

# Agri- kultur

Magazin für ökologische  
Agrar- & Esskultur in Luxemburg



## DOSSIER

### Vielfalt durch Biolandwirtschaft



Forum pour l'Emploi -  
„Projekt - am gaertchen“

Seite 6



Die Geschichte einer  
Umstellung

Seite 9



Einweihung des IBLA  
Körnerlabors

Seite 12



# MIR FANNE BIO LOGESCH!

Nous nous engageons à vous offrir pour tous vos besoins le meilleur produit biologique. Sans OGM, sans pesticides, sans engrais chimiques-sans compromis!

**Cactus**  
*Nëmmen dat Besch!*

*La Nature en Biodynamie*

## Un kir breton SVP !

Découvrez nos vergers grâce à notre film  
"Côteaux Nantais,  
une entreprise au rythme de la nature"  
sur [www.coteaux-nantais.com](http://www.coteaux-nantais.com)

Producteur de plus de 40 variétés de pommes dans l'ouest de la France, les Côteaux Nantais vous offrent une gamme de produits pleins de saveurs du terroir.

Découvrez nos cidres issus d'un judicieux mélange de différentes variétés de pommes, à croquer pour le cidre doux ou à cidre pour le cidre brut.

Dégustez-les nature ou façon « kir breton » agrémenté d'un peu de crème de fruits.



## Wenn Umdenken - dann richtig!

Die Situation in der Landwirtschaft ist „verheerend“. Da ist es legitim, dass die Landwirte nach alternativen Einkommensmöglichkeiten suchen und dies so einfach wie möglich gestalten wollen. Nachvollziehbar - aber bitte nicht auf Kosten der Biolandwirtschaft!

Der Ruf nach breiter Einführung der Teilumstellung der Betriebe auf biologische Landwirtschaft wird lauter. Daher an dieser Stelle einmal zu den Fakten:

Laut der EU-Bio-VO ist die Teilumstellung eines Betriebes grundsätzlich möglich. Der zugehörige Gesetzestext konnte und wurde im Nachhinein erweitert ausgelegt. In den meisten EU-Ländern wird dies geduldet, aber diese teilumgestellten Betriebe haben kein Anrecht auf die staatliche Subvention für Biolandwirtschaft; so wird es auch in Luxemburg gehandhabt und das aus gutem Grund.

### Warum denn „Bio“ auf dem gesamten Betrieb?

Beim Biolandbau handelt es sich um ein ganzheitliches Landwirtschaftssystem, das im Kreislaufgedanken den Betrieb als Organismus betrachtet, in dem die Teilbereiche Boden, Pflanze, Tier und Mensch, miteinander wirken und sich gegenseitig beeinflussen.

Dreh- und Angelpunkt ist der Boden. Seine Standortbedingungen sind die limitierenden Faktoren für Pflanzenerträge und damit für die erzielbaren Grundfutterqualitäten für die Tiere, deren Leistungspotential wiederum davon abhängt. Damit sind Bioprodukte wirklich regional, weil für ihre Erzeugung keine Betriebsmittel eingesetzt werden, die, z.T. über weite Distanzen und damit verknüpften Kollateralschäden, importiert werden. Die Akzeptanz und das Vertrauen in der Gesellschaft sind groß, wie die anhaltend starke Nachfrage beweist.

Wenn jetzt gefordert wird, dass Landwirte Teile ihres Betriebes biologisch bewirtschaften, dann ist dies wenig glaubwürdig. Hinzu kommt, dass sich einige Vertreter der Landwirtschaft vorstellen, Flächen, die in Schutzgebieten liegen bzw. zukünftig in Schutzgebieten liegen werden, über diesen Weg als Teil-Bioflächen monetär interessant zu valorisieren. Ebenso soll es über diesen Weg möglich werden, einzelne Produktionszweige auf „bio“ umzustellen, um damit deren finanziellen Mehrwert abschöpfen zu können. Auf den anderen Flächen darf aber intensive Landwirtschaft im „business-as-usual“ weiterhin betrieben werden. Dies ist keinesfalls zielführend, wenn das Ziel „nachhaltige Landwirtschaft“ heißt.

Der Landwirt ist derjenige, der mit der Natur arbeitet und nicht gegen sie. Daher bleibt nur eine logische Konsequenz:

Landwirte, die bei der ökonomischen Analyse ihrer Betriebe feststellen, dass sie sich als Biobetrieb finanziell nicht schlechter stellen, als bei Weiterführung der bisherigen Wirtschaftsweise, sollten komplett auf die biologische Wirtschaftsweise umstellen!

Die Verwässerung des Kerngedankens der Biolandwirtschaft durch eine politische Unterstützung der Teilumstellung der Betriebe auf Biolandwirtschaft, ist mit Sicherheit das falsche Signal.

Wir brauchen vielmehr eine sinnvolle Strategie, die den Betrieben die Umstellung des gesamten Betriebes auf Biolandwirtschaft erleichtert.

Hier sehen wir Lösungsansätze, die den Biolandbau als einen gleichberechtigten Teil der zukünftigen Landwirtschaft Luxemburgs verstehen und weiterentwickeln.

**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

Änder Schanck (AS), Anja Staudenmayer (AST),  
Hanna Heidt (HH), Tom Kass (TK),  
Julie Mousel (JM), Daniela Noesen (DN)

**Auflage**  
5.500

### Erscheinungsweise

März, Juni, September, Dezember

### Beratung / Layout

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.



demeter

# MOGLI®

BIO SNACKS  
für Deine  
Abenteuer



pur



lecker

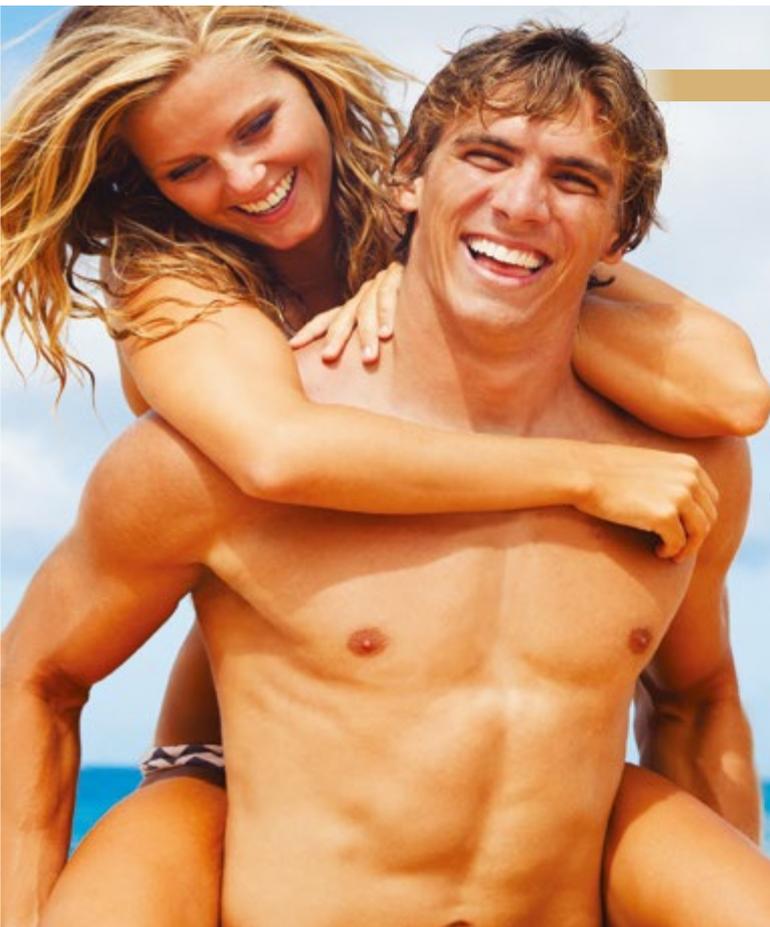


praktisch

- ✓ Ausgewählte Zutaten in Bio- und Demeter- Qualität
- ✓ Ohne Kristallzucker, Aromen und Zusätze
- ✓ Überzeugen durch ihren Geschmack - von einer Kinder-Jury getestet
- ✓ Perfekt zum Mitnehmen für Schule, Sport und Freizeit



