



Mit Bio-Pain-Surprise und Fingerfood aus dem Hause NATURATA und dem obligatorischen, hier natürlich ebenfalls biologischen "Pättchen" feierten sie die offizielle Eröffnung. V.l.n.r.: Bürgermeisterin Pia Flammang-Risch, Änder Schanck (OIKOPOLIS), Staatssekretärin Francine Cloener, Roland Majerus (NATURATA), Guy Meyers und Sylvie Weis mit Emil, ihrem Jüngsten

# OIKOPOLIS

# News News

- Editorial
- TNS-Ilres: Bio-Umfrage
- Einweihung Meyers-Haff
- NATURATA Bio-Boucherie
- Preise
- Das Messejahr
- Kooperationen
- Neue Öffnungszeiten



## EDITORIAL



### Liebe Leserinnen und Leser,

Sie wissen es schon – zumindest, wenn Sie die letzte OIKOPOLIS-News gelesen oder auf unserer Home-Page gestöbert haben: Die OIKOPOLIS-Gruppe feiert in diesem Jahr ihr 25jähriges Jubiläum. Vor nun sage und schreibe einem Vierteljahrhundert sind wir mit einer Genossenschaft und einem Laden angetreten, um uns aktiv für die biologische und biologisch-dynamische Landwirtschaft in Luxemburg einzusetzen, indem wir die Verarbeitung und Vermarktung der Produkte aus dieser Landwirtschaft selbst in die Hand nehmen. Ein solches Jubiläum bedeutet natürlich auch, sich kritisch zu hinterfragen, wie erfolgreich man war, und was man dabei erreicht hat.

Natürlich wissen wir, wie viel Umsatz unsere einzelnen Betriebe, z.B. die NATURATA-Geschäfte, machen, wie viele Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen wir beschäftigen usw., aber wie unsere Gesamtwirkung nach außen

im Verhältnis zu anderen ausfällt, haben wir nicht so einfach parat. Um hier mehr zu erfahren, hatten wir auf eigene Kosten bei der TNS-Ilres-Umfrage, die letztes Jahr vom Landwirtschaftsministerium im Kontext des damaligen Bio-Aktions-Plans durchgeführt wurde, einige wichtige Fragen angehängt, die ganz konkret auf die Wirkungen bzw. den Erfolg unserer Betriebsstrukturen und der BIOG-Marke, eines wichtigen Vermarktungsinstrumentes, abzielen. Wir stellen in diesen OIKOPOLIS-News einige interessante Ergebnisse daraus vor.

Man kann natürlich auch andere Kriterien zum Messen des Erfolges nehmen. Man könnte ihn z.B. daran messen, wie stark die Bio-Landwirtschaft in den letzten 25 Jahren gewachsen ist. Wenn man dabei feststellt, dass deren Anteil in Luxemburg bei 3% bis 4% liegt, also weit hinten im Feld der anderen EU-Länder dümpelt, könnte man auch geneigt sein zu sagen, dass man alles andere als erfolgreich unterwegs ist, und daraus ablesen, dass man sich noch mehr anstrengen muss, um auch in dieser Hinsicht besser zu werden.

Man kann aber auch versuchen zu verstehen, warum dem so ist. Ein Erklärungsansatz ist, dass die einzelnen Landwirte in den letzten Jahren durch massive staatliche Unterstützung und auch durch Angebote vom Markt in Produktionsrichtungen gedrängt wurden, die für alternative Produktionsweisen nicht mehr viel Spielraum ließen. Auch die Bio-Landwirtschaft wurde staatlich unterstützt, aber im Vergleich zu anderen Prämien, insbesondere denen für verschiedene viel weniger aufwändige Umweltmaßnahmen, war es quasi für

keinen Landwirt ökonomisch interessant, auf eine biologische Bewirtschaftung umzustellen. In dieser Hinsicht hat die neue Regierung nun doch die Unterstützung für die Bio-Landwirtschaft im neuen „Plan de Développement Rural“ einigermaßen angehoben, so dass die Rechnung für die bisherigen und zukünftigen Bio-Betriebe besser aufgehen wird.

