

# Agri- Kultur

Magazin für ökologische  
Agrar- & Esskultur in Luxemburg



Dem  
**BIO-Bauer** säi  
ganze Stolz



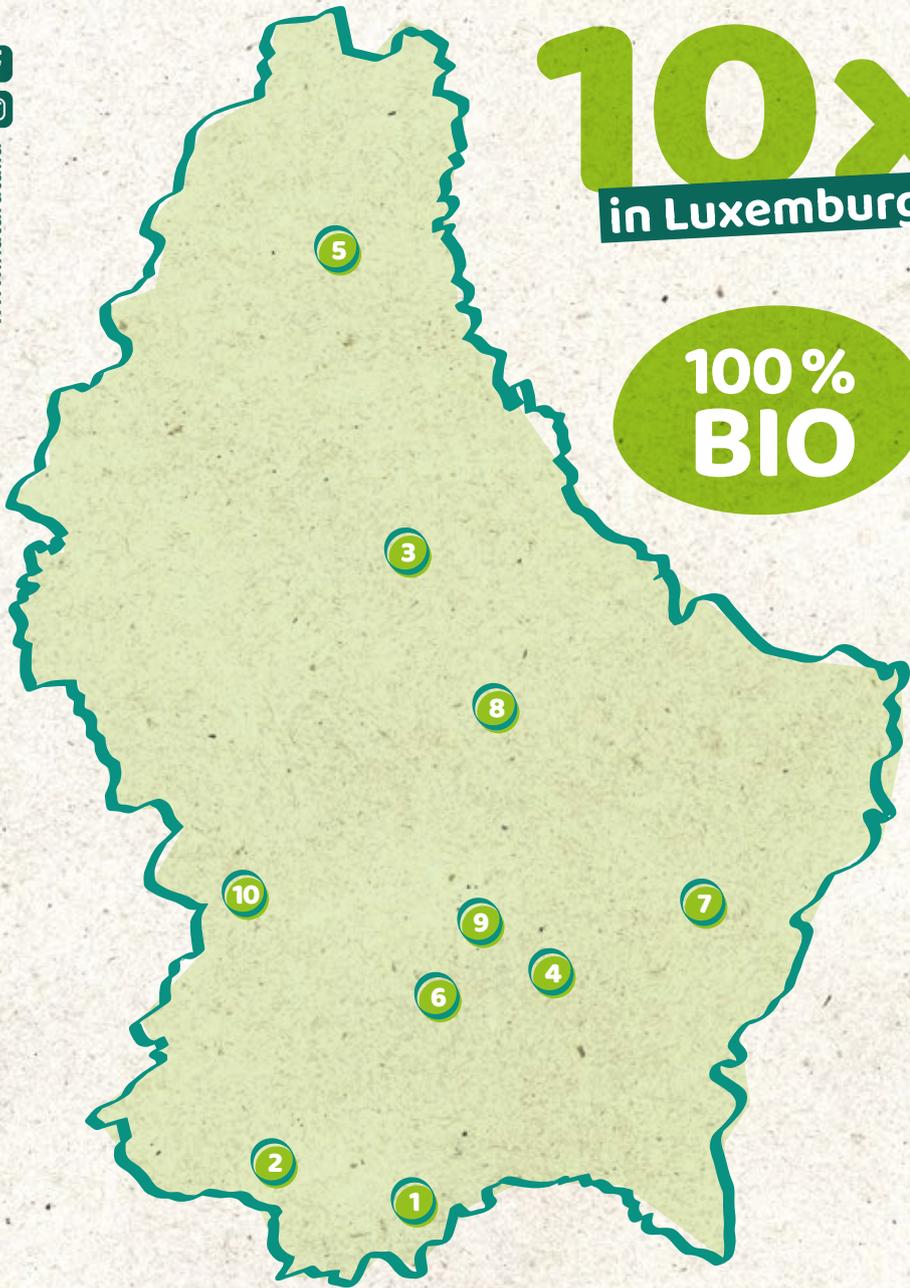
**SONDERAUSGABE:**

**„Dem Bio-Bauer säi ganze Stolz“**

Luxemburger BIO Woch vom 20 - 29 September

# 10x in Luxemburg

100%  
BIO



- Belval** 1  
Naturata Bio Marché, Bio Bistro
- Dudelange** 2  
Naturata Bio Marché
- Erpeldange** 3  
Naturata Bio Marché
- Howald** 4  
Naturata Bio Marché
- Marnach** 5  
Naturata Bio Marché an der Shopping Mall Nordstrooss
- Merl** 6  
Naturata Bio Marché, Bio Bistro, Beauty & Culture
- Munsbach** 7  
Naturata Bio Marché, Bio Boucherie, Beauty-& Culture
- Rollingen/Mersch** 8  
Kass-Haff - Naturata Haff Buttek
- Rollingergrund** 9  
Naturata Bio Marché, Bio Boucherie
- Windhof** 10  
Meyers-Haff - Naturata Haff Buttek

**8x Bio Marché 2x Haff Buttek 2x Beauty & Culture 2x Bio Bistro**

- Frisches Obst und Gemüse aus biologischer und biodynamischer Landwirtschaft
- Professionelle und freundliche Beratung an Bäcker- und Käsetheken, sowie an unseren Metzgertheken (nur Munsbach und Rollingergrund)
- Bis zu 9000 Produkte
- Große Auswahl an glutenfreien und veganen Speisen
- Zertifizierte Naturkosmetik, Nahrungsergänzungsmittel



# NATURATA

Bio Marché

**GEÖFFNET:** Montag bis Freitag 08:00 - 19:00 Uhr | Samstag 08:00 - 18:00 Uhr



## „Dem Bio-Bauer säi ganze Stolz“ 2. Luxemburger BIO Woch

Am 20. September fällt der Startschuss für die 2. „BIO Woch“ in Luxemburg, auch in diesem Jahr mit dem Titel „Dem Bio-Bauer säi ganze Stolz“.

Wie im letzten Jahr steht der mit Biolebensmitteln gefüllte Kinderwagen an der Seite eines Bioproduzenten als Symbol dafür, dass die Lebensmittel, die der Biobauer produziert, sein ganzer Stolz sind.

Dieser Stolz ist aber keinesfalls als Hochmut zu verstehen, sondern als die Emotion, die der Bioproduzent empfindet, wenn er voller Zufriedenheit dankbar auf sein geleistetes Werk blickt. Und dies ist weit mehr als „nur“ das sichtbare Biolebensmittel, wie z.B. Biokartoffeln, Biotomaten, Biomilch, Bioerdbeeren, Biotrauben oder Biofleisch.

Die Luxemburger Bioproduzenten leisten durch ihre Art der Landbewirtschaftung und Tierhaltung viele zusätzliche Leistungen

für das Tierwohl,  
für gesunde Böden,  
für sauberes Trinkwasser,  
für die Artenvielfalt,  
für unsere Ernährung  
für kommende Generationen

und damit für uns alle.

Sie sind „Care-Ökonomen“ par excellence; was bedeutet, dass sie für uns sorgen - mit gesunden Lebensmitteln und mit einer intakten Natur.

In den Prinzipien der Biolandwirtschaft sind die Gedanken des „Versorgens“, der „Pfleger“ und des „Erhaltens“ implementiert:

„Daher soll sie [die Biolandwirtschaft] in einer vorsorgenden und verantwortungsvollen Weise betrieben werden, um die Gesundheit und das Wohlbefinden der jetzigen und folgenden Generationen zu bewahren und um die Umwelt zu schützen.“

(4.Prinzip: [www.ifoam.bio/why-organic/shaping-agriculture/four-principles-organic](http://www.ifoam.bio/why-organic/shaping-agriculture/four-principles-organic))

Freuen Sie sich auf eine abwechslungsreiche „BIO Woch“, und lernen Sie die Biolandwirtschaft verstehen und lieben. Genießen Sie die Bioprodukte der Bioproduzenten von Heiheim, damit Sie wissen, was Sie wo einkaufen können.

