

Agri- kultur

Magazin für ökologische
Agrar- & Esskultur in Luxemburg

Bio-Lëtzebuerg

Vereenegung fir Bio-
Landwirtschaft Lëtzebuerg asbl



Bio-Landbau
25 Joer Lëtzebuerg
1988 - 2013



DOSSIER

- **25 Jahre Biolandbau
in Luxemburg**



Agrarpolitik
Superwahljahr 2013 auch
für die Landwirtschaft



ASTA
Rückblick



**Gegen Verschwendung
von Lebensmittel**



Ob am Supermarché
mat méi ewéi
2200 Bio Artikele
fir den aldeegleche
Gebrauch oder frësch heem
bei Iech geliwwert;
de Cactus ass Äre Bio
Partner zënter 1994.

Bio

Bio, well:
✓ ouni Pestiziden
✓ ouni OGM
✓ ouni chemesch
Düngemëtter



Nëmmen
dat
Bescht

www.cactus.lu

Cactus

BIOG – eng staark Bauere Gemeinschaft



Bio-Mëllech Bauer Jacobs Francis
vun Kalborn.



BIO* & FAIR
13 cts plus
fir den lëtzeburger
Bio-Mëllechbauer



oiko.lu

BIOG Bio-Bauere-Genossenschaft Lëtzebuerg • www.biog.lu



...und wieder neigt sich ein arbeitsreiches Jahr dem Ende zu... Unser Jubiläumsjahr!

25 Jahre Biolandbau in Luxemburg - Wir haben die Vergangenheit in unseren diesjährigen Agrikulturen nochmals in Bildern aufleben lassen und bestimmt die eine oder andere Erinnerung geweckt. Wir berichteten über unsere 8 Wegbereiter, also die Landwirte, die 1988 als erste Biobetriebe in Luxemburg angemeldet waren und wie sie sich und ihre Betriebe in den vergangenen 25 Jahren entwickelt haben.

In dieses Jubiläumsjahr fällt auch die 50. Ausgabe der Agrikultur, die wir Ihnen hier präsentieren. Die Agrikultur, das Sprachrohr des Biolandbaus in Luxemburg. Berichte aus der Praxis unserer Betriebe und aktuelle Themen, sowohl aus der Agrarpolitik, als auch zu wichtigen gesellschaftlichen Themen, die die (Bio)Landwirtschaft berühren, wie zum Beispiel Umwelt- und Wasserschutz.

In diesem Jahr gab es große Veränderungen in der politischen Landschaft. Luxemburg hat eine neue Regierung gewählt und zum Zeitpunkt des Redaktionsschlusses dieser 50. Agrikultur ist die Formierung der neuen Regierung noch nicht abgeschlossen. Wird es politische Neuerungen geben, die dem Biolandbau in Luxemburg den Stellenwert zugestehen, den er verdient? Die Arbeit für die kommenden 25 Jahre und damit einhergehend die nächsten 50 Ausgaben der Agrikultur geht nicht aus und es bleibt weiterhin spannend.

Die Kammerwahlen bestimmten ebenfalls den Herbst 2013. Für die Biolandwirte, die in diesem Jahr beschlossen hatten Anteil an den Landwirtschaftskammerwahlen zu nehmen, galt es die Initiative zu ergreifen. Gemeinsam mit der Bauern-Allianz stellten sich 4 Biobauern der Wahl und auch ein Biowinzer nahm die Herausforderung an. Mehr wird an dieser Stelle nicht verraten.

Viel Spass beim Lesen der 50. Ausgabe der Agrikultur und das gesamte Team wünscht Ihnen und Ihren Familien eine besinnliche Vorweihnachtszeit mit der nötigen Muße zum Innehalten, ein gesegnetes Weihnachtsfest und ein gesundes Neues Jahr 2014.

Dani Noesen, Bio-Lëtzebuerg

Herausgeber



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

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

Tel: Ben Geib: 26 15 23 - 74
Daniela Noesen: 26 15 23 - 80
Fax: 26 15 33 - 81

Redaktion

Aender Schanck (AS), Anja Staudenmayer (AST),
Raymond Aendekerk (RA), Tom Kass (TK),
Ben Geib (BG), Daniela Noesen (DN)

Auflage

5.500

Erscheinungsweise

März, Juni, September, Dezember

Beratung / Koordination

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 und Cactus.

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.



So macht man Saft

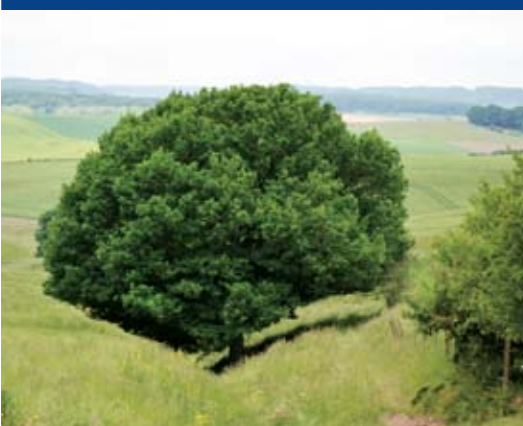
Punsch

*Wenn man Naturbelassenes mag,
wenn man will, dass es fair zugeht,
wenn man Vielfalt erhalten will und
Genuss groß schreibt –
dann macht man Saft so wie wir.*



Voelkel
die Naturkostafterei





Dossier:

- 25 Jahre Biolandbau in Luxemburg
- Die Wegbereiter aus Hupperdange: Interview mit Jos Schanck
- In Dudelange lebt der Biogedanke seit 1988... Interview mit Familie Schmit

6

Agrarpolitik:

- Superwahljahr 2013 auch für die Landwirtschaft

10

Foto Rückblick 2009-2012

12

Bio am Dialog:

- Domaine Sunnen-Hoffmann
- „Rodelika-wie schmaachst Du?“

13

ASTA:

- Rückblick - Nationaler Aktionsplan zur Förderung der biologischen Landwirtschaft 2013

14

Rückblick:

- Gegen Verschwendung von Lebensmittel: Koch-Aktion mit Wam Kat
- Große Nachfrage nach OIKOPOLIS-Beteiligungen

16

Ökologische Abfallwirtschaft für die Landwirtschaft

17

IBLA:

- Leonardo Da Vinci-Projekt: Weiterbildung auf Bio-Höfen

18

Rückblick:

- Bio-Lëtzebuerg auf der Oekofoire
- Zukunft Säen auf dem Jeekel's Haff
- Vom Acker bis in den Brotkorb - dank OIKO-Bakhaus

19

Die Wegbereiter aus Hupperdange

Interview mit Jos Schanck

Im Jubiläumsjahr 2013, wo wir auf 25 Jahre organisierten Biolandbau in Luxemburg zurückschauen, fanden auch Veranstaltungen auf den Biohöfen statt: Biolandbau im Dialog. Hier wurden allen Interessierten 4 verschiedene Biobetriebe und ihre Arbeit vorgestellt. Im Oktober waren wir auch in Hupperdange auf dem Schanckhaff zu Besuch und erhielten Einblick in die biologisch-dynamische Landwirtschaft. Jos Schanck erklärte den Besuchern, welche Gedankengänge im biologisch-dynamischen Landbau den Betriebsentscheidungen zugrunde liegen und welche Auswirkungen die Betriebsentscheidungen für den Betrieb haben. Der an diesem Tag im Fokus stehende Möhrenanbau war dafür ein gutes Beispiel, denn schon bei der Auswahl der anzubauenden Sorte stellen sich nicht nur Fragen der Anbau- und Ertragssicherheit, sondern auch die des Geschmacks und

vor allem wie sie gezüchtet wurden. Die Rodelika ist eine samenfeste Sorte, die also weitervermehrt werden könnte. Außerdem schmeckt sie einfach gut. Die Möhre passt auch insofern gut in den Betrieb, da die bei der Aufbereitung anfallenden Möhren als Viehfutter von den Kühen sehr gerne gefressen werden. Und wieder schließt sich ein Kreislauf.

Im folgenden Interview haben wir Jos Schanck dazu befragt, wie er die letzten 25 Jahre erlebt hat und wagen einen kleinen Ausblick in die Zukunft.

Der Schanckhaff ist seit über 30 Jahren der Inbegriff des Luxemburger Demeter-Biobetriebes. Sie haben sich von Anfang an für die Verbreitung des Biolandbaus in Luxemburg engagiert und wurden nie müde Ihre Hoftüren zu öffnen, auf Ausstellungen und Festen mit anzupacken. Was waren für Sie die Meilensteine

in der Entwicklung des Biolandbaus in Luxemburg?

Jos Schanck: In den Anfangsjahren ab 1980 und der Umstellungszeit haben wir erst mal getestet, wie der Demeter-Anbau funktioniert und ob das Ergebnis auch wirtschaftlich ist. Damals haben wir bereits Umweltmaßnahmen auf dem Betrieb umgesetzt und Hecken und Obstbäume gepflanzt.

