

Agri- kultur

Magazin für ökologische
Agrar- & Esskultur in Luxemburg

Bio-Lëtzebuerg

Vereenegung fir Bio-
Landwirtschaft Lëtzebuerg asbl



DOSSIER

Ökologische Resilienz



Bio-Lëtzebuerg:
4. Bio-Symposium in Luxemburg

Seite 10



SustEATable
Nachhaltigkeit geht uns alle an

Seite 16



Zukunft Säen! 2018
auf dem Schanck-Haff

Seite 18

NEU

Extreme Dark Ohne Zuckerzusatz

Entdecke den neuesten Geschmack. Extreme Dark mit 99% Kakao. Dschungel, Meer und Land, die drei Kakaogebiete Ecuadors vereint in einer Tafel.



LOVE CHOCK
eat the world happier

BiOG

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

www.biog.lu

oiko.lu



BIO-Wanter Glace Quetsch-Kanéil mat Spekulatius

1,1L

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

BEUTELSBACHER

**Heiß
und kalt
ein Genuss!**



BIO EXOTIK-PUNSCH

Fein gewürztes Mehrfruchtsaftgetränk aus Orangen, Maracujas, Acerolakirschen, Äpfeln mit Agaven- und Traubenkonzentrat und Kokos-Zimt-Extrakt.

Unser Punsch mit Direktsäften aus tropischen Früchten ist heiss getrunken in der kalten Jahreszeit ein toller frischer und Vitamin C-reicher Genuss. Der exotische Geschmack exotischer tropischer Früchte mit der Zimtnote lässt uns die wärmende Sonne erahnen. Der Extrakt von Kokos plus Zimt fühlt sich im Hals gut an und hinterlässt einen angenehmen Nachgeschmack.

BIO HOLUNDER-PUNSCH

Das Beutelsbacher Rezept wird mit den klassischen Glühpunsch-Gewürzen zu einem wohlschmeckenden Punsch harmonisch abgerundet. Die Süße stammt nur aus Früchten – vor allem aus Trauben.

Für die kalte Jahreszeit empfehlen wir, die Punsche warm zu trinken. Bitte nur erhitzen, nicht kochen, um die Inhaltsstoffe zu schonen!

Die Punsche schmecken selbstverständlich auch kalt sehr gut. Bitte probieren Sie!

BEUTELSBACHER Fruchtsaftkellerei GmbH
Postfach 2166 • D-71370 Weinstadt

www.beutelsbacher.de



Vision 100% Bio – Lëtz make Luxembourg organic - Now!

Auch zum Jahresende kann ich es nicht lassen, auf diese einfache Formel für die zukünftige Ausrichtung der Luxemburger Landwirtschaft zurückzukommen. Wir haben das Jahr unseres 30-jährigen Jubiläums mit dem Leitspruch „Lëtz make Luxembourg more organic!“ begonnen und haben ihn im Laufe des Jahres manifestiert zu: „Lëtz make Luxembourg organic - Now!“ Mit dieser Motivation sind wir auch an die neue Regierung in den Koalitionsverhandlungen herangetreten und folgende Punkte haben wir für die Koalitionsverhandlungen angeregt:

1. Vision: 100% Biolandwirtschaft in Luxemburg
2. Potentiale zur Umstellung auf Biolandwirtschaft nutzen und ausbauen
3. Public Money for Public Goods: die sinnvolle Verteilung der Subventionen
4. „Bioregionale“ Produktion und Vermarktung
5. Bildungsauftrag „Food and Farming“
6. Zusammenlegung der gemeinsamen Arbeitsbereiche zwischen Erziehungs-, Forschungs-, Gesundheits-, Landwirtschafts- und Umweltministerium
7. Zugang zu Wasser zu Bewässerungszwecken
8. Flächenkompensation: Biolandwirtschaftliche Nutzung mit Ökopunkten bewerten

Für Luxemburg ist die Vision 100% Bio eine tolle Chance, die im Rahmen der GAP 2020 umgesetzt werden kann. Auch im kommenden Jahr werden wir uns weiter für diese Vision einsetzen. Wie Jan Plagge auf dem Bio-Symposium sagte: „Es gibt keinen Weg für alle, aber für alle einen Weg.“ Und diese Wege beginnen „zwischen den Ohren“, dann bieten die biologischen Ideen viele Ansätze und Spielräume, aber auch Verantwortung, Herausforderung und langfristige Lösungen durch die Wertschöpfungskette hindurch für die gesamte Gesellschaft. Daran müssen wir gemeinschaftlich arbeiten. Das wünsche ich mir für 2019.

In diesem Sinne wünsche ich Ihnen, verehrte Leser und Sympathisanten von Bio-Lëtzebuerg, ein gesegnetes Weihnachtsfest und ein glückliches Neues Jahr!

Daniela Noesen, Bio-Lëtzebuerg asbl.

Herausgeber



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

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

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

Redaktion

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

Auflage

2.000

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.





Depuis 1943, les Côteaux Nantais observent, nourrissent et chérissent la nature pour cultiver des fruits au goût authentique et vous proposer des produits d'une qualité incomparable.

Pour un choix de consommation responsable, retrouvez notre gamme de produits 100% bio.

Côteaux Nantais / COTOTERRA
18 rue de l'Artisanat, 44140 Remouillé - FRANCE

contact@coteaux-nantais.com
www.coteaux-nantais.com

Tel : +33 2 40 75 20 20
Fax : +33 2 40 84 24 71

**Bio & Fair &
Regional**

BIOG-MOLKEREI
zu Käerjeng





Dossier – Ökologische Resilienz

- 20 Jahre Demeter auf dem Meyers Haff in Windhof
- 4. Bio-Symposium in Luxemburg

6
10

Buchtipps:

- Bienen verstehen - Der Weg durchs Nadelöhr

15

IBLA

- SustEATable
- Sonnenverwöhnte BIO-Trauben - TOP

16
17

Rückblick

- Zukunft Säen! 2018 auf dem Schanck-Haff
- Une journée de l'Université du Vivant
- Umstellungsseminare

18
19

Agenda:

- Weltleitmesse für Bio-Lebensmittel in Nürnberg
- Kass-Haff-Fest und Bio-Nest-Börse

20

Bio-Lëtzebuerg:

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

21
22
23

„Fern vom Garten Eden?“

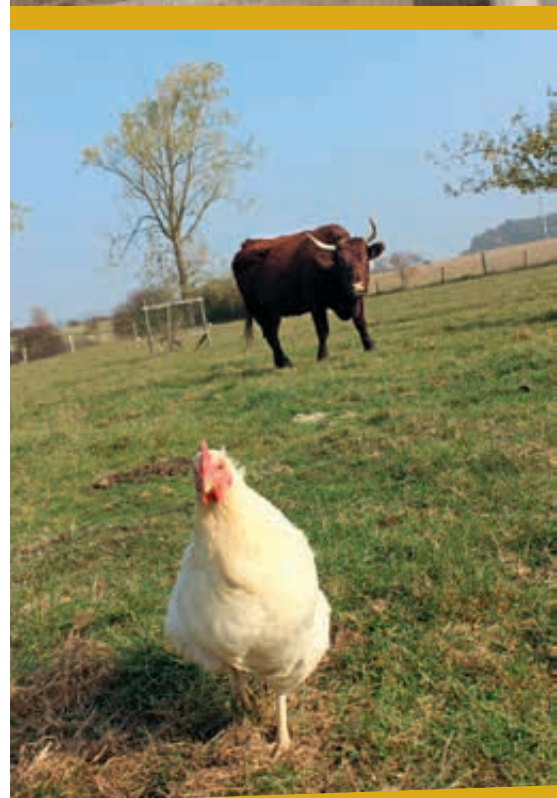
20 Jahre Demeter auf dem Meyers Haff in Windhof

Inspiziert von dem Buch „Fern vom Garten Eden“ entdeckte Guy Meyers Ende der 80er Jahre seine Leidenschaft für die Biolandwirtschaft. Für die Landwirtschaft, die den Boden bewahrt und die Natur respektiert. Schon damals war ihm klar, dass wir nur diesen einen Planeten haben und so mit ihm umgehen müssen, dass er auch den nachfolgenden Generationen als lebenswerter und lebensspendender Ort zur Verfügung steht. 1996 hatte er dann die Möglichkeit 30ha des Familienbetriebes zu übernehmen und sich als Quereinsteiger in die Materie des Landwirtes, insbesondere des Biolandwirtes, hineinzuarbeiten. Als gelernter Koch wusste er wohl, wie wichtig die gute Qualität der Produkte ist, aber in die Bioproduktion musste er noch vordringen. Er besuchte Seminare und tauschte sich mit den Berufskollegen aus. Auf seinem Hof begann er mit kleinen Schritten und im Nebenerwerb, so dass er in der Anfangsphase nicht allein auf ein landwirtschaftliches Einkommen angewiesen war. Dies ermöglichte ihm den Hof langsam zu entwickeln und Standbeine für seinen Betrieb aufzubauen. Die Demeter-Legehennenhaltung ist bis heute ein Hauptstandbein des Betriebes. Von 500 Hennen in der Anfangsphase wurde die Tierzahl auf heute 2000 Tiere aufgestockt. Das Stallsystem ermöglicht den Tieren ihren Lebensgewohnheiten, wie scharren, sandbaden, Familienbildung, Auslauf etc. nachzukommen. Um Familienverbände bil-

den zu können, werden im Biolandbau auch Hähne gehalten, die ihre „Familien“ zusammenhalten und beschützen. Diese Aufgabe ist vor allem im Auslauf gefragt, damit der Hahn warnen kann, sobald ein Greifvogel oder eine sonstige Gefahr droht. Dennoch hatte Guy Meyers immer wieder Tierverluste durch Fressfeinde zu beklagen, sodass er sich entschied vor einigen Jahren neue Bewohner in den Hühnerstall mitaufzunehmen. 2 pyrenäische Schäferhunde leben seit einigen Jahren bei den Hühnern und bewachen sie. Dies funktioniert ganz hervorragend und die beiden Hunde gehören heute mit zur Familie.

