

OIKOPOLIS NEWS

N°12 | MAI 2016



NATURATA „ROLLI“: ALTE LIEBE NEU ENTFLAMMT

„Alte Liebe rostet nicht“, besagt ein Sprichwort, und für den ältesten aller NATURATA-Läden gilt es ganz bestimmt. Trotz beengter Verhältnisse am Standort Rollingergrund und einer in die Jahre gekommenen Infrastruktur haben viele Kundinnen und Kunden ihrem „Rolli“ stets die Treue gehalten.

Nach einem Vierteljahrhundert nicht minder treuer Dienste der ersten BIOG-Verkaufsstelle im Lande war es 2015 Zeit für ein „Make over“. Das Ziel war nicht oberflächliche Kosmetik, sondern strukturelle Optimierung. Die Checklist war kurz, aber knackig, denn jeder abgehakte Punkt im Bauplan stand für ein verbessertes Einkaufserlebnis der Kundinnen und Kunden:

- ✓ Energiesparende Kühlgeräte
→ noch mehr Frische- und TK-Produkte
- ✓ Neue Regale
→ ein größeres Trockensortiment
- ✓ Neuer Getränkebereich
→ bequemes Einkaufen
- ✓ Eine dritte Kasse
→ kürzere Wartezeiten

UMBAU IM LAUFENDEN BETRIEB

Unglaublich, aber wahr: während der gesamten, mehrmonatigen Bauphase ging der Verkauf ungemindert weiter. Weder gab es Einschränkungen im Sortiment oder in den Öffnungszeiten, noch Rückgänge beim Umsatz. Letzteres freut uns ganz besonders, denn es beweist einmal mehr die Treue unserer Kundinnen und Kunden.

Aber nicht nur sie haben Geduld bewiesen, auch das Filialteam vom Rollingergrund zeigte sich belastbar und verlor nie die Freude an der Arbeit als „Verkaufsberater/in für Naturwaren und Bio-Lebensmittel“. Denn natürlich ist es weder für Kunden noch für Verkäufer angenehm,

sich quasi neben einer Baustelle zu bewegen. Dass der stramme Bauplan so sanft wie möglich implementiert wurde, ist das Verdienst der hauseigenen Technikabteilung der OIKOPOLIS-Gruppe, zu der NATURATA gehört.

Gewonnen haben letztlich aber vor allem die Kundinnen und Kunden, denn „ihr“ Rolli ist heute attraktiver denn je. Bester Beweis und schönster Lohn für die Mühe: die Kundenzahlen wachsen weiter. Unter dem Strich lässt sich festhalten: die Mühe hat sich gelohnt.



Malou Fasbinder (2. Reihe, 3.v.r.) und ihr Team freuen sich über die neue Obst- und Gemüseabteilung

SEIT MEHR ALS 25 JAHREN FÜR SIE DA

Offiziell wurde die Wiedereröffnung schon im Herbst mit Gratis-Mohnschnecken und anderen Leckereien gefeiert, aber die anhaltend schönste Überraschung für alle ist wohl das neue Gewand, das der Pionierladen nun trägt. An die behelfsmäßige Lager-, Verpackungs- und Verkaufsstelle der Luxemburger Biobauern, die nach und nach mit viel persönlichem Einsatz ausgebaut wurde, erinnert rein optisch kaum mehr etwas. Doch das heimelige Gefühl von Vertrautheit bleibt. Und ebenso die Gleichung: NATURATA Rollingergrund: altbewährt = immer wieder neu begehrt! ■

IMPRESSIONEN AUS DEM „NEUEN“ ROLLI



LIEBE FREUNDE DER OIKOPOLIS-GRUPPE,

Die Landwirtschaft ist derzeit wieder in allen Medien präsent. Es gibt gute Gründe dafür. Zum einen ist die Agenda für das Agrargesetz als Umsetzungsinstrument der EU-Agrarreform 2014-20 gewaltig ins Hintertreffen geraten.

Immer noch (Stand Ende April 2016) ist in Luxemburg das Gesetz für diese Periode nicht durch die Chamber gestimmt, und so befinden sich alle Landwirte in einem Zustand der Ungewissheit bezüglich der ihnen gewissermaßen zustehenden staatlichen Unterstützungen für diesen zukünftigen Zeitraum, der schon fast zu einem Drittel vorbei ist. Einer der Hauptgründe dieser Verzögerung liegt wohl darin, dass die Auflagen, die der Staat stellvertretend für die Gesellschaft für die diversen Subventionen einfordert, immer wieder mit den Vertretern des Agrarsektors neu ausgehandelt werden müssen.

