



OiKOPOLiS

News News

- Editorial
- Wie Phönix aus der Asche :
eine neue BIOG-Molkerei entsteht
- NATURATA Rollingergrund:
Pionier in neuem Gewand
- BIOGROS:
Mit der Nachfrage wachsen die Hallen
- „Green Report Award“
für OIKOPOLIS Gemeinwohl-Bericht
- Portes Ouvertes NATURATA/BIOGROS &
Besuch beim Biobauern
- OIKOPOLIS am Dialog: Bewusstsein für Böden
- BIOG: neue Produkte

EDITORIAL



In diesem Jahr hat NATURATA keinen neuen Laden eröffnet, dafür aber wurde viel Kraft und eine Menge Geld in die Renovierung des allmählich in die Jahre gekommenen NATURATA-Geschäfts im Rollingergrund gesteckt. Ende letzten Jahres feierten wir bekanntlich das 25-jährige Bestehen der BIOG-NATURATA-OIKOPOLIS Gruppe. Dabei wurde nochmals deutlich, dass dieser Laden mittlerweile ein Vierteljahrhundert lang unser eigentliches Flaggschiff war, zumindest was den wirtschaftlichen Ertrag betrifft. Nun wurde der Laden etwas vergrößert und mit modernen Kühlgeräten ausgerüstet. Er kommt jetzt in einem neuen Look daher, hat aber dennoch etwas vom ursprünglichen Flair behalten, sodass NATURATA doch noch eine weitere längere Zeit erfolgreich mit ihm verbringen kann.

Im Großhandel BIOGROS wiederum wird gerade ein Projekt fertiggestellt,

das ebenfalls eine größere Investition erforderte. Dort konnte zu Jahresbeginn ein zusätzlicher Teil der Halle von der Firma Wallenborn angemietet werden, sodass alle Abteilungen, die in den letzten Jahren im Umsatz massiv gewachsen sind, mehr Raum für ihre Aktivitäten bekommen. Die Vergrößerung allein genügt aber nicht, hinzu kommen neue Einrichtungen wie Regale und Kühlhäuser sowie Fahr- und Hebezeuge. Zugleich wurde die Informatik in diesem Betrieb weiterentwickelt, sodass die Abteilung Obst und Gemüse im vierten Quartal komplett auf das neue Warenwirtschaftssystem umsteigen kann. Damit ist der Umstellungsprozess abgeschlossen und die schwierige Phase überwunden, in der zwei IT-Systeme parallel geführt wurden.

Hatte man zu Beginn der Jahresplanung gedacht, dass man mit den genannten Projekten in diesem Jahr eigentlich genug zu tun hätte, sind wir zu guter Letzt doch noch bei einer zusätzlichen größeren Investition gelandet – der Einrichtung einer Bio-Molkerei. Bis Mitte Juli wussten wir noch nichts von unserem „Glück“, in die Notwendigkeit versetzt zu werden, eine eigene Molkerei einzurichten, die schon zum 1.1.2016 in Betrieb gehen soll. Dieses Vorhaben hat eine Vorgeschichte und birgt durchaus einiges an politischer Brisanz. Deshalb wird dem Thema in dieser Ausgabe etwas mehr Raum gewidmet.

Insgesamt belegen all diese Investitionen, dass die OIKOPOLIS-Gruppe recht nahe am Puls der Zeit ist. Die Diskussionen über die Globalisierung der Märkte, die gerade durch die intransparenten Machenschaften der Großkonzerne im Kontext von TTIP und CEPA sichtbar wird, oder die beiden erst kürzlich in Luxemburg beantragten Genehmigungen zur Errichtung von zwei Ställen für jeweils mehr als 1.000 (konventionell gehaltene) Kühe zeigen vor allem eines: Neben den notwendigen Protesten und politischen Mobilisierungen müssen auch alternative Wirtschaftsformen und Betriebe entwickelt werden, die dank professioneller Führung beweisen, dass auch andere Wege möglich sind und umstellungswillige Landwirte nicht alleingelassen werden. ■

