

NEWSLETTER I N.09



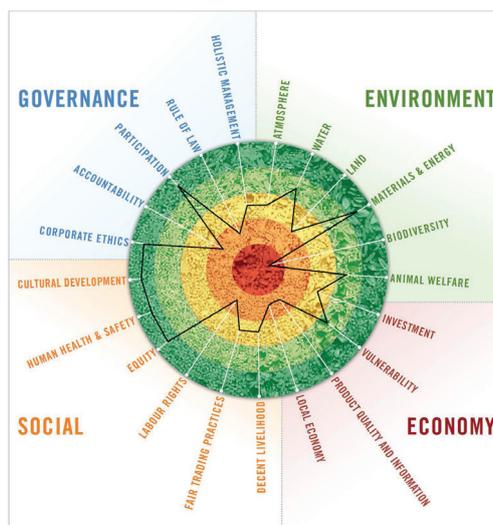
SUSTEATABLE

Projekt SustEATable - Nachhaltigkeitsanalysen auf Betriebsebene soweit abgeschlossen.

von Evelyne Stoll

Im Rahmen des Projektes SustEATable (die detailliertere Projektbeschreibung finden Sie hier - www.ibla.lu/susteatable) waren Gilles Altmann, Laura Leimbrock, Evelyne Stoll und Stéphanie Zimmer vom IBLA, über die letzten 12 Monate auf rund 85 Betrieben zur Datenerhebung unterwegs, um die Nachhaltigkeitsleistungen des luxemburgischen Landwirtschaftssektors zu erfassen.

Die durchgeführten Nachhaltigkeitsanalysen basieren auf den Nachhaltigkeitszielen der FAO für den Lebensmittel- und Landwirtschaftssektor (SAFA (Sustainability Assessment of Food and Agriculture Systems)-Guidelines). Anhand eines Betriebsrundganges und eines Interviews wurden auf den Betrieben über 300 Indikatoren aufgenommen. Mittels des SMART-Farm Tools (Sustainability Monitoring and Assessment RouTine) wurde anhand dieser Indikatoren die Zielerreichung der SAFA-Nachhaltigkeitsziele gemessen.



Example visualization of the SAFA category scores of a company (FAO 2013)

Bei diesen 85 Betrieben ist die Datenerfassung vorerst abgeschlossen. Das Auditoren/innen-Team möchte sich bei allen Betrieben herzlich für ihre Teilnahme bedanken; für die Zeit, die sie sich für uns genommen haben und für die Tassen Kaffee, die Stücke Kuchen und sogar die Mittagsgessen, die uns angeboten wurden. Vielen Dank!

Die einzelbetrieblichen Auswertungen werden in den nächsten Wochen vollends abgeschlossen und dann können wir auch die individuellen Betriebsberichte erstellen. Somit hoffen wir, diese den Betrieben noch vor Weihnachten zuschicken zu können. Auch hier möchten wir uns für die Geduld der Landwirte/-innen bedanken.

Mit der abgeschlossenen Datenerhebung beginnt jetzt die nächste Phase des Projektes: die überbetriebliche Auswertung. Diese Ergebnisse werden wir den Landwirten/-innen im kommenden Jahr im Rahmen eines Workshops vorstellen. Im Rahmen dieses Workshops wollen wir gemeinsam mit den Landwirten/-innen darüber hinaus Szenariementwürfe für das Luxemburgische Ernährungssystem im Jahr 2050 erstellen. Nähere Details folgen im neuen Jahr.

Das Weinland Österreich und seine Charakterköpfe - so geht Bioweinbau in der Steiermark und im Burgenland.

von Sonja Kanthak

Dass biologischer Weinbau auch in großem Stil, sowie im steilen Alpenland Österreich funktioniert, davon überzeugten sich die Teilnehmer der diesjährigen Bioweinbau-Exkursion des Institut für biologische Landwirtschaft an Agrarkultur Lätzebuerg a.s.b.l. (IBLA). 13 BiowinzerInnen aus der Großregion und solche die sich von Berufswegen für die Techniken des biologischen Weinbaus interessieren, bildeten genau die richtige Gruppengröße, um bei den verschiedenen Betriebsbesichtigungen voll auf ihre Kosten zu kommen. Um die abwechslungsreiche Weinbaustruktur besser kennenlernen zu können, standen mit der Steiermark und dem Burgenland gleich zwei Weinbaugebiete auf dem Programm, die unterschiedlicher kaum sein können.

