

Agri- kultur



Dem **BIO-Bauer** säi ganze Stolz

3. Auflage - 3. Edition - 3^e édition - 3. Auflage
BIOWOCH
19.09.25
—
28.09.25
3. Auflage - 3. Edition - 3^e édition - 3. Auflage

VEREENEGUNG
BIOLANDWIRTSCHAFT
LËTZEBUERG ASBL



Sonderausgabe:

„Dem Bio-Bauer säi ganze Stolz“

Luxemburger BIO Woch vom 19 -28 September

100 %
BIO



**Wir gratulieren
der Bio-Vereenegung
zum 10. Jahrgen ...**

... und freuen uns auf viele weitere gemeinsame Jahre
im Einsatz für ökologische Landwirtschaft,
Nachhaltigkeit und gesunde Lebensmittel.



NATURATA
Bio Marché

Öffnungszeiten: Montag bis Freitag: 8:00 - 19:00 Uhr | Samstag: 8:00 - 18:00 Uhr

Dudelage | Erpeldange | Esch-Belval | Howald | Marnach | Merl | Munsbach | Rollingen/Mersch | Rollingergrund | Windhof



Foto BIO LËTZEBUERG © Forbes Luxembourg,
Stephanie Jabardo

“Dem Bio-Bauer säi ganze Stolz” 3. Luxemburger BIO-Woch

Am 19. September beginnt die dritte Ausgabe der BIO-Woch in Luxemburg. Unter dem Motto „Dem Bio-Bauer säi ganze Stolz“ öffnen Bioproduzentinnen und -produzenten ihre Höfe und laden dazu ein, die Vielfalt und Qualität der biologischen Landwirtschaft hautnah zu erleben.

Biolandwirtschaft bedeutet mehr als nur die Herstellung von Lebensmitteln: Sie ist geprägt von einem tiefen Respekt vor der Natur, der Pflege der Böden und einer artgerechten Tierhaltung. Die Biobäuerinnen und Biobauern sorgen dafür, dass Tiere artgerecht leben, Böden fruchtbar bleiben und die Umwelt

auch für kommende Generationen erhalten wird.

Die BIO-Woch bietet die Gelegenheit, hinter die Kulissen zu blicken, die Arbeit auf den Höfen kennenzulernen und die Produkte direkt vor Ort zu probieren. Dabei wird deutlich, wie eng Verantwortung für Umwelt, Tierwohl und gesunde Ernährung miteinander verbunden sind.

Jede Begegnung mit den Bioproduzent:innen macht spürbar, wie viel Leidenschaft und Sorgfalt in jedem Produkt steckt – von frischen Gemüsesorten über Milch und Käse bis hin zu Fleischprodukten.

Die BIO-Woch zeigt, dass Biolandwirtschaft nicht nur Lebensmittel liefert, sondern einen Beitrag für die gesamte Gesellschaft leistet.

Die 3. BIO-Woch lädt dazu ein, diese Arbeit zu entdecken, die Geschichten hinter den Produkten zu hören und die Werte der Biolandwirtschaft zu verstehen. Wer die Bioprodukte direkt von den Produzent:innen kauft oder verkostet, erlebt den Stolz, den diese Menschen in ihre tägliche Arbeit legen – und teilt ein Stück davon.

*Anne Hoffmann,
Vereenegung fir Biolandwirtschaft
Lëtzebuerg a.s.b.l.*

Herausgeber



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

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

Tel: Daniela Noesen: 26 15 23 - 80
Anne Hoffmann: 26 15 23 - 74
Julie Mousel: 26 15 23 - 74

Redaktion

Daniela Noesen
Anne Hoffmann
Julie Mousel

Auflage

3.500

Erscheinungsweise

August, September,
Dezember

Layout

Alice Hoffmann

Nachdruck

nur nach Absprache mit den Herausgebern

Vertrieb

Mit der finanziellen Unterstützung
von NATURATA Bio Marchés

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.

PRINTED IN
LUXEMBOURG



Dem

BIO-Bauer säi ganze Stolz



BIO-viez
Haff Ditzesbaach
vun Ettelbréck

biowoch.lu

1 km



3. Auflage - 3. Edition - 3^e édition - 3. Auflage
BIOWOCH
19.09.25
—
28.09.25
3. Auflage - 3. Edition - 3^e édition - 3. Auflage

VEREENEGUNG
BIOLANDWIRTSCHAFT
LËTZEBUERG ASBL



méi Infos op
biowoch.lu



An Zesummenaarbecht mat:



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



alle Fotos © Emile Mentz



Inhaltsverzeichnis

BIO Woch

Grußwort vom Verwaltungsrat	6
Grußwort der Landwirtschaftsministerin Martine Hansen	7
Agenda	8
Biolandbau als für eine nachhaltige Agrarpolitik	12
Sponsoren	14
Danksagung an das Gesundheitsministerium	15
Erhalt von Feuchtgebieten und artenreichen Feuchtwiesen	16

Unterm Strich ist Bio gut

S.

6

7

8

12

14

15

16

Ist Bio bezahlbar?

17

18

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

Buchtip	19
Save The Date	20
Mitglied werden	22
Mitgliederliste	23

Dem Bio-Bauer säi ganze Stolz „Gedanken zur 3. Luxemburger BIO-Woch“

Grußwort des Verwaltungsrates der Vereenegung fir Biolandwirtschaft Lëtzebuerg a.s.b.l.



In Zusammenarbeit mit dem Landwirtschaftsministerium und weiteren Sponsoren haben wir die Möglichkeit erhalten, vom 19. bis 28. September die dritte BIO-Woch in Luxemburg zu organisieren.

Die Biolandwirtschaft in Luxemburg ist noch jung. Die erste Generation gibt derzeit den Stab an die nächste Biobauerngeneration weiter. Damit geht die Zeit der Biopioniere zwar zu Ende, doch gleichzeitig wächst die Biowelt und stellt sich breiter auf. Bio ist in der Gesellschaft angekommen und für viele Menschen bereits ein fester Bestandteil ihrer täglichen Mahlzeiten.

In unserer schnelllebigen Zeit, in der wir von Informationen überflutet werden und oft in Eile sind, möchten wir die BIO-Woch nutzen, um Sie einzuladen, uns auf unseren Biohöfen zu besuchen. Erleben Sie die Rhythmen der Natur und der Landwirtschaft, nehmen Sie sich Zeit, in die Welt der Biolandwirtschaft einzutauchen – sie kennenzulernen, zu schmecken und zu genießen.

Freuen Sie sich auf vielfältige Veranstaltungen:

- die Porte Ouverte des IVLB auf dem Biobetrieb Baltes in Stegen mit Produzentenmarkt und Feldrundfahrt,
- ein Bio-Slow-Food-Menü im OekoSoph! beim Bio Eat&Talk,
- ein Metal-Rock-Konzert mit Biocatering,
- oder eine Radtour zu den Biowinzern.

In der BIO-Woch ist für jede und jeden etwas dabei.

In dieser Ausgabe der Agrikultur unter dem Motto „Dem Bio-Bauer säi ganze Stolz“ finden Sie weitere 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

Wir freuen uns auf Sie!