Änder Schanck,
Munsbach, im Oktober 2015

WIE PHÖNIX AUS DER ASCHE: EINE NEUE BIOG-MOLKEREI ENTSTEHT

In diesem Sommer und bis in den Herbst hinein haben sich die Medien wieder einmal intensiv mit der Landwirtschaft beschäftigt. Das hat seine Gründe: Zum einen gab es eine ziemlich lange und heiße Trockenperiode, die für verschiedene Regionen Europas verheerende Produktionsausfälle zur Folge hatte. Zum andern fand insbesondere im Milchsektor ein globaler Preisverfall statt, der in erster Linie mit der Aufhebung der EU-Milchmengenbegrenzung zu tun hat. Diese Quotenregulierung wurde 1984 eingeführt, um die damalige, durch Mengensteigerung entstandene Überproduktion in den Griff zu bekommen – Stichwort: Butterberge und Milchseen. Immerhin erreichte man durch diese Reglementierung, dass die Milchpreise in der EU seither – von wenigen Ausnahmen abgesehen – einigermaßen stabil blieben und weniger fluktuierten als die Weltmarktpreise.

Mit dem Wegfall dieser politischen Regelung im vergangenen April kam es zu der erwarteten Steigerung der Milch-

produktion, und auf dem nun befreiten Markt kam deren Wirkung sofort zum Tragen: Der Milchpreis für die Erzeuger sackte sofort massiv ab. Beschleunigt wurde dieser Preisverfall zudem durch das politische Embargo gegenüber Russland, das mit einem Import-Stop für landwirtschaftliche Produkte reagierte. In unserem heutigen globalisierten Markt trifft ein solcher Sinkflug der Preise alle Bauern, und damit natürlich vor allem auch die Luxemburger Milchproduzenten.

BIO-MILCHPREISE – EIN KAPITEL FÜR SICH

Erstaunlicherweise traf dieser Preisverfall aber nicht für die Bio-Milch zu. Deren Preis entkoppelte sich europaweit von dem der Mainstream-Milch und stieg sogar noch an. Infolgedessen traten ab Mai sowohl große ausländische Molkereien als auch von Molkereien unabhängige Milcherzeugergemeinschaften (sogenannte MEGs) an unsere luxemburgischen BIOG-Milch-Produzenten

heran, um deren Milch aufzukaufen. Da jedoch bei der nun schon 15-jährigen Kooperation der BIOG- mit der Luxlait-Genossenschaft das so genannte Bio-Plus für die BIOG-Milchbauern an den konventionellen Milchpreis gebunden ist und schon zuvor nur ein Teil der gesamt verfügbaren Luxemburger Bio-Milch über diesen Weg abgesetzt werden konnte, ergab sich nun für unsere Produzenten eine große Differenz zwischen dem auf dem Markt angebotenen Bio-Milchpreis und ihrem realen Auszahlungsbetrag pro Liter.

Um diese Situation zu verbessern, hatte die BIOG schon seit Jahren die Ausweitung des gesamten Bio-Milchsortiments bei der Luxlait angeregt. Dies war aber fast durchweg unmöglich, da die jeweiligen Produktionseinrichtungen der Luxlait für die vergleichsweise geringen Mengen im Bio-Segment deutlich überdimensioniert waren. Vor diesem Hintergrund schlugen die Bio-Bauern schon vor etwa drei Jahren vergeblich vor, dass beide Genossenschaften



Notarbesuch am 17. September: Die Gründungsurkunde der neuen BIOG-Molkerei sàrl unterzeichneten unter anderen (v.l.n.r.): Serge Van Dyck, Anja Staudenmayer, Ànder Schanck, André Dorman, Pierre Witry, Marianne Schmit, André Schmit

(BIOG und Luxlait) gemeinsam eine separate Bio-Molkerei errichten, um so die Lücke zwischen den Hofmolkereien der BIOG und der verhältnismäßig großen Luxlait zu schließen.

Als kürzlich in verschiedenen Gesprächen mit den Verantwortlichen der Luxlait-Genossenschaft weder eine Erhöhung unseres Bio-Plus noch eine Weiterleitung der dort nicht gebrauchten Bio-Milch an eine andere Molkerei mit Bedarf an solcher Milch möglich war, wurde deutlich, dass sich für unsere Milcherzeuger eine Veränderung dieser Situation aufdrängte. Verstärkt wurde dies durch den Umstand, dass auch einige konventionelle Bauernkollegen signalisierten, sie würden gerne auf Bio-Landbau umstellen – natürlich nur unter der Kondition, dass sich dies auch ökonomisch rechtfertigen ließe. In der aktuellen Konstellation hatten wir keine Lösung für solche Betriebe, und dies erklärt auch zum Teil, warum in den letzten Jahren die Ausweitung der Bio-Landwirtschaft in Luxemburg relativ verhalten war.

