

Agri- kultur

VEREENEGUNG
BIOLANDWIRTSCHAFT
LËTZEBUERG ASBL



CO-LABOR

S. 6



Demeter S.14



IBLA S. 20



ASTA S. 18

100%
BIO



www.naturata.lu

Naturata entdecken !

- 10 Bio-Supermärkte,
2 Beauty & Culture Stores und 2 Bio-Bistros
- Über 9.000 Bio-Produkte
- Frisches Bio-Obst & -Gemüse
- Große Auswahl an veganen und glutenfreien Lebensmitteln
- Zertifizierte Naturkosmetik & Nahrungsergänzungsmittel
- Freundlicher Service an unseren Bäckerei- & Käsetheken
sowie an den Metzgereitheken *(nur in Munsbach & Rollingergrund)*



NATURATA
Bio Marché

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

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



(Foto Bio LËTZEBUERG © Forbes Luxembourg, Stephanie Jabardo)

2026 – e Joer voller Verännerungen

2026 huet voller Energie gestart. Eng vun de gréisste Suerge bleift och dëst Joer d'Diskussioun ronderëm d'Dereguléierung vun Organismen aus neier genomescher Technik (NGT). D'ugekënnegt Ofstëmmung op europäeschem Niveau, déi an de kommende Méint statt fënnt, wäert entscheidend sinn. Fir eis ass kloer: Gentechnik – egal ob „nei“ oder „al“ – bleibt Gentechnik. Si passt net zu de Prinzippe vun der biologescher Landwirtschaft, déi op Transparenz a Respekt vun den natierleche Prozesser baséiert.

Eng Dereguléierung géif net nëmmen d'Wahlfräiheet vun de Konsument-innen a Produzent-innen a Fro stellen, mee och d'Koexistenz an d'Kontrollsystemer massiv erschwären.

Gläichzäiteg gëtt mat der neier GAP (Gemeinsamer Agrarpolitik) de Kader fir d'Landwirtschaft vun de kommende Joren definéiert. Hei muss Bio eng staark Plaz behalen – net als Nisch, mee als Léi-sung fir d'aktuell Erausforderungen: Biodiversitéitsverloscht, Klimawandel a Ressourceknappheet. Et ass essenziell, datt d'Ënnerstëtzung fir biologesch Betriber weider ausgebaut gëtt.

Nieft de politeschen Dossiere gesi mir och eng wuessend Dynamik. Initiative wéi „Blacked Out Ingredients“ weisen, wéi grouss de Besoin u Transparenz an Opklärung ass - speziell elo wou Gentechnik riskéiert omnipresent ze sinn. Konsument-innen wëllen (a sollen) wëssen, wat an hire Liewensmëttel dran ass – an dat spillt der Biolandwirtschaft an d'Kaarten.

Mat dem neie PAN Bio gëtt en nationale Kader gesat, fir d'Biolandwirtschaft gezielt weider zu entwéckelen. Dëst ass eng Chance, déi mir notze mussen – mat konkrete Mesuren, kloren Ziler an enger enker Zesummenaarbecht tëscht Politik, Produzent-innen a Gesellschaft.

Trotz dësen Erausforderunge bleift eis Iwwerzeegung staark: D'Biolandwirtschaft huet eng Zukunft – an eng wichteg Roll an där Zukunft. Si ass robust, innovativ a nohaltig. Elo geet et drëms, dës Stärker weider auszubauen an ze verdeedegen.

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
lesure@biovereenegung.lu

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

Redaktion

Anne Hoffmann
Daniela Noesen

Auflage

3.500

Erscheinungsweise

Mai, 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.





Bio, fair,
regional

www.biog.lu



Natierlech
ouni Faarf- an Aromastoffer
ouni OGM*

* laut EU-BIO Liegensmittel Verordnung



Inhaltsverzeichnis

co-labor

Interview
Betriebsspiegel
Rezept

Fachgruppe Demeter

Bienenseminar
Präparate-Treffen

Fachgruppe Bio LËTZEBUERG

Gentechnik

ASTA

PAN BIO 2030

IBLA

Vielfalt der Kartoffelversuche

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

Projekt: Biodiversität durch Biolandwirtschaft
Buchtipp
Mitglied werden
Mitgliederliste

S.

6
12
13

14
15

16

18

20

21
22
22
23

Hinter den Kulissen von co-labor: Einblicke in das neue Geschäft in Walferdange und den Gemüseanbau in Bertrange

**Neueröffnung co-labor Laden in Walferdange
Interview mit Catherine Wurth
stellvertretende Direktorin von co-labor**



Catherine Wurth vor dem neuen co-labor Buttek in Walferdange

Neuer Treffpunkt für Bio und Begegnung in Walferdange

Wir trafen Catherine Wurth, stellvertretende Direktorin von co-labor, im neuen Geschäft in Walferdingen. Direkt am Eingang fällt die Theke ins Auge, an der

frische Bio-Fertiggerichte angeboten werden – darunter Gyoza, Börek (siehe Rezept S. 13), Gromperkichelchen, Chili sin carne sowie verschiedene Salate. Zahlreiche Tische laden in dem lichtdurchfluteten Geschäft zum Verweilen und Tee-trinken ein. Im hinteren Bereich des Geschäfts be-

finden sich die Kühlregale sowie weitere Auslagen mit regionalen Bio-Produkten.

Mit dieser Eröffnung in Walferdange setzt co-labor seine Entwicklung fort. Nach mehr als zehn Jahren in Bertrange wagt das Sozialunternehmen ein neues



co-labor Café



co-labor Theke

Konzept – mit Fokus auf Regionalität, Bio-Qualität und Gemeinschaft.

„Walferdingen war für uns eine logische Weiterentwicklung“, erklärt Catherine Wurth. Man sei seit Jahren in der Region aktiv – mit Feldern in Beggen sowie einem Marktstand am Stade Prince Henri. „Wir haben gemerkt, dass es hier eine Kundschaft gibt, die lokale, biologische und soziale Produkte sucht – aber auch einen Ort zum Begegnen.“

„Der co-labor Buttek ist nicht nur ein Verkaufspunkt, sondern ein fester Anker in der Gemeinde.“

Vom Feld direkt ins Regal

Das Grundprinzip von co-labor basiert auf der Verbindung von Produktion und Vertrieb. Obst und Gemüse werden zum Teil selbst angebaut und über verschiedene Kanäle vermarktet: über den Markt, den Aboservice „Grénge Kuerf“ sowie die eigenen Geschäfte.

