefordert hier die richtigen Weichen zu stellen. An der bisherigen Agrarpolitik stört mich, dass sie nicht langfristig ausgerichtet ist. Wir brauchen aber Planungssicherheit. Ich hoffe, dass wir mit der neuen Ministerin, so wie sie es angekündigt hat, einen konstruktiven Austausch haben werden, gemeinsam - bio und konventionelle Landwirtschaft.“ ■

Text: Daniela Noesen, Vereenegung fir Biolandwirtschaft a.s.b.l.

Wir feiern 100 Jahre

Ein Rückblick auf die Landwirtschaftliche Tagung 2024

von Jean-Michel Florin, Sektion für Landwirtschaft am Goetheanum, Dornach, Schweiz



«Koberwitz – das war eine schöne Zeit! Was haben wir dort alles erlebt!» Mit diesen Worten beginnt Paula Eckardt, Dienstbotin des Hauses Keyserlingk, ihre Erinnerungen an den Landwirtschaftlichen Kurs, der im Juni 1924 stattfand und die Geburtsstunde des biodynamischen Impulses darstellt.

Das Gleiche könnte man von der diesjährigen Landwirtschaftlichen Tagung zum hundertjährigen Bestehen des Landwirtschaftlichen Kurses sagen, zu der sich vom 7. bis 10. Februar 2024 rund 1000 Teilnehmende aus allen Kontinenten bzw. 51 Ländern am Goetheanum in Dornach, Schweiz, versammelten.

Erstaunlicherweise war die politische, wirtschaftliche und landwirtschaftliche Situation im Jahr 1924 mit der galoppierenden Inflation mindestens so ernst wie heute. Die aktuelle Situation veranlasst weltweit viele Landwirt:innen zu Demonstrationen, um ihre Verzweiflung zum Ausdruck zu bringen. Einige wenige Subventionen werden das Problem auf Dauer nicht lösen. Was sie suchen, geht viel tiefer: Es ist die Suche nach Würde.

«Was kann die kleine biodynamische Bewegung zu diesem globalen Umbruch

beitragen?», fragte ein Tagungsteilnehmer. Der Leitgedanke, «von der Sonne durch die Erde für den Menschen – möge der Mensch zur Sonne werden für die Erde», diente als Orientierung und thematisierte den Verlust der menschlichen Verbundenheit, der einerseits zur Möglichkeit der Freiheit, andererseits zur Trennung von der Natur, von anderen Menschen und von sich selbst geführt hat.

In seinem Eröffnungsvortrag skizzierte Tho Ha Vinh drei Facetten der grundlegenden Rolle der Landwirtschaft in der Zukunft, die während der gesamten Konferenz erörtert wurden.

Erstens gilt es die Erde zu verwandeln, um sie zu erheben. Biodynamische Präparate haben das Potenzial, die Erde zum Leben zu erwecken und den Boden zu verwandeln. Darüber hinaus bieten sie vielen Landwirt:innen, vor allem im Globalen Süden, die Möglichkeit, ihre landwirtschaftlichen Traditionen wiederzubeleben, indem sie versuchen, sich das notwendige Know-how vor Ort anzueignen.

Zweitens soll sich die Aufgabe der Landwirtschaft, die Gemeinschaften mittels der Pflege des Bodens, der

Pflanzen und der Tiere zu stärken, auf das menschliche Kollektiv ausdehnen. Die Landwirtschaft hat die Kraft, Menschen aller Gesellschaftsschichten, jeden Alters und aus allen Ländern zusammenzubringen, ganz im Sinne von Nelson Mandelas Anti-Trennungsprinzip «Ubuntu», das alle Menschen einschließt.

Drittens wollen wir den Geist, der in jedem Lebewesen, ob Pflanze, Tier oder Mensch, vorhanden ist, erkennen und seine Würde und Integrität respektieren. An jedem Ort gilt es eine lebendige Einheit zu schaffen, die sowohl einzigartig als auch ein Spiegelbild des Universellen ist: die Hofindividualität.

Diese Saat, die der Gesellschaft helfen soll, die Bedeutung der Landwirtschaft für die Zukunft wiederzuentdecken, wurde in Vorträgen, Podiumsdiskussionen, Workshops, Open Spaces und in vielen Gesprächen weitergegeben.