LUXEMBURGER BIO-MILCH SOLL BLEIBEN

All dies zusammen führte nun dazu, dass Ende Juni fast alle BIOG-Milcherzeuger ihre Mitgliedschaft bei der Luxlait mit Wirkung zum 31.12.2015 kündigten. Sofort nahm man gemeinsam, ganz im Sinne einer MEG, Verhandlungen mit verschiedenen internationalen Anbietern von Molkereidienstleistungen auf. Zugleich stellte sich jedoch ein weiteres Problem: Allen am Prozess Beteiligten war von Anfang an klar, dass wir eine Lösung finden mussten, um den hiesigen Markt weiterhin mit speziell Luxemburger Bio-Milch und Bio-Joghurts zu versorgen. Diese Nachfrage konnten unsere Hofmolkereien nicht befriedigen. Deshalb suchten wir zunächst nach einem Bio-Partner im benachbarten Ausland. Dann stießen wir Ende Juli per Zufall auf ein Mietobjekt in einer Gewerbezone im Süden des Landes, das als früherer Standort eines Fleischverarbeiters alle baulichen Voraussetzungen für eine Molkerei erfüllte. So rückte die schon

länger in der BIOG-Genossenschaft vorhandene und sogar schon mit der Luxlait besprochene Vision einer eigenen Bio-Molkerei in greifbare Nähe.

Noch im Juli wurde nach ersten sachlichen Prüfungen durch den Vorstand der BIOG-Genossenschaft und die Direktion der OIKOPOLIS-Gruppe die Entscheidung gefällt, eine solche Molkerei einzurichten. Im August wurde eine neue Gesellschaft namens BIOG-Molkerei sàrl gegründet, an der sich die OIKOPOLIS Participations SA und alle betroffenen Milch-Bauern beteiligten. Diese Gesellschaftsform wurde gewählt, weil man bis zuallerletzt die Möglichkeit einer Beteiligung durch die Luxlait offenhalten wollte. In diesem Falle hätte man die neue BIOG-Molkerei gemeinsam betrieben.

Am 2. Oktober wurde uns nun aber vom Direktor der Luxlait-Genossenschaft mitgeteilt, dass deren Vorstand diese Option nicht wahrnehmen will, sich also definitiv nicht beteiligen wird. Aus Sicht der BIOG-Genossenschaft ist diese Entscheidung einerseits verständlich, weil die ganze Transformation rasant vollzogen werden musste, andererseits aber auch etwas kurzsichtig, weil mit einer Kooperation im vorgeschlagenen Sinne eine ziemlich kompakte und einzigartige Lösung für die Verarbeitung und Vermarktung der Bio-Milch in Luxemburg entstanden wäre. Damit hätte man vor

allem auch gewährleisten können, dass potenzielle Bio-Milcherzeuger, die Mitglied der Luxlait-Genossenschaft sind, über diesen Weg ihre Milch auch weiterhin optimal verwerten lassen können.

Volker Manz, der Geschäftsführer der BIOG ist und auch die Leitung der neuen Molkerei übernimmt, hat im August und September die zumeist technischen Details mit internen und externen Fachleuten abgeklärt und die neuen Maschinen bereits bestellt. Als die Halle zum 1. Oktober frei wurde, konnte direkt mit den Umbau- und Installationsarbeiten für die geänderte Nutzung begonnen werden. Auch das Design der neuen Milchkartons wurde zusammen mit der hausnahen Agentur OIKO-Consulting entwickelt und die ersten Verpackungen beim Hersteller geordert.

Jeder Beteiligte ist sich bewusst, dass diese enge Planung eine unglaubliche Herausforderung bedeutet. Bisher sieht es jedoch ganz danach aus, dass der kühne Zeitplan eingehalten werden kann, sofern keine unvorhersehbaren Schwierigkeiten dazwischen kommen. Demnach wird die beliebte BIOG-Milch bereits ab Anfang Januar aus der eigenen BIOG-Molkerei kommen. Ein kleines BIOG-Joghurt-Sortiment wird dann schnell folgen. ■

Änder Schanck



Demeter-Landwirt Serge van Dyck aus Leudelange ist einer von zehn Gründungsbauern der neuen BIOG-Molkerei sàrl.

