

OIKOPOLIS NEWS

N°16 | DEZEMBER 2018



GROßHERZOG HENRI ZU BESUCH IM OIKOPOLIS-ZENTRUM



Vom Feld des BIOG-Bauern über BIOGROS bis zu NATURATA und anderen Einzelhändlern – oder direkt zum professionellen Verarbeiter, z.B. ins OIKO-Bakhaus: die Wege des Luxemburger Biogetreides sind vielfältig. Der Großherzog interessierte sich aber auch für den Arbeitsalltag der MitarbeiterInnen.

© Luxpress/OIKOPOLIS

Dass Großherzog Henri ein persönliches Interesse an bäuerlicher Bio-Vermarktung hat, wurde schon mehrfach deutlich – auch bei der diesjährigen Foire Agricole in Ettelbrück. Dort nahm sich das Staatsoberhaupt bei seinem Messebesuch am 1. Juli viel Zeit am Stand von Bio Lëtzebuerg – Vereinigung für Bio-Landwirtschaft Lëtzebuerg asbl. Im Jubiläumsjahr (30 Jahre Vereinsaktivitäten im Dienste der Luxemburger Bio-Landwirtschaft) zeigte die ASBL eine starke Messepräsenz. Auch die Bio-Bauere-Genossenschaft Lëtzebuerg (BIOG),

Keimzelle der heutigen OIKOPOLIS-Gruppe, war auf der Standfläche von Bio-Lëtzebuerg vertreten.

Als Vorstandsvorsitzender der OIKOPOLIS-Beteiligungsgesellschaft lud Änder Schanck den Großherzog bei dieser Gelegenheit nach Munsbach ein, wo ein bäuerliches Bio-Produkt auf seinem Weg „vom Acker bis auf den Teller“ im OIKOPOLIS-Zentrum verschiedenste Verarbeitungs- und Vertriebsstufen durchläuft. Am 24. Oktober ist Großherzog Henri dieser Einladung gefolgt. Mehr dazu auf S. 2-4.

LESEN SIE AUCH:



*Im Oktober eröffnet:
NATURATA Howald*

- Bio-Agrar-Präis für NATURATA Bio Resto & Café S. 5
- Hilfe für Süd-Kivu: Spendenkooperation mit SOS Faim S. 5
- NATURATA jetzt auch in Marnach und Howald S. 6/7
- Veranstaltungsrückblick S. 8
- BIOG-Molkerei mit „Wintereis“ S. 8

HINWEIS: Dieser Ausgabe liegt ein Sonderdruck zum Thema „fair&associative“ bei.

BÄUERLICHE BIO-VERMARKTUNGSSTRUKTUREN STELLEN SICH VOR

PRIVATBESUCH DES GROSZHERZOGS BEI DER OIKOPOLIS-GRUPPE MUNSBACH

In der Syrdallgemeinde Munsbach besuchte SKH der Großherzog am 24. Oktober den zentralen Standort der Luxemburger OIKOPOLIS-Gruppe, deren Betriebe aus der vor fast 30 Jahren gegründeten Biobauere-Genossenschaft Lëtzebuerg (BIOG) entstanden sind. Mit dieser „Visite privée“ knüpfte er an seinen Besuch der Foire Agricole an, wo er sich am Stand von Bio-Lëtzebuerg unter anderem über die Aktion „Blo Kou“ der BIOG-Molkerei informiert und deren naturreine Bio-Joghurts verkostet hatte (s. Bild).

Auch beim Besuch des OIKOPOLIS-Zentrums wurde das Staatsoberhaupt begleitet von Landwirtschafts-, Weinbau- und Verbraucherschutzminister Fernand Etgen. Zusammen mit einer kleinen Delegation aus dessen Ressort warfen beide einen Blick hinter die Kulissen mehrerer kooperierender Betriebe – BIOGROS, OIKO-Bakhaus und NATURATA. In ihrem Zusammenspiel repräsentieren diese einen Großteil der auf bäuerlicher Erzeugung beruhenden Wertschöpfungskette – von Transport,

Lagerung und Verpackung der (Feld-) Früchte über deren Verarbeitung zum mehr oder minder küchenfertigen Produkt bis zum Verkauf im Bio-Laden oder der Verwendung im Bio-Resto & Café.



