

OIKOPOLIS NEWS

N°13 | NOVEMBER 2016



NATURATA BIO@OFFICE ON TOUR !

„BOOST YOUR PERFORMANCE!“ - so lautet, weltläufig hip, der zentrale Slogan für einen neuen Lieferservice, den NATURATA seit kurzem anbietet. Er richtet sich an die vielen Angestellten aus aller Herren Länder, die im Luxemburger Dienstleistungssektor tätig sind und ihre Leistung im Büro auf gesunde, schmackhafte Weise steigern wollen. Für sie haben die Verantwortlichen von NATURATA eine Auswahl biologischer Lebensmittel und Genussmittel zusammengestellt, die weit über die Zutaten für eine gesunde Kaffee- oder Teepause hinausgehen. Aber natürlich gibt es auch diese, denn die Sortimentsschwerpunkte des Bürolieferdienstes heißen, ebenso „international“ formuliert:

- Cool Drinks

- Lebenswasser, BioFräsch, Fruchtsaft, Kokoswasser, Eistee oder Slow Juice: alles ohne Alkohol, aber mit Genussfaktor X!



4 Wochen lang zirkulierten 5 Busse mit großflächigen Hinweisen auf das neue Angebot zwischen den Büro-Hochburgen Kirchberg und Cloche d'Or.

PLUSPUNKTE

Beste Bio-Qualität ist beim ganzen Sortiment (das nahezu beliebig erweiterbar ist - schließlich steht dahinter NATURATA) ebenso selbstverständlich wie die prompte Lieferung direkt ins Büro, Besprechungs- oder Wartezimmer. Damit eignen sich die NATURATA Fruit Boxes sowohl für besondere Gelegenheiten als auch zur regelmäßigen Mitarbeiterversorgung mit gesunden Snacks für zwischendurch. Wird die gesunde Pause institutionalisiert und damit zur angenehmen Gewohnheit, bekommt die Arbeitsunterbrechung eine ganz neue Qualität, denn an der ausgewählten „Vitaminstation“ können Körper, Geist und Seele beim geselligen Gesundheitsnack frische Kräfte tanken. ■

Bestellt wird montags bis freitags zwischen 8:00 und 16:00 Uhr per Telefon (26 15 17 19) oder Mail (info@bioatoffice.lu), geliefert mit dem Bio@office-Wagen, der schon rein äußerlich Appetit macht auf den gesunden und womöglich sogar leistungssteigernden Snack für zwischendurch.

Mehr Info: www.bioatoffice.lu

- Fruit Boxes

- Vitalstoffreiche Leckerschmecker in Gestalt erweiterter Obstkörbe, dekliniert in vier Varianten (s. rechts) und Preisstufen. Knackig frische Äpfel, Birnen und Bananen, natürlich in Bio-Qualität, bilden die Basis, die je nach Geschmack und Größe des zu versorgenden (Büro-) Teams um appetitliche Zutaten erweitert wird.

- Coffee & More

- Ob Kaffeebohne, Coffeepads, Kapseln, Filter- oder Instantkaffee, Kaffeeersatz oder Capuccinomischung, grüner, schwarzer, Kräuter- oder Blütentee, Sahne, Milch, Kakao, Rohrohrzucker oder Akazienhonig: hier finden Sie alles, was eine Kaffeepause noch schöner, schmackhafter und vor allem gesünder macht, denn natürlich hat jede einzelne Zutat Bioqualität.

- Brainfood

- Von Bio-Spelzweckeln über schokolierete Kaffeebohnen, Trockenobst und Nussmischungen bis zum Kokoskonfekt und Mandelbiskuit – nicht zu vergessen die herzhaft-fraktionierte Fraktion von Salzcashew bis Minisalami: hier macht Knabbern noch mehr Spaß!

BUNTES QUARTETT:



Bio Fruit Box Basic
Geschmack in Reinkultur:
Bio-Äpfel, -Birnen und -Bananen



Bio Fruit Box Season
Saisonale Mischung:
Apfel als Grundlage +
verschiedenste Früchte



Bio Fruit Box Sporty
Mit dem gewissen Extra:
Obst, Trockenfrüchte, Smoothies,
Nüsse und Rohkost zum
Knabbern



**Bio Fruit Box Special Treat
4 Special Friends**
Besser geht's nicht:
Exotische Früchte, Nüsse, Trocken-
früchte, Rohkost und „Slow
Juices“ von BIOG

LIEBE LESERINNEN UND LESER,

In den vergangenen Monaten hat sich gezeigt, dass die zu Jahresbeginn neu in Betrieb genommene BIOG-Molkerei eine richtige und wichtige Erweiterung unserer OIKOPOLIS-Gruppe war. Inzwischen ist klar, dass wir in diesem Jahr, trotz einiger Anfangsprobleme wie z.B. sporadisch auftretender Undichtigkeiten der Milchkartons, weit mehr Umsatz an BIOG-Milch und -Milchprodukten erreichen, als in dem vor einem Jahr erstellten Businessplan vorgesehen war. Dies ist umso erfreulicher, wenn man bedenkt, dass einige Produkte, wie z.B. die Schokomilch oder der Rahm, erst kürzlich auf den Markt gekommen sind und sogar das Eis-Sortiment, das schon länger in Vorbereitung ist, erst zu Beginn des neuen Jahres in Produktion gehen wird. Das ist vor allem ein Zeichen dafür, dass die bisher angebotenen Produkte gut sind und von der Kundschaft positiv aufgenommen werden.

Dass dies so möglich war, hat nun vor allem damit zu tun, dass der BIOG- und BIOG-Molkerei-Geschäftsführer Volker Manz die richtigen Fachkräfte für die Molkerei finden konnte, die mit viel Einsatz und Können eine derart komplexe Einrichtung in so enorm kurzer Zeit zusammen mit den hausinternen Technikern und IT-Fachkräften aufbauen und dann auch betreiben konnten. Es hat aber auch damit zu tun, dass in den unterschiedlichen Abteilungen der OIKOPOLIS-Gruppe MitarbeiterInnen vorhanden sind, die die neuen Verpa-

kungen betexten und designen und den jeweiligen Produkten entsprechende Kommunikationsmaßnahmen oder auch Werbung publizieren können. Und nicht zuletzt hat es damit zu tun, dass die MitarbeiterInnen im Großhandel BIOGROS sich massiv ins Zeug gelegt haben, um zusätzlich zu ihrer reichhaltigen und vielfältigen Arbeit die vielen Vorbestellungen entgegenzunehmen, um danach alle mit den neuen Milchprodukten verbundenen Logistikprozesse sehr erfolgreich zu koordinieren und durchzuführen. An dieser Stelle sei allen, die an dieser etwas abenteuerlichen Unternehmung mitgewirkt haben und auch weiterhin mit viel Einsatz dabei sind, ein herzliches Dankeschön zugerufen.

An diesem Beispiel der BIOG-Molkerei wird deutlich, dass innerhalb unserer OIKOPOLIS-Gruppe auf unterschiedlichen Ebenen eine Reihe von tatkräftigen Menschen unterwegs ist, die, wenn sie koordiniert zusammenarbeiten, durchaus beachtliche Erfolge erzielen können.