Möge die Kraft des Enthusiasmus und Engagements allen helfen, die Prüfungen und Schwierigkeiten zu überstehen, ohne unsere geistige Souveränität als Landwirt:innen zu verlieren! ■



Production de pâtes biologiques artisanales à Sprinkange

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

www.dudelmagie.lu



Lëtzebuenger Bio Miel

www.biog.lu

Save the Date

„All You Can Eat - Der Mensch und seine Nahrung“ im Citymuseum

Der Mensch befindet sich in einer permanenten Abhängigkeit von Nahrungsmitteln. Und seit jeher ist er Zwängen und Einschränkungen beim Essen unterworfen – u.a. klimatisch, ökonomisch oder kulturell bedingt. Die Ausstellung untersucht, welche Faktoren unsere Ernährung beeinflussen, wie sich dieses Verhältnis historisch gewandelt hat und welche Nebenwirkungen unsere Essgewohnheiten auf unser Umfeld haben.

Anhand von Beispielen aus Luxemburg versucht die Ausstellung, das Verhältnis zwischen dem Menschen und seiner Nahrung zu beleuchten. Sie verfolgt den Weg der Nahrungsmittel von der Produktion über die Verarbeitung bis zum Konsum und wagt ebenfalls einen Blick auf die Essgewohnheiten der Zukunft.

<https://citymuseum.lu/de/exhibition/all-you-can-eat/>

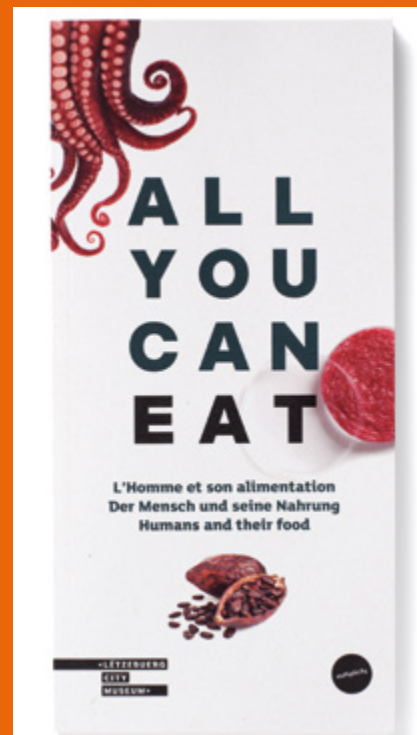
Wie wirken sich religiöse Bräuche, lokale Traditionen und globale Wertschöpfungsketten auf unsere heutige Esskultur aus? Wie kann die globale Ernährungssicherheit angesichts einer schnell wachsenden Weltbevölkerung gewährleistet werden? Und was ist überhaupt „gute“ Ernährung?

Adresse: 14, rue du Saint-Esprit L-1475 Luxembourg

Öffnungszeiten:

Di, Mi, Fr, Sa, So: 10:00 – 18:00 Uhr

Do: 10:00 – 20:00 Uhr



Gemeinsam die Zukunft der Bio-Bäckerei in Luxemburg gestalten

Die Kompetenzen zweier Bio-Bäckereien in Luxemburg sind seit dem 1. Januar 2024 gebündelt und damit die Weichen für die Zukunft gestellt - Anne Le Moigne und Jean-François Schafer von der Bäckerei BioScott haben zu diesem Zeitpunkt die Bäckerei Bakhaus der Oikopolis Gruppe in Munsbach übernommen.

Beide Unternehmen teilen die Leidenschaft für Qualität und handwerkliche Tradition und führen diese unter dem Dach von BioScott weiter. Die Übernahme vereint nicht nur das Know-how zweier renommierter Bio-Bäckereien, sondern stärkt auch das Engagement für Qualität, Nachhaltigkeit und authentischen Geschmack.

Das Sortiment des Bakhaus hat sich

einen festen Platz in den Herzen der Kunden erobert und das soll auch so bleiben. Mit der Übernahme der Bakhaus Belegschaft durch BioScott finden die Kunden auch weiterhin die gewohnten, gesunden und leckeren Backwaren. Der Produktionsstandort Munsbach bleibt ebenfalls erhalten, dort arbeiten die Mitarbeitenden beider Firmen gemeinsam. Die Produkte von BioScott und Bakhaus werden nun parallel angeboten.