„Jedes Ei ist ein kleines Meisterwerk: Ob groß oder klein, weiß oder gesprenkelt - jedes Ei sollte den Weg zum Kunden in den Handel finden“.

Es gab aber noch weitere Punkte, die Guy Meyers nicht gefallen haben, und zwar die einseitig ausgelegten Hybridzuchtprogramme der Hühnerzüchter. So ist er, wie andere Biolandwirte von Bio-Lëtzebuerg auch, an dem Programm der Ökotierzucht beteiligt. Ziel ist es Zwei-Nutzungsrasen zu etablieren und die männlichen Küken zur Mast zu halten und die weiblichen Küken zur Eierproduktion zu bitten, damit alle Tiere eine Lebenschance erhalten. Guy hat in seiner Herde gerne eine Mischung der verschiedenen Rassen und so kann man auf seinem Hof Hühner der Rasse „weiße





Betriebsspiegel Meyers Haff

Familie Guy Meyers-Weis

32, rue d'Arlon
L-8399 Wandhaff
Tel.: 39 96 63

- **30 ha Ackerland:**
 - Klee- und Luzernegras
 - Winterweizen
 - Hafer/Gerste/Erbsen
 - Dinkel
- **Ackerfrüchte:** Weizen, Roggen, Hafer, Triticale, Gerste-Erbsen, Kartoffeln
- **49 ha Grünland:** Mähweide und Streuobstwiesen
- **Tierbestand:**
 - 50 Rinder
 - 3 Pferde
 - 2-3 Schweine
 - 2000 Legehennen
 - 40 Hähne
- **Naturata-Hofladen**

Leghorn“, Bresse les Bleus und Kreuzungen der Rassen New Hampshire und White Rock beobachten. Hierbei handelt es sich z.T. um Zweinutzungsrasen, aber auch reine Legerassen, die robust, agil

und anspruchslos sind. Im Biolandbau, insbesondere in Demeterbetrieben, wird das Tierwohl groß geschrieben und immer wieder Verbesserungen angestrebt. Die Tiere auf dem Meyers Haff sind gerne im Außenbereich unterwegs, unter der schützenden Obhut der Schäferhunde fühlen sie sich sichtlich wohl und weil sie so robust sind, werden sie auch älter, als durchschnittliche Legehennen. Die verschiedenen Rassen, die in der Herde vom Meyers Haff unterwegs sind, legen braune und weiße Eier, die in der Verpackung gemischt verkauft werden. Eine Schwierigkeit bilden die Eier, die wegen ihrer Größe aus dem handelsüblichen Raster fallen und zu klein oder zu groß sind. Ab Hof kann Guy Meyers diese Eier zwar verkaufen, sofern die Kunden diese Eier möchten. Im Absatz in größere Verteilungsnetze wird das schier unmöglich, da hier nur die handelsüblichen Größen verkauft werden können. Auch sind die Demetereier vom Meyers Haff nicht immer lieferbar, da der Betrieb sich in diesem Bereich nicht vergrößert und daher nicht immer Eier verfügbar sind. Guy Meyers bittet darum die Konsumenten um Verständnis.

Am 13.10. war der internationale Welt-Ei-Tag. Die Initiative Ökologische Tierzucht

hat an diesem Tag die Aktion lanciert, verschiedene Ei-Größen, wie sie eben in der Produktion anfallen, in einer Verpackung anzubieten, denn „Jedes Ei ist ein kleines Meisterwerk: Ob groß oder klein, weiß oder gesprenkelt - jedes Ei sollte den Weg zum Kunden finden“. Auch Guy Meyers bietet im Naturata-Hofladen, der seit 2014 auf seinem Betrieb angesiedelt ist, XL-Eier an. Die Kunden haben aber auch die Möglichkeit sich aus dem Eierkorb selbst zu bedienen und auszuwählen. Durch die Nähe zum Kunden kann dieser sich vor Ort informieren und die Bestrebungen des Demeterlandwirts verstehen und unterstützen. Bereits früh hat Guy auf die Nähe zum Kunden gesetzt und belohnte deren Treue zum 20. Jubiläum des Meyers Haff mit einer speziellen Eieraktion.

Ein zweites Standbein sind die Mutterkühe der Rasse Limousin auf dem Betrieb. Der Absatz des Fleisches hat sich durch den Naturata Hofladen stark verbessert, auch hier profitieren die Kunden von der Nähe zum Betrieb, was Vertrauen schafft.

Aber Guy Meyers und seine Familie sind nicht nur im Stall und im Hofladen zu finden, es gehören auch 30 ha Acker- und 49 ha Grünland zum Betrieb. Das Bodenthema war ja der Auslöser für seine





landwirtschaftliche Tätigkeit, bei der er von seiner Frau Sylvie auch tatkräftig unterstützt wird. So beschäftigt er sich viel mit der Bodenfruchtbarkeit und dem Humusaufbau. Er hat sich der minimalen Bodenbearbeitung verschrieben und

arbeitet mittlerweile seit 8 Jahren mit dem Wenz-System. Mit der Entwicklung der Bodenfruchtbarkeit in dieser Zeit ist er sehr zufrieden. Gerne würde er noch mit dem Anbau von Mais, Soja und Hirse experimentieren, vielleicht wäre Gemüse auch

noch eine Idee. Aber da wartet er noch ein wenig, wie die Zukunft des Betriebes sich weiter gestaltet. Denn mit Wehmut muss er feststellen, dass sein Betrieb in einer sehr begehrten Zone liegt, da es zu einem Gewerbegebiet reklassiert wurde und somit steigt der Druck auf das Land beträchtlich und er kann heute nicht sagen, wie sich das in den nächsten Jahren für seinen Betrieb weiterentwickelt, zumal das Pachtland eben nur gepachtet ist... Die Betriebsnachfolge ist ebenfalls eine Frage, die sich für den Betrieb stellt. Wollen die Kinder in den Betrieb einsteigen, wenn ja, in welcher Form usw., alles Fragen, die die Familie in nächster Zukunft beschäftigen werden.

Ein landwirtschaftlicher Betrieb ist immer im Fluss und ein bio-dynamischer Betrieb bleibt immer in Dynamik.

Wir gratulieren der Familie Meyers zu ihrem 20. Betriebsjubiläum ganz herzlich und wünschen Ihnen eine glückliche Hand für die zukünftig anstehenden Betriebsentscheidungen, in der Hoffnung, dass dieser Bio-Dynamische Hof noch lange bestehen kann. Auf die nächsten 20 Jahre Meyers Haff!! ■

Daniela Noesen, Bio-Lëtzebuerg

Fotos: Julie Mousel, Bio-Lëtzebuerg

Rezepttip von Guy Meyers für die Festtage:

Kalbsbraten vom Meyers Haff



- 2.500g Kalbsbraten
- 100g Porree
- 100g Zwiebel
- 100g Sellerie
- 100g Karotten
- 50ml Öl
- 300ml Weißwein
- 1.000ml Fleischfond
- 50g Butter
- q.s. Lorbeerblätter, Petersilie, Thymian, Salz, gemahlener Pfeffer

Zubereitung:

- Fleisch entfetten und parieren
- Mit Salz und Pfeffer würzen
- Fleisch im heißen Fett scharf anbraten
- Karotten, Sellerie und Porree gewürfelt hinzufügen
- Überschüssiges Fett abgießen
- Fleisch mit Weißwein ablöschen und anschließend mit Fleischfond begießen
- Fleisch mit Lorbeerblättern, Petersilie und Thymian belegen
- Im Ofen bei 160°C während 1 – 1 ½ Stunden schmoren lassen
- Fleisch aus der Sauce nehmen und warmstellen
- Sauce passieren und Fett abschöpfen
- Sauce abschmecken
- Nach Wunsch die Sauce eindicken
- Das Fleisch in dünne Scheiben schneiden und mit Sauce übergießen.

