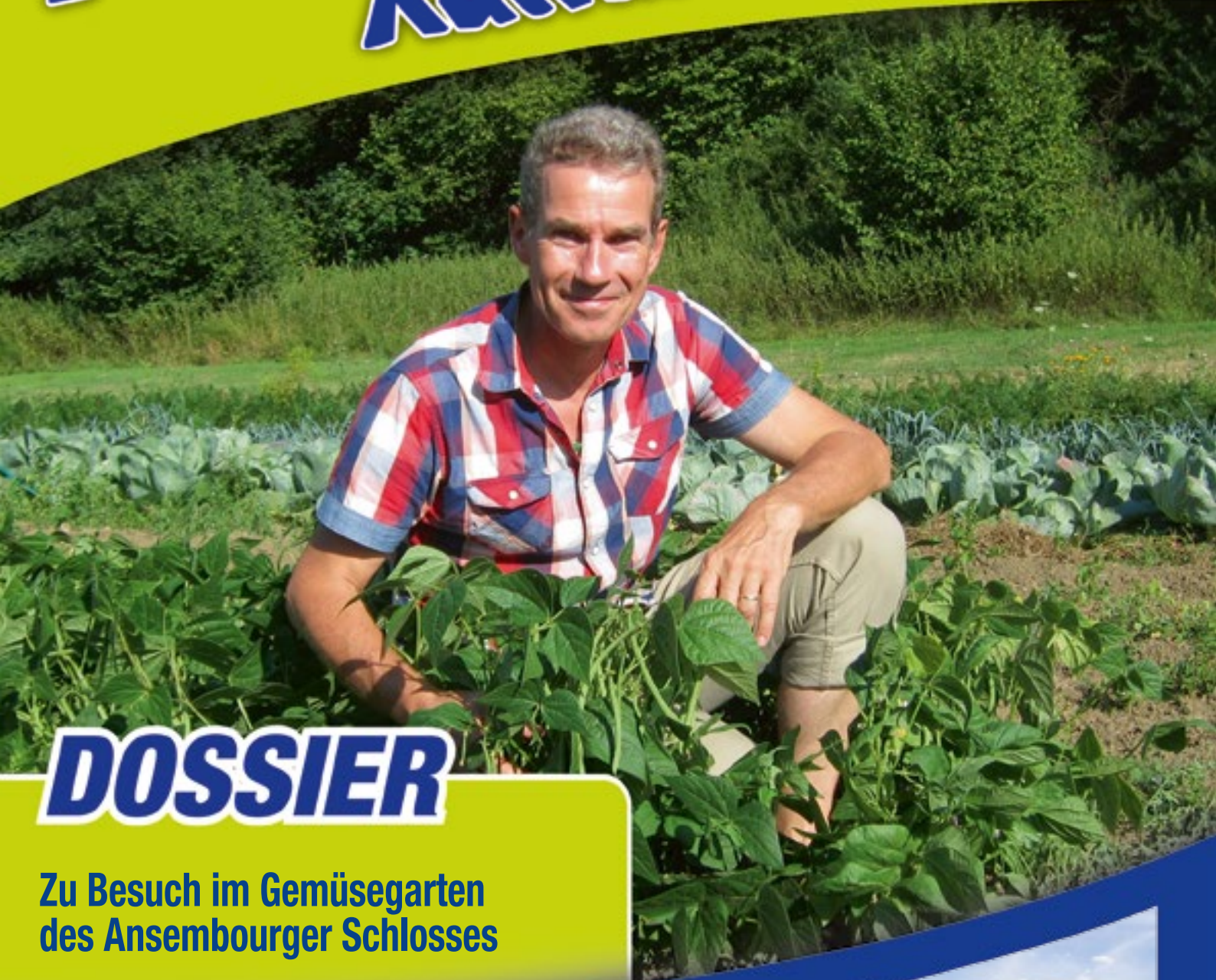


Agri- kultur

Magazin für ökologische
Agrar- & Esskultur in Luxemburg

Bio-Lëtzebuerg
Vereenegung fir Bio-
Landwirtschaft Lëtzebuerg asbl



DOSSIER

**Zu Besuch im Gemüsegarten
des Ansembourger Schlosses**



**Der Boden:
Vielfältig, lebenswichtig
und bedroht**



**Maison Viticole Roeder –
Naturschutz durch Weinbau!**



**Einen Aktionsplan Biologische
Landwirtschaft bis 2020**



MIR FANNE BIO LOGESCH!

Mir setzen eis an

fir eng Qualit  it ouni Komprom  ss !

Cactus Bio ouni OGM, ouni Pestiziden an ouni
chemeschen D  nger.

 **Cactus**

N  mmen dat Bescht!

Unser neuer Rahmjoghurt

S  BBEKE
Pauls Biomolkerei

**10%
Fett**



**Joghurt
mild
cremig
ger  hrt**

NEU



DE-  KO-006



Bio in und aus Luxemburg – ist das wirklich gewollt?

Aus Sicht der **Konsumenten** wird diese Frage eindeutig mit „Ja“ beantwortet. 2014 war Luxemburg Spitzenreiter der EU im Pro-Kopf-Verbrauch von Bioprodukten. Auch die erste Resonanz der Konsumenten auf das neue Logo „Bio LËTZEBUERG - Eise Logo fir Bioprodukter aus der Regioun“ bestätigt den Wunsch der Konsumenten nach regionalen Bioprodukten.

Aus Sicht der **Landwirte** erleben wir momentan eine stärkere Anfrage der konventionellen Kollegen, die sich für die Umstellung ihres Betriebes auf Biolandbau interessieren. Damit wäre ein positives Signal aus der Landwirtschaft gegeben, die Herausforderung der nachhaltigen Landbewirtschaftung anzunehmen. Von dieser Stelle aus möchten wir die Kollegen ermutigen, den Schritt in die Biolandwirtschaft wirklich zu machen! Die bestehenden Strukturen in Verein, Beratung, Forschung und Vermarktung stehen dabei hilfreich zur Seite.

Aus Sicht der Organisationen des **Biolandbaus** in Luxemburg haben wir uns diese Frage in der letzten Zeit mehrfach gestellt, denn...

... im PDR wurden bis 2020 nur 5.800 ha biologisch bewirtschaftete Fläche als Ziel festgehalten. Im Jahr 2014 wurden aber in Luxemburg bereits 4.200 ha biologisch bewirtschaftet. Das Landwirtschaftsministerium befürchtet also selbst, dass die von ihm festgelegten Fördermaßnahmen im Biologischen Landbau nicht ausreichen werden, um mehr als 1.600 ha Zuwachs der Biofläche in 6 Jahren zu bewerkstelligen. Nicht sehr ermutigend!

...5,5% aller luxemburgischen Landwirte arbeiteten 2014 nach biologischen Richtlinien. Demzufolge müssten für die Beratungsstruktur im Biolandbau auch wenigstens 5,5% der Mittel, die für landwirtschaftliche Beratung vorgesehen sind, verfügbar sein. Ein in Ausarbeitung stehendes neues System zur Finanzierung der Beratungsinstitutionen in der Landwirtschaft schickt bestehende kleine Strukturen, wie z.B. die Bioberatungsstelle, bewusst ins Aus. In einem kleinen Land, wie Luxemburg, sind kleine Strukturen, die ein vielfältiges Angebot sicherstellen, an der Tagesordnung. Wir sollten uns an den Ideen anderer EU-Staaten orientieren: Z.B. die Kollegen aus Dänemark, die es, staatlich organisiert wohlbemerkt, fertig bringen 7% Biolandwirtschaft zu realisieren und sich sogar eine 100%ige Steigerung der Biolandwirtschaft auf 14% bis 2020 zum Ziel gesetzt haben UND dafür einen dementsprechenden Bioaktionsplan aufgestellt haben! Vorbildlich!

...der nationale Bioaktionsplan für biologischen Landbau ist ab 2017 auf 0,00 Euro gesetzt. Es wurde bisher aber mitgeteilt, der Bioaktionsplan bliebe erhalten und solle in Zukunft auf die Vermarktung im Biobereich fokussiert werden. Budgetposten, wie die Finanzierung der Bio-Sortenversuche, sollten aus dem BAP herausgenommen werden und in ein eigenes Budget im Landwirtschaftsbudget überführt werden. In der Realität stehen zurzeit keine derartigen Budgetposten zur Verfügung!

...die Kontrolle von Biobetrieben ist gesetzlich vorgeschrieben und findet einmal pro Jahr statt. Die obligatorischen Kontrollkosten müssen die Biobetriebe künftig selbst tragen, obwohl anscheinend eine staatliche Kontrollkostenübernahme von 80% möglich wäre, was zu prüfen ist. Denn insbesondere Kleinbetriebe können sich diese zusätzlichen Kosten nicht leisten, mit der Folge, dass wir diese Betriebe verlieren werden.

