

Agri- kultur

Magazin für ökologische
Agrar- & Esskultur in Luxemburg

Bio-Lëtzebuerg

Vereenigung fir Bio-
Landwirtschaft Lëtzebuerg asbl



DOSSIER

Weinbau



**Gespräch mit
Carlo Entringer**



**Interview mit
Georges Schaaf**
Direktor der Domaines Vinsmoselle



Rückblick
Summerfest um Kass-Haff

Quoi de n'œuf ?

Le bien-être de l'animal et de son éleveur, une démarche saine !

BIO-OVO S.A. est une **communauté de producteurs d'œufs biologiques** du Grand-Duché de Luxembourg et de la Grande Région regroupant des producteurs autour du centre d'emballage situé à **Buschdorf au Luxembourg**.

Nos élevages

- **Aliment 100 % biologique** (95 % pour la norme UE).
- Élevage **respectueux** des besoins des animaux.
- Jardins d'hiver
- Notre filière est engagée dans la **promotion** et le **respect** d'une production et d'un **commerce durable et équitable**.
- Nos éleveurs appliquent des **normes d'élevage biologique**, allant au-delà de celles demandées par la **réglementation européenne**.

Nos produits

• Les œufs de la classe A

Trois calibres XL – L – M en boîtes de 6 œufs, sur plateaux de 30 œufs ou en valisettes de 30 œufs.

• Les œufs de la classe B

Sur plateaux de 30 œufs pour boulangers et transformateurs.

• Les poules de réformes congelées

Sur barquettes filmées, pour le commerce de détail ou en vrac pour les grandes cuisines.

Les fiches techniques sont disponibles sur demande.

+ d'infos sur
www.bio-ovo.lu



BIO-OVO

L'ŒUF BIO
DAS BIO-EI

Communauté de producteurs d'œufs bio
Luxembourg • Grande Région

BIO-OVO S.A.

12, an Urbech L-7418 Buschdorf

Tél. +352 26 61 13 Fax +352 26 61 13 77

bio-ovo.lu

info@bio-ovo.lu





Bioweinbau in Luxemburg – Lassen Sie sich begeistern

Wir möchten Sie einladen in dieser Agrikultur unsere Biowinzer kennenzulernen. Wer macht was und wie, und weshalb macht er es so und nicht anders?

Die Biowinzer sind ein fester Bestandteil der luxemburgischen Weinbaugebiete Mosel und Sauer geworden. Nachdem 1995 in Canach ein Wängert der Fondation „Hëllef fir d'Natur“ im „Canecher Wängertsbiere“ auf biologische Wirtschaftsweise umgestellt wurde, hat 2001 der erste Vollerwerbsbetrieb in Luxemburg umgestellt. Die Initiative der Gemeinschaft der Bioproduzenten von Bio-Lëtzebuerg hat unter anderem dazu geführt, dass sich der Bioweinbau in Luxemburg, z.B. durch die Bio-Zertifizierung der Betriebe, beim Konsumenten etablieren und dadurch auch mehr Gewicht in der nachhaltigen Ausrichtung der Produktion in Luxemburg erzielt werden konnte. Der Betrieb der Familie Sunnen beispielsweise ist heute Demonstrationsbetrieb für Biologischen Landbau und öffnet seinen Weinberg interessierten Winzern und Konsumenten, um ihnen auf diesem Weg die Produktionsweise des Bioweinbaus näher zu bringen.

Desweiteren wurde es im Jahr 2012 möglich, die Bioweinbauberatung einzurichten. Die Methoden im Bioweinbau finden großen Anklang in der Fachwelt, aber der Schritt zur Betriebsumstellung fällt auch in diesem Sektor schwer. Äußere Umstände, wie beispielsweise der Einsatz des Helikopters im Pflanzenschutz oder die Maßnahmen im Rahmen des Remembrements, hemmen die Entwicklung des Bioweinbaus. Die Biowinzer in Luxemburg sind allerdings hochmotiviert und können sich in der Arbeitsgruppe Bioweinbau fachlich austauschen. Außerdem werden sie durch die Bioweinbauberatung gut betreut. In diesem Netzwerk sind auch umstellungsinteressierte Winzer gut aufgehoben und herzlich willkommen.

Biowein liegt hoch im Trend; eine Entwicklung, die auch in Luxemburg angekommen ist. Und in den Kellern der Biowinzer lagern Ihre Schätze, die wir Ihnen in dieser Ausgabe der Agrikultur näher bringen möchten.

Viel Freude beim Lesen und anschließend beim Entdecken der Schätze, - wenn Sie mögen.

Dani Noesen, Bio-Lëtzebuerg

Herausgeber



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

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

Tel: Julie Mousel: 26 15 23 - 74
Daniela Noesen: 26 15 23 - 80
Fax: 26 15 33 - 81

Redaktion

Aender Schanck (AS), Anja Staudenmayer (AST),
Raymond Aendekerk (RA), Tom Kass (TK),
Julie Mousel (JM), Daniela Noesen (DN)

Auflage

6.000

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.





Omega 3
Cactus Bio Brout
 MAT KÄREN
 AUS NATIERLECHEM
 UBAU.



ENTDECKT EIST GANZT BIO-ASSORTIMENT AN EISE BUTTIKER.

L'art du bon Pain



de
Bio-Bäcker
 Oiko-Bakhaus S.à.r.l.



LU-BIO-04

www.biobaeker.lu

Oiko-Bakhaus S.à.r.l. | Tel.: 26 15 19-480 | Fax: 26 15 19-481

Produktur vun der Bio-Bauere
 Genossenschaft Lëtzebuerg an vu Biogros

www.biog.lu

Bio aus der Region

BIOG-Gromperen von der Familie Fischbach in der Nähe von Enscherange angebaut.

Goûtez le **bio**,
 goûtez la vie!

BiOG c/o Oikopolis - 13, rue Gabriel Lippmann - L-5385 Munsbach

OIKO



Dossier:

- Caves Beissel - Gespräch mit Gaby und Joé Beissel aus Bous 6
- „Das meiste ist Muskelarbeit“ - Gespräch mit Carlo Entringer, Canecher Wängertsbiereg 7
- Bioweinbau im „Hoelt“ in Rosport - Gespräch mit René Krippes 8
- „Der Ursprung des Weines liegt nicht im Keller, sondern im Weinberg“ - Jean Paul Krier-Bisenius aus Bech-Kleinmacher 10
- „Terroir kommt eben nicht aus der Düngerfabrik!“ - Gespräch mit Guy Krier aus Ellange-Gare 11
- Domaine Sonnen-Hoffmann - Gespräch mit Yves Sonnen aus Remerschen 12
- „Wer Premiumqualitäten ernten will, muss mit Premium-Handwerk in Vorleistung gehen.“ - 3 Jahre Bio-Weinbauberatung in Luxemburg 14
- „Wir definierten unsere Rolle als Winzer in Beziehung zum Boden, den Rebsorten und der Kultur neu.“ - Gespräch mit Erny Schumacher, Präsident der Privatwinzer 15
- „Die Idee unserer Winzer hier eine getrennte BIO Fläche zu bewirtschaften haben wir von Anfang an unterstützt.“ - Interview mit Georges Schaaf, Direktor der Domaines Vinsmoselle 16
- „Die derzeitige Produktion an Luxemburger Bioweinen ist ein Tropfen auf dem heißen Stein, in Anbetracht der großen Nachfrage.“ - Gespräch mit Serger Fischer und Roby Mannes, Mitarbeiter am Weinbauinstitut in Remich 18

Rückblick:

- Summerfest um Kass-Haff - „90 Jahre Biologisch-Dynamische Landwirtschaft“ 20

Agenda:

- Zukunft Säen 20
- Es darf gefeiert werden: 25 Jahre BIOG – NATURATA – OIKOPOLIS 22

Bio-Lëtzebuerg

23

Caves Beissel

Gespräch mit Gaby und Joé Beissel aus Bous

Das Weingut von Joé und Gaby Beissel liegt am Ortsausgang von Bous in Richtung Stadtbredimus. Das Wohnhaus und das Betriebsgebäude wurden vor 12 Jahren neu gebaut. Der Neubau des Weinkellers und der Lager- und Verarbeitungsräume brachte eine große Arbeitserleichterung und optimale Lagermöglichkeiten.

Die Umstellung auf Bio-Weinbau geschah vor allem aus Eigeninteresse, weil Joé nicht mehr die chemisch-synthetischen Pflanzenschutzmittel spritzen wollte.

Aufmerksam wurde er durch den Rückruf eines Spritzmittels, das er auch verwendet hat. Der Grund war, dass es im Boden giftige Abbauprodukte bildete und dadurch das Grundwasser belastet.

Die Umstellung der Weinberge erfolgte auf einen Schlag. Mittlerweile haben sich die Reben der Bewirtschaftung angepasst, d.h. sie wachsen deutlich langsamer und die Qualität des Weines hat sich damit auch verändert. Darin sieht Joé aber gerade einen Vorteil, denn er möchte ja gerade

Weine, die das Klima und den Standort zeigen. Etwas unerwartet war, dass nicht nur die Reben, sondern auch die Kunden „umgestellt“ werden müssen. Viele sind mit durch die Umstellung gegangen, aber ein paar haben kein Verständnis für diesen Schritt gehabt. Andererseits kommen auch neue Kunden dazu, die gerade Bio-Wein suchen.

Bei der Bewirtschaftung ist es Joé wichtig, dass er einen lebendigen Boden hat, deshalb ist der Boden zwischen und unter den Reben mit Pflanzen bedeckt, aber er soll eher karg sein. Wenig bis keine organische Düngung und Bodenbearbeitung. Dann wachsen die Reben nicht stark und es bildet sich nur wenig Traubenertrag, dafür hat die Ernte dann eine gute Qualität.