Servieren Sie es Ihren Gästen mit Kroketten und Gemüse. Wir wünschen einen guten Appetit!

Die Hühnerrassen

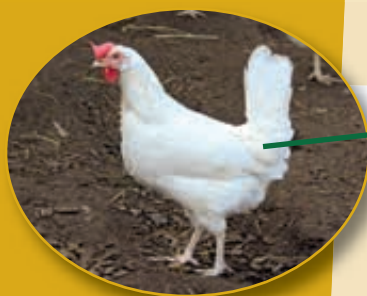
auf dem Meyers Haff



Les Bleues

Die Rasse „Les Bleues“ kommt aus Frankreich und ist ein Symbol für Zweinutzungshuhnhaltung mit folgenden Eigenschaften:

- die genetische Herkunft des Les Bleues ist durch das Bressehuhn weltweit bekannt und beliebt
- es hat unter den Rassehühnern eine effektivere Wirtschaftlichkeit als andere
- Futterverwertung und Leistung bezogen auf Eier und Fleisch sind nicht so weit entfernt vom Hybridhuhn
- es hat ein ruhiges, sozialverträgliches Wesen
- Fleisch und Eier schmecken hervorragend



Weiße Leghorn

Die Leghorn sind die Stammform der sogenannten Legehybriden, die man auf der ganzen Welt hält. Vom Gesamteindruck her ist das Leghorn ein sehr elegantes, feinknochiges und auch sehr bewegliches Legehuhn der leichten Rassen. Da es sehr beweglich ist, ist ein höherer Zaun für die Haltung unerlässlich. Die Rasse kommt nur im reinweißen Farbschlag vor und die gleiche Farbe haben auch die Eier.



Zweinutzung Coffee und Cream (ÖTZ)

- Eier pro Jahr: 200 – 230
- Eigröße: überwiegend M
- Schalenfarbe: hellbraun/beige/bunt

Die „Cream“ und „Coffee“ sind klassische Zweinutzungshühner. Sie entstehen je nach Anpaarung aus Bresse x White Rock oder Bresse x New Hampshire. Die Cream ist eine weiße Henne mit weißem Hahn. Die Coffee ist eine bunte Truppe mit braunen, weißen und zum Teil auch schwarz-gemusterten Tieren.

Zweinutzung bedeutet, nach Auffassung der ÖTZ, dass Hahn und Hennen wirtschaftlich eigenständige Tiere sind. Der Hahn produziert mit möglichst regionalen Futtermitteln und Reststoffen aus der landwirtschaftlichen Produktion Fleisch. Die Henne legt Eier und kann am Ende ihrer Legezeit als besonders schwere schöne (Suppen-) Henne vermarktet werden. Das ökologisch sinnvolle Konzept von Zweinutzung basiert auf dem Einsatz alternativer Futtermittel insbesondere auch in der Hahnenmast.

Alle genannten Zahlen der Cream und Coffee beziehen sich auf die Erfahrungen bislang und sind darum noch als vorläufig anzusehen! Bitte erkundigen Sie sich immer wieder nach dem aktuellen Stand der Züchtung. (www.oekotierzucht.de)

Gemeinnützige Ökologische Tierzucht gGmbH (ÖTZ)

Gemeinsam das Öko-Huhn von morgen züchten

Die Ökologische Tierzucht gGmbH ist der im März 2015 gegründete gemeinnützige Träger für eine eigenständige, ökologische Tierzucht, eine Initiative von Bioland und Demeter.

Kaum ein Bereich der ökologischen Tierhaltung fordert den Paradigmenwechsel hin zu mehr Tierwohl und zu „Qualität von Anfang an“ derart deutlich ein wie die Geflügelhaltung. Die Abhängigkeit von industriellen Zuchtstrukturen und damit einhergehend das unerträgliche Küekentöten werden von vielen Landwirten in der Bio-Bewegung als nicht passend und nicht zukunftsfähig empfunden. Die Gesellschaft ruft nach echten Werten – sie fordert uns alle auf, würdevoll mit Tieren umzugehen.

Tiere der Ökologischen Tierzucht gGmbH werden speziell für die Ansprüche von Ökobetrieben gezüchtet. Die Zuchttiere werden mit 100% ökologischem Futter gefüttert. Außerdem werden sie in einer Herde und nicht (wie in der konventionellen Zucht üblich) in Einzelkäfigen gehalten. Die Tiere werden nur gemischtgeschlechtlich abgegeben, für jede Henne muss auch ein Hahn großgezogen werden (als Zweinutzungstier oder Bruderhahn).

**ÖKOLOGISCHE
TIERZUCHT**
GEMEINNÜTZIGE GMBH



Weitere Infos: www.oekotierzucht.de

4. Bio-Symposium in Luxemburg



Ökologische Resilienz –

Wie gestalten wir die Zukunft der Landwirtschaft in Zeiten ökologischer und ökonomischer Zwänge?

Nach unserem Bio-Symposium zum Thema der ökologischen Resilienz und der Verantwortung des Handels kommen wir hier nun zur Nachbereitung des Themas und des Tages. Es war ein eindrucksvolles Biosymposium, das mit ca. 120 Gästen gut besucht war. Das Publikum war sehr interessiert, hat viele Fragen gestellt und mitdiskutiert, was uns sehr gefreut hat, denn wir wünschen uns ja den Dialog zwischen den Akteuren. Für das leibliche Wohl sorgte das Team vom Naturata-Restaurant, diesmal mit Bio-Hähnchenfleisch „Romeo & Julia“ aus Luxemburg (www.romeojulia.lu).

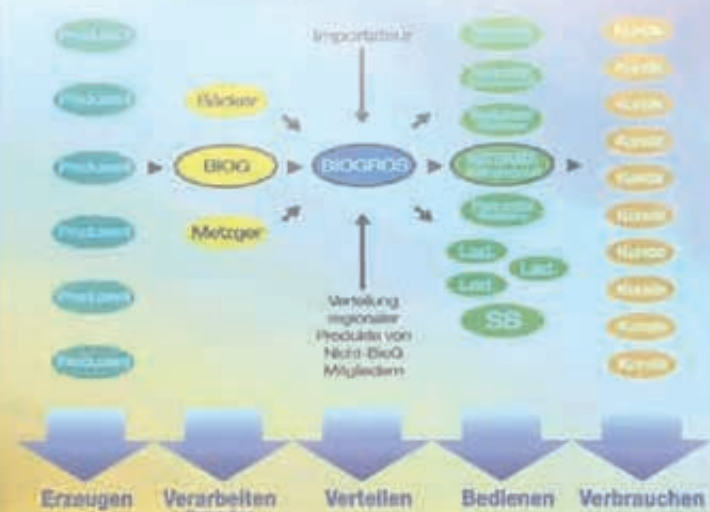
In der abschließenden Podiumsdiskussion, an der zusätzlich zu den Gastrednern auch Liz Nepper (Cactus), Christiane Mangen (Landwirtschaftsministerium), Claude Petit (Landwirtschaftsberater, Solidarische Landwirtschaft) teilnahmen, verstand es Moderator Camille Ney sehr geschickt einzelne Punkte aus den Vorträgen aufzugreifen und das Publikum, welches sich den ganzen Tag hindurch kräftig an den Diskussionen beteiligte, miteinzubinden. Ein Konsens des Tages war, dass Ängste und Krisen durch aus positiv sein können, da sie den Anstoß für Veränderungen mit sich bringen.

Nun lassen wir unsere drei Gastredner in einzelnen Interviews zu Wort, sodass auch für diejenigen, die nicht am Bio-Symposium teilnehmen konnten, ein Eindruck des Versäumten entsteht. Auf unserer neuen Homepage werden wir dann die Dokumente dieses Tages zu gegebener Zeit veröffentlichen. Wer nicht solange warten möchte, kann sich gerne bei uns unter info@bio-letzebuerg.lu melden. ■

Daniela Noesen, Bio-Lëtzebuerg



Die Vermarktungs-Initiativen in ihrer Gesamtstruktur



Erzeugen Verarbeiten Verteilen Bedienen Verbrauchen



Änder Schanck

Bio-Lëtzebuerg: Änder, Du hast die Entwicklung der Biolandwirtschaft in Luxemburg von der Wiege an begleitet. Wo stehen wir heute? Was sind Deiner Meinung nach die größten Herausforderungen, denen sich der Biolandbau stellen muss?