Zum anderen sind die Preise für landwirtschaftliche Produkte aus konventioneller Herkunft an einem Tiefpunkt angelangt, so dass viele Betriebe in ihrer Existenz bedroht sind. Eine Ursache für diesen Preisverfall liegt offensichtlich in der Globalisierung der Märkte, denn sonst würden politische Sanktionen gegenüber Russland oder das verminderte Wirtschaftswachstum in China nicht immer wieder als Ursache für diese Situation herhalten müssen. Die derzeit laufenden TTIP-Verhandlungen zeigen deutlich, dass Kräfte unterwegs sind, die die Globalisierung der Märkte weiterhin forcieren, und es ist schon erstaunlich, dass die Mainstream-Landwirtschafts-Organisationen dieser Entwicklung zustimmen, obwohl sie wissen müssten, dass eine gesunde Landwirtschaft an den Boden gebunden

ist und von daher nur von Ort zu Ort unterschiedliche Erträge bringen kann.

Eine gesunde Landwirtschaft braucht demnach nicht globale, sondern regionale Märkte.

Das wird mittlerweile auch immer mehr eingesehen, denn der Ruf nach Regionalität ist auf einmal auch in konventionellen Landwirtschaftskreisen zu hören. Das ist gut so, wird aber mit Sicherheit kein Erfolgskonzept, wenn weiterhin im großen Stil Kraftfutter für die Milcherzeugung und Tiermast aus fernen Ländern importiert wird, oder durch mit viel Energie hergestellten und importierten Kunstdünger das Wachstum auf den Feldern angeheizt wird, um dann nicht zuletzt mit ihrerseits importierten Pflanzenschutzmitteln die Pflanzen „gesund“ zu halten. Der Begriff der regionalen Herkunft eines landwirtschaftlichen Produktes macht im Prinzip nur dann Sinn, wenn auch fast alle Faktoren in diesem regionalen Kontext stehen. Hier wird deutlich, dass die biologische Landwirtschaft in dieser Beziehung ein viel schlüssigeres Angebot bietet.

Zu einer regionalen Landwirtschaft gehört auch eine regionale Vermarktung.

Das war und ist seit mehr als 25 Jahren das Ziel der OIKOPOLIS-Gruppe, die sich um die BIOG-Genossenschaft gebildet hat, um deren biologische und biologisch-dynamische Produkte zu vermarkten. Nun kann man auch hier die Frage nach der wirklichen regionalen Herkunft der Bio-Produkte stellen. Wie aus der Charta der BIOG-Marke hervorgeht, ist es das Ziel der OIKOPOLIS-Betriebe, immer in erster Linie regionale Ware aus Luxemburg zu verarbeiten und



zu vermarkten und nur dann, wenn diese Ware fehlt, entsprechende Rohware zu importieren. Das ist in einem so kleinen Land wie Luxemburg natürlich nicht einfach, aber wir konnten doch auf der Basis dieser Vorgehensweise die inländische Produktion an vielen Stellen stimulieren.

In dieser Ausgabe der OIKOPOLIS-News wollen wir nochmals in komprimierter Form einen Rückblick auf die wichtigsten Aktivitäten innerhalb unserer Gruppe geben. Letztes Jahr wurde das NATURATA-Geschäft im Rollingergrund saniert und neu aufgestellt, und der Großhandel BIOGROS hat die letztes Jahr zu Jahresbeginn bei der Firma Wallenborn neu angemietete Halle mittels Erweiterung und Umrüstung der Einrichtungen schlagkräftiger gemacht.

Und nicht zuletzt galt es in der zweiten Jahreshälfte 2015 die Vermarktung der luxemburgischen Bio-Milch neu zu organisieren, indem zum einen eine eigenständige regionale BIOG-Molkerei eingerichtet und zum anderen eine Lösung gefunden wurde, um die Übermengen an Milch an eine belgische Bio-Molkerei zu liefern, sodass unsere Milchproduzenten für jeden verkauften Liter einen korrekten, fairen Preis ausbezahlt bekommen. ■

Änder Schanck



Auf der Fréijoersfoire 2016 genoss die neue Molkerei der Luxemburger Biobauern große Aufmerksamkeit. Auch das Großherzogliche Paar besuchte bei seinem Rundgang am Eröffnungstag (23.4.) den Stand der BIOG-Molkerei.