Für die Zukunft wünscht sich Joé, dass ein Umdenken bei den zuständigen Verwaltungen, Ministerien und bei den Winzern allgemein einsetzt, dass zumindest ein Verständnis dafür entsteht, dass auch in den Weinbergen die Landschaft und Biodiversität erhalten bleiben soll. Denn gerade kleinere Strukturen fördern die Qualität und das ist das, was die Luxemburger Mosel eben erzeugen kann und könnte. ■

*Julie Mousel
Anja Staudenmayer, Bio-Lëtzebuerg*



Bio-Winzer Joé Beissel in seinem Wängert.

Betriebsspiegel:

- **Gegründet:** 1960
- 5 Hektar
- Bio seit 2008 (Umstellungsbeginn)
- Privatwinzer mit pädagogischen Aktivitäten zur Weinlese
- **Rebsorten:** Riesling, Pinot gris, Pinot blanc, Pinot noir, Chardonnay, Rivaner, Auxerrois, Sauvignon blanc, Dornfelder
- **Spezialität:** handgerüttelter Mousseux
- **Weinberge:** Stadtbredimus Rouseberg, Goldberg und Deiffert, Deutsche Mosel (Nittel)
- **Philosophie:** Durch die biologische Bewirtschaftung der Weinberge bekommen wir einen Wein, der so schmeckt wie die Trauben aus denen wir ihn gemacht haben. Typisch für den jeweiligen Jahrgang und dadurch natürlich mit viel Charakter.

Caves Beissel

49, Stadtbredimuserstrooss | L-5408 Bous
gabyjoe@pt.lu | Telefon: 26660871 | Fax: 23699560

„Das meiste ist Muskelarbeit“

Gespräch mit Carlo Entringer, Canecher Wängertsbiertg



Carlo Entringer, Pionier im biologischen Weinbau in Luxemburg bei der kritischen Prüfung der angehenden Ernte

RA: Der Weinberg in Canach war der erste Bioweinberg Luxemburgs. Wie kam es dazu?

CE: 1994 hörten wir, dass im Kanecher Wängertsbiertg einer der letzten noch erhaltenen Terrassenweinberge zu kaufen sei. Da wir gleichzeitig Kinderaktivitäten in der Gemeinde organisierten und wir das nur im Rahmen einer Organisation tun wollten (Versicherung ...), gründeten wir eine lokale Sektion der LNVL (heute Natur&Umwelt). Die Fondation Hëllef fir d'Natur kaufte den Weinberg und in Zusammenarbeit mit Raymond Aendeckerk, Fondation Hëllef fir d'Natur und dem Bio-Winzer aus Temmels, Thomas Hein, konnten wir so im Jahre 1995 den ersten Luxemburger Wein in Umstellung auf Bio vorstellen. Zwei Jahre später errang unser Projekt den ersten Preis des Henry-Ford-Umweltpreises für Luxemburg und den dritten Preis desselben Preises auf Europaebene.

RA: Wie gestaltet sich die Arbeit?

CE: Die Terrassen erlauben es nicht, mit grösseren Maschinen zu arbeiten. Das meiste ist Muskelarbeit. Das hat aber den Vorteil, dass man sich mehr mit den einzelnen Pflanzen « beschäftigen » kann. Da wir alle Feierabendwinzer sind, teilen wir uns die Arbeit nach unseren Verfügbarkeiten ein. Das bringt fürs Spritzen z.B. einige Nachteile, weil wir gerade dann, wenn eine Behandlung der Weinberge nötig wäre (z.B. vor einem angesagten Gewitter), unserer Hauptbeschäftigung nachgehen müssen und wir die Pflanzen erst mit einer gewissen Verspätung behandeln können.

RA: Wie steht es mit der Kellerarbeit?

CE: Wir produzieren normalerweise im Jahreswechsel Vin mousseux oder einen Stillwein, der zu 90% aus Elbling besteht. In sehr guten Jahren haben wir auch schon einen Rotwein aus Pinot Noir -Trauben

hergestellt. Trauben von Jungpflanzen werden meist von Schulkindern zu Traubensaft verarbeitet. Bis 1999 wurde der Wein bei René Kohll in Lenningen, seitdem wird der Wein und « vin mousseux » bei Armand Schmit-Fohl in Ahn, produziert.

RA: Erhaltet ihr Unterstützung bei der Restaurierung der Mauern?

CE: Ohne die Hilfe des Umweltministeriums hätten wir vor zwei Jahren die unterste Mauer unseres Weinbergs nicht renovieren können. Es handelt sich dabei um eine Mauer von 75 m Länge bei einer Höhe von 1,80 m. Dies wurde in Zusammenarbeit mit einem Schweizer Fachmann für Trockenmauerbau getätigt, der gleichzeitig die Arbeiter der Firma Entrapaulus im Trockenmauerbau unterweisen konnte.

RA: Gibt es noch andere Aktivitäten in eurem Weinberg?

CE: Von Anfang an waren Kinderaktivitäten mit dem Projekt verbunden. Viele Klassen

Viele ehrenamtliche Helfer bei der Traubenlese im „Canecher Wängertsbiertg“, einer der schönsten Wängerten des Landes.



Betriebsspiegel:

- Canecher Wängertsbiertg, natur&ëmwelt Canach-Lenningen. Ein Projekt mit natur&ëmwelt – Fondation Hëllef fir d'Natur
- **Wer wir sind:** 1994 wurde unser Club als Sektion Lenneng/Kanech der Natur und Umwelt asbl gegründet.
- **Welche Weinberge bewirtschaften wir:** 66 ar im terrassierten „Canecher Wängertsbiertg“ mit den Sorten Pinot Blanc, Pinot Noir und Elbling, Reben über 60 Jahre!
- **Wein:** Elbling (Rhaifrensch)
Vin mousseux: Terasse d'or
- **Drei Worte zu unserer Philosophie:** Erhalt einer traditionellen Kulturlandschaft durch biologische Bewirtschaftung

Kontakt:

www.kanecher-gotteszorn.lu | info@kanecher-gotteszorn.lu
(Bestellungen)

Carlo Entringer, 24, rue de Canach, 5430 Lenningen

konnten im Herbst Trauben lesen und vor Ort Traubensaft herstellen. Seit einigen Jahren arbeiten wir mit dem Musée Nationale d'Histoire Naturelle aus Luxemburg-Grund zusammen. In einem eigens zu diesem Zweck errichteten Holzgebäude wird den Kindern die Vielfalt der Flora und Fauna des Wéngertsbiert nähergebracht durch Spiele und Aktivitäten in und um den Weinberg. Klassen aus dem ganzen Land können sich hier anmelden. Auch Visites guidées sind immer möglich. ■

Die Fragen stellte Raymond Aendekerk, IBLA



Das Reparieren der Stützmauern ist Facharbeit und wird vom Umweltministerium unterstützt.

Bioweinbau im „Hoelt“ in Rosport

Gespräch mit René Krippes



René Krippes; seine Maxime lautet: so natürlich, wie möglich!

René Krippes stammt aus Rosport, wo es traditionell immer Mischbetriebe gab, daß heißt, neben dem landwirtschaftlichen Betrieb wurde auch ein wenig Weinbau betrieben. Als Weinliebhaber hat er 2007 den Entschluss gefasst, einen alten Weinberg zu kaufen und die Familientradition wieder aufzunehmen. Für ihn war von vorne herein klar, dass er diesen Wingert biologisch bewirtschaften wollte, denn als Naturmensch gilt für ihn die Maxime, so natürlich wie möglich zu wirtschaften.

Im Bioweinbau, der in Luxemburg zwar zunimmt, aber immer noch klein ist, ist der Kontakt und Austausch mit den Biowinzerkollegen und der Bioweinbauberatung sehr wichtig, da die Rebe als Monokultur, keine ganz einfache Kultur ist und viel Pflege braucht. So findet man René Krippes oft in seinem Weinberg. Wie viele Bioproduzenten ist er experimentierfreudig und vergleicht in seinem Weinberg die Ergebnisse seiner Pflanzenbehandlung, verschiedene Begrünungen usw.. Ein weiterer wichtiger Punkt ist für Herrn Krippes die Auswahl der Reben, die er pflanzt. Er verzichtet mittlerweile auf die gängigen „Klone“, die ihm zu wüchsig und ertragsorientiert sind. Reben, die aus der „Sélection massale“ stammen, können ihn mehr überzeugen, da sie robuster sind und die Vielfalt erhalten.

Als Mitglied von Bio-Lëtzebuerg unterstützt René Krippes die Weiterentwicklung des Biolandbaus und insbesondere des Bioweinbaus in Luxemburg. Auch kleine Betriebe haben ihren Anteil an der Arbeit der Gemeinschaft und helfen den Biolandbau in Luxemburg zu stärken.

Wir haben Herrn Krippes getroffen und zu seiner Passion befragt.

Bio-Lëtzebuerg: Herr Krippes, seit 2010 betreiben Sie Bioweinbau und sind Mitglied bei Bio-Lëtzebuerg. Was hat Sie zu diesem Schritt bewogen?

RK: Ich war schon immer ein Naturmensch und in meiner Familie gab es Landwirtschaft und Weinbau. Als sich 2007 die Möglichkeit bot, einen Weinberg zu erwerben, habe ich nicht lange gezögert. In diesem Weinberg standen noch alte Elblingstöcke, die ich durch Riesling ersetzt habe, was mir heute ein wenig Leid tut, denn Elbling war hier die traditionell angebaute Rebsorte. Die alten Trockenmauern dieser Steillage habe ich wieder in Stand gesetzt, denn ich lege großen Wert auf möglichst natürliche Bewirtschaftung. Es war für mich auch klar, dass ich den Weinberg biologisch

bewirtschaftere, eben naturnah und ohne Gifteinsatz.