Greg Colling | Sonny Gottal | Tom Kass | Änder Schanck | Jos Schanck
| Tom Alesch | Ralf Leifgen

*Der Verwaltungsrat der
Vereenegung fir Biolandwirtschaft Lëtzebuerg a.s.b.l.*





Grußwort der Ministerin für Landwirtschaft, Ernährung und Weinbau, Frau Martine Hansen, zur BIO-Woch 2025

Die „BIO-Woch“ 2025 steht vor der Tür – eine Woche voller Begegnungen, Inspiration und Wertschätzung für all jene, die sich tagtäglich für eine nachhaltige, gesunde und zukunftsfähige Landwirtschaft einsetzen.

Als Ministerin für Landwirtschaft und Ernährung ist es mir eine besondere Freude, diese Veranstaltungsreihe erneut im Rahmen des nationalen Aktionsplans für biologische Landwirtschaft PAN-BIO 2025 zu unterstützen. Die „BIO-Woch“ ist nicht nur eine Plattform für Austausch und Information, sondern auch ein Symbol für das Engagement Luxemburgs im Bereich der ökologischen Agrarkultur.

Im Rahmen dieses nationalen Aktionsplans, der ab 2026 fortgeführt wird, werden wir weiterhin die notwendigen Maßnahmen ergreifen, um sowohl die Umstellung einzelner Flächen und Produktionszweige als auch ganzer Betriebe auf biologische Landwirtschaft zu fördern. Ebenso setzen wir uns für eine Ausweitung der Vermarktungsmöglichkeiten von Bioprodukten ein. Luxemburg belegt innerhalb der Europäischen Union den dritten Platz bei den Pro-Kopf-Ausgaben für Bioprodukte. Diesen erfreulichen Umstand sollten wir gezielt nutzen, um die Konsumentinnen und Konsumenten noch stärker zum Kauf von luxemburgischen Bioprodukten zu bewegen – als zusätzliche Vermarktungshilfe für unsere nationalen Biobetriebe.

Die biologische Landwirtschaft leistet einen unverzichtbaren Beitrag zum Schutz unserer natürlichen Ressourcen,



zur Förderung der Biodiversität und zur Versorgung der Bevölkerung mit hochwertigen Lebensmitteln. Sie ist ein Modell der Fürsorge – für unsere Böden, unser Wasser, unsere Tiere und für kommende Generationen.

Ich danke der Biovereinigung Lëtzebuerg für die Organisation dieser wertvollen Woche und für ihren unermüdlischen Einsatz für die Weiterentwicklung des Biolandbaus in Luxemburg. Mein

Dank gilt auch allen Biobäuerinnen und Biobauern, die mit ihrer täglichen Arbeit zeigen, dass Landwirtschaft im Einklang mit der Natur möglich ist.

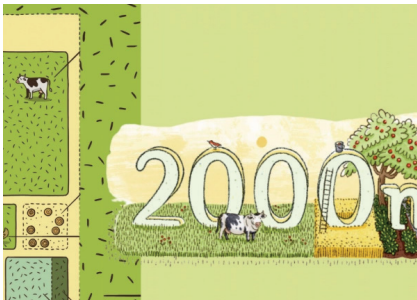
Ich wünsche Ihnen allen eine erkenntnisreiche und inspirierende „BIO-Woch“ 2025!

*Martine Hansen
Ministerin für Landwirtschaft, Ernährung
und Weinbau*

3. Auflage - 3. Edition - 3^e édition - 3. Auflage
BIOWOCH
19.09.25
28.09.25
 3. Edition - 3^e édition - 3. Auflage

Agenda BIO Woch

VEREENEGUNG
 BIOLANDWIRTSCHAFT
 LËTZEBUERG ASBL



KOCHKURS

Am 19. September 2025 können Sie von 11:00 bis 13:00 Uhr in einem Hochbeet speisen.

Im Rahmen der LUGA lädt natur&ëmwelt Sie ein, an Kochworkshops zu Rezepten teilzunehmen, die in den Beeten des 2000m²-Projekts präsentiert werden. Während dieser Kochkurse lernen Sie nachhaltige Rezepte kennen, identifizieren lokale Pflanzen und erfahren, wie man sie verwendet. Zudem lernen Sie die Auswirkungen Ihrer Nahrungsmittelauswahl kennen. Sie werden also auch die Fläche sehen, die benötigt wird, um die Lebensmittel für jedes Gericht zu produzieren.

Wann: 19. September 11h00 - 13h00

Wo: Vallée de la Pétrusse (LUGA Science Hub)

Website: naturemweltasbl.lu/de/event/atelier-de-cuisine-5

Anmeldung: tickets.luxembourg-ticket.lu/38652

PORTE OUVERTE BEI DER BIO-BOUCHERIE TRAITEUR NIESSEN

D'Bio-Boucherie vum Traiteur Niessen um Belair mécht de Freideg, den 19. September, an den Donneschten, 25. September, hir Dieren fir de Public op.

Geplangt ass eng kleng Visitt vun ongeféier 30 Minutten duerch den Atelier, wou eng Demonstratioun vun der Produktioun vu Rieslingspaschtéitchen an aner Fleeschprodukter gewise gëtt. Dir kënnt Froe stellen a selbstverständlech och verschidde Produite schmaachen.

Dës Porte Ouverte ass gratis fir de Public. Aus hygiénische Grënn biede mir lech just, lech am Virus per Mail op luc@niessen.lu unzemellen.

Wéini: 19. a 25. September 13h00 - 14h00

Wou: 137 Av. Gaston Diderich | L-1420 Belair

Anmeldung: luc@niessen.lu

OEKOSOPH! X SLOW FOOD X LUXEMBOURG X CIGL ESCH

Loscht op en Owend voller Geschmaach a Rou?

Zesumme mam Kach Lou Steichen vum OekoSoph! a Slow Food Luxembourg lueden mir lech häerzlech op en agreabele kulinarischen Owend an. Gekacht gëtt mat frëschem a saisonalem Bio-Geméis vum CIGL ESCH. Et wäert e vegetareschen Menü sinn – mat hierschtlechen Akzenten. Kommt laanscht a loosst lech verwinnen!

Wéini: 20. September ab 19h

Wou: OekoSoph! 6 Rue Vauban, L-2663 Pafendall Luxembourg

Website: oekosoph.lu | slowfood.lu

Umeldung: slowfood@pt.lu | Tel: +352 691 72 75 70

Präis: 55€ (50€ fir Slow-Food Membren)



DÉGUSTATION ET TABLE RONDE DES PRODUCTEURS BIO

« Table Ronde » iwwer Bio am Teranga zu Schëffleng. Am Teranga organiséiert d'Biovereenegung zesumme mat SOS Faim den 20. September eng "Table Ronde". Kommt laanscht fir inspiréierend Gespréicher mat Bio-Expert:innen, Produzent:innen an engagéierte Leit aus der Praxis. Mir schwätzen iwwer d'Heranfuierungen an d'Zukunft vun der biologescher Landwirtschaft zu Lëtzebuerg.

Duerno invitéiere mirlech op eng kleng Degustatioun vu lokale Bio-Produiten – fir ze schmaachen, wat Bio heescht!

