

Agri- kultur

Magazin für ökologische
Agrar- & Esskultur in Luxemburg



DOSSIER

Von der Agrarkultur zur Ernährungskultur



*Bio-Lëtzebuerg bittet
zum Dialog*

Seite 6



*Vortrag und Seminar
mit Dr. Petra Kühne*

Seite 12



*Leguminosen in der
Fruchtfolge*

Seite 14



GLUTENFREI UND GLÜCKLICH
COOKIES CHOCO & CASHEW + CRANBERRY MANICASSIAN

- ☺ FREI VON GLUTEN
- ☺ FREI VON EI
- ☺ FREI VON LAKTOSE
- ☺ GEBACKEN IM TAUNUS
- ☺ 100% BIO



www.sommer-biscuits.de



*“Ich liebe das Kokosmehl von Amanprana.
 Ich verwende es in Smoothies als Ballaststoff-Booster.
 Meine Tochter ist besonders froh, weil Kokos hypoallergen ist.
 Es enthält keine Laktose, kein Gluten und keine bekannten Allergene.”*

Evelyne, Ballainvilliers, Frankreich

Amanprana Kokosmehl mit extra viel Ballaststoffen und wenig Kalorien

- ✓ Extra viel Ballaststoffe 50%
- ✓ Fair trade
- ✓ Glutenfreies Mehl
- ✓ Hypoallergen
- ✓ 100% Vegan



Erhältlich in den NATURATA-Shops • Info, Rezepte & anmelden Newsletter: www.noble-house.tk

AUSGEGLICHENE LEBENSKRAFT



Von der Agrarkultur zur Ernährungskultur

Das Schwerpunktthema dieser Ausgabe der Agrikultur beschäftigt sich mit der elementaren Frage, welche Form der Landwirtschaft wir wollen, welche wir brauchen und welche derzeit in der Gesellschaft entsteht. Wie beeinflussen sich Agrar- und Ernährungskultur? Wir spüren derzeit verschiedene Tendenzen: Die Allgemeinheit steht vor problematischen Fakten, wie Wasser-, Bodenverschmutzung, Klimawandel, Biodiversitätsverluste, industrialisierte Tierhaltung, übermäßiger Gebrauch von Antibiotika etc. Zum anderen erleben wir eine Landwirtschaft, die in existenziellen Schwierigkeiten steckt. Gleichzeitig sind die Supermarktregale gefüllt mit möglichst günstigen Lebensmitteln, so dass aus dem Vollen geschöpft werden kann. Die Ernährungsindustrie versorgt uns mit Convenience Produkten, mit dem Resultat, dass viele Lebensmittel im Abfall landen und dass wir dem Problem der Übergewichtigkeit zunehmend begegnen. Hier passen die Verhältnismäßigkeiten nicht mehr zusammen. Herr Karl Huober sagte auf dem 2. Biosymposium dazu: „Es ist etwas faul im Staate Dänemark.“ -Wie können die Verhältnisse wieder ausgeglichen werden? Agrarwende? Ernährungswende? Auf unserem 2. Biosymposium, letzten November, haben wir uns dieser Fragestellung gewidmet und mit hochkarätigen Gästen darüber diskutiert.

Wenn wir uns also der Kulturfrage stellen, dann müssen wir unsere Lebensweise hinterfragen und die gesellschaftlichen Entwicklungen betrachten. Die Nahrungsmittelversorgung ist in unserer Gesellschaft mehr wie sichergestellt, es herrscht Überfluss. Damit nahm die Wertigkeit der Lebensmittel allerdings ab. Durch die Konzentration der Konzerne rund um die Lebensmittelindustrie, also sowohl in der Erzeugung (Saatgut, Pflanzenschutz, Düngemittel, Medikamente etc.), als auch in der abnehmenden Hand (Börsen, Lebensmittelkonzerne etc.), entstand eine Marktmacht, der wir uns scheinbar nicht entziehen können. Karl Huober bemerkte dazu, dass es sich hierbei ja um Menschenwerk handelt und keineswegs um Naturgesetze; sprich der Mensch hat auch alle Möglichkeiten dies wieder zu ändern. Und wir erleben Bestrebungen zu einer Ernährungswende. Auch die Biolandwirtschaft ist aus dem Impuls entstanden, etwas zu verändern, zu erneuern. Die Biolandwirtschaft erlebt nach wie vor Zuwächse, vor allem im Markt, wie es auf der Leitmesse für Biolandwirtschaft „Biofach“ im Februar 2017 bestätigt wurde. Aber gesundes Wachstum fragt nach Konsolidierung, daher sollten wir nicht den Fehler machen, die Biolandwirtschaft zu verwässern, um den Anteil am „Biomarktkuchen“ auf Biegen und Brechen zu erhöhen. Die Verhandlungen der neuen EU-Bio-Verordnung zeigen, wie schwierig das Tauziehen der Interessen bereits ist. Wir sollten auch in Luxemburg dafür Sorge tragen, dass die Biolandwirtschaft gesund wächst. Herr Bettel brachte es am Ende der Gespräche der „Asisses Agicoles 2016“ auf den Punkt: „Wir unterstützen die Entwicklung des Biolandbaus in Luxemburg bestmöglich, aber ohne Etikettenschwindel.“ Hoffen wir, dass es so geschieht!

Daniela Noesen, Bio-Lëtzebuerg asbl.

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
4.000

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.





NEU



MEHR ALS SCHOKOLADE

Mit viel Liebe und Erfahrung von Schweizer Chocolatiers hergestellt: Die neuen Schokoladen von Naturata verdanken ihren zarten Schmelz der besonders langen Conchierdauer. In die Tafel kommen nur beste Bio-Zutaten aus 100 % fairem Anbau. Frei von Sojalecithin und gentechnisch veränderten Zusatzstoffen.

www.naturata.de



BackPacker BIO Rohkost-Cracker



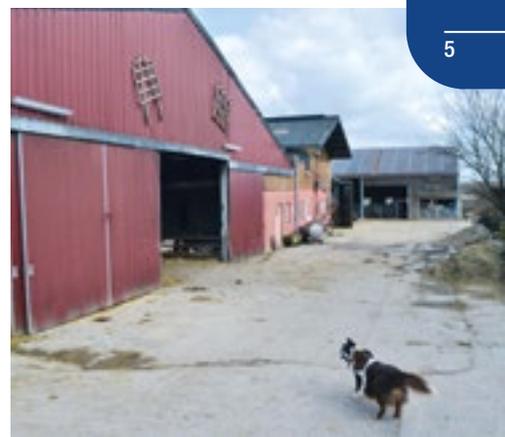
Hier ist der Name wirklich Programm: diese feinen Cracker sind einfach ideal, um sie im Rucksack auf Wanderungen, zur Arbeit oder zum gemütlichen Stadtbummel mitzunehmen.



www.GovindaNatur.de

Erhältlich bei NATURATA





Dossier:

- Bio-Lëtzebuerg bittet zum Dialog
- Von der Agrarkultur zur Ernährungskultur - Ein Biobauer geht seinen Weg

6
9

Rückblick:

- Vortrag und Seminar mit Dr. Petra Kühne

12

IBLA

- Leguminosen in der Fruchtfolge

14

Rückblick:

- Infoveranstaltung von Bio-Lëtzebuerg

15

Agenda

17

Rückblick:

- BIOFACH 2017 – Nürnberg

18

Bio-Lëtzebuerg:

- Bio, fair und lecker
- Fruchtbarer Boden leistet Beitrag zum Klimaschutz
- Vereenigung fir Bio-Landwirtschaft Lëtzebuerg asbl
- Mitgliederliste

20
21
22
23



Eine Agrarwende ist nur über eine Ernährungswende möglich !

