

Foto: Shutterstock



WIE AUS DEM BIO-LEHRBUCH

Qualität beginnt bereits beim Anbau

Alles hat in der Landwirtschaft seine Wurzeln – natürlich auch jedes biologische Produkt. Deshalb kann bei der Bio-Bauere-Genossenschaft Lätzebuerg (BIOG) auch nur Genossenschaftsmitglied werden, wer sich für die biologische Landwirtschaft entschieden hat und seinen Betrieb danach ausrichtet. Auf den beiden folgenden Seiten werfen wir einen Blick auf die Vielfalt der „Biog-Produkte“ und auf ein Bio-Vorzeigeprojekt, den Kass-Haff in Rollingen.



Ein grüner Besuchermagnet

Das besondere Ausflugsziel: Kass-Haff, Pflanzenbau und Tierhaltung sind hier echt bio

ROLLINGEN/MERSCH
LJ MIT KASS-HAFF

Innovative Freilaufställe für Rinder, großzügige Koben für Muttersauen und Milchferkel, eine muntere Geißenschar und ein integrierter Bauernhof-Kindergarten (Waldorf-Spillschoul), Seminarräume und der „NATURATA Haffbuttek“: Das ist der Kass-Haff, ein grüner Besuchermagnet.

Glückliche Gesichter überall

Das System der Tierhaltung auf dem Hof erfüllt natürlich alle Bio-Richtlinien, geht aber dank der Orientierung an Demeter-Standards noch weit darüber hinaus. Die Vielfalt im Pflanzenbau ist auffallend groß: Auf 25 ha bauen die Betreiber Dinkel, Futterrüben, Hafer, Erbsen, Kartoffeln, Klee, Gerste, Roggen, Triticale und Weizen an – alles in Bioqualität. Die restlichen 75 ha landwirtschaftlicher Nutzfläche sind Wiesen und Weiden vorbehalten.

Was die ebenfalls sehr artenreiche Tierhaltung angeht, bietet der Hof bestmögliche Konditionen für Rinder (22 Kühe und Jungtiere, ein Stier) und Schweine (zehn Muttersauen mit Ferkeln, ein Eber), fünf Pferde, 15 Ziegen (samt Bock), zehn Kaninchen und rund 200 Legehennen. Sie alle werden „wesensgemäß“ gehalten. Das bedeutet u.a. das Leben in einer Gruppe (Herde), zu der jeweils auch ein männliches Tier gehört, obwohl in der Regel nur die weiblichen so genannte Nutztiere sind.

Anders als bei der konventionellen Rinderzucht tragen hier sowohl Kühe als auch Stier ihre naturgewachsenen Hörner, weshalb z.B. Futterrüben entsprechend großzügig konzipiert werden mussten. Innovativ sind auch offene Laufställe, in denen die Rinder sich frei bewegen können – sowohl in einem überdachten Innenbereich als auch auf der barrierefrei erreichbaren Außenfläche. Auch im Winter, sogar im Schnee, halten die

MEHR INFOS

Der Hof

Kass-Haff sàrl, 187a, rue de Luxembourg,
L-7540 Rollingen (Mersch); Tél: 27 03 06-33 ;
Öffnungszeiten: Mo. – Fr: 9:00 – 19:00 / Sa: 9:00 – 17:00;
die nächste Führung findet am 22. März statt.
Interessierte treffen sich um 10:00 beim Hofladen.

Tiere sich gern eine Zeitlang im Freien auf. Die Frischluft scheint ihnen zu bekommen, denn obwohl sie dasselbe biologische Futter bekommen wie bereits am alten Standort, geben sie laut Tom Kass im neuen Stall deutlich mehr Milch. In etwa zwei Jahren, wenn der Bestand durch natürliche Vermehrung und Eigenaufzucht auf 30 Kühe angewachsen ist, sollen diese 5.000 Liter Milch pro Jahr geben. Diese kommt dann vorrangig der nebenan untergebrachten BIOG-Hofmolkerei zugute.

Wie aus dem Lehrbuch: Rinderhaltung, Käseerei, Hofladen

Eigentlich handelt es sich dabei um eine kleine Käseerei. Sie wird einen Teil der Käseproduktion übernehmen, die bislang auf der Hofmolkerei des Schanck-Haff in Hupperdingen erzeugt wurde. Dort wird auch in Zukunft der beliebte „Eiseler Kéis“ entstehen, der verschiedenste Hart- und Schnittkäsesorten umfasst. Die Hofmolkerei im Kass-Haff dagegen spezialisiert sich auf Frischkäse- und Quark-Varianten.