Die in den ersten zehn Monaten dieses Jahres angefallenen Wachstumsraten und Ergebnisse der beiden größeren Betriebe der Gruppe, nämlich NATURATA und BIOGROS, geben einen weiteren guten Beleg dafür ab. Die eine Konsequenz dieser Erfolge ist nun aber, dass immer wieder neue MitarbeiterInnen eingestellt werden, und eine andere ist es, dass diese neu hinzukommenden Menschen auch in die Philosophie des



Hauses eingeführt und integriert werden müssen. Dass dies keine einfache Aufgabe ist, wissen wir, und dass nicht alle Bemühungen in diese Richtung von allen durchgängig als erfolgreich erlebt werden, konnten wir im Frühjahr bei einem Theater-Workshop mit Roland Matthies erfahren. Nichtsdestotrotz haben wir nun im Oktober mit unserem Betriebsentwicklungshelfer Raymond di Ronco die Arbeit an unserem Leitbild wieder aufgenommen, um es zum einen mit neuen MitarbeiterInnen neu zu beleuchten und um zum andern konkretere Umsetzungskriterien, also eine Art „Mission“, aus den vier Themen des Leitbilds herauszuarbeiten. Es bleibt spannend, was dabei herauskommt. ■

Änder Schanck



Für die Initiatoren der BIOG-Molkerei war die Verleihung des diesjährigen Bio-Agrar-Präis in der Kategorie „Verarbeiter/Händler/Organisationen im Bereich der Bio-Landwirtschaft“ eine Bestätigung des eingeschlagenen Wegs.

Im Beisein von Umweltministerin Carole Dieschbourg (2.v.r.) nahm Volker Manz (6.v.l.) die Auszeichnung durch Landwirtschaftsminister Fernand Etgen (Mitte) entgegen. Mit ihm freuten sich (v.l.n.r.): Roland Majerus (NATURATA), BIOG-Präsident Marc Emering, Änder Schanck (OIKOPOLIS) und die BIOG-Milchbauern Pierre Dormans-Reiff sowie Francis Jacobs.

PORTE OUVERTE IN DER BIOG-MOLKEREI

Im Rahmen der „Journées Portes Ouvertes“ hatte die BIOG-Molkerei am 17./18.9. ihre Tore für Besucher weit geöffnet. Für den „Neuling“ wurde die erste Teilnahme an diesem Event ein voller Erfolg.

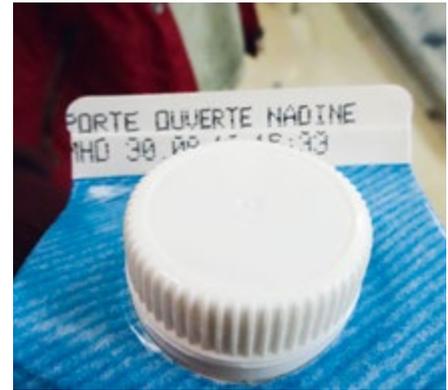
Am Samstag besichtigten 400 Neugierige die BIOG-Molkerei, und am Sonntag fanden weitere 650 Besucher den Weg dorthin. Jede Altersgruppe war präsent.

Als Tour-Leiter nahmen Änder Schanck, Volker Manz und Béatrice Pierson die Besucher in Empfang. Tatkräftig unterstützt wurden die drei „Guiden“ von den Mitarbeitern der Molkerei. Die Besuchergruppen bestanden aus 10 bis 30 Personen,

die im Halbstundentakt durch die Molkerei geführt wurden. Während der Führung lernten die Besucher die Geschichte der Molkerei und die Produktionsprozesse unterschiedlicher Produkte kennen.

Die Neugierde war groß. Es wurden viele Fragen gestellt, sowohl zur Molkerei als auch zu deren Bauern und zur biologischen Landwirtschaft in Luxemburg. Die meisten Besucher konnten sich bis dato nicht so wirklich vorstellen, wie eine Molkerei von Innen aussieht und wie dort die Arbeitsabläufe sind.

Als kleines Andenken durften die Kinder ihren Namen auf leere Milchpackungen drucken lassen. Die Führungen endeten



jeweils mit einer Verkostung von BIOG-Vollmilch, Schokomilch und den drei Sorten Joghurt. ■

Béatrice Pierson

BIOG-MOLKEREI: SO KLEIN UND DOCH SCHON SO GROSS...

Die „BIOG-Molkerei zu Käerjeng“, die erste Bio-Molkerei in Luxemburg, ist kaum älter als ein Jahr und hat in den letzten Monaten doch schon so einiges erlebt.

Anfang Mai stattete **Landwirtschaftsminister** Fernand Etgen der BIOG-Molkerei einen **Besuch** ab. Bei einem Rundgang wurde dem Minister und seinen Begleitern die Molkerei von Änder Schanck und Volker Manz gezeigt und die verschiedenen Verarbeitungsprozesse der Trinkmilch, des Joghurts und des Rahms erklärt.

Sogar bis ins **Fernsehen** hat es die neue BIOG-Molkerei schon geschafft: Nordlicht TV zeigte im Juni eine Reportage zum Thema „Nei Infrastrukture bei OIKOPOLIS“ und widmete sich dabei neben den Neuerungen bei BIOGROS auch der neuen BIOG-Molkerei. Unter den News auf der Startseite von www.biog.lu findet sich ein Artikel, der direkt auf den Filmbeitrag verlinkt.



Ministerbesuch in der BIOG-Molkerei: Fernand Etgen (Mitte) kam in Begleitung einer ganzen Delegation aus dem Landwirtschaftsministerium. Auch die Presse zeigte sich interessiert.

Am 3. Juli 2016 bekam die BIOG-Molkerei von Herrn Etgen den „**Bio-Agrar-Preis**“ in der Kategorie „Verarbeiter, Händler und Organisationen im Bereich der biologischen Landwirtschaft“ überreicht. Volker Manz, Geschäftsführer von BIOG und der BIOG-Molkerei, nahm den Preis im Namen der Molkerei stolz entgegen. Laut der zehnköpfigen Jury hat die Gründung der Molkerei nicht nur dazu geführt, dass ein überschaubares Sortiment an regional erzeugten Bio-Milchprodukten auf den Markt gebracht wurde, sondern dass auch die Milchbauern der BIOG-Genossenschaft zusätzlich einen fairen Preis für ihre Bio-Milch bekommen.

Drei Monate danach erlebte die Molkerei einen großen Ansturm und starkes Interesse seitens der Öffentlichkeit im Rahmen der „**Portes Ouvertes**“.

Die Molkerei durfte natürlich auch bei der jährlichen **Oekofoire** nicht fehlen (s. S. 8). Es gab am Stand neben Informationsmaterial über die junge Molkerei auch Verkostungen der drei verschiedenen Joghurt-Sorten, gratis Vanille- und Schokoeis und gratis Schokomilch. Zudem hatten die Besucher auch die Möglichkeit, vor Ort Joghurt, Milch und Rahm zu kaufen. Einige Gesichter waren bereits von der „Porte Ouverte“ bekannt, denn schon dort wurde die Degustation von BIOG-Speiseeis, das sich derzeit noch in der Entwicklung befindet, angekündigt.

Einen Monat später besuchten dann schon die nächsten Gäste die BIOG-



Auch die Mitglieder der Landwirtschaftskammer besichtigten kürzlich die BIOG-Molkerei. Marco Koeune (3.v.r.) war dabei mehr als nur Besucher: der Landwirt und Politiker war als Bio-Milchproduzent schon bei der Molkereigründung mit von der Partie. So konnte er die Ausführungen von Volker Manz (5.v.l.), dessen Mitarbeiterin Béatrice Pierson (Mitte) und Änder Schanck (OIKOPOLIS, ganz rechts) aus Bauernsicht ergänzen.