Ein Ungleichgewicht wird aber bestehen bleiben. Solange der Staat, resp. die Gesellschaft, also wir alle, sämtliche Kollateral-Schäden (Schwund an Biodiversität, Wasserverunreinigung usw.) unserer gängigen Landwirtschaft bezahlen – man spricht von 250 bis 500 Eur/ha –, sind Bio-Bauern ökonomisch weiterhin benachteiligt. In der Vermarktungskette werden ihre/unsere Produkte dadurch, relativ gesehen, teurer. Letztendlich muss der Konsument auch das bezahlen und bezahlt somit doppelt. Das müsste nicht sein, wenn man die entsprechenden Betriebsmittel wie Pestizide und schnelllösliche Mineraldünger entsprechend der von ihnen verursachten Schäden und der in der Folge notwendigen Reparaturleistungen – sofern die Schäden überhaupt noch reparabel sind – steuerlich belasten würde.

Wie dem auch sei... wir werden von OIKOPOLIS-Seite unser Bestmögliches geben, damit weitere Betriebe umstellen können. ■

Änder Schanck

## NATURATA-HOFLADEN MEYERS-HAFF: Ein „Fenster zur Landwirtschaft“

Offenbar ist die Zehn eine Glückszahl für den neuen NATURATA Bio Haff-Buttek in Windhof. Zehn Jahre lang hatten die Besitzer des Meyers-Haff an der Idee eines eigenen Hofladens „gebastelt“, so Sylvie Meyers-Weis bei ihrer Eröffnungsrede am 3. Juli. 2014 wurde die Idee wahr – in Gestalt des zehnten (!) NATURATA-Ladens in Luxemburg. Damit schließt sich im Westen eine Lücke, die wohl größer war als gedacht, denn der Hofladen hatte einen fulminanten Start und erfreut sich weiter wachsender Beliebtheit.

Dazu trägt auch das Konzept bei, das Guy und Sylvie Meyers mit dem Umbau ihres Anwesens verfolgten: den Menschen die Herkunft ihrer Lebensmittel wieder näher zu bringen – und zwar sichtbar näher. Diesen persönlichen Augenschein bietet nun das sprichwörtliche „Fenster zum Hof“. Aus dem Verkaufsraum führt es auf den dahinter liegenden landwirtschaftlichen Betrieb und gibt lebendige Einblicke in den bäuerlichen

Alltag. Gleich neben der Kühltheke, die freilich mehr zu bieten hat als Molkereiprodukte, öffnet sich dank bodentiefer Scheiben ein Freilaufstall-Panorama, das mit Kühen und Kälbchen nicht nur kleine Kunden fasziniert.

Doch die Hauptattraktion des dritten NATURATA-Hofladens (nach dem „Urgestein“ Schanck-Haff in Hupperdange und dem Anfang 2014 eingeweihten Kass-Haff bei Rollingen/Mersch) ist das Sortiment selbst. Auch hier bilden biologisch hergestellte Frischwaren den Schwerpunkt: cremige Molkereiprodukte, knusperfeines Brot, knackiges Obst und Gemüse. Dazu kommen Bio-Lebensmittel und –kosmetika aller bekannten Hersteller. Spezialitäten des Meyers-Haff sind aber auch Bio-Rindfleisch und Demeter-Eier. Der legendäre „24-Stunden-Eier-Automat“ hat also jede Menge Zuwachs bekommen: Dank der strategischen Partnerschaft mit NATURATA bietet der Hof nun 400 Quadratmeter

Verkaufsfläche, weitere 170 Quadratmeter beherbergen u.a. Lager, Büro und Aufenthaltsräume für MitarbeiterInnen.

### „Doppelte Success Story“

Den Partner NATURATA hat Familie Meyers „gesucht und gefunden“, wie die Hausherrin bei der Einweihung verriet: „Wir haben einen zuverlässigen, fairen und langfristigen Partner gesucht und in NATURATA gefunden.“ Francine Closener, Staatssekretärin im Wirtschaftsministerium, nannte diese Kooperation „eine doppelte Erfolgsgeschichte“. Nun würden „sicher weitere Kapitel dieser Success Story folgen – macht einfach weiter so!“

Das hofft auch die Bürgermeisterin der Gemeinde Koerich – nicht nur wegen der neu geschaffenen Arbeitsplätze. Deshalb freut sich Pia Flammang-Risch über das gemeinsame Proxibus-Angebot von Koerich, Steinfort und Garnich umso mehr: so können auch weniger mobile Mitbürgerinnen und Mitbürger von den Angeboten der Industriezone Wandhaff profitieren – und vom neuen Hofladen. Gesunde, naturnahe Ernährung ist schließlich keine Frage des Alters... ■