Ein Meilenstein in der Entwicklung unseres Betriebes war 1986 die Verleihung des ersten Umweltpreises, der überhaupt in Luxemburg vergeben wurde. Dadurch wurde der Biolandbau erstmalig gewürdigt und erlangte öffentliches Interesse, so dass auch die skeptischen Stimmen leiser wurden. Daraufhin stellten einige Bauern ihre Betriebe um.

Wegen der Neuumstellungen wurde Ende der 1980er Jahre mehr Professionalität

Schanck Jos

10, Duarffstrooss
L-9755 Hupperdange

Tel: 99 75 08



Jos Schanck - gestandener Demeterbauer seit über 30 Jahren.





16 Juni 1990: Porte Ouverte auf dem Schanck-Haff



verlangt und die ersten Strukturen, sowohl im Verkauf (Naturata und BIOG), als auch in der Bauernorganisation (Vereine Demeter und bio-LABEL), wurden 1988 gegründet. Auf unserem Hof wurde nach einer Müllerei und Bäckerei schließlich auch eine Hofkäserei eingerichtet.

Die letzten 25 Jahre haben bewiesen, dass der Biolandbau in Zukunft die Menschheit ernähren kann und zugleich Umwelt und Ressourcen schont. Die Biodiversität auf den Äckern bleibt erhalten, Massentierhaltung mit Präventivmedikation ist überflüssig und durch den Einsatz samenfester Sorten bleibt die Saatgutsicherheit erhalten. Im Biolandbau wird die Produktion an den Standort angepasst. Aber wir brauchen immer neue Ideen und Innovationen. Das gilt auch für die Entwicklung der Höfe. In den letzten Jahren haben 3 Demeter-Betriebe der 2. Generation ihre Betriebe ausgesiedelt. Dabei wurden Demeter-Kriterien berücksichtigt und auch neue Wege in der Betriebsform beschritten. Diese Betriebe haben Modellcharakter für die Zukunft!

Zurzeit sind Sie Präsident von Bio-Lëtzebuerg. Wie wichtig ist für Sie die Arbeit im Verein und in der Fachgruppe Demeter?

Jos Schanck: Bio-Lëtzebuerg ist eine Art Dachverband von bio-LABEL, Demeter, BIONA und anderen, die nach den Statuten des Vereins arbeiten. Er bietet aber auch Freunden des Biolandbaus Möglichkeiten sich in Arbeitskreisen für die Sache stark zu machen.

Die einzelnen Fachgruppen bio-LABEL und Demeter organisieren und entwickeln sich in dem Rahmen, den Bio-Lëtzebuerg bietet, eigenständig. Der Verein ist wichtig,

um die Interessen des Biolandbaus nach außen zu vertreten und nach innen für die Vermittlung von Wissen und Vernetzung mit internationalen Organisationen zu sorgen, sowie Weiterbildungen zu organisieren. Bio-Lëtzebuerg bietet den Rahmen, in dem die Biobauern sich wiederfinden können.

Sind Sie stolz auf das was Sie erreicht haben, oder sind Sie eher ernüchtert, dass in Luxemburg nur knapp 4% der LNF biologisch bewirtschaftet werden?

Jos Schanck: In einem Umfeld, wo der konventionelle Landbau durch verschiedene Programme insgesamt besser gefördert wird als der Biolandbau, bestehen weniger Anreize für eine Umstellung des Betriebes. So gesehen könnte man mit fast 4% schon zufrieden sein. Andere Länder wie beispielsweise Österreich, Schweiz und Dänemark liegen schon bei über 10%.

Wenn man aber die Umweltprobleme, wie Nitratgehalte im Grundwasser, Lachgasemissionen durch synthetischen Stickstoffdünger und den Rückgang der Biodiversität, die durch die moderne Landwirtschaft entstehen, betrachtet, dann sind 4% absolut zu wenig!

Auf dem Schanckhaff wird das Ruder an die nächste Generation übergeben. Denken Sie, dass es schwierig wird, die kommende Generation für den Biolandbau zu begeistern?

Jos Schanck: Jede neue Generation bringt Neuerungen in die Betriebsführung. Der Neueinsteiger stellt zuerst einmal alles in Frage. Daraus ergeben sich länger andauernde Prozesse, die vor allen Dingen individuelle Gestaltungsräume für den Einzelnen voraussetzen, damit die persönliche Entwicklung überhaupt möglich ist. Je besser der Betrieb den allgemeinen Anforderungen wie Umweltschutz, Tierschutz, Wirtschaftlichkeit usw. gerecht

wird, um so sicherer kann man sein, dass es im Biolandbau weitergehen wird.

Was hat sich für die jungen Menschen, die den Einstieg in die Landwirtschaft wagen, Ihrer Meinung verändert?

Jos Schanck: Die Lage in der Landwirtschaft ist schwieriger geworden. In der Ausbildung hat die Ökonomie einen zu großen Stellenwert eingenommen. Es wird viel spezialisiertes Teilwissen vermittelt, wobei die ganzheitliche Betrachtung aus den Augen verloren wird.

So wachsen die Betriebe rasant und spezialisieren sich auf einzelne Betriebszweige. Sie wollen starke Rohstofflieferanten werden, mit einer straffen Betriebsführung und dem obersten Ziel der Gewinnmaximierung.

Die Preisentwicklung orientiert sich an der Bioenergiebranche, deren Preise an den Erdölpreis gekoppelt sind. Soweit scheint alles in Ordnung zu sein. Umweltprobleme werden einfach durch minimale Anpassungen beschönigt.

Aber immer mehr Konsumenten wollen diese Form der industrialisierten Landwirtschaft nicht.

Es besteht die Hoffnung, dass bewusste Konsumenten, Tier- und Umweltschützer dies ablehnen und dadurch eine Korrektur möglich machen, ähnlich wie bei der grünen Gentechnik oder beispielsweise der Idee die männlichen Bruderküken der Legehennen aufzuziehen, anstatt sie durch Tötung zu entsorgen.

All diese bewusstseinsbildenden Maßnahmen werden sicherlich zu einem generellen Umdenken führen und dem Bio- und Demeter-Landbau zum vermehrten Durchbruch verhelfen. ■

Dani Noesen, Bio-Lëtzebuerg

In Dudelange lebt der Biogedanke seit 1988...

Interview mit Familie Schmit

...und der Betrieb wird zurzeit in die Hand der nächsten Generation übergeben. André Schmit ist einer der Wegbereiter des Biolandbaus in Luxemburg und setzt sich, gemeinsam mit seinen Berufskollegen, für die Entwicklung des Biolandbaus in Luxemburg ein. Dazu gehört eine gewisse Experimentierfreude und Neugier.

Hauptbetriebszweig bei Familie Schmit ist die Milchviehwirtschaft. Die Versorgung der Tiere steht damit ganz oben auf der Prioritätenliste von André und Marie-Anne Schmit und die Basis einer gesunden und leistungsbereiten Milchviehherde ist die Fütterung. So wurde in diesem Jahr versucht eine weitere Futterpflanze auf dem Betrieb zu etablieren und Sudangras wurde angebaut und siliert. Inwieweit sich diese Pflanze in der Futterration einsetzen lässt, wie gut sie gefressen wird usw. muss sich noch zeigen. Im Anbau konnte die Pflanze jedenfalls schon überzeugen. Während der kommenden Winterfütterung werden die Milchkühe zeigen, ob Sudangras wirk-

lich eine Option für die Gestaltung der Futterration ist oder nicht. Es ist aber exemplarisch für den Biolandbau, dass die Biobauern immer wieder neue Ideen aufgreifen und in der Praxis ausprobieren. Darüber hinaus tauschen die Biobauern ihre Erfahrungen untereinander aus und bringen auf diesem Weg immer wieder neue Impulse in die Landwirtschaft.

Wir haben bei André Schmit nachgefragt, wie er die letzten 25 Jahre erlebt hat und wie er die zukünftige Entwicklung des Luxemburgischen Biolandbaus beurteilt.

Herr Schmit, dieses Jahr schauen wir auf 25 Jahre Biolandbau in Luxemburg zurück. Sie waren einer der Wegbereiter des organisierten Biolandbaus in Luxemburg. Was waren für Sie die Meilensteine in der Entwicklung des Biolandbaus in Luxemburg in diesen 25 Jahren?