„Dem Bio-Bauer säi ganze Stolz“ und meiner auch...

Viel Spaß beim Entdecken und Genießen

**Daniela Noesen,**

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

### Herausgeber



13, rue Gabriel Lippmann • L-5365 Munsbach  
[www.biovereenegung.lu](http://www.biovereenegung.lu)

e-mail: [info@biovereenegung.lu](mailto:info@biovereenegung.lu)  
[mousel@biovereenegung.lu](mailto:mousel@biovereenegung.lu)  
[noesen@biovereenegung.lu](mailto:noesen@biovereenegung.lu)  
[stroehle@biovereenegung.lu](mailto: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](mailto:goedert.oiko@pt.lu)  
[www.oiko.lu](http://www.oiko.lu)

### Nachdruck

nur nach Absprache mit den Herausgebern

### Vertrieb

Mit der finanziellen Unterstützung von NATURATA

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.



**NEUE  
VERPACKUNG**  
Bewahrt die  
Qualität des Käses  
noch besser



**Handwerklich hergestellter Käse aus bester  
Luxemburger Demeter-Milch.**



**Häerz** mat  
dobäi



**FIR EIS ASS  
BIO LOGESCH!**





**BIO Woch**

- Grußwort von Jos Schanck, Präsident der Biovereengung
- Grußwort der Landwirtschaftsministerin Martine Hansen
- Was ist biologische Landwirtschaft?
- Sponsoren und Partner

6  
7  
8  
14

**Agenda BIO Woch**

- Einführung
- Agenda BIO Woch

15  
16

**Vereengung fir Biolandwirtschaft Lëtzebuerg a.s.b.l.**

- Unser Verein
- Mitgliederliste

22  
23

# „Dem Bio-Bauer säi ganze Stolz“ - Gedanken zur 2. Luxemburger „BIO Woch“

Grußwort des Präsidenten der Vereenegung  
fir Biolandwirtschaft Lëtzebuerg a.s.b.l.: Jos Schanck

In Zusammenarbeit mit dem Landwirtschaftsministerium und weiteren Sponsoren, haben wir die Möglichkeit erhalten vom 20.-29. September die zweite „BIO Woch“ in Luxemburg zu organisieren.

Die Biolandwirtschaft in Luxemburg ist noch jung; die erste Generation gibt derzeit den Stab an die nächste Biobauerngeneration ab. Die Zeit der Biopioniere ist damit

zwar vorüber, aber die Biowelt ist dabei sich auszudehnen und breiter aufzustellen.

Bio ist in der Gesellschaft angekommen und für Viele bereits ein fester Bestandteil ihrer täglichen Mahlzeiten geworden.

In unserer schnelllebigen Zeit, wo die Menschen von Informationen überflutet werden und häufig in Eile sind, möchten wir die „BIO Woch“ nutzen, Sie einzula-

den, sich mit uns auf unseren Biohöfen zu treffen. Die Rhythmen der Natur und der Landwirtschaft erleben und sich Zeit nehmen, in die Welt der Biolandwirtschaft einzutauchen und sie kennen und schmecken zu lernen.

Diskutieren Sie gerne mit uns, wenn es auf dem 7. Biosymposium in Mertzig um die „EssKUHltur“ geht. Probieren Sie Biospezialitäten, die während der Biowoche in den teilnehmenden Restaurants angeboten werden. Besuchen Sie das Metal-Rock-Konzert mit Biocatering oder radeln Sie zu den Biowinzern. In der „BIO-Woch“ ist für jeden etwas dabei.

In dieser Agrikultur über „Dem Bio-Bauer säi ganze Stolz“ finden Sie Aktivitäten und Hinweise rund um die Vielfalt der Luxemburger Biobetriebe und ihrer Produkte - eben „naturbeloosse reng Bio-lesswuere vun heiheim“.

Hier gibt's Bio: [www.biowoch.lu](http://www.biowoch.lu)

Wir freuen uns auf Sie.

Ihr Jos Schanck, Präsident der Vereenegung fir Biolandwirtschaft Luxemburg a.s.b.l.  
Schanckhaff, Hupperdange ■



Dudel-Magie s.à.r.l.

**Production de  
pâtes biologiques  
artisanales** à Sprinkange

Rue de la Croix,  
L-4998 Sprinkange  
Tél.: 691 370 886  
[andudel@pt.lu](mailto:andudel@pt.lu)

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

## Grußwort von Frau Martine Hansen, Ministerin für Landwirtschaft, Ernährung und Weinbau

In diesem Jahr wird der Europäische Biotag wieder am 23. September stattfinden. Wie letztes Jahr wird das Landwirtschaftsministerium auch dieses Mal eine Woche lang die von der Biovereinigung geplante Biokampagne finanziell unterstützen. Unser erklärtes Ziel ist es, den Bioproduzenten eine Plattform zu bieten, um mit den Konsumenten in den Dialog zu treten. Die Förderung der ökologischen Landwirtschaft ist eine Priorität dieser Regierung. Wir arbeiten gemeinsam daran, in den

Bereichen der Landwirtschaft, wo es sinnvoll ist, auf verschiedenen Ebenen Impulse zu setzen, um sowohl die Produktion als auch die Vermarktung von Bioprodukten zu steigern.

Die Normalität und Selbstverständlichkeit des Biolandbaus sind entscheidende Bausteine, um unsere zukünftigen Ziele erfolgreich zu erreichen. Das Landwirtschaftsministerium legt hierbei besonderen Wert auf die schrittweise Umstellung auf biologische Landwirtschaft, um dort, wo es wirtschaftlich und praxisnah möglich ist, die Bioproduktion zu fördern – ohne jedoch die landwirtschaftlichen Betriebe in anderen Bereichen, in denen

aktuell noch keine Bioperspektiven vorhanden sind, in Unsicherheit zu führen.

Der Zugang von Biolebensmitteln zum Markt und zu den Konsumenten ist ein zentraler Weg zum Erfolg. In den letzten Jahren haben wir bedeutende Schritte unternommen, um Bioprodukte beispielsweise in Kantinen und Großküchen zu etablieren.

Die bevorstehende Biowoche wird an verschiedenen Tagen an unterschiedlichen Orten in Luxemburg die bereits erfolgreiche Bioprimärproduktion, die Verarbeitung von Biorohstoffen und die Verteilung der fertigen Produkte bis hin zum Endkunden in den Mittelpunkt stellen.

Ich wünsche uns allen eine spannende und erfolgreiche Biowoche! ■



DIE REGIERUNG  
DES GROSSHERZOGTUMS LUXEMBURG  
Ministerium für Landwirtschaft, Ernährung  
und Weinbau



## Was ist biologische Landwirtschaft?

Die biologische Landwirtschaft ist eine Form der Landwirtschaft, bei der der Erhalt der natürlichen Lebensgrundlagen und die Nachhaltigkeit der Anbauweise im Vordergrund stehen. Nicht der schnelle Höchst-ertrag und kurzfristige Gewinne, sondern der Schutz von Boden, Luft, Wasser, Pflanze, Tier und Menschen stehen im Vordergrund. Weitgehend geschlossene Stoffkreisläufe im Betrieb, umweltgerechte Verfahren, Vermeidung von Umweltgiften und tierart-gerechte Haltungsformen sind von größter

Bedeutung. Der Bio-Bauer stimmt seine Maßnahmen auf das Öko-System (Boden, Klima etc.) seines Betriebstandortes ab. Das stellt die Stabilität und Nachhaltigkeit der biologischen Wirtschaftsweise sicher.

