

Biologische Lebensmittel aus Luxemburg

– Vom Acker auf den Teller

Die Produktion biologischer Lebensmittel in Luxembourg wächst stetig, nicht zuletzt dank des „plan d'action national de promotion de l'agriculture biologique“ (PAN-Bio 2025). Dennoch sind die aktuell ca. 7 % biologisch bewirtschaftete Flächen noch weit entfernt von den 20% Bio-Flächen, die der PAN-Bio 2025 anstrebt. Um die biologische Landwirtschaft in Luxemburg zu fördern, ist es nicht nur notwendig, die Anbaufläche für biologische Lebensmittel zu vergrößern, sondern auch die nötigen Verarbeitungs- und Absatzmöglichkeiten im Land und der Großregion zu schaffen.



Denn wenn ausschließlich die Primärproduktion gefördert wird, ohne simultan die Nachfrage zu steigern, führt das zwangsläufig zu einem Überangebot an biologischen Lebensmitteln und zu einem Verfall des Produzentenpreises.

Ein erster Schritt in die richtige Richtung ist hierbei das Projekt „supply4future“ das vom „Ministère de l'Éducation nationale, de l'Enfance et de la Jeunesse“ gemeinsam mit dem Catering-Unternehmen „Restopolis“ entwickelt wurde. Die positiven Auswirkungen des Projekts sind in vielen Bereichen des Bio-Sektors spürbar. So profitiert zum Beispiel der, aufgrund vom Ukraine-Konflikt und Inflation eigentlich stagnierende, Markt für Bio-Rindfleisch aus Luxemburg enorm von der Nachfrage aus den Kantinen. Allerdings muss vor allem im Bereich der Verarbeitung eine Entwicklung stattfinden, da diese aktuell fast nur in den Bereichen Milch, Fleisch und Getreide stattfindet. Möchte man zukünftig auch mehr Bio-Gemüse aus Luxemburg beziehen, dann muss man nicht nur die rechtlichen Rahmenbedingungen zum Bau von Gewächshäusern und den Zugang zu Bewässerungsmöglichkeiten schaffen. Man

muss den LandwirtInnen auch eine Möglichkeit bieten, ihre Ware, die aufgrund von rein optischen Mängeln nicht im Supermarkt landen darf, zu verarbeiten. Damit fördert man nicht nur die Wirtschaftlichkeit der Betriebe, sondern bekämpft auch aktiv die Lebensmittelverschwendung, ganz im Sinne des „Antigaspi“-Projekts.

Seit Anfang 2022 beschäftigt sich das IBLA intensiv mit dem Aufbau von Wertschöpfungsketten für innovative Produkte in Luxemburg. Die Palette reicht von violettem Brot aus alten Dinkelsorten, über Kaffee aus Lupinenbohnen bis zum ersten in Luxemburg hergestellten Tofu aus 100% Luxemburger Sojabohnen. Falls auch Sie mit dem Gedanken spielen, neue Kulturen anzubauen, in die Direktvermarktung einzusteigen oder Ihre Produkte verarbeiten zu lassen, freuen wir uns auf Ihren Anruf! ■

Philip Barth

Mobil: +352 621302522 Mail: barth@ibla.lu
IBLA a.s.b.l. Luxemburg | 1. Wantergaass | L-7664 Medernach

unterstützt. Das Konzept von SEEFOOD stellt zweifellos ein vielversprechendes Modell dar, das auch für andere Schulen von Interesse sein könnte. Die Autonomie des LEM in Bezug auf den Einkauf und den Betrieb von Café und Restaurant sowie im Personalmanagement ist dabei eine Grundvoraussetzung.

Die Autonomie im Einkauf ermöglicht es dem LEM, persönliche Kontakte zu den Produzenten aufzubauen und eine verlässliche Zusammenarbeit mit ihnen zu pflegen. Dies fördert nicht nur eine nachhaltige Nahrungspolitik, sondern stärkt auch das

Bewusstsein für die Herkunft und Qualität der Produkte bei den Schülern. Dies kann dazu beitragen, eine Generation von verantwortungsbewussten Verbrauchern heranzubilden. Insgesamt könnte das Konzept des LEM als Inspirationsquelle dienen, um ähnliche Ansätze zur Förderung von Verantwortungsbewusstsein und Nachhaltigkeit in anderen Schulen zu etablieren. ■

**Volker Krump,
Lycee Ermesinde Mersch**



„Bio aus Luxemburg“ sind... „Regional & fair produzierte Lebensmittel mit positivem Effekt auf Natur, Klima, Mensch und Umwelt.“

Naturata startete 1989 als Bio-Pionier mit dem Anspruch „Fair a kooperativ mat de Bio-Bauerinnen“ und eröffnete den ersten Naturata Bio-Marché in Luxemburg, um den Bauern der BIOG-Genossenschaft eine Plattform für die Vermarktung ihrer Produkte zu bieten. Daraus entwickelte sich Naturata zur ersten Bio-Fachhandelskette, die in ihren zehn Filialen landesweit 100% Bio-Produkte anbietet, darunter das komplette Sortiment der Marke BIOG. Von Anfang an standen aus Überzeugung nicht finanzielle Aspekte im Vordergrund, sondern alternative Wirtschaftsideale, solidarisches Handeln und transparente Prozesse. Der Fokus liegt, wo immer möglich, auf regionaler Vermarktung und der Stärkung der Gemeinwohlökonomie. Naturata bietet ein breites Sortiment von qualitativ hochwertigen Bio-Produkten, eine hohe Servicequalität durch langjährige Beratungserfahrung und hohe Fachkompetenz für Bio-Produkte.

Die Präferenzen beim Einkauf von Bio-Produkten verschieben sich vermehrt in den Lebensmitteleinzelhandel (LEH) und zu den Discountern. Positiv daran ist sicherlich, dass Bio so eine breitere Masse erreicht. Aber die individuellen Beratungsdienstleistungen im Bereich Bio-Produkte, die Sortimentsbreite einerseits

und die gleichzeitige Spezialisierung auf Nischenprodukte andererseits kann nur der Bio-Fachhandel leisten.

Angesichts globaler Herausforderungen wie der Klimakrise und Trockenheit sind wir überzeugt, dass Bio als eine Lösung betrachtet werden muss. Verbraucher

werden langfristig verstärkt darauf achten, wie und wo ihre Lebensmittel produziert werden, und somit wieder vermehrt Bio-Produkte nachfragen. ■

Naturata



„Bio aus Luxemburg braucht viele junge Leute, die sich für Nahrung einsetzen und bereit sind gute Nahrungsmittel anzubauen und zu produzieren.“

SEEFOOD ist eine Entreprise des Lycee Ermesinde in Mersch.

SEEFOOD steht dabei für verantwortungsbewussten Einkauf von Lebensmitteln, der die Aspekte soziale Verantwortung, wirtschaftliche Nachhaltigkeit und ökologische Verträglichkeit berücksichtigt. Ein umfassendes Verständnis von Verantwortung, das weit über rein ökonomische Aspekte hinausgeht und auch soziale und ökologi-

sche Dimensionen einschließt, prägt die Philosophie dieses Unternehmens.

Das Kernziel von SEEFOOD liegt darin, eine nachhaltige und gesunde Nahrungspolitik innerhalb des Lycée Ermesinde zu fördern und umzusetzen. Hier wird nicht nur ein Bewusstsein für die Bedeutung verantwortungsbewusster Ernährung geschaffen, sondern auch konkrete Maßnahmen zur Umsetzung einer nachhaltigen Nahrungspolitik in der Schulumgebung initiiert und