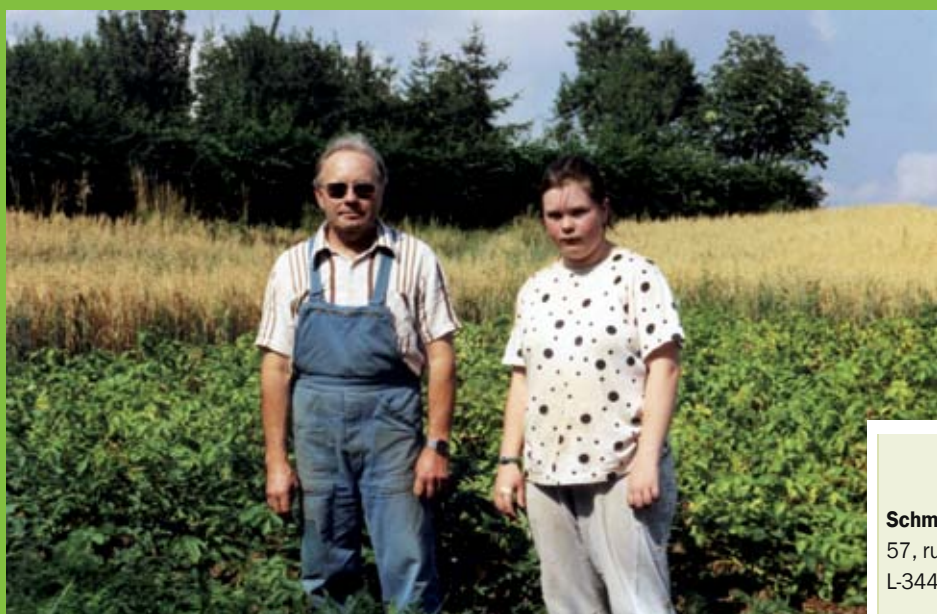
André Schmit: Für mich als Biomilchviehbetrieb war es natürlich von großer

Bedeutung, dass meine Milch auch als Biomilch vermarktet werden konnte. Eine Vermarktung der Milch ab Hof war für uns nicht denkbar. Daher brauche ich nicht lange zu überlegen - für mich war der Meilenstein der letzten 25 Jahre die Vermarktung der Biomilch in Zusammenarbeit mit der Luxlait. So wurde die Vermarktung der Biomilch im Land sichergestellt und heute können ja auch eine ganze Reihe von Biomilchprodukten aus Luxemburger Biomilch von der Luxlait hergestellt und über die BIOG vermarktet werden.

Und wie hat sich Ihr Betrieb in diesem Zeitraum entwickelt?

André Schmit: Wir haben in den letzten 25 Jahren vor allem bauliche Veränderungen vorgenommen. Im Jahr 1999 wurde der Betrieb ausgesiedelt, so dass die Tierhaltung massiv verbessert werden konnte. Der neue Stall ermöglicht den Tieren frei zu zirkulieren und die Weiden liegen direkt am Stall, sodass die Organisation des Weideganges der Tiere wesentlich einfacher geworden ist. Die Melktechnik wurde modernisiert und vereinfacht. Wir führen Buch über jedes Tier, seine Abstammung, sein Werdegang, sein Gesundheitszustand usw. – damit haben wir immer einen guten Überblick über die gesamte Herde. Passend zum Stall haben wir auch Lagerplatz für Futter und Stroh geschaffen. Wichtig ist uns auch die Unterbringung des Jungviehs, wir versuchen ständig die Bedingungen tiergerechter zu gestalten, insbesondere um die Gesundheit der Tiere damit zu verbessern.

1991: André Schmit mit seiner Tochter Marie-Anne.



Schmit André

57, rue de la Chapelle
L-3443 Budersberg/Dudelange

Tel: 51 11 47

e-mail:
schmita1@pt.lu





Vater und Tochter heute.

Wenn Sie so zurückdenken, würden Sie diesen Weg noch einmal gehen?

André Schmit: Ja, ich würde diesen Weg noch einmal gehen. Wir konnten unseren Betrieb nach unseren Vorstellungen entwickeln und die Tierhaltung so gestalten, wie wir es für richtig halten. Damit meine ich die Umsetzung der artgerechten Tierhaltung nach Biokriterien. Die Tiere sollten genügend Platz im Stall und die Möglichkeit zum Weidegang haben. Die Leistung passt zu dem Futter, das auf unserem Betrieb wächst und wir brauchen nicht viel Futter zuzukaufen. Das ist für uns ein Garant für langlebige, gesunde Kühe, die wir gerne auf unserem Hof haben möchten.

Neben den Kriterien der Tierhaltung war für uns natürlich auch die Arbeitserleichterung, die die Aussiedlung des Betriebes mit sich brachte, von Bedeutung. Rundherum sind wir zufrieden mit dem, was wir erreicht haben.

Auf Ihrem Betrieb hat der Generationswechsel bereits stattgefunden. Wurde der Betrieb neuausgerichtet? Was wurde bereits oder wird noch geändert? Können Sie die Betriebsentscheidungen mittragen und sind Sie noch voll im Geschehen?

André Schmit: Nachdem meine Tochter ihre landwirtschaftliche Ausbildung abgeschlossen hatte, ist sie direkt in den

Betrieb eingetreten. Von da an treffen wir alle Betriebsentscheidungen gemeinsam und haben da auch keine nennenswerten Schwierigkeiten. Der Schwerpunkt unseres Betriebes liegt nach wie vor in der Milchviehhaltung und der Aufzucht des Jungviehs, welches ihre Aufgabe ist. Sie hat noch weitere Pläne für die Außenstallhaltung der Kälber und so ist bei uns immer etwas zu tun und der Betrieb entwickelt sich weiter.

Jetzt, wo Sie auf langjährige, eigene Erfahrungen zurückgreifen können, was empfehlen Sie der kommenden Generation?

André Schmit: Den zukünftigen Bauern kann ich nur empfehlen, nicht nur in Großbetriebe zu investieren, auch wenn die Subventionierung diese vorgibt, denn dies artet in einer industriellen Landwirtschaft aus, deren Arbeitspensum fast nicht mehr zu bewältigen ist.

Solange man Freude an seiner Arbeit und Erfolg auf dem Acker und im Stall hat, ist es keine Arbeit!

Wie beurteilen Sie die Zukunft des Bioandbaus in Luxemburg?

André Schmit: Ich denke, dass in Zukunft noch mehr Betriebe auf Biolandbau umstellen und dass sich daraus noch weitere Vermarktungswege öffnen werden. ■

Dani Noesen, Bio-Lëtzebuerg



Sudengras als Neuheit auf dem Betrieb.

Bio-LABEL Betrieb Schmit - 1988

- 16 Milchkühe mit Nachzucht im Anbindestall
- Legehennen
- Gemüseanbau (Frühkartoffeln, Möhren, Sellerie)
- 35 ha Ackerland und Grünland
- Fruchtfolge: Klee gras – Dinkel – Triticale – Gerste
- Vermarktung über den Bio-Laden in Dudelange und die BIO

Bio-LABEL Betrieb Schmit - heute

- 25 Milchkühe im Boxenlaufstall
- Jungviehaufzucht
- 45 ha Betriebsfläche, davon
 - 52% Dauergrünland
 - 30% Klee gras
 - 7% Dinkel
 - 6% W.-Gerste
 - 5 % Triticale
- Fruchtfolge: Klee gras – Dinkel – Triticale – Wintergerste mit Einsaat von Klee/Gras/Luzerne
- Vermarktung der Milch über BIO/Luxlait
- Das Getreide wird als Viehfutter eingesetzt.

Superwahljahr 2013 auch für die Landwirtschaft:

Parlamentswahlen und Landwirtschaftskammerwahlen

Die Parlamentswahlen vom Oktober haben in Luxemburg zu einer gesellschaftspolitischen Debatte geführt, so wie sie noch keiner erlebt hat. Angesichts den Herausforderungen, die es in den nächsten Jahren zu meistern gibt, ist die Unsicherheit natürlich groß, ob dies mit einer neuen 3er Koalition zu leisten ist. Ob sich für Luxemburg ökonomisch in den nächsten paar Jahren einiges zum Besseren wenden wird, ist nach wie vor offen und es wäre auch offen gewesen, wenn es zu einer anderen 2-er Regierung gekommen wäre. Das ökonomische Umfeld dominiert in einem erdrückenden Maße das Wirtschaftsleben und erstickt gleich von Anfang an Initiativen die uns zu etwas Neuem und sogar Besserem führen würden.

Für die Landwirtschaft gilt dies im besonderen Masse, spielt sie doch rein ökonomisch-monetär betrachtet mit kaum 1500 Erwerbsbetrieben, wenigen tausend Arbeitsplätzen und einem BIP-Anteil von ca. 0,3% eine untergeordnete Rolle. In den Koalitionsverhandlungen hat die Landwirtschaft deswegen auch nur eine reduzierte Rolle gespielt: Gesamtwirtschaft, Arbeitsplätze, Bildung und die soziale Absicherung standen im

Vordergrund. Dennoch: Die Bauern, und somit auch die BioBauern, verfolgten die Koalitionsverhandlungen und waren natürlich sehr gespannt, welche Partei den Landwirtschaftsminister stellen wird. Die luxemburgische Landwirtschaft hat sich in den letzten Jahrzehnten doch sehr weit von den anderen Politiken entfernt entwickelt. Dies war in sofern möglich, als dass ausreichend Geld für die finanzielle Unterstützung der Betriebe vorhanden war, die Schäden an Natur, Boden und Wasser kaum wahrnehmbar waren, die Nicht-Nachfolger auf den Betrieben einen Job anderswo bekamen und das Landwirtschaftsministerium kontinuierlich eine konservative Politik für ihre Zielgruppe Bauern betrieb.