Im Burgenland bestimmen sanfte Hügel und kontinentales, um genauer zu sein: pannonisches Klima den Weinbau. Rund um den Neusiedler See finden sich die wohl einflussreichsten Biobetriebe Österreichs, die aufgrund ihrer außergewöhnlichen Betriebskonzepte weit über die Landesgrenzen hinaus bekannt sind. Mit Gols stand am ersten Tag ein Weinort auf dem Programm der besonders durch die Winzergemeinschaft Pannobile bekannt wurde. Mitglied ist auch das Weingut Heinrich, welches über 100ha Weinberge biologisch bewirtschaftet, und als eines der Pionierweingüter der Region bezeichnet werden kann. Gernot Heinrich öffnete den Keller seines Betriebes und beschrieb seinen Umgang mit Maischegärung und unterschiedlichen Herangehensweisen in Sachen Gärgefäße und Oxidation. Bei Heike und Gernot Heinrich ist Naturwein kein Experiment mehr sondern Realität. Gleich um die Ecke standen mit den Schwestern Susanne und Stefanie Renner gleich zwei weitere Pannobile Vertreterinnen Rede und Antwort. Die beiden Schwestern übernahmen den elterlichen Betrieb als Quereinsteigerinnen und eroberten die Weinwelt mit ihrer authentischen Art und ihren glänzenden Ideen im Sturm. Nicht fehlen bei der Seeumrundung durfte das Weingut Mainklang, Werner und Angela Michlits geben einen Einblick in ihr Reich und ihre Idee vom biologisch-dynamischen Herangehen an den Hof als Organismus. Hier wird aus dem Ideal und Konzept Wirklichkeit. Die Familie lebt vor, was in den meisten biologisch-dynamischen Weinbaubetrieben immer ein Wunschtraum bleiben wird: wie das tierische Element wieder in den Betrieb zu integrieren ist. Der Betrieb wirtschaftet in einem von vornherein so gewünschten Gemischtbetrieb mit einer Angus-Herde und Mangalitzaschweinen und nicht nur das tierische Element ist wohl integriert. Auch die Arbeit mit biologisch-dynamischen Präparaten wird hier nicht im Vorbeigehen erledigt, sondern ist fester Bestandteil der Arbeit mit der Natur.

Auf dem Weg in die Steiermark durfte auch ein Besuch der Ökoregion Kaindorf nicht fehlen. In der Region haben sich Gemeinden, Bürger und Unternehmen zusammengeschlossen um den CO₂-Ausstoß ihrer

Region drastisch zu reduzieren. Im Mittelpunkt stehen dabei der Boden und die Landwirtschaft. Hier werden die Potentiale des Bodens als Kohlenstoffsенke durch optimierte Kreislauf- und Kompostwirtschaft voll ausgenutzt. Die Region hat ihren eigenen regionalen CO₂-Zertifikate-Handel etabliert. Dieses Konzept wird mittlerweile vielfach kopiert und exportiert. Gerald Dunst, als einer der Vordenker der Ökoregion, gab einen spannenden Einblick in sein Engagement in der Ökoregion. Kaum in der Steiermark angekommen, widmete sich die Gruppe wieder ihrem Herzens-Thema, dem Weinbau. Dr. Leonard Steinbauer sorgte für den nötigen Durchblick in Sachen Weinbaustruktur und Trends in der Region. Gemeinsam mit seinem Kollegen Peter Hiden empfing er uns auf der Versuchsstation Heidegg und beide sorgten für bestes Ankommen in der Steiermark. Auch in Sachen Pilzwiderstandsfähige Rebsorten (PIWI) schilderten sie uns die steirische Sicht auf die Dinge. Die Steiermark ist klimatisch gesehen eher eine feuchtere Region, die Reben werden häufig in Steillagen kultiviert und die Landschaft ist sehr vielfältig. Weinberge wechseln sich mit landwirtschaftlichen Strukturen ab. In der Region gibt es viele aktive Bauernhöfe, Holunderanbau und Tierzucht. Als zweite Station erwartete uns Rainer Hack vom Weingut Wurga-Hack. Die früh einsetzende Dunkelheit im November ließ uns leider nur erahnen welch toller Blick sich vom Weingut in das Sausal-Tal eröffnet. Rainer Hack zeigte uns dafür seine Weine und seine Art des Weinmachens. Mit Mut und einem guten Schuss Gelassenheit betritt er gemeinsam mit seiner Frau Jasmin Hack neue Wege ohne Vorher alle Abzweige und Kurven zu kennen. Um die "111 Weine aus Österreich, die man getrunken haben muss" zu probieren muss man den Weg zu den Hacks in jedem Fall kennen! Weiter ging es in das Vulkanland zu Ploder-Rosenberg, hier arbeitet die Familie Ploder mit PIWI und Biodynamie Hand in Hand. Manuel Ploder führte durch seine Welt und gab den Anstoß zu Austausch und Interaktion. Ein Besuch beim Weingut Winkler-Hermaden auf Schloss Kapfenstein lockte tiefer ins Vulkanland. Die Familie Winkler-Hermaden lebt seit über 100