Molkerei. Am 18. Oktober kamen zahlreiche Mitglieder der luxemburgischen **Butterkommission** „auf einen oder zwei Joghurts“ vorbei. Volker Manz führte die Damen und Herren durch die Molkerei, und zum Schluss gab es eine Verkostung. Zehn Tage später besichtigten fünf Mitglieder des Vorstands und der Plenarversammlung der Landwirtschaftskammer die Molkerei. Änder Schanck und Volker Manz hatten das Vergnügen, die Mitglieder der Landwirtschaftskammer durch die Molkerei zu führen und ihnen die Produkte der Molkerei vorzustellen. Nach diesen ereignisreichen Monaten bleibt zu hoffen, dass die BIOG-Molkerei weiterhin so viel Interesse findet. ■

Béatrice Pierson

BEI SICH SELBST ANFANGEN, UM DIE WELT ZU VERÄNDERN: MOBILITÄTSTAG BEI OIKOPOLIS

Verantwortungsvoller Umgang mit natürlichen Ressourcen ist ein zentraler Leitwert der OIKOPOLIS-Betriebe. Dazu gehört, den Verbrauch an fossilen Energieträgern so weit wie möglich zu reduzieren. Ob es um die Energieversorgung von Ladengeschäften, Warenlagern oder Verwaltungsgebäuden geht, um Kühlung, Beleuchtung oder Transport – schon seit Jahren kommt bei BIOG, NATURATA und BIOGROS alles auf den Prüfstand der Haustechnik, was Energie verbraucht und Einsparpotenziale bietet. 2013 wurde dieses Bemühen um eine fortlaufende Optimierung des eigenen Energieverbrauchs im ersten Nachhaltigkeitsbericht der OIKOPOLIS-Gruppe transparent dargestellt.



Ende 2013 erschienen, ist der Nachhaltigkeitsbericht der OIKOPOLIS-Gruppe auf Nachfrage in jedem NATURATA-Geschäft erhältlich, online unter „Infomaterialien“ zum Download.

Dokumentiert und analysiert werden die Energieverbräuche von BIOG, BIOGROS und NATURATA schon viel länger – nämlich seit 2008. Dabei fällt auf, dass der größte Anteil von Schadstoffemissionen stets auf das Konto desselben Faktors geht: Pendelfahrten der MitarbeiterInnen zwischen ihrem Wohnort und dem jeweiligen Arbeitsplatz.

PROJEKT MITARBEITERMOBILITÄT

Für den Betrieb ist das ein schwieriger Befund, denn aus naheliegenden Gründen ist es schwer, hier regulierend einzugreifen. Zu wichtig ist die persönliche Freiheit jedes Einzelnen, sich für das eine oder andere Verkehrsmittel zu entscheiden – und zumutbare Alternativen im öffentlichen Transport sind (noch) nicht überall verfügbar. Dennoch ist es ein erklärtes Ziel der OIKOPOLIS-Betriebe, auch hier Energieeinsparungen zu erzielen ... oder zumindest anzuregen. Vor diesem Hintergrund wurde 2015 das Projekt „Mitarbeitermobilität“ ins Leben gerufen. Sein Stellenwert innerhalb der Betriebsent-

wicklung zeigt sich schon daran, dass es eine Koordinatorin gibt, die das Thema intern und extern vorantreibt.

Drei Ansatzpunkte stehen dabei auf der Agenda: Mitarbeiter-Sensibilisierung, Unterstützung energiesparenden Verhaltens durch betriebliche Maßnahmen und Kontakte zu Planern und Entscheidern im Bereich des öffentlichen Transports.

FAHRGEMEINSCHAFTEN BEVORZUGT

Als Datenbasis wurde zunächst eine umfangreiche Dokumentation angelegt. Wer fährt wann mit welchem Transportmittel wohin – und wo liegen eventuelle Überschneidungen mit Wegen von Kolleginnen oder Kollegen? All das wurde bereits 2015 analysiert, doch die eigentliche „Mobilitätskampagne“ startete 2016.

In zwei Ausgaben stellte der interne Newsletter („Pinnwand“) „Best Practice“-Beispiele vor: Mitarbeitende verschiedener NATURATA-Filialen, die sich zu Fahrgemeinschaften zusammenschlossen, individuelle Kombinationen der Verkehrswege und -mittel (erstaunlich populär: Fahrrad und Zug!), Fahrkarten-Abos und andere wertvolle Erfahrungen wurden den KollegInnen in einer Interview-Reihe vorgestellt und nahegebracht. Speziell in der NATURATA-Filiale Munsbach wurde ein Parkplatz für Fahrgemeinschaften reserviert. Angesichts der immer drängender werdenden Parkplatznot setzt diese Priorisierung ein deutliches Zeichen.

OIKOPOLIS MACHT MOBIL

Am 5. Oktober fand in Kooperation mit dem „Verkehrersverband“ der erste „Mobilitätstag“ der OIKOPOLIS-Gruppe statt. Der logistische Aufwand im Vorfeld war erheblich. Schon bei der Ausarbeitung der Schichtpläne wurde sichergestellt, dass jede/r Mitarbeitende des Standorts Munsbach Gelegenheit bekam, während der Dienstzeit die Impulsvorträge zum Thema zu hören. Doch dabei sollte es nicht bleiben. Wer wollte, konnte sich am Digital-Terminal des Verkehrersverband die bestmögliche Route via „transport public“ zusammenstellen lassen oder über eine betriebspezifische Plattform konkrete Vorschläge zur Bildung von Fahrgemeinschaften („covoiturage“)



erhalten. Das Interesse der Mitarbeitenden war ziemlich groß.

Rund 50 Personen beteiligten sich vor Ort, weitere NATURATA-Geschäfte waren durch Repräsentanten vertreten, die Fragen und Probleme ihrer FilialkollegInnen nach Munsbach brachten und dort vortrugen.

Die Auswertung der Aktion ist noch nicht abgeschlossen. Am guten Willen aller Beteiligten besteht jedoch kein Zweifel. Wer eine Mitfahrgelegenheit sucht, wird künftig von Filialeitern und Schichtplanern nach Möglichkeit so eingeteilt, dass eine Fahrgemeinschaft gebildet werden kann. Denn eines ist klar: jeder eingesparte Liter Treibstoff und jede unterbliebene bzw. umorganisierte Individualfahrt im PKW ist ein Gewinn für unsere Umwelt. Und wer hier etwas zum Besseren verändern will, fängt am allerbesten bei sich selbst an... ■

GUT AUFGESTELLT ZU SEIN, HEISST IN BEWEGUNG BLEIBEN: LEITWERTE DER UNTERNEHMENSENTWICKLUNG



Momentaufnahme mit Symbolcharakter: vier Leitwerte im Zentrum geben die Koordinaten vor, im Teilnehmerkreis machen kommunikative Impulse die Runde

Als Luxemburger Bio-Pioniere Ende der 1980er-Jahre die Biobauern-Genossenschaft BIOG gründeten, ging es ihnen um mehr als die Erzeugung und Verbreitung naturgesunder Qualitätslebensmittel. Für ihre Vision von Agrar-Kultur gehörten Biolandbau, achtsamer Umgang mit natürlichen Ressourcen und soziale Verantwortung schon damals zusammen. Alle Initiativen, die seither aus der BIOG-Genossenschaft hervorgegangen sind, teilen dieselben Grundwerte. Nach heutigen Maßstäben stand die BIOG-Genossenschaft schon bei ihrer Gründung für Nachhaltigkeit, Fairness und Regionalität – auch wenn diese Schlagworte damals noch gar keine Rolle spielten. Erst 2011, zum zehnjährigen Bestehen des Munsbacher OIKOPOLIS-Zentrums, das sich als ökologisches Handels- und Dienstleistungszentrum begriff, wurde das seit 1989 praktizierte Leitbild der OIKOPOLIS-Gruppe schriftlich fixiert.