Ist Biolandwirtschaft in Luxemburg wirklich gewollt?

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

4.500

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.



Lecker wie Crunchy, aber 30% weniger Zucker*

„Unser Geheimnis?
Die schonende Röstung
im Allos Hof-Ofen!“

Alois Dumstorff

Alois Dumstorff,
Röstmeister bei Allos



Die Innovation im
Frühstückscerealien-Regal!

100% natürliche Getreide
flocken, wertvolle Saaten und knusprige Flakes in Bio-
Qualität, ummantelt mit Agavendicksaft und angereichert
mit leckeren Nüssen, fruchtigen Beeren oder köstlicher
Schokolade. Durch die schonende Röstung im Allos Hof-
Ofen wird die einzigartige Rezeptur so unglaublich knusprig
und lecker. Voller Genuss bei 30% weniger Zucker*!

Jetzt neu in den Sorten Cranberry & Kürbiskern, Cashew &
Vanille, Schokolade, Wildbeere, Apfel & Zimt, Aronia & Chia.

* als herkömmliche Crunchies

www.allos-hof-manufaktur.de



T'Charly's oil



Wien gutt
schmiert -
dien gutt fiert !



Geschenk-
idee

Mariendistelöl:

ist angenehm mild im
Geschmack.
Es eignet sich hervor-
ragend für kalte Speisen,
Dressings oder pur einen
Teelöffel voll genießen.

Leindotteröl:

besitzt einen delikaten
und außerordentlich
feinen Geruch, nach
frisch gemähem
Löwenzahn duftend.

otko.lu

Erhältlich
bei Charel Goedert
12B, rue Principale • L-8540 Ospern
Tel: 23 62 07 29



Fotos: Jessica Bellamy

**Dossier:**

- Der Boden unserer Erde: Vielfältig, lebenswichtig und bedroht 6
- Maison Viticole Roeder – Naturschutz durch Weinbau! 8
- Zu Besuch bei Frank Adams 10
- Einen Aktionsplan Biologische Landwirtschaft bis 2020 12

Agenda

14

Rückblick:

- Die Fachgruppe Demeter zu Besuch auf „Haus Bollheim“ 15

Bio-Lëtzebuerg:

- Vereenegung fir Bio-Landwirtschaft Lëtzebuerg asbl 16
- Mitglieder von Bio-Lëtzebuerg 17
- Die neue Kollektivmarke Bio Lëtzebuerg 18

Rückblick:

- Besichtigung der Versuchsflächen des IBLAs 19
- „Ech si Bio“ auf der Foire Agricole in Ettelbrück 21



Der Boden unserer Erde: Vielfältig, lebenswichtig und bedroht

Aufgrund der verschiedenen Bedingungen auf unserer Erde haben sich sehr unterschiedliche Böden entwickelt. Ausgangsgestein, Wasser- und Lufthaushalt, Temperatur und Vegetation haben unterschiedliche chemische, physikalische und biologische Prozesse in Gang gesetzt. So gibt es eine Unzahl an verschiedenen Bodenarten die von Wissenschaftlern nach verschiedenen Systemen in verschiedene Bodentypen eingeteilt werden (1).

Weltweit große Vielfalt an Böden

Weil das Klima einen bedeutenden Einfluss auf die Bodenentstehung hat, gibt es große Unterschiede von Klimazone zu Klimazone. In tropischen Regionen mit hohen Jahrestemperaturen und Niederschlägen, von vielen Tausend Millimeter, ergeben tiefgründige, stark verwitterte und ausgewaschene Böden mit niedrigen Nährstoffgehalten. Die üppige Vegetation ist nahezu die einzige Quelle an Nährstoffen. Die Bauern versuchten früher durch ein ausgeklügeltes System der Brandrodung –nur alle 40-50 Jahre– die Nährstoffe aus den Pflanzen zu erhalten. Die

jetzige Form der Brandrodung gibt den Böden nicht mehr ausreichend Regenerationszeit. Ein Beispiel hierfür sind die weit verbreiteten Laterit-Böden mit ihrer ziegelroten Farbe (lat. "later" Ziegel), aufgrund der Anreicherung von Aluminium- bzw. Eisenoxiden und -hydroxiden. Fruchtbare tropische Böden befinden sich, wie auch in vielen anderen Klimazonen, infolge von angeschwemmten Lehm- und Tonsedimenten in Tälern und in Küstennähe (Deltas). Hier sind die Böden grau bis schwarz und oft reich an organischen Stoffen. Diese Böden eignen sich z.B. gut für den Reisanbau. Sehr fruchtbare Böden befinden sich ebenfalls in den vielen Vulkanregionen unserer Erde.

Aride Zonen mit niedrigen Niederschlägen und einer sehr hohen Verdunstung, begünstigen Böden mit variablen Gehalten an leicht verfügbaren Mineralien, wie Kalk (Calciumcarbonat) oder Gips, welche nach der Verdunstung von Wasser übrig bleiben. Halbwüsten- und Wüstenböden sind mit ihrer charakteristischen Armut an organischer Substanz und den vielfach vorhandenen

Kalkkrusten in allen Erdteilen mit Salzböden vergesellschaftet. Gerade diese Böden entlang der großen Wüsten unserer Erde sind stark vor Degradation durch Überbeweidung sowie Wind- und Wassererosion gefährdet.

In unseren gemäßigten Klimazonen beschränkt sich der chemische Prozess der Bodenentwicklung auf die warmen Perioden des Jahres, welches dann weniger tiefgründige Böden, als in den Tropen und Subtropen ergibt. In unserer Laubwaldzone des feucht-gemäßigten Klimas der Nordhalbkugel herrschen Braunerden vor. Durch die Rodungen vor vielen hundert Jahren sind unsere landwirtschaftlichen Böden, wie wir sie besonders im Acker wahrnehmen, entstanden.

Tschernosem, der König unter den Böden

Zu den fruchtbarsten Böden unserer Erde zählen die Tschernoseme. Die Schwarzerden haben eine hohe Anreicherung an Humus bis in 60-80 cm Tiefe und sind tief schwarz gefärbt. Schwarzerden entstanden auf kalkeichen Lockergesteinen (z.B. Löss) unter

Für die Beweidung mit Rindern, wie hier im Süden Costa Rica's wurden die Primär-Regenwälder abgeholzt. Die Weiden sind von geringer Qualität, verunkrautet und verbuscht sehr schnell. Herbizideinsatz ist allgegenwärtig.





Soweit das Auge reicht: fruchtbare Schwarzerde in Rumänien nahe der moldawischen/ukrainischen Grenze. Trockene Sommer und Winter fördern die Winderosion.

sommertrockenen, kontinentalen Klimabedingungen im Osten Europas und in Asien. Wegen der Trockenheit dominierten Steppen mit Gräsern und Kräutern und einzelnen Baumgruppen, welche große Mengen an organischer Pflanzenmasse produzierten. Letztere vertrocknete im Sommer und der kalte Winter begünstigte die Humusanreicherung. Bis heute profitieren die Kornkammern Europas von diesem Phänomen.

Bodenfruchtbarkeit durch Menschenhand

Diese unterschiedlichen, natürlichen Bedingungen hatten für die Menschen verschiedene Konsequenzen in der Beschaffung ihrer Nahrung. Der Ackerbau in Verbindung mit der Tierhaltung ergaben über Jahrtausende sehr erfolgreiche Konzepte und konnten viele Menschen ernähren. Diese biologischen Prozesse sind weltweit in allen Kulturen gut erforscht, -auch wenn die Kenntnisse vieler biologischer Prozesse des Bodenlebens noch zahlreiche Lücken aufweisen- und lassen Rückschlüsse auf deren Nachhaltigkeit oder eventuell auch Degradierung zu. Das Bevölkerungswachstum erzeugt natürlich einen enormen Druck auf die Lebensmittelproduktion und auf den Boden, dennoch sagen Berechnungen voraus, dass in den unterschiedlichen Klimazonen sehr produktive, auf traditionelle Bewirtschaftungsweisen beruhende Systeme, gute und ausreichende Erträge für eine hohe Anzahl an Menschen in einer Region zulassen. Auch die FAO hat in den letzten Jahren erkannt, dass die Optimierung und Verbesserung von traditionellen Methoden und die Wissensverbreitung bei vielen Menschen

besonders in den warmen südlichen Ländern erfolgreich für die ländliche Entwicklung und Lebensmittelversorgung sind.

Gesunder Boden für optimales Pflanzenwachstum UND Klimaschutz

Gesunde Böden, die natürlich für eine optimale Lebensmittelproduktion notwendig sind, können weltweit eine wichtige Rolle in der Einlagerung und Speicherung von Kohlendioxid und bei der Anpassung beim Klimawandel spielen. Es gibt mehr organisch gebundenen Kohlenstoff in unseren Böden, als in der Vegetation UND in unserer Atmosphäre. Weltweit sind 1.417 Pg (10^{15} Gramm) -Tonnen Kohlenstoff in einem Meter Bodenschicht gespeichert, 456 Pg sind in der Vegetation und organischer Bodenaufgabe gelagert. Die organische Substanz spielt eine herausragende Rolle bei der Einlagerung von CO_2 . Je höher der Gehalt an organischer Substanz im Boden ist, desto nachhaltiger ist seine Fruchtbarkeit und umso höher ist auch sein Potential der CO_2 -Einlagerung.