Neu hingegen ist die kürzlich erfolgte Demeter Zertifizierung von Bakhaus und gleichzeitig das Angebot neuer Brotsorten. Dadurch wird die Bäckerei ihren Kunden zukünftig auch eine erweiterte Auswahl an hochwertigen

Demeter-zertifizierten Bio-Backwaren anbieten – und das als einzige Bäckerei in Luxemburg!

Wir freuen uns über diese vielversprechende Entwicklung - BioScott und das Bakhaus werden gemeinsam die Zukunft des Bio-Backens in Luxemburg gestalten! ■

Oikopolis Group

Auf dem Bild: Jos Houtmann und Julien Delahaye von Bakhaus, Anne Le Moigne und Nathalie Ewen von BioScott, sowie Vorstandsmitglieder der Oikopolis Participations S.A..



semer



Seeds of Europe

Am Kader vun der LUGA - Luxembourg Urban Garden Programm "Semer en 2023, récolter 2025" invitéiert d'Cité Bibliothèque gemeinsam mat der LUGA, op eng Filmprojectioun vun

Seeds of Europe

an 'Wëllplanzesom Lëtzebuerg', den 26.04.24 vun 18h30-20h00

Nom Film gëtt et eng Table ronde mam :

Frank Adams, SEED
Daniela Noesen, Vereenegung fir Biolandwirtschaft Lëtzebuerg a.s.b.l.
Thierry Helming, MNHN
Vanessa Duprez, Naturschutzsyndikat SICONA
Tilly Metz, Europa-Députéiert, déi gréng

No der Table Ronde gëtt et nach e Patt zum beschten

Reservatiounen: luxembourgticket.lu
Disponibel Plätzen am Auditorium Henri Beck: 48



récolter



„Vu Buedem, Bauzen a Biobauern“ on Tour duerch d'Gemengen

Der Biofilm ist derzeit „on Tour duerch d'Gemengen“. Nutzen Sie die Gelegenheit den Film in Ihrer Nähe (noch) einmal zu sehen. Finden Sie alle Termine der Vorführungen vom Film auf dem Internetsite www.biobauern.lu



„100 Jahre biologisch-dynamische Landwirtschaft und die Folgen daraus“

Ende Januar fand nach langer Pause wieder eine Veranstaltung im Kontext von „Oikopolis am Dialog“ statt. Der Gastredner Mathias Forster ist Stiftungsrat und Geschäftsführer der Bio-Stiftung Schweiz, die einen Bodenfruchtbarkeitsfonds aufgelegt hat, mit dem Landwirte rund um den Bodensee für ihr Engagement zur Verbesserung ihrer Böden finanziell unterstützt werden. Des Weiteren hat er 2017 zusammen mit Christopher Schumann ein interessantes Buch herausgegeben mit dem Titel „Das Gift und wir – Wie der Tod über die Äcker kam und wie wir das Leben zurückbringen können“. Organisiert wurde die Veranstaltung von der Oikopolis-Foundation Luxembourg

und der Vereenigung für Biolandwirtschaft Lëtzebuerg a.s.b.l.

Mathias Forster begann seinen Vortrag indem er die Landwirtschaft in den geschichtlichen Kontext hineinstellte. Vor etwa 10 tausend Jahren begannen die Menschen im alten Perserreich, dem heutigen Iran, den Boden mit primitiven Pflügen aufzuritzen, um erste Nahrungspflanzen zu säen und zu ernten. Es ging dabei vor allem um eine Art Götterdienst, indem Licht in den dunklen Boden gebracht wurde. Auch in der späteren griechischen Antike erlebte man Götter im Naturgeschehen und „agricultura“ war Pflege dieser nicht nur stofflichen Welt. So wurde z.B. die

Fruchtbarkeit der Erde der Göttin Demeter zugeschrieben.