Wen zieht es in welchen Quadranten? „Abstimmung mit den Füßen“ über die Zugehörigkeit zu den Arbeitsgruppen. Bezeichnend: der Moderator steht am Schnittpunkt der vier Felder

VIER LEITWERTE GEBEN ORIENTIERUNG

Unter der Moderation des erfahrenen Beraters und „Betriebsentwicklungsbegleiters“ Raymond di Ronco arbeiteten engagierte Mitarbeitende aller OIKOPOLIS-Betriebe damals vier Leitwerte heraus:

Agri-Kultur, Faire Zusammenarbeit, Soziales Miteinander und Bildung. Diese Eckpunkte, die im betrieblichen Alltag bis heute als Orientierungshilfe dienen, wurden in einem pointierten Leitbild erklärt.



Raymond di Ronco moderiert die Plenumsdiskussion zur Ideensammlung der Arbeitsgruppe „Bildung“

Seitdem sind 15 Jahre vergangen. Die Gruppe hat für ihre ökosoziale Ausrichtung etliche Auszeichnungen erhalten. Sie hat einen Nachhaltigkeitsrapport und eine Gemeinwohlbilanz vorgelegt, ein zweites Gemeinwohl-Audit wurde kürzlich durchgeführt, die Ergebnisse werden veröffentlicht, sobald das Zertifikat vorliegt. In dieser Situation ist eine erneute Positionsbestimmung gefragt. Zahlreiche Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter aus allen OIKOPOLIS-Betrieben (BIOG, NATURATA, BIOGROS u.a.) haben deshalb – wiederum unter Raymond di Roncos kundiger Führung – begonnen, die Leitwerte der Gruppe zu überprüfen und fortzuschreiben. Dieser Prozess ist in vollem Gange. Aktuell arbeiten vier Kleingruppen an je einer der vier genannten Säulen des Unternehmensleitbilds. Resultate werden zu gegebener Zeit publiziert.

„BÜHNE FREI“ FÜR BETRIEBLICHE BILDUNG

Wenn der Betrieb sich entwickelt, bleibt auch der Mensch nicht stehen. Für die OIKOPOLIS-Gruppe ist das selbstverständlich, denn sie legt großen Wert auf (Selbst-)Entwicklung. Mit gutem Grund wurde der Faktor Bildung schon 2001 als zentraler Wert im Unternehmens-Leitbild verankert. Dabei geht es um mehr als berufliche Bildung. Im Mittelpunkt steht vielmehr der ganze Mensch – mit seinen charakteristischen Besonderheiten und all seinen Möglichkeiten oder Potenzialen. Letztere auszuloten, war das Ziel eines innovativen Workshops für Mit-

glieder des betriebsübergreifenden Koordinationskreises im vergangenen Mai. Was in Deutschland, z.B. bei dm, längst fester Bestandteil der innerbetrieblichen Ausbildung ist, wurde hier im Selbstversuch von Verantwortungsträgern der OIKOPOLIS-Betriebe ausprobiert. Getreu dem Motto „Abenteuer Kultur“ erkundete man unter der Regie des erfahrenen Theatermannes Roland Matthies die Schnittstelle von Kunst und Gesellschaft.

Das Vorgehen sorgte zunächst für Überraschung: prägnante Passagen aus Bühnenstücken, philosophischen Abhandlungen oder Liedtexten wurden zum Rohstoff für Schauspielversuche. Den DarstellerInnen standen dabei unterschiedliche Sets von Ausdrucksformen zur Verfügung. Vier Grundtypen – tastend, bedächtig, sympathisch oder antipathisch – wurden definiert und jedem ein eigener Sprachgestus, eine bestimmte Körpergebärde und ein spezifischer Tonfall zugewiesen. Beim Deklamieren der ausgewählten Texte oder in szenischen Miniaturen galt es nun, die unterschiedlichen Ausdrucksformen umzusetzen.



Aufmerksam verfolgen die Teilnehmer des Theater-Workshops bei Roland Matthies (links), was noch alles auf sie zukommt ... oder vielmehr: worauf sie selbst zugehen sollen.

Besonders spannend: der Dozent hatte auf inhaltliche Bezüge zum konkreten Berufsumfeld ganz bewusst verzichtet. Ihm ging es nicht primär um konkrete Anwendbarkeit des Erprobten, sondern um menschliche Grunderfahrungen. Genau deshalb wurde die ungewohnte „Bühnenarbeit“ für alle Beteiligten eine prägende Erfahrung. Mancher erlebte zum ersten Mal bislang ungekannte Möglichkeiten des Ausdrucks an sich. Man darf gespannt sein, wie weit diese Erweiterung des persönlichen Repertoires sich nun (auch im beruflichen) Alltag bemerkbar macht. ■

MIT OIKOPOLIS UNTERWEGS : KUNDEN UND ANDERE WEGBEGLEITER VERKOSTEN, BESICHTIGEN – UND DISKUTIEREN MIT

Viele engagierte Konsumentinnen und Konsumenten gehen den Weg mit BIOG, NATURATA & Co schon seit vielen Jahren mit. Mehr noch als Kundinnen und Kunden sind sie kritische Wegbegleiter, die wissen, dass eine Kaufentscheidung Signalwirkung haben kann – für die Lebensmittelproduktion, für die Landwirtschaft, für die Gesellschaft als Ganzes.

Ihr Input und Interesse treibt unsere Arbeit an. Umgekehrt wollen auch wir ihnen etwas zurückgeben und gemeinsam vorankommen. In diesem Sinne hat die OIKOPOLIS-Gruppe schon vor etlichen Jahren die kostenlose Konferenzreihe „OIKOPOLIS am Dialog“ ins Leben gerufen. Hier werden neue Impulse für alternative Wirtschaftsweisen von renommierten Experten vorgestellt und anschließend gemeinsam diskutiert.

TTIP IM FOKUS

Zuletzt war Professor Christoph Strawe zu Gast im OIKOPOLIS-Zentrum und

sorgte für reichlich Gesprächsstoff. Kein Wunder – denn das Thema, das er mitgebracht hatte, bewegt schon seit Monaten Berichtersteller und Kommentatoren in allen Medien Europas. Doch diesmal bekam die Auseinandersetzung mit dem Transatlantischen Freihandelsabkommen einen aktuellen Bezug.

„TTIP aus der Sicht der sozialen Dreigliederung“ lautete die Überschrift über den Abend, und gemäß dem Vater dieses Begriffs, Rudolf Steiner, wurden alle drei Facetten menschlicher Koexistenz ins Visier genommen. Geistes-, Rechts- und Wirtschaftsleben und ihre zugehörigen Ideale Freiheit, Gleichheit, Brüderlichkeit sollen Steiner zufolge autonom und gleichwertig sein, doch de facto wird die Balance heutzutage vor allem durch die Dominanz des Wirtschaftslebens gestört.

Genauso rasant wie die Wirtschaft im Zeichen von Industrialisierung, Technisierung und Globalisierung entwickelt

sich aber auch die Gesellschaft – und zwar immer stärker in Richtung Individualisierung und Freiheit des bzw. der Einzelnen. Dies steht in spürbarem Widerspruch zu den vermeintlichen Notwendigkeiten, die von globalisierten Wirtschaftsinteressen diktiert werden. Der Staat agiert deshalb laut Professor Strawe als eine Art Kindermädchen, Gouvernante oder „Nanny“ für seine eigenen Bürger, anstatt die Basisdemokratie zu fördern. Sein Auftritt war ein klares Plädoyer für mehr Eigenverantwortung des Einzelnen. Sie beginne schon in der Frühphase der Ausformulierung neuer Abkommen – seien diese nun zwischenstaatlich oder innersystemisch, also von ein- und derselben ökonomisch geprägten Denkweise bestimmt.