Bio-Lëtzebuerg bittet zum Dialog

2. Biosymposium in Luxemburg: Von der Agrarkultur zur Ernährungskultur

Bio-Lëtzebuerg lud 2016 zum 2. Bio-Symposium ein. Die Einbeziehung der Gesellschaft in die vielfältigen Themenbereiche der Landwirtschaft ist heutzutage wichtiger denn je. Wie im Vorjahr wollte Bio-Lëtzebuerg mit dem Biosymposium die Menschen aus den Bereichen Landwirtschaft und Vermarktung, sowie die Konsumenten

zusammenbringen und gemeinsam diskutieren. Das Thema war breit angelegt und in Zeiten, in denen sich einerseits immer mehr Menschen für eine vegane Ernährung entscheiden, weil ihnen das Tierwohl am Herzen liegt, und andererseits Ernährungstrends von den Lebensmittelkonzernen gezielt über geschickte Werbung

aufgebaut werden, ist es uns wichtig über die Bedeutung der Ernährungskultur, die wir leben, für die Agrarkultur, die durch die Gesellschaft geformt wird, zu reflektieren. Die Auswahl der geladenen Gäste ließ Hochkarätiges erwarten.

Du bist, was Du isst, aber Du weißt nicht, was Du isst !



Fernand Etgen: „Du bist, was Du isst, aber Du weißt nicht, was Du isst.“

Die einleitenden Begrüßungsworte richtete Landwirtschaftsminister **Fernand Etgen** an das interessierte Publikum. Er ging in seiner Rede darauf ein, dass wir häufig nicht mehr wissen, was wir eigentlich essen, da Lebensmitteln in der Verarbeitung häufig viele Stoffe hinzugefügt werden, die wir nicht kennen. Lebensmittel sind aber die Basis unserer Ernährung und damit unserer Landwirtschaft. Eine Kernaussage, die von den folgenden Rednern gerne aufgegriffen wurde.

Karl Huober: „Biolandwirtschaft entsteht aus dem Impuls nach Veränderung heraus“

Karl Huober ist Geschäftsführer der Firmen Huober Brezel und ErdmannHAUSER und außerdem Philosoph und Anthroposoph.



Bio ist kein Standard, sondern das Fundament!

Er ist aktives Vorstandsmitglied der AÖL (Assoziation ökologischer Lebensmittelhersteller) und engagiert sich gemeinsam mit seiner Frau Solvår in sozialpädagogischen Projekten im In- und Ausland.

In seinen Betrachtungen steht der **Mensch, als eigenverantwortliches Wesen** mit Bewusstsein, im Mittelpunkt. Er ist der Impulsgeber für Neuerungen, die aus seinen inneren Gefühlen heraus entstehen. Die Biolandwirtschaft ist ebenfalls aus so einem Gefühlsimpuls, als Idee zur Veränderung, entstanden. Wir müssen die Tatsache, dass der Produzent und der Konsument sich immer weiter voneinander entfernt haben, wobei der Respekt vor den Lebensmitteln verlorengegangen ist, erst mal „verdauen“, also verarbeiten, um dann etwas Neues gestalten zu können. Zu unserer Ernährung gehört auch der Prozess, wie die Lebensmittel hergestellt, be- und gehandelt werden. Hier stellt sich die Frage der **bewussten Verantwortung für das Leben**, das als Einziges wirklich nachhaltig ist, weil es vergeht und trotzdem etwas Neues hervorbringt. Wir sind in Mechanismen gefangen, die wir als unabänderlich ansehen, wie z.B. den Markt, den wir wie ein Naturgesetz sehen, obwohl er allein durch den Menschen gestaltet wird. Wenn Bio als Teil dieser Mechanismen betrachtet wird, dann wird Bio zu einem Standard, einer Schablone. Unsere Aufgabe liegt darin diese Mechanismen wieder zu „verlebendigen“, Fundamente aus dem Menschlichen heraus zu schaffen, wie es der Biogedanke vorsieht. Diese Fundamente erlangen wir nicht durch „Expertokratie“, die aus einer Stagnation der Wissenschaft entspringt, sondern nur aus dem **Bewusstsein des Lebens und seiner Prozesse heraus**. Daher passt laut Karl Huober auch der Titel „Biosymposium“

sehr gut zu dieser Veranstaltung, denn Bio heißt Leben, also ein Lebens-Symposium.

Renate Künast: „Die Lösung? Der Wille es zu tun“

Renate Künast, „Die Grünen“-Abgeordnete aus Berlin, war in Zeiten der BSE-Krise von 2001-2005 Landwirtschafts- und Verbraucherschutzministerin. Als Juristin geht sie ganz pragmatisch an die Frage heran: Zuerst muss die Sachlage analysiert werden, wer sind die Akteure und wie sind deren Interessen miteinander verquickt?

Laut Frau Künast haben wir zugelassen, dass sich aus Trends ein Lebensstil entwickeln konnte, der der Ernährungsindustrie entspringt, die hochverarbeitete Nahrungsmittel sehr profitabel vermarktet. Mittlerweile gibt es mehr übergewichtige als hungernde Menschen auf der Welt! Ebenso wird ein Großteil der Lebensmittel weggeworfen. **„Wir leben über die Verhältnisse Anderer.“** Ein weiterer Aspekt ist der Klimawandel, der ein massives Umdenken erfordert.

Eine Agrarwende ist nur über eine Ernährungswende möglich, welche sich auch schon ankündigt, denn es gibt viele Menschen, die eine Veränderung wollen. Die meisten Menschen leben heute in Städten und die Wende wird demnach von den Städten ausgehen.

Der Verbraucher hat das Grundrecht auf Gesundheit, welches auch die Umwelt (Wasser, Luft etc.) einschließt, sowie das Recht auf Transparenz. Was ist in den Lebensmitteln drin, wo kommen sie her, wie wurden sie hergestellt? Auch die Frage nach dem Deklarations- und Werberecht stellt sich in diesem Zusammenhang. Nur dann kann der Verbraucher eine wahre Kaufentscheidung treffen.

Es folgt der Aspekt der Ernährungssouveränität: Die Frage der **Welt ernährung mit Hunger und Übergewichtsproblematik**, in Verbindung mit Überproduktion und Lebensmittelverschwendung. Die menschenrechtliche Sorgfaltspflicht gehört zukünftig in die Handelsabkommen hinein, ebenso wie die Transparenz.

Als 3. Punkt nannte Frau Künast den Aspekt des Klimaschutzes. **Klimaschutzziele**, die aktuell diskutiert werden, müssen im Landwirtschaftssektor und im Handel verankert werden. Dreh- und Angelpunkt wird die Tierhaltung sein, ebenso wie der Boden. Es müssen Grenzen im Bereich der Futtermittelimporte, dem Pestizid – und Düngemittelsatz usw. eingeführt werden. Zertifizierungs- und Haftungssysteme werden im Handel benötigt, um Preis- und Lohndumping einzudämmen.

Sie sieht weite Verantwortungsbereiche, in denen die Politik jetzt handeln kann. Es gibt nur eine Voraussetzung dazu: **Der Wille es auch zu tun!**

Ich sehe überall Pflänzchen der Veränderung.



Renate Künast



Überzeugter Biobauer mit Innovationsgeist.