Jahren auf Schloss Kapfenstein und die vier Brüder der neuen Generation sind ebenfalls in den Betrieb eingestiegen. Christof Winkler-Hermaden gab uns einen Einblick in die vielfältigen Tätigkeiten auf dem Gemischtbetrieb und machte keinen Hehl daraus, dass er als Mikrobiologe eine wissenschaftliche Herangehensweise an das Thema Wein und Weingeschmack hat. Auch in Sachen Produktinnovationen eröffneten sich ungeahnte Möglichkeiten. So wird auf dem Weingut Winkler-Hermaden sogar Sojasauce aus Lupinen produziert. Schließlich ist es im Sinne der Kreislaufwirtschaft und ökonomischen Betriebsführung vorhandenen Tankraum nicht ungenutzt zu lassen! Beim Weingut Kögl, welches von Tamara und Robert bewirtschaftet wird, beeindruckte uns Robert Kögl, in seinem ersten Leben Elektrotechniker, nicht nur mit den Weinen und PetNats des Betriebes, sondern besonderen mit seiner "Ameise", dem Prototyp eines selbstfahrenden Spritzroboters. Gemeinsam mit seinen Partnern entwickeln sie als *greenhive* innovative Lösungen für den Weinbau der Zukunft. Besonders beeindruckte uns die leichte und wendige Bauweise des Roboters. Nicht nur in Sachen Bodenschutz, sondern insbesondere in Sachen Arbeitsschutz in Steillagen muss hier der Fokus in Entwicklungen liegen. Während der ganzen Exkursion schienen besonders die individuellen Herangehensweisen der Menschen hinter den Weinen und Betrieben für die große Diversität der Winzerbetriebe Österreichs zu stehen. So bot auch die letzte Station auf unserer Exkursion einen weiteren unerwarteten Blickwinkel auf den Weinbau, das Weinland Österreich und seine Charakterköpfe.

Diese Exkursion wurde unterstützt vom Ministère de l'Agriculture, de la Viticulture et du Développement Rural - Administration des Services Techniques de l'Agriculture im Rahmen des Aktionsplans biologische Landwirtschaft. Zur inhaltlichen Planung trug Sabrina Dreisebner-Lanz von Bio Ernte Steiermark maßgeblich bei.



REGENWURM

von Kerstin Struwe

Im Rahmen des 2019 gestarteten Interreg-NWE Projektes FABulous Farmers mit den Projektpartnern LTA Ettelbrück, dem IBLA, dem Fach Bodenkunde der Uni Trier, der LAKU und SEBES wurden am 31.10.2019 und 14.11.2019 auf der Grünland-Versuchsfläche des LTA in Erpeldange-sur-Sûre Regenwurmextraktionen zur Untersuchung des Einflusses verschiedener technisch-mechanischer und chemischer Methoden zum Umbruch von Dauergrünland, respektive Unkrautregulierungsmethoden, und deren Auswirkung auf Bodenlebewesen durchgeführt. Der Standort des Feldversuchs liegt 200 m ü.NN. und ist durch einen fruchtbaren, alluvialen, sandig-lehmigen Boden charakterisiert. Auf der Dauergrünlandfläche betrug der durchschnittliche Ernteertrag in den Jahren 2006-2014 ca. 11 t TM/ha. Im Vorfeld wurden in vier Wiederholungen jeweils vier randomisiert verteilte Parzellen in der Testfläche abwechselnd mit dem Gruber, einem Herbizid (Glyphosat) und