NATURATA „ROLLI“: PIONIER IN NEUEM GEWAND

Nach einer mehrmonatigen Umbauphase präsentiert sich das älteste NATURATA-Geschäft im Rollingergrund



Der Frischebereich punktet nun neben einer runderneuerten Obst- und Gemüsecke auch mit großzügigen Fleisch-, Brot- und Gebäck- sowie Käsetheken

seit September quasi runderneuert. Dabei wurde nicht nur an Äußerlichkeiten gearbeitet, sondern auch technisch modernisiert und strukturell optimiert. Das Ergebnis kann sich sehen lassen – und macht das Einkaufen im beliebten „Rolli“ angenehmer als je zuvor.

Neue, energiesparende Kühlgeräte erlaubten eine sichtbare Sortimentserweiterung der Bio-Frische- und – Tiefkühlprodukte, und auch bei den Trockenprodukten

kann der Pionierladen nun dank neuer Regalmöbel eine größere Auswahl anbieten. Obst und Gemüse wiederum wurden „ausgelagert“ und sind jetzt in einem separaten Bereich verfügbar.

Bei all den Umbauten blieb auch noch Platz für eine zusätzliche, dritte Kasse. So wird die Situation in der Warteschlange entspannt und das Einkaufen noch ein Stück bequemer. Als symbolisches Dankeschön für die Geduld und Treue während der Umbauphase gab es in der Woche vom 28. September bis 3. Oktober für jeden Kunden eine leckere Mohnschnecke als Novität aus dem Sortiment des OIKO-Bakhaus und eine weitere süße Überraschung. ■

BIOGROS: MIT DER NACHFRAGE WACHSEN DIE HALLEN

2011 überließ BIOGROS seine Munsbacher Lagerräume dem „4ème-Gamme-Atelier“ des Betriebs. Während in den florierenden Produktionswerkstätten für küchenfertige (Halb-) Fertiggerichte weiterhin hocheffizient gearbeitet wird, wurde es in den neuen Büro- und Lagerräumen des Grossisten in der benachbarten Halle Wallenborn bald wieder eng.

Anfang 2015 konnte deren Fläche per Zusatz-Mietvertrag auf 7.960 m² mehr als verdoppelt werden. So entstand Platz für ein neu konzipiertes Kühlhaus für Molkerei-Produkte. Die Abteilung Obst & Gemüse übernahm den alten Crème-Block und konnte ihre Frischeabteilung dadurch in unterschiedliche Temperaturbereiche ausdifferenzieren. Auch die Logistikabteilung hat profitiert: Nun ergänzen sechs weitere Laderampen vor dem neuen Hallenteil die bestehenden Andockstellen. Auch im Inneren geht

es schneller voran, denn die Regale im Erweiterungsbau sind „nur“ noch fünf Meter hoch und ohne Gabelstapler im unteren Bereich mit kleinen Kommissioniergeräten bedienbar. Produkte, die besonders häufig nachbestellt werden, liegen griffbereit auf Augenhöhe und in Rollregalen. Ihr Nachrutschen und eine vereinfachte Nachbestellung helfen, Bestandslücken zu vermeiden.

Das erhöhte Durchlauftempo entspricht der gestiegenen Bio-Nachfrage im Einzelhandel. Per Warenwirtschaftssystem wird der Warenbestand nun direkt am Regal erfasst, die Weiterverarbeitung der Daten erfolgt automatisch. So gewinnen die MitarbeiterInnen Zeit für

Aufgaben, bei denen es mehr auf den Menschen ankommt als auf Dienste, die auch eine Maschine übernehmen kann. ■



Per Minicomputer am Handgelenk dokumentieren BIOGROS-„Kommissionierer“ den Warenausgang und gewinnen Zeit für andere Tätigkeiten als die ungeliebte Büroarbeit...

AUSGEZEICHNET : OIKOPOLIS GEMEINWOHL-BERICHT

Mit ihrem ersten Gemeinwohl-Bericht hat die OIKOPOLIS-Gruppe einen der alljährlich vergebenen Luxembourg Green Business Awards gewonnen. Die erstmals ausgelobte Preiskategorie „Green Report Award“ als besondere Auszeichnung im Bereich alternativer Geschäftsberichte würdigt Unternehmen und Initiativen, die sich um ökologische Nachhaltigkeit und Sozialverantwortung bemühen und diese Bemühungen transparent dokumentieren.