Damia GmbH | Karl-Marx-Straße 88 | 12043 Berlin | Tel 0049 (0)30 609 84 93 20 | Fax 0049 (0)30 609 84 93 29 | info@mogli.de | www.mogli.de



## DAS NEUE RASIEREN



Intimzonen rasiert man mit Rasieröl. Mit Razoli.  
Adé rote Pickel, eingewachsene Haare oder Schnittwunden

- ✓ Razoli wurde für die Schamregion entwickelt
- ✓ Ohne Schnittwunden sichtbar trimmen
- ✓ Nassrasur mit Razoli ohne Irritationen oder Jucken
- ✓ Perfekt rasieren mit Rasierklinge und Razoli
- ✓ Nie mehr eingewachsene Haare und rote Pickel
- ✓ Es gibt auch Razoli Frau: weil Frauen keine Männer sind

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



TIERFREUNDLICHE  
KOSMETIK



AMAN  
PRANA

AUSGEGLICHENE LEBENSKRAFT



Info & abonnieren Newsletter: [www.noble-house.tk](http://www.noble-house.tk)



**Dossier:**

- Vielfalt durch Biolandwirtschaft 6
- Forum pour l'Emploi – „Projekt - am gaertchen“ 6
- Betrieb Matgé-Stoltz - Die Geschichte einer Umstellung 9

**IBLA**

- Futterleguminosen im Fokus 12
- Einweihung des IBLA Körnerlabors 12
- IBLA-Beratung 15
- IBLA arbeitet für das Gemeinwohl 15

**Rückblick:**

- IFOAM EU Group 13
- Haff-Fest auf dem Kass-Haff 13
- Vincent Masson 14
- „Et geet em d'Wurscht“ 16
- Hoher Besuch am Messestand der BIOG-Molkerei 17
- Minister: BIOG-Molkerei als „Meilenstein“ 20

**Agenda**

14

**Bio-Lëtzebuerg:**

- Auf diesen Produkten finden Sie unser Bio LËTZEBOURG-Logo 18
- Das Team von Bio-Lëtzebuerg stellt sich vor 21
- Vereenegung fir Bio-Landwirtschaft Lëtzebuerg asbl 21
- Mitgliederliste 23

# Vielfalt durch Biolandwirtschaft

Die Biolandwirtschaft ist äußerst facettenreich – auch in Luxemburg. In unseren Dossiers der Agrikultur beschreiben wir unsere vielfältigen Betriebe, mit dem Ziel die Biolandwirtschaft als ein Ganzes näher zu bringen.

Die Kreislaufwirtschaft erhalten, den Boden pflegen und aufbauen, da er die Lebensgrundlage der Menschheit ist, die Anzahl der Tiere an die Kapazitäten des Betriebes anpassen - dies sind die Kernaufgaben im Biolandbau. Und im Mittelpunkt steht der Mensch, der die Verantwortung für die Natur und seine Mitmenschen übernimmt. Diese Verantwortung trägt übrigens jeder Mensch, nicht nur der Landwirt.

Bewusst mit dieser Verantwortung umzugehen und auch mal neue, unkonventionelle Wege gehen. Dies kann und sollte jeder von uns im Alltag tun. Die Entscheidung für die biologische Landwirtschaft bedeutet aktiven und langfristigen Ressourcenschutz. Das gilt sowohl für Landwirte, die ihre Betriebe biologisch bewirtschaften, als auch für die Konsumenten, die Bioprodukte kaufen. Dies ist ein gemeinschaftlicher Prozess in der Gesellschaft, der Vertrauen und Wissen benötigt, um zu funktionieren. Bio-Lëtzebuerg nimmt in der Agrikultur seine Aufgabe wahr, über die Biolandwirtschaft in Luxemburg zu informieren und zu sensibilisieren.

Heute stellen wir zum einen den Gemüsebetrieb des **Forum „Projekt – am gaertchen“**, deren Hauptziel es ist, Menschen wieder in den Arbeitsalltag zurückzuführen und dies unter Zuhilfenahme der Biolandwirtschaft vor. Zum anderen berichten wir über den klassischen **Familienbetrieb von Isabelle und Philippe Matgé-Stoltz**, den die junge Generation vor 3 Jahren übernommen und auf Biolandbau umgestellt hat. Zwei Betriebe mit völlig unterschiedlichen Voraussetzungen, die aber für ihre Betriebe die biologische Wirtschaftsweise gewählt haben.

## 1. Forum „Projekt – am gaertchen“

## 2. Familienbetrieb von Isabelle und Philippe Matgé-Stoltz

## 1. Forum pour l'Emploi – „Projekt - am gaertchen“ Die Nähe zum Kunden

### Biogemüse und Biopflanzen seit 2003

Das Forum pour l'Emploi steht für viele verschiedene Aktivitäten, die Menschen helfen sollen, den Weg in die Arbeitswelt zurückzufinden. Eines dieser Projekte ist das „Projekt – am gaertchen“, das von Tom Blitgen geleitet wird. Hier werden Sommerblumen und viele verschiedene Gemüsesorten biologisch angebaut. Das „Projekt – am gaertchen“ ist nicht nur nach der EU-Bio-VO kontrolliert und zertifiziert, sondern auch Mitglied bei Bio-Lëtzebuerg. Die zusätzliche Zertifizierung und Anerkennung der Verbandsbedingungen erlaubt es dem Betrieb, seine Produkte mit dem Logo „Bio LËTZEBUERG“ zu kennzeichnen.

Die Produktion umfasst insgesamt 7,63 ha auf den 3 Standorten Bastendorf, Junglinster und Allerborn. Das hat den Vorteil, dass je nach den örtlichen Gegebenheiten die Produktion angepasst werden kann. Z.B. wird in Junglinster vermehrt Wurzelgemüse, wie Pastinake, Möhren, Süßkartoffeln etc. angebaut, da an diesem Standort sandiger Boden vorzufinden ist und damit beste Voraussetzungen für die Wurzelgemüsearten bietet.

In Bastendorf wird eher Feingemüse wie Salat angepflanzt. Bastendorf war die erste Produktionsstätte und hier stehen auch 2 Folientunnels, in denen

Salatgurken, sowie Paprika, Tomaten etc. produziert werden.

Am Standort Allerborn stehen Gewächshäuser, in denen vor allem die Gemüsejungpflanzen für den Eigenbedarf, aber auch für den Verkauf an Kunden herangezogen werden. Dieser Standort ist prädestiniert für den Anbau der verschiedenen Kohllarten. Ein weiterer Schwerpunkt liegt hier auf der Anzucht von Sommerblumen, die sich in ihrer Vielfalt wachsender Nachfrage erfreuen. Gerade im Bereich der Zierpflanzen sind sich viele Konsumenten nicht bewusst, dass auch hier chem.-synthetische Pflanzenschutzmittel zum Einsatz kommen. Die biologisch erzeugten Sommerblumen aus dem

„gaertchen“ sind daher ein interessanter Betriebszweig, der aber sehr intensiv ist und wo vor allem die Sensibilisierung der Konsumenten noch nicht weit fortgeschritten ist. Es gibt allerdings derzeit einige Kampagnen, die der Aufklärung und Information dienen, und das „Projekt – am gaertchen“ hat sich der Kampagne „...ouni Pestiziden“ angeschlossen.

In Herbst und Winter rücken andere Aktivitäten in den Vordergrund. So wird im Winter Chicorée in speziellen Räumlichkeiten gezogen. Außerdem werden Weißkohl (Sauerkraut) und Rote Beete weiterverarbeitet und in Gläsern konserviert und verkauft.

Tom Blitgen - verantwortlich für das „Projekt - am gaertchen“





Der Freilandsalat

Für die Vermarktung dieser vielfältigen und saisonalen Produkte wurden verschiedene Absatzkanäle gefunden.

Zum einen gibt es in Diekirch ein kleines Geschäft, wo die Produkte der verschiedenen Projekte verkauft werden. In der Saison ist das „gaertchen“ auf diversen Märkten präsent und über einen Online-shop ([www.fpe-online.lu](http://www.fpe-online.lu)) kann bequem eingekauft werden. Der größte Teil der Produkte (bis zu 70%) wird über den Bio-großhandel Biogros und über den Einzelhandel vermarktet.