dem Gerät „Zasso Xpower“ (Zasso GmbH) bearbeitet. Bei dieser Maschine handelt es sich um eine alternative Methode zur chemisch-synthetischen Unkrautbekämpfung. Sie soll Beikräuter mithilfe von Strom unter Hochspannung „verbrennen“ und abtöten. Als Nullvariante wurden außerdem Parzellen ohne jegliche Bearbeitung angelegt. In den insgesamt 16 Parzellen wurden Mischproben des Bodens entnommen, Fotoaufnahmen zur visuellen Bestimmung gemacht und 1x1m (Länge x Breite) und 10 cm tiefe Bodenquader entnommen, aus denen die Extraktion aller Regenwürmer geschah.

Eine Studentin der Uni Trier wird im Rahmen ihres Praktikums beim IBLA die entnommenen Mischproben im Rahmen ihres Research Projects auf den Anteil von C_{mic} und N_{mic} , die Basalatmung und die Netto-N-Mineralisation analysieren. Des Weiteren wird die Uni Trier die Anzahl der Individuen, Arten und Biomasse (lebendig und tot) und ggf. visuelle Anomalien der entnommenen Regenwürmer erheben. An-



hand der Fotoaufnahmen der Bodenoberfläche werden mithilfe der Software „SamplePoint“ der Anteil grüner im Verhältnis zu brauner Biomasse und problematischer Unkräuter bestimmt, gestützt durch eine visuelle Einschätzung der möglichen Veränderungen. Außerdem wurden mittels des „Weenat“ Messgerätes die Witterung und die gravimetrische (in 0-60 cm Tiefe) Bodenfeuchte, jeweils vor und nach Versuchsdurchführung gemessen.

NEUE MITARBEITER

Mathieu Wolter (B.Sc. Agrarwissenschaften) neuer Versuchstechniker und Berater der IBLA stellt sich vor:

Von klein auf begeistert von der Landwirtschaft, entschloss ich mich nach meiner schulischen Laufbahn in Luxemburg, meinen Horizont im Ausland zu erweitern. Der Landwirtschaft blieb ich treu und absolvierte ein Bachelorstudium der Agrarwissenschaften an der ETH Zürich. Nach meiner Bachelorarbeit über das Thema „Methanreduktion durch sekundäre Pflanzenstoffe bei Wiederkäuern“, zog es mich wieder nach Luxemburg. Nach zwei Jahren der Mitarbeit am elterlichen Hof, bot sich mir dann beim IBLA die Gelegenheit mein erlerntes Wissen, mit dem Drang selbst anzupacken, zu vereinen. Daher freue ich mich, mich zukünftig als Techniker und Berater im Bereich Tierhaltung für eine ökologische Landwirtschaft einzusetzen.



David Richard (Engineer Agronomy), neuer Mitarbeiter beim IBLA im Bereich Forschung & Entwicklung, stellt sich vor:

Nach meiner Masterarbeit beim IBLA und dem Abschluss meines Studiums des Diplolandwirtes war es mir eine große Freude, im November endgültig zum IBLA-Team zu gehören. Ich schätze das Arbeitsumfeld des IBLAs sehr, da ich mich persönlich für Landwirtschaft und Natur interessiere. Ich freue mich sehr, an den verschiedenen Forschungsprojekten mitwirken zu können.

Meine Ausbildung an der Ecole Supérieure d'Agricultures (ESA, Angers, Frankreich) ermöglichte es mir, allgemeine Kenntnisse in der Landwirtschaft und insbesondere im Pflanzenbau und in der Agrarökologie zu erwerben, die ich hier anwenden und erweitern kann.