Vor allem letztere, auch bekannt als BIOG-Stoffi, werden eine Geschmackspalette auffächern, die es in sich hat: von süß über herb-würzig bis pikant. Aktuell sind BIOG-Spezialisten und Käser in der Testphase. Bis die ersten Produktinnovationen ins Geschäft kommen, soll es nicht mehr allzu lange dauern. Vor

allem der eigene Hofladen, aber auch andere NATURATA Bio Marchés werden die Spezialitäten dann anbieten.

Milchkuhhaltung, Käseerei und Hofladen spielen so geradezu lehrbuchreif zusammen. Kein Wunder, dass Schulklassen und andere Gruppen die Hofanlage so gern besuchen. 220 Gruppen waren es allein 2013, das entspricht, so Tom Kass, rund 3.000 Personen – vom Kleinkind bis zum Rentner. Während die „Großen“ hier auf kleinem Raum miterleben können, wie vor- und nachgelagerte Betriebe der Wertschöpfungskette zusammenarbeiten, und was speziell die biologisch-dynamische Landwirtschaftsweise mit sich bringt, stehen für die Kleinen Naturerlebnis und Bauernalltag im Vordergrund.

Ausgezeichnetes Gesamtkonzept

Besonders gut können das die Kinder erfahren, die die ebenfalls auf dem Kass-Haff untergebrachte Waldorf-Spillschoul besuchen. Dieser Kindergarten, der von drei Erzieherinnen geführt wird, ermöglicht den Kleinen durch die Einbettung ins Hofensemble, die Herausforderungen des bäuerlichen Alltags aus nächster Nähe kennenzulernen. Gerade in Zeiten, wo selbst Dorfkinder mit einer im Grunde städtischen Kultur aufwachsen, wie Landwirtschaftsminister Fernand Etgen bei der Einweihungsfeier unterstrich, wird ein Bauernhof so zum „idealen Ort“, um die natürliche Vielfalt des Lebens kennenzulernen.

Diesen Gesamtcharakter des Kass-Haff-Projekts würdigte nur eine Woche nach der Hofeinweihung auch der Verein etika, der in Zusammenarbeit mit der BCEE Alternativkredite zu vergünstigtem Zinssatz an Initiativen mit sozialem und ökologischem Anspruch vergibt.

Weil dabei, so die etika-Vorsitzende Magali Paulus, immer die holistische, also ganzheitliche, Dimension eines Projekts betrachtet werde, bedachte die Jury den Kass-Haff am 4. März mit einer „mention spéciale“ für das Zusammenspiel von Bio-Bauernhof, Bio-Käseerei, Bio-Supermarkt, Hofführungen und Waldorf-Kindergarten auf dem Hofgelände. ●



Fotos: Kass-Haff



Starke und geschmackvolle Gemeinschaft

Wirtschaften mit Weitblick: Bio-Bauere-Genossenschaft Lëtzebuerg (BIOG) stellt ihre Produkte vor

LUXEMBURG Die BIOG ist eine starke Gemeinschaft von Landwirten, Gärtnern und einigen anderen aktiven Mitstreiter, denen die Biolandwirtschaft in Luxemburg am Herzen liegt. Das Ziel ist ein zweifaches. Zum einen will die Genossenschaft durch eine biologische Landwirtschaftsweise nachhaltig die Umwelt schützen und dabei bestmögliche Lebensmittel produzieren. Zum andern ist es die erklärte Absicht, bei Bäuerinnen und Bauern auf der einen und Verbraucher auf der anderen Seite ein Bewusstsein für die gegenseitige Solidarität zu schaffen und dieses Bewusstsein beiderseits zu stärken. Dazu ge-



hört insbesondere, Austausch und Gespräch zwischen Produzenten und Konsumenten zu fördern und den Dialog lebendig zu halten. Alle Produkte dieser Marke stammen aus biologischem Anbau und werden überwiegend, wenn auch nicht ausschließlich, in Luxemburg angebaut, verarbeitet oder verpackt. Mit dem Kauf von Produkten der Marke BIOG unterstützt man so - unabhängig vom Herkunftsland der Produkte - die Mitglieder der Bio-Bauere-Genossenschaft Lëtzebuerg (BIOG).