All diese verschiedenen Arbeiten auf verschiedenen Ebenen und an verschiedenen Standorten werden von 42 Arbeitern, die von 9 Vorarbeitern betreut werden, geleistet. Wir haben mit dem Leiter des Projektes, Tom Blitgen gesprochen.

**Im „Projekt am gaertchen“ fallen viele verschiedene Arbeiten an und das zusätzlich auch noch an drei verschiedenen Standorten. Wie koordiniert man all diese Arbeiten am besten?**

Ja, das stimmt. Bei uns fallen

viele verschiedene Arbeiten an und in der Saison spitzen sich die Situationen manchmal zu. Morgens machen wir daher eine Koordinationsbesprechung, was steht an diesem Tag an, welche Arbeiten, welche Kundenaufträge usw., aber es wird auch eine Wochenplanung gemacht. Wir versuchen, verschiedene wiederkehrende Abläufe wie z.B. den Wochenmarkt und die Großkundenaufträge in einer Routine zu organisieren, damit die Abläufe für alle Beteiligten einfach und reibungslos ablaufen können. In Allerborn, als Standort der am dezentralsten liegt, treffen wir uns einmal in der Woche, um die Abläufe zu besprechen und zu koordinieren. Der Rest geht dann über Telefon. Die 9 Vorarbeiter sind

ja auch mit den wichtigen Arbeitsabläufen vertraut und können in ihren Bereichen auch selbstständig agieren.

**Und wie ist die Mitarbeiterführung organisiert?**

Im Durchschnitt können wir ca. 41 Mitarbeiter beschäftigen. Sie können maximal 2 Jahre an der Arbeitsmaßnahme teilnehmen. Die Verständigung ist oftmals schwierig, da häufig die in Luxemburg gängigen Sprachen nicht gesprochen werden. Oftmals ist die Qualifikation der Mitarbeiter sehr niedrig und über einen Führerschein verfügen auch die Wenigsten. D.h. unser Personal ist mit der sozialen Betreuung und Integration der Mitarbeiter beschäftigt, bevor sie komplett in den Arbeitsprozess eingebunden werden können. Es werden zusätzlich Sprachkurse und Weiterbildungen, z.B. für Bewerbungen, angeboten. Es gibt aber auch Erfolgserlebnisse, wenn Mitarbeiter einen festen Arbeitsplatz finden.



Alle Produkte aus dem „gaertchen“ sind Bio LÉTZEBUERG zertifiziert.

#### Betriebsspiegel Forum „Projekt am gaertchen“

##### ● Betriebsgröße:

Biogemüse und Sommerblumen auf 3 Standorten

Allerborn: 0,54 ha davon sind 0,15 ha unter Glas (Treibhaus)

Junglinster: 4,04 ha Freiland

Bastendorf: 2,65 ha davon sind 0,09 ha unter Folientunnel

##### ● Produkte:

Es werden ca. 78 verschiedene Gemüsesorten angebaut, die aus eigener Jungpflanzenaufzucht stammen.

##### ● Arbeitskräfte:

42 Mitarbeiter  
9 Vorarbeiter und  
1 verantwortlicher Leiter

#### Vermarktung

##### Wochenmärkte

Diekirch: jeden Dienstag

Ettelbrück: jeden Freitag

Beringen/Mersch: jeden ersten und letzten Samstag im Monat

**Online-Shop und die Produkte werden nach Hause geliefert unter:** [www.fpe-online.lu](http://www.fpe-online.lu)



Die Sommerblumen werden in Allerborn gezogen.

**Das „Projekt – am gaertchen“ ist ein zertifizierter Biobetrieb. Wie funktioniert die Biogemüseproduktion im Einzelnen bzw. wie geht ihr in der Praxis damit um?**

Wie gesagt, haben wir den Vorteil auf verschiedenen Standorten produzieren zu können. Wir bemühen uns um eine Fruchtfolge, die die Böden gut vorbereitet und das Krankheitsrisiko minimiert. Neben unserem eigenen Kompost bekommen wir Mist von einem Biobetrieb und können so die Bodenfruchtbarkeit aufbauen. Durch verschiedene Begrünungen und Zwischenfrüchte, wie z.B. das Lauenauer Gemenge, verbessern wir die Bodengare. Da wir ja im Gemüsebau sehr intensiv arbeiten, ist uns die Pflege und der Aufbau des Bodens sehr wichtig. Wir greifen auch auf Pflanzenstärkungsmittel zurück, damit die Pflanzen gesund bleiben. Wir stehen ebenfalls im Austausch mit den Kollegen, die auch Biogemüse produzieren. Wir können uns gegenseitig helfen und die Produktpalette ergänzen. Es ist sehr wichtig, dass man vertrauensvoll zu-

sammen arbeitet. Ein großer Vorteil für uns ist, dass wir unsere Jungpflanzen selber anziehen. D.h., wir können die Sorten auswählen, die wir bevorzugen und sind in unserer Anbauplanung nicht an andere Lieferanten gebunden. Wir suchen natürlich immer nach neuen, resistenten Sorten und können dann auch schon mal kleine Versuche machen. Durch unsere Nähe zum Kunden, können wir z.B. auf dem Wochenmarkt gut erklären, was wir machen und warum wir es so machen. Unsere direkten Absatzmärkte sind eher im Norden des Landes. Die Menschen hier sind sehr bodenständig und froh, frisches Biogemüse aus der Region zu bekommen.

**Apropos Absatzmärkte und Kunden, wie ist die Vermarktung der Produkte aufgebaut? - Wo kann man das Biogemüse und die Biosommerblumen kaufen?**

Wir sind auf den Wochenmärkten in Diekirch, Ettelbruck und Monatsmärkte in Junglinster und Beringen/Mersch mit einem Stand vertreten. Hier verkaufen wir natürlich in erster Linie das frische Biogemüse und saisonal

die Jungpflanzen und Sommerblumen. Wir bieten auch einen Lieferservice an. Wer möchte kann online bestellen und bekommt die Waren nach Hause geliefert. Wir beliefern auch einige Kantinen. Das klappt ganz gut. Der Löwenanteil wird allerdings über den Grossist Biogros vermarktet, der ein wichtiger Partner für uns ist.

**Zum Abschluss noch eine Frage, warum ist es für das „Projekt – am gaertchen“ wichtig das Gemüse in Bioqualität zu produzieren?**

Gegenfrage: Warum sollten wir nicht in Bioqualität produzieren? Was ich damit sagen will, ist dass der Gemüseanbau ein sehr intensives sowie arbeitsreiches Unterfangen ist und so optimal auf unsere Hauptaufgabe, die Rückkehr in die Arbeitswelt, zugeschnitten ist. Zudem erfahren unsere Mitarbeiter, dass der Anbau von gesundem Gemüse keine Hexerei ist und Chemie nicht ein Allheilmittel ist.

Bio bedeutet für uns Arbeitsplätze und Bildung. ■

**Daniela Noesen, Bio-Lëtzebuerg**

Gemüsevielfalt auf dem Markt.



Die Jungpflanzenzucht.



## 2. Betrieb Matgé-Stoltz

### Die Geschichte einer Umstellung

Die junge Familie Matgé-Stoltz, das sind Philippe und Isabelle mit ihren 2-jährigen Zwillingen Anna und Paul von Dondelange, stand 2013 vor der Übernahme des elterlichen Betriebes: Milchviehhaltung auf 58 ha Grünland und 5ha Ackerland. Das Ganze in Natura2000- und Wasserschutz Gebieten, sowie mit 14 ha Biotopen ausgestattet. Wie war also die Zukunft für den Betrieb zu diesen Bedingungen auszurichten? Dass Milch keine Zukunftsoption war, wurde schnell klar, da die Quote zu klein war, die Ställe veraltet und das Land

knapp. Die jungen Leute wollten aber gerne den Betrieb weiterführen und begannen sich zu informieren, nahmen betriebswirtschaftliche und fachliche Beratung in Anspruch, überlegten und rechneten. Durch die Bioberatung kam die Option Biolandwirtschaft ins Spiel und erstmal dachten sie, dass im Biolandbau viel verboten sei und überhaupt war ihnen die Wirtschaftsweise nicht vertraut. Es gab viele Fragen und auch Zweifel.