Wéini: 20. September vun 15h00– 18h00

Wou: Teranga, Schiffflange

Website: sosfaim.lu/en/exemple-action/la-maison-des-alternatives-alimentaires-teranga/ | teranga.lu

Umeldung: hello@teranga.lu

BIOMAART WALFER

Es war noch nie so einfach, lokal einzukaufen wie auf dem Biomaart in Walferdingen. Dreimal im Jahr wird der überdachte Vorplatz der Sporthalle zum Treffpunkt: Luxemburger Aussteller bieten eine große Auswahl an Produkten an, die höchsten Qualitätsstandards entsprechen – regional, biologisch und fair gehandelt. Kommen Sie vorbei und genießen Sie mit uns einen geselligen Moment. Auch ein Mittagessen vor Ort ist möglich.

Wann: 27. September 9h00 bis 13h30

Wo: Überdachter Vorplatz der Sporthalle (Hall Omnisports) | Route de Diekirch | L-7220 Walferdange

Website: walfer.lu/biomaart



YOGA AUF DEM BIOBETRIEB DIPPACH

Yoga auf dem Biobetrieb – mit Valerie in Dippach. Gemeinsam mit Yogalehrerin Valerie laden wir euch ein zum VINYASA Yoga inmitten der Natur: auf dem Biohaff Witry in Dippach.

Taucht ein in die Ruhe des ländlichen Raums, atmet durch und bringt Körper und Geist in Einklang – umgeben von biologischer Vielfalt. Nach dem Kurs besteht die Möglichkeit, den Biohof zu besichtigen und Produkte zu kosten.

Wann: 21. September 10h30 - 11h30

Wo: Biohaff Witry (Dippach)

Website: [mettayogaluxembourg.com | biohaff-witry.com](https://mettayogaluxembourg.com/biohaff-witry.com)

Anmeldung: info@biovereenegung.lu

Preis: 5€



ÉCOLE DU GOÛT

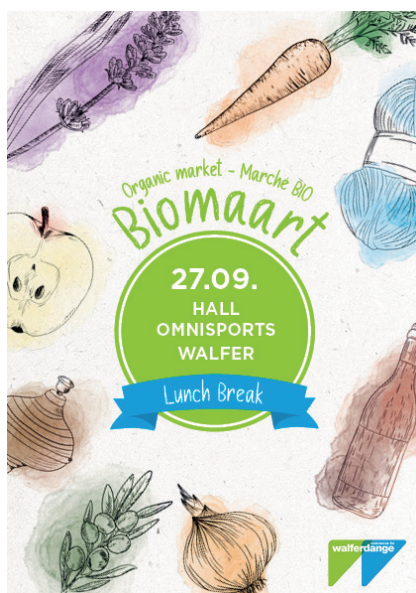
Geschmackserlebnis mit der « École du Goût » Von 14:45 bis 15:45 Uhr lädt die École du Goût Kinder im Alter von 6 bis 12 Jahren zu einem besonderen sensorischen Workshop ein: Eine Entdeckungsreise in die Welt der Geschmäcker... im Dunkeln!

Inspiziert vom Film Coco, der in Mexiko spielt, bereiten die Kinder außerdem köstliche Dips zu und belegen ihre eigenen Tacos ganz nach ihrem Geschmack. Alle Zutaten stammen aus kontrolliert biologischem Anbau – ganz im Sinne der nachhaltigen Ausrichtung der BioWoche, organisiert von der Biovereenegung. Anmeldungen sind bis zum 15. September auf der Website www.ecole-dugout.lu möglich!

Wann: 21. September 14h45 - 15h45

Wo: Ancien Cinéma Vianden | 23, Grandrue | L-9410 Vianden

Website & Anmeldung: ecoledugout.lu



PORTE OUVERTE DOMAINE SUNNEN-HOFFMANN

Weinprobe mit Erklärungen, sowie Besichtigung von unserer Kellerei.

Wann: 27. und 28. September von 14h00 – 19h00 Uhr

Wo: 6, Wisswée | L-5441 Remerschen

Tel.: +352 23 66 40 07



PORTE OUVERTE MAISON VITICOLE SCHMIT-FOHL

Während der Bio-Woch 2025 begrüße mir lech op der Porte Ouverte vun Mëttwoch, den 24. September, bis Freideg, den 26. September bei eis zu Ohn, jeweils vun 14h00 bis 19h00

Um Programm stinn all Dag vun 14:00 bis 19:00 Auer d'Degustation vun eise Crémanten a Wäiner. Zousätzlech bidde mir eemol am Dag eng Kellerfeierung un (Ufank tëscht 16:00 an 17:00 Auer, jee no Umeldung). Dobäi hu mir och e Stopp an eisem neie Kelterhaus virgesinn, wou Dir – mat e bëssche Chance – d'Füllung vun de Pressen nokucke kënn a mam éischte Jus vum Joergang 2025 uschmaache kënn.

Well d'Bio-Woch héchstwahrscheinlech an d'Zäit vun der Drauwelies fält, froe mir lech aus organisatoresche Grënn, lech fir de Kellertour unzemellen:

Wéini: Mëttwoch, den 24. September, bis Freideg, den 26. September vun 14h00 bis 19h00

Wou: 8, rue de Niederdonven | L-5401 Ahn

Website: schmit-fohl.lu

Umeldung: E-Mail: contact@schmit-fohl.lu oder Tel: 00352 760 231



IVLB PORTE OUVERTE UM BIOHAFF BALTES

Den IVLB organiséiert de Sonnden 21.09 vu 10:30-17:00 eng Porte Ouverte um Biohaff Baltès zu Steeën. Hei soll di ganz Bio-Landwirtschaft vu Lëtzebuerg duergestallt ginn. Vill Bio-Betriber an Acteuren/Actricen aus dem Bio-Beräich sinn ob dësen Dag mat engem Stand a mat hire Produkter präsent. Kommt laanscht, fir de Biohaff ze entdecken, mat de Produzent:innen ze schwätzen a regional Bio-Produiten ze genéissen. Et gëtt Féierungen um Haff, Aktivitéiten fir Kanner, Informatiounen iwwert d'Bio-Landwirtschaft an natierlech vill Geleeënheeten ze schmaachen a Froen ze stellen.

Kommt a feiert mat eis d'Bio-Vielfalt vu Lëtzebuerg – mir freeën eis op lech!

Wéini: 21. September 10h30 - 17h00

Wou: Biohaff Baltès zu Steeën

Website: biobaltes.lu | ivlb.lu | biogreen-beef.lu | biomaufel.lu



STALLGEFLÜSTER AM BIO-DEMETER HAFF VAN DYCK

Loscht Kéi ze gesinn?

Ab 16:30 huele mir zesummen d'Kéi vun der Weed an an de Stall. Dir kënn aktiv hëllefen d'Déieren eran ze féieren a sidd haudno dobäi, wann d'Kéi gestrach ginn. Eng flott Geleeënheet, fir de Bauerenhaff an d'Déieren vun no ze erliewen! Kommt einfach laanscht.

Wéini: 28. September ab 16h30

Wou: 11, rue Eich | L-3352 Leudelingen



JOURNÉE PORTES OUVERTES AGRI-PV – ENOVOS & EIST EE

Eng Journée Portes ouvertes déi Dir net verpasse sollt! Enovos & Eist Ee invitieren lech häerzlech op Sprénkeng, fir zesumme mat eis déi nei Agri-Photovoltaik-Anlag "An Dudel" z'entdecken. Entdeckt wéi Innovatioun an nohalteg Landwirtschaft Hand an Hand ginn: op geféierte Visiten kritt Dir en exklusive Bléck hannert d'Kulissen, an eng Virtuell Realitéit-Erfahrung hält lech mat an d'Welt vun der Zukunfts-Energie.