VERNETZT, FAIR UND ASSOZIATIV

Grußworte sprachen Tom Kass, Aufsichtsratsvorsitzender der OIKOPOLIS-Beteiligungsgesellschaft, Marc Emering, Präsident der BIOG-Genossenschaft, und Änder Schanck, Vorstandsvorsitzender der OIKOPOLIS Participations SA. Die Erstgenannten, „nicht zufällig selbst Biobauern“, wie Tom Kass betonte,

skizzierten vor allem die Vorteile, die ein Netzwerk kooperierender Vertriebsstrukturen bäuerlichen sowie verarbeitenden Klein- und Familienbetrieben bieten kann – umso mehr, wenn eine Beteiligungsgesellschaft finanzielle Risiken absichert, den Betrieben aber alle operative Freiheit lässt.



Als Vorsitzender des Aufsichtsrats hieß Tom Kass (li.) die Besucher willkommen. Ein Grußwort kam auch vom BIOG-Präsidenten Marc Emering (re.)

Als Vorbereitung auf den folgenden Rundgang präsentierte Bio-Pionier Änder Schanck sodann die Entwicklung des OIKOPOLIS-Netzwerks – von der landesweit ersten Umstellung eines bäuerlichen Betriebs auf Bio-Landwirtschaft, die er zusammen mit seinem Bruder Jos schon Ende der 1970er-Jahre begonnen hatte, über die Formierung der BIOG-Genossenschaft und die

Gründung ihrer Schwesterbetriebe BIOGROS und NATURATA bis zur Konzeption des von den OIKOPOLIS-Betrieben initiierten, aber bereits international diskutierten Labels „fair&associative“. Dieses Qualitätszeichen dürfen nur solche Produkte führen, die aus nachweislich und transparent kooperativen Produktionszusammenhängen stammen.



Mehr zum neuen Qualitätskennzeichen im beiliegenden Prospekt



Informativ und spannend führte Änder Schanck durch die Chronik der OIKOPOLIS – von der BIOG-Gründung bis zum Gütesiegel „fair&associative“. Danach ging's zur „Cuisine Artisanale“ von BIOGROS. Großherzog und Minister wurden dabei flankiert von Tom Kass (li.) und Marc Emering (re.) (Fortsetzung auf S. 4)



Im NATURATA Bio Resto & Café in Munsbach fanden sich Gastgeber und Besucher nach biologisch erzeugtem Ehrenwein und Bio-Fingerfood zum Gruppenbild zusammen. Neben SKH dem Großherzog und dem zuständigen Minister stehen Verantwortliche aller OIKOPOLIS-Betriebe.

NACHHALTIGKEIT IM FOKUS

Schon bei der Präsentation ging es immer wieder um die ökologischen Leitwerte, die die OIKOPOLIS-Betriebe seit Gründung der BIOG-Genossenschaft pflegen. Angesprochen wurden aber auch rezente Herausforderungen, denen sich bäuerliche und andere biologisch wirtschaftende Kleinbetriebe der Region gegenübersehen, seit „Bio“ im Mainstream angekommen ist und auch über konventionelle Handelsstrukturen massiv vermarktet wird.

Während der folgenden Betriebsbesichtigungen zeigte sich der in Naturschutzbelangen stark engagierte Großherzog gleichermaßen gut informiert und interessiert an weiteren Details.