Nach der Renaissance hat dann ein naturwissenschaftliches Denken begonnen, das nur die materielle Welt zum Maßstab aller Dinge erklärte. Damit war der Weg frei für die Entwicklung unserer heutigen auf Technik beruhenden Wirtschaftswelt. Wir Menschen haben uns von den „Göttern“ befreit und können sogar den Weltraum immer weiter mit Satelliten durchdringen. Die heutigen durchaus den ersten Blick erfolgreichen Hilfsmittel in der Landwirtschaft wie z.B. Kunstdünger, Pestizide und Gentechnik brachten einerseits eine große Erleichterung für die Bauern und andererseits aber auch eine fatale Abhängigkeit von großen Konzernen. Zugleich entstehen eben durch diese industrielle Hilfsmittel massive ökologische Schäden, die der Gesetzgeber dann versucht durch gesetzliche Einschränkungen zu reduzieren.

Pfingsten 1924 fand der landwirtschaftliche Kurs Rudolf Steiners auf einem großen Hof im damaligen Schlesien statt, von dem dann der Impuls ausging für die biologische-dynamische Landwirtschaft. In der Folge sind danach die unterschiedlichen Formen des heutigen ökologischen Landbaus entstanden. Es geht nun heute darum, wie kriegt man die intime Naturzusammenhänge zwischen Boden, Pflanze und Tier mit modernem technischem Bewusstsein so gestaltet, dass die Produktion von Nahrungsmittel immer weniger oder nicht auf Kosten der Natur geht. Von diesem Ziel sind wir heute weit entfernt. Es stellt sich immer mehr die Frage, wie eine solche Transformation möglich werden kann. Mathias Forster ist überzeugt, dass die erstaunliche Metamorphose einer Raupe in einen Puppe und dann in einen Schmetterling ein Motiv für einen solchen gesellschaftlichen Umwandlungsprozess sein kann. ■

Oikopolis im Dialog



Jetzt Mitmachen!

Am 23.09.2024 ist wieder der « European Organic Day »

Anmeldungen für den „Organic Award 2024“ können vom 04.März bis 12. Mai 2024 eingereicht werden.



Ziel der Auszeichnungen ist es, Exzellenz in der ökologischen/ biologischen Lebensmittelkette in der EU zu belohnen. Die EU-Bio-Auszeichnungen umfassen 8 Preise in sieben Kategorien.

Kategorie 1: Beste Bio-Landwirtin und bester Bio-Landwirt

Kategorie 2: Beste Bio-Anbauregion

Kategorie 3: Beste Bio-Stadt

Kategorie 4: Beste Bio-Region

Kategorie 5: Bestes Lebensmittel verarbeitendes Bio-KMU

Kategorie 6: Bester Bio-Lebensmitteleinzelhändler

Kategorie 7: Bestes Bio-Restaurant/bester Gastronomiedienstleister

Mehr erfahren?

Scannen Sie einfach den nachstehenden QR-Code.



Bewerbungen können ab dem 04. März 2024 eingereicht werden.

Einsendeschluss für Bewerbungen ist der 12. Mai 2024.

Die Preisverleihung findet am 23. September 2024 statt.

 #EUOrganicAwards



LE GOUVERNEMENT
DU GRAND-DUCHÉ DE LUXEMBOURG
Ministère de l'Agriculture,
de l'Alimentation et de la Viticulture

LUXEMBOURG IN TRANSITION

Räumliche Vision für die CO2-freie und resiliente Zukunft der funktionellen Region Luxemburg

In dem von der Abteilung Raumordnung des Ministeriums für Energie und Raumordnung im Jahr 2020 ins Leben gerufenen Wettbewerb "Luxembourg in Transition" (www.luxembourgtransition.lu) erarbeitete das IBLA gemeinsam mit der Uni Luxemburg, dem LIST, dem Center for Ecological Learning Luxembourg (CELL) und OLM paysagistes & urbanistes, wie sich Luxemburg bis im Jahr 2050 räumlich, aber auch inhaltlich, verändern muss, um klimaneutral, nachhaltig und resilient zu werden. Der verbrauchsorientierte CO2-Fußabdruck des durchschnittlichen Luxemburgers liegt derzeit bei 14,5 t CO2eq/Kopf und Jahr.

Die Treibhausgasemissionen müssen damit um 90 % reduziert werden, um die Zielmissionen von 1,6 t CO2eq im Jahr 2050 zu erreichen.