Bio-Lëtzebuerg: Was ist das Besondere an Ihren Weinbergen?

RK: Meine Weinberge liegen in der Lage „Hoelt“. Mein Riesling liegt in Steillage und hier ist die Bearbeitung nicht immer einfach. Was mir besonders gut gefällt ist, dass in diesem Weinberg in den Trockenmauern Eidechsen leben. Neben der Mauereidechse konnte ich hier schon Zauneidechsen beobachten. Die Vielfalt im Weinberg macht mir Spaß und deshalb werde ich meinem Riesling auch einen besonderen Namen geben. Die neuen Etiketten sind noch nicht fertig, also wird auch noch nichts verraten. Man darf gespannt sein.

Der Pinot Gris legt ebenfalls im „Hoelt“, aber auf einer nicht so steilen Hanglage. Ich habe hier Pinot Gris aus unterschiedlichen Vermehrungsarten stehen und die Reben, die aus der „Sélection massale“ stammen, überzeugen mich immer mehr. In Zukunft möchte ich nur noch Reben aus diesen Herkünften anpflanzen. Denn auch hier kann ich Vielfalt erhalten, in diesem

Fall die Vielfalt des genetischen Materials.

Bio-Lëtzebuerg: Wie schätzen Sie Ihre Ernte in diesem Jahr ein?

RK: Zurzeit sind die Trauben gut entwickelt, aber es ist sehr nass und ich hoffe, dass die Fäulnis nicht zu sehr auf die Trauben übergreift. Geplant ist, Mitte Oktober mit der Lese zu beginnen und wenn alles gut geht, kann ich mit einem Ertrag bis zu 400 l rechnen. Auch beim Ausbau der Weine möchte ich so natürlich wie möglich vorgehen. Das fängt damit an, dass die Trauben so lange wie möglich hängen bleiben sollen. Nach der Pressung setze ich auf die Spontangärung des Traubenmostes und lasse den Wein auch so lange wie möglich auf der Hefe liegen. Das hat den Vorteil, dass ich den Wein im Anschluss nicht mehr viel manipulieren muss. Wie gesagt, meine Maxime lautet: „So natürlich, wie möglich“.

Bio-Lëtzebuerg: Das ist ein schönes Schlusswort Herr Krippes. Vielen Dank für das Gespräch und wir wünschen Ihnen weiterhin viel Erfolg in Weinberg und Keller. ■

Das Gespräch führten Julie Mousel und Dani Noesen, Bio-Lëtzebuerg

„Sélection Massale“ – Verfahren der Rebenselektion

In diesem Verfahren der Rebenselektion werden durch ungeschlechtliche Vermehrung eine größere Anzahl qualitativ hochwertiger Stöcke eines Weinbergs vervielfältigt. Der Vorteil dieser Methode liegt darin, dass die Gefahr einer genetischen Verarmung des Rebenbestands verringert wird. Im Unterschied dazu wird bei der gängigen „klonalen Selektion“ das genetische Material einer einzigen Pflanze vermehrt. (Quelle: www.enoworldwine.de)

Betriebsspiegel:

- **Wer sind wir:** Ein kleiner Betrieb (14 ar) an der Sauer, Quereinsteiger ohne Vorkenntnisse aber mit viel Liebe zum guten Wein!
- **Welche Weinberge bewirtschaften wir:** Die Reben von Riesling und Pinot Gris wachsen auf typischen Muschelkalkböden in der Lage „Hoelt“ nahe Rosport. Eine Neuanlage mit Auxerrois ist für 2015 geplant.
- **Drei Worte zu unserer Philosophie:** Wie entsteht, was man gerne trinkt und dies so natürlich wie möglich

Sie finden uns:

vor Ort: Rue de Pont 11a | 6581 Rosport
im Internet: rene.krippes@pt.lu



Naturheck

Certifiéiert Planzen aus lokale Bestänn
Zesummesetzung wéi an der Natur

Päck vu 5 m, 10 m, 25 m, 50 m an 100 m
mat Planzschema a Gebrauchsuweisung

Reservéiert elo Är Planzen

Tel. 29 20 30 • Jacques Mersch • BioMonitor • biomonitor@pt.lu
Tel. 2478 6822 • Nora Elvinger • MDDI • nora.elvinger@mev.etat.lu

Präis Hëllef fir d'Natur 2012

„Der Ursprung des Weines liegt nicht im Keller, sondern im Weinberg“

Jean Paul Krier-Bisenius aus Bech-Kleinmacher, umgestellt auf Bio-Weinbau im Jahr 2011



Romaine und Jean Paul Krier sind seit 2011 mit Begeisterung Bio-Winzer

JM: Was war Ihre Hauptmotivation auf Bio-Weinbau umzustellen?

JK: Vor Jahren schon hatten wir auf organische Düngung umgestellt und viel mit Gründüngungen gearbeitet. Der Bodenzustand verbesserte sich von Jahr zu Jahr, so dass ich den Einsatz von Herbiziden mit meinem Gewissen nicht mehr verantworten konnte. Ich hatte keine Freude mehr an meinem Beruf!

Jetzt aber durch die Umstellung bin ich motivierter als je zuvor. Es ist eine neue Herausforderung.

JM: Wie sieht die Arbeit im „Wéngert“ im Laufe des Jahres aus?

JK: Durch den biologischen Anbau ist die Arbeit aufwendiger geworden, jedoch im

Großen und Ganzen fast die Gleiche geblieben, nur sind wir nachdenklicher geworden und hinterfragen sämtliche Handlungen. Wir versuchen unsere Reben besser zu verstehen und uns in sie hinein zu versetzen.

JM: Was heißt es für Sie im Betrieb eine gesunde Rebe zu haben?

JK: Das ist das A und O im Weinbau. Nur eine gesunde Rebe kann qualitativ hochwertige Trauben hervorbringen. Der Ursprung des Weines liegt nicht im Keller, sondern im Weinberg. Die Aromen die der Traube fehlen, kann der Wein niemals erlangen.

JM: Werden die Bio-Winzer und diejenigen die umstellen wollen, ausreichend beraten und betreut?

Betriebsspiegel:

Domaine Viticole Krier-Bisenius

91, Route du Vin | L-5405 Bech-Kleinmacher
E-Mail: krierjp@pt.lu

- **Betriebsgröße:** 6,56 ha Bio-Weinberge
- **Umstellung auf Bioweinbau:** 2011
- **Weinbaulagen:** Fouslach, Kourschels, Felsberg, Fouschette, Jongeberg, Falkenberg, Scheuerberg, Kolteschberg, Goldberg
- **Rebsorten:** Rivaner, Auxerrois, Pinot blanc, Pinot gris, Chardonnay, Riesling, Gewürztraminer. (Weine aus der Umstellung auf biologischen Weinbau, ab 2014 Bio-Weine)

JK: Ja auf jeden Fall, Berater stehen uns mit Rat und Tat zur Seite.

JM: Was sagen die konventionellen Kollegen zu Ihrer Umstellung auf biologischen Weinbau?

JK: Einige wenige finden es gut, andere machen sich lustig darüber. Das sind diejenigen die sich auch schon mit dem Gedanken befasst haben, aber den Mut zur Umstellung noch nicht aufgebracht haben.

Der Großteil aber sind die ewigen Besserwisser die sich nicht auf vernünftige Diskussionen einlassen können. Und genau diese sind es die befürchten sie könnten dadurch finanziell benachteiligt werden.

JM: Wie haben die Kunden darauf reagiert, als Sie auf Bio umgestellt haben?

JK: Wir haben das nicht an die große Glocke gehängt da wir uns nicht sicher waren ob es funktionieren würde. Viele haben uns dann aber zu diesem Schritt beglückwünscht. Andere waren anfangs etwas skeptisch. Was allein bei unseren Kunden zählt ist die Qualität. Und die gedenken wir durch biologischen Anbau noch zu steigern. ■

Die Fragen stellte Julie Mousel, Bio-Lëtzebuerg

„Terroir kommt eben nicht aus der Düngerfabrik!“

Gespräch mit Guy Krier aus Ellange-Gare

RA: Was war deine Motivation um auf biologischen Weinbau umzustellen?

GK: Als Winzer arbeitet man sehr eng mit der Natur und dabei bemerkt man sehr schnell wenn etwas nicht stimmt. Bei einem Weinberg welchen ich von einem pensionierten Winzer übernommen hatte waren trotz „optimaler“ Bodenanalysen Wuchsprobleme vorhanden. Das Bodenleben war total gestört, Grund dafür war der jahrelange Einsatz von Herbiziden, die eintönige mineralische Düngung und massive Bodenverdichtungen. Der Humusgehalt lag bei nur 0,8 Prozent, 3-4% sind ideal! Mit unserem damaligen Weinbauberater der Privatwinzer Max von Kunow habe ich dann 2007 meinen ersten Bioversuch gestartet. Ein Begrünungsmanagement, wie die Einsaat von Leguminosen und der Verzicht auf Herbizide haben Wunder gewirkt. Bereits nach einem Jahr war die Wuchsdepression weg.

2008, im Jahr danach hatte ich ein weiteres Schlüsselerlebnis; bei einem meiner Kontrollgänge im Wintringer Hommelsberg entdeckte ich in meiner Parzelle Peronosporabefall. Die Nachbarparzelle von Biowinzer Yves Sunnen war trotz hohem Infektionsdruck gesund. Da stellt man sich natürlich Fragen und für mich war ab dem Tag klar, dass ich etwas ändern werde.

RA: Bringt Bio-Weinbau mehr Terroir?