Josef Jacobi: „Über den eigenen Tellerrand sehen!“

Josef Jacobi ist Biobauer und Mitbegründer der Upländer Bauernmolkerei. Er hat viel Pionierarbeit in seiner Region geleistet und appelliert an die Landwirte, über den eigenen Tellerrand hinaus zu sehen. Sein Vortrag war dann von Beispielen aus der Praxis geprägt, die verdeutlichten, dass man Gelegenheiten nutzen sollte, wenn sie sich bieten. So berichtete er zum einen von den Entwicklungen auf seinem eigenen Biobetrieb, mit den Schwerpunkten Milch und Saatgutvermehrung, zum anderen von seinen Erfahrungen im Aufbau der regionalen Vermarktung. Zuerst entstand der Wunsch der eigenen Milchverarbeitung auf dem Hof, die sich reger Nachfrage erfreute. Als dann die Upländer Molkerei zum Verkauf stand, gründete **Josef Jacobi 1996 die Bauernmolkerei** (www.bauernmolkerei.de). Das Projekt entwickelte sich gut und ist heute eine reine Biomolkerei. Immer wieder schaffte es Josef Jacobi die Menschen für seine Ideen zu begeistern und sich zu engagieren, wie z.B. die Einführung des Molkerei-Beteiligungsfonds, die Einrichtung eines Museums, Ausstellungen auf der Documenta usw. Ein wichtiger Aspekt der Bauernmolkerei ist, dass die **Erzeugerpreise angemessen** sind. Daher wurde schon früh der faire Milchpreis eingeführt und von den Konsumenten an-

genommen. Der Kontakt zum Kunden ist ihm sehr wichtig und er bemüht sich um die transparente Darstellung der Arbeit auf dem Biobetrieb. Sein eigener Betrieb ist daher auch ein Demonstrationsbetrieb (www.biohof-jacobi.de). Josef Jacobi ist ein Biobauer, der mit Herzblut bei der Sache ist.

In der anschließenden **Podiumsdiskussion**, die professionell von Jean Stoll moderiert wurde, gesellten sich Frau **Dr. Yolande Wagener** aus dem Gesundheitsministerium und Herr **Camille Gira** aus dem MDDI zu der Runde hinzu, während Frau Künast nicht mehr dabei sein konnte. Basis der Diskussion bildeten die vorangegangenen Vorträge, sowie Beiträge aus dem Publikum. Frau Dr. Wagener stellte ihre Arbeit im Gesundheitsministerium kurz vor. Sie ist für den Bereich Jugendgesundheit, Ernährung und Sport zuständig. Das Gesundheitsministerium hat hierzu eine Kampagne aufgelegt. Auf die Frage, nach der Verwen-

dung von Biolebensmitteln in Krankenhäusern, konnte sie zwar nur begrenzt Auskunft geben, aber sie nahm die Anregung mit. Insgesamt könnten in Zukunft zwischen den Aktivitäten des Gesundheitsministeriums und der Biolandwirtschaft durchaus neue Synergien entstehen. Herr Gira erklärte, dass die Maßnahmen, die im Umweltministerium in Fragen des

Wasserschutzes, aber auch des Klima- und Bodenschutzes ergriffen werden, im Sinne des Umweltschutzes konsequent umgesetzt würden. **Herr Huober** betonte in der Diskussion noch einmal, dass es darauf ankommt, auch einzelne Ideen aufzugreifen und **Vermarktungsideen gemeinschaftlich** zu entwickeln, damit etwas Neues entstehen kann und nicht direkt im Keim erstickt wird. Herr Jacobi griff diesen Gedanken auf, da die Upländer Bauernmolkerei genau so entstanden sei. Er führte weiter aus, dass es auch darauf ankommt, **mit den Konsumenten im Gespräch zu bleiben**, z.B. durch Aktivitäten und ganz wesentlich durch die transparente Darstellung der Arbeitsweise.

Bio-Lëtzebuerg konnte auf einen gelungenen Tag mit vielen interessanten und neuen Impulsen zurückblicken und sieht sich bestärkt, den Dialog auch in Zukunft auf einem Biosymposium weiterzuführen. ■

Daniela Noesen, Bio-Lëtzebuerg asbl.

Das 2. Biosymposium lockte das Publikum diesmal nach Junglinster.





Ziegenhaltung und Milchverarbeitung wurden zum festen Standbein des Betriebes.

Von der Agrarkultur zur Ernährungskultur - Ein Biobauer geht seinen Weg

„Wir machen nicht, was jeder macht!“

Eine Erfolgsgeschichte des Luxemburger Biolandbaus ist sicherlich die von Daniel Baltes, der mit seiner Frau Myriam und ihren gemeinsamen Kindern, nach der Umstellung im Jahr 2000, nicht nur den Betrieb weiterentwickelt hat, sondern auch die Verarbeitung und die Vermarktung seiner Produkte erfolgreich in die Hand genommen hat.

Das Motto der Familie Baltes war immer „Wir machen nicht, was jeder macht“. So waren sie auf der Suche nach einer Alternative, einer Nische, die für sie und ihren Betrieb passen würde. Innerhalb des LEADER-Projektes Mëllerdall wurden sie erstmals auf die Ziegenhaltung

aufmerksam. Da der Betrieb nicht über Milchquoten verfügte, aber das Melken eine Arbeit ist, die Daniel Baltes Spaß macht, hat die Familie die Idee aufgegriffen und für sich geprüft. Sie fingen an sich zu informieren und in Zusammenarbeit mit der IBLA/Bioberatung wurden Ziegenbetriebe besichtigt und dann ging es in die Planung: Stallumbau, Melkanlage suchen, Milchziegen suchen usw.

Ab 2005 wurden die Ideen konkret umgesetzt. Im Schwarzwald wurde eine Herde von 40 Milchziegen gefunden, die nach Luxemburg übersiedeln konnte. Anfänglich sollte die Milch an den Biobetrieb Laeisenhof in Deutschland zur

Verarbeitung abgegeben werden, was sich aber nicht realisieren ließ.

Da sich kein alternativer Verarbeitungsstandort fand, wurde kurzerhand die Hofkäserei geplant und gebaut.

Betriebsspiegel Bio-Haff Baltes « A Schiewesch »

● Betriebsgröße:

Betriebsfläche: 120 ha
Davon 75 ha Grünland und
45 ha Ackerland mit der Fruchtfolge:

1. Jahr Klee gras
2. Jahr Klee gras
3. Jahr Weizen
4. Jahr Triticale
5. Jahr Erbsen
6. Jahr Hafer oder Spelz

Insgesamt sind auf dem Betrieb und in der Käserei 5 Arbeitskräfte beschäftigt.

● Tierbestand:

45 Mutterkühe der Rasse „Limousin“
120 Milchziegen
11 Mastschweine der Rasse „Schwäbisch Hällische“
22 Pferde und 15 Pensionspferde

● Adresse:

Daniel und Myriam Baltes-Alt
Um Suel
L-9186 Stegen
Tel: +352 80 37 70
E-Mail: mimidan@pt.lu
www.biobaltes.lu

Daniel Baltes bei seinen Mutterkühen.





Der Aufbau der Käseerei war absolutes Neuland.



Es ist geglückt!