Nicht nur Aspekte der Raumplanung, der Mobilität oder der Modellierung von Treibhausgas(THG)-Emissionen, sondern auch die Lebensweise der Luxemburger, ihre Ernährung und ihr Konsum, sowie Fragen der Gouvernance waren Teil der eingereichten Dossiers und Präsentationen (www.luxembourgtransition.lu). Während sich Vorschriften zur Eindämmung von THG-Emissionen anfänglich auf den Energiesektor

und andere punktuelle Emissionsquellen konzentrierten, haben Regierung und Gesellschaft ihre Aufmerksamkeit auf den Lebensmittel- und Landwirtschaftssektor gelenkt. Allein der Lebensmittelkonsum ist nach den Berechnungen des Teams vom LIST für 17 % des CO2-Fußabdrucks der Luxemburger verantwortlich.

Natürlich spielt auch die Landwirtschaft eine wesentliche Rolle für die Überlegungen zur Klimaneutralität. Das IBLA unterstützte bei den Ausarbeitungen, wie sich die luxemburgische Landwirtschaft räumlich und inhaltlich entwickeln könnte, um zu

einem nachhaltigen, resilienten und weniger CO2-intensiven Agrar- und Ernährungssystem zu kommen. Die Studie zeigt, wie eine Umstellung auf eine agrarökologische Lebensmittelproduktion in Verbindung mit einer flexitarischen, nachhaltigen Ernährung die THG-Emissionen sowie die Stickstoff- und Phosphor-Einträge in die Gewässer reduzieren und einen wesentlichen Beitrag zur CO2-Neutralität Luxemburgs bis 2050 leisten kann.