Foto: EU

www.biog.lu

HIER EIN ÜBERBLICK ÜBER DIE BREITE BIO-PRODUKTE-PALETTE DER GENOSSENSCHAFT

- Bio-Milch, -Eis und -Joghurt, von Luxlait für BIOG hergestellt
- Éisleker Kéis vun Hépperdang Käse aus der BIOG-Käserei vom Schank-Haff Hupperdange (bald vorwiegend Hart- und Schittkäse) und demnächst aus der BIOG-Hofmolkerei Kass-Haff, Rollingen/Mersch (v.a. Quark-Variationen)
- Bio-Butter von der Büllinger Buttereie (B)
- Eier in Bio- und Demeter-Qualität
- Bio-Poulets aus Luxemburg (und im Bedarfsfall aus Belgien)
- Apfelsaft vom Äppelhaus in Munsbach
- Getreide und Mehl von Luxemburger Bio-Produzenten
- Bio-Teigwaren aus Hartweizen und Dinkel
- Bio-Frischei-Nudeln aus Hartweizengrieß (Spätzle, Radiatori, Macaroni) und feinem Dinkelmehl (Spelz-Hittchen, Spelz-Rüschli und Spelz-Hunnekroun), hergestellt in der Pasta-Manufaktur des BIOG-Präsidenten Marc Emering in Sprinkange
- Bio- und Fairtrade-Kaffee aus Peru, geröstet und abgefüllt von Café Leesch
- Frische Waffeln aus Luxemburger Bio-Dinkel und anderes Feingebäck, für BIOG hergestellt in Belgien
- Bio-Senf in Zusammenarbeit mit der Moutarderie de Luxembourg
- Vielfältiges Obst- und Gemüsesortiment frisch (siehe Saisonkalender) und im Einmachglas (LU-Spezialität: Bio Roud Rommels Zalot, Angebaut und hergestellt vom Forum pour l'emploi - Am Gäertche!)
- Frische Bio-Suppen aus dem „Kochatelier“ in Munsbach (Convenience)
- BIOG-Obst und -Gemüse aus luxemburgischem Bio-Anbau (je nach Saison): Kartoffeln, Karotten, Kohl, Wirsing, Blumenkohl, Broccoli, Sellerie, Rote Bete, Steckrüben, Kohlrabi, Zwiebeln, Schalotten, Knoblauch, Lauch, Kürbis, Salat, Feldsalat, Radicchio, Rucola, Petersilie, Radieschen, Spinat, Chicorée, Auberginen, Zucchini, Gurken, Fenchel, Tomaten, Paprika, Buschbohnen, Trauben, Äpfel, Birnen, Zwetschgen, Mirabellen, Erdbeeren, Himbeeren

Fotos: Hersteller

WO STEHEN WIR?

Gesunde Beliebtheit

„Bio-Produkte“ sind weiter auf dem Vormarsch

Der Trend ist ungebrochen: Bioprodukte werden immer beliebter, die Nachfrage nach biologischen Lebensmitteln steigt stetig – das Ökologische ist ohne Zweifel gefragt, doch der Glaube an das Produkt fehlt hier und da noch.

Eine Studie der TNS Infratest befasste sich mit der Häufigkeit des Verzehr von Bioprodukten und der Motivation für deren Kauf. In Europa wurden willige Verbraucher hierfür in der „N&H“-Studie befragt, um einen tieferen Einblick in den Verbrauch von Bioprodukten und das Vertrauen der Befragten zu erlangen.

Im Durchschnitt verzehren 29 Prozent, also über ein Viertel aller Europäer, einmal pro Woche Bioprodukte. Dabei finden vorwiegend biologisch angebautes Gemüse (59 Prozent), Obst (52 Prozent) und Bio-Eier (49 Prozent) den Weg auf die Teller. Fast genauso viele Europäer, nämlich 24 Prozent, verzichten hingegen ganz auf Bioprodukte. Die Hälfte der Befragten gab an, relativ selten Lebensmittel aus Bioherstellung zu konsumieren, nämlich nur etwa alle zwei bis drei Wochen. Die Umfrage zeigt außerdem auf, dass die Gewohnheiten im Hinblick auf Lebensmittel und Ernährung bei Nutzern von Bioprodukten und denen, die auf Bioprodukte verzichten, relativ unterschiedlich sind. Bei Verbrauchern, die regelmäßige Bioprodukte essen, gehen offenbar eine gesündere Lebensweise und ein höheres Gesundheitsbewusstsein einher.

Im Vergleich zur proportionalen Segmentierung in Europa haben Italiener und Holländer offenbar die gesündeste Lebensweise, gefolgt von der französischen Bevölkerung. Basierend auf dieser Segmentierung ist der Gesundheitszustand der Deutschen und der Briten dagegen am schlechtesten.