• **NATURATA BIO HAFF-BUTTEK MEYERS-HAFF**  
30, RUE D'ARLON  
L-8399 WINDHOF  
**TEL.:** 27 32 82-33

• **ÖFFNUNGSZEITEN:**  
MO – FR: 9:00 – 19:00 UHR  
SA: 9:00 – 18:00 UHR

• **ANFAHRTSSKIZZE:**  
<http://www.naturata.lu/de/geschaefte/>



Guy Meyers (M.) zeigt Besuchern das „Fenster zum Hof“

## OIKOPOLIS-ZENTRUM jetzt mit Fleischertheke

Seit dem 1. Oktober ist der NATURATA Bio Marché im OIKOPOLIS-Zentrum Munsbach um eine Attraktion reicher. Metzgermeister Franz-Josef Bauer betreibt dort mit seinen Mitarbeiterinnen eine Bedientheke für Fleisch- und Wurstwaren (Charcuterie) und so genannte Convenience-Produkte.

Mit anderen Worten: das bewährte Sortiment, das bislang fertig abgepackt an der Selbstbedienungstheke zu finden war, wird nun frisch aufgeschnitten und wunschgemäß abgewogen – egal ob Schinken oder Wurst, Speck oder Fleisch. Auch die Zusammenarbeit mit dem Metzger/Traiteur Niessen, der seinerseits das Biofleisch aus Luxemburger Erzeugung über die Bauern der Interessengemeinschaft Bio-Maufel bezieht, bleibt bestehen. Sie dürfen

also weiterhin auf die vertrauten Lieferanten zählen.

Daneben bietet die neue NATURATA Bio Boucherie nun auch eine Reihe teilverarbeiteter Produkte an, die die Essens-Zubereitung zuhause erleichtern, z.B. Zürcher Geschnetzeltes, mariniertes Fleisch oder gefüllte Rouladen. Auch Gerichte für den kleinen Hunger zur Mittagszeit oder nach Feierabend werden das Angebot bald bereichern, denn das Angebot an Bio-Snacks wächst entsprechend der Nachfrage. ■

Die neue Fleischertheke ist zu denselben Zeiten geöffnet wie der NATURATA-Laden Munsbach (vgl. S. 8):

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



Tamara Welter, Franz-Josef-Bauer und Petra Grossinet (v.l.n.r.) freuen sich über die positive Kundenecho zum neuen Angebot an frischen Bio-Fleisch- und -Wurstwaren

## NEUE „UNTERMIETER“ in Munsbach

Seit Juli ist das Munsbacher OIKOPOLIS-Zentrum um eine neue „Hausnummer“ reicher: in zwei Kisten hinter dem Ladengebäude lebt nun ein kleines Bienenvolk – als Ableger zur Verfügung gestellt von Christophe Assel, Filialleiter des NATURATA-Hofladens Windhof. Bald hatte der versierte Bio-Imker Grund zur Freude:

die Königin akzeptierte den neuen Standort, und ihre Arbeiterinnen bauten eifrig an. So entstanden neue Waben für die Eier, und das Völkchen wuchs. Die OIKOPOLIS-MitarbeiterInnen durften dies beobachten, denn zusammen mit Hobby-Imker Jeff Weydert aus der NATURATA-Zentrale gab Christophe Assel ihnen eine „Einführung

in die Imkerei“. Dabei kam ihnen die Gelassenheit der orange-braunen Buckfast-Honigbiene zugute, denn die im englischen Kloster gleichen Namens gezüchtete Rasse ist bekannt friedfertig. So lassen sich Wabenbau und –befüllung auch ohne Schutzkleidung beobachten.

Den Tierchen kam das Naturschutzgebiet im Syrdall offenbar gerade recht: sie steuerten im Direktflug die blühende „Schlammwies“ und deren Heckenränder an, um Pollen und Nektar zu sammeln, der dann als Honig eingelagert wurde. Im Spätsommer wurde Bio-Rübenzuckerwasser zugefüttert, um diese Winterreserve aufzustocken. So sollen die Bienen trotz knapper Sammelsaison über die kalte Jahreszeit kommen – damit sie 2015 gleich im Frühjahr mit echtem Bienenfleiß die Pflanzen des Naturschutzgebiets bestäuben und sich dort mit herbizid- und pestizidfreiem Pollen versorgen können. ■