Änder Schanck, OIKOPOLIS-Group: Wenn man fragt, wo stehen wir heute, kann man die beste Antwort geben, wenn man die Entwicklung in den europäischen Ländern vergleicht. Zum einen sollte man als erstes festhalten, dass die Bio-Landwirtschaft in Luxemburg ein halbes Jahrhundert später gestartet ist als z. B. in Deutschland, Österreich, Schweiz und Holland. Anfang der 80er Jahre war es also Neuland als die ersten Betriebe hierzulande umstellten. Heute können wir feststellen, dass sich der Anteil der Bio-Betriebe oder auch der Anteil der so bewirtschafteten Flächen in Luxemburg mit 4-5% eher am hinteren Ende der Bio-Hitliste befindet, wohingegen der Anteil des Pro-Kopf-Konsums ganz vorne mitspielt. Damit wird aber auch eine der Herausforderungen des Biolandbaus deutlich sichtbar. Das durchschnittliche Einkommen liegt in Luxemburg im Vergleich zu anderen Ländern an vorderster Spitze und das erklärt einerseits auch zum Teil, dass der Konsum von Premium-Produkten, und dazu zählen dann halt auch Bio-Produkte, sehr hoch ist. Andererseits führen hohe Arbeitslöhne in der Landwirtschaft zur Spezialisierung, dies in der Regel verbunden mit hohen Investitionen, und gleichzeitig zur Anwendung von Betriebsmitteln, die die Arbeitskosten reduzieren. Wer als Landwirt diesen Weg einmal eingeschlagen hat, wird nicht so einfach aus ökonomischen Gründen, auf Bio-Landwirtschaft umstellen können. Dass doch eine ganze Reihe es gewagt haben und andere dies immer noch tun, hat wohl in erster Linie damit zu tun, dass es noch andere Beweggründe im Leben gibt als die optimierte Ökonomie.

Bio-Lëtzebuerg: „fair & associativ“, so manifestiert sich die Firmenphilosophie seit 2017 der OIKOPOLIS-Gruppe. Wieso war es wichtig dieses Logo zu entwickeln?

Änder Schanck, OIKOPOLIS-Group: Mit diesem 2017 von uns entwickelten Logo wollten wir unsere schon über 20 Jahre praktizierte Zusammenarbeit in der Wirtschaftskette, auf den Produktetiketten sichtbar machen und zum Konsumenten bringen. In der aktuellen Ökonomie gilt das Prinzip der absoluten Konkurrenz, jeder gegen jeden, der Beste gewinnt. Das dramatische Bauernsterben und ebenso die Schädigung der Naturgrundlage ist eine Folge davon. Die Idee des assoziativen Wirtschaftens besteht nun darin, dass alle Akteure der Wertschöpfungskette sich an einen Tisch setzen und dort versuchen ein gegenseitiges Verständnis für die jeweiligen Wirtschaftsverhältnisse zu entwickeln, um in der Folge für jeden Betroffenen eine Win-Win-Situation anzustreben. Das ist keine einfache Aufgabe und Wunder stehen auch nicht auf der Tagesordnung, wohl aber so viel Sachverstand wie möglich. Ohne die intensive Form der Kooperation würden wir viel weniger Bio-Produkte hierzulande herstellen und vermarkten und wir hätten noch weniger Bio-Betriebe. Mit dem nun erarbeiteten Logo wollen wir zeigen, dass wir nicht nur bio- und biodynamisch arbeiten, sondern dass auch eine faire Zusammenarbeit bis hin zum Kunden Vorteile für alle bringt.

Bio-Lëtzebuerg: Wie beurteilst Du die zukünftige Entwicklung des Handels im Biobereich? Werden wir ein „günstiges Bio für Jedermann“ und ein „teureres Qualitätsbio“ bekommen und uns damit den traditionellen Vermarktungswegen unterwerfen? Wie könnte eine faire Lösung aussehen?

Änder Schanck, OIKOPOLIS-Group: Wir werden wohl nicht verhindern können, dass der Handel versucht mit günstigen Preisen von Bio-Produkten Marktanteile an sich zu reißen. Diese Tendenz ist nicht neu, insbesondere in den größeren Nachbarländern gibt es auch innerhalb der Bio-Szene Bio-Hersteller und Bio-Händler, die eine solche Tiefpreis-Politik immer als Leitbild hatten. Es braucht uns nicht zu wundern, dass nun die großen Discounter diese Vorgehensweise übernehmen, dies weil nun Bio gerade in ist. Da solche Preise nur da möglich sind, wo Skaleneffekte, also große Mengen eine Rolle spielen, werden dadurch keine kleineren landwirtschaftlichen Strukturen gefördert, sondern die großen Anbieter sind wieder vorne mit dabei. Unsere Landwirte in Luxemburg werden jedenfalls nicht davon profitieren können. Weil wir diese Tendenz schon lange beobachten und auch jetzt schon wirtschaftliche Nachteile dadurch haben, haben wir unsere Anstrengungen mit dem „fair&associative“ Siegel forciert und sind nun dabei es auch international bekannt zu machen. Im November 2017 gab es ein Treffen mit über 60 Bio-Händlern und Herstellern aus mehreren Ländern Europas hier in Luxemburg, wo eine ähnliche Charta wie die unsrige angenommen wurde. Die Zeit scheint nun reif zu sein um Alternativen Wirtschaftsformen, also nicht nur in der Landwirtschaft, zum Durchbruch zu verhelfen.

4. Bio-Symposium in Luxemburg



Jan Plagge

Bio-Lëtzebuerg: Landwirtschaft 2030: Wenn Bio Mainstream wird“, so das Thema deines Vortrages auf dem 4. Bio-Symposium. Wo liegen für Dich die Chancen für den Biolandbau, wenn er Mainstream wird?

Jan Plagge: Die Chance ist, dass wir unserer Vision einer ökologisierten Land- und Lebensmittelwirtschaft deutlich näher kommen. Wir stehen doch für die Bewegung der Menschen, die nicht jammern und lamentieren, sondern die konkret lokal und global etwas verändern wollen. Mainstream werden bedeutet für uns, dass unsere Botschaften von mehr Menschen gehört und ins Handeln umgesetzt werden – vom Acker bis zum Einkaufskorb. Wenn Bio Mainstream wird besteht die Chance, dass nicht nur Wenige Verantwortung für unsere Lebensgrundlagen übernehmen, sondern massenhaft Verantwortung für Umwelt-, Klima- und Tierschutz übernommen wird.

Als Europäische Biobewegung wollen wir ja bis 2030 erreichen, dass mindestens 50 % der landwirtschaftlichen Flächen nach den Prinzipien des Biolandbaus bewirtschaftet werden. Nicht weil wir großwahnsinnig sind – sondern aus dem Verständnis, dass der Umbau Richtung Bio für Mensch, Tier und Natur einfach eine Notwendigkeit ist, die uns gegenüber unseren Kindern und Enkeln verpflichtet Bio weiter aus der Nische in die Breite zu tragen.

Bio-Lëtzebuerg: Und wo liegen die Gefahren?

Jan Plagge: Die größte Gefahr liegt darin, dass wir in unserem bestehenden Wirtschaftssystem dem Teufelskreis der Rationalisierung erliegen, unseren ganzheitlichen Ansatz aufgeben und die gleichen Fehler wiederholen, die die Landwirtschaft erst in die Krise hineingeführt haben. Daher müssen wir beim Umbau der Landwirtschaft unsere Werte, Prinzipien und Regeln als Richtschnur immer im Fokus behalten. Derzeit gewinnt immer noch zu oft der Anbieter am Markt, der kurzfristig die billigsten Angebote macht und Kosten auf die Allgemeinheit abwälzen kann. Wir müssen es schaffen mit der Ausdehnung von Bio auch dieses Prinzip der Rationalisierung auf Kosten der Allgemeinheit zu durchbrechen. Daher braucht es neue Partnerschaften über die gesamten Wertschöpfungsketten vom Acker bis zum Teller, die ein Fair Play für Mensch, Tier und Umwelt absichern. Genau daran arbeiten wir bei Bioland mit Hochdruck dies in allen Bereichen der Vertriebswege sicherstellen zu können.

Bio-Lëtzebuerg: Wie siehst Du die zukünftige Entwicklung der Biolandwirtschaft in Europa, reicht es wirklich aus die Landwirtschaft nach biologischen Kriterien, sozial und nachhaltig zu entwickeln, wenn wir weiterhin einen rein ökonomisch, wachstumsbasierten Markt andienen müssen? Wo liegt Deiner Meinung nach der Schlüssel für den längst überfälligen Paradigmenwechsel?

Jan Plagge: Nein, genau das reicht nicht. Seit bald 50 Jahren wissen wir, dass die Grenzen des materiellen Wachstums auf unserem begrenzten Planeten längst überschritten sind – nur werden diese Grenzen nicht eingepreist. Der Schlüssel liegt darin, die begrenzten Ressourcen über das Steuerrecht, Ordnungsrecht, Handels- und Finanzmarktregulierungen sowie über die Subventionen so zu gestalten, dass nachhaltiges Wirtschaften auch einen kurzfristigen wirtschaftlichen Vorteil verschafft. Dafür brauchen wir eine gemeinwohlorientierte Wirtschaft, die den Mehrwert für das Gemeinwohl in den Mittelpunkt rückt – und eben nicht nur den individuellen Gewinn. Ansätze dafür gibt es – was fehlt sind Politiker, die hier auch mutige Entscheidungen treffen und sich trauen voran zu gehen.