„Unser Modell verbindet Produktion und Vertrieb“ erklärt uns Catherine. Insgesamt bewirtschaftet das Unternehmen über zehn Hektar Obst- und Gemüseflächen in Bascharage, Beggen, Bertrange und Remerschen. Was im Laden angeboten wird ist saisonal und stammt entweder aus eigener Produktion oder aus einem engen lokalen Partnernetzwerk.

Bio als Identität, nicht als Trend

Bio gehört seit 1998, der Gründung der Abo-Kiste, zur Unternehmensphilosophie. „Bio ist für uns keine Trendentscheidung, sondern ein natürlicher Bestandteil unserer Identität“, betont Catherine. Entsprechend engagiert sich das Unternehmen auch für das nationale Label Bio LËTZEBUERG und ist seit vielen Jahren Logoträger. Die Unterstützung des Luxemburger Biolabels Bio LËTZEBUERG

sei co-labor von Anfang an ein wichtiges Anliegen gewesen.

Das Ziel sei eine Landwirtschaft, die die Bodenfruchtbarkeit erhält und verbessert, Biodiversität fördert und den Menschen in Luxemburg ein transparentes, nachvollziehbares Angebot macht. Nachhaltigkeit sei dabei keine Zusatzoption, sondern Grundlage des Handelns.

Ein Bio-Laden, der sich weiterentwickelt

Seit der Eröffnung hat sich das Konzept Schritt für Schritt weiterentwickelt. „Wir haben viel gelernt“, sagt Catherine. „Es ist ein lebendiges Projekt, das sich gemeinsam mit den Menschen entwickelt.“ Das Sortiment sei heute gezielter zusammengestellt, und man verstehe inzwischen besser, was die Kund:innen suchen. Auch der Café-Bereich habe eine größere Rolle bekommen als ursprünglich erwartet.

Die Kundschaft ist vielfältig. Neben Einwohner:innen aus Walferdingen kommen auch viele Menschen aus der Umgebung, die das Unternehmen bereits vom Markt oder aus Bertrange kennen.

Sozialer Auftrag im Zentrum von co-labor

Neben Landwirtschaft und Handel spielt der soziale Auftrag eine zentrale Rolle. Co-labor versteht sich als Akteur der sozialen und beruflichen Reintegration.

„Bei uns ist Arbeit ein Mittel, um Menschen wieder eine Perspektive auf dem Arbeitsmarkt zu geben.“ Aktuell beschäftigt das Unternehmen rund 250 Personen, davon etwa 150 im Bereich der sozio-professionellen Wiedereingliederung.

Das Ziel: Ausbildung im Arbeitsalltag, individuelle Begleitung und Stärkung der



Verkäuferinnen im neuen co-labor Buttek

Kompetenzen. „Es geht nicht um Perfektion, sondern um Entwicklung, Autonomie und Perspektive.“ Nach maximal zwei Jahren sollen die Mitarbeitenden eine reale Chance auf dem ersten Arbeitsmarkt erhalten.

Klare Auswahlkriterien

Bei der Produktauswahl gelten eindeutige Prinzipien: lokale Herkunft, biologische oder nachhaltige Produktion sowie – wenn möglich – ein sozialer Mehrwert. „Wir fragen uns immer: Passt dieses Produkt zu unseren Werten – und können wir hinter seiner Geschichte stehen?“

Wie sehen die Zukunftspläne von co-labor aus?

Weitere Filialen sind derzeit nicht geplant. „Keine Revolution, sondern eine gesunde Evolution“, lautet die Strategie. Der Fokus liege auf der Stabilisierung und Weiterentwicklung der bestehenden Projekte. Weiterhin soll der „Gréng Kuerf“ über einen eShop erhältlich werden.

Zum Abschluss richtet Catherine einen Appell an die Öffentlichkeit: **Nachhaltiger Konsum bedeute nicht Verzicht,**

sondern bewusste Entscheidungen.

„Jeder und jede kann im Alltag beitragen – durch das, was man einkauft, isst und weiterempfiehlt.“ Ziel sei es, mit Degustationen, Workshops und Begegnungen im Laden oder im Café zu zeigen, dass regionale und saisonale Ernährung nicht nur ökologisch sinnvoll, sondern auch genussvoll und gemeinschaftsfördernd sei.

„Wir wollen die ganze Geschichte erzählen – vom Garten bis auf den Teller.“

Die 6 „Bereiche“ von co-labor:

- **Bistro** (Restauration und Catering)
- **Gréng Kuerf** (Gemüskiste-Abonnement)
- **Gaïa** (Pädagogische Aktivitäten)
- **Natur** (Gartenlandschaft- sowie Forstbereich)
- **Gaart** (Produktion von Bio-Gemüse)
- **Maart** (Verkaufsstellen von Bio-gemüse und Bioprodukte)



co-labor Mirabellen Marmelade



Kaffe unter anderem mit den BIO Lëtzebuerg Siegel

Vorstellung von „co-labor Gaart“ in Bertrange

Interview mit Jörg Nussbaum (Gemüsegärtner von co-labor)

Produktion und Vermarktung

Jörg Nussbaum, gelernter Agraringenieur, begrüßt uns in einem kleinen Gewächshaus, wo bereits junge Kräuterpflanzen dem Licht entgegenwachsen. Seit 2001 ist er Teil von co-labor. Die Jungpflanzen kommen zum einen Teil aus eigener Anzucht, zum anderen Teil aus Deutschland. Weiterführende Arbeiten, wie etwa das Umpflanzen, machen

sie selbst.

Rund 80 % der Gemüseproduktion gehen an die Abo-Kiste „Grénge Kuerf“, 20 % an den Marktstand. Der Rest wird über ihre eigene Epicerie, Kantine und Läden verkauft oder verarbeitet, zum Beispiel im Bistro in Bertrange oder im neuen Laden in Walferdange, erklärt er uns.