MIT NATURATA UNTERWEGS

„Mat NATURATA ennerwee“ waren auch in den Sommer- und Herbstmonaten viele Menschen, denen natürliche Nahrungs-



Auch als sein Vortrag längst beendet war, konnte Professor Strawe (2.v.r.) sich keineswegs zur Ruhe setzen – die Diskussion, moderiert von Änder Schanck (r.), dauerte noch lange an.

mittel aus der Region wichtig sind. In der Veranstaltungsreihe dieses Namens besuchten große und kleine Interessentinnen und Interessenten diesmal den Bio-Imker Nico Kalmes in Bivange und den Demeterhof von Jos Schanck in Hupperdange.

Für einen Besuch beim Imker war das Datum 11.6. genau der richtige Zeitpunkt, denn im Frühsommer fliegen die sprichwörtlich fleißigen Bienen Tag für Tag kiloweise Nektar und Pollen in die Bienenstöcke ein. Wie es danach mit ihrer Ausbeute weitergeht, bis der Honig im Glas auf den Tisch kommt, und was die Bienen statt ihres ursprünglichen Sammelguts konsumieren, das zeigte und erklärte der leidenschaftliche Imker mit so viel Elan, dass zumindest eine Frage sich schon im Ansatz erübrigte: woher eigentlich die Faszination am Bienenstock kommt, und wie aus einem früheren Schulprojekt ein erwachsenes Hobby und schließlich ein regelrechter Nebenerwerb für den gestandenen Landschaftsgärtner werden konnte.

Auch beim gemeinsamen Ausflug auf den Schanck-Haff im Norden des Landes spielte der Faktor Begeisterung eine zentrale Rolle. Immerhin wurde hier Ende der 1980er-Jahre Luxemburgs erste Bio-Milch abgefüllt, denn die Brüder Jos und Änder Schanck hatten Pionierarbeit geleistet und den elterlichen Betrieb als erste Bauern im Lande komplett auf eine biologische, vielmehr biologisch-dynamische, Bewirtschaftung umgestellt. Was die Biodynamie genau bedeutet, wurde an diesem Tag wunderbar illustriert, denn Jos Schanck erklärte und vor allem zeigte den autarken Hof-Kreislauf – von den rotbunten Milchkühen, die sich von hofeigenem Futter, vorzugsweise auf der Weide, ernähren, über die Hausschweine, die den Molkeabfall der Käseherstellung verwerten und ihrerseits – ebenso wie die Kühe selbst – wertvollen Dünger liefern, der frei von Zusatzstoffen ist. Mit ihm wird die Bodenfruchtbarkeit gefördert und das Wachstum von BIOG-Getreide, -Kartoffeln und samenfesten Karotten unterstützt. Ein Besuch im kleinen Hofladen des Demeter-Bauernhofs rundete die Besichtigung ab.

MIT NATURATA GENIESSEN

Noch mehr zu „schmaachen“ als bei den Touren zu Produzenten gibt es bei Veranstaltungen der Reihe „mit NATURATA genießen“. Hier werden einzelne Pro-

duktgruppen, Ernährungsformen oder Zubereitungsarten aus der breiten Palette des NATURATA-Sortiments herausgegriffen und von ExpertInnen interessierten VerbraucherInnen nahegebracht. Ob mit Praxisteil in Form einer Kochshow zum Mitmachen oder einer geführten Verkostungsrunde – bei der bloßen Theorie bleibt es hier nie. Trotzdem verlässt wohl jede/r TeilnehmerIn von „mit NATURATA genießen“ den Veranstaltungsort im OIKOPOLIS-Zentrum um mehr als ein Geschmackserlebnis reicher, denn auch der Erkenntnisgewinn in Sachen Warenkunde und gesunder Ernährung wirkt ungemein bereichernd.



Das NATURATA Bio-Restaurant im Zeichen von Rohkost und Gedörtern: der Speisesaal wurde zur „kalten Küche“.



Später wurde im Nebenraum des NATURATA-Restaurants geschlemmt. Dort kamen die „rohköstlichen“ Ergebnisse der gemeinsamen Arbeit auf den Tisch.

In den letzten Monaten konnte man diese Bereicherung auf ganz unterschiedlichen Feldern erfahren. Von der kreativen Rohkostküche samt selbst gedörter Vitalstoff-„bomben“ über das „1x1 der Speiseöle“ und die Welt der biologischen Käsesorten bis hin zum passenden Bio-Wein fürs festliche Menü oder zum gepflegten Feierabendgenuss reichte das Spektrum, das Genussfreunden eröffnet wurde.

Das positive Echo beflügelt die Macherinnen. Für 2017 wird schon jetzt eifrig geplant...■



Gut geschützt durch spezielle Imker-Schutzkleidung, beobachteten große wie kleine Besucher fasziniert, wie gelassen Nico Kalmes mit seinen „Mitarbeiterinnen“ umgeht.

OEKOFOIRE: AUS DER NATURATA-STROOSS WIRD EIN KLEINES DORF...

Viele Menschen aus der gesamten Großregion, die sich für eine ökologische Lebensweise interessieren – sei es im Bereich Ernährung oder Kleidung, Bauen/Renovieren oder Einrichten – holen sich Jahr für Jahr neue Inspiration auf der Herbstmesse der Luxexpo. Versteht sich von selbst, dass auch für Mitarbeitende von BIOG und NATURATA die Oekofoire so etwas wie eine fünfte Jahreszeit darstellt. Alle Jahre wieder sind viele von ihnen hinter den zahlreichen Ständen präsent, an denen NATURATA-Lieferanten ihre Waren vorstellen – und es werden immer mehr, denn die Nachfrage ist groß. Kein Wunder, dass die Präsentationszeile für Bio-Leckereien, auch bekannt als „NATURATA-Strooss“, von Jahr zu Jahr länger wurde.



In diesem Jahr jedoch war alles anders. Wie gewohnt, waren die OIKOPOLIS-

Betriebe BIOG, NATURATA und BIOGROS auf der Oekofoire vom 23. – 25. September stark vertreten. Doch an die Stelle der altbekannten „NATURATA-Strooss“ ist nun eher ein „NATURATA-Dorf“ getreten, denn die rund 40 Hersteller präsentierten ihre Produkte an Ständen, die sich an mehreren Stichstraßen rund um den „Marktplatz“ mit Restauration und Live-Musik aufreichten.



Bedient wurde der Gastronomiebereich vor allem vom BIOGROS-Kochatelier, das u.a. dreierlei Flammkuchen buk (traditionell, vegetarisch, vegan). Auch die benachbarte NATURATA Bio Boucherie versorgte hungrige BesucherInnen, wobei die schon legendären Bio-Burger wie auch im vergangenen Jahr der „Renner“

waren. Für den süßen Zahn war dann eher die BIOG-Molkerei zuständig. Hier konnten die neu entwickelten Eissorten Schoko und Vanille verkostet werden, die demnächst auf den Markt kommen, und auch die frisch lancierte Schokolademilch, die gratis verteilt wurde, fand reißenden Absatz.