GK: Biologischer Weinbau ist das eine, verkaufen tun wir den daraus resultierenden Wein. Hier muss ich sagen kommt eine weitere Motivationsquelle hinzu. Die Weine werden viel mineralischer, komplexer und verspielter, - mein Wunsch trockene langlebige Weine auszubauen ist wahr geworden. Die Ursache liegt auf der Hand, alle Mineralien, welche die Rebe aufnimmt kommen aus der Natur, aus dem Boden. Das alte französische Sprichwort: » C'est la terre qui fait le vin » zeigt einmal mehr, dass man auch früher schon wusste, was wichtig ist. Terroir kommt eben nicht aus der Düngerfabrik!

RA: Wird es einen wachsenden Markt geben für Bio-Wein?

GK: Man muss sich immer vor Augen



Foto © Gerry Huberty

Betriebsspiegel:

Wer sind wir:

Domaine Krier-Welbes | Gaby & Guy Krier-Ruppert
Privatwinzer in 10. Generation

Sie finden uns:

3, rue de la gare | L-5690 Ellange-gare (Gemeinde Mondorf-les-Bains!)
Tel.: 23 67 71 84 | email: nfo@krier-welbes.lu
Im Internet: www.krier-welbes.lu

- **Welche Weinberge bewirtschaften wir:** Insgesamt 10,41 Hektar; Rebsorten: Pinot-Gris, Riesling und Pinot-Noir.
- **Was ist unsere Expertise:** Die Burgundersorten sind seit Anfang an die Steckenpferde von Guy Krier, in den letzten 5 Jahren wurde jedoch auch die Riesling Fläche massiv vergrößert und das Sortiment wird mit edelsüßen Weinen abgerundet. Die Successtory schlechthin bildet der Crémant de Luxembourg wobei die Cuvée Julie, Prestige brut, besonders zum Betriebserfolg beiträgt. Im Rotweinsegment überzeugen der Pinot Noir und der Saint Laurent welche in Topjahrgängen im kleinen Eichenholzfass (Barrique) ausgebaut werden.
- **Drei Worte zu unserer Philosophie:** Leidenschaft, Freude am Wein und die Liebe zur Natur prägen unsere Weine. Das Ziel ist es, elegante filigrane Weine, mit hohem Alterungspotenzial herzustellen. Ein Weinstil, der zur gastronomischen Küche passt.

führen, dass Wein ein Genussmittel ist, - eigentlich purer Luxus, und wenn man sich dessen bewusst ist gibt es eigentlich keinen Grund mehr warum man Wein als

Massenprodukt herstellen soll. Der Markt ist jedenfalls da, die Luxemburger Mosel braucht noch mehr Biowinzer. ■

Die Fragen stellte Raymond Aendekerk, IBLA

Domaine Sunnen-Hoffmann

Gespräch mit Yves Sunnen aus Remerschen



Die Geschwister Corinne und Yves Sunnen laden gerne zum „Pröbeln“ ein.

Die Domaine Sunnen-Hoffmann befindet sich in der rue des prés in Remerschen und ist gut an der roten Fassade zu erkennen. Linkerhand der Weinkeller, sowie der grosse Degustationsraum und rechterhand der Strasse dann Büro und Empfangsraum, sowie die Lagerräume. Die Geschwister Yves Sunnen und Corinne Kox-Sunnen leiten das Weingut in der 5. Generation.

Sunnen-Hoffmann beschäftigt 6 Personen, zusätzlich noch SaisonarbeiterInnen.

Bei unserem Besuch fahren wir zuerst in die Weinberge, wo wir Fotos inmitten der fast schon reifen Trauben machen können. In der Lage Wintrange Hommelsberg, einer der grössten Lagen von Sunnen-Hoffmann, liegen 2 ha Reben am Stück, welche die Familie

Sunnen im Laufe der Jahre gekauft oder gepachtet haben. Jeder Bio-Winzer versucht seine Flächen möglichst zusammenzulegen, damit die Gefahr der Abdrift durch chemisch-synthetische Pflanzenschutzmittel, die der Nachbar anwendet, minimiert wird. Bestenfalls hat man einen Bio-Winzer als Nachbar oder man kann mit dem Nachbarn eine Vereinbarung treffen.

Yves Sunnen erzählt dass das traditionsreiche Haus, welches im Jahre 1872 gegründet wurde, früher neben den eigenen Weinbergen auch als Handelshaus für Trauben oder Wein tätig war. So wurden Trauben und Weine von anderen Winzern gekauft.

Bei dem konventionellen Weinbau schlich sich immer mehr Unzufriedenheit ein. Einerseits brachte der Dünger einen Mehrertrag aber andererseits schwächte er auch die Resistenz der Rebe. Der Krankheitsdruck stieg und die Qualität litt auch unter den hohen Erträgen. Diesem Teufelskreis wollte man entkommen.

Ende der 90er Jahre hat die Familie dann beschlossen, einen neuen Weg zu gehen und so wurde 2001 der erste Weinberg von Domaine Sunnen in Schengen biologisch bewirtschaftet. Heute gehören 9,3 ha zu dem Weinbaubetrieb. Ein natürlicher Umgang

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

Sunnen-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

Betriebsspiegel:

Biologischer Weinbau fördert Finesse und Qualität unserer Weine.

Domaine Sunnen-Hoffmann

6, rue des Prés | L-5441 Remerschen
www.caves-sunnen.lu | info@caves-sunnen.lu

- **Gegründet:** 1872
- **Betriebsgröße:** 9,2 ha
- Bio seit 2001
- Pädagogischer Lehrbetrieb und Demonstrationsbetrieb für biologischen Weinbau
- **Weinbergslagen:** Wintrange Hommelsberg und Felsberg, Remerschen; Hiischeberg; Schwebsange Kolteschberg; Schengen Markusberg
- **Weinprämierungen in den letzten 10 Jahren:**
 - 3 mal Coup de Coeur im Guide Hachette (2003, 2007, 2012)
 - 12 selektionierte Weine Im Guide Hachette
 - 2 mal Gold bei Mundus Vini (2004, 2013)
 - 1 mal Bester Weisswein Luxemburgs bei Mundus Vini (2013)
 - 10 Medaillen beim Concours Mondial de Bruxelles
 - 6 Medaillen beim Concours International Des Crémants
- **Philosophie:** Weine im Einklang mit der Natur zu produzieren welche den Charakter der Rebsorte und des Weinbergs widerspiegeln.

mit der Rebe konnte verwirklicht werden. Durch möglichst wenige Eingriffe, aber eine sehr grosse Präsenz in den Weinbergen sollte mit der Zeit der „Terroir“-Geschmack der einzelnen Rebsorten und Lagen wieder vorrangig werden.

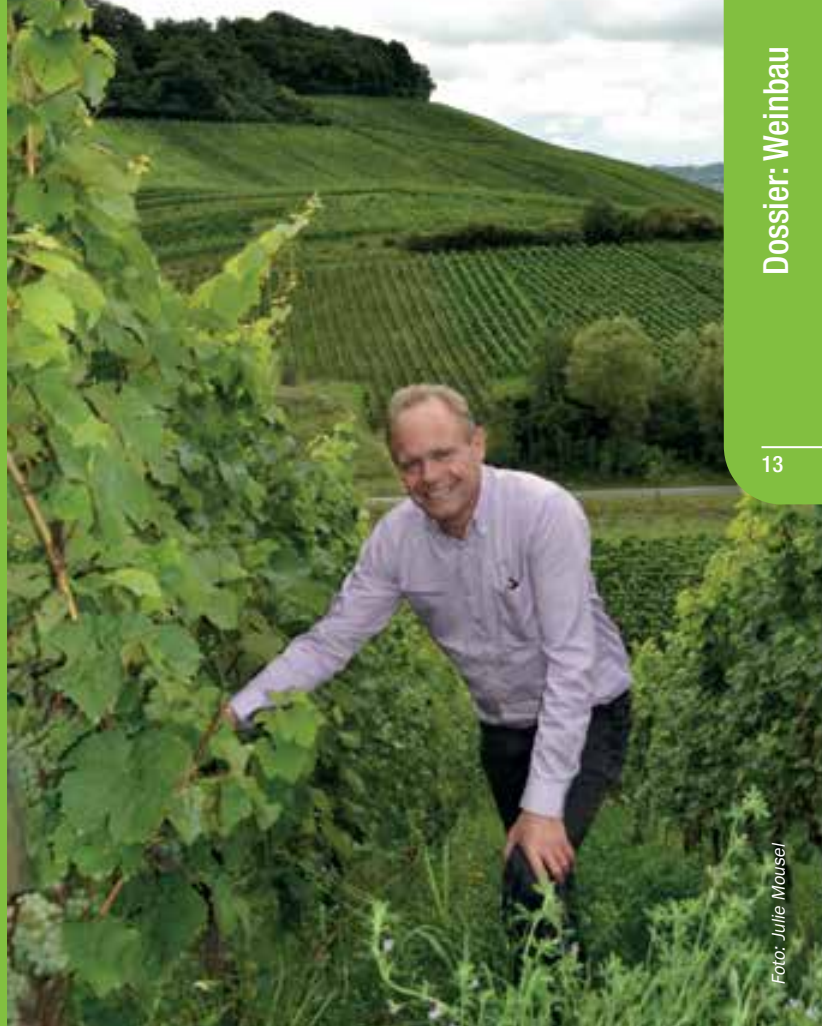
Wenn dann die 3 Jahre Umstellungszeit für Rebe und Boden überstanden sind, werden die Weine vielseitiger, bekommen mehr Finesse und Terroir, der Stil der Weine ändert sich.

Die verschiedenen Lagen und Rebsorten werden einzeln im Keller ausgebaut, dadurch hat die Domaine Sunnen ein großes Sortiment, was der Individualität der einzelnen Weine entspricht und sie zur Geltung bringt. Neben Wein (Rivaner, Auxerrois, Pinot gris, Riesling, Chardonnay, Gewürztraminer, Cabernet blanc und Pinotin) wird auch Cremant und Traubensaft produziert.