„Eigentlich ist es ein gutes Geschäftsmodell, jedoch ist der Gemüsepreis in den

letzten Jahren nahezu gleich geblieben, während die Gehälter steigen und alles andere teurer wird. Da wird es immer problematischer, zu normalen Gemüsepreisen zu liefern“, merkt Jörg an.

Unterstützung erhalten sie durch die ADEM, das Ministerium für Familie, Solidarität, Zusammenleben und Unterbringung von Flüchtlingen und das Ministerium für Gesundheit und soziale Sicherheit. Je nach Saison sind rund 50 Aushilfen in der Gemüseproduktion beschäftigt – derzeit arbeiten insgesamt 250 Personen bei co-labor, davon sind 150 in einem Prozess der beruflichen Wiedereingliederung.

Es gibt zwei Strukturen: co-labor SC und co-labor asbl. die verschiedene Konventionen mit den Ministerien haben.

Der soziale Aspekt besteht in der sozialen und professionellen Reintegration, wo zum Beispiel Flüchtlinge Qualifikationen erwerben, etwa Sprachkenntnisse (zum Beispiel Französisch sprechen) und eine Arbeitsstruktur kennenlernen. Bis zu zwei Jahre können sie bei co-labor bleiben; Ziel ist die spätere Integration in die Arbeitswelt (über die ADEM).

Der soziale Aspekt im Gemüseanbau

Jörg begleitet uns nach draußen, wo sich das Talent der dortigen Garten- und Landschaftspersonen anhand von verzierten Anlagen zeigt. Ein neues Gebäude wurde kürzlich von Mitarbeitenden von co-labor gebaut, um Schulklassen und andere Gruppen besser zu empfangen. Regelmäßig kommen Schulkinder auf das Gelände, um Animationen wie Kochen und Gartenpflege im Schulgarten zu erleben.

„Hier haben wir Wintergründung ausgesät, dahinten ist die zweijährige Gründung, eine Rotklee-Gras-Mischung“, sagt er und zeigt auf die Felder. „Darauf



Jörg Nussbaum in der co-labor Zentrale

lege ich viel Wert, auf die zweijährige Anbaupause. Ich möchte in Zukunft gerne mehr mit einer Rotklee-gras-Luzernen-Mischung zum Aufschluss der tieferen Bodenschichten arbeiten. Auch wird bei einer Anbaupause von mehr als 6 Wochen immer eine leguminosenreiche Gründüngungsmischung ausgesät.“

Weiterhin wird viel in Dammkulturen (ca. 30 m Länge) angebaut: besseres Mikroklima durch bessere Durchlüftung und einfachere Pflege. Es werden keine schweren Maschinen benötigt. Ganz ohne Bodenbearbeitung geht es jedoch nicht, vor allem zum Umbrechen und der Einarbeitung der Gründüngung. Soweit möglich wird der Boden zwischen den Kulturen mit Grünschnittmulch abgedeckt.

„Ich bin sozusagen ein Gründüngungs-Fetischist.“

Auf unsere Frage, ob die Gemüse-Abo-Kiste von co-labor komplett eigenständig ist oder ob sie trotzdem zukaufen oder importieren müssen, antwortet Jörg: „Natürlich können wir nicht das ganze Jahr über alle Produkte haben. In der Abo-Kiste haben wir beispielsweise auch Bananen. Das wächst hier ja nicht. Wir müssen schauen, was wir selbst machen können.“

Die Abo-Kisten gibt es seit den 2000er-Jahren, und die Anzahl der Abonnenten hat sich seither erhöht. In der Saison stammen etwa 70 % der Produkte aus eigener Produktion.

Wo im letzten Jahr Zierkürbisse standen, war zuvor eine Baumschule. Nun stehen mehr Felder zur Verfügung, und die Gewächshäuser werden modernisiert und besser belüftet. Die einfacheren Tunnel wechseln alle zwei Jahre ihren Platz. Gedüngt wird vorrangig mit Eselsmist vom „Haus von der Natur“ oder mit eigenem Kompost.

Abo-Kisten und Organisation

Mangold, Zwiebel, Lauch, Zucchini, Gurke, Karotten, Kartoffeln, Kürbis und co – das Konzept von co-labor lautet: saisonales Bio-Frischgemüse !

Laut Jörg benutzt co-labor in erster Linie Samenfestes Saatgut. Hybridsaatgut wird aber vor allem wegen der homogenen



co-labor Pflanzenshop



co-labor Jungpflanzen



Zusammenstellung der Gemüse-Abo-Kisten

Abreife bei Kohl etc. angewendet. Speziell für die Abo-Kisten kann es problematisch sein, wenn es zu langen Erntefenstern kommt.

Anschließend führt uns Jörg zum Gemüse-Waschraum, wo die Mitarbeitenden das Gemüse mit Wasser abspülen. „Wir müssen unsere Mitarbeitenden auch im Winter beschäftigen, deshalb bauen wir viele Winterkulturen wie Schwarzwurzel oder Topinambur an. Im Sommer sind unsere Lagerräume voll, zum Beispiel ab September mit Kartoffeln.“

Später wird alles abgewogen, damit die Kisten möglichst gleich sind. Es muss darauf geachtet werden, dass das Gemüse gut aussieht – dunkle Flecken oder Beulen werden von Konsument:innen nicht gern gesehen – „die Qualität ist uns sehr wichtig“ merkt Jörg an.

Die Kisten können personalisiert werden, zum Beispiel mit Bio-Eiern oder Bio-Brot. Komplett individuelle Kisten sind jedoch arbeitsaufwändiger und werden daher nicht mehr angeboten. Computerunterstützt können die Abo-Kisten nicht befüllt werden, da die Mitarbeitenden aus unterschiedlichen vorherigen Lebensverhältnissen stammen und teilweise keine Kenntnisse im Umgang mit solchen Softwares haben.

Die vollen Kisten werden vor die Haustür gebracht und die leeren wieder mitgenommen. Die Lieferung erfolgt mehrmals pro Woche. Es gibt unterschiedliche Kisten für Lagerware und für die Abo-Kisten.