Neuorientierung für die Landwirtschaft mit der neuen Regierung möglich

In der letzten Ausgabe der AGRIKULTUR (Nr. 49) stellten die verschiedenen Parteien ihre Sicht zur Bio-Landwirtschaft vor. Betrachten wir nun die 3 Programme zur Landwirtschaft der Koalitionsparteien, so konnte doch bereits eine große Schnittmenge ausgemacht werden, um zu einer nachhaltigen Landwirtschaft zu gelangen. Da es sicherlich keine weiteren

Geldmittel für die Landwirtschaft geben wird - auch seitens Brüssel wird man erstmals mit einem reduzierten Budget für die nächste Periode 2014-2020 arbeiten-wird Agrarpolitik stärker durch umverteilen betrieben werden. Die bisherige Verteilungspolitik hat auf das Wachstum größere Betriebe gesetzt, kleinere Betriebe mußten aufgeben. Dies erfolgte durch die Subventionierung von Gebäuden und Maschinen sowie von Direktzahlungen, die auch wiederum die großen, flächenstarken Betriebe begünstigten. Will man eine andere, bäuerliche und nachhaltige Landwirtschaft, so gilt es bei folgenden Punkten anzusetzen:

- Bei der Subventionierung von Bauten und Maschinen moderater und zielgerichteter vorzugehen;
- Die Umverteilung von den Direktzahlungen (1. Säule) in die 2. Säule zu maximieren und maximale Förderungen für die mittelfristige Umstellung auf den Biolandbau vorsehen
- Kombination der Direktzahlungen an die Zahl der Beschäftigten in einem Betrieb
- Landschaftspflegeprämie effizienter in der Umweltwirkung gestalten

Die Reduktion des Pestizideinsatzes steht auf der Agenda der EU-Agrarpolitik. Unsere neue Regierung muss den Betrieben die Einführung von Alternativen schmackhaft machen.



Landwirtschaftskammerwahlen: Kandidatur von 6 Biobauern und Bio-Winzer; 2 gewählt!

Marco Koeune, Bauerenallianz, bisheriges Ersatzmitglied in der Landwirtschaftskammer, wurde dieses Mal direkt gewählt. Marco engagiert sich seit vielen Jahren im Naturpark Uewersauer für den Schutz des Trinkwassers am Stausee und hat konsequenterweise seinen Betrieb auf biologische Landwirtschaft umgestellt. Sein Milchviehbetrieb ist einer der 8 Bio-Demonstrationsbetriebe und Marco beteiligte sich aktiv mit seinem Betrieb an der öko-öko-Vergleichsstudie des IBLA (www.ibla.lu) sowie an dem Dairymanprojekt ([http://www.i-sport.tv/index.php?id=353&video=meng-bio\(g\)-mellech-weg](http://www.i-sport.tv/index.php?id=353&video=meng-bio(g)-mellech-weg)), beides Studien, bei dem die Nachhaltigkeit der Bio- und konventionellen Landwirtschaft im Mittelpunkt stand. Marco Koeune ist im Gemeinderat der Gemeinde Lac Haute Sure und kandidierte für die Parlamentswahlen 2013 auf der Liste der DP im Norden, wo bei er sich für den Biolandbau und eine nachhaltige Landwirtschaft eingesetzt hat.

Guy Krier, Bio-Winzer seit 2011 engagiert sich seit Jahren im Vorstand bei den Privatwinzern (OPVI) an der Mosel. Inspiriert durch deren Weinbauberater Max von Künow und durch das Bedürfnis, die Biodiversität im Weinberg sowie dadurch auch den „Terroir“ des Weines zu fördern, stellte er seinen ca. 8 ha Betrieb auf biologischen Weinbau um. Zusammen mit den Bio-Winzern engagiert er sich für die Bio-Weinbauberatung an der Mosel und die Verbreitung des biologischen Weinbaus in Luxemburg.

- Den Einsatz von chemisch-synthetischen Düngemitteln, Pestiziden und importierten Futtermitteln zu benachteiligen, resp. deren Alternativen wesentlich zu fördern (Fruchtfolge, eigene Futterproduktion auch bei den Leguminosen, u.a.)

Vorgaben der EU

Natürlich sind sämtliche Vorhaben mit den Rahmenbedingungen der EU abzuklären aber die Freiräume, die eine wahrhaft nachhaltige Landwirtschaft bedingen können, sind teilweise gegeben und auszunutzen. Bis zur endgültigen Ausgestaltung der EU-Agrarpolitik und des Planes zur Entwicklung des ländlichen Raumes müssen die Minister der Mitgliedsstaaten sich noch in einigen wichtigen Details einigen.

2 Bioproduzenten in der Landwirtschaftskammer vertreten

Im Rahmen der Sozialwahlen fanden auch die Wahlen zur Landwirtschaftskammer statt. Sie stellt die Berufsvertretung der Bauern, Gärtner und Winzer und ist ein wichtiges beratendes Organ für die Regierung. Es gab Listen der Centrale Paysanne, der Bauerenallianz sowie des „Fraie Lëtzebuerger Bauerenverband FLB“. Die Centrale Paysanne konnte 8 Sitze erringen, die Bauerenallianz deren 4 und der FLB deren 3. Die Gärtner haben 1 Sitz und die Winzer deren 3. Gewählt wurden ebenfalls Ersatzvertreter. Seitens der Bio-Bauern sind wir froh, dass sowohl ein Bio-Bauer als auch ein Bio-Winzer als direkte Vertreter gewählt wurden.

Hoffnung auf Veränderung vorhanden

2013 gilt somit doch als ein sehr interessantes Jahr für die luxemburgische Landwirtschaft. Für die Bio-Bauern ist es von grosser Bedeutung, dass neue Betriebe umstellen um in der Verarbeitung und Vermarktung effizienter, sprich kostengünstiger produzieren zu können. Es scheint durchaus möglich, in der nächsten Periode einige wichtige Weichen zu stellen, damit doch einige Betriebe durch eine interessante Subventionspolitik umstellen resp. andere sich dahin orientieren. ■

Raymond Aendekerck, Bio-Lëtzebuerg



Marco Koeune, 4. von links, empfängt 2012 die Agrarkommission der Chamber sowie die Landwirtschaftskammer auf seinem Betrieb.



Guy Krier ist der erste Bio-Winzer in der Landwirtschaftskammer.

Bio-Landbau 25 Joer Lëtzebuerg 1988 - 2013



Foto Rückblick 2009 - 2012



2009



2009 - NOOGM



2009 - Hoffest Carelshaff



2009 - Bio Maart



2009



2010 - Foire Eco Bio d'Alsace



2010 - Hoffest Koeune



2010 - Dekofoire



2010 - Zukunft Säen Buschdorf



2011



2011 - Jos Schanck



2012 - Foire Agricole



2012 - Dekofoire 2012

Bio am Dialog auf dem Domaine Sunnen-Hoffmann

Die dritte Ausgabe der Serie „Bio am Dialog“ fand am 21. September bei herrlichem Wetter bei der Familie Sunnen-Hoffmann in Remerschen statt.

Im Weinberg entwickelten sich äußerst interessante Gespräche mit dem Betriebsleiter Yves Sunnen, der den Teilnehmern Einblicke in die Gedanken und die Arbeiten eines Bio-Winzers bot. Bei der anschließenden

Führung durch die Kellerei des Weingutes staunten die Besucher nicht schlecht, als man erfuhr, wie viel handwerkliche Arbeit und wie viel Know how und Fingerspitzengefühl im Keller bewiesen werden muss, ehe ein guter Wein zum Verkauf angeboten werden kann. Eine Verkostung einiger guter Weine des letzten Jahrgangs rundeten einen gelungenen Nachmittag ab. ■



13

„Rodelika-wéi schmaachs du?“

Biolandbau zum Anfassen für Jedermann! Dies war das Motto der vier Veranstaltungen, die Bio-Lëtzebuerg in diesem Jahr im Rahmen der Jubiläumsaktivitäten „25 Jahre Biolandbau in Luxemburg“ in Zusammenarbeit mit seinen Mitgliedsbetrieben angeboten hat.

Die vierte Veranstaltung fand auf dem Schanckhaff in Hupperdange statt und dank des guten Wetters konnten die Besucher den Anbau, die Ernte und Aufbereitung der biologisch-dynamischen Möhre „Rodelika“ auf dem Schanckhaff kennenlernen und auch selber mit Hand anlegen.

Jos Schanck erklärte zuerst auf seinem Hof, warum er sich für „Rodelika“ entschieden hat. „Rodelika“ ist eine Möhrensorte aus biologisch-dynamischer Zucht und eine sogenannte samenfeste Sorte, d.h., dass diese Möhren auch Saatgut liefern können. Im Gegensatz zu den insbesondere im Gemüsebau gängigen Hybridsorten, die aus der Kreuzung von 2 Linien entstehen und daher die jeweils besten Eigenschaften der beiden Linien vereinen, aber kein Saatgut mehr liefern können. Diese Hybridsorten werden auf technische Eigenschaften (wie Größe, Länge, Ertrag etc.) gezüchtet, die im Anbau und in der industriellen Weiterverarbeitung Vorteile versprechen. Samenfeste Sorten aus biologischer Züchtung werden auf Eigenschaften wie Geschmack, Robustheit und Krankheitsresistenz selektiert. Daher können diese Sorten im äußeren Erscheinungsbild eine größere Variation haben. Jos Schanck baut auf seinen Flächen seit 30 Jahren Möhren an und weiß worauf es ankommt. Die Vorbereitung des Bodens in der richtigen Fruchtfolge

ist die Grundvoraussetzung für einen erfolgreichen Möhrenanbau. Die Möhre wird auf Dämme gesät und in der kommenden Pflegezeit ist es wichtig, zum richtigen Zeitpunkt bei den Möhren zu sein, um das Beikraut erst mit einem Abflammergerät und dann von Hand im Zaum zu halten. Dann kommen die biologisch-dynamischen Präparate zum Einsatz, die pflanzenstärkend wirken und den Geschmack verbessern. Die Sorte „Rodelika“ hat sich dabei auf dem Schanckhaff bewährt.