Och fir d'Kanner gëtt et spannend Aktivitéiten an eng Portioun Spaass – sou kënn d'ganz Famill op hier Käschtchen.

Kommt laanscht, verbrenge een inspiréierenden a relaxen Dag mat eis a loosst lech weisen, wéi Energiewende a Landwirtschaft sech perfekt ergänzen!

Wéini: 21. September 10h00 bis 17h00

Wou: Bio-Haff an Dudel | 2 Rue Nicolas Calmes | L-4998 Sprinkange



MAGIE AM BIO-HAFF "AN DUDEL"

Kommt um 10h00 bei den Haffbuttek vun Dudel-Magie, fir eng Visite Guidée vum Haffbuttek a vum Produktiounsatelier z'erliewen.

D'Nuddelen vun Dudel-Magie gi vun Hand gemach. Benotzt ginn nëmme qualitativ héischwerteg Bio-Ingrediente. Et ginn ausserdem keng Geschmacksverstärker oder Farwmëttel benotzt.

Wéini: 27. September, um 10h00

Wou: 1, rue de la Croix | L-4998 Sprinkange

EMF – EISLECKER METAL FESTIVAL

Macht euch bereit für eine weitere Oldschool Metal Night im Norden Luxemburgs!

Line-Up: Trojan (UK), Rebellion (DE), Violent Sin (BE), Axe Crazy (PL), Palantyr (FR), Morella (LU)

Wann: 27. September ab 16h00

Wo: Centre Culturel Rambrouch (8, rue du Nord | L- 8806 Rambrouch)

Anmeldung: Online Tickets sind verfügbar unter: emf.lu

Preis: VVK: 25€ und Abendkasse: 30€

**GEMENG MÄERZEG X BIO LËTZEBUERG**

Gemeng Mäerzeg lued de 26. September zu engem Moiesiessen am Centre Turelbaach an De Freiden, 26. September, kënnt dir vun 7 bis 10 Auer am Centre Turelbaach zesumme mat Äre Kanner vun engem Moiesiessen mat Bio LËTZEBUERG a Fairtrade Produite profitéieren.

Wéini: Freiden, 26. September vun 7h00-10h00

Wou: Centre Turelbaach | 22 Rue Principale, 9168 Mertzig

LUGA X IBLA

Institut fir Biologesch
Landwirtschaft an Agrarökologie
Luxemburg a.s.b.l.

Entdecken Sie die «magische Welt» der Leguminosen!

Diese Pflanzen brauchen keine Stickstoffdüngung für ihr Wachstum, ihr Anbau ist dadurch ökologisch. Diese Führung bietet Ihnen die Gelegenheit, mehr über diese Pflanzenfamilie und ihre Vielfalt in Luxemburg zu lernen, sowie mit einigen neuen Rezeptideen wieder nach Hause zu gehen!

Wann: 25. September 14h00 - 15h00

Wo: LUGA Schaupflanzungen

Website zur Einschreibung:
tickets.luxembourg-ticket.lu/38898

**« Bio ! ... wirklich ? » Ein Quiz von der „Campagne Ouni Pestiziden“**

Das Biolabel lässt uns einfach erkennen, welche Lebensmittel nachhaltig und ohne schädliche Pestizide produziert wurden.

Aber wie sieht es bei Ihnen zu Haus und im Garten aus? Sind Sie dort auch pestizidfrei und könnten Sie sich selber auch ein „Biolabel“ ausstellen? Machen Sie den Test.

Wann: 23. September von 9h30-16h00

Wo: Naturata Munsbach

Website: ebl.lu/

**RADTOUR ZUM BIO-WEINANBAU AN DER MOSEL**

Im Rahmen der 3. Auflage der Bio-Woch laden wir Sie herzlich zu einer halbtägigen Fahrradtour durch die Weinberge der Region Schengen ein.

Die Tour wird mit finanzieller Unterstützung von Etika durchgeführt.

Auf der rund 20–25 km langen Strecke, die überwiegend über Feldwege durch die malerischen Moselweinberge führt, erhalten Sie spannende Einblicke in den ökologischen Weinanbau. Unterwegs erläutert ein Guide die Besonderheiten des Weinbaus an der Mosel. Direkt im Weinberg werden wir von einem Winzer empfangen, bevor wir die Tour mit einem Besuch des ersten Biowinzerhofs Sunnen-Hoffmann in Remerschen abrunden. Dort erwartet Sie eine kleine Weinverkostung.

Treffpunkt: 25. September
13h30 Uhr, Busbahnhof Remich

Dauer: Halbtagesausflug (ca. 4,5 Stunden)

Distanz: ca. 20–25 km

Abschluss: Weinverkostung beim Biowinzerhof Sunnen-Hoffmann

Anmeldung: auf velosophie.lu.

Dem

BIO-Bauer säi
ganze Stolz





Biolandbau als multifunktionales Werkzeug für eine nachhaltige Agrarpolitik – Luxemburgs Beitrag zur europäischen Transformation

Luxemburgs Verantwortung

Die Landwirtschaft steht vor gewaltigen Herausforderungen wie **Klimawandel, Stickstoffüberschüsse, Wasserverschmutzung, Biodiversitätsverlust und Bodendegradation**. Unser Ziel muss es sein, eine nachhaltige Landwirtschaft und Lebensmittelproduktion in der EU sowie in Luxemburg zu erhalten. Als Ministerin für Landwirtschaft ist es mir ein großes Anliegen, die biologische Landwirtschaft zu stärken und weiterzuentwickeln. Sie leistet einen wichtigen Beitrag zum Klimaschutz und zur Zukunftssicherung unserer ländlichen Räume.

Mit dem EU-Aktionsplan für biologische Landwirtschaft und dem ambitionierten Ziel, bis 2030 **25 % der landwirtschaftlichen Fläche in der EU biologisch zu bewirtschaften**, setzt die Europäische Union ein starkes Zeichen für eine zukunftsfähige Lebensmittelproduktion. Ziel ist es, den Verlust an Biodiversität umzukehren, den Einsatz von Pestiziden und Antibiotika zu reduzieren und die Belastung durch Stickstoffverbindungen zu senken – insbesondere die Nitrat- auswaschung ins Grundwasser und die Emission von Lachgas (N₂O).

Auch Luxemburg trägt aktiv zu dieser Transformation bei. Die Umsetzung der neuen **Gemeinsamen Agrarpolitik (GAP)** erfolgt hierzulande mit einem

klaren Fokus auf Umwelt-, Klima- und Ressourcenschutz.

Die Methoden des Biolandbaus – etwa der Verzicht auf chemisch-synthetische Pflanzenschutzmittel und Dünger, möglichst geschlossene Nährstoffkreisläufe, die Förderung der Bodenfruchtbarkeit und der Biodiversität durch vielfältige Fruchtfolgen und den Erhalt von Strukturelementen – sind direkt auf die Ziele der GAP und der **Farm-to-Fork-Initiative** abgestimmt.