Jhang Felten neuer Mitarbeiter im Bereich Administration der IBLA stellt sich vor:

Schon von Zuhause aus war ich oft in Berührung mit dem Bereich Landwirtschaft. Ich wurde darüber hinaus auch oft mit der Thematik der Biologischen Landwirtschaft konfrontiert und bin dadurch schon über einige Verfahren informiert. Vor allem die Projekte der IBLA waren bei uns zuhause oft ein Gesprächsthema und ich gewann somit Einblick in die diversen Projekte und Aufgaben des Instituts bevor ich selbst zum IBLA kam.

Jetzt selbst ein Teil des IBLA-Teams zu sein, ist eine spannende und herausfordernde Aufgabe. Durch meine Arbeit in der Administration trage ich große Verantwortung über die Organisation und kann im Innersten des Instituts meinen Beitrag leisten.



Die Lebensleistung macht den Unterschied - Exkursion zur Rinderzucht nach Österreich und ins Allgäu vom 18. November 2019 bis 21. November 2019.

von Mathieu Wolter

Auf Nachfrage aus der Praxis, organisierte das IBLA zusammen mit Prof. Dr. Alfred Haiger (ehemaliger Professor der Abteilung Tierzucht an der Universität Wien), eine 4-tägige Exkursion nach Österreich und ins Allgäu. Schwerpunktthema war die Zucht auf Lebensleistung nach dem Prinzip der Kuhfamilien von Bakels. Prof. Frederik Bakels war Züchter an der Ludwig Maximiliansuniversität München in den 70er und 80er Jahren. Seine Kuhherde baute er auf Basis der Linienzucht auf, mit dem Augenmerk auf Lebensleistung. Die Auswahl der Kuhfamilien basiert dabei auf amerikanischen Holstein Friesen, welche er während seiner Zeit als Herdenmanager in den USA näher studierte.

Die 7-köpfige Reisegruppe unter der Leitung von Rudolf Leifert und Mathieu Wolter (beide IBLA) bestand sowohl aus Landwirten aus Luxemburg und der angrenzenden Eifel, sowie aus Interessenten für Biolandwirtschaft. Erster Betrieb in Österreich war der Betrieb Ertl in Spittal an der Drau in Kärnten. Nachdem Betriebsleiter Martin Ertl uns seinen Hof kurz vorstellte, ging es sofort in den Kuhstall. Mit 40 Jahren Bakelszucht gehört der Betrieb zu einem der Pioniere im Bereich Zucht auf Lebensleistung. Die konsequente Zucht mit Tieren, welche aus einer der drei Bakels Familien (A, B, C) stammen, wurde hier besonders deutlich, denn alle Tiere sind im Durchschnitt 10 cm kleiner, als die heutigen Holstein Friesen. Dieses Zuchtmerkmal früherer Tiere auch nach 40 Jahren beizubehalten gelingt dem Betrieb nur durch einen konsequenten Blutschluss. Das heißt, Tiere der A Familie werden mit Stieren aus der B oder C Familie gedeckt, spätestens jedoch nach zwei Generationen kommt wieder ein A Bulle zum Einsatz, um die Eigenschaften dieser Linie zu gewährleisten. Der Betrieb Ertl verzichtet bewusst auf Kraftfutter und bietet den Tieren ab Vegetationsbeginn Weidegang an. Faszinierend war auch das Lebensalter der Kühe: So bestand die aktuelle Herde aus mehreren Kühen über 15 Jahren und selbst eine 20-jährige fanden wir vor. Beim anschließenden Abendessen wurde noch bis zu später Stunde zusammen mit Martin Ertl und seiner Frau über Kuhfamilien und Züchter gefachsimpelt.

Weiter ging es zum Betrieb Gruber, ein für die Region typischer reiner Grünlandbetrieb (800 m ü. NN., 1.200 mm Niederschlag),

Blick in den Heustock von Markus Fischer



Gruppenfoto zusammen mit Alfred Gruber (4. v.l.) und Professor Alfred Haiger (3.v.r.)

welcher mit seiner 40-köpfigen Herde eine durchschnittliche Milchleistung von 6.200 kg erzielt. Die Zucht auf Lebensleistung, ermöglicht es dem Betrieb mit einer Remontierungsrate von 20 % auszukommen. Hierdurch kann der Betrieb schon bei den Kälbern eine bestimmte Selektion machen. Die tatsächliche Selektion erfolgt aber üblicherweise nach der 3. Laktation. Der Betrieb strebt bewusst ein etwas höheres Erstkalbealter von 30 Monaten an, weil die spätreifen Tiere erfahrungsgemäß eine höhere Lebensleistung erzielen.