Premiere hatte zudem der neue Bürolieferdienst Bio@office, der direkt auf der Messe einige Geschäftskunden gewinnen konnte. Insgesamt fanden erfreulich viele Besucher den Weg in die Luxexpo-Hallen – vor allem am Messesonntag war der Ansturm trotz des schönen Wetters enorm. Auch wenn gelegentlich gefragt wird, ob eine Konsumentenmesse im Zeitalter von Onlineshops überhaupt noch zeitgemäß sei, scheint das Ende der „analogen“ Epoche zumindest in Bereichen, die auf eine Erkundung mit allen Sinnen setzen, noch nicht eingeläutet zu sein. Sehen, riechen, in die Hand nehmen und selber schmecken liefern eben doch noch überzeugendere Argumente als ein Produktfoto – und wenn es noch so hochauflösend ist... ■



WILLKOMMEN IM OIKOPOLIS-ZENTRUM! EIN SICHERER WEG ZU MEHR FARBE IM LEBEN

Im OIKOPOLIS-Zentrum Munsbach gibt es Neues zu entdecken – und das Neue ist zugleich schön und nützlich. Der Fußweg neben der Zufahrt fällt wohl zuerst ins Auge. Gesäumt von einer Bordüre bunter Wildblumen, war er vor allem im Sommer eine echte Augenweide.



Der Sicherheitsaspekt, den seine organisch geformte Holzbarriere unterstreicht, macht den Naturpfad aber auch nach der Vegetationsphase zu einem Gewinn für alle Passanten – egal, ob motorisiert oder

nicht. Vor dem NATURATA Bio Marché hat in der dunklen Jahreszeit eine weitere Neuerung ihren strahlenden Auftritt: an der Fassade des Geschäftsgebäudes wurden warmweiße LED-Leuchten installiert, die die gesamte Parkfläche zwischen den beiden OIKOPOLIS-Gebäuden erhellen.

Auch das Verwaltungsgebäude wurde optisch aufgewertet. Bereits im Sommer erhielt die Holzfassade einen neuen Anstrich, der die Ursprungsfarben Himmelblau, Tomatenrot, Zitrusgelb und Apfelgrün wieder leuchten lässt.

Die Farbauffrischung reicht bis ins Innere hinein. Dort wurde das Haupt-Treppenhäuser mit einem neuen Farbleitsystem versehen, das jeder Etage einen eigenen (Farb-)Wert zuweist. Das System wurde von Mitarbeitenden der OIKOPOLIS-Betriebe zusammen mit dem Architekten des Ensembles, Winfried Reindl, und dessen Mitarbeiterin Kathrin Wächter in mehreren Workshops entwickelt.

Das Ergebnis spricht für sich: vom tiefen Blaugrau des Entrées über erdige Rotbraun- und krautige Grüntöne zieht es den Gast fast unwillkürlich in die ebenfalls neu gestaltete Rezeption im 1. Stock und weiter bis ins sonnengelbe Licht der 2. Etage.



Hier, im obersten Stockwerk, befindet sich u.a. der Versammlungsraum, der regelmäßig Vorträge der Reihe „OIKOPOLIS im Dialog“ beherbergt. Wenn Sie das nächste Mal eine erhellende Veranstaltung unter diesem Motto besuchen, folgen Sie einfach dem farbigen Weg ins Licht... ■

ÜBERRASCHUNGSMENÜ IM BIO-RESTAURANT: GUTES FÜR LEIB UND SEELE

Das NATURATA Bio-Restaurant in Munsbach ist immer einen Besuch wert. Das weiß wohl jeder, der dort zur Mittagszeit auch nur einen Blick auf Salatbuffet und Pastabar, Menüauswahl und Dessertvitrine geworfen hat. Dass der Besuch aber auch außerhalb der Mittagszeit lohnt und mehr als gastronomischen Genuss verspricht, ist zumindest Gelegenheitsgourmets vielleicht noch nicht so ganz bewusst. Dabei kann sich das, was hier in den letzten Wochen und Monaten auf die Beine gestellt wurde, durchaus sehen und natürlich schmecken lassen.

FRÜHSTÜCKEN WIE EIN KÖNIG

Der frühe Gast ist König im NATURATA Bio-Resto, denn von Montag bis Samstag gibt es jetzt ab 7:30 Uhr die volle Bandbreite morgendlicher Bio-Genüsse. Ob Sie nun eher der herzhaft Typ sind, Feingebäck präferieren, Knuspermüsli Musik in Ihren Ohren und Poesie an Ihrem Gaumen ist, oder ob Sie schlicht den „süßen Zahn“ haben: hier frühstücken Sie jetzt immer wie ein König – auch wenn Sie sich nicht für die Frühstücksvariante gleichen Namens entscheiden sollten.

Dass gutes Essen „Leib und Seele zusammen“ hält, ist sprichwörtlich. Dennoch glauben wir, dass es auch Nahrung für den Geist bedarf, um ganzheitlich zufrieden zu sein. Dem trägt das NATURATA-Bio-Restaurant nun ebenfalls Rechnung: mit Wechsellausstellungen befreundeter KünstlerInnen, deren Werke jeweils für eine gewisse Zeit die Wände des Restaurants zieren und bei Gefallen sogar erworben werden können, sowie mit der Aktion „Bicherschaaf“.



BOOK-CROSSING

Der Bücherschrank – oder vielmehr diverse Exemplare davon – hat tatsächlich Einzug ins Restaurant gehalten, und zwar nicht nur als wohnlicher Raumteiler. Vielmehr geht es hier um eine Adaption des

international beliebten „Book-Crossing“. Gemeint ist der Überkreuz- und Rundum-Tausch ausgelesener Bücher: Bringen Sie Exemplare mit, die Sie nicht länger behalten möchten, und „parken“ Sie sie in einem Regal des Bio-Restaurants. Dort verbleiben sie so lange, bis jemand sie als (Nach-)Tischlektüre erwählt und an sich nimmt. Bei Interesse wenden Sie sich bitte an die Ansprechpartnerin Viviane Schanck.



In diesem Sinne sind sämtliche hier befindlichen Bücher „zur Adoption“ freigegeben. Ersetzen Sie mitgenommene Exemplare aber bitte durch andere, damit neuer Lesestoff in Umlauf kommt und das Regal sich niemals völlig leert. ■

NATURATA SPENDENAKTION 2016/17

Was? Weihnachtsaktion vom 1.12.2016 – 15.1.2017 zugunsten des „Rongdhonu Friendship Hospital“ in Bangladesh – in Kooperation mit Friendship Luxembourg



Wie? NATURATA-Sammelmärkchen einwerfen, NATURATA verdoppelt Ihre Spende

Wo? Spendenboxen an allen NATURATA-Kassen

Expo im Foyer des NATURATA Munsbach

Mehr Info: www.naturata.lu, www.friendship.lu ■

RÜCKBLICK:

Die **NATURATA Weihnachtsaktion 2015/16** galt der Flüchtlingshilfe, die die „Ärzte ohne Grenzen“ (Médecins sans Frontières) rund ums Mittelmeer leisten. 12.000 Euro kamen dabei im Endergebnis nach Verdoppelung durch NATURATA zusammen. Ein symbolischer Scheck wurde von NATURATA-Geschäftsführer Roland Majerus am 28. Januar an Paul Delaunois (Generaldirektor MSF Luxembourg) überreicht.