#### Betrieb der Familie Philippe und Isabelle Matgé-Stoltz aus Dondelange

##### ● Betriebsgröße:

63 ha Betriebsfläche

Davon sind 5 ha Ackerland überwiegend auf Sandboden

14 ha sind als Biotop klassiert, davon werden 10ha als Biodiversitätsflächen bewirtschaftet

##### ● Tierbestand:

47 Mutterkühe, überwiegend Limousin, mit Nachzucht

3.000 Legehennen mit Hähnen



Auch die Kleinsten helfen mit.

die Eckdaten fest und gemeinsam mit dem Bioberater wurde überlegt, wie die Bewirtschaftung nach den Bio Richtlinien aussehen könnte. Die extensive Bewirtschaftung machte den Einstieg leichter, aber allein die Mutterkuhhaltung bot dem Betrieb keine wirtschaftliche Zukunft, schließlich musste auch noch in den Stallbau investiert werden.

#### „Die Persönlichkeit muss offen sein für Veränderungen“

Mit dieser Charaktereigenschaft ausgestattet, konnte Familie Matgé sich mit dem Gedanken, in die Legehennenhaltung einzusteigen, anfreunden. Der Bioeiermarkt in Luxemburg befindet sich nach wie vor im Aufbau und ist über die Bio-OVO sarl in Luxemburg gut organisiert.

Hierzu sagten uns Philippe und Isabelle Matgé-Stoltz im Interview:

„Die Umstellung auf Biolandwirtschaft ist sinnvoll und ...

#### „Mit sich selber arbeiten und Bio kennenlernen“

Nach diesem Motto haben die jungen Leute überlegt, ob die Biobewirtschaftung für ihren Betrieb und sie selber in Frage kommt. Der Betrieb wurde bereits extensiv bewirtschaftet und die ausgewiesenen Schutzgebiete grenzten die Möglichkeiten ebenfalls ein. Die Rinderhaltung sollte aber auf dem Betrieb erhalten bleiben. Damit standen

Die junge Familie bei ihren Rindern.

#### Chronik der Umstellung

##### April 2013:

- Aufgabe der Milchwirtschaft
- Der Bestand der Mutterkühe wird ausgebaut

##### Oktober 2013:

- Betriebsübernahme steht an
- Beratung und wirtschaftliche Berechnung
- Umstellung auf Biolandwirtschaft

##### Juni 2015:

- Stallumbau: Der Anbindestall der Milchkühe wird zum Hühnerstall für 3.000 Legehennen umgebaut
- Am 19.10.2015 beziehen die ersten Legehennen den neuen Stall

##### September 2015:

- Stallbau für Mutterkühe
- Seit Oktober 2015 zertifizierter Biobetrieb
- 30.10.2015 Mitglied bei Bio-Lëtzebuerg
- Mitglied bei Bio-OVO





Die Limousin - Mutterkuhherde befindet sich noch im Aufbau.

empfehlenswert. Die Hauptvoraussetzung ist, dass die Vermarktung gegeben ist, damit der Betrieb sich entwickeln kann. Das gab uns die Sicherheit, in diesen Betriebszweig einzusteigen. Wir mussten uns ja in die Biolegehennenhaltung komplett einarbeiten. Das war für uns alles Neuland. Gemeinsam mit dem Bioberater und Bio-OVO haben wir Betriebe im In- und Ausland besichtigt, Stallsysteme verglichen und mit dem SER die Wirtschaftlichkeit berechnet. Da wir sowieso in neue Stallungen investieren mussten, aber auch an unserem Betriebsstandort gute Voraussetzungen für einen Hühnerstall mit entsprechenden Ausläufen hatten, haben wir uns für die Legehennenhaltung entschieden.“

Momentan leben 3.000 Legehennen auf dem Hof. Die beiden Jüngsten, Anna und Paul, helfen auch schon gerne mit und übernehmen die Fütterung mit Getreide im Wintergarten des Hühnerstalles. In diesem überdachten

Bereich haben die Hühner und Hähne die Möglichkeit in Familienverbänden, zu scharren, ein Sandbad zu nehmen und eben Getreidekörner aufzupicken, wie es ihren natürlichen Verhaltensweisen entspricht. In der Biolegehennenhaltung werden ebenfalls Hähne gehalten, auch wenn sie, ökonomisch gesehen, „nutzlos“ für die Eierproduktion sind und außerdem noch Kosten verursachen, da sie Stallplatz „verbrauchen“ und natürlich auch fressen müssen. Im Biolandbau wird aber auf die tiergerechte Haltung geachtet und die Aufgabe der Hähne ist es, u.a. die Familienverbände aufrecht zu erhalten und die Hühner zu schützen. Dadurch haben die Tiere eine größere Sicherheit, wenn sie sich im Auslauf aufhalten, und vom Hahn vor Gefahren, wie z.B. Raubtieren, gewarnt werden. Dennoch ist der Habicht derjenige, der häufig zu Verlusten führt.

Der Betrieb Matgé-Stoltz ist seit kurzem ein komplett umgestellter Biobetrieb und Mitglied von Bio-Lëtzebuerg. Er darf alle seine Produkte mit dem EU-Biozeichen ausloben und als Bioprodukte vermarkten.

Als Mitglied bei Bio-Lëtzebuerg steht ihm die Möglichkeit offen das Bio LËTZEBUERG-Logo zu nutzen. Dies wird interessant, wenn er z.B. in die Direktvermarktung einsteigt.

Der Betrieb ist aber noch in der Entwicklungsphase, wo auch eine gewisse Experimentierfreude des Betriebsleiters Platz findet. Neue Ideen für den Pflanzenbau gibt es auch schon. Erst möchte er im Kleinen ausprobieren und dann überlegen, wie es weiter zu entwickeln wäre. Der Anbau von Kartoffeln und eventuell Gemüse für die Selbstvermarktung könnten eine Option für die Zukunft sein. Aber auch die Rinderhaltung liegt der Familie sehr am Herzen.

Phillippe und Isabelle Matgé-Stoltz meinten dazu:

„Wir möchten gerne auch in Zukunft Rinder halten. Deswegen überlegen wir, wie wir die Wertschöpfung in diesem Bereich verbessern können. In die Direktvermarktung einzusteigen, wäre für uns, auch durch die verkehrstechnisch günstige Lage des Betriebes, eine gute Absatzmöglichkeit für unser Fleisch.“

Im Oktober 2015 sind Hühner auf dem Hof eingezogen.





Eine der letzten verbliebenen Milchkühe, die sich jetzt ausschließlich ihren Mutterfreuden widmet.

Wenn wir dann, neben den Eiern und Suppenhühnern, auch noch ein wenig Gemüse aus der eigenen Produktion anbieten könnten, hätten wir schon ein attraktives Angebot, das wir unseren Kunden anbieten könnten. Deshalb wollen wir uns auch in dieser Richtung informieren und weiterbilden. Es ist wichtig, dass man immer wieder neue Gedanken aufnimmt und überlegt, was man auf seinem Betrieb umsetzen kann und will. Man muss als Persönlichkeit offen für Veränderungen sein und dann,

wenn man alles ausgelotet hat, auch mal etwas wagen. Wir haben uns für den Weg in die Biolandwirtschaft mit dem neuen Standbein „Legehennen“ entschieden. Bisher sind wir ganz zufrieden mit der Entwicklung, aber wir müssen unseren Betrieb noch weiter auf- und ausbauen. Da sind wir noch eine Zeitlang mit beschäftigt.“

Wir erleben hier eine hochmotivierte junge Familie, die dabei ist ihren Weg in der Landwirtschaft zu finden, die offen ist für neue

Impulse und bereit ist das Risiko einzugehen, etwas komplett Neues anzufangen. In der Landwirtschaft müssen neue Wege gegangen werden, die aber individuell von den verantwortlichen Menschen und den natürlichen Gegebenheiten des jeweiligen Standortes geprägt sind. Wir wünschen Familie Matgé-Stoltz viel Erfolg auf ihrem Weg, den wir gerne begleiten und unterstützen werden. ■

**Daniela Noesen, Bio-Létzebuerg**

## Würze aus der Tube

Remoulade, Mayonnaise und Senfe gibt es bei NATURATA in bester Demeter-Qualität – teilweise auch vegan.

Praktisch portionierbar in der Tube sorgen die naturbelassenen Würzen in zahlreichen Rezepten für den gewissen Kick.