Dort ließen sich LL.AA.RR. Großherzog Henri und seine Frau Maria Teresa von OIKOPOLIS-Direktor Änder Schanck die neuen Verarbeitungswege der heimischen Biomilch erläutern. Interessiert nahmen sie zur Kenntnis, dass die Bauern nun einen spürbar besseren Preis je verkauften Liter Biomilch bekommen.

Mit dabei waren u.a. Wirtschaftsminister Etienne Schneider (l.) und Jean-Michel Collignon, Generaldirektor der Luxexpo (2.v.r.).

BIOG-MOLKEREI: ES LÄUFT ...



Wie „Phönix aus der Asche“ (OIKOPOLIS News no 11) entstand im Spätsommer/Herbst 2015 ein Betrieb, der den Milchbauern der BIOG-Genossenschaft nach Beendigung ihrer Kooperation mit der Luxlait neue Perspektiven bot. Auch engagierte Verbraucher begrüßen es, dass es nach wie vor eine Luxemburger Bio-Milch gibt, die diesen Namen wirklich verdient – kommt doch der Rohstoff ausschließlich von Bio-Bauernhöfen dieses Landes und nicht etwa aus der Großregion.

Bei der neuen BIOG-Molkerei in Bascharage läuft es umgekehrt: der Überschuss an Luxemburger Biomilch, der dort nicht verarbeitet werden kann, wird vom Milchtransporter direkt nach Belgien gebracht und dort – zu marktüblichen Biomilchpreisen – an eine Molkerei verkauft, die ihrerseits auf Bio-produkte spezialisiert ist. So erhalten die BIOG-Bauern für jeden Liter verkaufter Milch den marktüblichen Biomilchpreis, was eine erhebliche Verbesserung darstellt. Kein Wunder, dass das Interesse Luxemburger Milchbauern an Betriebsumstellungen von „konventionell“ auf „bio“ wächst...

NEU: JOGHURTS UND RAHM

Derweil wird in Bascharage die Palette der Verarbeitungsmöglichkeiten unter



Molkerei-Geschäftsführer Volker Manz, der auch die Geschäfte der BIOG-Genossenschaft leitet, mit Bedacht ergänzt. Begonnen hatte man mit BIOG-Vollmilch (natürlicher Fettgehalt: mindestens 3,8%) und teilentrahmter BIOG-Milch (1,5% Fett). Weil bei deren Herstellung regelmäßig Rahm anfällt, wird dieser nun ebenfalls verwertet. Im April ging die Flüssigsahne als „Fräsch BIOG-Ram – Frische Schlagsahne – Crème Fraîche Liquide, min. 30% Fett/m.g.“ im 200-ml-Becher an den Start. Begleitet wurde sie von den neu aufgelegten BIOG-Joghurts im frisch designten 125-Gramm-Becher. Natur, Erdbeere und



Vanille heißt das leckere Trio, das Appetit macht auf mehr. Deshalb folgt demnächst eine Genießerversion im Familienformat (400 g), und auch der BIOG-Rahm wird dann in einer Vorratsgröße von 400 ml zu haben sein.

HART- UND WEICHKÄSE, FRISCHKÄSE UND „STOFFIS“

Um all dies zu bewerkstelligen, sind mittlerweile drei Mitarbeiter fest in Bascharage installiert, vier weitere halten den Betrieb der Hofkäsereien Schanck-



Haff (Hupperdange) und Kass-Haff (bei Rollingen/Mersch) am Laufen. Dort werden weiterhin Weichkäse (Weißschimmel) und diverse Hartkäse (Eis-lecker Kéis Natur, Kräuter, Pfeffer u.a. sowie Bergkäse) bzw. – in der Hofmolkerei Kass-Haff – Demeter-Frischkäse (Natur oder Bruschetta) sowie Stoffi (Quark) hergestellt. Letzteren gibt es herzhaft (Stoffi Natur oder mit Kräutern) oder süß. Zu den „Stoffi-Desserts“ zählen die Geschmacksrichtungen Erdbeere, Apfel-Birne, Heidelbeere, Kirsche und Blutorange. ■



Jean-Luc Bach ist bei der BIOG-Molkerei verantwortlich für die Produktion, aber nun kam ein weiteres Talent ans Licht: voller Engagement führte er große und kleine Besucher, die „mit NATURATA erinnern“ waren (vgl. S. 6) durch die Verarbeitungsstätte in Bascharage.



BIOG VS BIOGROS: WHO IS WHO?