Nach der theoretischen Einführung ging es dann mit der Erntemaschine aufs Feld. Zuerst durften die Besucher sich bei der Ernte von Hand versuchen und waren sehr emsig. In der Zwischenzeit bereitete Jos Schanck den Möhrenroder vor und demonstrierte dann, wie die maschinelle Möhrenernte abläuft. Die Besucher konnten mit der Maschine mitfahren und erhielten so ein lebendiges Bild von der Möhrenernte.

Aber mit der Ernte der Möhre sind die Arbeiten noch nicht abgeschlossen. Zurück auf dem Schanckhaff wurden die geernteten Möhren auf einem Sortierband vorsortiert und anschließend in einer Waschtrommel gewaschen. Danach wurden die Möhren nochmals von Hand verlesen und in 10kg-Kisten verpackt. Die aussortierten Möhren, die ca. 30% ausmachen, werden an die Milchkühe verfüttert. Die aufbereiteten Möhren werden an die BIOG geliefert.

Die Aufbereitungsarbeit der Möhren fällt in den Herbst und Winter, eine Zeit also, in der keine Feldarbeit anfällt. So können Arbeitskräfte, die hauptsächlich für die Feldarbeit eingestellt wurden, auch über

die Winterzeit in Arbeit und Lohn bleiben. Auf dem Schanckhaff werden alle diese Aspekte berücksichtigt und sind der Garant für den langfristigen Erfolg des Betriebes.

So konnten sich die Besucher, die nicht aus der Landwirtschaft kamen, einen Nachmittag lang ein Bild von der aufwendigen und schönen Arbeit auf dem Biobauernhof machen, selber mit anpacken und natürlich auch probieren. Marlene Schanck verwöhnte die Gäste nämlich mit selbstgemachten Möhrenkuchen.

„Biolandbau im Dialog“, das waren in diesem Jahr vier gelungene Veranstaltungen, die Einblicke in die Vielfalt des Biolandbaus in Luxemburg gaben und so gefallen konnten, dass sie im nächsten Jahr weiter geführt werden. ■ Daniela Noesen, Bio-Lëtzebuerg

Eifrige Erntehelfer.



Rückblick Nationaler Aktionsplan zur Förderung der biologischen Landwirtschaft 2013

• Publikationen

Dieses Jahr wurde der Einkaufsführer zum 5. Mal aktualisiert.

Diese Veröffentlichung sowie den Saisonkalender für Obst und Gemüse können Sie weiterhin auf unserer Internetseite www.asta.etat.lu herunterladen oder bei der ASTA unter der Telefonnummer 45 71 72 – 330 oder bioinfo@asta.etat.lu kostenlos bestellen.

• Demonstrationsbetriebe

Die 8 Demonstrationsbetriebe organisierten dieses Jahr zahlreiche Aktivitäten für Groß und Klein. In den ersten neun Monaten wurden bereits mehr als 30 Veranstaltungen auf diesen Bio-Betrieben organisiert.

• Projekte

Dieses Jahr unterstützte die ASTA wieder verschiedene Projekte der IBLA – Institut für biologische Landwirtschaft an Agrarkultur a.s.b.l..

• Wintergetreide-Sortenversuche

Jedes Jahr wird auf zwei Bio-Betrieben in Derenbach und in Colmar-Berg je ein Versuchsfeld mit 25 Winterweizen-, 6 Wintertriticale- und neun Winterroggen-sorten angelegt. Ziel dieser Forschung sind aussagekräftige Empfehlungen zur Sortenwahl im biologischen Anbau.

• Schulprojekt mit dem Lycée technique agricole in Ettelbruck

Im zweiten Jahr dieses Schulprojektes konnte die Arbeit weitergeführt werden. Neben der Entwicklung des Moduls „Umstellung auf Biolandbau“ wurde auch das Thema der Weiterbildung im Sinne des „life-long learning“ besprochen. Die Ausbildung und das Schaffen von Strukturen zur Etablierung von Gemüsebaubetrieben ist ein weiteres Anliegen im Rahmen des Schulprojektes und wurde gemeinsam mit anderen

• Foire Agricole 2013

Dieses Jahr waren auch wieder einige Bio-Stände auf der Foire Agricole in Ettelbrück vertreten. Unter dem Motto „Ech si bio“ bekamen die Besucher die Gelegenheit, sich über die Biolandwirtschaft zu informieren und auch einige Bio-Produzenten persönlich kennenzulernen.



Partnern im Rahmen einer Arbeitsgruppe thematisiert.

• Merkblätter für biologischen Landbau

Um sowohl die Grundlagen der biologischen Landwirtschaft, als auch neue, wissenschaftliche und praxisrelevante Erkenntnisse näher an die Bäuerinnen und Bauern zu bringen, bedarf es Materialien, die

spezifisch auf Praktiker ausgerichtet sind. Die Merkblätter für biologischen Landbau sind solche Materialien und werden in Zusammenarbeit mit professionellen und erfahrenen Partnern aus dem Ausland entworfen und herausgegeben.

Weitere Informationen erhalten Sie unter www.ibla.lu.

• Autarke Futtermittelproduktion auf den Bio-Betrieben Verleihung des fünften BIO-Agrar-Präis

Am 20. November 2013 überreichte Herr Romain Schneider, Minister für Landwirtschaft, Weinbau und die Entwicklung des ländlichen Raumes, in Anwesenheit von zahlreichen Gästen, den fünften „BIO-Agrar-Präis“ an den Betrieb von Herrn Mario Kleer aus Everlange. Eine „mention spéciale“ wurde an den Betrieb von Herrn Francis Jacobs aus Kalborn vergeben.

Hauptthema des „BIO-Agrar-Präis“ 2013 war die autarke Futtermittelproduktion auf den Bio-Betrieben.

In seiner Rede würdigte Herr Schneider das Engagement von Herrn Kleer, seine Futtermittelproduktion so autark wie möglich zu gestalten. Dies gelingt ihm einerseits durch die vielfältigen Produktionsrichtungen auf seinem Betrieb. Neben Ackerbau und Mutterkuhhaltung, betätigt sich Herr Kleer im Gemüsebau sowie in der Legehennenhaltung. Andererseits besteht eine Kooperation mit dem Bio-Betrieb von Herrn Jos Houtmann aus Buschdorf, um den Zukauf von Futtermitteln drastisch zu senken.

Herr Jacobs wurde mit einer „mention spéciale“ im Rahmen des diesjährigen „BIO-Agrar-Präis“ bedacht. Die Auszeichnung würdigt seine Bemühungen, den

Milchkühen soweit wie möglich eigen hergestellte Futtermittel anzubieten. Um eine hohe Qualität des Futters zu gewährleisten, muss der Betrieb aber auf Kraftfutter mit

hohem Eiweißgehalt, die nicht alle auf dem Betrieb hergestellt werden können, zurückgreifen.



Monique Faber (Präsidentin der Jury), Francis Jacobs (Mention spéciale), Mario Kleer (1ter Preis), Romain Schneider (Landwirtschaftsminister).

• Neues Konzept bei der Ausschreibung und Verleihung des BIO-Agrar-Präis 2014

Wie Sie im vorherigen Artikel gelesen haben, wurde der BIO-Agrar-Präis bereits zum fünften Mal verliehen.

Die Jury-Mitglieder haben bei ihrem letzten Treffen Bilanz gezogen und sind zu folgendem Schluss gekommen:

- Der Preis sollte nach wie vor jedes Jahr verliehen werden.
- Um die Zahl der potenziellen Teilnehmer nicht einzuschränken, wurde beschlossen,

kein spezielles, jährliches Thema mehr festzulegen. Die zur Teilnahme berechtigter Personen sollten freie Wahl haben, mit welchem Projekt sie sich für den Preis bewerben möchten.

- Die Ausschreibungsphase wird auch vorverlegt. Bereits im Dezember vor der Verleihung wird zur Teilnahme aufgerufen. Der Bewerbungszeitraum wird auch um etwa 2 Monate verlängert.
- Bisher wurde der Preis im November jedes

Jahres im Rahmen einer kleinen Feier im naturkundlichen Museum überreicht. Ab nächstem Jahr soll der Preis attraktiver und publikumswirksamer gestaltet werden. Deshalb wird der sechste BIO-Agrar-Präis wahrscheinlich im Rahmen der Foire Agricole am ersten Juli-Wochenende in Ettelbrück verliehen.