# Futterleguminosen im Fokus – Erfolgreicher 5. Leguminosentag

Am Freitag, den 26. Februar, fand in dem großen Festsaal der Ackerbauschule in Ettelbruck der 5. Leguminosentag statt. Dieser wurde auch dieses Jahr vom Institut für Biologisches Landwirtschaft an Agrarkultur Lëtzebuerg asbl (IBLA) organisiert und stand unter dem Motto: Futterleguminosen im Fokus. Die zahlreichen Teilnehmer konnten sich über ein spannendes Programm mit

Vorträgen von nationalen und internationalen Rednern freuen. Stéphanie Zimmer, Direktorin des IBLAs, begrüßte die rund 110 Anwesenden und zeigte kurz die Wichtigkeit der Futterleguminosen für Luxemburg auf. Denn in Luxemburg sind 50 % der landwirtschaftlichen Nutzflächen Ackerland und 50 % Grünland. 70 % der landwirtschaftlichen Betriebe sind Milch- und Mutterkuhbe-

triebe; somit gibt es ein großes Potenzial für den Einsatz von Futterleguminosen in der Rindviehfütterung, um so die Futterautarkie (hoher Selbstversorgungsgrad der Tiere) dieser Betriebe zu verbessern. Zunächst wurde das Augenmerk auf die Optimierung der Grünlandwirtschaft und Grundfutterproduktion gelegt. Dann wurden die Ergebnisse der Futterleguminosensortenversuche (in Reinsaat und in Kleegras-mischungen) aus Luxemburg vorgestellt. Anschließend wurde die Wichtigkeit des Schnitzeitpunktes und der Aufbewahrungsmethode hinsichtlich der Futterqualität der Futterleguminosen in der Milchviehfütterung besprochen. Ebenfalls wurde die Bedeutung der Leguminosen für die N-Versorgung, die Futterqualität und den Ertrag im Dauergrünland hervorgehoben. Zum Abschluss wurde das Projekt LegoLux, welches sich mit der Anbauwürdigkeit von Körnerleguminosen als regionales Futtermittel im biologischen Anbau in Luxemburg beschäftigte, präsentiert. ■

**Hanna Heidt, IBLA**



## Einweihung des IBLA Körnerlabors

Am 22. April lud das IBLA – Institut für biologisches Landwirtschaft an Agrarkultur Lëtzebuerg a.s.b.l. zu der Einweihung seines Körnerlabors ein.

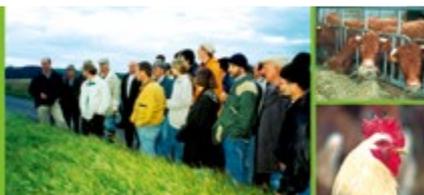
Seit 2009 legt das IBLA im Dienste der Landwirte erfolgreich aussagekräftige Feldversuche mit unterschiedlichen Schwerpunkten an. Zudem betreut das IBLA auch zahlreiche nationale und europäische Projekte im Bereich Körnerleguminosen. Bis dato hatte das IBLA sein Körnerlabor für die Aufbereitung des Ernteguts aus den Feldversuchen zur Verfügung gestellt. In diesem Labor werden jedoch alle Proben aus den Getreide- und Leguminosen-Sortenversuche aus ganz Luxemburg aufbereitet, so dass es zu erheblichen Arbeitspitzen und Überbelegungen des Labors kam. Aus diesem Grund entschied sich das IBLA ein eigenes Labor, was durch die Unterstützung der Oeuvre Nationale de Secours

Grande-Duchesse Charlotte sowie der OIKOPOLIS Gruppe, der Familie Bertrand und der ASTA möglich wurde, einzurichten. In diesem Labor sind alle für die Aufbereitung des Ernteguts notwendigen Gerätschaften verfügbar, so dass die Aufbereitung des Ernteguts unmittelbar nach der Ernte stattfinden kann. Das eigene Körnerlabor ermöglicht dem IBLA eine flexiblere und eigenständigere Arbeit. Zudem wird die Qualität der IBLA-Versuche verbessert, da die Proben direkt nach der Ernte ohne Wartezeiten aufbereitet werden können. ■

**Stéphanie Zimmer**  
zimmer@ibla.lu  
Tel.: 26 15 13 84  
www.ibla.lu



Direktorin Stéphanie Zimmer stellt das IBLA und die Entstehung des Körnerlabors vor.





**DAVERT**

Die neuen  
**CHIPS**  
für Bessersnacker.  
Von Davert.



Knusprig leicht und lecker, aber 50% weniger Fett als herkömmliche Chips. Natürlich ohne Aromen.

[www.davert.de](http://www.davert.de)

Vielfalt für die kreative Küche

## IFOAM EU Group 10th European Organic Congress

04.-06.04.2016 in den Niederlanden

Unter dem Motto „Make Europe more organic“ trafen sich die Akteure des europäischen Biosektors auf dem von der IFOAM EU Group organisierten Kongress in Holland. Die Debatten und Workshops drehten sich um die Ausrichtung der zukünftigen Agrarpolitik, die neue EU-Bio-VO und die IFOAM EU-Vision 2030, sowie sehr interessante Vorträge, wie z.B. von Susan George vom Transnational Institute aus Frankreich, die über die globalen Agrar- und Ernährungssysteme und ihre Auswirkungen referierte. Ein weiteres Highlight war die Debatte der verschiedenen politischen Vertreter, wie z.B. Martin Häusling (MEP und Berichterstatter zur neuen EU-Bio-VO) und Diego Canga Fano (Generaldirektor für Landwirtschaft und ländliche Entwicklung der EU-Kommission), rund um die neue EU-Bio-VO. Daniela Noesen, die Luxemburg seit diesem Jahr in der IFOAM EU Group vertritt, nutzte den Kongress insbesondere um neue internationale Kontakte zu knüpfen und neue Impulse mit nach Hause zu bringen. ■

*Daniela Noesen, Bio-Lëtzebuerg*

## Haff-Fest auf dem Kass-Haff

Am 30. April 2016 fand das Haff-Fest auf dem Kass-Haff statt. Das Fest wurde trotz des doch eher trüben Wetters gut besucht. Vor allem Familien mit Kindern fanden den Weg nach Rollingen. Die Verkaufsstände: Daniel Baltès (Ziegenkäse), BIOG (Waffeln), Michel Collette (Bienenhaltung), Dudelmagie (Nudeln), Kanecher Gotteszorn (Wein und Sekt) und Annick Mousel (Produkte aus dem Obstgarten) stießen auf reges Interesse. Für die Kinder gab es Vieles zu entdecken, v.a. die Hof-Tiere (Ziegen, Kühe, Schweine, Hühner), das Eselreiten und toben auf den Heuballen sorgten für Action. Die Erwachsenen konnten sich u.a. auf 6 verschiedenen selbsterklärenden Stationen über den Biolandbau schlau machen. ■

*Julie Mousel: Bio-Lëtzebuerg*



# Save the dates:

## Exkursion nach Château (F) zu Vincent Masson

Am Freitag, den **22. Juli 2016** organisiert Bio-Lëtzebuerg eine Exkursion zu Vincent Masson (Biologisch-Dynamische Präparate, <http://www.biodynamie-services.fr/>) nach Château bei Cluny in Frankreich. Die Exkursion veranschaulicht das im Seminar (9. März) Gehörte. Anmeldung und weitere Informationen unter: [staudenmayer@bio-letzebuerg.lu](mailto:staudenmayer@bio-letzebuerg.lu) oder +352 26 32 05 06.

## Oeko-Foire 2016

Vom **23. – 25. September 2016** findet die Oeko Foire in den Hallen der LuxExpo statt. Bio-Lëtzebuerg wird mit einem Infostand und 8 Produzentenständen dort vertreten sein. Schauen Sie bei uns vorbei.

## Zukunft Säen 2016

Am **2. Oktober 2016** findet Zukunft Säen auf dem Betrieb Kass-Haff in Rollingen/Mersch statt. Nachmittags säen wir gemeinsam ein Feld ein, danach besteht die Möglichkeit einen kleinen Imbiss auf dem Hof zu sich zu nehmen.