Yves Sunnen betont, dass es ein Gleichgewicht gibt zwischen Natur/Klima und Rebe (was in der Umwelt passiert, ist nachher in der Traube zu finden).

So entsteht jedes Jahr ein anderer Wein, der seinem Jahrgang entspricht. Die Weine haben dann ein Gleichgewicht, das man schmecken kann. ■

Julie Mousel
Anja Staudenmayer, Bio-Lëtzebuerg



Vielfalt im Weinberg und im Keller

Foto: Julie Mousel

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 Naurata-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




Camille Hoffeld

Biobau
Ökologes Bauen a Wunnen
NATURATA

www.biobau.lu

13, rue Gabriel Lippmann
L-5365 Munsbach

Tel.: 26 15 17-580

Pinelstrich für Pinelstrich zu neuem Glanz:

Wer seine **Gartenmöbel** gründlich reinigt und richtig pflegt, hat den ganzen Sommer über viel Freude daran.

Öle von Leinos und Biofa.



demeter
Schanck-Haff
Hëpperdang
biologisch-dynamisch Landwirtschaft seit 1992



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

NATURATA
Für ein gesundes Leben

Schanck-Haff Hofladen
Duarnefstrooss 10a
L-9755 Hupperdange
Tél 97 75 08 . Fax 97 94 44
Fr: 13h30-18h00 Sa: 9h00-12h00 und 13h30-15h00

„Wer Premiumqualitäten ernten will, muss mit Premium-Handwerk in Vorleistung gehen.“

3 Jahre Bio-Weinbauberatung in Luxemburg

Die vielversprechenden Leseaussichten 2014 bedeuten für die, im dritten Jahr am IBLA installierte Beratung eine erfolgreich abgeschlossene Weinbausaison. Die Beratungsgruppe ist eine Winzer- und Sozialgemeinschaft im manchmal herausfordernden, aber immer nutzbringenden, „patch-work“ Stil. Die Mitglieder sind Kollegen aus dem Nebenerwerb, der Genossenschaft Domaines Vinsmoselle sowie die OPVI Privatwinzer und bewirtschaften auf ca. 45 ha zertifiziert biologisch. Auf vielen weiteren Flächen wird mit Maßnahmen des Bioweinbaus experimentiert. Die Betriebsphilosophien, Ziele und Marktpräsenzen sind so individuell wie die entstehenden Weine. Gemeinsam jedoch ist der Grundsatz über Erfahrungsaustausch und Fachwissen aus der Gruppe für den eigenen Betrieb passende Bausteine herauszusuchen und an Herausforderungen gemeinsam zu experimentieren. Gleichzeitig wird immer deutlicher, wie sehr der Bewirtschaftungserfolg von dem Verständnis der Lagengüte und Sortenauswahl abhängt.

Weinbau ist Handwerk „open-air“

Das heißt im wahrsten Sinne unter freiem Himmel. Wer Premiumqualitäten ernten will, muss mit Premium-Handwerk in Vorleistung gehen. Handwerk versteht die Beraterin als Summe aus Fachkenntnis + Erfahrungswissen + Beobachtungsgabe + Bauchgefühl.

Das Ziel der Beratung ist die bestmögliche und über die Vegetationszeit lückenlos führende Versorgung der Winzer mit aktuellen und aufbereiteten Fachinformationen. Es wurde ein System von Arbeitstreffen, Feldrundgängen und Einzelbesuchen aufgebaut, die jedem Winzer in der Saison einen direkten Beraterkontakt im etwa 8-Tages-Rhythmus ermöglicht. Ergänzend wird im Wochenabstand der Rundbrief an die Mitglieder verschickt. Die Telefonberatung schließt die Lücken zwischen den Vorortpräsenzen in der Fachberatung und koordiniert die Zusammenarbeit mit dem Beraterumfeld, sprich Beraterkollegen, der Administrative, der Kontrolle und den Zulieferpartnern.

Gesunder Boden - gesunde Pflanzen - maßvolle Technik

Es bedarf mehr und mehr den Einbezug von Bodengesundheit und Immunstärkung der Reben. Bodengesundheit spricht der langzeiterfahrene Bioweinbauberater aus Baden-Württemberg Matthias Wolff als Ankerpunkt für gesunde Pflanzen an. Neben der Begrünung ist vor allem der vernünftige Einsatz der Technik manchmal eine psychologische Herausforderung.

Während der großen Weinbergsbegehung im Juni diesen Jahres legt er den Winzern ans Herz: „Für den Pflanzenschutz, der bei erhöhtem Pilzdruck auch auf feuchteren, und damit verdichtungsanfälligen Böden

zeitgenau ausgeführt werden muss, darf es statt des schweren Vario-Traktors in grün-rot auch mal der leichte, hangtaugliche Schlepper der letzten Generation sein.“

Komplexe Aufgaben erfordern Netzwerkhandeln

Vor den zukünftig wohl zunehmenden Herausforderungen wäre es wünschenswert, wenn die weinbaulichen Werkzeuge eingesetzt würden, die sich als praxistauglich, effektiv und erfolgreich erweisen – und dabei die Etikettierung „biologisch“ oder „konventionell“ zweitrangig bliebe. Dogmatisches Denken hemmt mittelfristig den wirtschaftlichen und sozio-kulturellen Zusammenhalt einer Weinbaugemeinschaft und verbrennt gleichzeitig viel Energie, die in innovative Lösungsansätze und kreative Köpfe auf jeder Ebene des Berufsstandes gehört. ■

Annett Rosenberger, Beraterin für biologischen Weinbau, IBLA

IBLA, 13, rue Gabriel Lippmann;
L-5365 Munsbach; rosenberger@ibla.lu;
www.ibla.lu.

Annett Rosenberger hat ihr Büro am IVV in Remich.



Die Beratungsstelle für biologischen Weinbau des IBLA gibt es seit 2012. Georg Meissner war der erste Berater und wurde 2013 von Annett Rosenberger abgelöst. Die Aufgaben bestehen darin, die Bio-Winzer in ihren technischen Fragen zu beraten sowie auch alle anderen interessierten Winzer in den biologischen Weinbau ein zu führen. Hierzu werden regelmässig Weinbergsbegehungen durchgeführt, dies in enger Zusammenarbeit mit anderen Beratern, Mitarbeitern des IVV und natürlich den Winzern.

Die Beratungsstelle wird zu 80% vom Landwirtschaftsministerium unterstützt, die restlichen 20% wird von den teilnehmenden Winzern an der Beratung und von Bio-Lëtzebuerg getragen.

Zufriedene Gesichter im Wängert: v.l.n.r.: Annett Rosenberger, Bio-Weinbauberaterin mit „Ihren“ Winzern: Yves Sunnen, Guy Krier, Jean Pau Krier (alle 3 Privat-Winzer), Alfons Berweiler (Domaines Mathes), Aly Leonardy (Genossenschaftswinzer mit Bio-Wängerten), Carlo Entringer (Canecher Wängertsberg).



„Wir definierten unsere Rolle als Winzer in Beziehung zum Boden, den Rebsorten und der Kultur neu.“

Gespräch mit Erny Schumacher, Präsident der Privatwinzer (OPVI)

AR: Als Privatwinzer begleiten Sie den Wein vom Weinberg in den Keller und weiter bis zum Weingeniesser. Sie haben also direkten Kontakt zum Marktgeschehen, Verbraucherinteressen und Mitbewerbern. Wie sehen Sie die Chance aber auch die Aufgabe die Qualitätsphilosophie und Produktion Ihrer Weine transparent darzustellen?

ES: Im Sinne der Vertrauensbeziehung zu den Kunden und Interessierten sehe ich unsere Pflicht als Winzer, offen und klar über unsere Arbeit in den Weinbergen und Betrieben berichten. Die Wünsche unserer Konsumenten aber auch die Vorstellungen der Mitbewerber sind in den letzten Jahren immer näher an uns herangerückt. Bis in die 70er Jahre war der Weinbau auf den Betrieben neben Tierhaltung und Ackerbau Teil einer Mischwirtschaft. Seit etwa 30 Jahren kam mehr und mehr die Motivation auf, neue Konzepte mit Partnern für die Selbstvermarktung auszuprobieren. Mit Hilfe der Beratung und auch Sommeliers fingen wir an, für den Weinbau eine Identität aufzubauen – unseren Weinen ein Gesicht zu geben. Gleichzeitig definierten wir unsere Rolle als Winzer in Beziehung zum Boden, den Rebsorten und der Kultur neu.

AR: Die „Werkstatt“ befindet sich für Sie als Winzer unter freiem Himmel, spricht dem Klima- und Umweltgeschehen ausgesetzt. Welche Herausforderungen sehen Sie im Zuge der in den letzten 15 Jahren immer deutlicher spürbaren Klimaverschiebung? Gibt es brauchbares „Handwerkszeug“ bzw. Bausteine des Biologischen Anbaus, die in die Bewirtschaftung einfließen können?

ES: Die Wetterverschiebung wird für uns in den letzten Jahren immer deutlicher spürbar.

Auch der Jahrgang 2014 ist dafür ein Beispiel. Wir sind „mit einem blauen Auge“ durch das Frühjahr gekommen. Aufgrund des milden Winters gab es einen sehr frühen Austrieb, was die Gefahr von Spätfrösten und damit Ernteverlusten in sich hatte. Die witterungsextreme Trockenheit der ersten Jahreshälfte haben wir früher nicht gekannt. Der Boden steht mehr im Mittelpunkt.



Erny Schumacher, Präsident der Privatwinzer sieht ausreichend Raum für Bio-Winzer innerhalb seiner Winzervereinigung.

Statt Kunstdünger beschäftigen wir uns mit Kompost und Begrünungswirtschaft und die positiven Effekte sind schnell und nachhaltig sichtbar. Wir sind gefordert mehr „mit den Pflanzen zu denken“.