Dennoch: Degradation, Bodenverdichtung, Verlust an Nährstoffen, Erosion und Siedlungsausbreitung verursachen alle zusammen den weiteren Fortgang des Klimawandels.

Wenn wir unsere Böden schützen und sie nachhaltig bewirtschaften, können wir einen



Der Reisanbau, wie hier in Karnataka/Indien, findet statt auf guten Schwemmlandböden in den Tropen und Subtropen.

wesentlichen Beitrag zum Klimaschutz leisten und auf unseren Böden Lebensmittel produzieren. Laut IASS gehen jährlich über 20 Millionen Tonnen Boden verloren. Es ist also höchste Zeit weltweit was dagegen zu tun. Bodenschutzziele und ein breiteres öffentliches Bewusstsein sind dafür notwendig, und das überall auf der Erde. ■

Raymond Aendekerk
IBLA

Quellen: Weltbodenkarte:

<ftp://ftp.fao.org/agl/agll/faomwsr/wsavcl.jpg>

IASS: Institute for Advanced Sustainability Studies e.V. www.iass-potsdam.de

Maison Viticole Roeder – Naturschutz durch Weinbau!

Gespräch mit Luc Roeder aus Steinheim

Nachdem Luc Roeder durch die Förster-Ausbildung seine Passion zum Beruf machen konnte, war er auf der Suche nach einem neuen Hobby. Der Weinbau und die dadurch verbundene Arbeit mit und in der Natur wurden zu einer weiteren Herausforderung. Für ihn war von Anfang an des Flairs wegen klar, die Südhänge der Sauererschleife von Rosport biologisch zu kultivieren. Nach der Ausbildung kam es vorerst zum Kauf einer alten Streuobstwiese im Weinbergsareal von Rosport genannt „Hoelt“. 2009 war es endlich soweit, Luc Roeder durfte eine Weinbergslage sein eigen nennen. In den darauffolgenden Jahren kamen dann noch einige Flächen hinzu.

Naturschutz durch Weinbau, wie setzen Sie das auf Ihrem Betrieb um?

Der Naturschutz liegt mir sehr am Herzen. Ich genieße es, im Weinberg zu arbeiten, die Ruhe und die Natur auf mich wirken zu lassen. In meinen Weinbergslagen sind teilweise noch alte Trockenmauern

vorhanden, die ich unterhalte und pflege. Eine Trockenmauer habe ich sogar selbst errichtet. Diese Mauern bieten ein ideales Habitat für Eidechsen und weitere seltene geschützte Tier- und Pflanzenarten. Eines Tages wurde ich sogar bei meiner Arbeit im Weinberg auf ein noch nie zuvor gehörtes Geräusch aufmerksam, ich drehte mich um und erblickte eine ein Meter lange Glattnatter, die dabei war sich in die Mauer zu verziehen. Ich verzichte in meinem Wingert auf den Anbau von Leguminosen zwischen den Reihen, da in der „Hoelt“ die Artenvielfalt so hoch ist, dass es zu Schade ist, sie durch den Anbau von Stickstoffeinträgern zu beeinflussen. Meine Trockenwiesen bewirtschafte ich so, dass die Artenvielfalt nicht zerstört wird. Im Frühjahr blüht hier eine Vielzahl von Orchideen. Der Schutz der Artenvielfalt war auch meinem Vorgänger ein großes Anliegen.

Wenn Sie nicht auf den Anbau von Stickstoffliefernden Pflanzen setzen, wie gelingt es Ihnen Ihre Reben trotzdem ausreichend mit Nährstoffen zu versorgen?

Wir haben noch 2 alte Ponys, den daraus gewonnen Kompost bringe ich alle zwei Jahre auf meinen Flächen aus. Bis jetzt funktioniert das sehr gut, allerdings spiele

Die Weinlage „Hoelt“ zeichnet sich durch ihre Terrassen und Trockenmauern aus, die ihr ein besonderes Flair verleihen.

Betriebsspiegel:

- **Gegründet:** 2009
- **Betriebsgröße:** 1,27 ha davon 0,82 ha Weinbau, 0,05 ha Streuobstwiese und 0,40 ha Trockenwiese
- **Bio seit:** 2012
- **Weinbergslagen:** Rosport „Hoelt“, Muschelkalkboden
- **Rebsorten:** Pinot Gris, Pinot Noir, Pinot Blanc, Elbling, Riesling, neu angepflanzt Chardonnay und Auxerrois
- **Philosophie:** Jede Flasche Wein trägt zur Natur- und Kulturlandschaft bei.

Maison Viticole Roeder

27, rue de la Montagne | L-6586 Steinheim
www.biowenzer.lu | luc.roeder@biowenzer.lu



Die Eidechse – das Markenzeichen der Weinlage „Hoelt“.

ich mit dem Gedanken in Zukunft noch Präparate aus der Biologisch Dynamischen Bewirtschaftung auszubringen, um die Pflanzen zusätzlich zu stärken.

Warum war von Anfang an klar, dass die Weinbaulagen biologisch bewirtschaftet werden sollten?

Konventioneller Weinbau mit dem Einsatz von systemischen Stoffen kam für mich nicht in Frage. Denn nach der Ausbringung von Pflanzenschutzmitteln verdunstet der Stoff und ich würde ihn während meiner Arbeit ständig einatmen. Schwefel und Kupfer versuche ich so wenig wie möglich auszubringen, meine Dosierung ist möglichst niedrig angesetzt, denn auch diese natürlichen Stoffe verdunsten. Bio passt zudem in den Naturschutzgedanken (Schutz von Flora, Fauna Wasser & Luft), deshalb habe ich gleich beim Kauf der Flächen angefangen in Umstellung auf biologischen Landbau zu gehen.

Was macht Ihre Maison Viticole besonders?

Unter meinen 0,82 ha Weinlagen versteckt sich der älteste noch



wurzelechter Elbling Luxemburgs. Somit habe ich das Privileg den wohl ältesten Elbling des Landes zu lesen und nachher in Flaschen einfüllen zu lassen. Diese Rebsorte wurde vor über 100 Jahren angebaut, so kommt es, dass die Pflanzen langsam erschöpft sind und der Ertrag abnimmt,



Im Wein spiegelt sich die Qualität der Rebe zurück!

deshalb steht in absehbarer Zeit eine Veredelung des Elblings ins Haus. Die Nachfrage nach diesem exklusiven und historischen Produkt ist dementsprechend hoch und macht unseren Betrieb interessant. Als Nebenerwerbsbetrieb ist es für mich ausschlaggebend Qualitätsweine zu produzieren, etwas anderes kann ich mir nicht leisten, wenn ich mich auf dem Markt durchsetzen möchte, Qualität vor Quantität. Nicht zu vergessen ist auch das Hervorheben des Naturschutzes, denn: Jede Flasche Wein trägt zur Natur- und Kulturlandschaft bei!

Wie vermarkten Sie Ihren Qualitätswein?

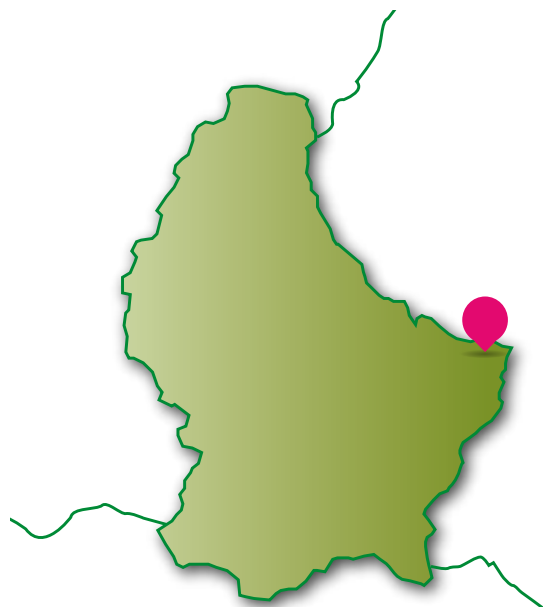
Den größten Teil verkaufe ich an Privatkunden. Ein kleiner Teil geht an die Restaurants im Müllerthal. Jedes Jahr am Wochenende vom 1. Mai organisiere ich gemeinsam mit einem Künstler eine Weinprobe im „Dënzelt“ auf dem Markplatz in Echternach. Hier verkaufe ich den größten Teil meiner Produktion. Viele Weinflaschen sind bereits vor der Ernte verkauft, vor allem der Elbling ist bei Kennern sehr beliebt.