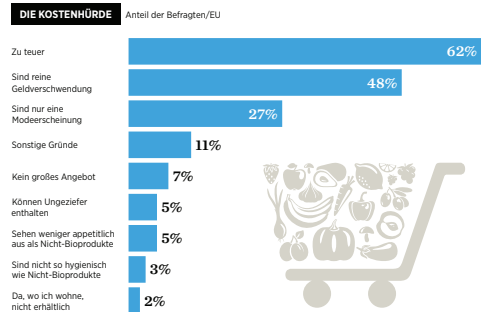
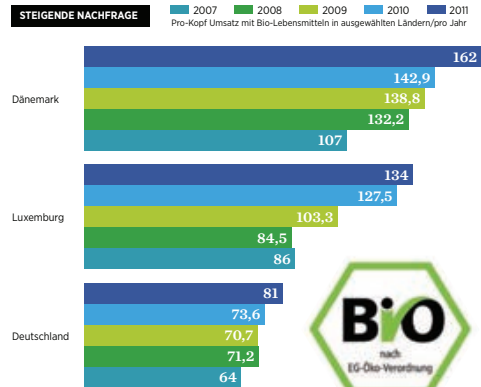
Doch Deutschland ist der größte Absatzmarkt für Bioprodukte in Europa. Der Umsatz mit Bio-Lebensmitteln beläuft sich auf rund 6,6 Milliarden Euro pro Jahr. Er hat sich damit in den vergangenen zwölf Jahren verdreifacht. Denn weltweit werden mittlerweile mehr als 37 Millio-

nen Hektar der landwirtschaftlichen Nutzflächen ökologisch bewirtschaftet. In den letzten Jahren hat sich der Biosektor auch in der EU stark vergrößert. Laut Eurostat wurden 2011 in den EU-27-Ländern insgesamt 9,6 Millionen Hektar Nutzfläche ökologisch bewirtschaftet – 2002 waren es erst 5,7 Millionen Hektar. Zwar handelt es sich hier um einen beträchtlichen Anstieg, doch die ökologische/biologische Produktion findet lediglich auf 5,4 Prozent der gesamten landwirtschaftlichen Nutzfläche in Europa statt. Über 186.000 landwirtschaftliche Betriebe teilen sich nach EU-Angaben die kleine ökologische Nutzfläche in Europa. Die meiste Fläche (78 Prozent) und auch die meisten Ökobetriebe (83 Prozent) befinden sich in den Staaten, die der EU vor 2000 beigetreten sind. Dort haben (wie auch in Luxemburg) nationale und europäische Rechtsvorschriften die Entwicklung des biologischen Sektors gefördert. Doch auch die seit 2004 der EU beigetretenen Mitgliedstaaten verzeichnen einen Anstieg der ökologischen/biologischen Erzeugung (von 2002 bis 2011 wurde ein jährliches Wachstum um 13 Prozent registriert, die Anzahl der Betriebe hat sich fast verzehnfacht).

Im Rahmen des 25. Geburtstages der Bio-Landwirtschaft in Luxemburg hatte die „Administration des Services Techniques de l'Agriculture“ eine Umfrage bei Tns-Ires in Auftrag gegeben, um hier ebenfalls die Bio-Kauf- und Essgewohnheiten der Luxemburger Verbraucher zu ergründen. Laut dieser Umfrage kennen leider etwa 40 Prozent der Befragten kein Bio-Label. 60 Prozent hingegen kennen „Demeter“ und „Biog“, wobei aber Bio-Produkte oft mit den regionalen Produkten verwechselt werden. Produkte von Transfair oder auch des Labels „vum Séi“ werden hier mit „Bio“ fälschlicherweise gleichgestellt. Kaufhemmnis der Produkte ist noch sehr oft der etwas erhöhte Preis – und die Skepsis, ob auch wirklich Bio drin ist, wo Bio draufsteht.

INGO ZWANK

RÜCKENWIND FÜR BIO-PRODUKTE



OBERN Der Pro-Kopf-Umsatz mit Bio-Lebensmitteln erhöht sich nicht nur in Luxemburg, sondern steigt auch in anderen Ländern.

UNTEREN Der Preis stellt (neben Aspekten wie Modeerscheinung) immer noch ein Kaufhindernis dar.