Im NATURATA Bio Marché in Munsbach interessierte sich der Großherzog u.a. für samenfesten Blumenkohl. Die NATURATA-Geschäftsführer Peter Altmayer und Sigmund Walbaum (v.r.n.l.) beschrieben, wie NATURATA die Züchtungsarbeit des Vereins Kultursaat unterstützt, um Alternativen zu den genmanipulierten Sorten internationaler Saatgutmultis verfügbar zu machen.



Im Sinne der Nachhaltigkeit nutzen die OIKOPOLIS-Betriebe energiesparende Kühl-, Heiz- und Lichttechnik. Hier zeigt Sigmund Walbaum dem Großherzog die ressourcenschonenden Kühltruhen – u.a für BIOG-Eis.

So ergaben sich mit den Verantwortlichen und MitarbeiterInnen der verschiedenen Betriebe spannende Gespräche über einzelne Aspekte der Nachhaltigkeit – von Auswirkungen und Kompensationsmöglichkeiten des Waren- und Personentransports über sinnvolle, sachgerechte und zugleich vorschriftsgemäße Verpackungsformen und –materialien bis hin zur Lebensmittelkonservierung, die auf Zusatzstoffe weitgehend verzichtet. In



Zusammen mit Änder Schanck besichtigte der Großherzog auch das auf Naturkosmetik, Drogeriewaren und nachhaltig erzeugte Präparate spezialisierte Fachgeschäft NATURATA beauty & culture.

diesem Kontext konnten die Betriebsverantwortlichen auf den erst vor kurzem in zweiter Auflage erschienenen Nachhaltigkeitsbericht der OIKOPOLIS-Gruppe verweisen, der diese und andere Themen ausführlich darstellt.

Nach dem Besuch der Cuisine Artisanale von BIOGROS sàrl, des OIKO-Bakhaus und der verschiedenen Warenlager samt Abfüllanlagen von BIOGROS (s.S. 1) wurden auch noch der NATURATA Bio Marché Munsbach, das darüber liegende Fachgeschäft NATURATA beauty & culture und das NATURATA Bio Resto & Café besichtigt. Dort gab es den abschließenden Ehrenwein samt einem hausgemachten Bio-Catering, das zum Teil auch vegan war. ■

alle Bilder der Visite: © LUXPRESS/OIKOPOLIS

BIO-AGRAR-PRÄIS FÜR NATURATA BIO-RESTO & CAFÉ

Schon zum 10. Mal wurde am 1. Juli der „Bio-Agrar-Preis“ verliehen – öffentlichkeitswirksam überreicht auf der Foire Agricole in Ettelbruck durch Landwirtschaftsminister Fernand Etgen. Ziel der diesjährigen Ausschreibung war es, innovative Produkte und/oder „bei-



Sigmund Walbaum, Co-Geschäftsführer von NATURATA Luxembourg, freut sich über die Siegerurkunde, die ihm Landwirtschaftsminister Fernand Etgen und Monique Faber am Messesonntag überreichten.

spielhafte Leistungen beim Einsatz von luxemburgischen Bio-Produkten in der Außer-Haus-Verpflegung“ zu prämiieren. Adressaten waren Gastronomiebetriebe aller Art – von Restaurants über Betriebskantinen bis zu Küchen in Maison relais sowie Catering-Anbieter.

Wie seit 2014 üblich, wurde das Preisgeld von 4.000 Euro auf zwei Gewinnsparten verteilt: den von zehn Juroren unterschiedlichster Bereiche zugesprochenen Jurypreis und einen Publikumspreis, dessen Gewinner die MessebesucherInnen direkt ermittelten.

Das NATURATA Bio Resto & Café mit Hauptsitz im OIKOPOLIS-Zentrum Munsbach wurde Sieger der Jurywertung. Minister Etgen würdigte vor allem den ganzheitlichen Ansatz von NATURATA, den Bio-Kunden nicht nur Produkte für die eigene Küche (oder „To-Go“) anzubieten, sondern Bio-zertifizierte Speisen und Getränke auch in einem Restaurant samt den Biomarkt-Bistros in den NATURATA-Filialen Merl, Belval und Meyers-Haff (Windhof) sowie über einen Catering-Service verfügbar zu machen.