Die biologische Landwirtschaft ist damit

nicht nur eine Produktionsform, sondern ein **ganzheitlicher Ansatz**, der ökologische, soziale und ökonomische Aspekte miteinander verbindet.

Ein inklusiver Weg

Im vergangenen Jahr hatte ich die Gelegenheit mehrere Biobetriebe zu besuchen. Die Gespräche haben mir eindrucksvoll gezeigt, mit welcher Leidenschaft, Wissen und Innovationsgeist hier gearbeitet wird.



(Foto © MA)



Ministerin Martine Hansen bei einem Besuch auf einem Biowinzer-Betrieb (Foto © MA)

Mit dem neuen **PAN-BIO 2029**, der derzeit in Ausarbeitung ist, möchten wir die für diese Betriebe notwendigen Rahmenbedingungen weiterhin stärken. Ein besonderer Schwerpunkt wird dabei auf die **Verbesserung der Marktchancen für Bioprodukte** gelegt. Im Rahmen des aktuellen nationalen Aktionsplans PAN-BIO 2025 wurden bereits zahlreiche Maßnahmen angestoßen, um die biologische Landwirtschaft in Luxemburg zu stärken. Dazu zählen unter anderem:

- die Förderung von Forschung und Innovation (z. B. durch Studien wie jene des IBLA zu Wertschöpfungsketten)
- die Unterstützung von Beratung

und Weiterbildung entlang der gesamten Wertschöpfungskett

- sowie gezielte „Push“- und „Pull“-Maßnahmen zur Produktions- und Absatzförderung luxemburgischer Bioprodukte.

Seit 2020 hat sich die biologisch bewirtschaftete Fläche von 6.430 auf 11.530 Hektar erhöht – ein Zuwachs von 5.100 Hektar (Stand: Ende August 2025). Damit sind aktuell rund **9,5 % der inländischen Agrarflächen bio-zertifiziert***.

Gleichzeitig ist es dem Ministerium ein wichtiges Anliegen, **alle Formen der lokalen Landwirtschaft** zu unterstützen. Die biologische Landwirtschaft ist ein wertvoller Teil des Ganzen – aber nicht

der einzige. Eine nachhaltige Agrarpolitik braucht Vielfalt, Zusammenarbeit und gegenseitige Wertschätzung.

Die **„BIO-Woch“ 2025** bietet eine hervorragende Gelegenheit, diese Themen sichtbar zu machen und den Dialog zwischen Landwirtschaft, Politik und Gesellschaft zu fördern. Wir freuen uns, als Ministerium erneut Teil dieser wichtigen Initiative zu sein.

** Weitere Informationen zur luxemburger Biolandwirtschaft, dem nationalen Aktionsplan sowie die zuständigen Kontaktpersonen finden Sie unter <https://agriculture.public.lu/de/ernaehrung/biologische-landwirtschaft/grundlagen.html>*

*Martine Hansen
Ministerin für Landwirtschaft, Ernährung
und Weinbau*

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.niessen.lu



MIR
FANNE
BI 
LOGESCH!

 **Cactus**



Bio, fair,
regional

www.biog.lu



Natierlech
ouni Faarf- an Aromastoffer
ouni OGM*



Foto BIO LËTZEBUERG © Forbes Luxembourg, Stephanie Jabardo



Fotos © Emile Mentz

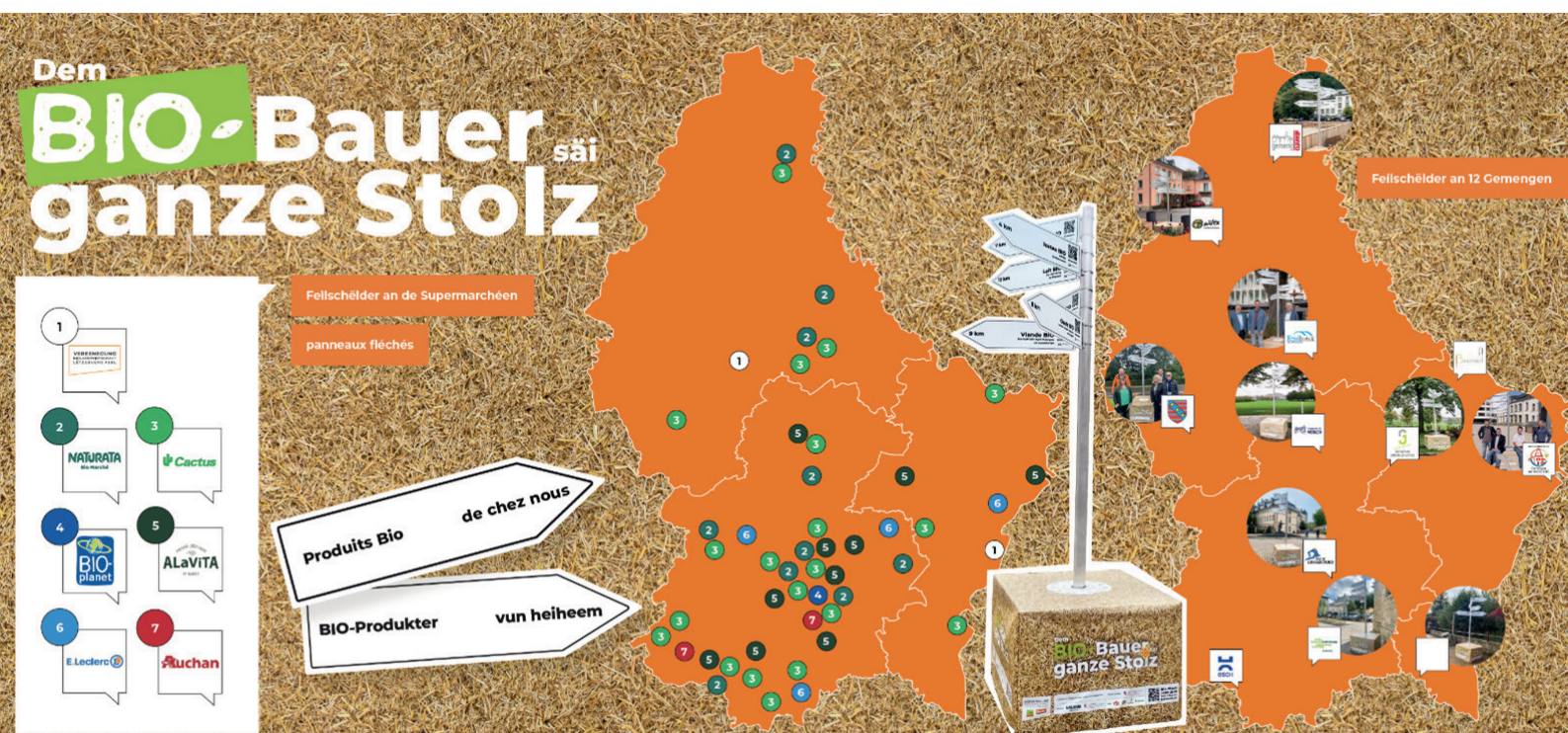


LE GOUVERNEMENT
DU GRAND-DUCHÉ DE LUXEMBOURG
Ministère de la Santé
et de la Sécurité sociale

Danksagung Gesundheitsministerium

Mir soen dem Gesondheetsministère e grouse Merci fir hir wäertvoll Ënnerstëtzung. Dëse Sponsoring ass fir eis net nëmmen eng Unerkennung vun eiser Aarbecht, mee och e wichtegt Zeechen, datt eng gesond a biologesch Ernierung e gemeinsame Sujet ass – souwuel fir eis als Biovereenegung wéi och fir de Gesondheetsministère.