Haben Sie weitere Projekte für die Zukunft?

Einen Zukauf von Flächen wird es vorerst nicht geben, da ich die Kapazitäten trotz Familienunterstützung für meinen Nebenerwerbsbetrieb erreicht habe. Aber ich habe neue Rebsorten, Chardonnay und Auxerrois, jeweils „Sélection Massale“ angepflanzt, damit ich in Zukunft auch die ein oder andere interessante „Cuvé“ anbieten kann.

Vielen Dank für das Gespräch, wir wünschen Ihnen weiterhin viel Erfolg im historischen Weinberg „Hoelt“. ■

*Julie Mousel und Daniela Noesen,
Bio-Lëtzebuerg. /Fotos: Julie Mousel*



Einen Teil des Obstertrags von der Streuobstwiese lässt Luc Roeder bei der „Eppelpress“ pressen, den restlichen Teil liefert er an Apfelsaftanlagen.

Die Domaine Sunnen-Hoffmann übernimmt im Lohnunternehmen die Weinherstellung und das Abfüllen des Weins in Flaschen.

Ursprünglicher Weingenuss im Wingert - das erfreut auch den Winzer.



„Wir wollen nicht nur Saatgut vermehren, sondern die Vermehrer von Saatgut vermehren!“

Zu Besuch bei Frank Adams, verantwortlich im Gemüsegarten des Ansembourger Schlosses für den Anbau und die Saatgutvermehrung im Rahmen der Organisation SEED.

An verschiedenen Standorten wird Saatgut von traditionellen, samenfesten Gemüsesorten vermehrt, wie zum Beispiel im Garten des Schlosses Ansembourg. Hier vermehrt Frank Adams mit seinen Auszubildenden und Helfern auf ca. einem halben Hektar an die 40 Sorten von etwa 25 Gemüsearten. Einen Teil seines Saatguts liefert er an seine belgischen Kollegen von „Semailles“ bei Namur, ein anderer Teil wird auf den Veranstaltungen von SEED an Privatgärtner abgegeben. In Ansembourg stehen die Gärten Besuchern offen, die teilweise auch mitarbeiten oder an Seminaren teilnehmen können. Aus Zeitgründen kann Frank Adams nur Saatgutvermehrung aber keine wirkliche Züchtungsarbeit leisten. Sein Hauptinteresse liegt ohnehin nicht in der Perfektionierung seiner Fähigkeiten, sondern darin, Menschen für diese Arbeit im eigenen Garten zu begeistern und sie zu motivieren auch Gemüsesorten zu erhalten. Denn...

„Gemüse ist genial“

Frank Adams: Ich hatte schon als Kind immer ein Faible für die Landwirtschaft. In meiner Studentenzeit ist mir die Wichtigkeit der biologischen Landwirtschaft nicht nur

für unsere Ernährung, sondern auch für Natur und Umwelt bewusst geworden.

Insbesondere Gemüse finde ich genial! Es lässt sich ohne großen Aufwand anbauen, und man braucht im Vergleich zum Getreide nur wenig Fläche. Gemüse enthält alle Nahrungssubstanzen, die wir für eine gesunde Ernährung brauchen, man kann praktisch nie zu viel davon essen! Gemüse bietet eine enorme Vielfalt und ist als Grundlage für die menschliche Ernährung einfach wunderbar geeignet, auch als Eiweißträger. Dass, wir alle weniger Fleisch essen sollten, hat sich ja mittlerweile schon herumgesprochen; warum also nicht mehr Gemüse zu sich nehmen?

„Saatgut ist als Grundlage für unsere Ernährung fast wichtiger als der Boden.“

Frank Adams: Der Züchtungsansatz im Biologischen Landbau setzt auf eine natürliche Resistenz der Sorten durch eine gute Anpassungsfähigkeit an lokale Boden-, Klima- und Anbaubedingungen. Wichtig ist dabei besonders ein gutes

Da lacht das Gärtnerherz!

Betriebsübersicht:

- 42 ar Gemüsegarten, Bewässerung möglich
- ein Anzuchtsgewächshaus (56 m²), 2 Folientunnel für die Saatgutvermehrung (84 und 30 m²)
- Ca. 40 Gemüsesorten von ca. 25 Arten sind in der Vermehrung (u.a. Tomaten, Kohl, Bohnen, Lauch, Zwiebeln, Sellerie, Rote Bete, Mais, verschiedene Salate, Spinat, Radieschen, Gurken, Paprika, Kürbis, verschiedene Kräuter etc.)
- Spalierobstbäume, die im Schlosspark stehen, der ein Erhaltungsgarten für alte Obstsorten ist
- Bienen eines befreundeten Imkers
- Seit 2013 in die Organisation SEED eingebettet, die weitere Standorte in Luxemburg hat, unter anderem an der Ackerbauschule in Ettelbruck.

SEED – Som fir d'Erhalen an d'Entwécklung vun der Diversitéit

- Gegründet am 21. Juli 2012, als Verein geführt ab dem 29. April 2013
- Nicht nur die Erhaltung der Sortenvielfalt, sondern auch die Sensibilisierung über die gesellschaftliche Bedeutung von Saatgut und die Information rund um den praktischen Samenbau hat sich SEED zu Aufgaben gemacht. Dabei richtet sich die Gruppe bisher hauptsächlich an PrivatgärtnerInnen.
- Ziel ist nicht, für jeden Garten DAS passende Saatgut anzubieten. Ziel ist es, „Vermehrter zu vermehren“ – also Menschen, die ihr eigenes Saatgut auslesen und vermehren möchten und so nicht nur selten gewordene Sorten, sondern auch das Handwerk des Samenbaus am Leben erhalten.
- Weitere Info unter www.seed-net.lu





Die Vielfalt des Gartens gibt ihm seinen besonderen Charme.

Wurzelwerk, das es der Pflanze erlaubt auch ohne zusätzliche künstliche Düngung und Bewässerung ausreichend Wasser und Nährstoffe aus dem Boden aufzunehmen und mit den Bodenbakterien und -pilzen effiziente Symbiosen einzugehen. Die Universal- oder Hochleistungssorten der modernen konventionellen Züchtung sind demgegenüber oft auf die Unterstützung durch Betriebsmittel angewiesen, um gute Resultate zu erzielen. Leider gibt es heute noch viel zu wenig biologisch gezüchtetes Saatgut, so dass die biologische Landwirtschaft oft auf konventionellen Ersatz zurückgreifen muss.

In Luxemburg gibt es tolle Initiativen, wie die von Steve Schwartz, der im Klouschtergaard der Stadt Luxemburg und in seinem Kraizschouschteschgaart in Leudelingen an die 500 Sorten von zum Teil in Vergessenheit geratenen Nahrungspflanzen vermehrt, oder François Kieffer, der als Selbstversorger neben Gemüse auch alte Getreidesorten vermehrt und zu Brot verarbeitet. (www.kraizschouschteschgaart.info)

Natürlich gehören zu den Luxemburger Nutzpflanzenvielfaltsinitiativen auch die Obst-Projekte von natur&ëmwelt sowie noch einige andere mehr.

In Ansembourg bauen wir jetzt im dritten Jahr einen Populationsmais aus Frankreich an, der an interessierte Biobauern zum Versuchsanbau abgegeben werden soll. Der „Blanc de Monein“ ist ein „Polentamais“ für die menschliche Ernährung, kann aber auch gut als Futtermais eingesetzt werden.

„Ich habe immer ein paar Bohnensamen in der Hosentasche.“

Frank Adams: Die Arbeit in der Nutzpflanzenvermehrung hat auch einen hohen Spaßfaktor für mich. Bohnen und Leguminosen finde ich sehr spannend in ihrer Vielfalt, aber auch in ihrem Potential Eiweiß für die Ernährung zu liefern. Für die Senkung unseres Fleischkonsums stellen

Leguminosen eine vielseitige Alternative dar.

Der Erhalt einer lokalen Nutzpflanzenvielfalt heißt aber auch, dass die Kultur und Tradition, die mit der Vermehrung der einzelnen Sorten verbunden ist, erhalten bleibt. Saatgut ist der Begleiter des Menschen durch seine Geschichte und somit auch Teil seiner Identität. Das ist für mich ein wichtiger Aspekt!

Und für die Zukunft...?

Frank Adams: ...da wünsche ich mir, dass Menschen, die sich für Nutzpflanzenvielfalt, Saatgut oder das Gärtnern allgemein interessieren, sich einbringen und aktiv mithelfen die Nutzpflanzenvielfalt zu erhalten. Landwirte, Konsumenten und Privatgärtner sollten da auf lange Sicht zusammenarbeiten.

Aber auch die EU-Gesetzgebung muss angepasst werden. Bei SEED setzen wir uns für ein ausgewogenes Saatgutgesetz ein, das die Nutzpflanzenvielfalt nicht nur schützen, sondern auch ausdrücklich fördern kann und Vielfaltsinitiativen endlich aus der eigentlich absurden Situation der Illegalität herausholt.