BIOG, NATURATA, BIOGROS? OIKOPOLIS?? Wer bislang Mühe hatte zu unterscheiden, wer davon was macht und wie die genannten Strukturen zusammenhängen, dem kann jetzt geholfen werden.

Ein neuer Prospekt porträtiert alle unter dem Dach der OIKOPOLIS-Beteiligungsgesellschaft versammelten Initiativen, deren gemeinsames Ziel es ist, Verarbeitung und Vermarktung von Erzeugnissen aus Luxemburger Bio-Landwirtschaft zu unterstützen – von A wie Äppelhaus bis O wie OIKO-Bakhaus. Neben dem Bio-Lebensmittel-Einzel- und -Großhandel (NATURATA resp. BIOGROS), die als erste aus der Bio-Bauere-Genossenschaft Lëtzebuerg (BIOG) hervorgingen, hat sich längst ein ganzes Netzwerk von Betrieben gebildet. Deren Zusammenarbeit erstreckt sich über die gesamte Wertschöpfungskette. So wird der Slogan „Vom Acker bis auf den Teller“ mit Leben gefüllt, denn vom Produzenten über Verarbeiter, Vertrieb und Handel bis zum Konsumenten pflegt man faire Zusammenarbeit und soziales Miteinander.

Die neue Strukturbröschüre umfasst 16 informative Seiten und ist in allen NATURATA-Geschäften als Druckversion erhältlich. Download unter www.oikopolis.lu oder www.naturata.lu im Menü „Infomaterialien“ (s. Fußleiste auf der Homepage). ■

BIOGROS: MEHR VON ALLEM!

Auch beim Bio-Großhändler BIOGROS hält das Wachstum an. Deshalb bekam die OIKOPOLIS-Tochter zum wiederholten Male mehr Fläche für ihre Aktivitäten. Doch bei dieser Steigerung ist es nicht geblieben, denn bei BIOGROS scheint das Motto derzeit zu lauten: mehr von allem!

MEHR PLATZ

Wie bereits berichtet (OIKOPOLIS News no. 11), wurde 2015 in zwei Abschnitten weitere Fläche in der Munsbacher Halle Wallenborn angemietet – vor allem für Lagerflächen, aber auch für strukturelle Änderungen. So wurden im neuen Hallenabschnitt umfangreiche Kühlanlagen nach neuestem ökologischem Standard gebaut, die nun von der Abteilung Crèmerie (Molkereiprodukte) genutzt werden. Deren alte Kühlräume dienen nun dazu, empfindliches Obst und Gemüse temperiert lagern zu können.

MEHR TEMPO

Von den anderweitig so „angesagten“ Hochregallagern nimmt BIOGROS inzwischen Abstand. Die neuen Magazinbereiche werden mit Regalen bestückt, die kaum höher sind als eine normale Wohnzimmerdecke. So genügen normale Gabelstapler, um die Waren zu bewegen. Zudem haben die neuen Regale Rollböden, auf denen die Packungen von selbst „nachrutschen“. So können die Mitarbeiter sie einfacher „picken“ und zur Auslieferung fertigmachen („kommissionieren“). Dank eines im Dezember in allen BIOGROS-Produktbereichen einschließlich „4ème Gamme“ (küchenfertige Convenience-Produkte) eingeführten Warenwirtschaftssystems läuft die Kommissionierung nun „beleglos“ oder vielmehr digital. Dabei hilft ein Minicomputer, den die Lageristen am Unterarm tragen und mit der anderen Hand bedienen.



Logistik-Mitarbeiter Timo Heller mit „Computer-Arm“, Obst-/Gemüsechef Patrick Kolbusch

MEHR ENTSPANNUNG

Nach anfänglichem „Fremdeln“ wissen die betroffenen MitarbeiterInnen die Vorzüge des

neuen Systems zu schätzen, denn es erspart Stress, reduziert „Papierkram“ und ist effizienter als die alte Arbeitsweise. So wird zwar mehr und schneller kommissioniert als je zuvor, aber auch so entspannt wie nie.