- Das Preisgeld für den Hauptgewinner in Höhe von 4000 € bleibt unverändert. ■

ASTA

Gegen Verschwendung von Lebensmittel:

Koch-Aktion mit Wam Kat

Am 16. Oktober, am Welternährungstag fand im Bahnhof der Stadt Luxemburg eine Aktion statt, um auf die Verschwendung von Lebensmittel hin zu weisen. Tagtäglich werden Tonnen von Obst und Gemüse, frisch oder verpackt oder aufbereitet, weggeworfen, nur weil das Haltbarkeitsdatum abgelaufen ist oder die Lebensmittel kleine kosmetische Mängel aufweisen. Eingeladen zum Essen hatten SOS-Faim sowie natur&ëmwelt. Um der Manifestation mehr Gewicht zu geben, hatten die Veranstalter Wam Kat mit seinem Koch-Team eingeladen. Wam Kat ist bekannt durch das Kochen auf grossen Veranstaltungen wie Demos gegen Atomkraft, gegen Agrarindustrie, usw. Er hat auch auf der Rainbow Warrior von Greenpeace sowie im Jugoslawienkrieg gekocht. Insgesamt konnten am luxemburger Bahnhof über 200 Essen (Gemüse- und Pilzsuppe, Obstsalat) in der Mittagsstunde gratis ausgegeben werden. Das Interesse der Medien sowie auch der Passanten im Bahnhof war sehr groß. Naturata und Biogros haben die Aktion mit gratis Bioobst und -gemüse unterstützt, welches ein paar Dellen und minimalste optische Mängel hatten. ■

Raymond Aendekerk, Bio-Lëtzebuerg



Raymond Aendekerk im Gespräch mit Sebastian Bert WAM KAT, sowie - aus den Restaurant CASA FABIANA - Sebastian Bert und Fabiana Bartolozzi.

Große Nachfrage nach OIKOPOLIS-Beteiligungen



Das öffentliche Zeichnungsangebot der OIKOPOLIS Participations SA hat großes Interesse geweckt. Schon vor Ablauf der Angebotsfrist zum 31.10. waren die 20.833 neu emittierten Anteilsscheine ausverkauft.

Damit hat die OIKOPOLIS Participations ihren Eigenkapitalanteil um fast 1,5 Mio. Euro aufgestockt. Die Kapitalerhöhung fließt in Projekte, die das ökologisch-soziale Netzwerk der OIKOPOLIS-Gruppe erweitern, z.B. die Neugestaltung des Kass-Haff samt Hofladen und -molkerei bei Rollingen/Mersch oder der neue Hofladen auf dem Meyers-Haff im Landeswesten (Wandhaff). So unterstützt die OIKOPOLIS-Gruppe, gemäß dem Gründungsauftrag ihrer Beteiligungsgesellschaft, Betriebe, die ähnliche Ziele verfolgen wie BIOG, BIOGROS und NATURATA: Erzeugung, Verarbeitung und Vermarktung von Produkten der biologischen und biologisch-dynamischen Landwirtschaft.

Wir freuen uns, dass immer mehr Menschen den nachhaltigen Nutzen solcher Unternehmungen (an-) erkennen und diese fördern wollen. So steht das gemeinsame Engagement auf immer breiterer Basis: „vom Acker bis auf den Teller.“ ■

Aender Schanck, Oikopolis

Ökologische Abfallwirtschaft für die Landwirtschaft



Lange war es in der Landwirtschaft noch möglich, weitgehend geschlossene Kreisläufe zu erhalten und Abfälle im Betrieb zu minimieren. Aber auch hier haben Kunststoffe und Verpackungen Einzug gehalten und bei der Instandhaltung von Gebäuden und Maschinen fallen Produkte wie Altmetalle, Elektroteile, Leuchtmittel oder Altöle an.

Das Label **SuperDrecksKëscht® fir Betriber** ist ein Gütezeichen für umweltgerechte Abfallwirtschaft, zertifiziert nach der Norm DIN EN ISO 14024. Es zeichnet Unternehmen und Institutionen aus dem privaten und öffentlichen Bereich aus, die durch Umsetzung des Konzepts **SDK fir Betriber** einen aktiven Beitrag zum Schutze der Umwelt durch ein modernes Abfallmanagement leisten. Auch Betriebe aus dem primären Sektor – Landwirtschaft, Weinbau und Forstwirtschaft können dieses Label erhalten.

Gemeinsam mit dem Berater der **SDK** wird ein Abfallwirtschaftskonzept erarbeitet. Es beinhaltet u.a. die Durchführung von Abfallvermeidungs- und verringerungsmaßnahmen, die getrennte Erfassung von Reststoffen sowie die Zusammenarbeit mit autorisierten Entsorgern, die eine hochwertige Verwertung bzw. eine umweltgerechte Entsorgung dieser Reststoffe garantieren.

Betriebe, die sich an die Labelkriterien halten, können ausgezeichnet werden. Sie werden jährlich, nach 5 Jahren zweijährlich geprüft.

Die **SuperDrecksKëscht® fir Betriber** ist ein kostenloses Angebot des Ministeriums für nachhaltige Entwicklung und Infrastrukturen (in Zusammenarbeit mit Chambre des Métiers und Chambre de Commerce). Im Vordergrund steht die Beratung. Die Abfallentsorgung erfolgt in der Regel weiter über die bestehenden Strukturen. In Sonderfällen z.B. bei problematischen Abfällen wie Altölen steht die **SuperDrecksKëscht®** auch als Entsorger zur Verfügung.

Was bietet die **SuperDrecksKëscht® fir Betriber** für die Landwirtschaft:

- Beratung, Information und Weiterbildung z.B. in Zusammenarbeit mit dem Maschinenring und der ASTA
- Vermeidung und Verwertung, Organisation der Agrarfoliensammlung in Zusammenarbeit mit der ASTA und Maschinenring

• Tipps zur ökologischen Behandlung und Lagerung von Abfällen

• Dokumentation und Zertifizierung

• Öffentlichkeitsarbeit für Labelbetriebe

Und noch ein Hinweis. Sollten Sie die Instandhaltung von Infrastruktur und Maschinen nicht selbst durchführen, so nutzen Sie doch Handwerksbetriebe mit **SuperDrecksKëscht®**-Label. So können Sie sicher sein, dass dieser die anfallenden Abfallprodukte ökologisch korrekt entsorgt.

Gerade Betriebe des ökologischen Landbaues sollten die Gelegenheit einer kostenlosen Beratung durch die **SDK** nutzen. Infos erhalten Sie unter www.sdk.lu. Kontakt über Tel. 488 216 1 oder info@sdk.lu.

Ben Geib, Bio-Lëtzebuerg

GENUSS: VIELFALT

Tartex vegetarische Pasteten – natürlich gesunde Abwechslung!



Lust aufs Brot.



Pflanzlicher Genuss seit über 60 Jahren

Als Pionier für pflanzliche Brotaufstriche mit eigener Herstellung im Schwarzwald ist es unser Anspruch erstklassige Produkte in Bio-Qualität hervorzubringen. Die Kreation immer neuer, köstlicher Produkt-Variationen garantiert unvergleichliche Vielfalt.



Leonardo Da Vinci-Projekt des IBLA:

Weiterbildung und praktische Versuche auf Bio-Höfen

IBLA wird in den nächsten 2 Jahren an einem Leonardo da Vinci Projekt teilnehmen, bei dem die Weiterbildung im Biologischen Landbau und die Biobauern im Mittelpunkt stehen. In dem Projekt werden die 4 Partner aus Luxemburg, Ungarn, Tschechien und Österreich Erfahrungen in diesem Bereich teilen, „Best Practices“ definieren und fördern sowie die Möglichkeiten der beruflichen Weiterbildung von Bio-Bauern verbessern. Ziel ist es, daß sie dieses Wissen im ökologischen Landbau effektiv weitergeben können. Das Projekt sieht vor, die Landwirte in die Mitte des Systems zu stellen- Bauern definieren Probleme die zu lösen sind, die Weiterbildung –in 4-5 workshops und einem Abschlußseminar- spielt sich größtenteils auf Bauernhöfen ab. Am Projekt werden Landwirte, Berater und Wissenschaftler beteiligt sein. Das Leonardo Programm finanziert die Reise- und Aufenthaltskosten der Teilnehmer.

Erste Erfahrungen von IBLA

IBLA hat gerade im Bereich von Feldversuchen in den letzten Jahren einiges an Erfahrungen sammeln können. Seit 4 Jahren läuft auf 2 Biohöfen ein Wintergetreide-Sortenversuch, bei

dem biologische Getreidesorten unter Praxisbedingungen getestet werden. Dieser Versuch wird von vielen Bio- und konventionellen Bauern sowie weiteren Experten gerne besucht. Hinzu kommen noch die Versuche mit Leguminosen, der Bodenbearbeitungsversuch auf 3 Betrieben, sowie in Kooperation mit anderen 13 europäischen Partnern. Seit 2 Jahren beschäftigt sich IBLA ebenso mit der Ausarbeitung von Ausbildungs- und Weiterbildungsprogrammen.