Wie bei allen Initiativen, die im Kleinen wirken und von enormer Wichtigkeit für den Erhalt der Vielfalt sind, fehlt es an Manpower, um die zahlreichen Projekte und Ideen in die Tat umzusetzen. Daher erhofft sich Frank Adams viel von der Entwicklung eines Netzwerkes, in dem alle Initiativen Luxemburgs, die sich um den Erhalt der Nutzpflanzenvielfalt bemühen, zusammenkommen, sich austauschen und gegen-

seitig unterstützen können, um so auch in Politik und Gesellschaft mehr Gehör zu finden. Ein erstes Treffen ist für November 2015 geplant.

Für alle Interessierten werden ab März 2016 wieder Saatgutkurse angeboten. Die Termine werden rechtzeitig auf den Internetseiten von SEED, natur&ëmwelt und Bio-Lëtzebuerg zu finden sein. Und der Garten des Ansembourger Schlosses ist für Besucher zugänglich, falls schon jemand neugierig geworden ist. ■

Dani Noesen, Bio-Lëtzebuerg

Fotos: Julie Mousel

Erntezeit –schönste Zeit!
Radieschensamen für das nächste Jahr.



Vorsicht bei der Ernte! Die Samen springen bei der geringsten Berührung aus der Schale.



Einen Aktionsplan Biologische Landwirtschaft bis 2020 für Luxemburg

Erster EU Aktionsplan

Die EU bestimmt in weiten Teilen die gesamte Agrarpolitik. Mit dem Ausbreiten des biologischen Landbaus auf nationaler und europäischer Ebene hat die EU 1991 die finanzielle Förderung des biologischen Landbaus über die gemeinsame Agrarpolitik eingeführt. In verschiedenen Ländern, wie z.B. Österreich, den skandinavischen und einigen zentraleuropäischen Ländern hat dies zu einer Umstellung konventioneller Betriebe auf biologischen Landbau geführt. Durch die Lobbyarbeit der biologischen Landbauverbände veröffentlicht die EU 2004 den ersten „Europäischen Aktionsplan für ökologische Landwirtschaft und ökologisch erzeugte Lebensmittel“. Im Fokus stand die Erkenntnis, dass „die Entwicklung des biologischen Landbaus den Marktgesetzen unterliegt“ und dass „die biologische Landbewirtschaftung anerkanntermaßen öffentliche Güter erbringt, vor allem im Umweltbereich, aber auch zur ländlichen Entwicklung und in gewisser Hinsicht zur Verbesserung des Tierschutzes. Unter diesem Gesichtspunkt sollte die Entwicklung der ökologischen Landwirtschaft von der Gesellschaft gefördert werden.“

Ein etwas später Start...

Erst 2008 wurde dann auch in Luxemburg ein erster nationaler Aktionsplan für die Biologische Landwirtschaft ins Leben gerufen. Es war klar, dass das vorgeschlagene 21 Punkte-Programm der EU nicht komplett umgesetzt werden konnte. Die Arbeitsgruppe, bestehend aus Vertretern aus dem Landwirtschaftsministerium, den landwirtschaftlichen Verwaltungen, dem Handel, der Verarbeitung, des Bioanbauvereins und der Bioforschung, hat einige Schwerpunkte aus dem 21 Punkte-Programm des EU-Bio-Aktionsplans festgelegt, zu denen verschiedene Akteure Projekte durchführen sollten. Die ASTA (Administration et Services Techniques de l'Agriculture) hat in den ersten Jahren die Märkte und Strukturen in den Bereichen Biofleisch, -gemüse, -getreide und -milch in Luxemburg evaluiert. Leider

konnten in dieser Zeit nicht alle Sektoren bearbeitet werden.

Es wurde diverses Infomaterial für die Konsumenten, wie z.B. ein Bio-Einkaufsführer, erstellt und laufend aktualisiert. Die ASTA präsentierte den Biolandbau auf verschiedenen Messen und Ausstellungen. Der Bio-Agrar-Preis wurde eingeführt und

biologische-konventionelle Landwirtschaft erstellt (Öko-Öko-Studie, 2011) und mehrjährige Getreidesortenversuche auf Bio-Betrieben eingerichtet. Auch die Biolandbau- aus- und weiterbildung wurde mit dem LTA (Lycée Technique Agricole Ettelbruck) analysiert und Vorschläge für Programme erarbeitet.



Die Aufklärung der Verbraucher ist nach wie vor ein wichtiges Thema und verlangt Kontinuität. Hierzu braucht es weiterhin verstärkt Unterstützung über einen abgestimmten Aktionsplan Biologische Landwirtschaft.

die Großküchen und Restaurants wurden für den Gebrauch von biologischen Lebensmitteln sensibilisiert. Die Akteure des Biolandbaus in Luxemburg wie Bio-Lëtzebuerg und das IBLA waren an vielen Aktivitäten des Bioaktionsplanes maßgeblich beteiligt. So wurden im Rahmen der Öffentlichkeitsarbeit Hoffeste für Konsumenten, Umstellungsseminare für Produzenten mit zugehörigem Infomaterial etc. von Bio-Lëtzebuerg in enger Kooperation mit der ASTA organisiert. Das IBLA hat in Zusammenarbeit mit der ASTA ein Netzwerk mit 8 biologischen Demonstrationsbetrieben aufgebaut, eine Vergleichsstudie

Learning by doing!

Bilanzierend kann festgestellt werden, dass die ersten Gehversuche in diesen 5 Jahren gemacht wurden und der Erfolg, wenn man ihn an der Zahl der Betriebsumstellungen misst, sich eher in Grenzen hält. Um die biologische Landwirtschaft in Luxemburg jetzt auch an die Nachfrage des

Zwei Expertinnen des dänischen Landwirtschaftsministeriums besuchten die Luxemburgische Aktionsplan-Arbeitsgruppe und stellten ihre Maßnahmen vor.

Verbrauchers anzupassen (die ist in dieser Zeit nämlich rasant gestiegen), müsste der Bio-Aktionsplan in Luxemburg überarbeitet und neu aufgestellt werden. Leider wurde das Budget des Aktionsplanes im Laufe der Jahre zurück gefahren, so dass keine Weiterentwicklung des Aktionsplanes möglich war.

Bereits 2013 hat auch die EU einen neuen Aktionsplan vorgestellt, welcher wieder als Anhaltspunkt für einen neuen Luxemburger Bio-Aktionsplan dienen könnte.

Es wurde festgestellt, dass die Länder, die in den letzten 15 Jahren den biologischen Landbau besonders weit entwickeln konnten und nahe an der 10%-Grenze Biolandbaufläche angekommen sind, zusätzlich zu den Flächenprämien entsprechend mehr in die Förderung des Biologischen Landbaus investiert haben.

Die beiden Agrarexperten Otto Schmidt und Jörn Sanders* haben europäische Aktionspläne analysiert

und folgende typische Merkmale ausgemacht:

- Beteiligung der Akteure am Planungsprozess des Aktionsplanes und an seiner Implementierung
- Explizite Aussagen zur strategischen Rolle des Ökolandbaus im Rahmen der allgemeinen Agrarpolitik
- Analysen des Status Quo und Identifizierung von kollidierenden sowie fördernden Politikbereichen und
- Formulierung klarer Strategie- und Wachstumsziele hinsichtlich der Anbaufläche oder des Marktanteils.

Einfach nachmachen, wenn etwas gut ist!

Wir sollten uns nun in Luxemburg an den erfolgreichen Ländern orientieren und die gewonnenen Erfahrungswerte der vergangenen Jahre nutzen, um einen Plan mit gezielten, abgestimmten Aktionen bis 2020 zu entwickeln. Hierzu wurden bereits 2 Expertinnen des dänischen Landwirtschaftsministeriums in unsere Aktionsplan-Arbeitsgruppe eingeladen. Der dänische Aktionsplan sieht vor, die biologische Landbaufläche bis 2020 von 6,9 auf 14% zu verdoppeln. Hieran sind mehrere Ministerien beteiligt, da der biologische Landbau und die Ernährung sämtliche Lebensbereiche umfasst. Umstellungsförderung, Beratung, Innovationen in der Lebensmittelindustrie, Mehrkosten,

Forschung, Export, staatliche Großküchen und Schulen, u.a. werden in 1-3 jährigen Programmen gefördert. Der Aktionsplan wurde über einen Zeitraum von einem Jahr erstellt und es wurden externe Experten der Kommunikation und des Marketings, sowie viele Akteure hinzugezogen. Umgerechnet werden bis 2020 ca. 2,1 €/Einwohner und Jahr in Dänemark und über 335€/Betrieb (ohne Umstellungs-Flächenprämie) für den Biolandbau an staatlichen Geldern ausgegeben. Für Luxemburg würde das heißen: mindestens 1,5 Mill. €/pro Jahr in den Biolandbau zu investieren, wenn auch wir eine Verdoppelung der mageren 3-4% Bio-Fläche bis 2020 anstreben wollen. Auch unsere Nachbarn in Wallonien peilen eine Verdoppelung ihrer Bio-Fläche bis 2020 auf 16% an. Sie verfügen ebenfalls über einen gut strukturierten 30-Punkte-Aktionsplan. Da gibt es einiges aufzuholen, haben die wallonischen Bauern sich doch bereits im Bio-Fleischexport nach Luxemburg etabliert. Bio-Landbau ist eine Soft-Investition in die Zukunft für unsere gesamte Landwirtschaft und Lebensmittelproduktion. ■

Raymond Aendekerk

Quellen:

* Jörn Sanders, Otto Schmidt ; *Öko-Aktionspläne : Den biologischen Landbau in der Politik verankern ; Oekologie&Landbau, 171,3/2014*

Getreide-Sorten-Versuchsfelder, die seit 5 Jahren auf Biobetrieben angelegt wurden, sind über den Aktionsplan Biologische Landwirtschaft finanziert worden. Sie geben den Bauern eine Hilfestellung bei der Auswahl der Getreidesorte für die Aussaat.