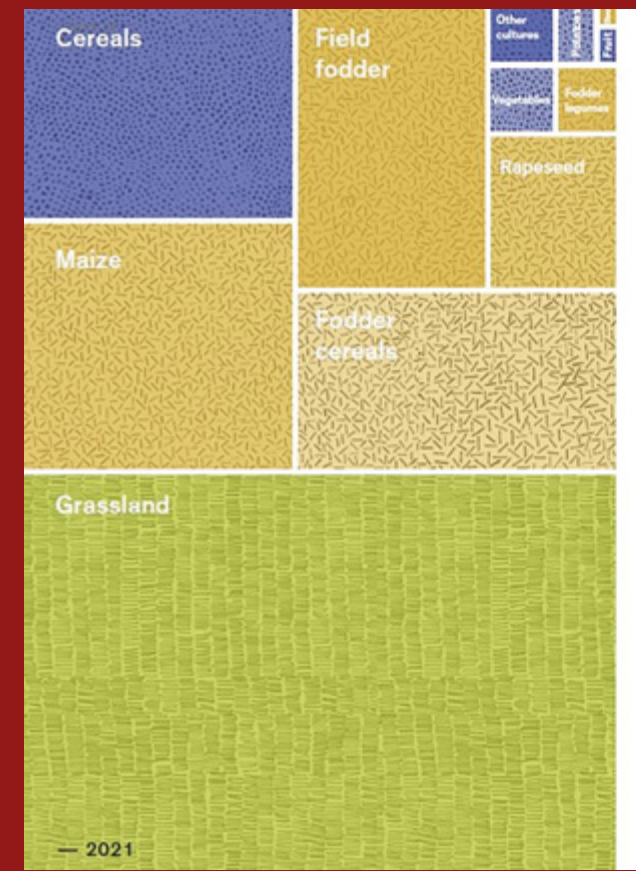
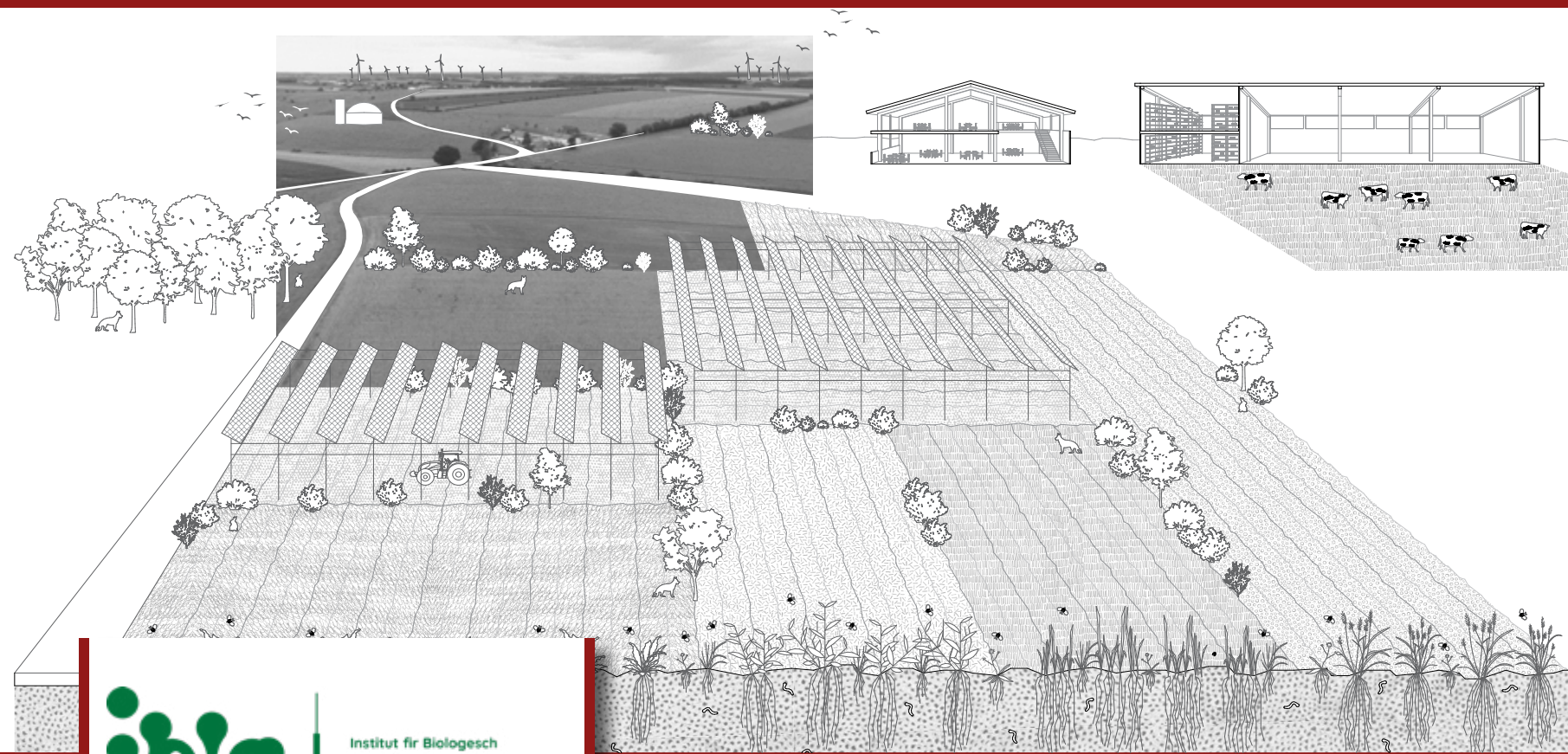
Der Lebensmittelsektor spielt eine wichtige Rolle beim Übergang zur CO2-Neutralität, sowohl in Bezug auf die Reduzierung von THG-Emissionen als auch auf die Bindung von Kohlenstoff (C). Auf der Produktionsseite wurden die Auswirkungen verschiedenster Maßnahmen berücksichtigt, wie eine reduzierte Bodenbearbeitung, der Einsatz von Zwischenfrüchten und eine 7-jährigen Fruchtfolge. Die agrarökologische Bewirtschaftung von Acker- und Grünland trägt mit 10 % bzw. 5 % zur C-Bindung bei. Die C-Speicherung wurde auch für Feldhecken und Agroforst