Wie alle Betriebe der OIKOPOLIS-Gruppe zieht auch die Restaurantküche von NATURATA regionale Bio-Produkte Bio-Importwaren vor. Hinzu kommen kurze Transportwege, denn regional erzeugte Rohstoffe werden möglichst innerhalb der Gruppe verarbeitet, z.B. in der BIOG-Molkerei oder in der Cuisine Artisanale von BIOGROS, die z.B. Salate und Gemüsezubereitungen küchenfertig konfektioniert.

Wie das OIKO-Bakhaus, das dem NATURATA Restaurant Brote, Pâtisseriesprodukte und Desserts zuliefert, liegt die Cuisine Artisanale sogar auf demselben Firmengelände wie das NATURATA Resto & Café. Nur Frischkräuter wie Minze, Thymian oder Bohnenkraut haben einen noch kürzeren Weg: sie wachsen in Töpfen direkt auf der sonnigen Restaurant-Terrasse.

Mehr über das kulinarische und künstlerische Angebot des NATURATA Bio-Restaurant & Café: www.bio-restaurant.lu ■

FORTSETZUNG DER SPENDENKOOPERATION VON NATURATA – SOS FAIM

Wie jedes Jahr fiel bei NATURATA am 1. Dezember der Startschuss zu einer Solidaritätsaktion zugunsten einer guten Sache, die uns ganz besonders am Herzen liegt. Erneut stellen wir uns dabei an die Seite von SOS Faim, um die Landbevölkerung im kongolesischen Süd-Kivu bei ihrem Kampf gegen Hunger und Armut zu unterstützen, indem wir eine nachhaltige Landwirtschaft im Familienbetrieb fördern.

Konkret begleiten wir die dortigen Produzenten bei der Bildung landwirtschaftlicher Kooperativen. Zugleich werden sie für umweltgerechte Anbaumethoden sensibilisiert, die die natürlichen Ressourcen erhalten. Seit Gründung der BIOG-Genossenschaft sind diese Ziele essentiell für unser Selbstverständnis. Wir freuen uns, dass sie auch bei der Zusammenarbeit mit SOS Faim und deren Partnern vor Ort eine zentrale Rolle spielen.

Helfen Sie uns helfen? Dann spenden Sie bei Ihren NATURATA-Einkäufen bis zum 15. Januar 2019 Ihre Einkaufsmarken oder werfen Sie das Wechselgeld in die dafür vorgesehenen Holzkistchen an den NATURATA-Kassen!

1 Euro = 10!

NATURATA verdoppelt Ihre Spende und rundet den so gesammelten Betrag auf. Doch damit nicht genug: dank der Kofinanzierung des Projekts durch das luxemburger Außenministerium werden für jeden an SOS Faim direkt gespendeten oder von uns weitergeleiteten Euro 5 Euro der NGO Amis du Kivu überwiesen. So werden bei einer Spende an das NATURATA-SOS Faim-Kooperationsprojekt aus einem einzigen Euro ganze zehn. Mehr Info incl. Hintergründen und Bildergalerien auf der Startseite von www.naturata.lu ■



Nachhaltig helfen, z.B. mit 5 Euro für eine Gießkanne

NATURATA MARNACH: VIEL NEUES IM NORDEN

Fast 30 Jahre ist es her, dass sich Luxemburger Biobauern und -gärtner in einer Kooperative organisierten, um ihre Erzeugnisse besser zu vermarkten. Seitdem ist aus der Bio-Bauere-Genossenschaft Lëtzebuerg (BIOG) ein