Nach anfänglicher Skepsis unterstützte die Veterinärinspektion den Bau der Käseerei, sodass Ende Oktober 2006 bereits erste Versuche in der Käseerei stattfinden konnten. Nach der erfolgreichen Testphase, lag das erste Käsesortiment fest und der nächste Schritt folgte: **Daniel Baltès stieg in die Vermarktung seiner Produkte ein** und es begann eine arbeitsintensive Zeit, denn neben Betrieb, Melken und Käsen, verbrachte er viele Tage und Wochenenden auf verschiedensten Festen und Märkten, um seinen Käse zu verkaufen und bekannt zu machen. Nach und nach konnte er seinen Käse auch über den luxemburgischen Lebensmitteleinzelhandel vermarkten. Die Vermarktung auf Wochenmärkten ist mittlerweile nicht mehr machbar, aber der Absatz steht und Familie Baltès konnte in der Zwischenzeit die Milchproduktion weiter ausbauen und optimieren. Derzeit werden auf dem **Bio-Haff Baltès „A Schiewesch“ 120 Milchziegen** der Rassen „Saanen“, „Deutsche bunte Edelziege“ und „Anglo Nubier“, eine Zweinutzungsrasse mit guten

Milchinhaltstoffen, gehalten. Im Sinne der Kreislaufwirtschaft leben auf dem Betrieb auch noch Schweine der Rasse „Schwäbisch Hällische“, die die anfallende Molke der Käseerei verwerten. Der Betrieb könnte, in seiner heutigen Größe,

insgesamt 200 Milchziegen halten, und ist damit noch ein wenig ausbaufähig.

Viele Sorten – viele Kunden

Wenn man das vielseitige Sortiment betrachtet, merkt man, dass der Bio-Haff Baltès sich an die Wünsche seiner Kunden angepasst hat. In der Hofkäseerei ist eine Käserin beschäftigt, die das Sortiment mitaufgebaut hat. Nach der Testphase und entsprechend der Kundennachfrage hat der Bio-Haff Baltès verschiedene Frischkäsesorten, Weichkäse wie Camembert und einige Schnittkäsesorten anzubieten. Neben verschiedenen Supermärkten, kann man den Käse auch direkt ab Hof erwerben, oder, wer erstmal probieren möchte, findet den Ziegenkäse ebenfalls auf den Speisekarten verschiedener Restaurants in Luxemburg. Auf der Internetseite des Hofes unter **www.biobaltes.lu/kaserei/** findet der Interessierte das aktuelle Käsesortiment, die Verkaufsstellen sowie eine Liste der Restaurants.

Doch Familie Baltès, die wie gesagt „nicht das macht, was alle machen“, hat sich noch weitere Standbeine für ihren Betrieb aufgebaut und ist derzeit mit einem neuen Projekt beschäftigt.

„A Schiewesch“ werden noch weitere Tiere gehalten, wie eine Limousinherde, aber auch Kaninchen, Hühner, Enten und Pferde.

Für die Islandpferde, die auf dem Hof gezüchtet werden, wurde ein neues Haltungssystem gebaut, die sogenannte Paddock-Trail-Haltung. Die Tiere leben vorwiegend naturnah im Herdenverband in Offenställen, sowie in Unterständen, zwischen denen sie hin- und herwandern und sich dementsprechend viel bewegen. Dieser Betriebszweig wird derzeit auf- und ausgebaut, so dass der Betrieb noch vielseitiger aufgestellt wird. Somit wurde auch der Einstieg in die Pensionspferdehaltung möglich. Dies ist der Aufgabenbereich von Myriam Baltès, die sich damit ganz ihrer Passion „Islandpferd“ widmen kann. Eine kleine, aber feine Isländerzucht befindet sich ebenfalls in ihrer Obhut, nämlich die **„Islandpaerd vum Aerenzdall“**. In diesem Jahr werden 3 Fohlen bereits mit Spannung erwartet.

Das Futter für die Tiere des Hofes wird weitestgehend auf dem Betrieb erzeugt, standortgerecht und im Sinne der Biolandwirtschaft. Dazu stehen dem Betrieb 120 ha zur Verfügung, von denen 45ha als Ackerland in einer 6-gliedrigen Fruchtfolge

Myriam Baltès macht aus ihrem Hobby ein weiteres Standbein für den Familienbetrieb.





Passion - Biolandwirtschaft !

bewirtschaftet werden. Der Rest steht in Form von Grünland als Futterfläche zur Verfügung.

Die schöne und ruhige Lage außerhalb des Dorfes Stegen am Wald gelegen, ermutigte Familie Baltes zu einem weiteren Standbein. Nämlich die Tourismusbranche, mit dem Angebot einer **Ferienwohnung**. Auch dieser Betriebszweig liegt in Myriams Hoheitsbereich.

Das Konzept der Familie Baltes ist aufgegangen und Arbeit und Passion konnten erfolgreich miteinander verknüpft werden. In der Gemeinschaft des heutigen Biovereines „Bio-Lëtzebuerg“ war Daniel von Anfang an engagiert. Es ist für ihn wichtig, dass er sich für die Belange der Biolandwirte einsetzt. So ist er als **Vize-Präsident im Vorstand von Bio-Lëtzebuerg** aktiv und lenkt damit auch die Geschicke des Vereines mit. Außerdem ist ihm, als Mutterkuhhalter, die Entwicklung des Bio-Fleischsektors in Luxemburg ein Anliegen. So ist er auch in der Interessengemeinschaft „Biomaukel“ aktiv, da dieses Segment in Luxemburg noch viel Potential enthält.

All das steht dem interessierten Besucher, wie zum Beispiel Berufskollegen, Schülern, Auszubildenden etc., zur Besichtigung zur Verfügung, da der Bio-Haff Baltes auch seit Jahren ein **Demonstrationsbetrieb** für Biologischen Landbau ist. Das Demonstrationsbetriebsnetzwerk wurde im Rahmen des Nationalen Aktionsplanes Biologischer Landbau aufgebaut und bietet allen Interessierten die Möglichkeit, Einblick in die biologische Wirtschaftsweise zu nehmen. Insbesondere die Kombination von landwirtschaftlicher Produktion über Verarbeitung bis zur Vermarktung macht diesen Betrieb als Demonstrationsbetrieb so wertvoll.

Der Bio-Haff Baltes in all seinen Facetten wird eben in erster Linie von den Menschen

geprägt, die auf ihm mit viel Engagement und Liebe arbeiten und wirken.

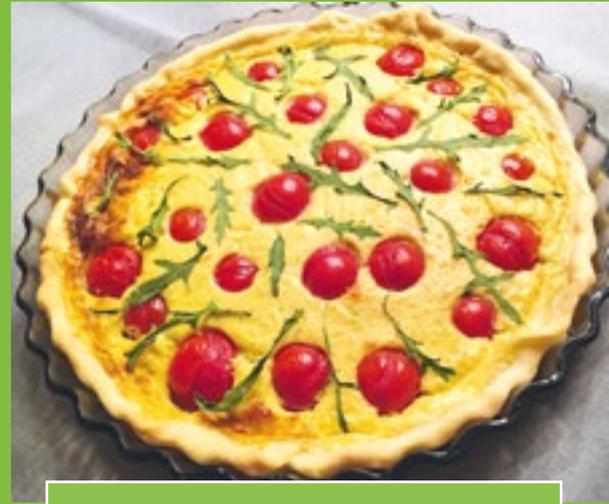
Insbesondere junge Menschen, die sich angesprochen fühlen, haben die Möglichkeit auf dem **Hof ein Praktikum** zu machen. Sei es im Rahmen ihrer landwirtschaftlichen Ausbildung oder um nur mal eine Zeitlang in die Arbeit auf einem Biobetrieb hinein zu schnuppern. Durch die vielseitige Betriebsaufstellung, die der Biohaff Baltes mittlerweile vereint, bietet sich dem Praktikanten hier ein breites Angebot.

Am Beispiel des Biohaff Baltes erlebt man die **Entwicklung von der Agrarkultur zur Ernährungskultur**. Nachdem die Familie „ihre“ Produktionszweige, also Bereiche die Freude und wirtschaftlichen Erfolg bereiten, gefunden hatte, hatte sie die Möglichkeit durch den intensiven und engen Kontakt zum Kunden eine Ernährungskultur in ihrem kleinen Bereich zu entwickeln. Dieses Engagement des einzelnen Betriebs im Rahmen des schlüssigen und ökologischen Bewirtschaftungskonzeptes des Biolandbaus, bewirkt langfristig eine Ernährungskultur, die schlussendlich zu einer Agrarwende führt, die wir dringend brauchen. Im weiteren Teil unseres Dossiers wird näher auf dieses Thema eingegangen.