Die biologische Landwirtschaft ist von anderen Bewirtschaftungsformen, wie integrierter Pflanzenbau, kontrollierter Anbau, umweltgerechter Anbau etc. zu unterscheiden. Diese Produktionsweisen streben auch eine Umweltentlastung an.

Sie verzichten aber nicht vollständig und nicht dauerhaft auf chemisch-syntheti-sche Mittel. Dies garantiert nur die biolo-gische Landwirtschaft. Innerhalb der EU ist einzig die Biolandwirtschaft über die VO 2018/848 klar geregelt. Dies wird jährlich staatlich kontrolliert und zwar vom Feld bis zum fertigen Produkt.

# Bio – die Natur im Mittelpunkt.



## Warum biologischer Landbau?

Die Gründe, warum immer mehr Menschen biologische Nahrungsmittel verlangen, sind vielfältig und werden oft in verschiedener Reihenfolge genannt. Die Argumente betreffen dabei nicht nur ökologische, sondern auch soziale und ökonomische Bereiche.

### Ökologische Qualität bedeutet:

- es gelangen weniger umweltgefährdende Stoffe durch die Landwirtschaft in die Luft, Wasser und Boden
- die Gefahr von Pflanzenschutzmittelrückständen in Lebensmitteln ist geringer
- die Anzahl von Wildpflanzen- und Tierarten auf ökologisch bewirtschafteten Flächen ist höher
- es wird auf Gentechnik verzichtet
- Tiere werden artgerecht gehalten, d.h. z.B. Tageslichtpflicht, Auslauf etc.

- Es werden nur so viele Tiere gehalten, wie von der Fläche des Betriebes ernährt werden können (flächengebundene Kreislaufwirtschaft)
- Leistungsförderer und Antibiotika im Tierfutter sind verboten.
- alle Unternehmen, die mit der Erzeugung, Bearbeitung, Verarbeitung und Verpackung von Bio-Produkten zu tun haben, werden regelmäßig von staatlich anerkannten Stellen kontrolliert.

Für viele Verbraucher ist auch einfach der gute Geschmack und das intensive Aroma ausschlaggebend für den Kauf von Bio-Produkten. Die Frage ob Bio-Produkte gesünder sind als andere, kann so nicht eindeutig beantwortet werden. Nitrat- und Pflanzenschutzmittelverunreinigungen sind zwar in der Regel niedriger und

der Geschmack aufgrund des geringeren Wasseranteils intensiver. Da aber Umweltgifte quasi überall vorhanden sind, ist eine vollständige Rückstandsfreiheit auch bei Bio-Produkten nicht zu garantieren. Durch den generellen Verzicht auf Pestizide in der biologischen Landwirtschaft kann jedoch eine Schadstoffquelle in unsere Umwelt verringert werden.

**Bio – die Natur im Mittelpunkt.** ■

**Daniela Noesen,**

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



**DIE REGIERUNG  
DES GROSSHERZOGTUMS LUXEMBURG**  
Ministerium für Umwelt, Klima  
und Biodiversität

10

Am 24. Juli 2024 wurde von der Regierung die neue Verordnung für Biodiversitätsprämien („Biodiv-Verordnung“) verabschiedet, die wichtigen positiven Änderungen mit sich bringt, sowohl für die biologische als auch die konventionelle Landwirtschaft.

In dieser Zeit des anhaltenden Rückgangs der Biodiversität im Offenland und der gleichzeitigen Zunahme der Extremwetterereignisse wie Trockenheit und Starkregen, war diese neue Biodiv-Verordnung überfällig.

Die neuen Programme wurden in enger Zusammenarbeit mit landwirtschaftlichen Beratern und den Landwirten ausgearbeitet, so dass die Prämien der neuen ökonomischen Realität Rechnung tragen und die Programme insgesamt flexibler gestaltet sind. Zudem wurden die Vergütungen an die rezenten Preissteigerungen nach oben angepasst.

Der positive Effekt der biologischen Bewirtschaftung auf die Biodiversität ist bekannt. Allerdings war bisher eine Kumulierung der Prämien für die biologische Bewirtschaftung und die Biodiversitätsprämie nicht möglich, sodass der Bewirtschafter für die strengeren Auflagen in Biodiv-Programmen (Null-Düngung, Spät-Mahd oder extensive Beweidung) nur um die 50 Euro mehr pro Hektar erhielt. Dies hat zu einer fehlenden Attraktivität geführt, eine Situation, die jetzt aber behoben werden konnte: die EU-Kommission hat einer Kumulierung der beiden Prämien („Bio“ und „Biodiv“) zugestimmt! Dies hat zur Konsequenz, dass es sich einerseits wieder für

Biobauern lohnt bei Biodiv-Programmen mitzumachen, und andererseits, dass konventionelle Betriebe, die sich jetzt schon durch Biodiv-Programme ein festes Standbein im Naturschutz aufgebaut haben, auch eine ökonomische Motivation haben sich als Biobetrieb zu zertifizieren.

Weitere Öffnungen und Anpassungen in der aktuellen Biodiv-Verordnung sind folgende:

- Es ist keine Voraussetzung mehr, dass bestimmte Arten auf Flächen vorkommen müssen oder dass die Fläche in Schutzgebieten liegen müssen, um bei Biodiv-Programmen mitzumachen.
- Biodiv-Grünlandprogramme ist es nun möglich auf begrünten Äckern umzusetzen (kumulierbar mit MAE-Programm 551).
- Es gibt neue und flexiblere Ackerprogramme.
- Bezuschussungen sind nun auch möglich für Zäune, Unterstände und Vieh-Übergänge für alle Bewirtschafter, die mindestens 10 ha ins Biodiv-Programm einbringen.
- Programme wurden nachgebessert oder neue Elemente integriert wie z.B.: Naturschutzweiden mit Spätmähwiesen, Entbuschungsprogramme mit Schafen und Ziegen, Agroforstsysteme, Wildpflanzen-Saatgutproduktion, Heckenpflege, usw.

All dies wurde übersichtlich aufgearbeitet in der neuen Biodiv-Broschüre „Biodiversität in der Landwirtschaft“ welche die neuen Programme anschaulich erklärt.

Wenn wir dem Biodiversitätsschwund entgegenwirken wollen und resiliente Ökosysteme im Offenland erhalten wollen, brauchen wir unbedingt mehr Betriebe

die Naturschutz-Maßnahmen für das Gemeinwohl umsetzen. Die neue Biodiv-Verordnung Luxemburgs ist mit Sicherheit eines der Kerninstrumente, um dies umzusetzen.

Die Gesellschaft ist bereit für die Ökosystem-Dienstleistungen von Naturflächen zu zahlen. Biodiversitäts-Wirtschaft ist keine Stilllegungswirtschaft: es ist ein Naturschutz durch Nutzung. Die letzten Jahre haben bewiesen, dass man durch extensive Bewirtschaftung hochqualitative Lebensmittel oder landwirtschaftliche Produkte herstellen kann. Das Umweltministerium hofft auf eine breite Teilnahme an den Biodiv-Programmen eine Win-Win Situation für Bauern und Biodiversität! ■

„Zum Autor“

Dr Philip Birget ist promovierter Ökologe und arbeitet in der Naturverwaltung. Er ist verantwortlich für Naturschutz durch extensive Landwirtschaft.