AR: Mitgliedskollegen im OPVI haben die Ideen des Bioweinbaus Luxemburg maßgeblich vorangetrieben und mitgestaltet. Der Erfolg einer Bewirtschaftung misst sich neben der Qualität im Weinglas auch in der Wirtschaftlichkeit und Akzeptanz zwischen den Winzerkollegen. Wie schätzen Sie diesbezüglich die Stimmung und das Netzwerk an der Mosel ein?

ES: Es hat eine Zeit des Experimentierens durch Pioniere der Biobewirtschaftung, wie Yves Sunnen gebraucht, bis Bio „funktionierte“ und ein stabiles Bewirtschaftungssystem bot. Das und die Qualität der Weine hat die Kollegen motiviert nachzurücken bzw. auf Teilflächen die biologische Bewirtschaftung auszuprobieren. Natürlich spielt auch der Verbraucher eine große Rolle. Seine Kaufentscheidung zeigt, ob Bio am Markt gefragt ist. Ein System muss Weinbaulich und wirtschaftlich erfolgreich sein. Die Stimmung unter den Kollegen ist positiv – der Austausch von Wissen und Kniffen

aus beiden Bewirtschaftungssystemen bringt uns alle weiter.

AR: Sie haben sich öffentlich optimistisch über eine Ausweitung des Bioweinbaus an der Moselfront geäußert. Wie stecken Sie dazu den zeitlichen Rahmen und welche Voraussetzungen braucht es dafür?

ES: Das Thema Unkraut unter den Rebstöcken ist in meinen Augen der kritische Punkt des Bioweinbaus, der zur Zeit noch viele Kollegen hemmt an Umstellung zu denken. Wenn es dazu eine effektive und praktische Lösung gibt, sehe ich gute Chancen, dass sich mehr Winzer zu einer Umstellung entschließen. Auch könnte ich mir vorstellen, dass der Pflanzenschutz an der gesamten Mosel durch den Hubschrauber mit biologischen Mitteln betrieben wird. Die Unterstützung und Einbindung der biologischen Wirtschaftsweise besteht auf allen Ebenen, so auch im OPVI. Persönlich kann ich mir für unsere Domaine noch keine Umstellung vorstellen. Einzelne Bausteine des Bioweinbaus sind jedoch auch bei uns fest im Betriebsablauf installiert. ■

Die Fragen stellte Annett Rosenberger, Bio-WeinbauBeraterin, IBLA

„Die Idee unserer Winzer hier eine getrennte BIO Fläche zu bewirtschaften haben wir von Anfang an unterstützt.“

Interview mit Georges Schaaf, Direktor der Domaines Vinsmoselle



Der Direktor der Vinsmoselle Georges Schaaf sieht auch Chancen am Bio-Markt für Genossenschaften.

RA: Der Weinbau in Luxemburg hat sich erst seit gut 10 Jahren in Richtung Bio bewegt. Was war der Beweggrund, dass sich seit 2012 auch die Domaines Vinsmoselle darin intensiv engagiert?

GS: Mit der gesonderten Lage Herrenberg und Rosenberg auf dem Laser Bann hatten wir die einmalige Chance eine rund 5 ha große Fläche neu anzupflanzen und diese Jahrhunderte alten Südlagen somit wieder für den Weinbau zu gewinnen. Die Idee unserer Winzer hier eine getrennte BIO Fläche zu bewirtschaften haben wir

von Anfang an unterstützt. Wichtig war es für uns, das neuen BIO-Segment authentisch umzusetzen. Mit der getrennten Fläche in Wasserbillig konnte dies optimal realisiert werden.

RA: Die Domaines Vinsmoselle partizipieren am Netzwerk europäischer Genossenschaften. Gibt es Beispiele ausländischer Genossenschaften, die sich im Biologischen Weinbau erfolgreich engagieren?

GS: Natürlich tauschen wir uns mit unseren Nachbarn an der Mosel und dem Elsass regelmässig aus. Die Gegebenheiten sind aber für jede Weinregion relativ unterschiedlich und so müssen wir sicher in den nächsten Jahren unsere eigenen Erfahrungen machen. Es zeigt sich jedoch, dass eine kluge Strategie auch darin besteht zu diversifizieren, somit stellt das Segment BIO in Zukunft sicher ein wichtiges Puzzlestück im Gesamtkonzept dar.

RA: Denken Sie, dass die staatliche Förderung für die Umstellung auf Bio-Weinbau die Genossenschaftswinzer in diese Richtung bewegen könnte, wenn die Domaines Vinsmoselle Perspektiven im Absatz und ein qualitätsorientiertes Prämiensystem bieten kann?

GS: Unserer Meinung stellt niemand we-

gen der Zusatzprämie auf BIO Weinbau um und das ist auch gut so. Wichtig ist, dass die Philosophie stimmt und dass der Winzer voll hinter dem Produkt steht. Die Motivation unserer Winzer von Anfang an Spitzenweine anzubauen stand immer im Vordergrund. Die Prämien sind jedoch wichtig um die Mehrkosten abzufedern und vor allem den jungen Winzern zu zeigen, dass die Domaines Vinsmoselle und der Staat BIO unterstützen und die Umstellung fördert.

RA: Neue pilzwiderstandsfähige Rebsorten, die sogenannten Piwis sind in den letzten zwei Jahren vor dem Hintergrund der Klimaverschiebung, Verbraucherinteressen und Ertragssicherung in den Fokus gerückt. Sehen Sie hierin eine Chance für Genossenschaftswinzer?

GS: Natürlich machen wir uns auch über PIWIS Gedanken, vor allem im Hinblick auf die neuen Helikopter-Direktiven die den Pflanzenschutz aus der Luft ja in Zukunft stärker einschränken. Momentan ist die Akzeptanz für PIWIS noch relativ klein im Markt und somit muss bei den Überlegungen neben der erfolgreichen Vinifikation auch eine erfolgreiche Vermarktung stehen. ■

Die Fragen stellte Raymond Aendekerck, IBLA.

Betriebsspiegel:

Domaines Vinsmoselle - Château de Stadtbredimus
12 rte du vin | L-5450 Stadtbredimus | Tél: (352) 23 69 66-1 | Fax: (352) 23 69 91 89
E-mail: info@vinsmoselle.lu | www.vinsmoselle.lu;

- **6 Standorte:** Remerschen, Wellenstein, Stadtbredimus, Wormeldange, Grevenmacher, Vinocity Luxemburg, 5 Vinotheken
- 300 Mitglieder mit 800 ha Rebfläche, 120 Mitarbeiter
- Erste Bio-Traubenernte 2014



Neu angelegter Bio-Wängert im Natura 2000 Gebiet von Genossenschaftswinzer Aly Leonardy in Wasserbillig Herrenberg/Rosenberg: Den ersten Jungfernwein aus dieser remembrierten Fläche wird es 2015 geben.

**ÖKO-TEST
Bestnoten**

**Für mehr
Lebensqualität durch
erstklassige Produkte.**

**DEMETER MULTI PUR
Direktsaft**

- enthält natürliches Pro-Vitamin A und Vitamin C
- aus einheimischen bzw. tropischen Früchten und Möhren

**DEMETER ORANGENSAFT
Direktsaft**

- reich an fruchtigem Vitamin C
- aus erntefrisch gepressten Orangen von ausgewählten bio-dynamischen Entwicklungsprojekten der Mittelmeerländer.

**DEMETER APFELESSIG
Naturtrüb • nicht pasteurisiert**

- aus einheimischem naturtrübem Apfel Direktsaft von bio-dynamisch angebauten Äpfeln Baden-Württembergs.

BEUTELSBACHER



BEUTELSBACHER Fruchtsaftkellerei GmbH
Postfach 2166 • D-71370 Weinstadt • Tel. 0 71 51/99 51 50 • Fax 0 71 51/99 51 555

www.beutelsbacher.de

„Die derzeitige Produktion an Luxemburger Bioweinen ist ein Tropfen auf dem heißen Stein, in Anbetracht der großen Nachfrage.“

Gespräch mit **Serger Fischer (SF)** und **Roby Mannes (RM)**, Mitarbeiter am Weinbauinstitut (IVV) in Remich

RA: Welche Erfahrungen hat das IVV mit dem biologischen Weinbau und welche Projekte wurden bisher durchgeführt?

SF: Die Weinbauversuche im Weinbauinstitut haben seit den 1980er Jahren zum Ziel Verfahren zu testen, um den Impact der pflanzenschutzintensiven Monokultur Weinbau auf die Umwelt weitestgehend zu minimieren.

Als nennenswerte und erfolgreiche Versuche im Bereich des ökologischen Weinbaus kann man zum Beispiel die biologische Bekämpfung des Traubenwicklers gegen mittels Konfusionsverfahrens (RAK) erwähnen. Diese Methode erlaubt den Winzerbetrieben auf Insektizide zu verzichten.

Ein weiterer wichtiger Bestandteil unseres Versuchswesens sind die Anbaueignungsprüfungen von pilzwiderstandsfähigen Sorten (PIWIS), welche seit 1992 durchgeführt werden. Mit diesen Sorten können bis zu 80% des gesamten Pflanzenschutzmittelaufwandes eingespart werden. In diesem Jahr laufen zudem Versuche, um solche Sorten ökologisch ohne Kupfer gesund zu halten.

Seit 2001 experimentiert das Weinbauinstitut zudem auch die biologische Wirtschaftsweise in einer Versuchsparzelle. Hier wurden u.a. Versuche mit

Pflanzenstärkungsmittel (Algenpräparate, Frutogard, Backpulver) und hochwirksamen Kupferpräparaten durchgeführt.

Da in Luxemburg Pflanzenschutzmittel in den meisten Weinbergen per Hubschrauber ausgebracht werden, hat das Weinbauinstitut in einem 3-Jahres Versuch den biologischen Pflanzenschutz mittels Hubschrauber ausprobiert.