Johannes Gutmann

Bio-Lëtzebuerg: „Sonnige Grüße von SONNENTOR.“ Herr Gutmann, Ihre Firma „Sonnentor“ verbreitet das Bild einer „sonnigen, heilen Welt“. Verbirgt sich hinter „SONNENTOR“ in erster Linie ein Lebensgefühl, oder wie sieht Ihre Firmenphilosophie aus?

Johannes Gutmann: Es geht definitiv um mehr als ein Lebensgefühl bei SONNENTOR. Aber wir sind auch keine Firma wie jede andere, bei der es nur um Gewinnmaximierung geht. Bei der die Mitarbeiter nur Rädchen sind, die zu funktionieren haben. Kann gut sein, dass es an unseren „Waldviertler Sturschädeln“ liegt, wir sehen vieles ein bisschen anders. Zum Beispiel, was Mensch und Natur und das Gemeinsame angeht. Leben und leben lassen, gegenseitige Anerkennung und Wertschätzung, fruchtbare Kooperationen auf Augenhöhe – das ist seit Gründung unsere Philosophie – so schaffen wir Gemeinwohl – damit wächst immer die FREUDE.

Bio-Lëtzebuerg: Sie sagen selber: „Vom Spinner zum Winner“. Muss man heutzutage einfach eine gute Idee haben und diese konsequent verfolgen? Wie erklären Sie sich Ihr Erfolgskonzept?

Johannes Gutmann: Viele Besserwisser wissen in erster Linie, wie's nicht geht! Wichtig ist, dass man sein Leben nicht nur damit verbringt, über Dinge nachzudenken, die man irgendwann tun könnte. Um seine eigenen Stärken zu finden, muss man sich einfach trauen und etwas anpacken. Aus meiner Sicht ist es ganz einfach: Man braucht ein ordentliches Konzept bzw. einen Weg, den man mit Hoffnung, Mut, Konsequenz und Liebe zur Region beschreitet. So wird die Marke im Lauf der Zeit immer stärker und stärker – und irgendwann zum Selbstläufer. Außerdem lautet einer meiner wichtigsten Leitsätze als Unternehmer: Du musst zuerst fortfahren, um daheim bleiben zu können!

Bio-Lëtzebuerg: Wie beurteilen Sie zukünftig die Stellung der Bioprodukte auf den Märkten? Bioprodukte für alle ist möglich, aber wie erhalten wir dabei bäuerliche Strukturen, faire Preise und eine gesunde Gesellschaft?

Johannes Gutmann: Bio ist die Zukunft – da bin ich mir sicher. Wir bei SONNENTOR bemühen uns, dass so viel Wertschöpfung wie möglich, direkt am Hof unserer Bio-Bauern bleibt. Das funktioniert aber nur, weil wir unsere Tees und Gewürze den Kunden zu einem fairen Preis anbieten. Wir lehnen Dumpingpreise und Rabattaktionen ab. Bei solchen „Späßen“ zahlt immer jemand drauf und das sind leider meist die Bauern. Aus diesem Grund haben wir uns auch bewusst dazu entschieden dem Bio-Fachhandel treu zu bleiben und nicht in den Lebensmitteleinzelhandel zu wechseln. Das ist für SONNENTOR keine Option. Wir möchten unseren Partnern mit stabilen Einnahmen eine Lebensgrundlage ermöglichen. Durch möglichst viel Transparenz in unserem Tun, erfahren unsere Fans, wie wertvoll jedes einzelne Bio-Produkt ist. Auf den Verpackungen, auf unserer Website und direkt bei uns in Sprögnitz – überall kann sich der Kunde informieren und bekommt einen Einblick in unser Tun. Damit wird klar, dass das Produkt für den Käufer gut ist, weil die Kräuter natürlich und unbehandelt sind. Außerdem sind alle, die an der Entstehung beteiligt waren, gut versorgt. Da macht man das Börserl gerne ein bisschen weiter auf.





Fotos: Emile Mentz





NATURATA
mehr als bio

IN DEMETER-QUALITÄT

> MEHR ALS SCHOKOLADE

Hochwertige Kakaos aus den besten Anbaugebieten der Welt: Jede Herkunftsschokolade spiegelt die typische Charakteristik der verwendeten Kakaos wider. Klima, Boden und verwendete Sorten prägen das Aroma auf einzigartige Weise.



AUSGEWÄHLTE HERKUNFT



ROHSTOFFE AUS LANGJÄHRIGEN ANBAUPROJEKTEN



AUS SCHWEIZER HERSTELLUNG

www.naturata.de

facebook.com/Naturata

2. Bee-Day

mit dem Buchautor Martin Dettli

am 4. Mai 2018

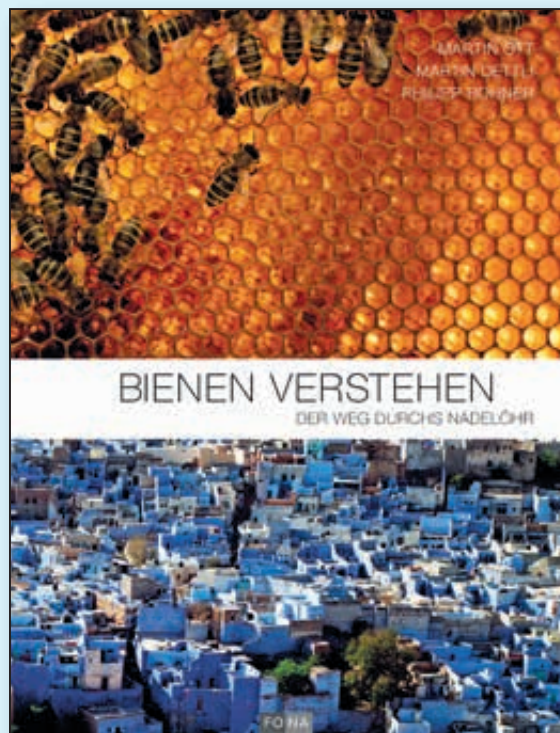
im Lycée Ermesinde in Mersch

SAVE THE DATE

Bienen verstehen

Der Weg durchs Nadelöhr

(Martin Ott, Martin Dettli, Philipp Rohner)



Der Titel verspricht viel. Wie sollen wir ein Insekt verstehen, das uns in seinem ganzen Wesen sehr fremd ist?

Wir können uns vielleicht noch vorstellen, eine Kuh, ein Pferd, eine Delphine oder einen Hund irgendwie zu verstehen. Aber ein Insekt, das der Mücke, dem Käfer und dem Schmetterling verwandt ist? Die Antwort gibt Martin Ott: Durch genaues Hinschauen und achtsames Beschreiben. Was geschieht beim Schwärmen, wenn sich das Volk teilt? Was geschieht bei der Fortpflanzung, für die einzig und allein die Königin zuständig ist? Wie wird das faszinierende soziale Leben im Bienenstock organisiert und reguliert? Schlussendlich wird auch offensichtlich: Es sind zwei existenzielle Gefahren, welche die Gesundheit der Bienen bedrohen, die Landwirtschaft und der Imker.

Die Romantik des Imkergewerbes als sorgsame Bienenmütter und Bienenväter bekommt einen gewaltigen Riss, wenn man sich auf das Verstehen der Bienen einlässt. Die Honigbienen sind nicht mehr die Bienen wie vor 150 oder 200 Jahren. Sie sind auf Leistung gezüchtete Honigsammler und überleben nur noch bei permanentem Einsatz von Säuren und menschlichen Eingriffen.

Das Buch lädt Imker und Nichtimker zu Beobachtungen in der Natur ein; sie können die Grundlage für ein neues Bienen-Verständnis sein. Und man wird dabei die heutige imkerliche Praxis bewusst in Frage stellen. ■

(FONA Verlag AG, Sept. 15)



SustEATable Nachhaltigkeit geht uns alle an - Von nachhaltiger Ernährung zu nachhaltiger Landwirtschaft

Wie können nachhaltige Landwirtschaft und verantwortungsbewusste Ernährungsweisen zukünftig miteinander verknüpft werden? Mit dem Kick-off-Meeting am Dienstag, den 4.9.2018 im Ministère du Développement Durable et des Infrastructures, wurde offiziell der Start des 3-jährigen Projekts „SustEATable“ markiert, in dem IBLA-Forscher in Zusammenarbeit mit ihren Partnern dieser Frage auf den Grund gehen. Finanziert wird das vielversprechende Projekt vom Ministère du Développement Durable et des Infrastructures, der Oeuvre Nationale de Secours Grande-Duchesse Charlotte, sowie unterstützt von OIKOPOLIS S.A., BIOGROS S.A. und privaten Spenden.