Mir hoffen, an der Zukunft weider gemeinsam Projeten entwéckelen ze kënnen, fir d'Bedeitung vun enger gesonder, biologescher a nohalteger Ernierung zu Lëtzebuerg nach méi staark ervirzehiewen an zesummen e positive Bäitrag fir Mënsch an Ëmwelt ze leeschten.



Zwei Prämien für den Erhalt von Feuchtgebieten und artenreichen Wiesen

Biodiversitätsverträge & Klimabonus „Mouer a Wiss“:

Der Naturschutz im Offenland gewinnt zunehmend an Bedeutung, wobei unterschiedliche Förderformen Landwirten und privaten Flächeneigentümern attraktive Möglichkeiten bieten, sich aktiv für den Naturschutz einzusetzen. Im Jahr 2024 wurden die sogenannten Biodiversitätsverträge überarbeitet, welche den Landwirten finanzielle Anreize bieten, ihre Flächen biodiversitätsfördernd zu bewirtschaften. Die Programme wurden dabei nicht nur finanziell attraktiver, sondern auch insgesamt flexibler gestaltet. Seitdem ist auch die Kumulierung der „Biodiv“ und der „Bio“-Prämien möglich, was die Attraktivität der Prämie für Bio-betriebe erheblich erhöht hat. Im März 2025 wurde mit dem Klimabonus „Mouer a Wiss“ zudem eine weitere staatliche Beihilfe eingeführt, die gezielt Ökosystemleistungen fördert.

Biodiversitätsverträge („Biodiv-Verträge“) belohnen die fachgerechte Nutzung von Biotopen

Ein Biodiversitätsvertrag bezeichnet hierzulande ein mehrjähriges, freiwilliges Abkommen zur naturschutzgerechten



MECB-NS Koedange

(Foto © Mireille Feldtrauer-Molitor)

Bewirtschaftung landwirtschaftlicher Flächen mit dem Ziel, die Biodiversität im Offenland zu fördern. Die Verträge richten sich an Landwirte, die ihre Flächen extensiv bewirtschaften und gegebenenfalls Biotope schaffen wollen. Ein solcher Vertrag kann von einem Landwirt abgeschlossen werden, auch wenn die bewirtschaftete Fläche nur gepachtet und nicht in seinem Besitz ist. Voraussetzung für die Gewährung dieser Beihilfe ist eine aktive landwirtschaftliche Nutzung der Fläche. Die zuständige biologische Station begleitet den Antragsteller und berät bei der Auswahl des richtigen Programms für die jeweilige Fläche. Die Biodiversitätsverträge haben eine Laufzeit von fünf bis sieben Jahren sehen entweder jährliche oder einmalige Auszahlungen vor. Dieser Zeitraum ist erforderlich, um die gewünschten ökologischen Effekte zu erzielen. In der neuen „Biodiversität in der Landwirtschaft“ werden die neuen Programme anschaulich erklärt:

https://environnement.public.lu/fr/publications/conserv_nature/2024/biodiversitaet-in-der-landwirtschaft.html

Der Klimabonus belohnt den Besitzer eines Biotops

Der Klimabonus „Mouer a Wiss“ ist eine finanzielle Unterstützung, die Ökosystemleistungen durch den Erhalt von sensiblen Lebensräumen belohnt. Sie richtet sich an private Grundstückseigentümer von widerstandsfähigen Feuchtgebieten oder artenreichem Grünland. Förderfähig sind Flächen ab mindestens 0,3 Hektar (30 Ar), die im Biotopkataster als geschütztes Biotop eingetragen sind und in der Grünzone liegen. Diese Vereinbarung wird für eine Dauer von 10 Jahren abgeschlossen, wobei die Prämien jährlich auf Grundlage der Gesamtfläche der förderfähigen Grundstücke berechnet und ausgezahlt werden. Auf diese Weise können auch



MECB-WA Bertrange Grousswiss

(Foto © Mireille Feldtrauer-Molitor)

Eigentümer, deren Flächen nicht landwirtschaftlich genutzt werden, eine finanzielle Unterstützung beantragen.

Beide Prämien belohnen das Engagement von Landwirten und Grundstücksbesitzern zum Erhalt der Biodiversität und zur Anpassung an den Klimawandel indem sie ökologische als auch landwirtschaftliche Interessen verbinden. Um resiliente Ökosysteme im Offenland zu erhalten, brauchen es mehr Betriebe, die Naturschutzmaßnahmen für das Gemeinwohl umsetzen, ohne dabei auf Ihre Produktivität zu verzichten.

Weitere Informationen

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

Klimabonus „Mouer a Wiss“: <https://environnement.public.lu/fr/natur/biodiversite/kbmw.html>



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

Unterm Strich ist Bio gut!

So das Fazit von Dr. Jörn Sanders, Agrarökonom, Politik- und Wirtschaftswissenschaftler sowie Vorsitzender der Geschäftsleitung am FiBL Schweiz. Gemeinsam mit einem interdisziplinären Forschungsteam hat er eine der bislang umfassendsten Metastudien zum biologischen Landbau in gemässigten Klimazonen veröffentlicht. *

Warum?

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 Höchstertrag 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 tierartgerechte Haltungsformen sind von größter Bedeutung. Der Biobauer passt seine Maßnahmen an die ökologischen Bedingungen seines Standortes – wie Boden, Klima und andere Faktoren – an. 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-synthetische Mittel. Dies garantiert nur die biologische 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.

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.

*(www.thuenen.de/de/themenfelder/oekologischer-landbau/die-leistungen-des-oekolandbaus-fuer-umwelt-und-gesellschaft und www.fibl.org/de/infothek/meldung/podcast-was-bringt-bio-blick-in-ueber-500-studien)

Daniela Noesen



Ist Bio bezahlbar?

Eine österreichische Studie zeigt, dass eine vollwertige Ernährung mit Bio-Lebensmitteln nicht zwangsläufig teurer sein muss, wenn man den gesamten Ernährungsstil nachhaltig ausrichtet. Nachhaltigkeit bedeutet in diesem Zusammenhang weit mehr, als lediglich konventionelle durch biologische Produkte zu ersetzen. Bereits 2012 hat ein Team um Dr. Karl von Koerber sieben Prinzipien formuliert, die eine nachhaltige Ernährung definieren: Sie ist vor allem pflanzenbasiert und orientiert sich an einer lacto-vegetabilen Kost. Bevorzugt werden ökologisch erzeugte Lebensmittel, die zudem saisonal und regional sind. Weitere Merkmale sind eine geringe Verarbeitung, fairer Handel, ein ressourcenschonender Umgang im Haushalt sowie eine genussvolle, bekömmliche Ernährungsweise.