Save the dates:

**4. Oktober
2015**

Zukunft Säen um 15:00 Uhr auf dem Betrieb Dormans-Reiff und Sohn in Fischbach (Duerefstrooss 23, L-9749 Fischbach, Clervaux) in Zusammenarbeit mit dem Naturpark Our und der Gemeinde Clervaux.

Programm:

- 15:00:** Treffpunkt auf dem Betrieb Dormans Reiff & Sohn
- 15:05:** Begrüßung Pierre Dormans
- 15:15:** Begrüßung Carole Dieschbourg Umweltministerin und Fernand Etgen Landwirtschaftsminister
- 15:25:** Begrüßung Emile Eicher Bürgermeister der Gemeinde Clervaux und Präsident des Naturpark Our
- 15:35:** Begrüßung Daniela Noesen Direktorin Bio-Lëtzebuerg asbl.
- 15:40:** Abmarsch zum Feld
- 16:00:** Beginn des Säens
- 17:00:** Ehrenwein und Imbiss am Hof

(Bitte Schuhwerk und Kleider den Witterungsverhältnissen anpassen.)

Gerne können Sie die Aktion mit einer Spende unterstützen. Vielen Dank!

BCEE LU59 0019 3955 1816 5000 | CCPL LU74 1111 0142 5997 0000



**10. Oktober
2015**

Protestmarsch STOP TTIP

Treffpunkt: 11:00 Uhr auf dem Platz „Place du Glacis“ in Luxemburg Stadt

**30. Oktober
2015**

Bio-Symposium: Biolandwirtschaft im Gespräch – Wie wir den Biolandbau in Zukunft gestalten können!

Mit Gastrednern aus Deutschland und der Schweiz. Sie referieren zu den Themen: Biolandwirtschaft aus der Sicht des Konsumenten, des verarbeitenden Gewerbes und des modernen Bauern, mit anschließender Podiumsdiskussion.

Ort: Roodt-Syre im Syrkus <http://www.syrkus.lu>

Programm:

- 10:00 – 10:15 Uhr:** Begrüßung durch die Direktorin Daniela Noesen
- 10:15 – 11:00 Uhr:** **Dr. Tanja Busse** Warum die Biolandwirtschaft keine Wegwerfkälber produzieren darf - Die Krise der industriellen Landwirtschaft und was die Biolandwirte daraus lernen können.
- 11:00 – 11:45 Uhr:** **Dr. Alexander Beck** Qualität begreifen - Die Aufgabe des Bio Verarbeiters
- 12:00 – 13:00 Uhr:** Mittagspause
- 13:15 – 14:00 Uhr:** **Martin Ott** Die Vision der biologischen Landwirtschaft aktuell oder überholt?
- 14:10 – 15:40 Uhr:** **Podiumsdiskussion** zum Thema Biolandbau innerhalb der Gesellschaft mit den 3 Gastrednern, sowie einem Produzenten, einem Verarbeiter und einem Vertreter aus der Politik. Ein Moderator leitet die Diskussion und schließt die Veranstaltung.

Verpflegungskosten pro Person: 25€ (für Kaffeepause und Mittagessen), 10€ (ohne Mittagessen)

Anmeldungen bis zum **25. Oktober 2015** bei Julie Mousel: mousel@bio-letzebuerg.lu,

Tel: 26 15 23-74 (von 08:00 – 15:00 Uhr), Fax: 26 15 33-81

Die Anmeldung wird erst beim Eingang der Überweisung gültig.



KÜSTE

An der **KÜSTE** tanken wir auf:
Der weite Blick, das Spiel der Wellen, die Erinnerung
an endlose Sommerferien – all das rufen Sie mit
einer Tasse Küstenwind wieder wach. Er ist einer
von vier Regionalen Schätzen und sowohl im Bio-
laden als auch auf shop.lebensbaum.de erhältlich.



All unsere Regionalen Schätze lassen sich von
beliebten Ferenzielen inspirieren und enthalten eine
prominente Zutat aus der jeweiligen Region.
Pommerscher Sanddorn prägt die Rezeptur des
Küstenwinds. Dieser Tee schmeckt herrlich fruchtig-
frisch. Als wenn Sie grad der Sommer

KÜSSTE.

Wo die Vielfalt gepflegt wird...

**Die Fachgruppe Demeter zu Besuch
auf „Haus Bollheim“**

Manchmal muss man ein bisschen über den Tellerrand schauen und andere Betriebe besuchen. Am Samstag, den 11.7.2015 machten wir uns auf den Weg nach Züllich bei Euskirchen und wurden dort auf Haus Bollheim von Hans von Hagenow, einem der Betriebsleiter, empfangen. Er führte uns sowohl in die Geschichte und die Aktivitäten des Hofes ein als auch über den Hof. Seit 1981 wird hier biologisch-dynamisch gewirtschaftet. Es gibt Ackerland, etwas Grünland, Gemüsebau, Getreidezüchtung, Milchkühe, Legehennen und Bruderhahnmast, Käserei, Hofbäckerei und einen Hofladen mit vielen hofeigenen Produkten, Naturkostvollsortiment und Terrassencafé. Auf Haus Bollheim arbeiten etwa 40 Menschen, was angesichts der Vielfalt der Aufgaben auch sicher angemessen ist. Was wirklich beeindruckt ist, dass Haus Bollheim seine Aktivitäten und Tätigkeitsfelder auch gut in der Öffentlichkeit darstellt, das bedeutet, dass über Internet (www.bollheim.de), Flyer, Rundbriefe, Gesprächsrunden, Kinderaktivitäten Beziehung zum Kunden hergestellt wird. Durch eine ansprechende Aufmachung werden auch schwierige Themen einfach aufbereitet und die Kunden in die Projekte mit einbezogen (z.B. Bruderhahnmast, Getreidezüchtung). Wir konnten in diesem Sinne eine echte Hofindividualität kennenlernen. ■

Anja Staudenmayer



Die Besucher im Zuchtgarten von Haus Bollheim.

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

Ordentliche Mitglieder des Vereins können in erster Linie die landwirtschaftlichen und gärtnerischen Betriebe werden, die den in den Statuten des Vereins festgelegten Richtlinien nachkommen, sowie Verarbeitungs- und Handelsbetriebe, die **Bio-Lëtzebuerg**-Produkte verarbeiten, verpacken und handeln. Andere Interessenten und Freunde der Bio-Bewegung können Fördermitglied oder unter bestimmten Umständen auch ordentliches Mitglied werden.

Bio-Lëtzebuerg übernimmt für seine Mitglieder unterschiedliche Aufgaben.

Zum einen vertritt der Verein die **Interessen** seiner Mitglieder nach außen, dies sowohl auf politischem Felde als auch insgesamt in der Gesellschaft. Neben der Mitarbeit in der Arbeitsgruppe des

Aktionsplans für Biolandwirtschaft des Landwirtschaftsministeriums hat der Verein sich so weit wie möglich bei der Ausarbeitung des PDR eingebracht, um die bisherigen Nachteile für die Bio-Produzenten im Verhältnis zu den Konventionellen einigermaßen auszugleichen. Neben dieser **politischen Arbeit** wendet sich der Verein mittels des vierteljährlich erscheinenden Magazins Agrikultur, mit Vorträgen und Konferenzen an die Öffentlichkeit, um diese für diese ökologischste Form der Landwirtschaft zu sensibilisieren.

Zum anderen ist es notwendig, die Arbeit mit den Mitgliedern nicht zu vernachlässigen. Die hierfür notwendige **Beratung** der Bauern und Gärtner wird zurzeit vom IBLA im Auftrag von **Bio-Lëtzebuerg** geleistet. Für diese Leistungen zahlt jedes Mitglied einen flächenbezogenen Beitrag.