## Bio-Symposium 2016

Am **16. November 2016** findet von 10:00 Uhr bis 17:00 Uhr das große Bio-Symposium 2016 mit 3 Vorträgen und einer Podiumsdiskussion statt. Geladene Redner sind: Sarah Wiener (Köchin), Karl Huober (Erdmannhauser) und Josef Jacobi (Upländer Bauernmolkerei). Weitere Informationen und Anmeldung bei [mousel@bio-letzebuerg.lu](mailto:mousel@bio-letzebuerg.lu) oder +352 26 15 23-74.

# Vincent Masson – Einführung in die Biologisch-Dynamische Landwirtschaft

Am 9. März lud Bio-Lëtzebuerg asbl. zum Tagesseminar auf dem Kass-Haff, und OIKOPOLIS am Dialog zum Abendvortrag mit Vincent Masson ein. Vincent Masson und sein Vater Pierre Masson sind weit über die Grenzen Frankreichs bekannt für die Herstellung von biologisch dynamischen Präparaten.

Vincent Masson versuchte den interessierten Zuhörern an einem Tag bzw. einem Abend, die Prinzipien der biologisch dynamischen Landwirtschaft näherzubringen. Diese beruhen darauf, die Gesundheit des Bodens, der Pflanzen, der Tiere und der Menschen auf natürliche Weise zu unterstützen. Bei dieser Form der Landwirtschaft machen für Vincent Masson eine gute landwirtschaftliche Praxis und das damit verbundene Wissen des Landwirts 80 % des Arbeitsaufwands aus, die biologische Wirtschaftsweise (EU Bio-VO) 15 % und die Anwendung biodynamischer Methoden nur 5 %. Diese 5 % haben jedoch einen großen Qualitätseinfluss auf die Ergebnisse der Arbeit.

Um den Boden und die Pflanzen zu stärken, werden in der biodynamischen Landwirt-

schaft spezielle Präparate ausgebracht. Zu ihnen zählen z.B. Hornmist (Präparat 500), Hornkiesel (501), Kompostpräparate 502-507, Ackerschachtelhalm 508 und schließlich das Präparat 500 P, ein Hornmistpräparat bestehend aus den Präparaten 500 und 502-507.

Ergebnisse von Bodenuntersuchungen und Vergleichsbilder veranschaulichten die positiven Effekte der biodynamischen Präparate auf die Wurzelbildung der Pflanzen und den Humusaufbau im Boden. Obwohl die Qualität der Pflanzen und Früchte zunimmt (festere Struktur, wertvolle Inhaltsstoffe...) kann der Ertrag jedoch nicht durch die Anwendung der Präparate gesteigert werden. ■

Wer mehr zum Thema Biodynamie erfahren möchte, findet auf der Homepage von „Biodynamie Service“ entsprechende Fachliteratur oder fährt am 22. Juli mit Bio-Lëtzebuerg zu Vincent Masson nach Frankreich (s.o.). (<http://www.biodynamie-services.fr/documentation/>)

**Text: Julie Mousel, Bio-Lëtzebuerg und Danielle Hoffmann OEKimmO**

**Foto: Julie Mousel, Bio-Lëtzebuerg**

Vincent Masson



# IBLA-Beratung – Neues Beratungsangebot im Modulsystem

Die IBLA-Beratung, welche 1999 von den beiden Bioanbauverbänden Demeter und Bio-LABEL initiiert und 2007 in das IBLA integriert wurde, berät alle Landwirte und Winzer, welche an den Methoden der biologischen Landwirtschaft interessiert, in Umstellung oder zertifizierte Bio-Betriebe sind. 2016 malt ein Jahr von großen Veränderungen für die IBLA-Beratung, sowie für alle landwirtschaftliche Beratungsstellen in Luxemburg, denn ab 2016 können, aufgrund der EU-Verordnung Nr. 702/2014, die landwirtschaftlichen Beratungsdienste nicht mehr, wie bisher, zu 80% durch Direktzahlungen vom Landwirt-

schaftsministerium gefördert werden. Die landwirtschaftliche Beratung wird ab 2016 in einem Modulsystem organisiert und gefördert. Das Landwirtschaftsministerium hat mit Hilfe der Beratungsorganisationen einen Gesamtkatalog an Beratungsmodulen zusammengestellt. Die verschiedenen luxemburgischen Beratungsorganisationen können alle luxemburgischen Beratungsmodule anbieten. Allerdings wurden die verschiedenen Beratungsorganisationen vom Landwirtschaftsministerium für spezifische Beratungsmodule akkreditiert und nur diese Beratungsmodule werden zu einem festgelegten Prozentsatz

staatlich gefördert. Die Beratungsmodule für welche die IBLA-Beratung akkreditiert wurde und das darin umfasste Beratungsangebot können Sie in unserem Beratungskatalog auf [www.ibla.lu](http://www.ibla.lu) nachlesen. Für weitere Informationen stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung. ■

**Ihr IBLA-Beratungsteam,**

**Rudolf Leifert : 621 30 25 22**  
**leifert@ibla.lu**

**Sonja Kanthak : 621 67 73 51**  
**kanthak@ibla.lu**

## IBLA arbeitet für das Gemeinwohl

### seit Januar 2016 anerkannter gemeinnütziger Verein

Das IBLA – Institut für Biologisches Landwirtschaft an Agrarkultur Luxembourg a.s.b.l. ist ein Kompetenzzentrum für Forschung und Beratung im Bereich der biologischen Landwirtschaft in Luxemburg. Der Schwerpunkt liegt dabei nicht nur auf der angewandten Forschung, sondern auch auf dem schnellen Transfer der Ergebnisse und Kenntnisse in die Praxis durch die landwirtschaftliche Beratung, Seminare, Feldbegehungen von Versuchen, Know-How, und diversen aktuellen Informationsbroschüren. 2015 wurde das IBLA auch als offizielles Forschungsinstitut in Luxemburg akkreditiert.

Durch die Arbeit des IBLAs im Bereich der Beratung und Forschung für die biologische Landwirtschaft hilft das IBLA die biologische Landwirtschaft zu verbessern und weiterzuentwickeln, um auch in Zukunft eine nachhaltige Lebensmittelproduktion im Einklang mit Bodenschutz, Wasserschutz und Klimaschutz zu gewährleisten. Diese wichtige Arbeit im Sinne des Gemeinwohls wurde jetzt auch vom Staat geachtet und das IBLA wurde als gemeinnütziger Verein anerkannt. ■

Wollen auch Sie ihren Beitrag für eine nachhaltige Landwirtschaft leisten und uns in unserer Arbeit unterstützen? Dann können Sie uns gerne auf folgendes Konto eine Spende überweisen.

**Bankverbindung für Beiträge und Spenden:**

BCEELULL  
LU59 0019 2655 3583 7000



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



**Production de pâtes biologiques artisanales à Sprinkange**  
Rue de la Croix,  
L-4998 Sprinkange  
Tél.: 691 370 886  
andudel@pt.lu  
**www.dudelmagie.lu**

# „Et geet em d'Wurscht“

## Meng Landwirtschaft demonstrierte am 23.04. in Luxemburg für eine nachhaltige Landwirtschaft

Die Plattform Meng Landwirtschaft rief zum Zeitpunkt der Abstimmung des Agrargesetzes, das nun endlich mit 2 Jahren Verspätung in Kraft getreten ist, dazu auf, für eine nachhaltige und zukunftsfähige Landwirtschaft zu manifestieren.

Trotz der widrigen Wetterverhältnisse marschierten ca. 300 Menschen am 23. April durch die Stadt bis zum Landwirtschaftsministerium, um damit ihrem Wunsch Ausdruck zu verleihen, dass das „Weitermachen-wie-bisher“ angesichts der Problematik in den

Bereichen Trinkwasser, Biodiversität, Bauernsterben, Gesundheit und Solidarität aufhören muss. Sie forderten die Politik auf, die Agrarwende endlich und nachdrücklich einzuläuten. ■

**Daniela Noesen,  
Bio-Lëtzebuerg**

...bis zur Place Clairefontaine...



Manif durch die Strassen



...wo auch Landwirtschaftsminister Fernand Etgen der Kundgebung lauschte.