„Stück für Stück haben wir das System perfektioniert. Sobald das Gebäude 2018 fertiggestellt wurde, stellten wir schnell fest, dass es schon wieder fast zu klein ist.“

Co-labor möchte zeigen, dass Bio bezahlbar ist. Die Preise der Bio-Abo-Kisten lie-



Abo-Kiste

gen zwischen 20 € und 45 €. Es werden auch größere Kisten für Schulklassen oder Firmen gemacht.

„Es wäre gut, im Sommer mehr Leute zu haben und im Winter weniger, weil die Arbeit im Gemüseanbau saisonal ist. Bei uns ist das natürlich nicht möglich – wir müssen die Mitarbeitenden das ganze Jahr über beschäftigen“, merkt Jörg an.

Co-labor ist sehr vielfältig: von selbstgemachter Marmelade aus Kirsche oder Himbeere, sowie Apfelsaft und eingelegten Knoblauchzehen ist für jeden etwas dabei.

Fazit von Jörg: Um dem regionalen Anbau Rechnung zu tragen ist es besser, stärker auf saisonales Obst und Gemüse zurückzugreifen, auch wenn das vielleicht manchmal eintönig erscheint. Die Zubereitung macht den Unterschied!

Mehr Informationen zu co-labor:

<https://www.co-labor.lu/>

Mehr Informationen zum „Grénge Kuerf“:

<https://www.co-labor.lu/grenge-kuerf>

Text: Anne Hoffmann

Fotos: Alice Hoffmann



co-labor Shop

Betriebsspiegel

co-labor Bertrange (Sitz)
Betränge, 1A Grevelsbarrière

Tel.: +352 44 78 831
e-Mail: secretariat@co-labor.lu



co-labor Walferdange (Café)
Walferdange, 7+9 route de Diekirch

Betriebsgröße: 10 ha
Gründungsdatum: 1983

Marktstände co-labor

- Luxembourg Ville, Place Guillaume II
Mittwoch und Samstag, von 8h00 bis 14h
- Dudelange, Place de la Mairie
Donnerstag, von 8h bis 12h
- Walferdange, Eingang Stade Prince Henri, route Diekirch
Dienstag und Freitag, von 8h bis 13h

Gemüsefelder co-labor

- Beggen
- Bascharage
- Bertrange

Mitglied bei:

Vereenegung fir Biolandwirtschaft Lëtzebuerg asbl.
seit 2025



Labels:

EU-Bio-Label
Bio LËTZEBOURG
Natur genéissen



Team co-labor Foto © co-labor



BÖREK

Spinat	1 kg	Salz	10 gr
Rote Zwiebeln	100 gr	Sesam	10 gr
Eier	2 Stück	Paprika	5 gr
Geriebener Käse	30 gr	Muskatnuss	5 gr
Filoteig	500 gr	Pfeffer	5 gr
Bio-Sahne	0,25 l	Joghurt	250 gr

1. Den Spinat waschen und putzen.
2. Den Spinat in kochendem Wasser garen und anschließend direkt in der Schnellkühlzelle abkühlen.
3. Sobald der Spinat kalt ist, ihn in eine große Schüssel geben und Sahne, Zwiebeln, Eier, Salz, Pfeffer, Muskatnuss und Paprika hinzufügen.
4. Den Filoteig aus dem Kühlschrank nehmen.
5. Die Spinatmasse in einen Spritzbeutel füllen und die Spitze abschneiden.
6. Eine längliche Rolle aus Spinatmasse auf den Filoteig geben und den Teig aufrollen.
7. Die Rollen in eine Tarteform legen und zu einer Schneckenform anordnen. Dabei die Rollen immer leicht überlappend platzieren.
8. Die Filoteigoberfläche mit Eigelb bestreichen und anschließend Sesam darüberstreuen.
9. Bei 180 °C 20 Minuten backen, danach wenden und die andere Seite weitere 10 Minuten backen.
10. Nach dem Backen in die Schnellkühlzelle geben und anschließend in 6 Stücke schneiden.
11. Im Kühlschrank bei +4 °C bis zu 3 Tage aufbewahren.



selbstgemachter Börek



Spinat



Bienenseminar mit Günter Friedmann

„Verantwortung selbst in die Hand nehmen“

Am 27. Februar 2026 fand auf dem bio-dynamischen Hof Kass-Haff in Rollingen ein Bienenseminar mit dem erfahrenen Imker Günther Friedmann aus Steinheim-Küpfendorf (DE) statt. Im Mittelpunkt stand ein praxisnaher und zugleich philosophischer Blick auf die Beziehung zwischen Imker und Bienenvolk.

Friedmann machte deutlich, dass für ihn das Verständnis des Bienenvolkes zentral ist. **„Mein Verständnis für die Bienenvölker“** sei die Grundlage seiner Arbeit, erklärte er. Statt standardisierter Eingriffe plädierte er für eine aufmerksame Beobachtung der Völker und ein Handeln, das sich aus deren Verhalten ergibt.

Ein zentrales Thema war die Selektion. Friedmann betonte: **„Selektion ist ein Muss“**, um langfristig robuste und angepasste Bienenvölker zu erhalten. Dabei gehe es darum, gezielt mit den Völkern weiterzuarbeiten, die sich als besonders vital und widerstandsfähig erweisen. Auch Zuchtkästen mit Mini-Plus-Waben können in diesem Zusammenhang ein praktisches Werkzeug sein, um Königinnen zu halten, zu prüfen oder Völker gezielt weiterzuentwickeln. Diese wären auch für nicht-berufliche Imker ein gutes Werkzeug. Gleichzeitig gehöre das Akzeptieren natürlicher Prozesse dazu. **„Der Tod gehört zum Leben dazu“**, sagte

Friedmann und erinnerte daran, dass ein nachhaltiger Umgang mit Bienen auch bedeutet, natürliche Grenzen anzuerkennen.