Entspannen können BIOGROS-Mitarbeitende neuerdings auch aktiv. In den Arbeitspausen können sie Sportgeräte nutzen, die ein Kollege, der auch Fitnesscoach ist, hinter der gemeinsamen Essküche eingerichtet hat. Im Bereich Gemeinschaftsräume sind übrigens noch weitere Investitionen geplant: 2016 wird BIOGROS u.a. in neue Personalräume, Umkleiden und Sanitäranlagen investieren. ■



Auf Augenhöhe und griffbereit: Waren im Rollregal



Nur große Gebinde lagern noch im Hochregal

OIKOPOLIS AM DIALOG: BLICKWECHSEL

Es hat schon Tradition, wenn Veranstaltungen von „OIKOPOLIS am Dialog“ den Zuhörerinnen und Zuhörern im OIKOPOLIS-Zentrum neue Perspektiven aufzeigen. Ebenso traditionell ist die stets sehr lebhafteste Frage- oder vielmehr Diskussionsrunde nach den Vorträgen, die dem breiten Publikum gratis angeboten werden – gemäß dem Leitbild der OIKOPOLIS-Gruppe, nicht nur echte „Agri-Kultur“ zu fördern, sondern auch soziale Bildung zu unterstützen... vorzugsweise mit Blick auf ein Umdenken in Landwirtschaft und/oder Gesellschaft.

BIO-BÖDEN SICHERN

Am 19. November zeigte Uwe Greff, Vorstandsmitglied der deutschen BioBoden Genossenschaft, interessierten Bürger/innen auf, wie sie in Zeiten wachsender Nachfrage nach Bio-Lebensmitteln die regionale Bio-Landwirtschaft unterstützen können. Vor allem brauche diese mehr Anbauflächen. Durch den Kauf von Anteilen, deren Wert auf Basis deutscher Bodenpreise berechnet wird, ermöglichen die Genossenschaftsmitglieder den Erwerb von Böden, mit denen Bestandsbauern ihre Betriebe erweitern oder Jungbauern einen Biohof gründen können. Die Genossenschaft verpachtet das von ihren Mitgliedern erworbene Land und hilft den Landwirten bei Büroarbeit und Administration, so dass diese sich auf Hofführung, Tierzucht und/oder Pflanzenanbau konzentrieren können.



Uwe Greff

FLÜCHTLINGEN HELFEN

Mit neuen Einsichten gingen die Zuhörer auch am 28. Januar aus dem OIKOPOLIS-Zentrum nach Hause. Die existenzielle Dimension des Themas war unübersehbar: es ging um die Flüchtlingskrise, die Europa vor immer neue Kraft- und auch Zerreißproben stellt. Die „Médecins sans Frontières“ (Ärzte ohne Grenzen) leisten an verschiedenen Brennpunkten rund ums Mittelmeer und entlang diverser Fluchtrouten bis zur Erstaufnahme in Europa wertvolle Arbeit: humanitäre Hilfe weit über eine rein medizinische Notfallversorgung hinaus.



MSF: Rettung aus Seenot ist nur eine von vielen Arten der Flüchtlingshilfe

Paul Delaunoy, Generaldirektor von MSF Luxembourg, berichtete über diese Arbeit und lancierte einen Appell, fliehende Menschen nicht zu bedrohlich großen Zahlen zu abstrahieren, sondern auch in der Masse immer noch die Summe konkreter Einzelschicksale zu sehen. Verbesserte Hilfeleistung werde keineswegs noch mehr Menschen „anlocken“, betonte er und ergänzte, die Entscheidung, die Heimat zu verlassen und sein Heil in der Fremde zu suchen, habe ganz andere Ursachen. Diese gelte es zu bekämpfen. Einstweilen könne jede/r von uns dazu beitragen, die Situation der fliehenden Menschen zu erleichtern, denn „jeder Cent hilft“ (siehe Seite 7).

BIODYNAMIE VS TREIBHAUSEFFEKT

Am 9. März luden Bio Lëtzebuerg asbl zum Tagesseminar auf dem Kass-Haff und „OIKOPOLIS am Dialog“ zum passenden Vortragsabend im OIKOPOLIS-Zentrum ein. Beide Male verstand es der aus der Bourgogne angereiste Referent Vincent Masson, seinen Zuhörern die

Prinzipien der biodynamischen Landwirtschaft nach Rudolf Steiner nahezubringen.



Zusammen mit seinem Vater Pierre berät der versierte Hersteller biologisch-dynamischer Präparate bereits seit Jahrzehnten Landwirte, Gärtner und Winzer weit über Frankreichs Grenzen hinaus. Weltweit konnten sie so zu einem besseren Verständnis für die Wirkmechanismen von Hornmist und -kiesel, Kompostpräparaten und anderen natürlichen Bodenverbesserern beitragen.