Jeff Weydert und Christophe Assel kontrollieren und versorgen die OIKO-Bienen regelmäßig

## AUSGEZEICHNETE NACHHALTIGKEITSARBEIT bei OIKOPOLIS

Das Nachhaltigkeitsteam der OIKOPOLIS-Gruppe hat den Green Team Award 2014 erhalten. Der Preis würdigt die kontinuierlichen Bemühungen einer betriebsübergreifenden internen Arbeitsgruppe und deren langjährige Zusammenarbeit mit dem Centre de Recherche Public Henri Tudor. So konnte die gesamte OIKOPOLIS-Gruppe ihre Nachhaltigkeits-Kompetenz in Theorie und Praxis gezielt weiter entwickeln. Der „ökologische Fußabdruck“ (CO<sub>2</sub>-Bilanz) der Gruppe wird seit 2008 durchgängig dokumentiert und analysiert, ein erster Nachhaltigkeitsbericht der OIKOPOLIS-Gruppe erschien 2013.

Der Luxembourg Green Business Award würdigt die jeweils besten Praktiken des einheimischen Marktes in jeder der

15 Preiskategorien. Auswahlkriterien der unabhängigen Jury sind Innovationsgeist, umweltbewusstes Handeln und nachhaltige Strategien.

Mit der aktuellen Auszeichnung wird das Engagement der Bio-Vermarktungsinitiativen rund um die Bio-Bauere-Genossenschaft Lëtzebuerg (BIOG) bereits zum zweiten Mal von der unabhängigen Organisation Green Works mit einem Preis gewürdigt. Die erste Auszeichnung dieser Art stammt aus dem Jahr 2011. Damals erhielt die OIKOPOLIS Gruppe den Green Business Award. ■

Eine PDF-Version des OIKOPOLIS-Nachhaltigkeitsberichts finden Sie auf [www.oikopolis.lu](http://www.oikopolis.lu) im Menüpunkt: Nachhaltigkeit – Bio & Fair.



Das „Green Team“ Clemens Lageder, Peter Altmayer und Jeff Weydert (v.l.n.r.) freut sich über die Auszeichnung

## BIO-AGRAR-PRÄIS für Dudel-Magie

Einmal mehr bleibt der Bio-Agrar-Preis im Umfeld der Lëtzebuenger Bio-Bauere-Genossenschaft (BIOG). Am 6. Juli überreichte Landwirtschaftsminister Fernand Etgen die sechste Ausgabe des Förderpreises für biologische Landwirtschaft an die Dudel-Magie sàrl aus Sprinkange. BIOG-Präsident Marc Emering, der die GmbH 2013 zusammen

mit seiner Frau Ginette und Schwester Joëlle Weimerskirch gegründet hatte, freute sich darüber umso mehr, als die Eiernudel-Produktion auf seinem Geflügelhof vom Start weg auch die Konsumenten überzeugt hat. Mit dazu beigetragen hat auch das OIKOPOLIS-Netzwerk, in das die Pasta-Manufaktur sich gerne integriert hat. Einen Anteil von 10% an

der jungen Firma hatten deren Gesellschafter der OIKOPOLIS-Beteiligungsgesellschaft sogar geschenkt, weil Marc Emering ein überzeugter Anhänger des Kooperationsgedankens ist.

Deshalb gibt es die auf seinem Hof „An Dudel“ gefertigte Bio-Pasta aus Luxemburger Dinkel oder Hartweizen mit einem Frischei-Anteil von 23% nicht nur im Hofladen in Sprinkange unter eigenem Etikett zu kaufen, sondern auch in allen NATURATA-Geschäften mit dem schwarz-blauen BIOG-Etikett. So fällt es interessierten KundInnen umso leichter, den unverfälschten Geschmack von „Spelz-Hunnekroun“ & Co zu testen. Eine besonders gute Gelegenheit zum Verkosten bieten die „Geburtstagsnudeln“ (Tricolore-Pasta in – je nach Zusammensetzung – Dottergelb, Tomatenrot und Spinatgrün), die zum 25-jährigen Jubiläum von BIOG, NATURATA und OIKOPOLIS noch bis Jahresende in einer Sonderedition mit feuerwerksbuntem Etikett erhältlich sind. ■



Joëlle Weimerskirch, Marc und Ginette Emering, Agrarminister Fernand Etgen und Monique Faber (ASTA), freuten sich über die begehrte Auszeichnung – und darüber, dass „Dudel-Magie“ der erste Sieger in der neuen Kategorie „Verarbeitung und Handel“ war.