Beziehen Sie hier die neue Biodiv-Broschüre „Biodiversität in der Landwirtschaft“ mit den neuen Programmen:

[https://environnement.public.lu/fr/publications/conserv\\_nature/2024/biodiversitaet-in-der-landwirtschaft.html](https://environnement.public.lu/fr/publications/conserv_nature/2024/biodiversitaet-in-der-landwirtschaft.html)



Näheres zu den Biodiv-Programmen finden Sie auch unter:

<https://agriculture.public.lu/de/beihilfen/biodiversitaetsprogramme.html>



# 7. BIO-SYMPOSIUM EINLADUNG

24. September 2024  
Centre Culturel Turelbaach in Mertzig



## EssKU(H)ltur – die Zukunft der Kuh in der Landwirtschaft

In Zeiten des Klimawandels braucht es für die Landwirtschaft angepasste und neue Wege, um die Nahrungsmittelproduktion gewährleisten und dabei die natürlichen Ressourcen schonend und effizient nutzen zu können. Die Nahrungsmittelversorgung und -souveränität bei steigenden Bevölkerungszahlen steht gerade so im Fokus, wie der nachhaltige Umgang mit unseren begrenzten Ressourcen. Wir haben die planetaren Grenzen einiger Ressourcen bereits erreicht und teilweise schon überschritten. Demnach ist ein „weiter-wie-bisher“ nicht opportun. Wie solche Szenarien in Luxemburg für die Tierhaltung und die Ernährungskultur aussehen könnten, wird auf dem Bio-Symposium vorgestellt und anschließend diskutiert.

## PROGRAMM



Werner Zollitsch



Stéphanie Zimmer



- 18:00** **Anmeldung und Bio-Imbiss**  
von der Boucherie-Traiteur Niessen
- 19:15** **Begrüßung Daniela Noesen**  
Vereenegung fir Biolandwirtschaft Lëtzebuerg a.s.b.l.
- 19:20** **Vortrag Univ. Prof. Dipl.-Ing Dr. Werner Zollitsch**  
„Bio-Tierhaltung in Zeiten multipler Krisen“ mit anschließender Fragerunde
- 20:15** **Vortrag Dr. Stéphanie Zimmer**  
„Nachhaltige Agrar- und Ernährungssysteme. Die Qual der Wahl: Kuh, Konsum oder Kraftfutter?“ mit anschließender Fragerunde
- 21:15** **Film** „Wéivill Kéi sinn nohaltég fir Lëtzebuerg“ mit **anschließender Podiumsdiskussion** mit Werner Zollitsch, Steffi Zimmer, Claudine Felten (Direktorin natur&ëmweelt a.s.b.l.) und Jeff Boonen (Präsident der Agrarkommission)

Die Kosten für die Verpflegung belaufen sich auf **25€/Person** inkl. Getränke, Burger (Vegan, Grillkäse oder Rindfleisch) und Pommes.

**Anmeldung bis zum 17.09.2024** unter: [mousel@biovereinigung.lu](mailto:mousel@biovereinigung.lu)

**Bitte geben Sie bei der Anmeldung an ob und welches Menu Sie möchten.**

Dem  
**BIO-Bauer**<sup>säi</sup>  
**ganze Stolz**

BIO-Produkte

vun heiehem



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



**Bio-Woch**  
**20.09-29.09**  
méi Infos op  
**biowoch.lu**

# Pragmatisches und zielorientiertes Handeln

Für eine erfolgreiche Umsetzung der nationalen Politik zur Förderung der Biolandwirtschaft

Der Nationale Aktionsplan zur Förderung der Biolandwirtschaft, PAN Bio 2025, ist seit April 2020 in Kraft. Aktuell laufen im Landwirtschaftsministerium die Vorbereitungen für die Ausarbeitung des neuen PAN Bio für die Zeit nach 2025. Die im PAN Bio 2025 definierten vier strategische Achsen (siehe [www.bio2025.lu](http://www.bio2025.lu)) waren und bleiben maßgebend und berechtigt, um den Anteil der Biolandwirtschaft an der gesamten landwirtschaftlich bewirtschafteten Fläche in Luxemburg zu erhöhen.

In der Gesamtheit betrachtet haben alle Maßnahmen, die im Rahmen dieser vier Achsen ergriffen worden sind, dazu beigetragen, die Biolandwirtschaft hierzulande weiterzubringen. Ein besonderes Augenmerk verdienen die Initiativen, in denen Produktion und Konsum miteinander verbunden sind. Denn auch Biolandwirte sind Unternehmer, die ihre Ware an die Konsumenten bringen wollen; dies im Einklang mit einer nachhaltigen Nutzung von natürlichen Ressourcen und zu fairen Preisen.

Die vergangenen Jahre wurden genutzt, um Projekte zu fördern, in denen Innovation, faires Miteinander und Nachhaltigkeit

Priorität haben. Ein Beispiel hierfür ist die kostenlose Weiterbildung für Küchenpersonal in Kantinen zum Thema: Bio, lokal und antigaspi. Dieser im Auftrag des Ministeriums für Landwirtschaft, Ernährung und Weinbau ausgearbeitete Weiterbildungskurs richtet sich an Chefköche, Küchenpersonal, Erzieher und die Verantwortlichen für den Einkauf in öffentlichen und privaten Kantinen.

Auf dem Programm stehen Maßnahmen gegen die Verschwendung von Lebensmitteln (anpassen der Portionsgröße, planen der Menüs) und für die bessere Nutzung der finanziellen Mittel (weniger Abfall bedeutet, dass weniger



2024 hat das Landwirtschaftsministerium bisher, über finanzielle Mittel aus dem Budget des PAN Bio 2025 und des Agrarfonds, 19 einzelne Bioprojekte mit einer Gesamtsumme von ungefähr 700.000 Euro gefördert.



eingekauft werden muss, das so gesparte Geld kann in regionale und biologisch angebaute Nahrungsmittel investiert werden). Für die luxemburgischen Landwirte, im Speziellen auch für die Biobauern, ist es wichtig, neue Absatzmärkte zu erschließen. Die Gemeinschaftsverpflegung ist ein wichtiger Markt. Hinzu kommt, dass der Weg vom Hof bis zur Küche der Kantinen extrem kurz ist, was natürlich im Sinne einer nachhaltigen Landwirtschaft ist, die Wert auf kurze Transportwege legt.

Der pädagogische Aspekt dieser Maßnahmen, die alle auf eine größere Wertschätzung der Lebensmittel abzielen, ist nicht zu unterschätzen. Die Schulkinder sind die Konsumenten von morgen und auch sie werden durch ihr Kauf- und Konsumverhalten in Zukunft die landwirtschaftliche Produktion beeinflussen.

Im Rahmen dieser Weiterbildungen findet ein aufschlussreicher Austausch mit dem Kantinenpersonal über die Einkaufs- und Arbeitsweisen statt, Vorschläge zur Optimierung der Nutzung von Lebensmitteln werden diskutiert und die Menge an Nahrungsmitteln, die weggeworfen werden, wird über gewisse Zeiträume hinweg notiert und verglichen. Es wird befragt, gemessen und gewogen mit dem Ziel, die hohe Wertigkeit von (bio)lokalen und saisonalen Lebensmitteln an die großen und kleinen Konsumenten zu vermitteln.