Die Landwirtschaft wird häufig hauptverantwortlich für die bestehenden Umweltprobleme gemacht, die hierzulande zu verzeichnen sind. Pestizidrückstände und

Nährstoffüberschüsse in den Gewässern sowie Biodiversitäts- und Artenverluste bestärken die Forderungen nach Nachhaltigkeit in Kulturlandschaften. Doch eine nachhaltige Landwirtschaft kann auch nur mit einem verantwortungsvollen Ernährungsbewusstsein einhergehen. Denn sowohl das Konsum- und Essverhalten der Verbraucher als auch Angebot und Nachfrage haben maßgeblichen Einfluss auf die Landwirtschaft. Für die Untersuchung dieser Verbindung zwischen Ernährungsmustern, landwirtschaftlichen Produktionsmethoden und die daraus hervorgehenden Auswirkungen auf die Umwelt ist es wichtig, die Nachhaltigkeit des gesamten Ernährungssystems zu analysieren, ohne dabei das Verbraucherverhalten außer Acht zu lassen.

Und genau dort setzt das IBLA (Institut für Biologisch Landwirtschaft an Agrarkul-

tur Luxemburg), gemeinsam mit seinen Projektpartnern, dem Forschungsinstitut für Biologischen Landbau (FiBL), der Sustainable Food Systems GmbH, dem Luxembourg Institute of Health und der University of Luxembourg, an. Dazu werden spezielle Tools und Modelle verwendet um ein Ernährungssystem für das Jahr 2050 zu modellieren, verschiedene landwirtschaftliche Praktiken mit Ernährungsmustern zu verknüpfen und letztlich verantwortungsvolle Empfehlungen für ein nachhaltiges Ernährungssystem geben zu können.

Mit anderen Worten: Wie müssen wir unser Essverhalten anpassen und welche landwirtschaftlichen Methoden müssen umgesetzt werden, um die natürlichen Ressourcen von heute für die Generationen von morgen erhalten zu können? ■

Text: Evelyne Stoll, IBLA



LE GOUVERNEMENT
DU GRAND-DUCHÉ DE LUXEMBOURG
Ministère du Développement durable
et des Infrastructures



ŒUVRE
Nationale de Secours
Grande-Duchesse Charlotte





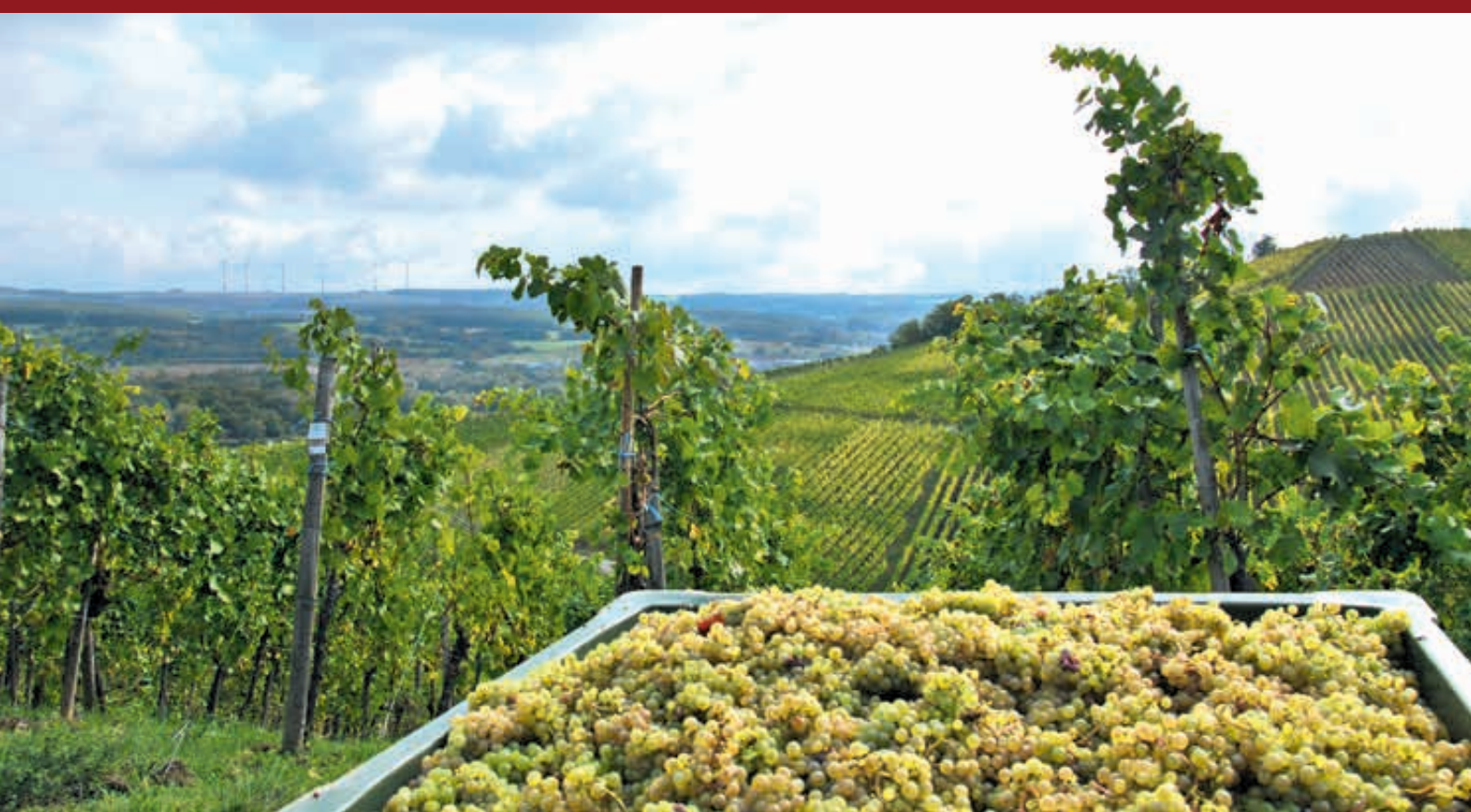
Sonnenverwöhnte BIO-Trauben - TOP

Die Luxemburger Biowinzer freuen sich über Lesegut von höchster Qualität. Nach einem Weinjahr im Schnelldurchlauf folgte ein früher Lesebeginn. Der Sommer war von Trockenheit und Hitze geprägt. Dies führte zur Ausbildung kleiner Beeren mit fester Beerenhaut. Die früh einsetzende Reife brachte hohe Zuckergehalte. Doch Zucker in den Trauben sagt wenig über die Qualität der Moste und der späteren Weine aus. Denn für einen harmonischen Wein oder Crémant ist auch die Ausbildung von Aromavorstufen und einer ansprechenden Säure von entscheidender Bedeutung. Wichtig sind ein ausgeglichenes Rebenwachstum und die Beschränkung der Erntemenge. Da im biologischen Weinbau nicht

der Ertrag, sondern das gesunde Wachstum der Rebe im Mittelpunkt steht, gibt es in trockenen und heißen Sommern auch weniger Probleme mit dem Wachstum der Rebe und die Inhaltsstoffe in den Trauben sorgen für einen fruchtigen Geschmack der Moste.

Die Bestimmung des optimalen Reifezeitpunktes war in diesem Jahr besonders wichtig und setzt Fingerspitzengefühl voraus. Vom klassischen Crémant über kräftige Weißweine mit Maischestandzeit bis hin zu gehaltvollen Rotweinen – dieser Jahrgang machte vieles möglich. Das Weinjahr 2018 bot für die Winzer die idealen Bedingungen um die Wünsche der Weinliebhaberinnen und Weinliebhaber zu erfüllen. ■

Text und Bilder: Sonja Kanthak, IBLA



E Grapp voll Käeren –

ZUKUNFT SÄEN! 2018 auf dem Schanck-Haff

„Wer bewirkt, dass dort, wo bisher ein Halm wuchs, nunmehr zwei Halme wachsen, der hat mehr für ein Volk geleistet als ein Feldherr, der eine Schlacht gewann.“ (Friedrich II., der Große)

Seit 9 Jahren organisiert Bio-Lëtzebuerg asbl., die Aktion ZUKUNFT SÄEN! auf einem Biobetrieb. Jeder Teilnehmer bestellt selber von Hand einen Acker mit der Wintersaat, um damit Anteil an diesem natürlichen Kreislauf zu nehmen und wieder „Bodenhaftung“ zu bekommen. Jos Schanck erklärte, wie der Weizen von

Hand zu säen ist und worauf es dabei ankommt. Als erster biodynamisch-wirtschaftender Biobauer Luxemburgs verfügt Jos Schanck über viel praktische Erfahrungen auf seinem vielseitig angelegten Betrieb. Ein Hauptaugenmerk hat er immer auf das Saatgut und die Pflanzenzucht gelegt, weil die Auswahl des Saatgutes, das auf seinen Standort passt, außerordentlich wichtig ist. Sortenvielfalt, der Erhalt alter Sorten und die Art und Weise der Züchtungspraktiken sind insbesondere für den Biobauern von großer Bedeutung.