Die meisten Bewerber hatten Berichte eingereicht, die primär ihr Engagement im Bereich Ressourcenschonung darstellen. Umso vorbildlicher erschien in diesem Zusammenhang die Sozialbilanz der OIKOPOLIS-Betriebe, die zugleich Luxemburgs erster Bilanzbericht nach den Regeln der Gemeinwohl-Ökonomie (GWÖ) ist. Im Rahmen der Preisüberreichung hatte OIKOPOLIS-Geschäftsführer Änder Schanck Gelegenheit, die Besonderheiten einer Unternehmenszertifizierung durch Auditoren der Gemeinwohl-Ökonomie darzustellen und zu erklären, wie wichtig

diese Form der Selbst- und Fremdanalyse für das Optimierungsstreben von BIOG, NATURATA und BIOGROS ist. Bei den zahlreich anwesenden Managern und Geschäftsführern stießen diese Ausführungen auf reges Interesse.

OEKOFOIRE GREIFT DEN TREND AUF

Im Rahmen der Oekofoire erhielt dieses unternehmerische Interesse nochmals neue Nahrung, denn am erstmals angebotenen Forum „Zesummen anescht liewen – anescht wirtschaften“, das diverse Ansätze alternativen Wirtschaftens vorstellte, nahm auch die Luxemburger Regionalgruppe der GWÖ mit einem Infostand teil. Die Gruppe war aufgrund einer Publikumsinitiative entstanden, als GWÖ-Gründer Christian Felber zum zweiten Mal bei „OIKOPOLIS am Dialog“ als Gastreferent auftrat. Ihr Ziel ist es, die Ideale der Gemeinwohl-Ökonomie in Luxemburg verbreiten zu helfen. Die Präsenz bei der vergangenen Oekofoire scheint dabei einiges angestoßen zu haben. Wie Verantwortliche der GWÖ-Regionalgruppe berichteten, denken mehr und mehr sozial und öko-

logisch engagierte Betriebe darüber nach, sich ebenfalls nach GWÖ-Standard zertifizieren zu lassen. Die Gemeinwohl-Bilanz der OIKOPOLIS-Gruppe ist auch für sie ein wichtiger Referenzpunkt. ■

Mehr zum Thema: www.oikopolis.lu/de/gemeinwohl



Im Namen der OIKOPOLIS-Gruppe nahm Änder Schanck die Auszeichnung entgegen

NEUES BIO-LOGO FÜR LUXEMBURG

Seit Juni gibt es ein neues Bio-Logo in Luxemburg. Vergeben wird es, wie bereits das alte „Bio-Label“, von Bio-Lëtzebuerg Vereenegung fir Bio-Landwirtschaft Lëtzebuerg asbl. Der Bio-Anbauverband kontrolliert auch die Einhaltung der geforderten Standards, die über die Vorgaben von EU-Bio hinausgehen. Zudem hat das Label „Bio Lëtzebuerg“ einen regionalen Bezug. Entscheidend ist dabei, dass derart gekennzeichnete Produkte zu mindestens 55% aus regionalen Bio-Erzeugnissen hergestellt sind. Bei Produkten, die aus einer einzigen Komponente bestehen, wie z.B. Milch,

Naturjoghurt oder Gemüse, garantiert das Bio-Lëtzebuerg-Logo eine rein regionale Herkunft des jeweiligen Bioprodukts.



Mitglieder von Bio-Lëtzebuerg asbl können das neue Logo z.B. für Hof-schilder oder eigene Produktetiketten

verwenden, wenn sie einen Lizenzvertrag mit dem Verein abschließen. Die Verwendung ist aber nicht verpflichtend. Produkte der Marke BIOG, die die erforderlichen Kriterien erfüllen, werden nach und nach ebenfalls mit diesem Logo versehen. Aktuell finden Sie es auf BIOG-Stoffis und Stoffi-Desserts (vgl. S. 8), dem Lëtzebuerg Bio-Hunneg von BIOG und seiner Variante „mat Propolis“ sowie auf dem Luxemburger Bio-Moschert. Auch die Luxemburger Bio-Milch im neu gestalteten Elopak, der ab Januar aus der neuen BIOG-Molkerei kommt (vgl. S. 3f.), wird das neue Logo aufweisen. ■

PORTES OUVERTES: GROSSER ERFOLG

Erstmals beteiligte sich die OIKOPOLIS-Gruppe im September am Wochenende der „Offenen Betriebstüren“ (19./20.9.). Mit dem Motto „NATURATA besucht BIOGROS“ schlugen die Bio-Vermarktungsinitiativen rund um die BIOG den Bogen vom allseits bekannten Einzelhändler zu dessen Schwesterbetrieb, der mit Großhandelsaktivitäten die Wertschöpfungskette „vom Acker bis auf den Teller“ schließt.