Quellen: Statista/
TNS Infratest 2014

KLOERTEXT - DIE ZUKUNFT DES BIOLANDBAUS

Ein Umdenken ist notwendig

Wir leben im Schlaraffenland, denn das Nahrungsmittelangebot bietet uns tagtäglich eine schier grenzenlose Auswahl, und das zu einem annehmbaren Preis. Die Hintergründe und Verflechtungen der „Global Player“ der Lebensmittel- und Agrarindustrie interessieren da wenig. Ebenso die Ausrichtung der GAP, der Gemeinsamen Agrarpolitik, die das Grundrecht auf Nahrung mit den Länderinteressen unter einen Hut bringen muss. Daniela Noesen-Steiger, Direktorin von Bio-Lëtzebuerg, bezieht Stellung zur aktuellen Situation.

„Brüssel hat die Marschrichtung bis 2020 vorgegeben, und nun folgt die Umsetzung in nationales Recht. Wo soll die Reise die Luxemburger Landwirte hinführen? Die Landwirtschaft soll noch grüner und nachhaltiger werden. Wie soll das aussehen? „Business as usual“ unter einem grünen Deckmäntelchen? Oder nutzen wir in Luxemburg die Chance, den „Plan développement rural 2014-2020“ (PDR) so zu gestalten, dass die Luxemburger Landwirtschaft langfristig die Möglichkeit bekommt, ressourcenschonend und nach ökologischen Kriterien zu arbeiten, damit die bisherige Maxime „Wachse oder Weiche“ nicht weiter in die Industrialisierung der Landwirtschaft führt.

Das ist der richtige Ansatz, aber die Umsetzung in die Praxis muss noch zielorientiert ausgearbeitet werden. Es reicht nicht zu sagen, ja wir fördern den Biolandbau und erhöhen vielleicht sogar die Prämien, wenn insgesamt die Rahmenbedingungen nicht stimmen. Es muss ein Umdenken stattfinden, da das komplette Bewirtschaftungskonzept erneuert werden muss. Es gibt aber auch Programme, an denen konventionelle Landwirte teilnehmen können und die mit zusätzlichen Prämien belegt sind, die aber nur Teilflächen des Betriebes umfassen, auf denen beispielsweise weniger gedüngt und gespritzt werden darf. D.h., es gibt Prämien dafür „weniger“ zu machen, ohne das Konzept der Bewirtschaftung zu ändern. Die Ausschöpfung dieser Prämien ist für einen Betrieb wesentlich einfacher zu gestalten, als den gesamten Betrieb umstellen zu müssen.

Der Biolandbau, als Landbewirtschaftungssystem, muss daher das Ziel der Agrarumweltmaßnahmen werden und so sollten die Agra-

rumweltmaßnahmen auch konzeptioniert werden. Die „Teilnahmebedingungen“ wie Alter, Standarddeckungsbeitrag usw., müssen für alle Betriebe gleich sein, sonst sind die Startbedingungen schon unfair. Wie in vielen Dingen liegt auch hier der Teufel im Detail.

Die Wettbewerbsbedingungen für den Biolandbau müssen also insgesamt angepasst werden und das Startsignal, dass Luxemburg wirklich in die Richtung nachhaltiger Landwirtschaft gehen möchte, muss jetzt von der Politik gegeben werden. Nur durch ein positives politisches Signal, das langfristig angelegt ist, kann den Landwirten die Sicherheit gegeben werden, ihre Betriebe wirklich nachhaltig im Sinne der biologischen Bewirtschaftungsform auszurichten. Denn hier liegt eine Chance für die Landwirtschaft, ihren Produkten, nämlich den Lebensmitteln, ihren Wert in und für die Gesellschaft zurückzugeben. Ein Richtungswechsel, der von der Politik initialisiert wird, muss nämlich von der Gesellschaft, die eine Landwirtschaft unterstützt, die ihren Lebensraum langfristig bewahrt und nicht dem Mammon folgend industrialisiert, getragen werden. Die Vereenigung für Bio-Landwirtschaft Lëtzebuerg - Bio-Lëtzebuerg - wird sich dafür einsetzen, dass ein gangbarer Weg gefunden wird. Es ist an der Zeit für eine Erneuerung.“

Daniela Noesen-Steiger
Direktorin von
Bio-Lëtzebuerg

„Die Wettbewerbsbedingungen
müssen angepasst werden“

Die Gesellschaft braucht einen Öko-Ruck

André Schank und Daniela Noesen über die Situation der Bio-Landwirtschaft in Luxemburg

LUXEMBURG Auch wenn Luxemburg „50 Jahre Bio-Landwirtschaft verpasst hat“, wie sich André Schank vom Dachverband der „Bio“-Hersteller ausdrückt, so hat das Großherzogtum diese verlorene Zeit sehr schnell aufgeholt. Der Markt und damit auch das Angebot in Luxemburg wächst und der Kunde hat auch Vertrauen in die Produkte des Ökolandbaus.