Das Oiko-Bakhaus hat uns, um den Kreislauf zu schließen, aus dem Weizen, den wir im letzten Jahr gemeinsam auf dem Biobetrieb der Familie van Dyck in Leudelange gesät haben, ein Zukunftsbrot gebacken, welches alle probieren konnten. ■

Daniela Noesen, Bio-Lëtzebuerg

Fotos: Bio-Lëtzebuerg



Une Journée de l'Université du Vivant (3e édition)

In diesem Jahr trafen sich Vertreter der Biolandwirtschaft aus Frankreich, Belgien und Luxemburg in Ettelbruck an der Ackerbauschule zu einem gemeinsamen Austausch zum Thema „Zukunft der biologischen Landwirtschaft und ihre Prinzipien in ihrem sozio-ökonomischen Umfeld“. Das 3-tägige Treffen vom 20.-22. September war dann auch prall gefüllt und lebte vor allem vom allgemeinen Meinungsaustausch und den in den Arbeitsgruppen erarbeiteten Thesen. Diese werden von der Uni du Vivant zusammengestellt und zu einem Papier zusammengefasst, welches wir zu gegebener Zeit kommunizieren werden. Siehe auch www.universite-du-vivant.org. ■

Daniela Noesen, Bio-Lëtzebuerg

Boulangerie-Pâtisserie
"scott"
 Conrardy-Nickels

163, Millewee • L-2155 Gasperich
 Tél.: 48 52 57 • Fax : 40 50 53

Fermé le dimanche et le lundi
 Présence aux marchés

Élevage de poulets biologiques à Sprinkange

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

Dudel-Magie s.à.r.l.

www.dudelmagie.lu

Umstellungsseminare am 11.10. & 07.11.2018

„Die Umstellung findet in erster Linie zwischen den Ohren statt“ (Ralf Mack)



19

Bio-Lëtzebuerg asbl. hat zusammen mit IBLA asbl. im Rahmen des nationalen Bioaktionsplanes 2 Umstellungsseminare organisiert.

Beim Seminar am 11.10. mit dem Thema „Der Boden – ihn hegen, pflegen, bewahren und aufbauen mit den Methoden der Biologischen Landwirtschaft“, ging Rudolf Leifert, landwirtschaftlicher Berater beim IBLA, auf die Wichtigkeit eines gesunden Bodens ein. Nach dem etwas theoretischen Teil ging es dann raus aufs Feld. Gemeinsam schaute man sich einige Klee gras- und Getreideflächen vom Betrieb

Keup in Weiswampach genauer an. Anhand von Spatenproben wurde der Zustand des Bodens (Krümelstruktur, Bodenfruchtbarkeit) beurteilt und die Bestände verglichen.

Am 7.11. wurde es dann unter dem Thema: „Erfolgreich umstellen auf Bio-Ackerbau!“ in der Ackerbauschule in Ettelbrück etwas theoretischer, Claudine Schmit von der ASTA erklärte, wie eine Umstellung auf Biolandbau in Luxemburg oder die Kontrolle im Bio-Landbau von statten geht. Danach stellte Ralf Mack (Bioland Berater) die zentralen Aspekte eines erfolgreichen Bio-Ackerbaus

vor, dabei ging er auf folgende Themen ein: Fruchtfolgegestaltung – zentrale Aspekte: Nährstoff-Management, Klee grasmanagement, Zwischenfrüchte & Untersaaten, Unkrautregulierung kurz-, mittel-, langfristig, Bodenanalyse und Düngung sowie Körnerleguminosenanbau. Insbesondere „Unkräuter“ zeigen die Situation des Bodens an. Wir müssen das „Bodenlesen“ erlernen, um richtig reagieren zu können.

Beide Veranstaltungen waren durchaus gut besucht. ■

Text & Fotos: Julie Mousel, Bio-Lëtzebuerg



BIOFACH2019

into organic

13.-15.02.2019

SAVE THE DATE

Weltleitmesse für Bio-Lebensmittel in Nürnberg

Kass-Haff-Fest und Bio-Nest-Börse

am **23. März 2019** auf dem Kass-Haff in Rollingen
bei Mersch von **10:00-18:00 Uhr**,
mit Animationen für Groß und Klein,
Bio-Essen und kleinem
Produzentenmarkt. ■



23.03.2018

SAVE THE DATE



agri-center
WOLFF-WEYLAND

Landmaschinen | Quads | Motorgerate und Kommunaltechnik

APV
www.apv.at

INNOVATIONEN FÜR DIE ZUKUNFT

Professionelle Grünlandstriegel

TOP Wiesenbestände durch APV. Der Grünland-Striegel ebnet Maulwurfshügel und Kuhfladen ein, die Striegelzinken übernehmen die Verteilung des organischen Materials. Zusätzlich belüften sie die Grasnarbe, reißen Verfilzungen auf und schaffen durch Ausstriegeln von Unkraut, Lücken, die durch Grasnachsaat geschlossen werden.

DEMO AUF ANFRAGE



Grünlandpflege mit APV – besser und nachhaltig !



Agri-Center
ZAE Feltsch
L-9631 Allerborn - Luxembourg

**Samstags immer bis
17:00 Uhr geöffnet !**

+352 236 37 500 | www.agri-center.lu | info@wowey.eu

Promedix

DOMAINE
**SUNNEN-
HOFFMANN**
L-5441 REMERSCHEN

Sonnen-Hoffmann

MAISON FONDÉE EN 1879

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



LU-BIO-05

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

Landwirtschaftliche Tagung 2019: Land-Wirtschaft zwischen Hof und Welt

Die Landwirtschaftliche Tagung soll eine Plattform und Zukunftswerkstatt sein und alle Teilnehmenden zu Neugestaltungen in der Wirtschaft im Zusammenhang mit der Landwirtschaft inspirieren.

Die Tagung ist öffentlich und für alle zugänglich.

Im Programm:

Ökonomie-Fachforen zu

1. Solidarische Landwirtschaft – CSA – Amap
2. Foodsystem
3. Auswirkungen der Vermarktungswege auf die Höfe
4. Assoziative Nord-Süd Handelsbeziehungen
5. Gemeingut Boden
6. Charta für assoziatives Wirtschaften

Sowie Workshops, künstlerische Kurse und Führungen.



Mitwirkende sind unter anderem:

Maaiana Knuth (Simbabwe), Gerald Häfner (Deutschland), Änder Schanck (Luxemburg), Choitresh Kumar Ganguly und Manisha Kairaly (Indien), Helmy Abouleish und Mona Lenzen Abouleish (Ägypten), Christoph Simpfendörfer (Deutschland), Aline Haldemann und Christian Butscher (Schweiz), Jennifer Chang (Südkorea), Boris Voelkel (Deutschland), Jaqueline Barin und Esteban Acosta Pereira und Hermann Pohlmann (Kanada, Mexiko, Deutschland), Claude Gruffat (Frankreich), Ueli Hurter (Schweiz), Volkert Engelsman (Niederlande), Patrick Holden (England).

Stellenangebot:

Die **Vereinigung Bio-Lëtzebuerg** – Vereenegung fir Bio-Landwirtschaft Lëtzebuerg asbl. setzt sich für die Interessen der Bio-Landwirte ein und zertifiziert die beiden Kollektivmarken Bio-Lëtzebuerg und Demeter in Luxemburg. Zur Erweiterung unseres Teams suchen wir eine

Administrative Arbeitskraft für die Betreuung des Bereiches Demeter Unbefristet / 20St. / Woche, ab Januar 2019

Ihr Aufgabengebiet:

- Zertifizierung der Demeter- und Mitgliedsbetriebe von Bio-Lëtzebuerg asbl.
- Richtlinienarbeit und Betreuung der Fachgruppe Demeter (z.B. Organisation von Bauerntreffen, Versammlungen, Exkursionen)
- Teilnahme an Tagungen und Seminaren von Demeter International
- Redaktionelle Arbeit z.B. für die Zeitung Agrikultur
- Organisation von Veranstaltungen (z.B. Fachvorträge, Seminare, Messen)

Ihr Profil:

- Studium der Agrarwissenschaften mit dem Schwerpunkt Bio-Landbau oder Vorkenntnisse im Bereich biologisch dynamische Landwirtschaft sind von Vorteil (Bachelor, Master oder FH Abschluss)
- Interesse für die biologisch dynamische Landwirtschaft
- Sprachkenntnisse: Deutsch, Englisch verbindlich; Französisch und Luxemburgisch von Vorteil
- Teamfähigkeit, Flexibilität, Kontaktfreudigkeit, Organisationssinn
- Eigenverantwortliche, strukturierte und gewissenhafte Arbeitsweise

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung!