Diese Grundsätze wurden 2020 vom wissenschaftlichen Beirat für Agrarpolitik, Ernährung und gesundheitlichen Verbraucherschutz erweitert. Er betonte vier

Dimensionen, die berücksichtigt werden sollten: Gesundheit, Umwelt, Tierwohl sowie soziale Aspekte wie faire Arbeitsbedingungen und Mindeststandards entlang der Wertschöpfungsketten. Noch umfassender ist das Konzept der „Planetary Health Diet“, das von der EAT-Lancet-Kommission entwickelt wurde. Dieses Modell verbindet menschliche Gesundheit mit dem Schutz der natürlichen Ressourcen. Ziel ist eine Ernährung, die sowohl den Menschen als auch den Planeten langfristig gesund erhält.

Die Frage nach den Kosten ist für viele Haushalte entscheidend. Eine Modellrechnung für eine vierköpfige Familie hat ergeben, dass der durchschnittliche Ernährungsstil (Omnivor) etwa 611 Euro im Monat kostet. Wird derselbe Speiseplan vollständig auf Bio umgestellt, steigen die Ausgaben auf rund 802 Euro. Entscheidet sich die Familie jedoch für eine gesündere Ernährung nach nationalen Empfehlungen, kombiniert mit 100 Prozent Bio, liegen die monatlichen

Kosten bei knapp unter 600 Euro – also sogar unter dem Ausgangswert. Damit wird deutlich: Bio kann kostenneutral sein, wenn gleichzeitig der gesamte Ernährungsstil angepasst wird, siehe Abbildung 1.

Die zentrale Botschaft lautet deshalb: Wer Bio möchte, sollte nicht einfach nur teurere Produkte kaufen, sondern den eigenen Konsum bewusster gestalten. Eine stärkere Ausrichtung auf pflanzliche Lebensmittel, weniger Fleisch, regionale und saisonale Produkte sowie die Vermeidung von Lebensmittelverschwendung führen dazu, dass eine nachhaltige Ernährung mit Bio-Produkten nicht mehr kosten muss als eine herkömmliche. Gleichzeitig bringt sie gesundheitliche Vorteile für die Menschen und schont Umwelt und Klima. Bio wird damit zum Bestandteil eines umfassenden, nachhaltigen Ernährungskonzepts, das langfristig die bessere Wahl darstellt. (oekolandbau.de)

Anne Hoffmann

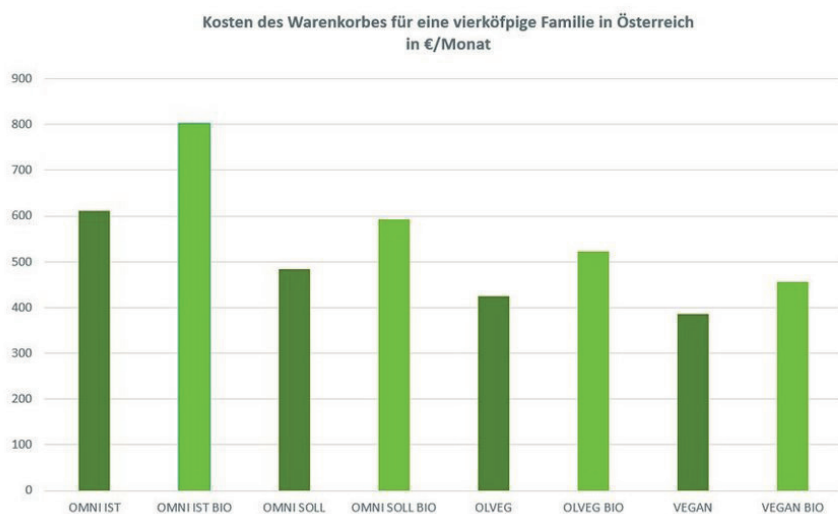


Abbildung 1: Studie des WWF Österreich mit Berechnungen des FiBL Österreich (2025). Quelle: oekolandbau.de

Buchtipp



ISBN: 9783641156411

Die Wegwerfkuh: Wie unsere Landwirtschaft Tiere verheizt, Bauern ruiniert, Ressourcen verschwendet und was wir dagegen tun können.

Die deutsche Landwirtschaft produziert immer mehr Milch, Fleisch und Eier in immer kürzerer Zeit. Die Effizienz scheint ihr bestes Argument zu sein. Nur mit den Methoden der Agrarindustrie könne man neun Milliarden Menschen ernähren, behaupten deren Anhänger. Doch diese Hochleistungslandwirtschaft ist eine Verschwendungs- und Vernichtungslandwirtschaft. Sie erzeugt Milchkühe, die – bei einer natürlichen Lebenserwartung von zwanzig Jahren – schon nach drei Jahren im Melkstand geschlachtet werden. Sie werden zu einer so hohen Milchproduktion getrieben, dass sie krank und unfruchtbar werden.

Gleichzeitig können die meisten Bauern nicht mehr autonom handeln, weil sie abhängig und hoch verschuldet sind. In der Geflügelmast verkaufen wenige große Konzerne Küken, Futter und Medikamente an die Landwirte und nehmen ihnen nach der Mast die schlachtreifen Hühner ab. Die Preise bestimmen die Unternehmen – die Stallkosten und das Risiko für die Aufzucht tragen die Bauern, die sich trotzdem der Logik der Industrie beugen.

Autorin: Tanja Busse



■ Online-Workshop in Luxemburg

Ernährung und Gesundheit

■ 1. Dezember 2025

■ 09:00 – 12:45 Uhr

Referentin:

Dr. Petra Kühne
Arbeitskreis für Ernährungsforschung e.V.

Warum teilnehmen?

Ernährung und Gesundheit sind untrennbar miteinander verbunden. Immer deutlicher zeigen Fachleute den Zusammenhang zwischen:

- der Qualität der Lebensmittel
- ihrer Zusammenstellung
- den Ernährungsgewohnheiten der Menschen

Im Workshop werden die wichtigsten positiven und negativen Faktoren beleuchtet sowie Möglichkeiten der Prävention vorgestellt.

Ein besonderer Schwerpunkt liegt auf dem Einfluss des Darm-Mikrobioms, das nicht nur die Verdauung, sondern auch die Gehirngesundheit maßgeblich beeinflusst.

■ Jetzt anmelden und Ihr Wissen vertiefen!



ZUKUNFT SÄEN! Am 12. Oktober ab 14h

Dieses Jahr auf dem Meyers-Haff (Parking vom Naturata)

Koordinaten: 49.64780188135147, 5.956446734705759

Adresse: 30, rue d'Arlon | L-8399 Windhof

Bitte an wettergerechte Kleidung denken (z. B. Stiefel, Regenjacke, Handschuhe ...)

... denn das, was wir heute säen, steht morgen auf den Feldern und übermorgen auf unserem Tisch.