In seinen Ausführungen hob Friedmann die besondere Anpassungsfähigkeit der Honigbiene hervor: „Die Biene ist ein Universalist, sie kann auf allen Kontinenten leben.“ Gleichzeitig warnte er vor zu vielen technischen Eingriffen in die Imkerei. **„Alles Künstliche halte ich für verwegen“**, erklärte er und plädierte für möglichst naturnahe Methoden.

Als besonders naturnah gilt für ihn die Vermehrung über den Schwarm. **„Der Königsweg ist die Vermehrung über den Schwarm“**, betonte Friedmann. Schwärme seien Ausdruck der natürlichen Dynamik eines Bienenvolkes und ein wichtiger Bestandteil seiner Erneuerung.

Auch aktuelle Herausforderungen wurden angesprochen, insbesondere die Asiatische Hornisse. Friedmann empfahl einfache, praktische Maßnahmen: So könne es helfen, die Einfluglöcher der Bienenstöcke durch Hecken oder Gestrüpp teilweise zu verstecken. Die Hornissen patrouillieren gezielt vor den Einfluglöchern und fangen dort Bienen ab. Eine weniger „aufgeräumte“ Umgebung rund um die Bienenstöcke könne diesen Angriff erschweren. Gleichzeitig unterstrich er, wie

wichtig eine gezielte Schulung der Imkerinnen und Imker im Umgang mit der neuen Bedrohung ist.

Das Seminar bot den Teilnehmenden nicht nur fachliche Impulse, sondern auch einen inspirierenden Blick auf eine achtsame und naturorientierte Imkerei. Beobachten, verstehen und erst dann handeln. Imker:innen sollten mehr Vertrauen in ihre eigenen Beobachtungen entwickeln und Verantwortung selbst in die Hand nehmen.

Text: Anne Hoffmann
Bilder: Anne Hoffmann



Fachgruppe Demeter

Präparateseminar mit Wolfgang Hemme

Am 22. Januar durften wir Wolfgang unterstützt.

Hemme erneut auf dem Kass-Haff in Luxemburg begrüßen. Das Seminar begann mit einer faszinierenden Einführung in die Zusammenhänge von Wochentagen, Planeten und Bäumen:

Hemme erklärte uns, dass biologisch-dynamische Präparate bereits seit 1924 eingesetzt werden und selbst in kleinen Mengen eine große Wirkung entfalten können. Auf die Frage, wie punktuell ausgebrachte Präparate den gesamten Boden verbessern könnten, führte er aus, dass die innere Dynamik der Präparate die natürlichen Prozesse im Boden stimuliert und so die gesamte Fläche profitiert. Besonders wichtig sei auch der richtige Zeitpunkt der Ausbringung: „Morgens wächst, abends ruht.“ Hemme betonte weiter: „Der Geist ist nicht so untreu wie der Mensch“ und wies darauf hin, dass atmosphärische Strahlung zwar nicht messbar sei, ihr Einfluss jedoch spürbar bleibt.

Ein weiteres zentrales Thema war der Mond. Er beeinflusst Wasser, das Keimen der Pflanzen und damit den gesamten Rhythmus der Landwirtschaft. Hemme empfiehlt beispielsweise, die Aussaat bei Vollmond vorzunehmen, da dies die beiden Strömungen für Fortpflanzung und Nahrungsmittel der Pflanzen optimal

Auch Asien spielt in seinen Ausführungen eine Rolle – aufgrund der Sonnenrichtung. Dort fällt das Licht so auf den Boden, dass es wie ein Zwerchfell wirkt und Energie erzeugt, die eine positive elektrische Spannung im Boden aufbaut. Besonders verwies er auf die Lichtwurzel, eine Yamswurzel aus China, die dieses Prinzip veranschaulicht.

Das Seminar schloss Hemme mit einer persönlichen Geschichte: Er erzählte, wie er selbst den Weg zum biologisch-dynamischen Landwirt gefunden hat. Nach vielen Rückschlägen und teils hitzigen Diskussionen mit Nachbarn kann er nun stolz auf sein Lebenswerk und das daraus gewonnene Wissen blicken.

Im Anschluss lud die Biovereinigung zu einem Rundgang über den Bauernhof des Kass-Haffs ein. Dabei stellte Tom Kass selbst seine Tiere vor und teilte persönliche Geschichten und Gedanken, die den Teilnehmenden einen lebendigen Einblick in den Alltag auf dem Hof gaben.

Text: Anne Hoffmann

Bilder: Dani Noesen und Anne Hoffmann



„Morgens wächst, abends ruht.“



Neue Genomtechniken (NGT) und das EU-DARWIN-Projekt:

Herausforderungen für die (luxemburgische) biologische Landwirtschaft

Die globale Landwirtschaft steht vor einem tiefgreifenden Wandel: Neue Genomtechniken (NGT) eröffnen Möglichkeiten, Pflanzen und Tiere gezielt zu verändern, ohne klassische Züchtungsmethoden zu verwenden. Im Unterschied zur klassischen Gentechnik, bei der fremde Gene eingefügt werden, ermöglichen Neue Genomtechniken (NGTs) gezielte Veränderungen im eigenen Erbgut. Methoden wie CRISPR/Cas oder TALEN erlauben es, einzelne Gene präzise zu deaktivieren, zu verändern oder gezielt Mutationen herbeizuführen. Befürworter dieses Verfahrens versprechen höhere Erträge, Resistenzen gegen Krankheiten und bessere Anpassung an den Klimawandel. Doch gerade für die biologische Landwirtschaft bergen NGTs erhebliche **Risiken**.

Die EU investiert in Forschungsprojekte wie das DARWIN-Projekt, das die Potenziale und Risiken von NGTs wissenschaftlich untersucht. Ziel ist es, neue, innovative Pflanzensorten zu entwickeln, die nachhaltiger und produktiver sein sollen. Gleichzeitig werden ökologische, gesundheitliche und sozioökonomische Auswirkungen analysiert. Das Projekt ist Teil der europäischen Strategie, Innovationen in der Landwirtschaft zu fördern und gleichzeitig den Verbraucherschutz zu gewährleisten.