## MASSIVE MESSEPRÄSENZ im Jubiläumsjahr

25 Jahre BIOG, NATURATA, OIKOPOLIS – das Jubiläumsjahr 2014 war auch ein außergewöhnliches Messejahr. Gleich dreimal waren die Bio-Vermarktungsinitiativen mit Sonderanstrengungen für ein großes Publikum präsent.

### Fréijorsfoire: Degustation und Animation

Bereits im Mai lockte die reorganisierte Fréijorsfoire vom 10. bis 18. Tausende auf den Kirchberg. Eine Vielzahl von Animationen sorgte laut Messeleitung für eine Steigerung der Besucherzahlen. Auch der Gemeinschaftsstand von BIOG, NATURATA & Co setzte auf „Brot und Spiele“: neben den gewohnt gut frequentierten Verkostungsständen luden diesmal auch

Musik und Moderation sowie neu entwickelte Kinderspiele das Publikum an den NATURATA-Stand. Und der war in diesem Jahr noch größer, schöner und vor allem geselliger als sonst...

### Schwerpunktbildung auf der FAE

Vom 4. bis 6. Juli wurde die Foire Agricole Ettelbruck einmal mehr zum Besuchermagneten für Insider und interessierte Fachfremde. BIOG und BOGROS repräsentierten dort die OIKOPOLIS-Gruppe.

Die Bio-Bauere-Genossenschaft Lëtzebuerg (BIOG) hatte ihren Stand im „Sou schmaacht Lëtzebuerg“-Zelt der Landwirtschaftskammer – neben der Vereenegung Bio-Lëtzebuerg (samt Demeter-Fachgruppe) und dem Forschungs- und Beratungsinstitut IBLA. So wurden die Synergien zwischen Vermarktungsinitiativen und

unabhängigen Vereinen deutlich: zusammen mit der ASTA (Administration des services techniques de l'agriculture) bildeten die drei Akteure im „Bio espace“ einen Beratungsschwerpunkt für informationshungrige Besucher.

Neben der geistigen Kost gab es aber auch „Stoff“ für die Geschmacksnerven. Dafür sorgten u.a. Cactus und BIOGROS im Convivzelt. Als Lieferant und Großkunde erfüllten sie gemeinsam den Besucher-Wunsch nach natürlicher, gesunder, schmackhafter Nahrung. Mit der Verkostung von Bio-Aprikosen, -Kirschen und -Melonen sowie von BIOG-Joghurt überzeugte BIOGROS auch ohne Worte.

Auch sonst blieb keine Frage offen, denn die Obst- und Gemüse-Abteilung von BIOGROS war bestens vertreten. MitarbeiterInnen aus Verwaltung, Verpackung, Lager und Kühllhäusern standen den Besuchern Rede und Antwort und trugen zum Messeerfolg bei.

### Oekofoire: Auf der NATURATA-Strooss ins Schlaraffenland

Vom 26. bis 28. September machte die Oekofoire ihrem lukullischen Ruf wieder alle Ehre. Sie lud die Freunde des Bio-Genusses auf die NATURATA-Strooss ein ... und die führte direkt nach Leckerland! Dort war die ganze Bandbreite guten Geschmacks geboten: von Süß bis Würzig, Verführerisch bis Anregend, Deftig bis Erfrischend blieb kein Gourmetwunsch offen. Wer so viel verkostete, hatte sich einen Pausensnack verdient – am liebsten bei Live-Musik und frisch gebrühtem BIOG-Café im NATURATA-Bistro. Dort ließ man sich beim OIKO-Bakhaus-Törtchen die letzte Messe im Jahr auf der Zunge zergehen. Und mancher leckte sich schon am Messestand die Finger nach all den Köstlichkeiten, die er bei NATURATA Bio@Home zu Sonderkonditionen bestellt hatte, denn der Online-Shop liefert prompt: aus dem Schlaraffenland direkt vor die eigene Tür! ■



Auf der Fréijorsfoire punktetten die OIKOPOLIS-Betriebe im Jubiläumsjahr nicht nur mit Animation und Moderation, sondern auch mit einem Messestand, der schon von weitem ins Auge fiel.