Neben der Gestaltung und Optimierung der Rahmenbedingungen für Biobetriebe wurden und werden auch weiterhin Projekte gefördert, die sich als Ziel die Schaffung oder das Ausbauen von Produktionsketten gesetzt haben. Die Primärproduktion muss grundsätzlich eine starke Position in der Zusammenarbeit mit der Verarbeitung

und dem Handel innehaben. Diese gilt es durch den Zusammenhalt der Produzenten und die Formulierung klarer, gemeinsamer Ziele zu begleiten und zu fördern. Bei der Biofleischvermarktung wurden in diesem Zusammenhang Meilensteine gesetzt. Die jahrelange Zusammenarbeit, unter Einbeziehung von Landwirten, Verarbeitern, Handel, Abnehmer, Verwaltung und Ministerium, hat es ermöglicht, einen fairen und funktionierenden Biofleischmarkt in Luxemburg zu schaffen, der für alle Beteiligten eine Win-win Situation bedeutet. Ein funktionierender und solider Markt ist demnach, neben biofreundlichen Rahmenbedingungen, die Grundlage, um den bestehenden Biohöfen sowie umstellungswilligen Betrieben eine Perspektive zu bieten. Er ist auch die Voraussetzung, um kommende Generationen in der Landwirtschaft zu halten. Seit November 2023 steht neben der Landwirtschaft auch die Ernährung im Namen des Ministeriums; dies ist eine weitere Anerkennung der Tatsache, dass Produktion und Konsum zu 100 % miteinander verwoben sind. Das Ministerium für Landwirtschaft, Ernährung und Weinbau ist somit prädestiniert, die Interessen aller Landwirte und aller Konsumenten zu vertreten.

Ein weiterer Aspekt für die erfolgreiche Umsetzung der Politik zur Förderung der ökologischen Landwirtschaft ist die Unterstützung von Innovation und Forschung. Natürlich sieht auch die Biolandwirtschaft sich mit vielen Herausforderungen konfrontiert. Es erfordert eine kontinuierliche Dynamik sowie bedeutende finanzielle Mittel, um Antworten auf Fragen und Lösungen für Probleme im Biolandbau zu finden, respektive umzusetzen.

Ein solches, vom Landwirtschaftsministerium gefördertes Innovationsprojekt ist der „Aufbau einer Wertschöpfungskette vom Anbau von Hartweizen und der Weiterverarbeitung zu Teigwaren“. Hier wird daran gearbeitet, ein neues Teigwarenprodukt mit einem möglichst hohen Anteil an Luxemburger Hartweizen auf den Markt zu bringen.

Eine ausgewogene Ernährungspolitik wird das Resultat einer erfolgreichen Verbindung von Primärproduktion und Konsum sein. Die ganzheitliche Herangehensweise wird das Mittel der Wahl sein, um alle Aspekte bezüglich Ökonomie, Ökologie und des Sozialen so miteinander zu verbinden, dass wir alle einen Platz in dem doch sehr komplexen Gefüge haben können.

Es werden demnach keine einfachen Antworten auf schwierige Fragen zu Stande kommen, vielmehr werden Kompromissbereitschaft und gegenseitiges Verständnis nötig sein, um zusammen voran zu kommen, dies immer unter Einbeziehung der realen Bedingungen, unter denen die verschiedenen Akteure arbeiten. Das Ministerium für Landwirtschaft, Ernährung und Weinbau tritt ein für einen respektvollen Pragmatismus, ein zielorientiertes Handeln sowie eine praktikable Transition, um dieses Miteinander zu gestalten. ■

**Ministerium für Landwirtschaft, Ernährung und Weinbau**

Dem

# BIO-Bauer säi ganze Stolz

VEREENEGUNG  
BIOLANDWIRTSCHAFT  
LËTZEBUERG ASBL



RÉALISÉ AVEC LE SOUTIEN FINANCIER DE :

GRAND MÉCÈNE :



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

MÉCÈNE :



LE GOUVERNEMENT  
DU GRAND-DUCHÉ DE LUXEMBOURG  
Ministère de l'Environnement, du Climat  
et de la Biodiversité

AMIS :



Raiffeisen



SUPPORTEURS :



DONATEURS :



PARTENAIRES :





## Was gibt's dieses Jahr auf der BIO Woch zu entdecken?

Wir freuen uns, auch in diesem Jahr die BIO Woch, in Zusammenarbeit mit dem Landwirtschaftsministerium, auszurichten. Ziel ist es dem Konsumenten die Bioproduzenten, ihre Leidenschaft für ihren Beruf und die Qualität ihrer Bioprodukte, nahe zu bringen.

Wie im letzten Jahr steht der mit Biolebensmitteln gefüllte Kinderwagen an der Seite eines Biobauern als Symbol dafür, dass die Lebensmittel, die der Biobauer produziert, sein ganzer Stolz sind:

**„Dem Bio-Bauer säi ganze Stolz“  
„Naturbeloossen reng Bio-lesswueren vun heiheim“**

Zusätzlich wird die **BIO Woch** von einer Pfeil-Schilder-Aktion im ganzen Land begleitet. Verteilt auf 12 Gemeinden weisen an zentralen Plätzen Hinweis-Pfeil-Schilder den Weg zum nächstgelegenen Bioproduzenten: Bio gibt es nämlich direkt in der Nachbarschaft, man weiß es nur leider oft nicht. Genau hier setzt die Pfeil-Schilder-Aktion an, zeigt den Weg und gibt über einen QR-Code weitere Informationen: „Bio vun heiheim an Denger Noperschaft“

Am 23. September ist der Europäische

Biotag und in Brüssel wird der European Organic Award in 7 Kategorien, u.a. für den besten Biobauer, vergeben. 2022 war Tom Kass vom Kass Haff in dieser Kategorie in der Endausscheidung unter den ersten 3 europaweit nominiert. Ein idealer Tag, um den Bio-Sektor zu feiern und um das Bewusstsein für die Eigenschaften und Vorteile der Bioproduktion zu schärfen. Auch wenn 2024 keine Nominierung für Luxemburg dabei ist, werden wir am 23. September die Vergabe der Bio-Awards genau verfolgen.

Am 24. September laden wir alle Interessierten ganz herzlich ein, nach Mertzig in den Centre Turelbach zu kommen. Wir veranstalten das 7. Biosymposium am Abend mit 2 Vorträgen und einer anschließenden Podiumsdiskussion. **„EssKU(H)ltur – die Zukunft der Kuh in der Landwirtschaft“**

Wie könnte in Luxemburg die Tierhaltung und die Ernährungskultur in Zukunft aussehen? Vorschläge dazu werden auf dem Biosymposium vorgestellt und anschließend diskutiert. - Melden Sie sich an, damit Sie nichts verpassen.

Wer lieber an der frischen Luft mit dem Fahrrad einen Streifzug durch die Biolandwirtschaft bzw. durch die Bioweinberge machen möchte, ist am 26. September

auf der Velotour von Etika und Velosophie genau richtig. Weiter Infos in der Agenda oder auf [www.biowoch.lu](http://www.biowoch.lu).

Die Luxemburger Biobauern, Biowinzer, Biogärtner und Bioverarbeiter öffnen auch in diesem Jahr wieder ihre Stall- und Hoftüre und laden Sie, liebe Besucher, herzlich auf ihre Betriebe ein. Werfen Sie einen Blick hinter die Kulissen, sehen Sie, wie auf den Biobetrieben gearbeitet wird, stellen Sie Fragen, seien Sie neugierig und vor allem probieren Sie die guten Bioprodukte von Hier.

Wenn Sie es lieber ein wenig lauter mögen, dann sollten Sie am 28. September nach Rambruch auf das Eislecker Metal Event fahren und dort neben rockiger Musik auch das Bio-Menu genießen.

Treffen Sie die Biobauern, die Biowinzer und Bioimker in ihrer Nachbarschaft und genießen Sie leckere Bioprodukte. Lassen Sie sich vom Stolz der Biobauern anstecken und inspirieren.