Wie wichtig Einkauf, Verpackung, Warenlager und Logistik für die Verteilung von Biowaren sind, wurde den BesucherInnen am BIOGROS-Standort Munsbach eindrucksvoll vor Augen geführt. Unter anderem erlebten sie „live“, wie Obst und Gemüse abgepackt und für den Weiterverkauf konfektioniert werden, oder wie das „Dispatching“ mit dem neuen Warenwirtschaftssystem abläuft (vgl. S. 5).



Am Anfang des Rundgangs stand der Blick auf das Hochregallager – und ein Plakat, das die Struktur des OIKOPOLIS-Netzwerks aufschlüsselt

GAUMENFREUDEN INCLUSIVE

Die anschließende Verkostung von BIOG-Produkten und das im NATURATA Bio Restaurant angebotene „Menu Portes Ouvertes“ trugen ebenso zum Gesamterfolg bei wie die Tatsache, dass sowohl der

NATURATA-Markt im OIKOPOLIS-Zentrum (incl. Back- und Fleischtheke) als auch das Fachgeschäft NATURATA Biobau ausnahmsweise sonntags geöffnet waren.

Bereits am Samstag hatte Staatssekretärin Francine Closener mit einer Delegation des Wirtschaftsministeriums BIOGROS besucht. Begleitet von Pressevertretern, besichtigte die Schirmherrin der „Portes Ouvertes“ drei ausgewählte Betriebe. Angesichts der Rekordbeteiligung von 43 Unternehmen war die Freude auf OIKOPOLIS-Seite umso größer, als die Wahl der Staatssekretärin u.a. auf BIOGROS fiel. ■

Unser Titelbild zeigt Francine Closener mit Änder Schanck (Mitte) und Patrick Kolbusch (BIOGROS Obst & Gemüse) während ihres Rundgangs. (Bild: « Journées Portes Ouvertes 2015 – brain&more »)

„NATURATA BESUCHT...“: AUSFLÜGE ZUM BIOBAUERN

Nach dem großen Erfolg im Jubiläumsjahr 2014 wurde die Reihe „NATURATA besucht die BIOG-Bauern“ 2015 fortgesetzt – sehr zur Freude zahlreicher Kunden.

Am 5. September weckten die Demeter-Legehennen vom Meyers-Haff in Windhof kaum weniger Interesse als am 10. Oktober das gesamte, ebenfalls nach den Regeln der Biodynamie gehaltene Tier-Ensemble des Kass-Haff bei Rollingen/Mersch.

Während letzterer schon seit Jahren als Demeter-Musterbetrieb vor allem Schülergruppen den kleinen Kosmos eines in sich geschlossenen Hof-Organismus nahebringt und dabei ein ganzes Panorama artgerechter Tierhaltung bietet, lag der Themenschwerpunkt beim Meyers-Haff auf dessen Produktion von BIOG-Demeter-Eiern – trotz des ebenfalls sehr ansprechenden Bio-Hofladens samt Bistro.

VERRÜCKTE HÜHNER ... GIBT'S HIER NICHT!