## OIKOPOLIS AM DIALOG: Der gar nicht krumme Weg der Biobanane

Im Rahmen der Vortragsreihe „OIKOPOLIS am Dialog“ ging es am 1. Juli um ein Produkt, das alle NATURATA-KundInnen kennen: die Biobanane, genauer gesagt, um die Biobanane aus der Dominikanischen Republik, von der Finca Girasol („Sonnenblumen-Hof“). Sie verspricht nicht nur geschmacklich beste Demeter-Qualität, sondern steht auch für einen Erzeugungsprozess, der die Philosophie des Firmengründers Christoph Meier widerspiegelt. Dieser brachte es bei seinem OIKOPOLIS-Vortrag auf den Punkt: „Das Produktionskapital der Landwirtschaft ist Natur, sind Böden, Pflanzen, Tiere.“ Hier einen rationalisierungsbedingten Verschleiß hinzunehmen oder gar einzukalkulieren, wie in der industriellen Erzeugung üblich, verbietet sich von selbst.

Vor dieser Erkenntnis verschließen Christoph Meier und seine Frau Annelien, anders als

industrialisierte „Fruit Companies“, nicht die Augen, sondern nehmen neue Perspektiven ins Visier. Einkommenssicherheit und -auskömmlichkeit der Plantagenarbeiter, ernteabhängiges Prämiensystem und tägliches Gratis-Mittagessen, aber auch das Bildungsangebot einer Waldorf-Schule auf der Sonnenblumen-Finca stehen für soziale Nachhaltigkeit. Ökologisch nachhaltig sind u.a. der konsequente Verzicht auf Fungizide, Insektizide, Herbizide. Stattdessen „bekommt“ der Boden biodynamische Präparate, Kompost und Begleitkulturen, die ihrerseits zur Humusbildung beitragen. Resultat: hier wird niemand „ausgelaugt“ – weder die Mitarbeiter noch der Boden ... und der Geschmack schon gar nicht. Sie können Ihre Biobanane von NATURATA also guten Gewissens genießen – in jeder Hinsicht! ■



Die „Agri-Kultur“ der Luxemburger Biobauern bildete den passenden Hintergrund für den engagierten Vortrag des Schweizer-niederländisch-argentinischen Kosmopoliten Christoph Meier aus der „Dom-Rep“

## BIOG UND CACTUS setzen Partnerschaft fort

Schon seit 20 Jahren bietet die Luxemburger Supermarktkette Cactus mit großem Erfolg auch regionale Bio-Lebensmittel an. Als Bindeglied zwischen der Luxemburger Bio-Landwirtschaft und den sonst eher konventionell ausgerichteten Supermärkten fungierte dabei der Bio-Großhändler BIOGROS, der die Feldfrüchte der Bio-Bauere-

Genossenschaft Lëtzebuerg (BIOG) ebenso wie die verarbeiteten Produkte der gleichnamigen Marke BIOG an Cactus lieferte.

Gemeinsam mit dem Demeter-Bond Lëtzebuerg hatte man 1994 die Partnerschaft mit Cactus durch einen Fachhandelsvertrag besiegelt. Darin ging es nicht nur um die Zulieferung

von biologischen und biologisch-dynamischen Lebensmitteln zertifizierter Qualität, sondern darum, möglichst fair zu handeln.

Im Zentrum des Vertrags standen deshalb die Marktgespräche. Hier diskutieren Teilnehmer aller Stufen der Wertschöpfungskette – Bauern, Verarbeiter, Verkäufer und Verbraucher – über Rahmenbedingungen ihrer Zusammenarbeit. Dank dieses im konventionellen Handel unüblichen Kooperationsmodells konnte der Preisdruck auf die Produzenten spürbar gemindert werden. Getreu dem BIOG-Anspruch, Produkte anzubieten, die „bio und fair“ sind, wurde die Zusammenarbeit mit Cactus im August 2014 um weitere drei Jahre verlängert. Als Vertragsparteien des neuen Kooperationsvertrags firmieren Cactus und BIOGROS. Mit dem Verein Bio-Lëtzebuerg asbl, in dem der Demeter-Bond nach seiner Fusion mit bio-LABEL 2012 aufgegangen war, verbindet Cactus nun ein separater (Demeter-) Fachhandelsvertrag. ■



Biogros-Geschäftsführer Änder Schanck (Mitte), Daniela Noesen (Direktorin Bio-Lëtzebuerg) und Volker Manz (Geschäftsführer BIOG, rechts) bei der Vertragsunterzeichnung mit Max Leesch (2.v.l.) und Laurent Schonckert (l., beide Cactus).