Für Bio-Betriebe kann dies weitreichende Konsequenzen haben. Die EU-Bio-Verordnung verbietet derzeit den Einsatz von gentechnisch veränderten Organismen, einschließlich neuer NGT-Methoden. Wenn NGT-Sorten künftig weit verbreitet sind, steigt das Risiko der unabsichtlichen Kontamination durch Pollenflug oder

Saatgutverunreinigung. Selbst geringe Spuren könnten für Bio-Bauern den Verlust der Zertifizierung bedeuten. Außerdem stellt sich die Frage der **Markttransparenz**: Verbraucher, die Bio-Produkte bewusst ohne jegliche Genmanipulation kaufen, könnten getäuscht werden, wenn NGT-Sorten nicht klar gekennzeichnet werden.

Darüber hinaus könnte die politische Debatte um NGTs die gesamte öffentliche **Wahrnehmung der Biolandwirtschaft** beeinflussen. Während Bio-Betriebe auf natürliche Vielfalt, Bodenfruchtbarkeit und Nachhaltigkeit setzen, könnten NGT-Produkte als „fortschrittlich“ und „klimafreundlich“ beworben werden, ohne dass die langfristigen ökologischen Folgen ausreichend erforscht sind oder dass solche Versprechen eingehalten werden. Dies könnte den Druck auf Bio-Betriebe erhöhen, sich zu rechtfertigen oder Anpassungen vorzunehmen.

Abschließend zeigt das DARWIN-Projekt, dass NGTs nicht nur technologische, sondern auch **gesellschaftliche Herausforderungen** darstellen. Für die biologische Landwirtschaft gilt es, ihre Standards und Prinzipien zu verteidigen, Transparenz zu fordern und die Risiken der neuen Technologien für Biodiversität und Verbraucher klar zu kommunizieren. Nur so kann Bio weiterhin als verlässliches, natürliches und nachhaltiges System bestehen.

Anlässlich der bevorstehenden Abstimmung im Europäischen Parlament über die Deregulierung von Organismen aus NGT, lud „Meng Landwirtschaft“ am 18. März zu einem Vortrag über neue Gentechniken mit Dr. Christophe Then ein.

Dr. Christophe Then ist seit über zwei Jahrzehnten in der europäischen Gentechnik-Debatte aktiv. Er war unter anderem für Greenpeace tätig und ist heute wissenschaftlicher Direktor von Testbio-tech. Das unabhängige Institut analysiert die Auswirkungen von Gentechnologien auf Umwelt, Biodiversität, Gesundheit sowie auf landwirtschaftliche Strukturen und Patentrechte.

In seinem Vortrag zeigte Christophe Then anhand konkreter Beispiele, dass die hohen Erwartungen an NGT-Organismen häufig mit komplexen und bislang unzureichend verstandenen Risiken verbunden sind – insbesondere im Hinblick auf unsere Lebensgrundlage und den Artenschutz. Vor diesem Hintergrund plädierte er für eine vorsorgende Regulierung und eine breite gesellschaftliche Debatte.

Quelle: <https://darwin-ngt.eu/>

mehr auf: <https://biovereinigung.lu/keine-gvo-aufweichung-strengeregeln-auch-fuer-neue-genomtechniken-ngt/>

Text: Anne Hoffmann
Foto: Anne Hoffmann



Dr. Christophe Then



DARWIN-Studie an Reis

Es ist möglich, gentechnisch veränderte Pflanzen nachzuweisen

Die Studie von Fraiture und Kolleg-innen (Fraiture et al., 2025) zeigt eine Methode, um bestimmte gentechnisch veränderte Reis-Pflanzen eindeutig zu erkennen. Dafür haben sie das Genom einer Reislinie untersucht, die nur eine kleine Veränderung durch CRISPR hat.

Mit Hilfe von großen Datenbanken und Künstlicher Intelligenz fanden sie besondere Kombinationen von Gen-Bausteinen, die nur in dieser Linie vorkommen. Das nennt man einen genetischen Fingerabdruck. Auf Basis dieser Fingerabdrücke entwickelten sie eine Schnelltest-Methode, mit der man die veränderte Linie auch in Mischproben erkennen kann – selbst wenn nur sehr wenig davon enthalten ist (0,1–0,9 %).

Die Studie zeigt: Es ist möglich, gentechnisch veränderte Pflanzen nachzuweisen, wenn genug Vergleichsdaten vorhanden sind. Die Methode funktioniert am besten bei bekannten, gut untersuchten Linien, für unbekannte Linien ist es noch schwieriger.

(Quelle: [sciencedirect.com/science/article/pii/S096399692501556X](https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S096399692501556X))

Geschwärzte

[REDACTED]

[REDACTED] Zutaten

[REDACTED]

Gen-editierte Lebensmittel kennzeichnen!





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

Gemüsebeete (Foto © ASTA)

Neuer Nationaler Aktionsplan PAN BIO 2030: Mehr Bio für Luxemburg

Mit dem **PAN BIO 2030** legt das Landwirtschaftsministerium einen neuen, ambitionierten Fahrplan für die Zukunft der biologischen Landwirtschaft in Luxemburg vor. Der Aktionsplan knüpft an den PAN BIO 2025 an, baut auf dessen Erfolgen auf und setzt gleichzeitig neue Schwerpunkte, um den Biolandbau im Großherzogtum weiter zu stärken.

Ziel: 15 % Bio Fläche bis 2030

Der PAN BIO 2030 verfolgt ein klares und realistisch erreichbares Wachstumsziel: Die ökologisch bewirtschaftete Fläche soll **jährlich um rund einen Prozentpunkt** zunehmen, sodass **bis Ende 2030 etwa 15 %** der landwirtschaftlichen Nutzfläche biologisch bewirtschaftet werden.

Damit unterstützt der Plan nicht nur die nationale Strategie für ein nachhaltiges Ernährungssystem (PAN Ali), sondern entspricht auch den europäischen Leitlinien – etwa dem EU Aktionsplan für die ökologische Produktion und den Zielen des Green Deal.