berechnet: Hecken tragen 12 % und Agroforst 5 % zur gesamten C-Bindung von 1,6 t CO2eq/Kopf und Jahr bei. Eine graslandbasierte Fütterung in der Rinderhaltung macht mehr Land für die direkte Nahrungsproduktion frei, bedeutet aber auch eine drastische Reduzierung des Fleischkonsums und des Konsums tierischer Lebensmittel. Die Reduzierung von Lebensmittelabfällen und des Fleischkonsums führen zu einer Verringerung der mit dem Lebensmittelsektor verbundenen THG-Emissionen. Außerdem beinhaltet der Vorschlag zu einer CO2-neutralen Zukunft im Jahr 2050 auch die Nutzung landwirtschaftlicher Flächen für Solarstrom, indem trotz einer 20-prozentigen Ertragsreduzierung 5% der Ackerfläche für Agriphotovoltaik gewidmet werden. Insgesamt reduzieren diese Bemühungen die THG-Emissionen um 53%. Angesichts der vorherrschenden Technologien sieht das Dekarbonisierungsszenario eine geringere Verringerung der THG-Emissionen im Lebensmittelsektor als im Mobilitäts- und Wohnungssektor vor. Trotz-

dem werden von Verbrauchern und Produzenten ziemlich radikale Änderungen erwartet, um den Übergang zu einer CO2-neutralen Zukunft zu ermöglichen. ■

Text: Dr. Sabine Keßler, IBLA a.s.b.l.,

Quelle: https://luxembourgtransition.lu/wp-content/uploads/2023/06/2phase_unilu_compressed.pdf





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

Neuigkeiten aus der Biovereenegung

Es gibt Neuigkeiten bei der Biovereenegung, die uns dazu bewegen haben, diese als Chance zu nutzen und unsere interne Organisation neu zu gestalten.

Nach fünf Jahren wird uns Kristin Stroehle dieses Jahr verlassen. Sie hat bereits am 15. Januar eine neue Herausforderung angenommen, bleibt uns aber mit

begrenzter Stundenzahl noch so lange erhalten, bis wir ein neues Teammitglied gefunden haben.

Schon länger hegen wir den Wunsch uns im Bereich Kommunikation zu verbessern und dieses Ressort auszubauen.

Zur Unterstützung des Mitarbeiter-Teams suchen wir ebenfalls tatkräftige Biobäuerinnen und Biobauern, die sich im Verein, am besten im Verwaltungsrat, engagieren.

Meldet Euch und schickt uns bitte gerne alle Eure Vorschläge, Anregungen und Ideen. ■

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

Dani, Julie und Kristin

Wir, die Vereenegung fir Biolandwirtschaft Lëtzebuerg a.s.b.l., suchen zur Erweiterung unseres dynamischen Teams eine/n

„Direktor/in“ (m/w/d)

Unbefristet, 20-40 St., zum nächstmöglichen Zeitpunkt

Ihre Aufgaben sind:

- Leitung der Bereiche Administration, Personal, Finanzen, Öffentlichkeitsarbeit sowie Projektakquise und -ausarbeitung
- Wahrung der Kollektivmarken der Fachgruppen Bio LËTZEBUERG und Demeter
- Erarbeitung und Umsetzung von Strategien für die interne und externe Kommunikation, Ausarbeitung von Stellungnahmen, Pressemitteilungen, Artikeln zu aktuellen Themen der Landwirtschaft und Politik
- Koordination und Weiterentwicklung der Biovereenegung
- Vertretung der Interessen der Biolandwirtschaft in Politik und Gesellschaft

Was wir uns wünschen:

- eine Führungspersönlichkeit mit organisatorischer Stärke, Selbstständigkeit und Teamfähigkeit
- Fundierte Kenntnisse und praktische Erfahrungen in Kommunikation und Öffentlichkeitsarbeit, stilsichere redaktionelle Fähigkeiten
- sehr gute französische und deutsche Sprachkenntnisse erforderlich. Luxemburgisch und Englisch sind von Vorteil
- Kenntnisse in den Bereichen Landwirtschaft oder Umweltwissenschaften sind von Vorteil

Was wir bieten:

- Einen vielseitigen Arbeitsbereich mit Eigenverantwortung und Gestaltungsmöglichkeiten
- eine sinnstiftende Tätigkeit in einem engagierten Team
- Unbefristeter Arbeitsvertrag
- Flexible Arbeitszeitgestaltung
- Homeoffice-Möglichkeiten