## NEUE ÖFFNUNGSZEITEN

„Mehr Zeit für den Samstagseinkauf“ – unter diesem Motto stehen die Änderungen, die seit dem 1. Oktober in vielen NATURATA-Läden greifen. Doch die verlängerten Öffnungszeiten lassen sich nicht über einen Kamm scheren, denn sie sind das Ergebnis wochenlanger Experimente: mal wurde früher geöffnet, mal später geschlossen. Nun hat hoffentlich jeder einzelne NATURATA-Laden diejenigen Öffnungszeiten, die den Wünschen der Stammkundschaft am besten entgegenkommen. Im Detail ändern sich die Samstagsöffnungszeiten wie folgt:

• **NATURATA BIO MARCHÉ DUDELANGE:**

samstags 08:00 – 17:00 Uhr

• **NATURATA BIO MARCHÉ ROLLINGERGRUND:**

samstags 08:00 – 18:00 Uhr

• **NATURATA BIO MARCHÉ MERL:**

samstags 09:00 – 18:00 Uhr

• **NATURATA BIO MARCHÉ ESCH/BELVAL:**

samstags 09:00 – 18:00 Uhr

• **NATURATA BIO HAFF BUTTEK MEYERS-HAFF (WINDHOF):**

samstags 09:00 – 18:00 Uhr

• **NATURATA BIO MARCHÉ OIKOPOLIS ZENTRUM (MUNSBACH):**

samstags 09:00 – 18:00 Uhr

• **NATURATA BIOBAU IM OIKOPOLIS ZENTRUM:**

montags geschlossen

dienstags – samstags: 09:00 – 18:00 Uhr

**Alle anderen Öffnungszeiten bleiben unverändert.** Eine Übersicht über alle Geschäfte und Öffnungszeiten finden Sie online unter [www.naturata.lu/de/geschaefte/](http://www.naturata.lu/de/geschaefte/)

## Neuerscheinung: NATURATA-Backbuch

2014 wird gefeiert: die ganze OIKOPOLIS-Familie begeht das 25-jährige Bestehen der Bio-Vermarktungsinitiativen rund um die Bio-Bauere-Genossenschaft Lëtzebuerg (BIOG). Und zu einem Geburtstag gehört der Kuchen – genauso, wie die OIKOPOLIS-Gruppe zur BIOG und umgekehrt. Deshalb präsentieren die NATURATA-Läden Ihnen ab sofort zumindest die Chance auf einen gemeinsamen Kuchen ... im „Do-it-yourself“-Verfahren gefertigt nach den Lieblingsrezepten fleißiger OIKOPOLIS-MitarbeiterInnen und mit hochwertigen Zutaten aus dem NATURATA-Sortiment (vor allem natürlich der Hausmarke BIOG).

„Mein liebster Kuchen: OIKOPOLIS-Mitarbeiterinnen und –Mitarbeiter backen ihren Lieblingskuchen“

Verkaufspreis: 14,90 Euro



Buchpräsentation im NATURATA-Laden Munsbach

## NEUE LADESTATION

Auch das gehört zu einem nachhaltigen Einkaufserlebnis, wie es die NATURATA-Läden bieten wollen: die Möglichkeit, alternative Produktwahl und die Entscheidung für alternative Mobilitätsformen zu verbinden. Um KundInnen, die schon heute mit grünem Strom statt mit fossiler Energie fahren, den Besuch bei NATURATA zu erleichtern, gibt es im Munsbacher OIKOPOLIS-Zentrum seit August 2014 eine zweite Ladestation für „e-cars“. Schließlich ist nicht nur der

Hausherr selbst nachhaltig mobil ...

Wenn also der Elektro-getriebene NATURATA-Flitzer vis-à-vis vom NATURATA-Geschäft Munsbach „am Schlauch“ hängt, ist nun mit etwas Glück immer noch eine „Strom-Zapf-Station“ für KundInnen übrig. Die Steckdosen, über die der vom OIKOPOLIS-Zentrum bezogene „nova-naturstrom“-Mix getankt werden kann, sind mit einem Hinweisschild gekennzeichnet, und auch die dazugehörigen Parkplatzmarkierungen sprechen für sich... ■



Einladung ohne Worte...