ganzes Netzwerk lokaler Initiativen entstanden – von BIOGROS bis NATURATA. Im ganzen Land wächst die Nachfrage nach Bio-Lebensmitteln, und die Strukturen rund um die BIOG wachsen mit. Auch in Marnach eröffnete vor wenigen Monaten ein NATURATA Bio Marché. Das Geschäft in der „Nordstrooss Shopping Mile“ war landesweit der neunte Lebensmittelladen der Luxemburger Biobauern, dicht gefolgt vom zehnten, dem Neuzugang NATURATA Howald (s. S.7). Besonders erfreulich für Bio-Kunden im Norden: nach der Schließung des altvertrauten NATURATA-Hofladens auf dem Hüpferdinger Schanck-Haff lebt dieser mit ungleich größerem Sortiment, aber genauso liebevoll geführt, am neuen Standort weiter.

100% BIO

Auf der früheren Fläche des Carrefour Market Marnach finden Éisleker Kundinnen und Kunden nun ein zu 100% Bio-zertifiziertes Lebensmittelangebot, das nicht nur durch schiere Größe besticht. Über 320 m² erstreckt sich das vielfältige Angebot der neuen NATURATA-Filiale, die auch mit ausgedehnten Öffnungszeiten punktet. Die Marnacher Filiale ist das erste NATURATA-Geschäft, das auch sonntags öffnet – und zwar

von 9:00 bis 19:00 Uhr, genau wie an allen anderen Tagen. So können auch Langschläfer und „Last-minute-Shopper“ sich zum Sonntagsfrüh- oder –spästück frische Bio-Zutaten besorgen.

SCHWERPUNKT FRISCHE

Gleich am Eingang empfängt den Kunden die einladende Obst- und Gemüseabteilung. Hier und in der Kühlung für Molkerei-Produkte spielt die Biobauern-Marke BIOG ihre ganze Kompetenz in Sachen Frische aus. Dasselbe gilt für die Crêmerie-Theke, an der exzellente Bio-Käse abgewogen werden, und die üppig bestückten Bedientheken für Bio-Boucherie und –Charcuterie sowie für Bio-Brot und –Backwaren. Auch für Menschen mit Laktose- oder Glutentoleranz und Veganer ist gesorgt, denn auch bei Bio-Lebensmitteln für besondere Ernährungsgewohnheiten ist der Marnacher Markt gut sortiert. Von dieser Angebotsfülle profitieren Groß und Klein, denn von biologischer Baby- und Kindernahrung bis zum exquisiten Bio-Wein ist alles dabei.



Ob ressourcenschonend gefangener oder biologisch gezüchteter Fisch, Bio-zertifizierte Tiefkühlprodukte, Getränke, Grundnahrungsmittel wie Körner, Pasta, Hülsenfrüchte oder andere Produkte aus dem Trockensortiment – von Feinkost, Glaskonserven und Würzmitteln bis zur Abteilung für Naschkatzen mit allerlei Knabberzeug, Fruchtaufstrichen sowie Bio-Kaffees und –Tees: die Bandbreite des Genuss-Sortiments ist beeindruckend groß.



REGIONAL VERWURZELT

Dank ökologisch und sozial verantwortungsbewusster Herstellung ist das komplette Lebensmittelsortiment von NATURATA nicht nur gut für Menschen, sondern auch für die Umwelt. Das verdoppelt den Genuss, erst recht bei Bio-Lebensmitteln mit Regionalbezug. Auch hier hat Marnach viel zu bieten: wie überall bei NATURATA bekommen Sie hier das Vollsortiment der Marke BIOG. Diese ist fest in der Region verwurzelt. Etliche Biobauern im Norden beliefern die Marke der Bio-Bauere-Genossenschaft Lëtzebuerg und von BIOGROS mit den Erzeugnissen ihrer Höfe.

Aber auch im „Non-Food-Bereich“ führt NATURATA eine breite Palette nach ökosozialen Kriterien hergestellter Produkte. Dazu gehören neben Naturkosmetik und ätherischen Ölen vor allem ökologische Wasch- und Putzmittel, aber auch einzelne Artikel organisch und fair produzierter Kleidung und ökologische Tiernahrung.