Nationale Beiendag 2025
am Wëlle Westen

„Beien, Mënschen & d'Natur“

Sonndeg, den 19. Oktober

am Atert-Lycée zu Réiden

vun 9.00 bis 17.00 Auer

Ausstellung mat 20 neien Roll-up'en iwwert

d'Symbiose tëschent de Beien, de Mënschen an der Natur

vum 16. bis 23. Oktober

Besichtigung vun 9.00 bis 17.00 Auer

Fir Gruppen mat Umeldung

Tel.: 621 190 017 oder 31 92 23

Samschdes den 18.10. vun 9.00 bis 12.00 Auer

Geféiert Visiten (gratis ouni Umeldung)

Vernissage vun der Ausstellung:

Donneschdeg den 16. Oktober

um 17.00 Auer am Atert-Lycée zu Réiden



Nationale Beiendag 2025

am Wëlle Westen den 19.10.2025
zu Réiden am Atert-Lycée

9.00 Uhr Kaffee & Croissant

9.55 Uhr Begrüßung durch die Landespräsidentin Alexandra Arendt und den Präsidenten des Cercle apicole Redange-Attert Michel Collette

10.00 Uhr Dr. Alexander M. Weigand
Kurator der Sektion Zoologie im Naturhistorischen Museum Luxemburg
„Die Wildbienen Luxemburgs. Wilde Bienen sind etwas anderes als Wildbienen“11.00 Uhr Dr. Corinna Wallinger
Wissenschaftlerin am Institut für Zoologie der Universität Innsbruck und Mitbegründerin der Sinsoma GmbH
„DNA-Analyse zur Qualitätssicherung und Bestimmung der Herkunft von Honig“

12.00 Uhr Mittagessen im Lycée Redange

14.00 Uhr Begrüßung der Ehrengäste

14.15 Uhr Michel Koch mit Schülern aus dem Lycée Ermesinde
Sekundarlehrer im Lycée Ermesinde Mersch
„Bienenchen Bienenchen, wie gefällt es dir hier im Lande?“15.00 Uhr Prof. Dr. Jürgen Tautz
Der Referent ist Emeritus der Universität Würzburg. Als klassischer Zoologe hat er in Jahrzehnten über zahlreiche Tierarten publiziert. Zwei der wichtigsten Insekten, Honigbiene und Waldameise sind im Ökosystem Wald direkt miteinander vernetzt. „Die Sprache der Bienen“, „Bienen haben Schweißfüße“, „Waldameisen, Superheldinnen auf sechs Beinen“ sind seine zuletzt erschienenen Werke. „Honigbienen und Waldameisen im Ökosystem Wald aus der Nähe betrachtet“

Mittagessen & Anmeldung in der Septembernummer der Luxemburger Bienenzeitung

Infos: Michel Collette beiemich@pt.lu 621 190 017 www.apisredange.lu

Festival de films
AlimentTERRE

16 OCT
16 NOV

Toutes les **infos**
et le **programme**
complet via
le **QR Code**



**Séance
TOUT PUBLIC**

**VU BUEDEM,
BAUZEN A BIOBAUEREN**

 28 octobre 2025
19h

 **Teranga**

Festival de films
AlimenTERRE

vu BUEDEM
BAUZEN A
BIOBAUEREN

ab dem
19.10.22
am Kino

FESTIVALALIMENTERRE.LU



Werden sie Mitglied bei der Biovereenegung!

Die biologische Landwirtschaft leistet einen wichtigen Beitrag für Umwelt, Gesundheit und Gesellschaft. Sie schützt unsere Böden, Gewässer und die Artenvielfalt, sorgt für hochwertige Lebensmittel und trägt zu einer nachhaltigen Entwicklung in Luxemburg bei. Als Biovereenegung setzen wir uns seit vielen Jahren politisch, fachlich und gesellschaftlich für diese Werte ein – und laden Sie herzlich ein, Teil dieser Bewegung zu werden.

Mitglieder unserer Vereenegung profitieren nicht nur von Informationen aus erster Hand, sondern tragen aktiv dazu bei, die Rahmenbedingungen für die biologische Landwirtschaft zu verbessern. Gemeinsam gestalten wir eine zukunftsfähige Landwirtschaftspolitik, organisieren Weiterbildungen, sensibilisieren die Öffentlichkeit und setzen Projekte um, die Bio noch sichtbarer machen. Jede Stimme und jede Unterstützung ist wertvoll – egal ob von Landwirt:innen, Konsument:innen oder Partnerorganisationen.

Ein besonderer Grund zum Mitmachen: In diesem Jahr feiern wir 10 Jahre Bio LËTZEBUERG-Logo! Seit einem Jahrzehnt steht dieses Zeichen für Glaubwürdigkeit, Transparenz und höchste ökologische Standards. Es stärkt das Vertrauen der Verbraucher:innen und gibt Bio-Produkten aus Luxemburg ein klares Gesicht.

Werden Sie Mitglied und feiern Sie mit uns – für mehr Bio, mehr Nachhaltigkeit und mehr Zukunft in Luxemburg!

Mehr Infos: biovereenegung.lu

Dem **BIO-Bauer** säi
ganze Stolz



méi Infos op
biowoch.lu

BIO-Produktur

vun heiheem

3. Edition - 3^e édition - 3. Auflage
BIOWOCH
19.09.25
28.09.25
3. Edition - 3^e édition - 3. Auflage



A Zesummenaarbecht mat:



Aktuelle Mitglieder der Vereinigung fir Bio-Landwirtschaft Lëtzebuerg a.s.b.l.



Gemüse / Obstbau

Adams Fränk, Ansembourg
Autisme Luxembourg, Beckerich
* Beerbusch SC, Greiveldange
Biwer Georges & Robert, Dalheim
C.N.D.S. a.s.b.l. - Les Services de l'Entraide, Troivierges
* CIGL-Esch "Projekt Kalendula", Esch-sur-Alzette
CIGL-Pétange a.s.b.l., Pétange
* Co-Labor – De Grénge Kuerf, Bertrange
* Fischbach Jos, Enscherange
* Forum pour l'Emploi - Am Gaertchen, Hosingen
Haff Ditesbaach, Ettelbrück
+ Krijnse-Locker Hugo, Mamer
* Mousel Annick, Longsdorf
+ 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
Maison Viticole Schmit-Fohl, Ahn
Roeder Luc, Steinheim
* Sonnen-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 Luc, 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-Dick
+ Kass-Haff sàrl., Rollingen
* Keiser Serge, Tadler
Kintzle's Haff, Harlange
* Kleer Mario, Everlange
* Koeune Marco, Harlange
Laeisenhof, Trier D
Lambert Guy, Walsdorf
Mangen-Moonen Josette, Alzingen
Matgé-Stoltz Isabelle, Dondelange
* Mathieu Christian, Derenbach
* Mehlen Alex, Manternach
Meyers Arthur, Hersberg
+ Meyers-Weis Guy, Windhof
* Miller-Mariany Frank, Bastendorf
* natur&ëmwelt, 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, Leudelage
* Witry Pierre, Dippach

Imker

+ Collette Michel, Mertzig
* 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- École d'Hôtellerie et de Tourisme du Luxembourg, Diekirch
LTA Gilsdorf – Lycée Technique Agricole
- Mondo del Caffè, Echternach
* COOPERATIONS A.s.b.l.

Alle hier aufgelisteten Betriebe sind Mitgliedsbetriebe von der „Vereinigung 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

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 :

NATURATA
Bio Marché



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



LE GOUVERNEMENT
DU GRAND-DUCHÉ DE LUXEMBOURG
Ministère de la Santé
et de la Sécurité sociale

AMIS :



SUPPORTEURS :

Cactus



DONATEURS :



PARTENAIRES :

METTÄ YOGA LUXEMBOURG