Neben den sogar durch ein Ladenfester sichtbaren Rindern leben gut 2.000 Legehennen auf dem Meyers-Haff, 300 Demeter-Eier-Kartons werden tagtäglich gefüllt, aber „aufgeregte Hühner“ sucht man vergebens. Die Ausgeglichenheit der Tiere hat einen Grund. Der sprichwörtliche „Hahn im Korb“ – in konventioneller Massentierhaltung als „unproduktiv“ verbannt – sorgt ebenso für Ruhe im Hühnerstall wie dessen innovatives Baukonzept. Tageslichtställe mit Dinkelstreu, Sandbad, Sitzstangen und Nestern bieten Frischluftzufuhr, Schlechtwetterauslauf und andere Beschäftigungsmöglichkeiten. So ein „5-Sterne-Stall“ hat sogar für menschliche Besucher echten Erlebnischarakter! ■



Guy Meyers erklärt die Zusammensetzung der rein pflanzlichen Futtermischung – von Luzerne und Rapsöl über Leinsamen, Erbsen und Sojakerne bis zur Luzerne

OIKOPOLIS AM DIALOG: BEWUSSTSEIN FÜR BÖDEN

Passend zum Internationalen Jahr des Bodens ging es bei „OIKOPOLIS am Dialog“ zweimal um die wertvolle Ressource, die oft im Kreuzfeuer von Besitzansprüchen und Nutzungsvorhaben steht, die mit dem Gemeinwohl kaum vereinbar sind.



Harald Spehl

Am 20. Mai referierte Professor **Harald Spehl** über das Thema „Wem gehört der Boden?“ und führte sein Publikum in einem historischen Bogen zu der Überzeugung, dass eine physikalische Existenzgrundlage buchstäblich aller darauf lebenden Wesen kein Spekulationsobjekt sein kann und darf, sondern eigentlich „neutrales Nutzungseigentum“ sein müsste.

Am 1. Juli legte **Matthias Zaiser** von der Stiftung „Aktion Kulturland“ nach und stellte mit der Stiftung, in deren Vorstand er ist, ein beispielhaftes Projekt aus Norddeutschland vor, das nun schon 30 Jahre lang bestens funktioniert: Privatpersonen aus der Region fördern mit Spenden, Schenkungen oder Darlehen sogenannte „Kulturlandhöfe“, an denen sie sich wahlweise auch genossenschaftlich beteiligen können. Entscheidend ist in jedem Fall der konkrete Bezug zum Ökolandbau, der das

eigene soziokulturelle Umfeld spürbar bereichert. So werden durch gemeinschaftliches Handeln landwirtschaftliche Flächen erhalten und die Regionalentwicklung gefördert – jenseits von Bauboom und Ressourcenausbeutung. ■



Matthias Zaiser

BIOG: ZAHLREICHE NEUE PRODUKTE

Die BIOG-Produktfamilie hat (wieder einmal) Zuwachs bekommen – und zwar reichlich! Da wären zum einen die fruchtigen „Stoffi Desserts“ aus der BIOG-Hofkäserei vom Kass-Haff. Sie verbinden leckere Fruchtzubereitungen (Erdbeere, Heidelbeere, Kirsche, Apfel-Birne oder Blutorange) mit dem bekannt vollmundigen „Stoffi“ und etwas Joghurt aus Luxemburger Bio-Vollmilch.

Aber auch aus dem Munsbacher 4ème-gamme-Atelier kommt viel Neues. Zuletzt hat man dort die Reihe der „Slow Juices“ um die prickelnd-vitalisierende Variante Weizengras-

Ananas bereichert, aber auch die „profanere“ Kost profitiert von den gebrauchsfertigen (Halb-)Fertigprodukten aus dem Hause BIOG. Für den schnellen, aber lecker gesunden Salat empfiehlt sich z.B. eines der Bio-Dressings in der 250-ml-Glasflasche (French, Italian, Yoghurt). Noch schneller „zubereitet“ sind nur Convenience-Produkte wie die neue „Insalata Caprese“ (Tomate-Mozzarella), BIOG Cous-Cous oder Taboulé (Aufreißen, Loslöfeln, lecker!) oder die verspielten Gemüsesticks mit Dip. Damit werden auch kurze Pausen zum gesunden Genuss – denn „schnelles Essen“ muss nicht „heiß und fettig“ sein... ■



HINWEIS: NATURATA-SPENDENAKTION FÜR MFS

Auch dieses Jahr wird NATURATA wieder eine Spendenaktion zur Weihnachtszeit durchführen. Vom 1.12.2015 bis 15.1.2016 können Sie in allen NATURATA Bio Marchés

und Bio-Hofläden Ihre Rabattmarken („Timberen“) den „Ärzten ohne Grenzen“ („Médecins Sans Frontières“) zur Verfügung stellen, um deren Einsatz in der

Flüchtlingshilfe zu unterstützen. Weitere Informationen finden Sie ab November auf www.naturata.lu.