Wer bei so viel Vielfalt den Überblick verliert, dem hilft das NATURATA-Team gerne weiter. Es freut sich auf Ihren Besuch und berät Sie gerne. ■

NATURATA Marnach

9, rue de Marbourg
L-9764 Marnach
Tel.: 49 65 51-33

Mo-So: 9:00 – 19:00 Uhr

NATURATA NO. 10 : EINWEIHUNG IN HOWALD

NATURATA Howald ist die zehnte Verkaufsstelle der Luxemburger Biobauern – und auch hier wird regionales Bio fair vermarktet. 29 Jahre, nachdem im Rollingergrund die erste gemeinsame Verkaufsstelle der Luxemburger Biobauern unter dem Namen NATURATA an den Start ging, gibt es nun, zusammen mit dem Bio Marché in Merl, schon drei NATURATA-Standorte in der Hauptstadt, denn die Filiale Howald liegt am Rangwee im Centre Orchimont und damit noch auf dem Boden der Gemeinde Luxemburg.

Angebot sukzessive „méi kléng ze kréien.“ NATURATA als „Hauptakteur für die Vermarktung bäuerlicher Bioprodukte“ aus und in Luxemburg gratulierte der Minister ausdrücklich zur Einbeziehung der Biobauern in die weiteren Vermarktungsstufen. Am BIOG-NATURATA-Konzept lobte Etgen zudem die enge Verbindung von Produzenten und Konsumenten und den „vollen Respekt vor allen Stufen der Wertschöpfungskette“. Deren Bedeutung hatte zuvor schon Änder Schanck hervorgehoben. Als Vorstandsvorsitzender

erheblich, wenn einem die best- und gesundestmögliche Ernährung von Familie und Kindern am Herzen liege.

Einen emotionalen Zugang zur Bioszene fand auch Umweltministerin Carole Dieschbourg, die den Duft ihrer Kindheit bei NATURATA wiederfand. Dort rieche es – trotz modernster Energiesparteknik bei Kühlung, Heizung und Beleuchtung – noch heute genauso fruchtig und kernig-frisch wie in den Biolädchen, die sie früher mit ihrer Mutter besucht habe. Mit Blick auf „éierlech produzéierte Liewesméttel, wou vill Leit sech Gedanken iwwert hier Aarbecht an Zesummenaarbecht gemaach hun“ erinnerte sie noch einmal an das neue „fair & associative“-Label, das die Betriebe rund um die BIOG-Genossenschaft im letzten Jahr eingeführt haben. Vor diesem Hintergrund würdigte die Ministerin NATURATA als „Pionier beim assoziativen und kooperativen Handeln“.

Wie schmackhaft die daraus entstehenden Endprodukte sind, davon konnten die Gäste sich beim abschließenden Stehempfang mit NATURATA-Catering selbst überzeugen. ■



Durchschnitten gemeinsam das Rote Band: Landwirtschaftsminister Fernand Etgen, Änder Schanck (OIKOPOLIS), Umweltministerin Carole Dieschbourg und Hauptstadt-Bürgermeisterin Lydie Polfer

BAUERN UND KUNDEN – ENG VERBUNDEN

Dank strategisch günstiger Lage nahe dem Boom-Viertel Ban de Gasperich war bei der feierlichen Einweihung Mitte Oktober neben Umweltministerin Carole Dieschbourg und Landwirtschaftsminister Fernand Etgen auch Hauptstadt-Bürgermeisterin Lydie Polfer unter den Gratulanten. Alle drei bezeichneten die Neueröffnung als weiteren Erfolg für Luxemburgs Biobauern – gewollt und unterstützt von engagierten Verbraucherinnen und Verbrauchern.