Vier Achsen für eine starke biologische Landwirtschaft

Der neue Aktionsplan bündelt seine Maßnahmen in **vier strategischen Schwerpunkten**:

1. Gute Steuerung und Zusammenarbeit

Ein klar definierter Steuerungsausschuss (ComEx) übernimmt die Koordination aller Maßnahmen. Ein neues Berichtssystem mit Indikatoren sorgt für Transparenz und messbare Fortschritte. Zudem werden regelmäßig Konsultationen mit wichtigen Akteuren – Biovereinigung, IBLA, Landwirtschaftskammer u. a. – durchgeführt.

2. Mehr Sichtbarkeit für Bio

Damit die biologische Landwirtschaft noch präsenter wird, setzt der Plan auf eine **starke Kommunikationsstrategie**, unterstützt von Events auf Demobetrieben und benutzerfreundlichen **regionalen Einkaufsinformationen**, wie interaktiven Karten. Ziel ist es, Hemmschwellen abzubauen und Konsumenten wie auch interessierte Betriebe besser abzuholen.

3. Beratung, Weiterbildung und Forschung

Der Aktionsplan verstärkt sowohl die **fachliche Beratung** als auch die **Weiterbildung** für Landwirte, Verarbeiter und weitere Beteiligte der Wertschöpfungskette. Zudem werden **Versuchsflächen, Sortenversuche und Forschungsprojekte** weiter ausgebaut – wichtige Bausteine, um Innovation im Biolandbau zu fördern.

4. Stärkung der Wertschöpfungsketten

Ein besonderer Fokus liegt auf dem systematischen Aufbau neuer biologischer Wertschöpfungsketten in Luxemburg. Produktions-, Verarbeitungs- und Vermarktungsstufen sollen besser miteinander verknüpft werden. Auch die Zusammenarbeit mit der Großregion und dem Benelux Raum spielt dabei eine wichtige Rolle.

Für die Gemeinschaftsverpflegung verfolgt der Plan das Ziel, dass **bis 2030 rund 80 % der eingesetzten Produkte lokal** und **30 % biologisch** sind.

Warum der PAN BIO 2030 wichtig ist

Mit dem neuen Aktionsplan bekräftigt Luxemburg seinen Willen, den ökologischen Landbau als wichtigen Pfeiler einer nachhaltigen, regional verankerten Landwirtschaft zu stärken. Bio leistet einen klaren Beitrag zu **Biodiversität, Klimaschutz, Tierwohl und gesunder Ernährung** – und wird damit immer mehr zu einem unverzichtbaren Bestandteil der luxemburgischen Agrarpolitik.

Der PAN BIO 2030 zeigt: Luxemburg setzt auf eine zukunftsorientierte, ressourcenschonende Landwirtschaft, die sowohl den Betrieben als auch den Konsumenten zugutekommt.

Text: Monique Decker, ASTA



Feld (Foto ©ASTA)



Kohl (Foto ©ASTA)



Das IBLA präsentiert die große Vielfalt der Kartoffelversuche

IBLA

20



IBLA Stand während dem Bauernhoff an der Stad 2026

Beim sehr gut besuchten Bauernhoff an der Stad präsentierte das IBLA die große Vielfalt der Kartoffelsorten am eigenen Stand. Besonders die Diversität der Sorten traf auf eine positive Resonanz bei den Stadtbewohnerinnen und -bewohnern, und es zeigte sich, dass sich das urbane Publikum gerne mit der Landwirtschaft und der pflanzlichen Produktion auseinandersetzt. Um auch die kleinsten Besucherinnen und Besucher mit der Pflanzenwelt vertraut zu machen, konnten mit Kartoffeln kleine Kunstwerke gestempelt werden.

Währenddessen konnten ältere Kinder und ihre Eltern ihr Wissen über die Produktionsweise der biologischen Land-

wirtschaft am Glücksrad testen. Wie viele Elemente hat eine Fruchtfolge? Welcher Dünger ist erlaubt? Wie oft werden Betriebe kontrolliert? Antworten auf diese Fragen waren auf dem Stand des IBLA zu finden. Die Fragen boten eine tolle Gelegenheit, mit den Besucherinnen ins Gespräch zu kommen. Letztere konnten Einblick in die Forschungsarbeit und die Projekte am IBLA gewinnen. Als kleines Mitbringsel bekamen die Besucherinnen und Besucher, passend zum Frühlingsanfang, Saatgut für Leguminosen (Erbsen und Lupinen), die sie zu Hause säen können.

Auf eine gut zugängliche Weise mehr über die Praktiken des biologischen

Landbaus zu erfahren, stieß beim Publikum auf reges Interesse. Es entstanden spannende Dialoge, die das IBLA-Team ermutigen mit dem Austausch mit den Verbraucherinnen und Verbrauchern zu treten. Es ermutigt das IBLA-Team, diese Bildungsarbeit im Rahmen von weiteren Veranstaltungen fortzuführen.

Unser großer Dank gilt den Organisatorinnen und Organisatoren dieser gelungenen Veranstaltung, der Lëtzebuerger Landjugend a Jongbaueren.

Text: Ségolène Charvet
Foto: © IBLA



Im Jahr 2026 führen wir ein Projekt durch, das vom Umweltministerium (MECB) unterstützt wird. Im Rahmen dieses Projekts finden drei Workshops sowie eine abschließende Abendveranstaltung im Kolloquium der 4. BIO Woche statt.

In den Workshops geht es darum, den positiven Impact der Biolandwirtschaft auf die Biodiversität praxisnah zu vermitteln:

Im ersten, theoretischen Teil werden verschiedene Umweltprogramme vorgestellt und erläutert, warum der Schutz der Biodiversität so wichtig ist – und welchen Beitrag die Biolandwirtschaft dazu leistet.

Im zweiten, praktischen Teil besuchen wir drei unterschiedliche Betriebe, um die Vielfalt der Natur direkt vor Ort zu entdecken.

Die Workshops richten sich an Landwirt:innen, die mehr über Biodiversität und ökologische Landwirtschaft erfahren möchten.

Weitere Informationen sowie die genauen Termine werden in den kommenden Monaten bekannt gegeben.