Danach lief das Projekt als Jahresaktion weiter. Unter dem Motto „Jeder Cent zählt!“ konnte bis einschließlich 30.11.2016 Kleingeld nach der Kasse in bunte Holzkästchen der ASBL „Coopérations“ geworfen werden. Bis zum letzten Zwischenstand Ende September kamen so noch einmal rund 2.600 EUR zugunsten von MSF Luxembourg, „Aide aux réfugiés“, zusammen (Endsumme in der nächsten Ausgabe). ■

„REGENBOGEN-SPITAL“ FÜR BANGLADESHS KINDER: NATURATA WILL HELFEN – HELFEN SIE MIT?

Es ist bereits guter Brauch: schon seit Jahren veranstaltet NATURATA Luxembourg in der Weihnachtszeit eine Spendenaktion, verbunden mit einem Aufruf an Kundinnen und Kunden, die mithelfen können und wollen. An sie appellieren wir, im Aktionszeitraum (1. Dezember – 15. Januar) ihre NATURATA-Sammelmärkchen („Timberen“) zu spenden. Den Gegenwert in Euro verdoppelt NATURATA nach Abschluss der Aktion und überweist die so entstandene Summe zugunsten einer guten Sache. Im Fokus steht dabei stets ein Projekt, das NATURATA selbst unterstützen möchte – mit personeller Anbindung nach Luxemburg. Dies stellt sicher, dass das Geld ohne Umwege am Bestimmungsort ankommt.



© Elio Elvinger

KLIMAWANDEL UND SOZIALE NOT

2016 ist die Wahl auf die Aktion „Friendship Luxembourg“ gefallen, die sich schon zehn Jahre lang für die Ärmsten der Armen am Golf von Bengalen einsetzt. In dieser vom Klimawandel stark betroffenen Region bedrohen dramatische Flutkatastrophen die Lebensgrundlage von Menschen, die ohnehin sozial benachteiligt sind. Viele Frauen verdienen sich als Näherinnen in Textilfabriken, die für Europas Bekleidungsindustrie gute Ware unter denkbar schlechten Bedingungen herstellen. In dieser komplexen Lage sind nachhaltige Lö-



© Kevin Berkane

sungen gefragt. Die Organisation „Friendship“ verfolgt hier einen vorbildlichen Ansatz.

NACHHALTIG HELFEN

Gegründet im Jahre 1998 in Bangladesh von Runa Khan, einer sozial engagierten Dame aus Bengalens privilegierter Oberschicht, und dem französischen Unternehmer, Abenteurer, Flugpiloten und Segler Yves Marre, vereint „Friendship“ intime Ortskenntnis, humanistische Werte, innovative Ansätze und den Einsatz moderner Technologien zum Wohle der Benachteiligten in schwer zugänglichen Gebieten. 2001 setzte man erstmals ein Versorgungsschiff ein, um den Anwohnern des Schwemmlands Gesundheitshilfe zu bieten. Seitdem hat die Organisation ihr Hilfsangebot vervielfältigt, Primärschulen gegründet, Alphabetisierungskurse für Erwachsene durchgeführt, Mikrokredite vergeben, aber auch Carepakete im Katastrophenfall verteilt.

GESUNDHEIT ALS GRUNDLAGE

2011 bekam „Friendship“ das berühmte Schiff „Rainbow Warrior II“, das zuvor im Dienst von Greenpeace die Welt befuhr, um auf Umweltbedrohungen hinzuweisen. Vor allem mit Hilfe von Friendship Luxembourg wurde das Schiff zu einer schwimmenden Klinik umgebaut. Den ersten Teil seines Namens hat es behalten. Als „Rongdhonu Friendship Hospital“ (Regenbogen-Freundschaftsklinik) versorgt es nun pro Monat rund 5.000 Personen für einen symbolischen Preis von umgerechnet etwa 5 Eurocent – die meisten von ihnen Frauen und Kinder.



© Friendship LU

Wir wollen helfen, dass die Freundschaft, die Luxemburg und die so schwer benachteiligte Bevölkerung am Golf von Bengalen im Zeichen des Regenbogens verbindet, auch weiterhin das Leben der Betroffenen erleichtert und ihnen positive Perspektiven bietet. Helfen Sie mit, die medizinische Grundversorgung dieser Menschen sicherzustellen, damit auch für sie auf Regen wieder Sonnenschein folgt... ■

NEUES AUS DER BIOG-MOLKEREI

Die Bio-Vollmilch (min. 3,8% Fett, vgl. OIKOPOLIS News No. 12) kommt neuerdings auch in einer handlichen Portionspackung von 250 ml daher. Diese „Häuschentüte“ eignet sich ebenso wie ihr Pendant, die „Fräsch Bio Schokomöllech“ als Pausenbrotbegleiter – nicht nur für Schulkinder.



Aktuell in Planung ist BIOG-Speiseeis: „Vanill“ und „Schokola“ wurden bereits auf der Oekofoire mit großem Erfolg verkostet. Auch hiervon wird es verschiedene Packungsgrößen geben – vom 125-ml-Portionsbecher bis zum 2,5-Liter-Vorratspack. ■

NEU IM BIOG-SORTIMENT

Auch im Trockensortiment von BIOG gibt es Neuzugänge, die das Herz von Naschkatzen höher schlagen lassen. Quasi im Kielwasser des Bestsellers aus großregionaler Gemeinschaftsproduktion (Luxemburger Dinkel, im Saarland gemahlen und in Flandern gebacken), der fast schon legendären Dinkel-Waffelherzen („fräsch Bio Speltz-Eisekuch“), kommen nun zwei verwandte Produkte daher: Kleine Dinkel-Waffelherzen („Kleng Bio-Häerzer“) und runde Butterwaffeln („Bio Gaufres au beurre“). Während letztere an Schueberfouer und andere Volksfeste denken lassen, aber auch zuhause mit Erdbeeren, Sahne und/oder Schokoladensoße munden, bringen erstere das herzige kleine Waffelglück für zwischendurch.



– kann bei BIOG geholfen werden, und zwar neuerdings gleich neunfach. Neun an der Zahl sind nämlich die fertig abgepackten Bio-Wurstprodukte, die in der Hofmetzgerei des saarländischen Martinshof handwerklich hergestellt und für BIOG verpackt werden. Der Hof steht für respektvolle Tierhaltung und einwandfreie Produktion. Von hier kommen jetzt Portionspackungen diverser Schinkensorten sowie von Wiener Würstchen, Salami, Lyoner, Fleischkäse. Erhältlich sind sie im Kühlregal der NATURATA Bio-Marchés und Bio Haff-Butteker.

A propos kleines Glück: nicht jeder ist ein Süßschnabel und steht auf Waffelherzen. Manchem ist Gebäck Wurst, weil er das Herzhafte als fleischlichen Genuss bevorzugt. Auch diesem Manne – oder dieser Frau

Ebenfalls im Kühlregal findet sich der „Neue“ unter den verzehrfertigen BIOG-Salaten. Wie der beliebte Tomaten-Mozzarella-Salat „Caprese to shake“, die Gemüsesticks mit Dip, Pasta Pesto, Chili con Carne oder andere Fertiggerichte wird auch der Caesar Salad von BIOG in der Cuisine Artisanale von BIOGROS in Munsbach frisch zubereitet. Die Liste an Bio-Zutaten ist ebenso lang wie lecker, denn neben 52% Salat-/Gemüsemischung aus biologischem Anbau und 25% Bio-Hähnchenbrustfilet sorgen auch die Ingredienzien des Dressings für appetitanregenden Genuss. Ob Johannisbeersaftkonzentrat, Ananassaft, Ingwerwurzel, Kardamom oder Korianderblatt – dank Volldeklaration (auch online unter www.biog.lu/de/produkte/) bleibt kein Küchengeheimnis verborgen, und das ist gut so! In diesem Falle dient die Aufdeckung der geheimen Würzmischungen nämlich neben der Transparenz eventueller Allergene vor allem einem Ziel: der Steigerung der Vorfreude... ■

BIOBAU MACHT PLATZ FÜR NEUES

Zum 31. Oktober wurde das im Munsbacher OIKOPOLIS-Zentrum gelegene Geschäft NATURATA BIObau definitiv geschlossen, seit Anfang November werden die neben dem NATURATA Bio-Restaurant gelegenen Räume nun umgebaut für Neues.