Der Landwirtschaftsminister zitierte jüngste Statistiken, die dem Großherzogtum einen jährlichen Pro-Kopf-Verbrauch an Bio-Produkten im Wert von 188 Euro bescheinigen – 18 Euro mehr als im Vorjahr. Nun müsse das Angebot der steigenden Nachfrage gerecht werden, es gelte, die Lücke zwischen Nachfrage und

der OIKOPOLIS Beteiligungsgesellschaft sprach er für die gesamte Gruppe, zu der neben BIOG und NATURATA u.a. der Logistiker und Verarbeiter BIOGROS gehört. Dieser beliefert auch konventionelle Konkurrenten von NATURATA – ein „schweres Spiel“, das jedoch dem auf Solidarität gegründeten Selbstverständnis der Biobauern-Genossenschaft entspreche. Den mit ihr vernetzten Betrieben gehe es nicht darum, den eigenen Profit zu mehren, sondern der gemeinsamen Sache zu dienen: der Unterstützung der Bio-Landwirtschaft, vor allem in Luxemburg.

PIONIERS FAIRER KOOPERATION

Die Vorreiterrolle des OIKOPOLIS-Netzwerks bei der regionalen Bio-Vermarktung betonte auch Bürgermeisterin Lydie Polfer. Als bekennende NATURATA-Kundin betonte sie, das zu 100% Bio-zertifizierte Lebensmittelsortiment von NATURATA erleichtere den Einkauf



Nach der offiziellen Eröffnung ließ die Bürgermeisterin es sich nicht nehmen, den Bio Marché auch privat „einzuweihen“ und tätigte einige Einkäufe.

NATURATA HOWALD

36, Rangwee
L-2412 Luxembourg
Tel.: 40 23 03-33

Mo – Fr: 9:00 – 19:00 Uhr
Sa: 9:00 – 18:00 Uhr

4. BIOSYMPOSIUM

„Ökologische Resilienz – wie gestalten wir die Zukunft der Landwirtschaft in Zeiten ökologischer und ökonomischer Zwänge?“

Schon der Titel machte klar: wieder einmal hatte sich Bio-Lëtzebuerg, die „Vereenigung fir Bio-Landwirtschaft Lëtzebuerg asbl“, ein großes Thema ausgesucht. Resilienz ist der Begriff der Stunde. In ökologischer Hinsicht meint er die Fähigkeit eines Systems, nach einer Krise zu alter Stabilität zurückzufinden – unter Anpassung an die neuen Umweltbedingungen und maximal mittelfristig. Das unterscheidet Resilienz von Nachhaltigkeit, denn diese nimmt Langfristeffekte in den Blick. Interessant sind Resilienz Aspekte auch mit Blick auf politische Rahmenbedingungen für eine nachhaltige Entwicklung. Wo es hier einen „Wandel im Handeln“ braucht – so das Motto der in der Mehrzweckhalle Oberanven stattfindenden Veranstaltung – erörterten drei Redner und die nachfolgende Podiumsdiskussion.

Neben Jan Plagge, dem Präsidenten des deutschen Anbauverbandes „Bioland“, und dem Kreativ- und Querdenker Johannes Gutmann, der die österreichische Firma Sonnentor gegründet hat, sprach auch Luxemburgs Bio-pionier Änder Schanck. Als Begründer der OIKOPOLIS-Gruppe betonte er die Bedeutung von Assoziationen entlang der Wertschöpfungskette. Deren Partner an einen Tisch zu bringen, war seit jeher typisch OIKOPOLIS. Auch das neue Label „fair & associative“ diene dem Leitspruch „Neue Brücken braucht das Land“.