Bitte richten Sie Ihre **Bewerbung** (Ansreiben, Lebenslauf und Zeugnisse) **schriftlich oder per E-Mail bis zum 15.01.2019** an:
Bio-Lëtzebuerg asbl. • 13, rue Gabriel Lippmann • L-5365 Munsbach
info@bio-letzebuerg.lu

Weitere Informationen: www.bio-letzebuerg.lu



Bio-Lëtzebuerg

Vereenegung fir Bio-Landwirtschaft Lëtzebuerg asbl

Bio
LËTZEBURG

demeter

Bio-Lëtzebuerg - Vereenegung fir Bio-Landwirtschaft Lëtzebuerg asbl

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

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

Bio-Lëtzebuerg übernimmt für seine Mitglieder unterschiedliche Aufgaben.

Zum einen vertritt der Verein die **Interessen** seiner Mitglieder nach außen, dies sowohl auf politischem Felde als auch insgesamt in der Gesellschaft. Neben der Mitarbeit in ministeriellen Arbeitsgruppen, wahrt der Verein weitestgehend die Interessen der Biolandwirte in der Umsetzung der gesetzlichen Rahmenbedingungen. Neben dieser **politischen Arbeit** wird aber auch

Arbeit für die Mitglieder geleistet, indem beispielsweise die spezifische **Bioberatung** durch das IBLA mitgetragen wird. **Die Beratung ist Bio-Lëtzebuerg sehr wichtig, daher bezuschusst der Verein auch im neuen System die Beratung für seine Mitglieder und übernimmt die Eigenbeteiligung für zwei bis drei IBLA-Beratungsmodule pro Jahr.**

Zum anderen wendet sich der Verein mittels des vierteljährig erscheinenden Magazins **Agrikultur**, mit **Vorträgen** und **Konferenzen** an die Öffentlichkeit, um diese für diese ökologischste Form der Landwirtschaft zu sensibilisieren. Hinzu kommt die **Zertifizierungsarbeit** und Pflege unserer **Marken**. Für all diese Leistungen zahlt jedes Mitglied einen flächenbezogenen Beitrag.



Unser Logo

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

Hiermit bietet **Bio-Lëtzebuerg** seinen Mitgliedern eine Unterstützung für die Vermarktung ihrer Produkte an. Das eigene Label kann von interessierten Produzenten und Verarbeitern auf ihrem Hof- oder Firmenschild oder auch auf ihren Etiketten genutzt werden. Diese Nutzung wird mit jedem Interessenten vertraglich ge-

regelt und beinhaltet auch die Zahlung einer Lizenz, mit der es dann auch möglich wird, die so gekennzeichneten Produkte zu promoten. Da nicht jeder Mitgliedsbetrieb Produkte zum direkten Verkauf hat, oder nicht auf diese Form der Kennzeichnung angewiesen ist, ist die Nutzung dieser Vermarktungsunterstützung nicht obligatorisch.

„Mitglied bei Bio-Lëtzebuerg asbl.“ oder „Member bei Bio-Lëtzebuerg asbl.“

Möchten Mitgliedsbetriebe das neue Logo nicht nutzen, können sie dennoch ihre Mitgliedschaft beim Verein nach Außen kommunizieren. Es besteht hier die Möglichkeit folgenden Slogan unter bestimmten Nutzungsbedingungen zu verwenden:

Mitglied bei Bio-Lëtzebuerg asbl.

Member bei Bio-Lëtzebuerg asbl.

Wollen Sie mehr wissen über den Verein?

Die Bedingungen für den Beitritt, die Arbeitsgruppen und Projekte, die Mitgliederbeiträge, die Nutzung des neuen Logos oder über sonstige Formen der Unterstützung? Dann können Sie sich gerne an uns wenden. ■

Daniela Noesen und Julie Mousel

Wir gratulieren ganz herzlich!

Gewinner des CERES AWARD in der Kategorie Junglandwirte Luc Emering von unserem Mitgliedsbetrieb „An Dudel“ aus Sprinkange, gewinnt in der Kategorie „Junglandwirt“ den diesjährigen CeresAward und damit den bedeutendsten Preis für Landwirte im gesamten deutschen Sprachraum.



Foto © Timo Jaworr für agrarheute

CeresAward 2018



Gemüse / Obstbau

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

Brennerei

Bertrand-Graf Jean-Pierre, Hostert

Weinbau

Beissel-Becker Joé, Bous
 * Entringer Carlo, Lenningen
 Krier-Bisenius Jean-Paul, Bech-Kleinmacher
 Krier-Welbes Guy, Ellange-Gare
 Roeder Luc, Steinheim
 * Sunnen-Hoffmann Yves, Remerschen

Ackerbau und Viehzucht

* An Miergen, Gosseldingen
 * Arend-Stemper Guy, Pétange
 Baltes-Alt Daniel, Stegen
 # Betriebsgemeinschaft Terrenhof, St. Vith B
 Born Rüdiger, Morbach D
 Brandenburger M., Filsdorf
 Colling - von Roesgen Jean-Louis, Colmar-Berg
 Dondlinger Albert, Ospern
 * Dormans Reiff und Sohn, Fischbach
 Emering Marc, Sprinkange
 * Fischbach-Reiff Annick, Enscherange
 * François Patrick, Hostert
 * Goedert Charles, Ospern
 * Hamen Nico, Drauffelt
 * Hoeser-Haff, Bergem
 * Hoffmann Romain, Diekirch
 Houtmann Jos, Buschdorf
 * Jacobs Francis, Kalborn
 Jemming-Schmit Marie-Antoinette, Kahler

Johanns-Dostert Anita, Assel
 + Kaes-Haff, Hoscheid-Dickt
 + Kass-Haff sàrl., Rollingen
 * Keiser Amand, Tadler
 Keup Nicolas, Weiswampach
 Kintzle's Haff, Harlange
 * Kleer Mario, Everlange
 Kler Claude, Bertrange
 * Koeune Marco, Harlange
 Laeisenhof, Trier D
 Lambert Guy, Walsdorf
 * Linden-Wirth Josiane, Reichlange
 Matgé-Stoltz Isabelle, Dondelange
 * Mathieu Christian, Derenbach
 * Mehlen Alex, Manternach
 + Meyers-Weis Guy, Windhof
 * Miller-Mariany Frank, Bastendorf
 * natur&ëmwelt, Kockelscheuer
 ** Noesen Guy, Cruchten
 + Schanck-Haff, Hupperdange
 * Scharl Roland, Lellingen
 * Schaus-Colbach Nadine, Binsfeld
 * Schmit André, Düdelingen
 Sobral Julio, Christnach
 + Van Dyck Serge, Leudelange
 * Witry Pierre, Dippach

Imker

Bienenlehrstand, Grevis Michel, Hollenfels
 + Collette Michel, Mertzig
 * Dammé Roger, Bascharage
 * Kalmes Nico, Bivange
 # SNJ Lehrbienenstand, Grevis Michel, Hollenfels
 Thiel Marc, Manternach
 + Van der Pal-Becker Steffan, Pratz
 * Weiler-Petit Claudine & Alain, Nothum
 # Wenkin-Grenez Chantal, Vichten

Verarbeiter / Händler

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

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

**** Betriebe
in Umstellung**

*** Bio LÉTZEBOURG
Logo Nutzer**

Demeter Betriebe

**+ Demeter und Bio
LÉTZEBOURG Betriebe**



NATURATA

Fair a kooperativ mat de Bio-Bauern

Bio
Marché

1 Rollingergrund

- ✓ Bio Marché
- ✓ Bio-Metzlererei Quintus

2 Merl

- ✓ Bio Marché

3 Munsbach

- ✓ Bio Marché
 - ✓ Bio Boucherie
 - ✓ Restaurant & Catering
 - ✓ beauty & culture
- Naturkosmetik, Geschenkartikel,
Bücher, Haushaltswaren etc.

4 Erpeldange

- ✓ Bio Marché

5 Marnach

- ✓ Bio Marché
- ✓ Bio Boucherie

6 Dudelange

- ✓ Bio Marché

7 Esch-Belval

- ✓ Bio Marché

8 Rollingen (Mersch)

- ✓ Bio Haff Buttek

9 Windhof

- ✓ Bio Haff Buttek

10 Howald

- ✓ Bio Marché
- ✓ Bio Boucherie



*Goutez le bio.
goutez la vie!*

Äre Spezialist fir Bio- an Demeter-Liewesmëtter

www.naturata.lu

NATURATA

beauty
& culture

NEU IN MUNSBACH

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

NEU KOSMETIKBEHANDLUNGEN

Fragen Sie jetzt ihren **Kosmetikbehandlungstermin** an !



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