Vincent Masson

Konsistenz, Struktur und sogar Zusammensetzung der so behandelten Böden werden nachweislich optimiert und deren Fähigkeit, Kohlendioxid (CO₂) zu binden und dadurch „unschädlich“ zu machen, nimmt messbar zu. In der Klimadebatte ist dies ein wichtiger Ansatz zur aktiven Entschärfung der Treibhausproblematik. ■

KÜNSTLERKRITIK ZUR AGRARINDUSTRIE

Am 22. März bot Jean-Michel Florin (Bild), Co-Leiter der Landwirtschaftlichen Sektion am Schweizer Goetheanum, eine „Kunstkritik“ in ungewohntem Sinne. Dabei ging es dem erklärten Van-Gogh-Liebhaber nicht darum, die Werke des Malers zum Gegenstand akademischer Kritik zu machen, sondern die kritische Botschaft zu verstehen, die sie selbst transportieren.



Kritik übte van Gogh vor allem an zeitgenössischen Entwicklungen, die andere durchaus unkritisch als Zeichen von „Fortschritt“ ansahen. Mit visionärer Sensibilität erspürte der Künstler wie ein Seismograph bevorstehende Umbrüche und setzte diese beziehungsreich ins Bild. Vor allem die Industrialisierung der Landwirtschaft wurde immer wieder zum Thema seiner Werke. Die Landbevölkerung zeigt er deshalb oft in freudlos dunklen Farben, weil sie vor lauter Technik die Verbindung zur Erde wie zum Himmel verloren hat. Zwischen diesen werden van Goghs Feldarbeiter bisweilen geradezu zerdrückt.

Nur dort, wo die Kräfte der Natur sich Bahn brechen, hellt sich seine Palette auf, wird der Pinselstrich rhythmisiert und frei. Ein schönes Beispiel hierfür sind van Goghs berühmte, gelb leuchtende Weizenfelder. Wildblumen und

andere Beikräuter machen klar, dass es bei dieser üppigen Pracht beileibe nicht um Monokultur geht. Vielmehr würdigt der Maler den naturnahen Anbau, der menschliche Arbeit und Respekt vor der lebendigen Erde zum Wohle aller vereint. ■

—> Die Veranstaltungen der Reihe „OIKOPOLIS am Dialog“ finden in unregelmäßigen Abständen statt. Hinweise dazu geben Plakate und Handzettel in den NATURATA-Geschäften, Online-News und Agenda auf www.biog.lu
www.naturata.lu
www.biogros.lu
www.oikopolis.lu

mat
NATURATA
genéissen

mat
NATURATA
ënnerwee

Gute Nachrichten für alle Bauchmenschen und Outdoor-Freunde: NATURATA bietet auch ganz „handfeste“ Veranstaltungen. So kann man im Versammlungsraum des OIKOPOLIS-Zentrums Munsbach nicht nur „Gehirnnahrung“

aufschnappen – auch für das leibliche Wohl wird gesorgt, wenn es heißt: „mat NATURATA genéissen“. Egal, ob glutenfreies Backen, ayurvedische Küche oder die Geheimnisse von „Superfood“ – die Mitmachrunden zum Zuhören, Topf-

gucken, Selbermachen und gemeinsamen Verkosten zeigen manch neue Piste für kreativen Umgang mit Bio-Lebensmitteln.

Wem selbst beim genussvollen Essen „die Decke auf den Kopf fällt“, wer einfach gerne mal rauskommt oder sein Bio-Essen bis zum Produzenten persönlich zurückverfolgen will, der sollte auf Ankündigungen unter dem Motto „mat NATURATA ënnerwee“ achten. Hervorgegangen aus der 2015er Jubiläumsreihe „NATURATA besucht die BIOG-Bauern“, werden weiterhin in loser Folge Gemüsebauern, Milchbetriebe oder Geflügelhöfe besucht. Es gibt Stallführungen, Verkostungen und allerlei Aktivitäten wie zum Beispiel eigenhändiges Butter-Schütteln (natürlich mit nachfolgendem „Schmieren“-Schmaus). Demnächst auf dem Programm: Besuche beim Bio-Winzer und Bio-Imker. ■

Hinweise in allen NATURATA-Geschäften und auf www.naturata.lu



„mat NATURATA ënnerwee“... auf der Ferme pédagogique Bio Haff Witry: Spielerisch lernen macht doppelt Spaß!