Weiter ging es zur Forschungs- und Bildungsanstalt Gumpenstein, welche sich vor allem der Ausbildung junger Landwirte im biologischen sowie auch konventionellen Bereich widmet. Die Anlage verfügt zudem über eine eigene Herde mit Fleckvieh Tieren und Holstein Friesen. Ein moderner Offenstall, welcher mit Responder gestützten Fütterungsboxen ausgestattet ist, ermöglicht es zudem auch aufwendigere Fütterungsversuche durchzuführen.

Im zwei Stunden entfernten Pettenbach, ging es zum Betrieb Perner. Dieser Betrieb, welcher in einer Ackerbau Region liegt, zeigte das volle Potential einer Zucht auf Lebensleistung auf. Die durchschnittliche Lebensleistung bei Abgängen lag hier bei 55.000 Litern Milchleistung, zudem hat der Betrieb bereits zwei 100.000 Liter Kühe hervorgebracht. Werte wie 10% Remontierungsrate und 7.500 Liter Milch im Jahresdurchschnitt bestätigten den positiven Eindruck.

Als letzte Station in Österreich ging es zu Thomas Mair, ehemaliger Fleckviehzüchter aus Tirol, welcher vor 35 Jahren seinen heutigen 130 Hektar Gemischtbetrieb in der Nähe von Salzburg erwarb. Etwa zeitgleich, und mit Hilfe der Beratung von Prof. Dr. Haiger, stieg man in die Bakelszucht ein. Mittlerweile setzt der Betrieb auch andere Kuhfamilien ein, allerdings immer noch mit dem Zuchtziel Lebensleistung. D.h. Stiere kommen nur dann zum Einsatz wenn die 3 letzten Vorfahren mütterlicher Seite zusammen mindestens 150.000 Liter Lebensleistung erzielten. Neben den züchterischen Aspekten beeindruckte der ehemalige Gutsbetrieb vor allem mit seinen imposanten alten Gebäuden. Der pragmatisch umgebaute Kuhstall mit Rundbogengewölbe und Tiefboxen, bietet so auch heute noch die richtigen Voraussetzungen für gesunde Kühe.

Nachdem wir uns bei Prof. Dr. Haiger verabschiedeten, setzten wir unsere Fahrt in Richtung Allgäu fort. Die Milchproduktion ist und war im Allgäu immer schon 1. Standbein. Das kupierte Gelände, viel Grünland und viele,

auch kleine Verarbeitungsbetriebe, bieten hier ideale Bedingungen für die Milchproduktion. Bei einem Selbstversorgungsgrad von 1.000% im Bereich Milchprodukte braucht es allerdings auch erfolgreiche Vermarktungsstrategien. Der Betrieb Fischer setzt deswegen auf eine moderne Heutrocknungsanlage, und kann seine produzierte Heumilch, dadurch zu einem höheren Preis verkaufen.

Zum Abschluss ging es in den Kuhstall der Familie Haneberg. Vater und Sohn bewirtschaften hier einen reinen Grünlandbetrieb mit 40 Kühen und Nachzucht. Alle Kühe waren hier behornt und neben den Holstein Friesen aus den Bakelszuchtlinien, beinhaltete die Herde auch einige Braun Swiss Tiere. Wie schon beim Betrieb Gruber, setzte man auch hier auf ein etwas höheres Erstkalbealter und die Zwischenkalbezeit lag mit 420 Tagen auch höher. Letzteres, beruht vor allem darauf, den Trächtigkeitserfolg zu erhöhen, indem nicht während der ersten, für die Kuh oft energiedefizitären Phase der Laktation besamt wird. Wie der Betrieb Fischer, produziert auch dieser Betrieb Heumilch. Um auch den letzten, oft etwas feuchteren Schnitt gut verwerten zu können, wird dieser zu Graskops verarbeitet. Ein gängiges Verfahren in der gesamten Region. Die nicht betriebseigenen Futtermittel bestehen nur aus Kleie und Brotkrösel (begrenzt auf 250 kg pro Kuh und Jahr). Weil Stroh in diesen sehr Grünland reichen Regionen oft zugekauft werden muss, setzt man beim Betrieb Haneberg auf ein Laub-Kalkgemisch zum Einstreuen der Tiefboxen. Diese günstigste Einstreuvariante macht sich doppelt bezahlt, denn die hohen Phosphorgehalte im Laub kommen später dem Grünland zu Gute.