Wir wünschen Ihnen viel Spaß beim Entdecken der BIO Woch 2024 – „Dem Bio-Bauer säi ganze Stolz“. ■

**Das Team von der Biovereenegung**

**Julie und Dani**

# 2. BIO Woch vum 20.-29. September „Dem Bio-Bauer säi ganze Stolz“

Was ist in der Biowoche los?

## FREITAG, den 20. September

**Business-Treffen zur Förderung der Wertschöpfungskette für biologische Lebensmittel in Luxemburg**

**Wann:** 09:00 Uhr – 13:00 Uhr

**Wer:** IBLA, Institut fir Biologesch Landwirtschaft an Agrarökologie Luxemburg a.s.b.l.

**Wo:** LTA, Lycée Technique Agricole 1, Kréiwénkel L-9374 Gilsdorf

**Anmeldung:** <https://ibla.lu/agenda/business-treffen/>

**Naturata feiert „10 Joer Naturata Meyershaff, Windhof“**

**Wann:** 8:00 – 19:00 Uhr

mit Bio-Verkostungen, Grillen, Rabatt-Aktionen, Malen, Kinderschminken, Besichtigungen auf dem Hof

**Wo:** Naturata Meyershaff, 30, Rue d'Arlon, L-8399 Windhof

## SAMSTAG, den 21. September

**Naturata feiert „10 Joer Naturata Meyershaff, Windhof“**

**Wann:** 10:00 – 19:00 Uhr

mit Bio-Verkostungen, Grillen, Rabatt-Aktionen, Malen, Kinderschminken, Besichtigungen auf dem Hof

**Wo:** Naturata Meyershaff, 30, Rue d'Arlon, L-8399 Windhof

**Walfer Biomaart**

**Wann:** 10:00 – 18:00 Uhr

**Wo:** Bei der Walfer Sportshal, Walferdange

## SONNTAG, den 22. September

**Porte Ouverte BIOG-Molkerei in Bascharage**

Wie funktioniert eine Biomolkerei? Wie entstehen die leckeren BIOG-Milchprodukte?

**Wann:** 11:00 – 17:00 Uhr

**Wo:** Zone Op Zaemer 17, L-4959 Bascharage

**Porte Ouverte Domaine Sunnen-Hoffmann**

**Wann:** 14:00 – 19:00 Uhr

Weinprobe mit Erklärungen, sowie Besichtigung von unserer Kellerei.

**Wo:** 6, Wisswée, L-5441 Remerschen  
Tel.: +352 23 66 40 07

## MONTAG, den 23. September

**EUROPEAN ORGANIC DAY**

Heute werden in Brüssel die besten Biobetriebe, -händler, -regionen der EU mit dem EUROPEAN ORGANIC AWARD ausgezeichnet

**Bio-Verkostung in der Schulkantine des LGE in Zusammenarbeit mit Restopolis**

**Wann:** 12:00 Uhr für Schüler

Verkostung von regionalen Bioprodukten. Mit Gewinnspiel von Restopolis

**Wo:** Lycée de Garçons Esch/Alzette 71, rue du Fossé, L-4123 Esch-sur-Alzette

„Citta-Slow“ der Gemeinde Clerf



Bio-Kochkurs

**Wo:** Club Haus „op der Heed“ 2, Kaesfurterstrooss L-9755 Hupperdange

**Anmeldung:** Tel.: +352 99 82 36  
info@opderheed.lu

**Was:** „Citta-Slow“ der Gemeinde Clerf

**Wann:** 19:00 Uhr

„Vu Buedem, Bauzen a Biobauern“  
Erlebnisfilm über die Luxemburger Biolandwirtschaft mit anschließender Diskussion.



Der Eintritt ist gratis.



**Wo:** Cube 521, 1-3 Driicht, L-9764 Marnach

**Anmeldung:** Tel.: +352 521 521  
info@cube521.lu

## DIENSTAG, den 24. September

### Visite guidée du potager bio (FR)

**Quand :** 09:00 - 13:00 heures

Marché aux légumes bio et visites guidées publiques (FR) de nos cultures maraîchères, avec un accent sur les « courges délicieuses », les « asperges » et les « poireaux ».

**Où :** Co-Laboratoire de Beggen, au croisement de la rue de Bastogne et de la rue Henri Dunant

### Bio-Verkostung in der Schulkantine des EIMLB in Zusammenarbeit mit Restopolis

**Wann:** 12:00 Uhr für Schüler

Verkostung von regionalen Bioprodukten. Mit Gewinnspiel von Restopolis

**Wo:** Mondorf-les-Bains International School

### 7. Bio-Symposium „EssKU(H)ltur – die Zukunft der Kuh in der Landwirtschaft“

**Wann:** ab 17:45 Uhr mit Imbiss

#### Redner:

Prof. Dr. Werner Zollitsch: „Bio-Tierhaltung in Zeiten multipler Krisen“

Dr. Stéphanie Zimmer: Nachhaltige Agrar- und Ernährungssysteme. Die Qual der Wahl: Kuh, Konsum oder Kraftfutter?“

Mit anschließender Diskussion mit den Rednern, Claudine Felten (Natur&Umwelt) und Jeff Boonen (Präsident der Agrarkommission)

Mit der Fotoausstellung „Biodiversität“ von Pascale Barth-Mouris

**Wo:** Centre Turelbaach in Mertzig

**Anmeldung:** mousel@biovereenegung.lu

## MITTWOCH, 25. September

### Bio-Verkostung in der Schulkantine des LJBM in Zusammenarbeit mit Restopolis

**Wann:** 12:00 Uhr für Schüler

Verkostung von regionalen Bioprodukten. Mit Gewinnspiel von Restopolis

**Wo:** Josy Barthel Mamer Gymnasium

### “Citta-Slow” der Gemeinde Clerf



**Wann:** 19:00 Uhr

Vorstellung des 2.000m<sup>2</sup> - Projekts von der Kockelscheuer unter dem Aspekt „optimale Flächennutzung“ durch das IBLA (Institut für Biologesch Landwirtschaft an Agrarökologie Luxemburg a.s.b.l.) mit anschließendem Wine-Tasting

**Wo:** Kulturzentrum Heinerscheid

**Anmeldung:** City Management der Gemeinde Clerf: Tel.: +352 27 800 280, city.management@clervaux.lu

## DONNERSTAG, 26. September

### Visite guidée du potager bio (FR)

**Quand :** 09:00 - 13:00 heures

Marché aux légumes bio et visites guidées publiques (FR) de notre potager avec les points forts « Culture sur mini-toits » et « Tomates en fête ».

**Où :** Co-Labor Bascharage, 9 Zone Op Zaemer, L-4959 Bascharage

### Bio-Verkostung in der Schulkantine des LCE in Zusammenarbeit mit Restopolis

**Wann:** 12:00 Uhr für Schüler



**Wann:** 13:30 – 18:00 Uhr

Wir radeln zu den Biowinzern Krier-Welbes, Sonnen-Hoffmann und dem Weinberg von Clos Jangli in Remerschen und Remich. Von dort geht es über Wintrange wieder zurück nach Ellange-Gare, wo wir etwa gegen 18:00 Uhr die Tour beenden.