Trotz vereinter Kräfte und vollen Einsatzes aller Beteiligten war das Fachgeschäft für ökologisches Bauen und Wohnen nicht wirtschaftlich zu betreiben. Es zeigte sich, dass der ökologische Hausbau zunehmend von professionellen Bau-Unternehmen abgedeckt wird und der von Heimwerkern in Eigenarbeit geleistete Anteil an ökologischen Bau- und

Renovierungsmaßnahmen immer weiter zurückgeht. Entsprechend gering war die Nachfrage nach dem passenden Material. Nun werden die Ladenräume renoviert und neu eingerichtet. In Absprache mit dem darunter liegenden NATURATA Bio Marché soll dieser sich künftig auf Bio-Lebensmittel konzentrieren, während der so genannte Non-Food-Bereich

(Drogerie, Haushaltswaren etc.) in den ersten Stock wandert. Der Sortimentschwerpunkt liegt dabei auf Kosmetik – ein Fokus, der dann weiter ausgebaut werden kann. Eine Behandlungskabine ist deshalb vorgesehen. Die Eröffnung von „NATURATA Beauty & Culture“ ist für Anfang 2017 geplant. ■

NATURATA

beauty
& culture

FRISCHER WIND

Dass ein Netzwerk von Betrieben mit ökosozialer Ausrichtung immer neue Handlungsfelder ventilieren muss, liegt nahe. Dass die rund um Produktion und Vertrieb biologischer und biodynamischer Lebensmittel gewachsene OIKOPOLIS-Gruppe jetzt auch „grünen“ Strom erzeugt, dürfte trotzdem manchen wundern.

Tatsächlich ist die OIKOPOLIS-Gruppe kürzlich zur Co-Produzentin von Windkraft geworden, und zwar über ihre Beteiligung an der „Hëpperdanger Wandenergie Sàrl“. An ihr hält die OIKOPOLIS Participations SA knapp 33% Aktien, während die „Hëpperdanger Wand-

energie“ selbst ein Viertel der „Wandpark Hengescht SA“ besitzt. Letztere hat im August auf den windigen Kuppen des Ösling fünf Windkraftanlagen errichten lassen, die acht ältere und kleinere ersetzen.

Die neue Rolle passt gut zur OIKOPOLIS-Gruppe, deren Betriebe möglichst nachhaltig und ressourcenschonend wirtschaften. So wird Atomenergie grundsätzlich abgelehnt, der Verbrauch von Energie aus fossilen Quellen weitestmöglich reduziert und „Naturstrom“ aus erneuerbaren Quellen abonniert. Letzteren auch (mit-)zu produzieren, passt also gut ins Bild. Zudem hilft es der Gruppe, sich breiter aufzustellen. ■



Mehr Info:

www.hepperdangerwandenergie.lu

DAS NETZWERK WÄCHST

Auch bei zwei Neugründungen ist die OIKOPOLIS Participations mit im Boot und erweitert so ihr Netzwerk ähnlich ausgerichteter Betriebe. Seit deren notarieller Gründung am 29. Juli 2016 hält die OIKOPOLIS-Beteiligungsgesellschaft 15% an der deutschen AGROTO GmbH, und seit dem 11.11.2016 (Datum der Be-

urkundung) hält sie 10% an der ebenfalls neu gebildeten Luxemburger „BIO-Gärtnerei op der Schanz, Altréier SARL“. Deren Gesellschaftszweck ist laut Gründungsstatuten „die Erstellung und Bewirtschaftung einer Gärtnerei, die zum einen nach den biologischen Landbau-Prinzipien arbeitet und zum andern ein Kooperations-

partner mit den Betrieben der OIKOPOLIS-Gruppe sein will“.

Auch die AGROTO GmbH ist satzungsgemäß dem ökologischen Landbau verpflichtet: ihr Gegenstand sind Entwicklung, Herstellung und Vertrieb von ökologischen Pflanzenstärkungsmitteln und ökologischem Pflanzenschutz. ■

NATURATA BAUT NACHHALTIG



Für ihr ressourcenschonendes Verhalten erhielten BIOG, NATURATA & Co schon etliche Preise. Zuletzt wurden die NATURATA-Geschäfte in Esch-Belval, Windhof (Meyers-Haff) und Rollingen/Mersch (Kass-Haff) mit dem Prix Nova Naturstrom für ihre energiesparende Bauweise ausgezeichnet. In Anwesenheit von Umweltministerin Carole Dieschbourg nahmen NATURATA-Geschäftsführer Roland Majerus und Andreas

Loch, Technik-Chef der OIKOPOLIS-Gruppe, am 8. Juni den Preis entgegen. Mit ihm belohnt der Fonds Nova Naturstrom seit elf Jahren Privatpersonen, Unternehmen sowie öffentliche und gemeinnützige Einrichtungen, die erneuerbare Energien nutzen und/oder andere Ökotechnologien einsetzen und so für einen nachhaltigen Schutz der Umwelt eintreten. ■

10 JAHRE FAIR BREEDING

2006 haben sich die beiden Vereine Naturata International – Gemeinsam Handeln und Kultursaat zusammengetan, um die biodynamische Gemüsezüchtung voranzubringen. Daraus entstand eine Kooperation, die unter dem geschützten Namen „Fair Breeding“ vor allem die züchterische Bearbeitung von Blumenkohl intensivieren sollte, denn das beliebte Gemüse symbolisiert ein weit verbreitetes Dilemma im Gartenbau.

Die weltweite Dominanz globaler Saatguthersteller hat dazu geführt, dass samenfeste, also selbst nachziehbare, Sorten

fast völlig vom Markt verschwunden sind. So sind Gemüsebauern gezwungen, Jahr für Jahr teures Saatgut zu kaufen und verstärken dadurch den Rückgang der Artenvielfalt. Bei Blumenkohl sind mittlerweile 80% der zugelassenen Sorten Hybriden, viele davon unfruchtbare CMS-Hybriden. Hier greift das Fair Breeding-Projekt: die kooperierenden Biohändler, darunter sämtliche Geschäfte von NATURATA Luxembourg, stellen zehn Jahre lang 0,3% ihres Obst- und Gemüse-Umsatzes für die biologisch-dynamische Saatgutarbeit des Vereins Kultursaat zur Verfügung. So tragen sie dazu bei, dass qualitativ hochwertige



Pflanzensorten auch künftigen Generationen zur Verfügung stehen – ganz ohne Zellfusion und andere Manipulationen am Erbgut der Pflanzen. Dafür mit der Fachkenntnis, Hingabe und Geduld, die natürliche Pflanzenzüchtung seit jeher auszeichnen. Seit Herbst 2015 steht Blumenkohl-Saatgut aus einer ökologischen Erhaltungszucht interessierten Gärtnern und Gemüsebauern zur Verfügung. Demnächst wird daraus gezogener Gemüse auch bei NATURATA Luxembourg angeboten – zusammen mit anderen Sorten, deren Werdegang – angefangen vom Samen bis zur Ernte – zum ökologischen Landbau passt. ■