Kuhherde vom Betrieb Mair im Außenhof

Nach drei langen und eindrucksvollen Tagen traten wir am nächsten Tag die Heimreise an, und während sich die Teilnehmer noch mal über die Eindrücke der letzten Tage austauschten, zogen auch wir unser Fazit: Die Zucht auf Lebensleistung hat in allen Betrieben gesunde und produktive Kühe hervorgebracht, die zu den jeweiligen Gegebenheiten der Betriebe gut passen.

Diese Exkursion wurde unterstützt vom Ministère de l'Agriculture, de la Viticulture et du Développement Rural - Administration des Services Techniques de l'Agriculture im Rahmen des Aktionsplans biologische Landwirtschaft. Zur Inhaltlichen Gestaltung trugen Gilles Altmann (IBLA) und Prof. Dr. Alfred Haiger maßgeblich bei.

2000 m² für unser Essen – ein realistischer Ansatz für Luxemburg. Dieses Statement übertitelt die Table Ronde im Hotel Parc Bellevue am 11. November 2019 im Beisein der Umweltministerin Carole Dieschbourg.

von Sabine Keßler

Benny Haerlin von der Zukunftsstiftung Landwirtschaft war eingeladen, das Projekt „Weltacker“ in Berlin vorzustellen. Er stellte dar, dass die weltweiten Ackerflächen grundsätzlich zur Ernährung der Weltbevölkerung ausreichen, wenn sie gerecht verteilt würden, weniger Lebensmittelabfall in der Landwirtschaft und beim Verbraucher entstünde, weniger tierische Produkte, vor allem Fleisch, produziert würde und keine Energiepflanzen angebaut würden. Benny Haerlin fragte in das Publikum, wie global der eigene Kühlschrank zuhause wäre? Jeder Bissen habe seinen Ort, wo er produziert wird und



seine Geschichte des Anbaus und der Anbau- und Produktionsbedingungen. Diese würden wir mit unserer Auswahl der Lebensmittel maßgeblich beeinflussen. Zum Abschluss seines Vortrags stellte er den Weltacker in Berlin und die Äcker der Welt und deren weltweite Vernetzung vor.

Danach ging Sabine Keßler vom IBLA auf das Projekt „2000 m² für unser Essen – Projekt zur Förderung einer nachhaltigen Agrar- und



Esskultur“ in Luxemburg ein. Sie zeigte, wie sich die luxemburgische Bevölkerung unter den gegebenen Flächenressourcen ernähren könnte. Die landwirtschaftlich genutzte Fläche in Luxemburg teile sich zu jeweils 50% auf Grünland und Ackerflächen auf, die es für eine gesunde Ernährung optimal zu nutzen gelte. Dieser Flächennutzung stellte Frau Keßler verschiedene Szenarien gegenüber: (a) die Ist-Situation, in der zusätzlich 1700 m² Fläche aus dem Ausland importiert werden muss (b) die Flächenverteilung, falls sich die luxemburgische Bevölkerung vegetarisch und (c) falls sie sich vegan ernähren würde. Dabei stellte sie heraus, dass eine vegetarische Ernährung nur zu einer geringen Flächeneinsparung im Vergleich zur durchschnittlichen Ernährung führt. Eine vegane Ernährung benötigt eine deutlich geringere Anbauflächen für die Lebensmittelproduktion, jedoch werden darüber hinaus Flächen für Gründüngung, notwendig, um die Erträge zu sichern. Diese Düngung würde bei einer omnivoren oder vegetarischen Ernährung bereits durch Gülle und Festmist gedeckt.