Schlussendlich wurde im Jahr 2011 Robert Mannes als Weinbauingenieur im Weinbauinstitut eingestellt. Dieser beschäftigt sich eingehender mit der Beratung und dem Versuchswesen im biologischen Weinbau.

Ich glaube, dass wir zusammen mit der kompetenten Bioberaterin Annett Rosenberger von der IBLA ein starkes



Serge Fischer und Roby Mannes, 2 engagierte Mitarbeiter des IVV in Remich sind eng in der Bio-Weinbauberatung eingebunden.



Der Helikopter hat sich im Ausland in Steillagen auch bewährt, um biologische Pflanzenschutzmittel aus zu bringen. Umfangreiche Versuche sind auch vom IVV durchgeführt worden.

Team haben um den Bio-Winzern beratend zur Seite zu stehen.

RA: Das Interesse am biologischen Weinbau ist in den letzten Jahren bei den Winzern gewachsen.

SF: Im Berufsstand hat sich in den letzten Jahren die Frage aufgedrängt, warum der Luxemburger Weinbau die imageträchtige Marktnische der Weine aus biologischem Anbau der ausländischen Konkurrenz überlässt. Die derzeitige Produktion an Luxemburger Bioweinen ist ein Tropfen auf dem heißen Stein, in Anbetracht der großen Nachfrage.

Auch die Akzeptanz der ökologischen Bewirtschaftung hat sich bei den Winzern verbessert. Ökobetriebe ergänzen mit ihren Weinen das Angebot und tragen einen wichtigen Teil zu einem positiven Image des ganzen Weinbaubereiches bei.

Zudem haben unsere Weinbauvertreter gemerkt, dass jede Bewirtschaftungsform von der anderen lernen kann. Techniken oder Produkte aus dem ökologischen Weinbau wie beispielsweise die Anwendung von Backpulver gegen Oïdium finden mittlerweile immer mehr Anwendung im konventionellen Weinbau.

RA: Wie sehen Sie das IVV in der zukünftigen Entwicklung im biologischen Weinbau?

RM: Im IVV haben wir den Vorteil, dass wir keine wirtschaftlichen Vorgaben erfüllen müssen, d.h. der Großteil unserer Flächen kann für Versuche verwendet werden.

Demzufolge wird ein Teil der Fläche auch weiterhin mit pilzwiderstandsfähigen Rebsorten respektive Selektionen gepflanzt sein, um mehr Erfahrungswerte sowohl im Weinberg als auch im Keller sammeln zu können.

Andererseits stehen unsere Flächen für Forschungs- und Versuche im Bereich des ökologischen Weinbaus zu Verfügung. Wir hoffen insbesondere in Zusammenarbeit mit dem CRP Gabriel Lippmann auch weiterhin neue Mittel und Wege im Bereich der ökologischen sowie integrierten Bewirtschaftung zu finden.

Die Regierung hat in ihrem Programm das Ziel gesetzt, das Weinbauinstitut als Kompetenzzentrum für den Weinbau auszubauen, also eine Art Bindeglied zwischen Forschung und Praxis. Dies betrifft selbstverständlich auch den ökologischen Weinbau. Wir sind daher froh, dass die Bioberaterin des IBLA ihren Sitz im Weinbauinstitut hat. Dies ermöglicht interessante Synergien, sowohl in der Beratung als auch im Versuchswesen. ■

Die Fragen stellte Raymond Aendecker, IBLA.

Betriebsspiegel:

Institut viti-vinicole,

8, rue Nic Kieffer L-5551 Remich | Adresse postale: B.P.50 | L-5501 Remich
www.ivv.public.lu | info@ivv.public.lu
Tel : (+352) 23 612 218 | Fax : (+352)23 612 612
Courriel: serge.fischer@ivv.etat.lu

- 29 Mitarbeiter, 6 ha Weinberge
- **Derzeitige Versuche:** Alternative Rebsorten, Kupferreduzierung, Kulturmaßnahmen zur Fäulnisreduzierung, Minimalschnitt im Spalier, Genressourcen-Weinberg. Pilzwiderstandsfähige Rebsorten: Pinotin, Cabernet blanc, Cabernet Cortis, Johanniter, Bronner, Villaris.
- **Andere Rebsorten im Versuch:** Sauvignon blanc, Cabernet Dorsa, Cabernet Dorio, Gamaret, Zweigelt, Roter Riesling, Merlot, Botrytiswiderstandsfähige Selektionen der Rebsorte Pinot Gris.

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



T'Charly's oil



Wien gutt
schmiert -
dien gutt fiert !



Mariendistelöl:

Ist angenehm mild im Geschmack. Durch seinen hohen Anteil an natürlichem Vitamin E und ungesättigten Fettsäuren sollte Mariendistelöl in keiner guten Küche fehlen! Es eignet sich hervorragend für kalte Speisen, Dressings oder pur einen Teelöffel voll genießen.

Leindotteröl:

besitzt einen delikaten und außerordentlich feinen Geruch, nach frisch gemahltem Löwenzahn duftend. Schmeckt mild, aber auch pikant, so wie nur herausragende Öle aus Kaltpressung schmecken können. Anwendung in der kalten Küche zu Salaten oder einfach pur.

Charel Goedert • L-Ospern

Agenda: Zukunft säen 2014

Die Aktion Zukunft säen wird dieses Jahr in St. Vith (B) auf dem Demeter-Betrieb Terrenhof veranstaltet. Der Betrieb ist schon lange Zeit Mitglied bei Bio-Lëtzebuerg, früher Demeter-Bond Lëtzebuerg.

Wir laden Sie ein, nach St. Vith zu kommen und zusammen mit uns für eine Gentechnik-freie und bäuerliche Landwirtschaft zu säen!

Jeder erhält eine Kappe voll Saatgut und wir säen von Hand. Ein festliches und ergreifendes Erlebnis! Wir säen auf einem Feld des Demeter-Betriebes Terrenhof in St. Vith(B). Das Saatgut ist GVO-frei, es ist eine langjährige Hofsorte. Die Saat wird wachsen und in einem Jahr können wir Brot backen. Mit „ZUKUNFT SÄEN!“ setzen wir ein starkes Zeichen gegen die Agro-Gentechnik und für unsere Nahrungsmittelsouveränität.

Als Bauern und Verbraucher tragen wir gemeinsam die Verantwortung für eine Zukunft ohne grüne Gentechnik.

Sonntag, den 05. Oktober 2014 um 14:00 Uhr auf dem Terrenhof
Klostergasse 11 | B-4780 St. Vith

Programm:

- 14:00 Treffpunkt auf dem Terrenhof
- 14:15 Abmarsch zum Feld
- 14:45 Begrüßung
- 15:00 Gemeinsame Gentechnik-freie Aussaat
- 16:30 Imbiss am Hof
- 17:30 Kino im Stall „Zukunft pflanzen“ von M.M.Rolin (90min)
Einführung durch FIAN

**! Save the date:
5. Oktober**



Organisation: Bio-Lëtzebuerg www.bio-letzebuerg.lu | Terrenhof www.terrenhof.be | FIAN Belgien www.fian.org
Info-Telefon. 26152374 oder 26153380

Rückblick: Summerfest um Kass-Haff

„90 Jahre Biologisch-Dynamische Landwirtschaft“



Am 06.Juni traf man sich auf dem biologisch-dynamisch bewirtschafteten Kass-Haff in Rollingen, um auf den Tag genau, an den sog. „Landwirtschaftlichen Kurs“ von Rudolf Steiner zu erinnern, der die Basis für die bis heute weltweit angewandte biologisch-dynamische Landwirtschaft bildet. Zum besseren Verständnis dieser Wirtschaftsweise luden verschiedene Infostände die Gäste ein, sich auch praktisch mit der biologisch-dynamischen Arbeit zu beschäftigen. Vorab natürlich ein historischer Rückblick, dann der Umgang mit dem Boden, den Pflanzen und Tieren, die Anwendung der dynamischen Präparate und die Bedeutung des Biens. Mit dem Prinzip des „Hoforganismus“, also dass der Bauernhof wie ein ganzheitlicher Organismus betrachtet und behandelt werden soll, konnten sich die Besucher während des Hofrundgangs, der morgens und nachmittags von Tom Kass angeboten wurde, vertraut machen. Neben all diesen fachlichen und praktischen Einblicken kam auch das leibliche Wohl in biologischer und biologisch-dynamischer Qualität nicht zu kurz. Ein gelungenes Fest, das für jeden etwas zu bieten hatte. ■

Dani Noesen, Bio-Lëtzebuerg

neu



Neues vom Bauckhof mit glutenfreiem Hafer

Glutenfreies Haferbrot

Eine weitere glutenfreie Brotbackmischung ist da! Als Vollkornbrot ist das Haferbrot reich an Ballaststoffen, außerdem besonders mild und saftig.



Und wie immer:
Es schmeckt der
ganzen Familie!

Glutenfreie Haferburger

Die Haferburger sind eine herzhafte, knusprige und fein gewürzte Beilage, nicht nur für die glutenfreie Küche. Mit vielen Zubereitungsvariationen auf der Verpackungsrückseite!



Die Bauckhof Glutenfrei-Garantie oder: Warum unser Hafer glutenfrei ist

Unser glutenfreier Hafer ist sowohl im Anbau als auch in der Verarbeitung frei von Verunreinigungen mit glutenhaltigen Stäuben und Beimengungen. Denn der „reine, saubere“ Hafer wird von den meisten Menschen mit

Zöliakie vertragen, da sich die Eiweißstruktur des Hafers von der von Weizen, Roggen, Dinkel oder Gerste unterscheidet. In unserem Mühlenlabor analysieren wir jede Charge auf Glutenfreiheit und garantieren < 20 ppm Gluten.