NATURATA: SPENDEN FÜR MSF

5.638,38 Euro – dieser Betrag kam bei der diesjährigen Weihnachtsaktion der Luxemburger NATURATA-Geschäfte zusammen, die der Flüchtlingshilfe von MSF (Médecins sans Frontières) galt. Zwischen dem 15. Dezember und 15. Januar hatten KundInnen ihre NATURATA-Sammelmarken („Timberen“) an der Kasse ihres Bio Marché oder ihrer Bio Haff Buttek gespendet. Der dabei

erzielte Betrag wurde von NATURATA aufgerundet und verdoppelt. So konnte Roland Majerus, Geschäftsführer von NATURATA Luxembourg (u. r. im Bild), dem Generaldirektor von MSF Luxembourg, Paul Delaunois, nach dessen Vortrag bei „OIKOPOLIS am Dialog“ (s. S. 5) am 28. Januar einen Scheck über 12.000 Euro überreichen.



Die Fluchtursachen Krieg, Gewalt, Not und Elend können jedoch nicht von heute auf morgen „abgestellt“ werden. Deshalb wird NATURATA die Aktion in geänderter Form das ganze Jahr weiterlaufen lassen. Nun stehen an allen NATURATA-Kassen bunt bemalte Holzkistchen, die in einer geschützten Werkstatt der Luxemburger ASBL „Coopérations“ entstanden sind. Hier können Sie nach Ihrem Einkauf bei NATURATA übriges Kleingeld einwerfen und so unbürokratisch an MSF spenden. Kleine Münze, große Wirkung oder: „Jeder Cent hilft“. ■



OIKOPOLIS: CO₂-KOMPENSATION DIREKT „VOR DER HAUSTÜR“

Schon zum dritten Mal hat die OIKOPOLIS-Gruppe den Schadstoff-Ausstoß, der mit ihrer Geschäftstätigkeit einhergeht, durch kompensatorische Zahlungen an klimaschützende Initiativen ausgeglichen. Dank eines mit Hilfe des Tudor-Instituts exakt auf die Prozesse bei BIOG,

NATURATA, BIOGROS & Co abgestimmten Softwareprogramms wird das Treibhauspotenzial, das diese Aktivitäten trotz aller Bemühungen um Nachhaltigkeit und Ressourcenschonung freisetzen, zunächst einmal exakt erfasst. Doch bei bloßer Dokumentation bleibt es nicht: die

Schadstoffwerte werden in so genannte „CO₂-Äquivalente“ umgerechnet, denn Kohlendioxid (CO₂) repräsentiert die Bedrohung unserer Atmosphäre besser als andere, weniger bekannte Schadstoffe wie z.B. Methan oder aber die Fluorkohlenwasserstoffe.



Im zuletzt ausgewerteten Geschäftsjahr 2014 fielen demzufolge für die gesamte OIKOPOLIS-Gruppe 1.317 Tonnen CO₂-Äquivalent an. Pro Tonne wurde ein im internationalen Vergleich recht hoher Kompensationsbetrag von 20 Euro angesetzt – Gesamtsumme: 26.340 Euro. Diese wurde nun zu gleichen Teilen an drei unabhängige Institutionen überwiesen, die durch Forschung, Beratung und Promotion der Biolandwirtschaft mithelfen, Treibhausgase im Boden zu binden. Je 8.780 Euro gingen an das Institut für Biologisches Landwirtschaft an Agrarkultur Luxemburg asbl (IBLA), den Verein Bio-Lëtzebuerg asbl und an die landwirtschaftliche Sektion des Goetheanums in der Schweiz, das sich v.a. der internationalen Förderung der biologisch-dynamischen Wirtschaftsweise widmet. ■

Bei der Überreichung symbolischer „Kompensationsschecks“ am 1.2.2016
(v.l.n.r.): Evelyn Stoll, Stefanie Zimmer (Projektmanagerin und Direktorin IBLA), Roland Majerus (NATURATA), Ander Schanck (OIKOPOLIS), Daniela Noesen, Julie Mousel (Präsidentin und Administration Bio-Lëtzebuerg)

PRODUKTE AUS DER BIOG-MOLKEREI : BIO & FAIR & REGIONAL

Neues Jahr – neues Glück: Seit Januar 2016 steht die „neue“ BIOG-Milch in allen NATURATA Marchés, aber auch in vielen kooperierenden Supermärkten und Lebensmittelgeschäften des Landes. Abgefüllt wird das „weiße Gold“ in Bascharage – in der neuen BIOG-Molkerei der Luxemburger Bio-Milchbauern (s. Artikel auf S. 3).