Mehr Info:
www.bio-letzebuerg.lu ■

VOM SCHÖPFERISCHEN UMGANG MIT DER ZEIT

„Freundschaft schließen mit der Zeit“ – unter diesem Titel standen Vortrag und Workshop von Wolfgang Held im Rahmen von „OIKOPOLIS am Dialog.“ Am 15. und 16. Oktober bot der Universalgelehrte (Wadorpädagoge mit den Schwerpunkten Mathematik und Astronomie sowie weit belesener Kulturwissenschaftler), Kommunikationsexperte und „a tempo“-Kolumnist den TeilnehmerInnen dabei eine Horizonterweiterung der besonderen Art. Aus dem Rückgriff auf weltweite Kulturgeschichte(n) und selbst erlebte Anekdoten entstanden im Mix mit Impulsen aus dem Publikum spannende Einsichten, die das Potenzial haben, Lebensführung und Lebensläufe zu verändern. Zunächst ging es um Zusammenhänge, deren



Obwohl der Vortragssaal OIKOPOLIS I fast bis auf den letzten Platz gefüllt war, verstand es der Redner, ein enges Band zum Publikum zu knüpfen

man sich heutzutage kaum bewusst ist, die aber trotzdem universal gültig sind, etwa den Reflex kosmischer Rhythmen in der Taktung unserer Sieben-Tage-Woche oder um die Möglichkeit, die Rhythmen der Landwirtschaft mit denen des Kosmos zu synchronisieren. Auf Zuhörerwunsch gab es im Workshop Alltagshilfe unter dem Motto: „der Umgang mit der Zeit entscheidet über unser Glück“: Wenn Du etwas tust, sei präsent und mit dem Herzen dabei. So vermeidest Du Hektik. Und handle umsichtig. So umgehst Du Stress. Demnach bedeutet „richtiger“ Umgang mit der Zeit, liebevoller und klüger zu werden... und umgekehrt.

Mehr dazu: www.oikopolis.lu/de/aktuelles/734/ ■



Mit einem Bruchteil der Teilnehmer vom Vortragsabend wurde im Workshop am folgenden Vormittag umso intensiver an Einzelfragen gearbeitet.

DER WINTER KANN KOMMEN – MIT „WANTERGLACE“!

Endlich ein Wintereis nach dem Geschmack all derer, die Schnee und Eiseskälte sonst nicht viel Gutes abgewinnen können! Mit einer zeitlich limitierten Sonderedition aus ihrer Speiseeis-Manufaktur versüßt die BIOG-Molkerei zu Käerjéng Genussfreunden den Beginn der draußen oft so ungemütlichen Jahreszeit.

„Quetsch-Kanéil mat Spekulatius“ lautet der Name der BIO-GLACE Wanter-Edition, der allein schon die Geschmacksknospen kitzelt. Und der Genuss der cremigen Kreation hält, was der verführerische Name verspricht: süßfruchtige Zwetschge, vereint mit weihnachtswürzigem Spekulatius, perfektioniert mit einer Prise Zimt – harmonischer kann der Übergang von Herbst- zu Winteraromen nicht sein.

Dass die Zutaten samt und sonders aus Bio-landbau stammen und überdies fair gehandelt sind, versteht sich bei den

bekannten Qualitätsansprüchen der BIOG-Molkerei von selbst. Um sie Schwarz-Grün auf Weiß zu dokumentieren, trägt auch dieses Saisonprodukt – ebenso wie die Dauerseller „Vanill“, „Schockela“ und „Mokka“ – neben dem Gütesiegel von Bio-Lëtzebuerg auch das neue „fair&associative“-Zeichen. Es garantiert, dass alle an der Wertschöpfung Beteiligten – bäuerliche Erzeuger, Verarbeiter, Händler und Konsumentenvertreter – in Rundtisch-Gesprächen die Rahmenbedingungen von Produktion und Vermarktung gemeinsam definieren. Insofern hat ein „fair&associative“ gelabeltes Produkt immer auch eine hohe Sozialqualität.

Von der sozialen Komponente des festlichen Genusses gar nicht erst zu reden, denn in geselliger Runde schmeckt das Wintereis nochmal so gut. Darum gibt es die „Wanter Edition“ auch nur in der familientauglichen 1,1-Liter-Box. Und zwar in jedem NATURATA-Laden! ■