Unser neues Logo

Wir sind stolz Ihnen das neue Zeichen für Bioprodukte aus der Region, die exklusiv von **Bio-Lëtzebuerg-Betrieben** produziert werden, vorzustellen.

Hiermit bietet **Bio-Lëtzebuerg** seinen Mitgliedern eine Unterstützung für die Vermarktung ihrer Produkte an. Das

eigene Label kann von interessierten Produzenten und Verarbeitern auf ihrem Hof- oder Firmenschild oder auch auf ihren Etiketten genutzt werden. Diese Nutzung wird mit jedem Interessenten vertraglich geregelt und beinhaltet auch die Zahlung einer Lizenz, mit der es dann auch möglich wird, die so gekennzeichneten Produkte zu bewerben. Da nicht jeder Mitgliedsbetrieb Produkte zum direkten Verkauf hat, oder nicht auf diese Form der Kennzeichnung angewiesen ist, ist die Nutzung dieser Vermarktungsunterstützung nicht obligatorisch.

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

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

Mitglied bei Bio-Lëtzebuerg asbl.

Member bäl Bio-Lëtzebuerg asbl.

Wollen Sie mehr wissen über den Verein?

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

Daniela Noesen und Julie Mousel



Aktuelle Mitglieder von Bio - Lëtzebuerg



Gemüse / Obstbau

Adams Fränk, Ansembourg
Aendekerck Raymond, Betzdorf
Ateliers Kräizbiere, Düdelingen
Autisme Luxembourg, Beckerich
*Biwer Georges, Dalheim**
C.N.D.S. Les Services de l'Entraide, Troivierges
¹ CIGL-Esch "Projekt Kalendula", Esch-sur-Alzette
CIGL-Pétange asbl, Pétange
Co-Labor - Gréng Kuerf, Walferdingen
¹ Forum pour l'Emploi - Am Gärtchen, Diekirch
Frising Marc, Harlange
Haff Ditzesbach, Ettelbrück
Klein Thessy, Beckerich
² Krijnse-Locker Hugo, Mamer
*Mousel Annick, Longsdorf**
² Philipp-Rausch Sylvie, Steinsel
¹ 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
Roeder Luc, Steinheim
Sunnan-Hoffmann Yves, Remerschen

Ackerbau und Viehzucht

¹ An Miergen, Gosseldingen
Arend-Stemper Guy, Pétange
Baltes-Alt Daniel, Stegen
Bertrand Johny, Übersyren
² Betriebsgemeinschaft Terrenhof, St. Vith B
Born Rüdiger, Morbach D
Brandenburger Marc, Filsdorf
Colling von Roesgen Jean-Louis, Colmar-Berg
Dondlinger Albert, Ospern
Dormans Reiff und Sohn, Fischbach
Emering Marc, Sprinkange
¹ Fischbach-Reiff Annick, Enscherange
François Patrick, Hostert

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

¹ Goedert Charles, Ospern
¹ Hamen Nico, Drauffelt
² Hoeser-Haff, Bergem
Houtmann Jos, Buschdorf
¹ Jacobs Francis, Kalborn
Jemming-Schmit Marie-Antoinette, Kahler
Johanns Jos, Assel
³ Kaes-Haff, Hoscheid-Dickt
³ Kass-Haff sàrl., Rollingen
¹ Keiser Amand, Tadler
Kintzle's Haff, Harlange
Kleer Mario, Everlange
Kler Claude, Bertrange
¹ Koeune Marco, Harlange
Laeisenhof, Trier D
Lambert Guy, Walsdorf
Linden-Wirth Josiane, Reichlange
Mailliet Camille, Kehmen
Mathieu Christian, Derenbach
³ Meyers-Weis Guy, Windhof
³ Schanck-Haff, Hupperdange
¹ Scharll Roland, Lellingen
Schmit André, Düdelingen
Sobral Julio, Christnach
³ Van Dyck Serge, Leudelage
Wilhelm Christian, Capellen
¹ Witry Pierre, Dippach

Imker

² Bienenlehrstand, Grevis Michel, Hollenfels
³ Collette Michel, Mertzig
¹ Dammé Roger
¹ Hamen Nico, Drauffelt
¹ Kalmes Nico, Bivange
² Paquet Yves, Hostert
Thiel Marc, Manternach
³ Van der Pal-Becker Steffan, Pratz
² Wenkin-Grenez Chantal, Niederanven

Verarbeiter / Händler

³ BIOG, Münsbach
³ Biogros, Münsbach
BIO-OVO S.A., Buschdorf
Boulangerie-Pâtisserie Scott, Luxembourg
³ OIKO-Bakhaus, Münsbach

* **Betriebe
in Umstellung**

¹ **Bio LËTZEBOURG
Logo Nutzer**

² **Demeter Betriebe**

³ **Demeter und Bio
LËTZEBOURG Betriebe**

Die neue Kollektivmarke Bio LËTZEBOERG

- Der Konsument findet unter diesem Zeichen Bioprodukte, die exklusiv von Mitgliedern des Vereines Bio-Lëtzebuerg asbl. produziert wurden.
- Ein mit **Bio LËTZEBOERG** gekennzeichnetes Einzelprodukt, wie z.B. Milch, beinhaltet zu 100% Milch von lizenzierten Bio-Lëtzebuerg-Mitgliedsbetrieben.
- Ein Mischprodukt, wie z.B. Brot darf mit **Bio LËTZEBOERG** gekennzeichnet werden, wenn der Verarbeiter, als lizenziertes Bio-Lëtzebuerg-Mitglied, Zutaten verarbeitet, die wenigstens zu 55% aus der Produktion von Bio-Lëtzebuerg-Mitgliedsbetrieben stammen.
- Die lizenzierten Mitglieder von Bio-Lëtzebuerg können die Kollektivmarke als Werbeträger und Kommunikationsmittel, z.B. ein Hofschild, ein Flyer, etc. nutzen.
- Jedwede Nutzung der neuen Kollektivmarke ist an einen zusätzlichen Lizenzvertrag bei Bio-Lëtzebuerg gebunden.



www.biog.lu



Mir wëllen natierlech virukommen

oiko.lu

BiOG Bio-Bauere-Genossenschaft Lëtzebuerg

Besichtigung der Versuchsflächen des IBLAs: Sortenversuche für die Praxis

19

Auch in diesem Jahr konnte das „Institut für biologische Landwirtschaft an Agrarkultur Lëtzebuerg“ (IBLA) die Landwirte bei drei Feldbegehungen begrüßen. Die erste Feldbegehung fand am 17. Juni auf der IBLA Versuchsfläche Kaesfurt (Heinerscheid) statt. Am 29. Juni stellte das IBLA seine Winter- und Sommergetreide-Sortenversuche im biologischen Anbau auf dem Karelshaff im Beisein des Landwirtschaftsministers Fernand Etgen vor. Die letzte Feldbegehung fand am 10. Juli in Zusammenarbeit mit dem Lycée Technique Agricole (LTA) auf den Versuchsflächen des LTAs in Huldange, Wilwerdange und der IBLA Versuchsfläche Kaesfurt statt.



Die Teilnehmer der Feldbegehung schauen sich die Bio-Sommergetreide-Sortenversuche auf der Kaesfurt an. / Foto: Serge Heuschling, LTA

demeter
biologisch-dynamisch

Schanck-Haff

Hëpperdange
biologisch-dynamische Landwirtschaft seit 1982

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

NATURATA
Für alle Produkte aus der Bio-Wirtschaft

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

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

Auf den IBLA Versuchsflächen wurden die Winter- und Sommergetreide-Sortenversuche im biologischen Anbau, die in Zusammenarbeit mit dem LTA, den ASTA Laboren (Administration des Services Techniques de l'Agriculture) und Bio-Lëtzebuerg durchgeführt werden, besichtigt. Seit 2010 prüft das IBLA im Rahmen des „Aktionsplans für biologische Landwirtschaft Luxemburg“ mit Unterstützung der ASTA verschiedene Wintergetreide auf ihre Eignung für den biologischen Anbau in Luxemburg. Zusätzlich wurden 2014 erstmals auch Sommergetreide-Sortenversuche im bio-

logischen Anbau durchgeführt. Die Sortenversuche wurden auf zwei Versuchsstandorten ausgesät, den Betrieben „Karelshaff“ von Jean-Louis Colling-von Roesgen, Colmar-Berg und „Schanck Haff“ von Jos Schanck, Hupperdange.