Auf den Bio-Milchbetrieben der Bio-Bauere-Genossenschaft Lëtzebuerg (BIOG) wird die Rohmilch produziert, in der neuen Molkerei wird sie auf traditionelle Weise verarbeitet. Das heißt: Sie ist weder mikrofiltriert noch hoch erhitzt. Auch der Fettgehalt der Vollmilch wird nicht weiter manipuliert, sondern entspricht dem natürlichen Fettgehalt der Milch. Da dieser Wert leicht schwanken kann, spricht die Packungsangabe konsequenterweise von „mindestens 3,8%“ Fettgehalt in der Vollmilch. Der Fettgehalt der fettreduzierten Milch wiederum liegt wie bisher bei 1,5%.

„Bio & Fair & Regional“, wie es die neue BIOG-Milch in der Giebelpackung verspricht, werden aber auch alle anderen Molkereiprodukte hergestellt, die nach und nach aus der BIOG-Molkerei kommen. Zunächst einmal der BIOG-Joghurt. Auch er wird aus bester Bio- und Demetermilch der Luxemburger BIOG-Bauern unter Zusatz von Milchsäurebakterien hergestellt und mit

natürlichen Geschmackszubereitungen ver-rührt. So entstehen unter Zugabe von z.B. Bourbon-Vanilleschoten-Extrakt, echten Erdbeeren, Zitronen- oder Holundersaft, Rübenzucker und Johannisbrotkernmehl oder Pektin schmackhafte Versionen von Natur-, Vanille- und Erdbeeryoghurt, die ganz ohne künstliche Aromen, chemische Verdickungsmittel und sonstige Zusatzstoffe auskommen. Zunächst gibt es die drei genannten Geschmacksrichtungen im 125-Gramm-Portionsbecher, doch der Familienbecher von 400 Gramm soll bald folgen.

Ähnliches gilt für die neue BIOG-Sahne mit einem Fettgehalt von mindestens 30%, denn auch sie kommt zunächst in Haus-

haltsgröße (200 ml) auf den Markt. Größeres steht jedoch bereits bevor: ein 400-ml-Vorratsbecher, dem Großgebilde für den Gastronomiebedarf folgen werden (1-Liter- und 5-Liter-Eimer). Aber ganz egal, wie viel vom „BIOG Frisch Bio-Ram“ abgefüllt wird, das Qualitätsversprechen bleibt bestehen: Das Produkt ist frei von Zusätzen wie Stabilisatoren oder Emulgatoren. Volldeklarationen der Zutaten, Nährwerte und andere Analyseergebnisse können Sie übrigens auf der BIOG-Homepage im Kopfleistenmenü „Produkte“ nachlesen. Die Lektüre lohnt sich bestimmt, denn so viele Produktdetails über diverseste Bio-Lebensmittel haben Sie wahrscheinlich noch selten erfahren... ■

Mehr Info: www.biog.lu



OIKOPOLIS-MITARBEITENDE „ROCKEN“ BETRIEBSFEIER

Am 23. Januar – Weihnachtsgeschäft und Inventur waren kaum überstanden – fand wieder die alljährliche Betriebsfeier der OIKOPOLIS-Mitarbeitenden statt. Angesichts des raschen Wachstums der unter dem OIKOPOLIS-Dach zusammengefassten Betriebe eine beliebte Gelegenheit, über die Betriebsgrenzen von NATURATA, BIOG oder BIOGROS hinaus standort- und filialübergreifend zusammenzukommen und auch auf der Tanzfläche „das Ding zu rocken“... nach einem köstlichen Festmahl, versteht sich.

Zur Feierlaune trugen neben der beliebten Tombola auch die Ehrungen langjähriger Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter bei, die ihre Geschenkkörbe unter großem Beifall der Kollegen entgegennahmen (s. Bild). ■



Direktionsmitglied Sonny Gottal (rechts hinten) beglückwünschte folgende Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter zu 10 Jahren Betriebszugehörigkeit: (vorne, v.l.n.r.): Hedwig Niesen, Chantal Fux, Paul Bailleux (alle NATURATA), Gregory Rose (OIKO-Bakhaus, anc. Boulangerie Artisanale Obertin) sowie (2. Reihe, v.l.n.r.): Samuel Schanck (NATURATA), Jean-Luc Trinckes und Vanessa Sadowski (beide BIOGROS). Wegen familiärer Verpflichtungen fehlten: Florian Nellinger und Suleyman Husic (beide BIOGROS).