An dieser Stelle sei der Familie Baltes und allen Luxemburgischen Biobetrieben für ihr Engagement im Biolandbau gedankt, denn sie sind der Garant für die weitere positive und dauerhafte Entwicklung der ganzheitlichen Biolandwirtschaft in Luxemburg. ■

Daniela Noesen
Bio-Lëtzebuerg asbl.

Aus der Bio Küche von Myriam Baltes.



ZIEGENKÄSEQUICHE

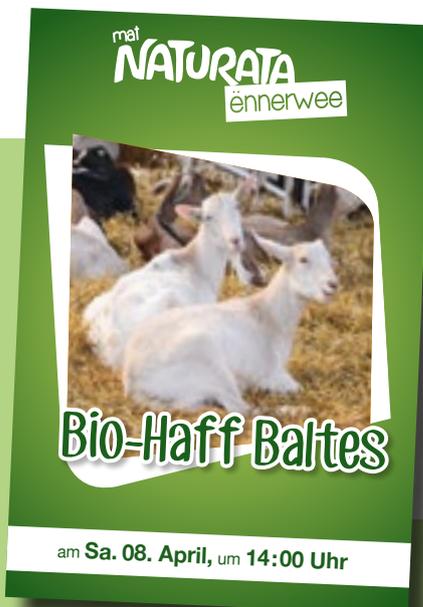
Wir brauchen:

- 1x Blätterteig oder Mürbeteig
- 125ml Rahm
- 180g Ziegenfrischkäse Pikant
- 75g Ziegenschnittkäse gerieben
- 3 Eier
- 2 Teelöffel Senf
- 1 Teelöffel geriebene Zitronenschale
- 15-20 Kirschtomaten
- Rucola
- Salz, Pfeffer, Muskatnuss

So wird's gemacht:

- Teig in Tortenform ausbreiten
- Rahm, Ziegenfrischkäse, Ziegenschnittkäse, Eier, Zitronenschale, Senf verquirlen und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen
- Tomaten und Rucola waschen
- Eiermisch auf dem Teig verteilen
- Kirschtomaten verteilen

Quiche bei 160-190 Grad zirka 30 - 40 min backen. Nach zirka 20 Minuten Backzeit den Rucolasalat auf der Quiche verteilen und Quiche fertigbacken.



SAVE THE DATE !

Übrigens organisiert NATURATA im Rahmen der Veranstaltungsreihe „mal NATURATA ënnerwee“ am Samstag, 08. April, einen **Besuch des Biohaff Baltes**. Weitere Infos zur Anmeldung finden Sie unter www.naturata.lu

Vortrag und Seminar mit Dr. Petra Kühne

Am 7. und 8. Dezember fanden im Oikopolis in Munsbach, der Vortrag und das Seminar zum Thema: „Das Süße der Nahrung - beliebt und verdammt! Was bedeutet der Zucker in der Ernährung?“ statt. Beide Termine stießen auf großes Interesse.

Frau Dr. Kühne ging auf die Geschichte und den Anbau von Zucker ein, bevor sie den heutigen Konsum und die verschiedenen Arten von Zuckern erläuterte.

Der Luxemburger konsumiert 95g Zucker/Tag, in Deutschland liegt der Verbrauch bei 100g/Tag, man sollte diesen jedoch auf 50g/Tag reduzieren, die WHO (Weltgesundheitsorganisation) empfiehlt sogar einen Verbrauch von 25g/Tag. Der zu hohe, oft unbewusste Zuckerkonsum führt in unserer Gesellschaft meist zu Übergewicht und Diabetes (Typ2). Zudem setzt die Industrie vielen Fertigprodukten Zucker zu, ohne, dass man diesen bewusst schmeckt. In Softdrinks (Limonaden etc.) verstecken sich Unmengen an Zucker, die man sich eigentlich sparen könnte.

Zucker (hier Glucose) entsteht durch die Spaltung von Kohlenhydraten (immer pflanzlich) im Darm. Die Glucose ist unentbehrlich für unseren Körper und sorgt für die Funktion unseres Gehirns und die Bildung von roten Blutkörperchen.

Süße löst beim Menschen Wohlbefinden, Zufriedenheit und Entspannung aus. Es gibt viele verschiedene Arten von Zucker, im Vollrohrzucker sind z.B. noch die meisten Inhaltsstoffe enthalten, im weißen Zucker gehen diese durch die Raffinierung verloren. Vollrohrzucker ist voller im Geschmack, man nimmt dadurch meist weniger zu sich. Von Süßstoffen rät Frau Dr. Kühne im Allgemeinen ab, es ist noch nicht gewusst wie der Körper längerfristig auf diese Stoffe reagiert. Kleines Fazit; der Körper und die Seele brauchen Zucker, jedoch in Maßen. ■

Julie Mousel, Bio-Lëtzebuerg asbl.



Zucker in der heutigen Ernährung.



BEUTELSBACHER

einmalig!

Alle unsere Demeter Gemüsesäfte sind aus samenfestem Saatgut und nicht aus Hybrid-Saatgut!

Samenfestes Saatgut = Zukunft der Bio-Landwirtschaft

Mit dem Kauf unterstützen Sie den Anbau und die Saatgutzüchtung samenfester Sorten weiterzuentwickeln!

ERNTEFRISCHE GEMÜSESÄFTE

Gemüse-Direktsaft 0,7 l

aus Karotten, Rote Bete und Pastinake, mit Zitronen- und Acerolakirschsafte abgerundet

Rote-Bete-Direktsaft Robuschka 0,7 l
mit etwas Acerolasafte verfeinert

Karottensaft Rodelika 0,2 l 0,7 l
reich an Pro-Vitamin A

MILCHSAUER VERGORENE GEMÜSESÄFTE

Gemüsecocktail 0,7 l

aus Rote Bete, Karotten, Pastinaken und Rettich

Karottensaft Rodelika 0,7 l

reich an Pro-Vitamin A

Rote-Bete-Saft Robuschka 0,2 l 0,7 l

milchsauer vergorener Direktsafte

Sauerkrautsafte 0,7 l

kalorienarmer Presssafte aus frischem Sauerkraut

COCKTAILS MIT FRUCHT- UND GEMÜSESÄFTEN

Karotten-Sanddornsafte 0,7 l

reich an Pro-Vitamin A, mit fruchtigem Geschmack

Apfel-Rote Bete-Ingwer 0,7 l

mit Ingwer fein gewürzter Apfelsafte und milchsauer vergorener Rote-Bete-Safte Robuschka

Orange-Karotte-Ingwer 0,7 l

mit Ingwer fein gewürztes und reich an Pro-Vitamin A, mit Karottensaft Robuschka

Tomatencocktail 0,7 l

Tomatensafte mit verschiedenen Gemüsesäften, fein gewürztes

Tomatensafte 0,2 l 0,7 l

fein gewürztes mit Meersalz und schwarzem Pfeffer

Apfel-Möhren 0,2 l 0,7 l

mit samenfestem Möhrensafte Rodelika, enthält natürliches Vitamin A





DAVERT

SO SNACKT MAN IM PARADIES



- ✓ Ohne Aromazusätze
- ✓ 3-fach geröstet
- ✓ Nicht frittiert

Neu

Erhältlich in den Sorten
Sweet Chili, Salt & Vinegar,
Sweet & Salty und Chocolate.
www.davert.de

Vielfalt für die kreative Küche



Leguminosen in der Fruchtfolge – Ist Rotation alles?