Auf zu Organic 3.0

Die Basis für den Ökolandbau (Organic 1.0) wurde von Bio-Pionieren unterschiedlicher Disziplinen gelegt. In den letzten Jahrzehnten kam es zur Organic 2.0-Phase und die Branche entwickelte den Ökolandbau weiter zu dem, was er heute ist. Diese Phase sei durch die praktische Umsetzung sowie die Vermarktung und die Entwicklung von privaten und gesetzlich verankerten Standards und Labels gekennzeichnet, erzählt Schank aus seiner langjährigen Erfahrung. Heute gibt es in 160 Ländern zertifizierte Bio-Landwirtschaft, Luxemburg hat 120 Produzenten mit rund 4.248 ha Nutzfläche (Stand 2013).

Die Anbaumethoden haben sich durch wissenschaftliche Forschung und Wissensmanagement der Bauern stark weiterentwickelt. Die Bio-Bewegung hat eine Vielzahl dezentraler und unabhängig agierender Institutionen geschaffen. Schank präzisiert: „Der Ökolandbau hat auch hier in Luxemburg große Entwicklungspotenziale, er ist der ideale strategische Weg zu einer nachhaltigen Landwirtschaft. Wir in Luxemburg sind aus der Pionierphase bereits heraus, das Potenzial ist gegeben. Damit wir Chancen nutzen können, müssen wir jetzt einen Schritt weiter gehen hin zu „Organic 3.0.“

Bio noch stärker in Zivilgesellschaft verankern

Dies steht für Nachhaltigkeit der bäuerlichen Familienbetriebe und will die globalen Herausforderungen der Zeit, allen voran Armut, Hunger, Verlust an Bio-Diversität und Klimawandel, angehen. „Wir wollen Bio noch stärker in Zivilgesellschaft, Politik und Wirtschaft verankern“, sagt Schank. „Bio-Erzeuger, Händler und Verarbeiter müssen sich gemeinsam der Aufgabe stellen, Konzepte für den Ökolandbau der Zukunft zu erarbeiten - zusammen mit den Konsumenten“, ergänzt Daniela Noesen, Direktorin von „Bio-Lëtzebuerg“.

„Organic 2.0 war von der Sicherung der Prozesse geleitet, die im Detail geregelt werden“, mit der Zertifizierung habe die Bio-Branche viel Vertrauen und Sicherheit geschaffen. „Die Zertifizierung ist unbedingt notwendig“, so Schank und Noesen. Der Ökolandbau unterstützt so natürliche Ressourcen, intakte wirtschaftliche Strukturen, gerechte Gesellschaften, reiche Traditionen und effektive Strukturen. „So muss die Gesellschaft etwas gerüttelt werden“, ergänzt Noesen in Richtung dieser Strukturen.

Doch das Ziel einer nachhaltigen Land- und Lebensmittelwirtschaft liegt noch in weiter Ferne. „So stehen wir vor wichtigen Entwicklungsschritten“, sagen Schank und Noesen einstimmig, denn die Branchenvertreter wollen und müssen den Ökolandbau zusammen mit der Zivilgesellschaft weiterentwickeln und „den Menschen muss es neu erklärt werden, dies ist unerlässlich. Sonst steuern wir in 20 Jahren auf die Situation zu, dass wir keine Bauern mehr haben“, so Schank, „denn den rund 2.000 Betrieben geht der Nachwuchs aus“, prophezeien Schank und Noesen.

INGO ZWANK

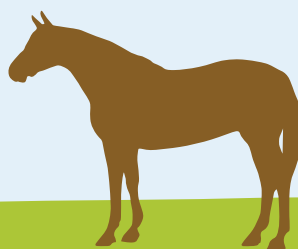


Sehen die Luxemburger Bio-Landwirtschaft auf dem richtigen Weg, doch einiges muss sich noch in der Gesellschaft tun, finden André Schank und Daniela Noesen

Fotos: lz

„Zertifizierung ist unbedingt notwendig“

ANDRÉ SCHANK, Dachverband der Biohersteller und DANIELA NOESEN, Bio Lëtzebuerg



MEHR ERFAHREN
WEEKEND Seiten 25-27