**Wo:** Treffpunkt Ellange-Gare

**Anmeldung:** bis zum 23. September: velotour@etika.lu, Tel.: 0049-163 88 40 548 oder velosophie@pt.lu, Tel: 26 20 01 32



### Porte Ouverte Maison Viticole Schmit-Fohl

**Wann:** 14:00 – 19:00 Auer

Weinprobe von all unseren Crémants und Weine von 14:00 – 19:00 Uhr. Zusätzlich organisieren wir einmal am Tag (zwischen 16:00 und 17:00 Uhr per Anmeldung) eine Tour durch unsere Weinkeller. Wir machen einen kleinen Zwischenstopp bei unserem neuen Kelterhaus, wo wir mit etwas Glück sehen, wie die Presse gefüllt wird und probieren den ersten Traubensaft vom Jahrgang 2024.

**Wo:** 8, rue de Niederdonven, L- 5401 Ahn

**Anmeldung:** contact@schmit-fohl.lu  
Tel.: +352 760 231

### Die Bienen & die (BIO)Landwirtschaft

**Wann:** 17:30 Uhr

Bienen anders gesehen - wunderbare Einblicke in den Superorganismus "Bien" Ein Vortrag von Michel Collette über Bienenhaltung und anschließende Führung mit Lieke Mevis (N&E)

**Wo:** Haus von der Natur, 5, rte de Luxembourg, L-1899 Kockelscheuer

## FREITAG, den 27.09.2024

### Bio-Verkostung in der Schulkantine des LN in Zusammenarbeit mit Restopolis

**Wann:** 12:00 Uhr für Schüler

Verkostung von regionalen Bioprodukten. Mit Gewinnspiel von Restopolis

**Wo:** Lycée du Nord Wiltz

### Porte Ouverte Maison Viticole Schmit-Fohl

**Wann:** 14:00 – 19:00 Auer

Weinprobe von all unseren Crémants und Weine von 14:00 – 19:00 Uhr. Zusätzlich organisieren wir einmal am Tag (zwischen 16:00 und 17:00 Uhr per Anmeldung) eine Tour durch unsere Weinkeller. Wir machen einen kleinen Zwischenstopp bei unserem neuen Kelterhaus, wo wir mit etwas Glück sehen, wie die Presse gefüllt wird und probieren den ersten Traubensaft vom Jahrgang 2024.

**Wo:** 8, rue de Niederdonven, L- 5401 Ahn

**Anmeldung:** contact@schmit-fohl.lu  
Tel.: +352 760 231

### „Schnëssen a Genëissen – Volume II“

**Wann:** ab 17:00 Uhr

Bei gemütlichem Ambiente von der Epicerie am Duerf einen schönen Feierabend mit „naturbeloossene rengen Bio-lesuwere vun heiheim“ genießen.

**Wo:** Epicerie am Duerf, 17, rue Principale, L-9184 Schrondeweiler

## SAMSTAG, 28. September

### Bio-Drëppen “Made in Éislek”



**Wann:** 11:00 – 17:00 Uhr

Ihr könnt vieles über das Brennereihandwerk in Eschweiler in der Brennerei Clos du Fourschenhaff entdecken.

- Wie wird der Schnaps destilliert?
- Obstbrände, Kräuterbrände (Gin, Absinthe, ..), Fruchtbranntweine (Spelz, Roggen)

Margot und Pit führen euch durch ihre Brennerei und werden eure Fragen beantworten.

Anschließend könnt ihr eine Auswahl von Bio-Bränden probieren.

**Wo:** 28, Duerfstrooss, L-9651 Eschweiler (Wooltz)

**Anmeldung:** drepp@pt.lu oder message op 691484955

### „La lacto-fermentation à la maison“



**Quand:** 9:00-12:00 h

Lors de cet atelier pratique découvrirez la méthodologie pour réaliser des bocaux de légumes lactofermentés. Vous repartirez avec votre propre bocal et vous pourrez ainsi reproduire chez vous cette méthode de conservation saine et originale.

**Où:** Jardin Kalendula 61, rue des Romains, L-5671 Altwies

**Nombre de participants :** min 5 ; max : 10  
Langues : Français

**Coût :** 30€/adulte

**Préinscription :** jusqu'au 27/09/24 par mail kalendula@ciglesch.lu ou tél. 621 411 370 ou 621 413 750



### Porte Ouverte Maison Viticole Schmit-Fohl

**Wann:** 14:00 – 19:00 Auer

Weinprobe von all unseren Crémants und Weine von 14:00 – 19:00 Uhr. Zusätzlich organisieren wir einmal am Tag (zwischen 16:00 und 17:00 Uhr per Anmeldung) eine Tour durch unsere Weinkeller. Wir machen einen kleinen Zwischenstopp bei unserem neuen Kelterhaus, wo wir mit etwas Glück sehen, wie die Presse gefüllt wird und probieren den ersten Traubensaft vom Jahrgang 2024.

**Wo:** 8, rue de Niederdonven, L- 5401 Ahn

**Anmeldung:** contact@schmit-fohl.lu  
Tel.: +352 760 231

### EMF – Eislecker Metal Festival im Centre Culturel Rambrouch



**Wann:** 16:00–23:59 Uhr

Macht euch bereit für eine weitere Oldschool Metal Night im Norden Luxemburgs! ADX, Blizzard, Troyen, Steelover, Axe Victims, Urban Spine!

Ein Teil des Caterings wird in Bio-Qualität angeboten (Ortea, Grillkäse von der BIOG-Käserei, Bio-Selleriesteaks vom Biohaff Kleer)

**Wo:** Centre Culturel Rambrouch, 8 Rue du Nord, L-8806 Rambrouch

**Anmeldung:** Online Tickets sind verfügbar unter [www.emf.lu](http://www.emf.lu)

### Porte ouverte à la ferme bio-dynamique Van Dyck

**Quand:** 16:00 hrs

Visite, nous allons chercher les vaches laitières dans le pré puis traite (sans réservation)

**Où:** 11 rue Eich L-3352 Leudelange

**Contact :** +352 621 738 813

## SONNTAG, den 29. September

### Porte Ouverte um Biohaff Jemming „Eggs&Hopp“

**Wann:** 12:00 – 18:00 Uhr

Führungen auf dem Biohaff Jemming „Eggs&Hopp“

**Wo:** 8, rue principale, L-8376 Kahler

**Kontakt:** Lynn Jemming,  
+352 621 964 033

## Tägliche Aktivitäten während der Biowoch

- Während der Woche finden in den Naturata-Geschäften Verköstigungen von Luxemburger Bioprodukten statt.
- Restaurants stellen in dieser Woche ein Bio-Menu auf ihre Karte.
- Der Dudel-Magie-Shop auf dem Bio-Haff an Dudel in Sprinkange ist täglich von 8:00-12:00 und von 14:00-17:00 Uhr, Samstags von 9:30-12:30 Uhr geöffnet. Für jeden Kunden halten wir in dieser Zeit eine kleine Überraschung bereit.
- Außerdem gibt es eine Wegweiser-Aktion in 12 Gemeinden und in 48 Supermärkten.

ALLE INFORMATIONEN  
UND UPDATES RUND UM  
DIE BIOWOCHE FINDEN SIE  
AUF DER SEITE:  
[www.biowoch.lu](http://www.biowoch.lu)

Im Kontext des zunehmenden Bewusstseins für verantwortungsvollen Konsum kann jeder Einzelne aktiv zur Schonung natürlicher Ressourcen beitragen.

Die **Direktion für Verbraucherschutz** bietet wertvolle Hinweise, wie Verbraucher durch bewusste Konsumentscheidungen nachhaltiger handeln können. Hier sind einige praktische Tipps, die sich leicht in den Alltag integrieren lassen.

Ein bewusster Konsum beginnt bei der Wahl langlebiger, reparierbarer Produkte, vor allem bei Elektronik und Haushaltsgeräten. Vermeiden Sie Impulskäufe, um Budget und Umwelt zu schonen. Fragen Sie sich, ob Neuanschaffungen wirklich nötig sind, oder ob bestehende Geräte noch ihren Zweck erfüllen.