In der anschließenden Podiumsdiskussion unter der Moderation von Norry Schneider (CELL) beschäftigten sich die sieben teilnehmenden Experten mit der Frage, wie wir unsere 2000 m² nutzen, was diese Nutzung für die Landwirte und unsere Ernährungsge-
wohnheiten bedeutet und wie diese den Rest

der Welt beeinflussen. Unter den Experten waren Benny Haerlin (Zukunftsstiftung Landwirtschaft), Guy Feyder (Landwirtschaftskammer), Magali Paulus (Frères des Hommes Luxembourg), Jeff Weydert (Fromburger Haff), Marc Roeder (Lëtzeburger Landjugend a Jongbaueren), Sigmund Walbaum (Naturata Bio Marché) und Dr. Thorsten Bohn (Luxembourg Institute of Health).

Frau Umweltministerin Carole Dieschbourg sprach das Schlusswort zu dieser gelungenen Veranstaltung. Man solle sich wieder Zeit nehmen für das Essen, denn sich gemeinsam Zeit zu nehmen, bedeute Wertschätzung. Es wäre aber auch an der Zeit, sich mit seinen Gewohnheiten zu befassen, sie zu überdenken und zu ändern. Wir müssten Kreisläufe denken, das Potential der Standorte und des Bodens ausschöpfen und Nachhaltigkeit vorausdenken. Dies bedürfe neuer Strategien und Lösungsansätze, um alte Wege obsolet werden zu lassen. Diesen Wandel zu beschleunigen erfordere bottom-up-Ansätze durch die Gesellschaft und einen Rahmen, der von der Regierung gesetzt werden müsse. Zum Abschluss gab die Umweltministerin bekannt, dass das Projekt „2000 m² für unser Essen – Projekt zur Förderung einer nachhaltigen Agrar- und Esskultur“ von IBLA, natur&environment und co-labor weitere drei Jahre durch das Ministerium für Umwelt, Klima und nachhaltige Entwicklung (MECDD) finanziert wird.

BRAUGERSTE

In Zusammenarbeit mit der Brasserie Nationale S.A. und der ASTA entstand 2018 das Projekt zum Anbau von Luxemburger Bio- Braugerste zur Veredelung im Funck-Briher Bio-Bier. Der Anbau in Luxemburg steigert die Regionalität des Produktes.

Nach dem erfolgreichen Anbau auf vier Betrieben im Norden des Landes im Kulturjahr 2019 werden auch für die Saison 2020 Betriebe gesucht, die Bio-Braugerste auf ihren Flächen anbauen wollen.

Nützliche Informationen zu Anbau und Qualitätsanforderungen findet ihr in unserer Broschüre „Braugeescht: Vum Kär zum Béier“ in der Mediathek unter www.ibla.lu oder als Druckversion auf Nachfrage bei den Beratern des IBLA.

Seid Ihr am Anbau von Braugerste interessiert? Dann meldet Euch gerne bei der IBLA Beratungsstelle.

SPENDEN



Wollen auch Sie den Biologischen Landbau sowie die Forschung und Entwicklung in diesem Bereich unterstützen und auf diesem Weg in eine nachhaltige Lebensmittelproduktion im Einklang mit Wasser-, Boden- und Klimaschutz investieren? Dann würden wir uns sehr gerne über eine Spende an unser Institut freuen.

Unsere Arbeit wurde auch vom Staat geachtet und das IBLA wurde im Januar 2016 als gemeinnütziger Verein anerkannt. Zudem ist das IBLA seit Dezember 2017 Mitglied bei „Don en Confiance“ (www.donenconfiance.lu).

Spenden ab 120 € sind steuerlich absetzbar. Spenden an andere gemeinnützige Organisationen sind kumulierbar. Eine Spendenquittung wird ausgestellt.



Bankverbindung für Beiträge und Spenden:

BIC: BCEELULL

IBAN: LU59 0019 2655 3583 7000



› **SCHÉIN FEIERDEEG**
an eng gutt Saison 2020

**IBLA**
Institut fir Biologesch Landwirtschaft
an Agrarkultur Luxemburg a.s.b.l.