Die Biolandwirtschaft schützt und fördert die Artenvielfalt. Sie arbeitet ohne chemisch-synthetische Pestizide und Dünger, erhält durch abwechslungsreiche Fruchtfolgen und Landschaftselemente wie Hecken oder Blühstreifen wertvolle Lebensräume und sorgt mit vielfältigen Tierarten und -rassen für mehr genetische Vielfalt. So entsteht eine Landwirtschaft, die Natur und Produktion in Einklang bringt.

Text: Anne Hoffmann

WEIDEWIRTSCHAFT UND ALLGEMEINE TIERHALTUNG

BIODIVERSITÄT DURCH BIOLANDWIRTSCHAFT – WORKSHOPS

3. VERANSTALTUNG

25.06.2026

MIT DEM (DEMONSTRATIONS-) BETRIEB KARELSHAFF

VEREENEGUNG BIOLANDWIRTSCHAFT LËTZEBUERG ASBL

Bio **demeter**

ABLAUF

16:00 Begrüßung durch die Biovereenegung im Karelshaff und Vorstellung des Betriebs

„Biodiversität durch Biolandwirtschaft“
Referent: Jean-Paul Weis (IBLA)

16:30 „Förderprogramme für die Biodiversität“
17:30 Referentinnen: Franziska Breit & Fanny Schaul (Naturschutzsyndikat SICONA)
Überblick über aktuelle Biodiversitätsprogramme und Prämien

17:30 Pause (kleines Büffet)

18:00 Begehung und Vorstellung des Betriebs
20:00 **Fokus: Weidewirtschaft und allgemeine Tierhaltung**

☑ Über unsere Workshops können **2h LPP (Praxis)** anerkannt werden:

(<https://agriculture.public.lu/de/veroeffentlichungen/beihilfen/gap/info-lpp.html>)

Mit Unterstützung vom

DIE RÉGIERUNG
DES GROSSEHERZOGTUMS LUXEMBURG
Ministerium für Umwelt, Klima
und Biodiversität

BIOVEREENEGUNG.LU

SICONA
Naturschutzsyndikat

TREFFPUNKT

📍 Karelshaff

🕒 16:00

ANMELDUNG

✉ info@biovereenegung.lu

🆓 Gratis

Hof gesucht für gemeinnützigen Verein

Sie möchten Ihren Bauernhof abgeben und wünschen sich, dass Ihr Lebenswerk in gute Hände kommt?
Ein engagierter gemeinnütziger Verein sucht einen Hof zur Weiterführung und Entwicklung eines nachhaltigen, zukunftsorientierten Gemüse- und Obstanbaus. Bevorzugt wird ein Standort, der auch mit öffentlichen Verkehrsmitteln erreichbar ist.

Wir freuen uns über Angebote und Hinweise.

Bitte melden Sie sich hier: info@biovereenegung.lu oder Tel. 26 15 23 74

BUCHTIPP

Bienengemäß imkern im Jahreslauf

Das Standardwerk der naturgemäßen Bienenhaltung



Mit dem Bienenflüsterer durchs Jahr!

Jederzeit das Richtige für die Bienen, das ist gerade für nachhaltige Imker das oberste Ziel. Günter Friedmann, der bereits mit Bienengemäß imkern eine große Fangemeinde von seiner Philosophie der Imkerei von der Biene aus begeisterte, macht das mit seinem zweiten Buch möglich. Es erweitert nicht nur den Horizont erfahrener Imker, auch Anfänger begleitet es in eine von Anfang an nachhaltige Praxis. Für gesündere Bienen, eine intakte Natur, besseren Honig - und glücklichere Imker. Dieses Modell der Zukunft bringt er nicht nur Hobbyimkern näher, auch Berufsimker erkennen, dass ein wenig weniger Ertrag und etwas mehr Umsicht langfristig sehr viel mehr Positives für Biene und Mensch bringen.

Trendthema Bienen : Bienengemäße Imkerei Monat für Monat, Schritt für Schritt

Autor: Günter Friedmann

ISBN: 978-3-96747-045-1

Gebundene Ausgabe, 336 Seiten

Erscheinungsdatum: 4.10.2024



Wir heißen Nathalie Lesure herzlich in unserem Team willkommen!

Sie wird die Biovereenegung im Bereich Kommunikation und Event-Management verstärken. Zu ihren Aufgaben gehören die Organisation von Veranstaltungen, die Betreuung der Kommunikation sowie die Mitarbeit an Projekten, Kampagnen und der Agri-Kultur.

Wir freuen uns auf die Zusammenarbeit und wünschen ihr einen guten Start!



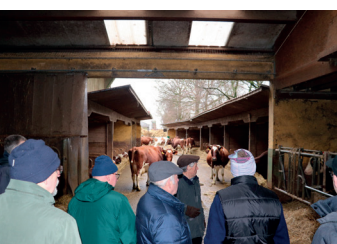
Werden sie Mitglied bei der Biovereenegung!

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.

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



Aktuelle Mitglieder der Vereenegung 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 Ditzesbaach, 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
* Sunnen-Hoffmann Marie, Remerschen

Ackerbau und Viehzucht

* An Miergen, Gosseldingen
* Arend-Stemper Guy, Pétange
Baltes-Alt Daniel, Stegen

Brandenburger M., Filsdorf
**Brisbois Tessy, Waldbredimus
* 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-Dickt
+ Kass-Haff sàrl., Rollingen
Kraus-Hoffelt, Garnich
* 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
+ 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 „Vereenegung fir Biolandwirtschaft Lëtzebuerg a.s.b.l.“

+ Demeter und Bio LËTZEBUERG Betriebe



- Demeter Betriebe*



- Bio LËTZEBUERG Logo Nutzer



** Betriebe in Umstellung

BIOLANDWIRTSCHAFT

100% QUALITÉIT



Natierleche
Geschmaach

Kontrolléiert
Veraarbechtung

Ouni
Gentechnik

VEREENEGUNG
BIOLANDWIRTSCHAFT
LËTZEBUERG ASBL



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

Frësch Biomëllech - puer Léift vun Heiheem, regional an ouni Gentechnik hiergestallt.
Den natierleche Geschmaach vum Biohaff direkt op eisen Dësch.
100% Bio - am Aklang mat der Natur - fir d'Wuel vun Déier a Mënsch.