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

*Sonnen-Hoffmann*

MAISON FONDÉE EN 1872

1<sup>er</sup> Domaine Viticole au Luxembourg en agriculture biologique | Grand choix de vins biologiques français et italiens



LU-BIO-05

6, rue des Prés | L-5441 Remerschen  
Tél.: (+352) 23 66 40 07 | Fax: (+352) 23 66 43 56  
E-mail: info@caves-sunnen.lu | www.caves-sunnen.lu

**demeter**  
biologisch-dynamisch

**Schanck-Haff**  
Hëpperdang

biologisch-dynamisch Landwirtschaft zënter 1980

**BIO** van der **Our**

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**  
Fair & kooperativ mit de Bio-Bauern

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

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

# Hoher Besuch am Messestand der BIOG-Molkerei

Auf der Fréijoersfoire 2016 war die BIOG-Molkerei mit einem eigenen Stand vertreten, der OIKOPOLIS-Kommunikationspartner Oiko-Consulting gestaltet und gemeinsam mit den Verantwortlichen animiert hatte. Rasch entwickelte sich der Messeneuling, der neben Informationen auch Degustationen anbot, zu einem regelrechten Besuchermagneten. Doch nicht nur die Aufmerksamkeit beim breiten Publikum war acht Tage lang groß. Bereits am Eröffnungstag (23.4.) stattete das großherzogliche Paar dem Stand der BIOG-Molkerei einen Besuch ab.

Begleitet u.a. von Wirtschaftsminister Etienne Schneider und Lux-Expo-Generaldirektor Jean-Michel Collignon, ließen sich Großherzog Henri und seine Gattin Maria Teresa die neuen Verarbeitungs- und Vermarktungswege der Luxemburger Bio-Milch erläutern. Interessiert nahmen sie zur Kenntnis, dass die teilnehmenden Milchbauern der BIOG-Genossenschaft dank des geänderten Systems nun einen besseren Preis pro verkauftem Liter Bio-Milch bekom-

men als zu Zeiten der Luxlait-Kooperation – und das mitten in der Milchpreiskrise.

Aber nicht nur die optimierten Strukturen der heimischen Bio-Milch-Verarbeitung fanden

Anklang bei der exklusiven Besuchergruppe. Auch zu einer kleinen Verkostung der neuen BIOG-Joghurts sagten Hoheiten und weitere Würdenträger nicht Nein. ■



Änder Schanck (r.) begrüßt und informiert das großherzogliche Paar (M.), Wirtschaftsminister Schneider (li.) und Messe-Direktor Jean-Michel Collignon (2.v.r.)



## Biodiversitéits-Brout

An eisem Biodiversitéits-Brout verbake mir Bio-Miel aus Lëtzebuerg an aus der Groussregioun. Dat ass eise Bäitrag fir d'Erhale vun der Ëmwelt an der Aarteivillfalt op eise Wisen a Felder.

**Mat dem Kaf vun dësem Brout ënnerstëtzt Dir d'Institut fir Biologesch Landwirtschaft an Agrarkultur Lëtzebuerg a.s.b.l. ([www.ibla.lu](http://www.ibla.lu)) mat 10 Cent pro Brout.**

D'OIKO Bakhaus baakt nach vill aner gutt Bio-Produkte. Dës fannt Dir bei NATURATA an aner gutt Bio-Fachgeschäfte.

**OIKO-Bakhaus S.à.r.l** • L-5365 Munsbach  
[info@biobaecker.lu](mailto:info@biobaecker.lu) • [www.biobaecker.lu](http://www.biobaecker.lu)



# Auf diesen Produkten finden Sie unser Bio LËTZEBUERG-Logo

Amand Keiser, Toodlermillen | BIOG-Produkte von unseren Bauern und Nico Kalmes, Munsbach | Charel Goedert, Ospern | Annick Fischbach-Reiff, Enscherange | Steffan Van der Pal-Becker, Pratz | Michel Collette, Mertzig | Domaine Sunnen-Hoffmann, Remerschen | Pierre Witry, Dippach



Toodlermillen



BIOG Kartoffeln



BIOG Senf



BIOG Joghurt



BIOG Stoffi Dessert



BIOG Milch



BIOG Schlagsahne



BIOG Kräuter Stoffi/ Stoffi Natur



BIOG Rote Bete



Nico Kalmes, BIOG Honig



BIOG Mehl



BIOG Eier



Bio Diversitäts Brot



Charel Goedert,  
Leindotter- & Mariendistelöl



Steffan Van der Pal-Becker, Honig



Collette Michel, Honig



Domaine Sonnen-Hoffmann, Riesling



Pierre Witry, Bio-Milch

# BIOG-Molkerei als „Meilenstein“

Wenige Monate, nachdem die BIOG-Molkerei in Bascharage den Betrieb aufgenommen hatte, stattete Landwirtschaftsminister Fernand Etgen ihr Anfang Mai einen Besuch ab. Der zweite Teil des informationsreichen Tages war dem Standort Munsbach gewidmet. Dort besichtigte die Delegation samt Pressetross den Grossisten BIOGROS, der u.a. Logistik- und Verarbeitungsaufgaben für BIOG-Produkte wahrnimmt.

Zunächst jedoch erhielt die Gruppe Einblick in die Arbeit der ersten Bio-Molkerei Luxemburgs. Volker Manz, Geschäftsführer der BIOG-Genossenschaft und ihrer Molkerei, und OIKOPOLIS-Vorstandsvorsitzender Änder Schanck erklärten beim Rundgang durch die Verarbeitungsstätte den Weg des kostbaren Rohstoffs vom jeweiligen BIOG-Erzeugerbetrieb über die von BIOGROS organisierte Sammlung und Anlieferung bei

der BIOG-Molkerei, die Weiterverarbeitung zu Trinkmilch verschiedener Fettstufen, Joghurt oder Rahm, die Abfüllung in Haushalts- oder Großverbrauchergebilde bis zur Auslieferung an den Handel, bei der La Provençale und Linkgel Distributionspartner sind.

Erwähnt wurde auch, dass die beteiligten BIOG-Milchbauern nun einen höheren Literpreis erzielen als je zuvor – trotz internationalen Milchpreisverfalls der konventionellen Milch. Dies wird ermöglicht durch

die Weiterleitung nicht zu vermeidender Übermengen an eine belgische Biomolkerei, die ebenfalls den aktuellen Marktpreis für Biomilch entrichtet. Respektvoll bilanzierte der Minister die Zukunftsfähigkeit des Molkereiprojekts, das er als „Meilenstein“ der heimischen Biolandwirtschaft bezeichnete. Im Rahmen des Agrargesetzes werde sein Ministerium diese „Chance für Biobauern“ auch finanziell begleiten. ■



Geschäftsführer Volker Manz erklärt der Delegation Ausstattung und Arbeitsabläufe der BIOG-Molkerei

## Fair a Regional

aus der neier

**BIOG-**  
**MOLKEREI**  
zu Käerjeng



200 ml | 400 ml | 1 L

125 g | 400 g

## Das Team von Bio-Lëtzebuerg stellt sich vor

Wir – Julie, Dani und Anja, sind die Ansprechpartner für alle unsere Mitglieder und diejenigen, die es werden wollen.

Die Vereinsarbeit deckt viele Themen des Biolandbaus ab, um diesen in Luxemburg weiter zu entwickeln, die Landwirte in agrarpolitischen Fragen zu vertreten, Weiterbildungen, Beratung und Seminare u.a. in Zusammenarbeit mit dem IBLA, anzubieten, die Zertifizierung unserer Mitgliedsbetriebe zu gewährleisten und die Marken Demeter und Bio LËTZEBUG zu pflegen und bekannt zu machen. Eine weitere Aufgabe liegt in der Sensibilisierung und Informationsbereitstellung zum Biolandbau z.B. für Landwirte, Schulklassen, Konsumenten und alle Interessierten. Die Agrikultur ist unsere Vereinszeitung, in der wir 4mal jährlich über aktuelle Themen und Betriebe berichten. Der Verein steht allen offen.

### Daniela Noesen: Direktorin

Daniela Noesen vertritt die Interessen von Bio-Lëtzebuerg nach Außen und kümmert sich um alle politischen, offiziellen Themen und Stellungnahmen, die den Biolandbau betreffen. Sie vertritt die Luxemburger Biolandwirtschaft in nationalen und internationalen Gremien, Verbänden, Partnerorganisationen etc. und ist Hauptredakteurin der Agrikultur.