Bei IBLA sind des weiteren 3 Berater angestellt, die ebenfalls an diesem Projekt aktiv teilnehmen werden und ihre Erfahrungen im Bereich des Pflanzen- und Gemüsebaus, Tierhaltung und Weinbau weitergeben können, resp. auch von anderen Praktikern und Experten lernen können.

Partner aus Tschechien, Ungarn und Österreich

IBLA unterhält seit seiner Gründung vor 6 Jahren gute Kontakte zu ausländischen Institutionen, so daß die Partner sich bei diesem Projekt schnell gefunden hatten:

FIBL Austria

Das FiBL Österreich wurde im Mai 2004 als gemeinnütziger Verein mit Standort Wien

gegründet und umfaßt derzeit achtzehn Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter. Es sieht sich als Schnitt- und Servicestelle zwischen Forschung und Praxis, gekoppelt mit einer aktiven Rolle in der Vernetzung aller beteiligten Akteurinnen und Akteure entlang der biologischen Lebensmittelproduktionskette.

Ömki, Ungarn

Anfang 2011 wurde das FiBL-Projekt „Förderung der biologischen Landwirtschaftsforschung in Ungarn“ gestartet. Mit diesem Projekt soll die Biolandbauforschung in Ungarn unterstützt werden. Ein neu gegründetes ungarisches Institut zur Forschung und Beratung im Biolandbau (Ökológiai Mezőgazdasági Kutatóintézet – ÖMKI) vergibt und koordiniert innovative Forschungsprojekte.

Bio-Institut, Tschechien

Das Bioinstitut mit Sitz in Olomouc, wurde im Jahr 2004 gegründet. Forschungs- und Bildungsaktivitäten im Bereich der tschechischen ökologischen Landwirtschaft und in Zentral- und Osteuropa zu schaffen. Schwerpunkte der Tätigkeit von Bioinstitut sind der Transfer von Wissenschaft und Forschungsergebnisse in die Praxis sowie Bildung, Fortbildung und Veröffentlichungen.

Das Programm LEONARDO DA VINCI

LEONARDO DA VINCI ist das Programm der Europäischen Union für die Zusammenarbeit in der beruflichen Aus- und Weiterbildung. Das Programm unterstützt und ergänzt die Berufsbildungspolitik in der EU. LEONARDO DA VINCI richtet sich an alle Akteure der beruflichen Bildung. Es werden Aktivitäten gefördert wie z.B. Auslandsaufenthalte in der beruflichen Aus- und Weiterbildung, Projekte zum Transfer von Innovationen, Partnerschaften, u.a. Mit der Durchführung des Programms LEONARDO DA VINCI in Luxemburg ist die Nationale Agentur Anefore beauftragt (www.anefore.lu). ■

Raymond Aendekerk, IBLA



Werbetafel eines ungarischen Bio-Betriebes: Besonders die neuen EU-Länder Osteuropas sind an Austauschprogrammen interessiert um die Entwicklung des Biolandbaus zuhause voran zu bringen.



Bio-Lëtzebuerg

Vereenigung fir Bio-
Landwirtschaft Lëtzebuerg asbl



Bio-Lëtzebuerg auf der Oekofoire

Die Oekofoire ist ein fester Termin im Kalender der Biobauern. In diesem Jahr wichen die Organisatoren ein wenig von dem ursprünglichen Termin ab und verlegten die Messe auf das letzte Wochenende im September, damit alle potenziellen Besucher auch sicher aus den Sommerferien zurück sind. Dieses Konzept scheint aufgegangen zu sein, denn die Veranstalter zeigten sich mit den Besucherzahlen durchaus zufrieden. Auch die Biobetriebe Charles Goedert, Moulin Dieschbourg und Bio-Haff Baltes waren mit ihren Verkaufszahlen überaus zufrieden. Ihre Präsenz für das nächste Jahr scheint deswegen auch schon gewiss, es bleibt zu hoffen, dass im nächsten Jahr auch wieder mehr Betriebe gewillt sind teilzunehmen und ihre Produkte auszustellen. Wir sind bereits jetzt dabei unseren Auftritt für das nächste Jahr zu planen und wollen einige Veränderungen vornehmen um den Gemeinschaftsstand attraktiver zu gestalten. Dabei ist jede Hilfe und jede gute Idee herzlich willkommen. ■

Ben Geib, Bio-Lëtzebuerg

Attraktionen für Groß und Klein auf dem Stand von Bio-Lëtzebuerg.



GOVINDA

fit food

GRÜNER SMOOTHIE



- mit 40% Moringa-Pulver
- sofort verzehrfertig
- ideal für unterwegs
- enorme Bioverfügbarkeit

Rundum-sorglos-Paket

Zum sofortigen Verzehr:

Den grünen Smoothiewürfel in Scheiben schneiden, gut kauen und dazu ein Glas Wasser genießen.

So gelingt der grüne Smoothie:

Einen halben Würfel über Nacht in einem Glas mit 180 ml kaltem, gutem Wasser einweichen. Den grünen Smoothiewürfel zum Beispiel mit einer ½ Banane, kleingeschnittenen Datteln oder anderem Obst nach Wunsch verfeinern und im Mixer zu einem glatten Smoothie mixen. Diese Kombination versorgt den menschlichen Körper mit vielen wichtigen Nährstoffen.

Govinda Natur GmbH

Dieselstraße 13A, D-67141 Neuhofen
☎ +49-(0) 6236-509-84-0 • www.govindanatur.de

Zukunft Säen

auf dem Jeekel's Haff – eine runde Sache

Am 6. Oktober, es hatte gerade rechtzeitig aufgehört zu regnen, fanden sich etwa 70 Leute auf dem „Jeekel's Haff“ ein um gemeinsam mit dem Betriebsleiter Guy Arend und seiner Frau Danielle ein Zeichen zu setzen für die Unabhängigkeit der Bauern, die Sicherung einer gesunden Ernährung und gegen die Gentechnik.

Auch dem Gesundheitsminister Mars di Bartholomeo liegen diese Werte am Herzen. Es ist nicht das erste Mal, dass er an der Aktion „Zukunft Säen“ mitwirkt und auch diesmal betonte er in seiner Ansprache, dass Luxemburg sich weiterhin dafür einsetzen wird, dass gentechnisch verändertes Saatgut weiterhin in Luxemburg nicht zugelassen wird.

Nach der Begrüßung durch den Hausherrn Guy Arend und die Direktorin von Bio-

Lëtzebuerg Daniela Noesen bekamen weitere Gastredner die Möglichkeit ihre Anliegen zu diesem Thema den Gästen zu übermitteln.

Henri Noesen, Direktor der Luxemburger Saatbaugenossenschaft kam ebenfalls zu Wort und erläuterte wie wichtig es sei, dass die Landwirte, die Züchter, die Saatgutvermehrter und die Händler zusammen arbeiten, denn das Saatgut steht am Ursprung aller Kulturpflanzen und bildet somit die Basis unserer Lebensmittelproduktion. „Wer den Saatgutmarkt beherrscht, beherrscht die Welt“, so seine Warnung, gerichtet an alle die den Ernst der Thematik noch nicht erkannt haben. Martina Holbach, Greenpeace, richtete abschließend noch ein paar Worte an die Anwesenden ehe es

den kurzen Weg hinauf zum Acker ging, wo der Dinkel dann per Hand auf die perfekt vorbereitete Erde ausgebracht wurde.

Abgerundet wurde der Tag durch ein ausführliche Verköstigung der Gäste durch die Gastgeberfamilie und ihre zahlreichen Helfer, denen allen ein großer Dank gebührt, denn ihnen liegt die Thematik sehr am Herzen und sie scheuten keine Mühen um sich dafür einzusetzen. Die Ausstellung zum Thema „to bee or not bee“ von Michel Collette, die den Besuchern mehr über die Lebensweise und Wichtigkeit der Bienen beibringen sollte rundete den Tag ab. ■

Ben Geib, Bio-Lëtzebuerg

GENUSS: VIELFALT

**Tartex vegetarische Pasteten –
natürlich gesunde Abwechslung!**



Lust aufs Brot.



Pflanzlicher Genuss seit über 60 Jahren

Als Pionier für pflanzliche Brotaufstriche mit eigener Herstellung im Schwarzwald ist es unser Anspruch erstklassige Produkte in Bio-Qualität hervorzubringen. Die Kreation immer neuer, köstlicher Produkt-Variationen garantiert unvergleichliche Vielfalt.



Zum 5 mal trafen sich die Menschen zur Aktion ZUKUNFT Säen !
Diesmal bei der Familie Arend in Petange.



Vom Acker bis in den Brotkorb

– dank OIKO-Bakhaus

Schon seit dem Frühsommer verlassen rund 400 Brote pro Tag den Backofen im Munsbacher OIKOPOLIS-Zentrum, um von dort aus in NATURATA-Fillialen und andere Bio-Läden verteilt zu werden. Am 1. Oktober wurde das „OIKO-Bakhaus“ offiziell eingeweiht. Dabei war den Ehrengästen, u.a. Bäcker- und Konditorpräsident Henri Wagener, Bürgermeister Nicolas Welsch und Mittelstandsministerin Françoise Hetto-Gaasch, durchaus bewusst, dass „de Biobäcker“ eine jahrzehntelange Erfolgsgeschichte fortführt – unter neuem Namen, am neuen Platz, aber mit altgedienten

Mitarbeitern und altbewährten Rezepten.