Es werden interessante Ergebnisse erwartet, in Bezug auf die Trockenstresstoleranz der verschiedenen Sorten. ■

Weitere Infos unter: www.ibla.lu
Evelyne Stoll und Hanna Heidt, IBLA
E-Mail: stoll@ibla.lu; Tel: 621 28 74 66

Boulangerie-Pâtisserie
"scott"
Conrardy-Nickels

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

Ferme le dimanche et le lundi
Présence aux marchés

HECK VUN HEI



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



Sojabohnen wachsen im Herzen Europas



- ✓ Soja aus Deutschland, Frankreich und Österreich
- ✓ Gentechnikfreies Soja aus kontrolliert ökologischem Anbau
- ✓ Rund 1.600 Hektar Sojafelder - über 100 Vertragslandwirte
- ✓ Seit 1997 Engagement für den europäischen Sojaanbau

Taifun-Anbauberater Fabian von Beesten (l.) und Vertragslandwirt Ulrich Zimmermann (mit Sohn) stellen ein Hinweisschild zum Sojaanbau auf.

L'art du bon Pain



LU-BIO-04

www.biobaeker.lu

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

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

„Ech si Bio“ auf der Foire Agricole in Ettelbrück

2015 mischten die Bio-Stände zum 4-mal im Zelt von „sou schmaacht Lëtzebuerg“ mit.

Ermöglicht wurde der Auftritt durch die finanzielle Unterstützung im Rahmen des Bioaktionsplans der ASTA und durch die gute Zusammenarbeit mit der Aktion „sou schmaacht Lëtzebuerg“ von der Landwirtschaftskammer. Nicht zu vergessen das Engagement der Mitglieder und Mitarbeiter von Bio-Lëtzebuerg, IBLA und BIOG, sowie der Produzenten. Zu den Infoständen zählten die ASTA, die BIOG, Bio-Lëtzebuerg sowie das IBLA. Bei den Produzenten BIOG (Milchprodukte), Biohaff Baltes (Ziegenkäse), Bio-Maufel (Fleisch) und Hoffmannshaff (Viz) wurden die Produkte ausgestellt, zur Verköstigung angeboten und verkauft.

Bio-Lëtzebuerg und IBLA baten freitags interaktive Workshops für Schulklassen an, bei denen die Kinder begeistert mitmachten. Das IBLA brachte den Kindern das Thema Leguminosen spielerisch näher. Es hatte eine Vielzahl an Leguminosenpflanzen und – Körnern im Gepäck, die das Erklären der Bedeutung von Leguminosen erleichterte. Die Kinder versuchten die Samenkörner den Pflanzen zuzuordnen und durften einige Lupinen-Samen einpflanzen oder mit nach Hause nehmen um im eigenen Garten auszusäen. Mit seinem Stand wollte das IBLA die Vielfalt der Leguminosen aufzeigen und auf ihre Wichtigkeit bezüglich Ackerdiversität, Bodenfruchtbarkeit und Futterautarkie in einer guten Fruchtfolge hinweisen.

Bei Bio-Lëtzebuerg beschäftigten sich die Kinder mit den Themen Boden, Pflanzen und Bienen. Sie durften anschließend Honig kosten und eine Bienenweide zum Mitnehmen in ein Töpfchen pflanzen. Der Bienteil wurde freundlicherweise vom SNJ aus Hollenfels übernommen. Ziel des Bio-Lëtzebuerg-Standes war es, das neue Logo „Bio LËTZEBOERG“ für Bio-Produkte von seinen Mitgliedsbetrieben, bekannt zu machen. Eine breite Palette von Bio LËTZEBOERG Produkten wurde präsentiert und teilweise zur Verköstigung angeboten.

Die BIOG stellte erstmals die neuen „Bio-Stoffi-Desserts“, ebenfalls mit dem Bio LËTZEBOERG Logo versehen, vor. Die Besucher der FAE hatten das exklusive Vergnügen die ersten 3 von 5 Kreationen zu kosten, Apfel-Birne, Kirsche und Erdbeere (weitere Sorten sind Heidelbeere und Blutorange). Die kühlen Desserts und das BIOG-Eis waren an den heißen Sommertagen eine willkommene Erfrischung und wurden somit zum Publikumsmagneten. Neben den süßen Köstlichkeiten bat die BIOG auch diverse Milchprodukte wie z.B. Käse zur Verköstigung und zum Verkauf an.

Sonntags nachmittags wurde auf der großen Bühne im Zelt von „sou schmaacht Lëtzebuerg“ der Bioagrarpreis für Innovationen im Biolandbau von Herrn Minister Etgen vergeben. Der Preis für landwirtschaftliche Betriebe, die biologisch bewirtschaftet werden ging an das Projekt „Heutrocknungsanlage“ von Patrick François. Der Preis für Verarbeiter, Händler und Organisationen im Bereich der biologischen Landwirtschaft ging an Cactus. ■

Julie Mousel, Bio-Lëtzebuerg und
Evelyne Stoll, IBLA



Auf dem Stand der IBLA konnte man sich eine Vielzahl von Leguminosen anschauen.



Die Kinder konnten durch Riechen und Fühlen die verschiedenen Facetten des Bodens entdecken.



Die Verköstigung auf dem BIOG-Stand war ein Publikumsmagnet.

Verantwortung leben. Genuss schaffen.



Neumarkter
Lammsbräu

Mein Genuss- moment

Genuss ohne Reue mit
unseren 5 alkoholfreien
Bio-Bier-Spezialitäten.

ALKOHOLFREI



www.lammsbraeu-biobier.de



demeter

Manche sagen: Genossenschaften sind altmodisch.

„Wir haben alles selbst in der Hand!“

Wenn's um unsere Entscheidungsfreiheit geht, können wir Schrozberger Milchbauern ziemlich stur sein. Deshalb sind wir als Molkereigenossenschaft fest in Bauernhand und lassen unsere Mitglieder selbst bestimmen, wie wir wirtschaften und in welche Neuerungen wir investieren. Völlig unabhängig von Großkonzernen oder Aktionären. Das kommt vor allem der Qualität unserer Produkte zugute. **Schrozberger Milchbauern. Aus Leidenschaft stur.**



LECKER & FRUCHTIG

Unsere 500 g-Joghurts. Zum Beispiel
in den Sorten Himbeere, Kirsche-
Holunder oder Mango-Guave.



SCHROZBERGER
Milchbauern



▲ Mischen Sie Gula Java Cacao mit warmem Wasser, Milch, Fruchtsaft, Smoothies und Getreidedrinks. Es eignet sich als Zutat von Suppen, Brot und Gebäck – verfeinert Müslis, Joghurt, Salate und Fertiggerichte. Gula Java Cacao sorgt für Konzentration, innere Ruhe und Energie.

Gula Java Cacao sorgt für Ausdauer und enthält viel Energie und Antioxidantien

Der erste gesunde Kakao für Sportler und Kinder. Michael Phelps, 8-facher Olympiasieger im Schwimmen, trank Kakao während der Olympischen Spiele. Neue Forschungen bestätigen, dass man sich mit einem fettarmen Schokoladengetränk rascher von schweren körperlichen Anstrengungen erholt und auch länger durchhält als mit anderen Sportgetränken.

- ✓ Herrlicher Kakao
- ✓ Unterstützt langzeitige Leistungen
- ✓ Fair trade + fair world
- ✓ Die neue Generation der Sportgetränke
- ✓ Für Ausdauer und Energie



▲ Alana entfernt Mascara, Eyeliner, Lippenstift, Lidschatten, Make-up, sowie Hautunreinheiten. Alles wird behutsam von Ihrem Gesicht, den Augen, dem Hals und dem Dekolleté entfernt - auch wasserfestes Make-up. Anschließend fühlt sich Ihre Haut sauber, gepflegt und sanft an. Alana ist allergenfrei und eignet sich hervorragend bei sensibler Haut und empfindlichen Augen. Mit Alana von Amanprana gehören Hautirritationen und tränende Augen der Vergangenheit an.

Alana von Amanprana ist ein milder Make-up-Reiniger für Augen, Lippen und Gesicht mit Kamille, Vitamin E und Carotinoiden

- ✓ Ohne Allergene für die empfindliche Haut und Augen
- ✓ 0% Chemikalien, 0% Alkohol, 0% Parabene
- ✓ Nährend mit Vitamin E und mehr als 10 verschiedenen Carotinoiden
- ✓ Brennt nicht und irritiert nicht
- ✓ Tief reinigend für eine strahlende Haut: keine Mitesser, Pickel, Akne, fettige oder trockene Haut mehr

100% BIO • 100% AKTIV • 100% NATÜRLICH • 100% ♥



NATURATA

Fair a kooperativ mat de Bio-Bauern

Bio
Marché

*Goûtez le bio,
goûtez la vie!*



1 Rollingergrund

- Bio Marché
- Bio-Metzlerei Quintus

2 Merl

- Bio Marché

3 Munsbach

- Bio Marché
- Bio Boucherie
- 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

9 Rollingen (Mersch)

- Bio Haff Buttek

10 Windhof

- Bio Haff Buttek

Bio@Home

- Bestellung über das Internet
www.bio-at-home.lu

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



oiko.lu