

Die Milch macht den Unterschied

Neue Produkte und mehr: Minister Fernand Etgen besucht BIOG-Molkerei in Bascharage

BASCHARAGE
LJ

Wie „Phönix aus der Asche“ entstand im Spätsommer 2015 ein Betrieb, der den Milchbauern der BIOG-Genossenschaft nach Beendigung ihrer Kooperation mit der Luxlait neue Perspektiven bot. Auch engagierte Verbraucher begrüßen es, dass es nach wie vor eine Luxemburger Bio-Milch gibt, die diesen Namen wirklich verdient – kommt der Rohstoff doch ausschließlich von Bio-Bauernhöfen des Landes und nicht etwa aus der Großregion.

Bei der neuen BIOG Molkerei in Bascharage läuft es umgekehrt: Der Überschuss an Luxemburger Biomilch, der dort nicht verarbeitet werden kann, wird vom Milchtransporter direkt nach Belgien gebracht und dort – zu marktüblichen Biomilchpreisen – an eine Molkerei verkauft, die ihrerseits auf Bioprodukte spezialisiert ist (das „Journal“ berichtete).

So erhalten die BIOG-Bauern für jeden Liter verkaufter Milch den marktüblichen Biomilchpreis, was eine erhebliche Verbesserung darstellt. Kein Wunder, dass das Interesse Luxemburger Milchbauern an Betriebsumstellungen von „konventionell“ auf „bio“ wächst. Auch das großherzogliche Paar ließ sich bei der Eröffnung der Fréijoesfoire ausführlich über die neuen Verarbeitungswege der Luxemburger Bio-Milch informieren. Gestern informierte sich Landwirtschaftsminister Fernand Etgen vor Ort über die Molkerei und ihre Produkte.

Neu: Joghurts und Sähne

Die Palette der Verarbeitungsmöglichkeiten wird unter Molkerei-Geschäftsführer Volker Manz, der auch die Geschäfte der BIOG-Genossenschaft leitet, mit Bedacht ergänzt. Begonnen hatte man mit BIOG-Vollmilch (natürlicher Fettgehalt: Mindestens 3,8 Prozent) und teilentrahmter BIOG-Milch (1,5 Prozent Fett). Weil bei deren Herstellung regelmäßig Rahm anfällt, wird dieser nun ebenfalls verwertet. Im April ging die Flüssigsähne als „Frësch BIOG-Ram – Frische Schlagsähne – Crème Fraiche Liquide, min. 30 Prozent Fett/m.g.“ im 200-ml-Becher an den Start. Begleitet wurde sie von den neu aufgelegten BIOG-Joghurts im frisch designten 125-



Molkerei-Geschäftsführer Volker Manz (l.) erklärt dem Minister (r.) die Abläufe im Betrieb

Foto: A. Rischard

Gramm-Becher. Natur, Erdbeere und Vanille heißt das leckere Trio, das Appetit macht auf mehr. Deshalb folgt demnächst eine Genießerversion im Familienformat (400 gr), und auch der BIOG-Rahm wird dann in einer Vorratsgröße von 400 ml zu haben sein.

Hart- und Weichkäse, Frischkäse und „Stoffis“

Um all dies zu bewerkstelligen, sind mittlerweile drei Mitarbeiter fest in Bascharage installiert, vier weitere halten den Betrieb der Hofkäsereien Schanck-Haff (Hupperdange) und Kass-Haff (bei Rollingen/Mersch)

am Laufen. Dort werden weiterhin Weichkäse (Weißschimmel) und diverse Hartkäse (Eislécker Kéis Natur, Kräuter, Pfeffer u.a. sowie Bergkäse) bzw. – in der Hofmolkerei Kass-Haff – Demeter-Frischkäse (Natur oder Bruschetta) sowie Stoffi (Quark) hergestellt. Letzteren gibt es herzhalt (Stoffi Natur oder mit Kräutern) oder süß. Zu den „Stoffi-Desserts“ zählen die Geschmacksrichtungen Erdbeere, Apfel-Birne, Heidelbeere, Kirsche und Blutorange.

www.biog.lu

Professionalisierung kommt voran

Luxemburg hat jetzt ein weiteres regionales Tourismusamt (ORT)



Staatssekretärin Francine Closener sieht die Entwicklung positiv

Foto: Editpress

LUXEMBURG Jahre lang wurde der luxemburgische Tourismus von einem zentralen Verkehrsamt (ONT), dem Tourismusministerium und vielen Akteuren vor Ort gefördert. Verschiedene Akteure arbeiteten dabei eher gegen- als miteinander. Mit der Umstellung auf regionale Tourismusämter

(ORT) für die wichtigsten Urlaubsregionen und der Integration des Tourismusministeriums in das Wirtschaftsministerium hat sich die Arbeit deutlich professionalisiert.

Das fünfte ORT

Gestern wurde das fünfte und letzte „L'Office regional du tourisme“ (ORT) im Wirtschaftsministerium unter der Leitung von Staatssekretärin Francine Closener offiziell konstituiert. Damit verfügen auch der Westen und das Zentrum des Großherzogtums über eine verbesserte Tourismusförderung. Zu den Gründungsmitgliedern gehören Kommunen, Vertreter der Beherbergungsbetriebe und Verkehrsvereine. Die jetzt ihre Arbeit bündeln sollen.

„Eine effiziente Basis um den Tourismus auf allen Ebenen zu professionalisieren“

FRANCINE CLOSENER, Staatssekretärin

Damit verfügt Luxemburg jetzt über fünf regionale Tourismusämter (ORT). Die anderen sind für die Regionen Ardennen, Mosel, Müllerthal - Kleine luxemburgische Schweiz und Süden, der „RedRock-Region“, zuständig. In den nächsten Monaten soll das neue ORT der wirtschaftlichen Arbeitsgruppe (GIE) „Luxembourg for Tourism (Lft)“ beitreten, in der dann die fünf ORT und das Luxembourg City Tourist Office (LCTO) die Strategie für den Tourismus auf regionaler und lokaler Ebene festlegen. Zu den weiteren Mitgliedern dieser GIE gehören Verbände wie die Horesca oder Camprlux.

Closener: Gute Basis

Für Staatssekretärin Closener wurden mit der Gründung der ORT und mit „Luxembourg for Tourism“ eine effiziente Basis geschaffen um den Tourismus hierzulande auf allen Ebenen zu professionalisieren und Luxemburg adäquat im Ausland zu präsentieren.

PW