Am 15. Februar, fand in der Ackerbauschule in Ettelbruck der 6. Leguminosentag und unter dem Motto: „Leguminosen in der Fruchtfolge“ statt. Claude Felten (Vize-Präsident IBLA), begrüßte die rund 50 Anwesenden und zeigte kurz die Wichtigkeit der Leguminosen in der Fruchtfolge für Luxemburg auf. Danach übergab er das Wort an Dr. Stéphanie Zimmer (Direktorin IBLA), welche die Moderation des Tages übernahm. Prof. Dr. Maria Finckh (Universität Kassel, Witzenhausen) eröffnete mit dem Vortrag „Leguminosen in der Fruchtfolge - Herausforderungen, um die Gesundheit zu erhalten“ die Veranstaltung. Sie betonte die Wichtigkeit die Körnerleguminosen gesund zu halten und dabei mögliche Krankheiten frühzeitig zu erkennen. Bei der Einbeziehung von Leguminosen in der Fruchtfolge sollte nicht nur auf die Krankheiten geachtet werden, sondern vor allem auf zertifiziertes Saatgut. Es besteht keine Korrelation zwischen Saatgut- und Erntegutbefall, so dass man auch auf die Feldhygiene und die Gesunderhaltung des Bodens mit geringer Bodenverdichtung Wert legen muss. Evelyne Stoll (IBLA, Forschung und Entwicklung) berichtete über die Erfahrungen im Körnerleguminosenanbau im Projekt COBRA (Coordinating Organic Plant Breeding Activities for Diversity) in Luxemburg. In dem Projektteil aus Luxemburg wurde der Vorfruchtwert der verschiedenen Körnerleguminosen-Anbausysteme untersucht. Körnerleguminosen in Reinsaat haben einen höheren Vorfruchtwert als Körnerleguminosen im Gemenge. Letztere

haben jedoch den Vorteil eine höhere Ertragsstabilität, einen geringeren Beikrautdruck sowie Schädlingsbefall zu bieten. Ebenfalls ist das N-Auswaschungspotential verringert. Bei der Wahl des geeigneten Körnerleguminosen-Anbausystems sollte nicht nur auf den Vorfruchtwert sondern auch auf den Einsatz im Betrieb geachtet werden. Nach der Mittagspause stellten Dr. Hanna Heidt (IBLA) und Serge Heuschling (LTA) die Ergebnisse der Körnerleguminosen Sortenversuche im biologischen und konventionellen Anbau vor. Im biologischen Anbau wurde letztes Jahr zum ersten Mal der Körnerleguminosen Sortenversuch bei Sommererbsen und Sommerackerbohnen durchgeführt. Dieser wird im konventionellen Anbau schon seit längerer Zeit durchgeführt. Auf der nationalen Sortenliste stehen als Sortenempfehlungen für Sommererbsen Astronaute und Navarro und für Sommerackerbohnen Fanfare. Zum Abschluss berichtete Dr. Jochen Mayer (Agroscope Zürich) über die Rolle der Pflanzenwurzeln der Leguminosen bei der Stickstofffixierung. Es gibt deutliche Unterschiede zwischen den verschiedenen Arten, vor allem Erbsen haben eine negative Bilanz, sie nehmen weniger Stickstoff auf

als sie über die Körner abgeben. Jedoch ist bei der Bilanz zu beachten, dass nur der Stickstoff im oberirdischen Teil der Pflanze berücksichtigt wird. In Studien aus der Schweiz wurde festgestellt, dass die unterirdischen Stickstoffeinträge mit den oberirdischen korrelieren. Wenn somit die unterirdischen Stickstoffeinträge bei der Bilanz berücksichtigt werden, wird die der Körnerleguminosen positiv. Bei einer ausgeglichenen Stickstoffbilanz geht Bodenfruchtbarkeit verloren, erst bei einem Überschuss von 50 kg N kann die Bodenfruchtbarkeit erhalten werden. Allerdings wird beim DOK Versuch lediglich die Bilanz des Ackers betrachtet und nicht die des gesamten Betriebes.

Insgesamt war der 6. Leguminosentag ein voller Erfolg mit spannenden Vorträgen, einem interessierten Fachpublikum und sehr angeregten Diskussionen. ■

Dr. Hanna Heidt, IBLA

Dr. Jochen Mayer von Agroscope Zürich



Prof. Dr. Maria Finckhe von der Universität Kassel



Die Redner des 6. Leguminosentages: Serge Heuschling, Evelyne Stoll, Dr. Hanna Heidt, Prof. Dr. Maria Finckhe, Dr. Jochen Mayer, Claude Felten und Dr. Stéphanie Zimmer (v.l.n.r.)



Infoveranstaltung von Bio-Lëtzebuerg – Wie sind die Rahmenbedingungen von 2014-2020 für die Biolandwirtschaft?

Am 12. Januar organisierte Bio-Lëtzebuerg, in Zusammenarbeit mit der ASTA und dem IBLA im Rahmen des nationalen Bioaktionsplanes, eine Infoversammlung für Biobauern und diejenigen, die es werden wollen, um über die Neuerungen des Agrargesetzes für die Periode 2014-2020 zu informieren. Nach der Begrüßung führte Daniela Noesen (Bio-Lëtzebuerg) kurz in die Thematik ein, danach stellten die Kollegen des IBLA die Bioberatungsmodule in Theorie und Praxis vor. Im Anschluß präsentierte Herr Pascal Pelt (ASTA), wie die Agrar-Umwelt-Klimamaßnahmen für die Biolandwirte nutzbar und kumulierbar sind, was zu einer angeregten Diskussion führte. ■

Daniela Noesen, Bio-Lëtzebuerg asbl.



RAPUNZEL

Bio-Pionier seit 1974

BOHNEN UND LINSEN AUS EUROPA

Für mehr biologische Vielfalt

Unterstützen Sie mit uns kleinbäuerliche Familienbetriebe in Europa.
Damit leisten Sie einen wichtigen Beitrag zur Bodengesundheit und Bio-Diversität.

Mehr Bio für morgen.



aus Deutschland



aus Italien



aus Griechenland



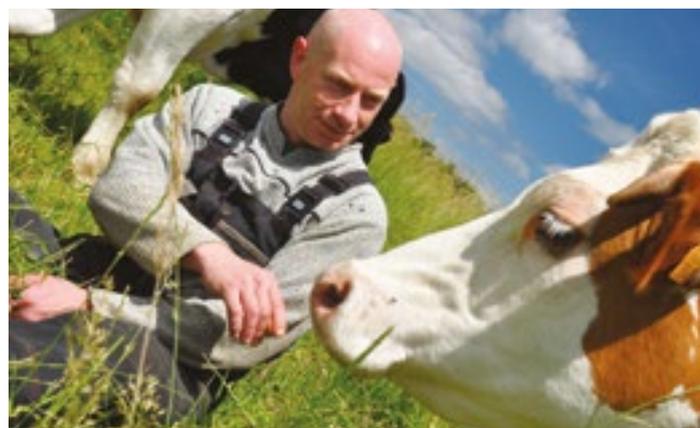
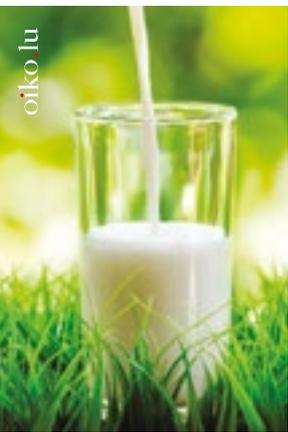
Bio-Landwirt
Michael Lechner
baut Soja in
Bayern an.