Die Biovereenegung vertritt die Interessen der Biolandwirtschaft Luxemburgs auf den Ebenen Politik, Verwaltung und Öffentlichkeit. Wir engagieren uns für die Anliegen unserer Mitglieder, den Bioerzeugern, -verarbeitern und -händlern, unterstützt von interessierten Konsumenten. Die Biovereenegung zertifiziert die Kollektivmarken Bio LËTZEBUERG und Demeter. www.biovereenegung.lu

Bitte schicken Sie Ihre Bewerbungsunterlagen an den Verwaltungsrat der Vereenegung fir Biolandwirtschaft Lëtzebuerg a.s.b.l. an info@biovereenegung.lu



Gemüse / Obstbau

- Adams Fränk, Ansembourg
- Autisme Luxembourg, Beckerich
- ** Beerbusch SC, Greiveldange
- Biwier Georges & Robert, Dalheim
- C.N.D.S. a.s.b.l. - Les Services de l'Entraide, Troivierges
- * CIGL-Esch "Projekt Kalendula", Esch-sur-Alzette
- CIGL-Pétange a.s.b.l., Pétange
- * Co-Labor – De Gréngé Kuerf, Bertrange
- * Fischbach Jos, Enscherange
- * Forum pour l'Emploi - Am Gaertchen, Diekirch
- Haff Ditzesbaach, Ettelbrück
- + Krijnse-Locker Hugo, Mamer
- * Mousel Annick, Longsdorf
- Philipp-Rausch Sylvie, Steinsel
- + Wéi Fréier - Bio-Geméis, Altrier

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
- * Sunnen-Hoffmann Yves, Remerschen

Ackerbau und Viehzucht

- * An Miergen, Gosseldingen
- * Arend-Stemper Guy, Pétange
- Baltes-Alt Daniel, Stegen
- Betriebsgemeinschaft Terrenhof, St. Vith B
- Brandenburger M., Filsdorf
- * Colling - von Roesgen Jean-Louis, Colmar-Berg
- Dondlinger Albert, Ospern
- * Dormans André, Fischbach
- * Emering Marc, Sprinkange
- * Fischbach-Reiff Annick, Enscherange
- * Goedert Tom, Ospern
- * Hamen Nico, Drauffelt
- * Hipp-De Bondt Gérard, Merscheid
- * Hoffmann Romain, Diekirch
- * Jacobs Pierre, Kalborn
- Jemming Lynn, Kahler
- Johanns-Dostert Anita, Assel
- + Kaes-Haff, Hoscheid-Dickt
- + Kass-Haff sàrl., Rollingen
- * Keiser Serge, Tadler
- Kintze's Haff, Harlange
- * Kleer Mario, Everlange

- * Koeune Marco, Harlange
- Laeisenhof, Trier D
- Lambert Guy, Walsdorf
- 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
- ** Rossler Daniel, Knaphoscheid
- + Schanck-Haff, Hupperdange
- * Schaus-Colbach Nadine, Binsfeld
- * Schmit André, Düdelingen
- * Siebenaller-Kails Brigitte, Hautbellain
- * Simon Bob, Heinerscheid
- 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 Lehrbienenstand, Grevis Michel, Hollenfels
- Thiel Marc, Manternach
- * Thill Jérôme, Givenich
- * Thill Philippe, Kahler
- + Van der Pal 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 der „Vereenegung fir Biolandwirtschaft Lëtzebuerg a.s.b.l.“

** Betriebe in Umstellung

* Bio LËTZEBUERG Logo Nutzer

Demeter Betriebe

+ Demeter und Bio LËTZEBUERG Betriebe

Dem

BIO-Bauer säi ganze Stolz



2. Lëtzebuerger BIOWOCH am September 2024 „Dem Bio-Bauer säi ganze Stolz“

No dem Succès vun der éischter BIOWOCH 2023, start am September déi 2. Lëtzebuerger Biowoch.
Dofir brauche mir lech all, mat Iddien, Engagement a Mathëllef.

Mir géifen och an dësem Joer Biobauern, Veraarbechter, Händler, Schoulen, Gemengen, Restauranten
asw. fir d'Sensibiliséierungswoch fir d'Lëtzebuerger Biolandwirtschaft versammelen.

Mellt lech gär beim Julie, wann Dir gär deelhuelt: mousel@biovereenegung.lu

Bis geschwënn

www.biowoch.lu