Nur einer hat, pensionsbedingt, seinen Posten freigemacht: Bio-Back-Pionier Frank Obertin. Seine Kreationen werden nun unter der technischen Leitung von Gregory Rose und der Verwaltung von Jos Houtmann angefertigt. Doch die neuen Geschäftsführer garantieren die Wahrung – und Weiterentwicklung – all dessen, was schon „Pains Obertin“ ausgezeichnet hat.

Dazu gehört die 30-jährige Sauerteig-Kultur, die selbst das roggenreiche „Kaarbrout“ locker und mild macht, ebenso wie das

traditionelle Wees- und Bauerebrout oder Neuentwicklungen wie das glutenfreie Reis-Maisbrout. Von Briochebréidchen und anderen Leckereien gar nicht erst zu reden.

Dazu gehört aber auch ein weiterer Pluspunkt: das OIKO-Bakhaus ist und bleibt – wie schon der Vorläuferbetrieb – ein wichtiger Abnehmer von BIOG-Mehl. Deshalb sichert der Fortbestand von Obertins Backtradition auch die Getreideproduktion der Bio-Bauere-Genossenschaft Lëtzebuerg ab und bietet ihr sogar eine Perspektive zum Ausbau. ■

Aender Schanck





NATURATA
 BIOKULT SEIT 1976

Fernweh inklusive

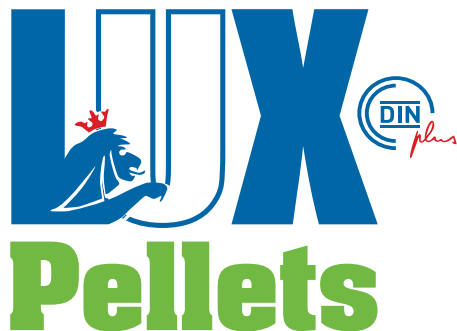
Der Kakao für diese Tafel wird im Herzen der Dominikanischen Republik angebaut. Erlesene Kakaobohnen der Sorten Trinitario, Criollo und Forastero, eine schonende Verarbeitung und eine besonders lange Conchiardauer von über 70 Stunden machen diese Schokolade zu einem besonders milden Genuss mit sehr hohem Kakaoanteil.

Natürlich gilt für diese Sorte das gleiche wie für alle Naturata Schokoladen: fair gehandelte Bio-Zutaten, frei von Sojalecithin und von Schweizer Chocolatiers produziert.

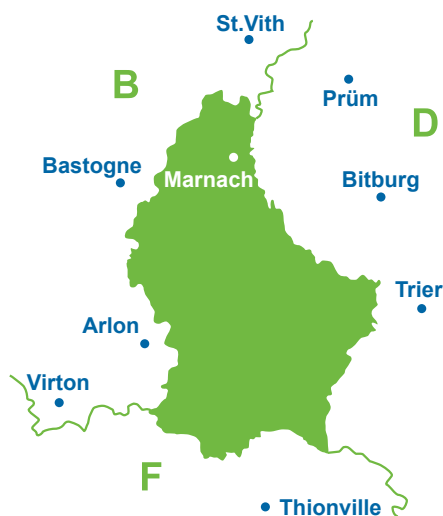
www.naturata.de



4 gute Gründe sich für LUXPellets zu entscheiden



- ✓ regional hergestellt
- ✓ pünktlich geliefert
- ✓ sauber betankt
- ✓ permanent kontrolliert



LUXPellets S.A.

Ihr Spezialist für lose Lieferung

Informationen & Bestellungen

☎ **+352 26 90 53-1**
info@luxpellets.com



www.luxpellets.com

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

Sonnen-Hoffmann

MAISON FONDÉE EN 1872

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



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

demeter
 biologisch-dynamisch

Schanck-Haff

Hèpperdang

biologisch-dynamisch Landwirtschaft zöster 1980

BIO von der **Our**

Entdecken Sie eine Vielfalt an Demeter-Produkten in unserem NATURATA-Laden, sowie unsere hofeigenen Produkte: Brot, Schinken und die Käseprodukte "Hèpperdang" in mehreren Geschmacksrichtungen

NATURATA
 Fair & transparent mit den Bauern

Schanck-Haff Hofladen
 Duarrefstrooss 10a
 L-9755 Hupperdange
 Tél 99 75 08 . Fax 97 94 44

Fr: 13h30-18h00 Sa: 9h00-12h00 und 13h30-15h00

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

BIO LABEL

demeter - Gärtnerei
Hugo KRIJNSE LOCKER
 36, rue de Kehlen / L- 8235 MAMER
 Ganzjähriger Verkauf von OBST und GEMÜSE
 aus eigener **demeter** Produktion

bzw. Zu- und Verkauf in den Wintermonaten von BIO-Produkten

Die Produkte sind erhältlich:

- im Naturata-Rollingergrund
- Freitag abends auf den Märkten Mamer oder Strassen
- von 16.00 bis 19.00 Uhr
- auf dem Luxemburger Wochenmarkt
- Mittwochs und Samstags von 7.00 bis 12.00 Uhr

hugo.krijnse.locker@internet.lu



Bio-Pionier seit 1974

Wir wissen, wo es herkommt!

Das Rapunzel Türkei-Projekt

Das Türkei-Projekt ist das größte und älteste Anbauprojekt von Rapunzel und liegt uns besonders am Herzen. Damals wie heute ist es unser Ziel, 100% zuverlässige Bio-Qualität sicherzustellen, stets in sozialer und partnerschaftlicher Verantwortung gegenüber den türkischen Bauern. **Garantiert ohne Kompromisse!**

Das garantieren wir Ihnen für alle Produkte aus dem Rapunzel Türkei-Projekt:

- ✓ 100% zertifizierte Bio-Qualität mit lückenlosem System zur Rückverfolgung
- ✓ faire Partnerschaft und faire Preise für die Bauern
- ✓ eigene Agraringenieure beraten und betreuen die Bauern kontinuierlich vor Ort
- ✓ hohe soziale Standards für alle Angestellten und Arbeiter/innen
- ✓ direkte Lieferbeziehungen ohne jeden Zwischenhandel
- ✓ engmaschige Qualitätskontrolle durch renommierte externe Labors und eigene Qualitätssicherung
- ✓ energieeffizienter und hoher ökologischer Standard in der gesamten Verarbeitung

Mehr unter www.rapunzel.de



Wir machen Bio aus Liebe.

Bio-Lëtzebuerg

Vereenigung fir Bio-Landwirtschaft Lëtzebuerg asbl



Let's Bio

Sie möchten die Luxemburger Bio-Landwirtschaft unterstützen? Sie möchten die positive Entwicklung der Luxemburger Bio-Bewegung mitverfolgen, oder sogar mitgestalten?

Durch eine Mitgliedschaft bei Bio-Lëtzebuerg abonnieren Sie automatisch die Agrikultur

Bitte schicken Sie diesen Abschnitt an: Bio-Lëtzebuerg • 13, rue Gabriel Lippmann • L - 5365 Munsbach oder an die e-mail Adresse: geib@bio-letzebuerg.lu

☐ Ich möchte Fördermitglied von Bio-Lëtzebuerg werden für 20 € / Jahr

Name: _____

Strasse: _____ PLZ/Ort: _____

Datum/Unterschrift: _____ E-mail: _____

☐ Ich möchte stimmberechtigtes Mitglied von Bio-Lëtzebuerg werden und mich bei Arbeitsgruppen beteiligen für 50 € / Jahr

Name: _____

Strasse: _____ PLZ/Ort: _____

Datum/Unterschrift: _____ E-mail: _____

NATURATA

Fair a kooperativ mat de Bio-Bauern

Bio
Marché

*Goûtez le bio,
goûtez là vie!*



1 Rollingergrund

- Lebensmittelgeschäft
- Bio-Metzlerei Quintus

2 Merl

- Lebensmittelgeschäft

3 Munsbach

- Supermarkt - Lebensmittel
- Restaurant & Catering
- Biobau - Ökologesch Produkter fir Bauen an Wunnen

4 Erpeldange

- Lebensmittelgeschäft

5 Hupperdange

- Hof-Laden Schanck-Haff

6 Dudelange

- Lebensmittelgeschäft

7 Foetz

- Lebensmittelgeschäft

8 Esch-Belval

- Supermarkt - Lebensmittel
- Bio@Home - Bestellung über das Internet
www.bio-at-home.lu

9 Rollingen (Mersch) **Neu**

- Hof-Laden Kass-Haff

www.naturata.lu



3 Munsbach



NATURATA MUNSBACH

13, rue Gabriel Lippmann



Öffnungszeiten:

Montag - Freitag: 9 - 19 Uhr

Samstags: 9 - 17 Uhr

Äre Spezialist fir Bio- an Demeter-Liewesmëttel