Wir machen Bio aus Liebe.

BiOG



BIOG – eng staark Bauere Gemeinschaft



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

Agenda 2017

SAVE THE DATE!

Bee-Day – Bienen und ihre Imker

Am **20. Mai 2017** findet von **9:00 bis 16:00 Uhr** der Bee-Day im Schloss Hollenfels statt. Morgens hält Thomas Radetzki einen Vortrag zum Thema - Wie werden wir dem Bienenvolk gerecht? -. Anschließend gibt es eine offene Diskussionsrunde. Nach dem gemeinsamen Mittagessen stellen einige Imker sich und ihre wertvolle Arbeit vor. Der Tag wird abschließend im Bienenhaus ausklingen.

Anmeldung bis zum **15.05.2017** unter: info@bio-letzebuerg.lu
 oder unter: **+352 26 15 23-74**
 Verpflegungskosten (Essen + Getränke) 20€.



Foto: Jessica Bellamy

Foire Agricole in Ettelbrück

Wie gewohnt findet die Foire Agricole auch 2017 am 1. Wochenende im Juli in Ettelbrück statt. Vom **30. Juni bis 2. Juli** öffnet sie ihre Türen. Der Biolandbau und seine Produzenten werden, wie gewohnt, im Zelt von „Sou schmaacht Lëtzebuerg“ zu finden sein.

Schauen Sie vorbei und besuchen Sie uns.



Agrikultur

Sie wollen keine Ausgabe der Agrikultur mehr verpassen?
 Dann finden Sie hier alle Daten zu den folgenden Veröffentlichungen.

- Agrikultur N°64 JUNI 2017**
- Agrikultur N°65 SEPTEMBER 2017**
- Agrikultur N°66 DEZEMBER 2017**



BIOFACH 2017 – Nürnberg - 15.-18. Februar 2017

Das Messe-Duo BIOFACH, Weltleitmesse für Bio-Lebensmittel, und VIVANESS, Internationale Fachmesse für Naturkosmetik, verzeichnet 2017 einen neuen Rekord und versammelte 51.453 Fachbesucher. Sie reisten aus 134 Ländern zum Branchentreff nach Nürnberg, begeisterten sich für das Angebot der 2.785 Aussteller aus 88 Ländern und ließen sich vom Land des Jahres Deutschland inspirieren. Beeindruckend war der im Eingangsbereich aufgebaute Stand mit 770 Neuheiten in diesem Jahr. Die Branche traf sich auch auf verschiedenen Foren und es wurde vor allem über die Zukunft des Biolandbaus diskutiert. Zum Auftakt des Jahres eine gelungene und motivierende Veranstaltung. ■

Daniela Noesen, Bio-Lëtzebuerg asbl.



Boulangerie-Pâtisserie
“scott”
Conzardy-Nickels

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

Ferme le dimanche et le lundi
Présence aux marchés




agri-distribution
WOLFF-WEYLAND



Unkrautbekämpfung leicht gemacht !



Der Hatzenbichler "Originalstriegel"

- Wird zur mechanischen Unkrautbekämpfung bei nahezu allen Kulturen eingesetzt
- Die Kapillarität wird unterbrochen, feine Krümelung des Bodens und bessere Bodenatmung werden mit dem Hatzenbichler Originalstriegel erzielt

"Originalstriegel" 6m

- 3 Punkt Ausführung - Transportbreite 3 m
- Zentralrohrrahmen - hydraulisch klappbar
- Höhenverstellbare kugelgelagerte Stützräder
- Ackerzinken aus öl-schluss gehärtetem Federdraht
- Zinkenstärke 7mm, Zinkenlänge 450 mm
- Geschützte Federwindung
- Zentralverstellung der Zinken (10- Lochverstellung)
- Bewegliches Striegelfeld (beste Bodenanpassung)
- Transportverriegelung mittels Absperrventil
- Keine starr verriegelten Seitenarme
- Strichabstand 2,5 cm
- Alle Geräte pulverbeschichtet

4290

serienmäßig ausgestattet
mit beweglichem Striegelfeld

ab Noerdange lieferbar !

Agri-Distribution
14, Nidderpallenerstrooss
L-8551 Noerdange - Luxembourg

+352 236 37 200 +352 236 37 298 www.wowey.eu info@wowey.eu /Agri-Distribution Wolf Weyland

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



LU-BIO-05

Bio & Fair &
Regional

BIOG-
MOLKEREI
zu Käerjeng

oiko.lu



200 ml | 500 ml

125 g | 400 g

Nei am 250 ml

DIE LOVECHOCK FAMILIE WÄCHST

LIEBE WAR NOCH NIE SO EINFACH ZU TEILEN



70% KAKAO

93% KAKAO

- Feinster Kakao aus Ecuador
- Ungeröstete Kakaobohnen
- Mit Kokosblütenzucker gesüßt
- Niedriger glykämischer Index

MIN 84% KAKAO



lovechoc
happiness inside



Bio, fair und lecker - Die neuen BIO-GLACE aus der BIOG-Molkerei

Noch ist das Wetter kalt und nass, doch der Sommer kommt bestimmt und mit ihm die Lust auf Sonne, Strand, Meer und natürlich auch auf cremiges Eis. Wir von der BIOG-Molkerei wollen Ihnen jetzt schon einen kleinen Vorgeschmack auf den Sommer geben und Sie mit unserer neuen BIO-GLACE verwöhnen.

Das Eis gibt es in den beliebten Geschmacksrichtungen „Vanill“ und „Schokela“. Die „BIO-GLACE Vanill“ kombiniert echte Vanille aus Madagaskar mit der guten heimischen Milch und Sahne von unseren BIOG-Milchbetrieben. Die Geschmacksrichtung „Schokela“ überrascht mit einer feinerbigen Kakaonote und kleinen knusprigen Schokostückchen. In beiden Fällen kommt die BIO-GLACE ganz ohne Farbstoffe und Eigelb aus.

Auch Geschmacksverstärker oder künstliche Aromen kommen bei einem BIOG-Produkt natürlich nicht in die Tüte bzw. in den Becher.

Die Zutaten wurden mit Sorgfalt und Bedacht ausgewählt, denn es wurde Wert darauf gelegt, dass Kakao, Vanille und Rohrzucker aus fairem Handel und gleichzeitig aus biologischem Anbau stammen. Bio, fair und lecker: so sollte unserer Meinung nach ein Eis sein.

Das Eis gibt es als kleine praktische Variante „to go“ im 130-ml-Becher, gut verschlossen mit einem Deckel und einer Papierplatine. Der im Deckel integrierte Holzlöffel ist nicht nur praktisch, um das Eis unterwegs genüsslich zu schlemmen, sondern zudem auch noch

umweltschonend, da er aus einem nachwachsenden Rohstoff besteht. Für Genießer zu Hause gibt es sowohl den 500-ml-Becher als auch die 2,5-Liter-Box, die auch in der Gastronomie zum Einsatz kommen kann. Auch bei der Verpackung wurde so weit wie möglich auf Kunststoff verzichtet. Aus diesem Grund bestehen die 130-ml- und 500-ml-Becher aus recycelbarer und FSC-zertifizierter Pappe.