Reparaturen spielen eine entscheidende Rolle bei der Ressourcenschonung. Statt defekte Gegenstände wegzuerwerfen, verlängern Reparaturen ihre Lebensdauer. Der Kauf von Gebrauchsgütern reduziert den Bedarf an neuen Ressourcen und senkt den ökologischen Fußabdruck. Auch beim Kauf neuer Geräte ist es wichtig, auf Energieeffizienz zu achten, um den eigenen



ökologischen Fußabdruck zu minimieren. Zudem sollten umweltfreundliche Materialien bevorzugt werden.

Nachhaltigkeit umfasst auch die Ernährung. Regionale und saisonale Produkte sind oft umweltschonender. Bio-Produkte fördern die Biodiversität und gesündere Böden. Die Wahl des Verkehrsmittels beeinflusst ebenfalls die Umwelt – öffentliche Verkehrsmittel, Fahrrad oder Fußweg sind oft umweltfreundlichere Optionen.

Die Direktion für Konsumentenschutz unterstützt Sie dabei, Ihre Konsumgewohnheiten kritisch zu hinterfragen und informiert über Möglichkeiten, den Alltag nachhaltiger zu gestalten.

[www.mpc.gouvernement.lu](http://www.mpc.gouvernement.lu)

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

## Zesammen ob Traditionen opbauen -

**d'Bank fir Bauer a Wënzer Familjen**

**Bei Investitiounen, Konstruktioonen oder Modernisatioune kënnst Dir op d'Banque Raiffeisen fir Är finanziell Ënnerstëtzung setzen.**

Als éischt Genossenschaftsbank zu Lëtzebuerg, ënnerstëtze mir déi Betriber déi eis vertrauen.

Weider Informatiounen op [www.raiffeisen.lu/de/firmenkunden](http://www.raiffeisen.lu/de/firmenkunden).



D'Bank déi hire Membere gehéiert



BANQUE RAIFFEISEN, société coopérative

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](http://www.sunnen-hoffmann.lu)



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

Maison fondée en 1872

**Et supermarché  
Et bio**

**Découvrez notre magasin  
à Gasperich**

**Bio-Planet c'est**  
Et le confort d'un supermarché et le plaisir du bio  
Et vos produits adaptés et pour tous les jours  
Et bon pour vous et pour la planète

Bd F.W. Raiffeisen 5, 2411 Gasperich [bioplanet.lu](http://bioplanet.lu)

Lëtzebuenger Bio Miel

**BIOG Bio Weessmiel**  
Weessmiel / Farine de blé  
Type 550 / T55  
1kg

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

**RETROUVEZ-NOUS DÈS OCTOBRE  
DANS NOTRE BIO BOUCHERIE DE BELAIR,  
FRAÎCHEMENT RÉNOVÉE**

**BIO BOUCHERIE BELAIR**  
137 av Gaston Diderich  
L-1420 LUXEMBOURG  
LU-BIO-04

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

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

### Neues aus der Biovereenegung - Mitglied werden ?!

Anfang Juni hat die Mitgliederversammlung der Biovereenegung auf Vorschlag der Geschäftsführung und des Verwaltungsrats Neuerungen bezüglich der Mitgliedsbeiträge und der damit verbundenen Kosten beschlossen.

Der bei der Fusion 2012 der beiden, bis dahin separat operierenden Bio-Organisationen, in dieser Form entstandene Verein, vertritt seit 36 Jahren die Belange der Biolandwirtschaft hier in Luxemburg. Der Verein hatte von seinen Vorgänger-Organisationen ein Mitgliedsbeitragssystem übernommen, das sich in erster Linie

auf die landwirtschaftlichen Flächen der Mitgliedsbetriebe bezog. Nur über diesen Weg konnte damals die gemeinschaftliche Vereinsarbeit finanziert werden. Dieses System wurde nun überdacht und neu geregelt.

Die neue Regelung sieht vor, dass der Mitgliedsbeitrag schon ab diesem Jahr 2024 für jedes stimmberechtigte Mitglied 100 € und der für Fördermitglieder ab dem nächsten Jahr 50 € beträgt .

Jeder Biobetrieb und Verarbeiter/Händler im Biobereich, also Inhaber einer EU-Bio-Zertifizierung, sowie Sympathisanten der Biolandwirtschaft können Mitglied der Biovereenegung werden.

Darüber hinaus steht den Mitgliedsbetrieben die Möglichkeit offen, eine Zusatz-zertifizierung zu „Bio LËTZEBUERG“ u/o „Demeter“ für ihren Betrieb vornehmen zu lassen und die jeweiligen Logos für sich und ihre Produkte zu nutzen. Die hierfür anfallenden Kosten werden pro Rata an die Betriebe weiterverrechnet. ■

### Biovereenegung - gemeinsam engagieren

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

**Dani und Julie**



## SAVE THE DATE

### 100 JAHRE BIOLOGISCH-DYNAMISCHE BEWEGUNG

Am 17. Oktober 2024  
um 20:00 Uhr  
auf dem Kass Haff

Mit Ute Rönnebeck  
von Demeter Deutschland





## Gemüse / Obstbau

- Adams Fränk, Ansembourg
- Autisme Luxembourg, Beckerich
- Beerbusch SC, Greiveldange
- 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
- \* Fischbach Jos, Enscherange
- \* Forum pour l'Emploi - Am Gaertchen, Hosingen
- Haff Ditgesbaach, Ettelbrück
- + Krijnse-Locker Hugo, Mamer
- \* Mousel Annick, Longsdorf
- Philipp-Rausch Sylvie, Steinsel
- + Wéi Fréier - Bio-Geméis, Altrier

## Brennerei

- Bertrand-Graf Jean-Pierre, Hostert

## Weinbau

- \*\* Clos des Jardins, Wellenstein
- \* Entringer Carlo, Lenningen
- Krier-Bisenius Jean-Paul, Bech-Kleinmacher
- Krier-Welbes Guy, Ellange-Gare
- Roeder Luc, Steinheim
- \* Sunnen-Hoffmann Marie, Remerschen

## Ackerbau und Viehzucht

- \* An Miergen, Gosseldingen
- \* Arend-Stemper Guy, Pétange
- Baltes-Alt Daniel, Stegen
- Brandenburger M., Filsdorf
- \* Colling Greg, 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
- Kintzle'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&ëmweilt, 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
- SNJ Lehrbienenstand, Grevis Michel, Hollenfels
- Thiel Marc, Manternach
- \* Thill Jérôme, Givenich
- \* Thill Philippe, Kahler
- + Van der Pal-Sibal 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
- Bioscott Sàrl, Münsbach
- EHTL - Ecole d'Hôtellerie et de Tourisme du Luxembourg, Diekirch
- + Mondo del Caffè, Echternach
- \* COOPERATIONS A.s.b.l.

Alle hier aufgelisteten Betriebe sind Mitgliedsbetriebe von der „Vereenegung fir Biolandwirtschaft Lëtzebuerg a.s.b.l.“

\*\* Betriebe in Umstellung

\* Bio LËTZEBOURG Logo Nutzer

- Demeter Betriebe

+ Demeter und Bio LËTZEBOURG Betriebe

Dem

# BIO-Bauer säi ganze Stolz



PERIODIQUE	
Envois non distribuables à retourner à: L-3290 BETTEMBOURG	<b>PORT PAYÉ</b> PS/772



**BIO-Woch**  
**20.09-29.09**  
méi Infos op  
**biowoch.lu**



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