Fordern Sie gratis Infoflyer für Ihre Kunden an unter: info@bauckhof.de

Es darf gefeiert werden: 25 Jahre BIOG – NATURATA – OIKOPOLIS

Vor etwas mehr als einem Vierteljahrhundert bekam der Bio-Landbau im Großherzogtum eine Interessenvertretung auf Landesebene, besser gesagt: gleich zwei. Sowohl der „Demeter Bond Lëtzebuerg“ als auch der Verein „bio-LABEL“, wurden 1988 gegründet. Im Folgejahr ging mit der „Bio-Bauere-Genossenschaft Lëtzebuerg BIOG“ dann die „Mutter“ aller Luxemburger Bio-Vermarktungsinitiativen an den Start. Deshalb häufen sich nun die Jubiläen: Während der biologische Verbands-Landbau – mittlerweile fusioniert zu „Bio-Lëtzebuerg asbl“ – 2013 sein 25-jähriges feierte, begeht die aus der BIOG hervorgegangene OIKOPOLIS-Gruppe 2014 ihr Silberjubiläum.

Eine „Festbroschüre zum 25-jährigen Jubiläum der Vermarktungsinitiativen BIOG, NATURATA und OIKOPOLIS“ ist bereits erschienen und beantwortet auf 29 Seiten (fast) alle Fragen rund um Entstehung, Entwicklung und Perspektiven der OIKOPOLIS-Gruppe. In ausführlichen Interviews kommen dabei u.a. BIOG-Präsident Marc Emering, BIOG-Geschäftsführer Volker Manz und OIKOPOLIS-Aufsichtsrat Tom Kass zu Wort. Auch NATURATA-Geschäftsführer Roland Majerus, der BIOGROS-Abteilungsleiter Obst & Gemüse Pierrot Schmit und Änder Schanck als OIKOPOLIS-Vorstandsvorsitzender bewerten

das bisher Erreichte und skizzieren künftige Perspektiven.

Bei den Aktivitäten, die im Jubiläumsjahr angeboten wurden, lag der Fokus auf der engen Verbindung zwischen der Genossenschaft BIOG und ihren Schwesterbetrieben NATURATA und BIOGROS. Die Reihe „NATURATA besucht BIOG-Bauern und –Gärtner“ fand nicht nur bei OIKOPOLIS-MitarbeiterInnen großen Anklang. Dutzende KundInnen nahmen an den Hof- und Betriebsführungen teil, um persönlich zusehen, wo ihre Bio-Lebensmittel herkommen. Angesichts des starken Interesses wird bereits überlegt, die Reihe 2015 in loser Folge fortzusetzen.

Das Jubiläumsjahr 2014 findet seinen offiziellen Abschluss am **2. Dezember** mit einer Festveranstaltung **im Kinneksbond Mamer. Ab 19:30 Uhr** werden dort Fachvorträge gehalten (Gastredner ist Ueli Hurter, Co-Leiter der landwirtschaftlichen Sektion der Hochschule am Goetheanum) und Grußworte ausgetauscht. Zwei Minister und eine Staatssekretärin (Umweltministerin Carole Dieschbourg, Wirtschafts-Staatssekretärin Francine Closener und Landwirtschaftsminister Fernand Etgen) geben den Veranstaltern die Ehre. Damit die Séance académique nicht allzu akademisch wird, werden die Wortbeiträge umrahmt



von musikalischen Intermezzi. Das Ende der Veranstaltung ist offen, wird aber nach so viel geistiger Nahrung und mit den dann gereichten kulinarischen Genüssen in jedem Falle kurzweilig. Schriftliche Einladungen werden zu gegebener Zeit versandt. ■

Bio-Lëtzebuerg
Vereenegung fir Bio-
Landwirtschaft Lëtzebuerg asbl



Ja, ich möchte... ... Mitglied bei Bio-Lëtzebuerg werden.

- Mitgliedschaft, wenn Sie sich als Nicht-Landwirt aktiv bei Bio-Lëtzebuerg einbringen möchten: **50 € im Jahr**
- Mitgliedschaft, wenn Sie sich für Biolandbau interessieren und uns unterstützen möchten: **20 € im Jahr**

- ☐ Mitgliedschaft als aktiver Landwirt
- ☐ Fördermitgliedschaft z.B. als Konsument oder Freund des Biolandbaus
- ☐ Mitgliedschaft, d.h., ich möchte im Verein mitarbeiten ohne aktiver Landwirt zu sein.
- ☐ Ich möchte über Veranstaltungen informiert werden. E-Mail: _____
- ☐ Den Verein Bio-Lëtzebuerg mit einer Spende unterstützen.
BCEE LU59 0019 3955 1816 5000 oder CCPL LU74 1111 0142 5997 0000

Name: _____

Strasse: _____ PLZ/Ort: _____

Für weitere Fragen, können Sie uns jederzeit gerne ansprechen:
Bio-Lëtzebuerg - Vereenegung fir biologesche Landbau Lëtzebuerg a.s.b.l.
13, rue Gabriel Lippmann • L - 5365 Munsbach
info@bio-letzebuerg.lu • Tel. - Julie Mousel: 26 15 23 74

Mitgliedschaft / Abonnement

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

Aktuelle Mitglieder von Bio - Lëtzebuerg



Gemüse / Obstbau

Adams Fränk, Ansembourg
Aendekerk Raymond, Betzdorf
Ateliers Kräizbiere, Düdelingen
Autisme Luxembourg, Beckerich
Biwer Georges, Dalheim*
C.N.D.S. Les Services de l'Entraide, Troivierges
CIGL-Esch "Projekt Calendula", Esch-sur-Alzette
CIGL-Pétange asbl, Pétange
Co-Labor - Grénge Kuerf, Walferdingen
Forum pour l'Emploi - Am Gärtchen, Diekirch
Frising Marc, Harlange
Haff Ditzesbach, Ettelbrück
Klein Thessy, Beckerich
Krijnse-Locker Hugo, Mamer
*Mousel Annick, Longsdorf**
Philipp-Rausch Sylvie, Steinsel
ProActif - Am Gärtchen Süd, Luxembourg

Brennerei

Bertrand-Graf Jean-Pierre, Hostert

Weinbau

Beissel-Becker Joé, Bous
Entringer Carlo, Lenningen
Krier-Bisenius Jean-Paul, Bech-Kleinmacher
Krier-Welbes Guy, Ellange-Gare
Krippes René, Rosport
Sennen-Hoffmann Yves, Remerschen

Ackerbau und Viehzucht

Arend-Stemper Guy, Pétange
Baltes-Alt Daniel, Stegen
Bertrand Johny, Übersyren
Betriebsgemeinschaft Terrenhof, St. Vith
Born Rüdiger, Morbach
Brandenburger Marc, Filsdorf
Colling von Roesgen Jean-Louis, Colmar-Berg
Dondelinger Albert, Opsern
Dormans Reiff und Sohn, Fischbach
Emering Marc, Sprinkange
Fischbach-Reiff Annick, Enscherange
François Patrick, Hostert
Goedert Charles, Opsern
Hamen Nico, Drauffelt

Hoeser-Haff, Bergem
Houtmann Jos, Buschdorf
Jacobs Francis, Kalborn
Jemming-Schmit Marie-Antoinette, Kahler
Johanns Jos, Assel
Kaes-Haff, Hoscheid-Dickt
Kass-Haff sàrl., Rollingen
Keiser Amand, Tadler
Kintzle's Haff, Harlange
Kleer Mario, Everlange
Kler Claude, Bertrange
Koeune Marco, Harlange
Laeisenhof, Trier
Lambert Guy, Walsdorf
Linden-Wirth Josiane, Reichlange
Mailliet Camille, Kehmen
Mathieu Christian, Derenbach
Meyers-Weis Guy, Windhof
*Molitor Albert, Gosseldingen**
Schanck-Haff, Hupperdange
Scharl Roland, Lellingen
Schmit André, Düdelingen
Sobral Julio, Christnach
Van Dyck Serge, Leudelange
Wilhelm Christian, Capellen
Witry Pierre, Dippach

Imker

Bienenlehrstand, Grevis Michel, Hollenfels
Collette Michel, Mertzig
Hamen Nico, Drauffelt
Kaes-Haff, Hoscheid-Dickt
*Paquet Yves, Hostert**
Thiel Marc, Manternach
Van der Pal-Becker Steffan, Pratz
Wenkin-Grenez Chantal, Niederanven

Verarbeiter / Händler

BIOG, Münsbach
Biogros, Münsbach
Bio-Metzlerie Oswald, Belair
Boucherie-Traiteur Niessen, Troisvierges
Boulangerie-Pâtisserie Scott, Luxembourg
Moulin Dieschourg, Echternach-Halt
OIKO-Bakhaus, Münsbach

NATURATA

Fair a kooperativ mat de Bio-Bauern

Bio
Marché

*Goûtez le bio,
goûtez la vie!*



1 Rollingergrund

- Bio Marché
- Bio-Metzlerie Quintus

2 Merl

- Bio Marché

3 Munsbach

- Bio Marché
- Restaurant & Catering
- Biobau - Ökologesch Produkter fir Bauen an Wunnen

4 Erpeldange

- Bio Marché

5 Hupperdange

- Bio Haff Buttek

6 Dudelange

- Bio Marché

7 Foetz

- Bio Marché

8 Esch-Belval

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

9 Rollingen (Mersch)

- Bio Haff Buttek

10 Windhof

- Bio Haff Buttek

www.naturata.lu

NATURATA

Fair a kooperativ mat de Bio-Bauern

Bio
@
Home

www.bio-at-home.lu

Den **Online-Shop** vun den NATURATA-Butteker



Bestellen Sie heute - Wir liefern am nächsten Tag

www.bio-at-home.lu • Tel: +352 26 15 17 19

Besuchen Sie uns