Für den optimalen Genuss empfehlen wir, das Eis fünf bis zehn Minuten vor dem Verzehr aus dem Kühlfach zu nehmen und anschließend ganz entspannt die BIO-GLACE zu naschen. ■

NEU

Bio-Glace



BIOG- MOLKEREI

zu Käerjeng



Landwirtschaftliche Tagung 2017 am Goetheanum: Fruchtbarer Boden leistet Beitrag zum Klimaschutz

Ein humusreicher Boden trägt nicht nur zu einer höheren Fruchtbarkeit bei, er bindet zudem auf natürliche Weise mehr Kohlendioxid als humusärmere Böden. Die internationale Konferenz «Bodenfruchtbarkeit» der Sektion für Landwirtschaft am Goetheanum zeigte Zusammenhänge zwischen Bodenqualität, Klima und Ernährungssicherheit auf und machte konkrete Vorschläge.

Bodenfruchtbarkeit beruht auf einem komplexen System anorganischer und organischer Prozesse. Ein Beispiel: Durch Fotosynthese bilden Pflanzen energiereiche Substanzen. Diese wandern durch Wurzeln und deren Ausscheidungen in den Boden, was Milliarden von Mikrobewesen nährt. Ihre Aktivität verwandelt das Pflanzenmaterial in Humus. Durch den höheren Humusanteil speichert der Boden mehr Wasser und Kohlendioxid. Auf natürliche Weise leistet ein fruchtbarer Boden so einen Beitrag zum Klimaschutz und zur Ernährungssicherheit.

«**Bei guter Bewirtschaftung des Bodens verbessert sich seine Fruchtbarkeit von Jahr zu Jahr**», spricht Ueli Hurter, Co-Leiter der Sektion für Landwirtschaft am Goetheanum, aus Erfahrung. Zu den Maßnahmen zur Verbesserung der Bodenqualität gehören die Art der Bodenbearbeitung, der Einsatz von Gründüngung, das Einhalten von Fruchtfolge sowie der Einsatz von Mist und Kompost. Parameter eines guten Bodens sind Durchwurzelung, Feuchteverteilung und Krümelgefüge, Humusgehalt, pH-Wert und das Bodenleben.

Ein weiterer Ansatz zur Verbesserung der Bodenqualität sind die biodynamischen Präparate. Sie können auf jedem Hof selbst hergestellt werden – ihr Einsatz setzt Fachkenntnisse und eine Ausei-

nersetzung mit den konkreten Bedingungen vor Ort voraus. Für Thomas Lüthi, ebenfalls Leiter der Sektion für Landwirtschaft, ist Sekem (Ägypten) ein gutes Beispiel – hier wurde Wüste in fruchtbaren Boden verwandelt. Im biodynamischen Ansatz ist Boden Teil eines geschlossenen Kreislaufes: Im Tierdünger und im Pflanzenkompost bekommt der Boden zurück, was ihm entnommen wurde. Die Präparate sind Anreger für den Stoffwechsel des Bodens.

Das Grußwort von Prinz Charles zur internationalen Konferenz «Bodenfruchtbarkeit» der Sektion für Landwirtschaft am Goetheanum kann auf Englisch bis zum 3.5.2017 abgerufen werden: www.sektion-landwirtschaft.org

Dieses Jahr waren 750 Teilnehmer aus 26 Ländern gekommen, darunter 7, welche in der Luxemburger Fachgruppe Demeter bei Bio-Lëtzebuerg mitarbeiten. Das Tagungsthema wurde in Vorträgen, in dialogischen Workshops, Impulsreferaten und Forschungsberichten/Erlebnisskizzen behandelt. Daneben gab es noch künstle-

rische Kurse, Textarbeit am Michaelsbrief, Führungen in und am Goetheanum und Musik und Eurythmie am Abend.

Das Goetheanum ist Zentrum eines weltweit tätigen Netzwerks spirituell engagierter Menschen. Als Sitz der *Freien Hochschule für Geisteswissenschaft* und der *Allgemeinen Anthroposophischen Gesellschaft* dient es dem Austausch über spirituelle Fragen und der Fortbildung auf künstlerischem und wissenschaftlichem Feld. ■

Text geschrieben von Sebastian Jüngel, kleine Einfügungen Anja Staudenmayer, Bio-Lëtzebuerg asbl.

Fruchtbarer Boden als Klimaschützer.



Bio-Lëtzebuerg - Vereenegung fir Bio-Landwirtschaft Lëtzebuerg asbl

Bio-Lëtzebuerg
Vereenegung fir Bio-
Landwirtschaft Lëtzebuerg asbl

Bio
Lëtzebuerg
demeter

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. **Betriebe**, die in der **Umstellung** sind bezahlen, während dieser Zeit einen **geringeren Beitrag**, da sie ihre Produkte noch nicht als Bio-Ware verkaufen können.

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. **Die Beratung ist Bio-Lëtzebuerg sehr wichtig, daher bezuschusst der Verein auch im neuen System die Beratung für seine Mitglieder und übernimmt die Eigenbeteiligung für zwei bis drei IBLA-Beratungsmodule pro Jahr.**

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.

Unser Logo

Wir sind stolz Ihnen das Zeichen für Bio-produkte 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 promoten. 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 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**

demeter
biologisch-dynamisch

Schanck-Haff

Hëpperdang

biologisch-dynamisch Landwirtschaft zënter 1980

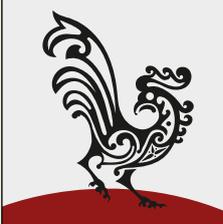


Entdecken Sie eine Vielfalt an Demeter-Produkten in unserem NATURATA-Laden, sowie unsere hofeigenen Produkte:
Schinken und die Käseprodukte "Hëpperdang" in mehreren Geschmacksrichtungen

NATURATA
Fair a kooperativ mat 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



**Production de
pâtes biologiques
artisanales à Sprinkange**

Rue de la Croix,
L-4998 Sprinkange
Tél.: 691 370 886
andudel@pt.lu

Dudel-Magie s.à.r.l.

www.dudelmagie.lu

Aktuelle Mitglieder von Bio - Lëtzebuerg

Gemüse / Obstbau

Adams Fränk, Ansembourg
 *Aendekerk Raymond, Betzdorf
 Ateliers Kräizbiereg, Düdelingen
 Autisme Luxembourg, Beckerich
 + Bio-Gärtnerei op der Schanz Altrier sàrl., Altrier
(ein Teil ist in Umstellung)
*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 - Grénge Kuerf, Walferdingen
 *Forum pour l'Emploi - Am Gärtchen, Diekirch
 Haff Ditgesbach, Ettelbrück
 *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
 Baltes-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

*Hoffmann Romain, Diekirch
 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
*Keup Nicolas, Weiswampach***
 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
*Miller-Mariany Frank, Bastendorf***
 + 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
 * BIOG Molkerei, Münsbach
 + Biogros, Münsbach
 BIO-OVO S.A., Buschdorf
 *OIKO-Bakhaus, Münsbach

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.

** 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
- beauty & culture
Naturkosmetik, Geschenkartikel,
Bücher, Haushaltswaren etc.

4 Erpeldange

- Bio Marché

5 Hupperdange

- Bio Haff Buttek

6 Dudelange

- Bio Marché

7 Esch-Belval

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

8 Rollingen (Mersch)

- Bio Haff Buttek

9 Windhof

- Bio Haff Buttek

www.naturata.lu

NATURATA

beauty
& culture

NEU IN MUNSBACH

beauty & culture ihr Geschäft für Naturkosmetik,
Geschenkartikel, Bücher, Haushaltswaren und vieles mehr.

NEU KOSMETIKBEHANDLUNGEN

Fragen Sie jetzt ihren Kosmetikbehandlungstermin an !

13, rue Gabriel Lippmann | L-5365 Munsbach | Tel.: 26 15 17-550
beautyandculture@naturata.lu | Mo - Fr: 9:00 - 19:00 Uhr | Sa: 9:00 - 18:00 Uhr