### Anja Staudenmayer: Demeter-Zertifizierung

Anja Staudenmayer betreut alle Angelegenheiten die Demeter betreffen, wie die Zertifizierung, Exkursionen, die Fachgruppe Demeter und Luxemburgischen Demeter-Richtlinien. Sie erstellt Produktgenehmigungen für Demeter und stellt gemeinsam mit Julie Mousel die Bio-Lëtzebuerg Zertifikate für Produzenten und Verarbeiter aus.

### Julie Mousel: Sekretariat

Julie Mousel ist zuständig für die Mitglieder- und Fördermitgliederbetreuung, organisiert Events (Stände auf Messen, Seminare etc.) und betreut die Internet- und Facebook-Seite von Bio-Lëtzebuerg. Gemeinsam mit Anja Staudenmayer und Daniela Noesen leitet sie die Fachgruppe Bio LËTZEBUG. Darüber hinaus kümmert sie sich um den Bereich der Buchhaltung und Rechnungstellung. Seit diesem Jahr ist sie ebenfalls für das Backoffice des IBLAs zuständig. ■



© LG MAGAZINE



## Ja, ich möchte...

## ... Mitglied bei Bio-Lëtzebuerg werden.

- Mitgliedschaft, wenn Sie sich als Nicht-Landwirt aktiv bei Bio-Lëtzebuerg einbringen möchten: **50 € im Jahr**
- Fördermitgliedschaft, 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

# Bio-Lëtzebuerg - Vereenegung fir Bio-Landwirtschaft Lëtzebuerg asbl

Bio-Lëtzebuerg  
Vereenegung fir Bio-  
Landwirtschaft Lëtzebuerg asbl



**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 ministeriellen Arbeitsgruppen, wahrt der Verein weitestgehend die Interessen der Biolandwirte in der Umsetzung der gesetzlichen Rahmenbedingungen. Neben dieser **politischen Arbeit** wird aber auch Arbeit für die

Mitglieder geleistet, indem beispielsweise die spezifische **Bioberatung** durch das IBLA mitgetragen wird. Ab 2016 sind hier Veränderungen zu erwarten, denen wir bereits heute Rechnung tragen.

Zum anderen wendet sich der Verein mittels des vierteljährig erscheinenden Magazins **Agrikultur**, mit **Vorträgen** und **Konferenzen** an die Öffentlichkeit, um diese für diese ökologischste Form der Landwirtschaft zu sensibilisieren. Hinzu kommt die **Zertifizierungsarbeit** und Pflege unserer **Marken**. Für all diese Leistungen zahlt jedes Mitglied einen flächenbezogenen Beitrag.

### Unsere Kollektivmarken

Bio-Lëtzebuerg zertifiziert neben der **Demeter-Mark**e seit Sommer 2015 zusätzlich die neue Kollektivmarke **Bio LËTZEBUGER**. Dieses Logo kennzeichnet Bioprodukte aus der Region, die exklusiv von **Bio-Lëtzebuerg-Betrieben** produziert werden.

Mit diesen Kollektivmarken bietet **Bio-Lëtzebuerg** seinen Mitgliedern eine Unterstützung für die Vermarktung ihrer Produkte an. Die Labels können 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 für den Verein möglich wird, die so gekennzeichneten Produkte zu promoten. Da nicht jeder Mitgliedsbetrieb Produkte zum direkten Verkauf hat, also nicht auf diese Form der Kennzeichnung angewiesen ist, oder sich nicht mit den Labels identifizieren kann, ist die Nutzung dieser Vermarktungsunterstützungen freiwillig.

### „Mitglied bei Bio-Lëtzebuerg asbl.“ oder „Member bei 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 bei 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**



**Unser Familienbetrieb produziert seit über 80 Jahren Saft, davon 65 Jahre aus biologisch-dynamischem Anbau.**

### DEMETER TRAUBENSAFT ROT Barbera/Montepulciano

Die Traube Barbera überzeugt durch eine tiefrote Farbe und eine intensive Fruchtsäure. Montepulciano schmeckt lieblicher als Barbera und ermöglicht daher ein ausbalanciertes Zucker-Säureverhältnis. Aus diesen klassischen Traubensorten resultiert das einzigartige beliebte Bouquet.

Bitte überzeugen Sie sich!

### DEMETER TRAUBENSAFT WEISS Chardonnay

Genetisch ist Chardonnay mit den Burgundersorten verwandt, Chardonnay ergab sich aus einer natürlichen Kreuzung von Pinot und Gouais Blanc (Heunisch). Das besonders feine Aroma ist ein Genuss.



# Aktuelle Mitglieder von Bio - Lëtzebuerg



## Gemüse / Obstbau

Adams Fränk, Ansembourg  
 \*Aendekerk Raymond, Betzdorf  
 Ateliers Kräizbiereg, Düdelingen  
 Autisme Luxembourg, Beckerich  
*Biwer Georges & Robert, Dalheim\*\**  
 C.N.D.S. Les Services de l'Entraite, Troivierges  
 \*CIGL-Esch "Projekt Kalendula", Esch-sur-Alzette  
 CIGL-Pétange asbl, Pétange  
 Co-Labor - Gréng Kuerf, Walferdingen  
 \*Forum pour l'Emploi - Am Gärtchen, Diekirch  
 Frising Marc, Harlange  
 Haff Ditgesbach, Ettelbrück  
 # 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  
 Roeder Luc, Steinheim  
 \*Sunnan-Hoffmann Yves, Remerschen

## Ackerbau und Viehzucht

\* An Miergen, Gosseldingen  
 \*Arend-Stemper Guy, Pétange  
 Baltés-Alt Daniel, Stegen  
 # Betriebsgemeinschaft Terrenhof, St. Vith B  
 Born Rüdiger, Morbach D  
 Brandenburger M., Filsdorf  
 Colling von Roesgen Jean-Louis, Colmar-Berg  
 Dondlinger Albert, Ospern  
 \*Dormans Reiff und Sohn, Fischbach  
 Emering Marc, Sprinkange  
 \*Fischbach-Reiff Annick, Enscherange  
 François Patrick, Hostert  
 \*Goedert Charles, Ospern  
 \*Hamen Nico, Drauffelt  
 # Hoeser-Haff, Bergem

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.

Houtmann Jos, Buschdorf  
 \*Jacobs Francis, Kalborn  
 Jemming-Schmit Marie-Antoinette, Kahler  
 Johanns-Dostert Anita, Assel  
 + Kaes-Haff, Hoscheid-Dickt  
 + Kass-Haff sàrl., Rollingen  
 \*Keiser Amand, Tadler  
 Kintze's Haff, Harlange  
 Kleer Mario, Everlange  
 Kler Claude, Bertrange  
 \*Koeune Marco, Harlange  
 Laeisenhof, Trier D  
 Lambert Guy, Walsdorf  
 Linden-Wirth Josiane, Reichlange  
*Matgé-Stoltz Isabelle, Dondelange\*\**  
 \*Mathieu Christian, Derenbach  
 + Meyers-Weis Guy, Windhof  
 + Schanck-Haff, Hupperdange  
 \*Scharll Roland, Lellingen  
 \*Schmit André, Düdelingen  
 Sobral Julio, Christnach  
 + Van Dyck Serge, Leudelange  
 \*Witry Pierre, Dippach

## Imker

# Bienenlehrstand, Grevis Michel, Hollenfels  
 + Collette Michel, Mertzig  
 \*Dammé Roger  
 \*Kalmes Nico, Bivange  
 Thiel Marc, Manternach  
 + Van der Pal-Becker Steffan, Pratz  
 # Wenkin-Grenez Chantal, Niederanven

## Verarbeiter / Händler

+ BIOG, Münsbach  
 + Biogros, Münsbach  
 BIO-OVO S.A., Buschdorf  
 \*OIKO-Bakhaus, Münsbach

\*\* **Betriebe**  
 in Umstellung

\* **Bio LËTZEBUERG**  
 Logo Nutzer

# **Demeter Betriebe**

+ **Demeter und Bio**  
**LËTZEBUERG Betriebe**

# 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
- Bio@Home  
Bestellung über das Internet  
[www.bio-at-home.lu](http://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](http://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](http://www.bio-at-home.lu) • Tel: +352 26 15 17 19

Besuchen Sie uns

