

Es grünt so grün

Neues von der Bio-Gärtnerei in Altrier – pünktlich zum Saisonstart für Salat & Co.

Als Maggy und Carlo Demuth ihre Bio-Gärtnerei zwischen Junglinster und dem Müllerthal mit Unterstützung vom Demeter Pionier-Gärtner Hugo Krijnse Locker und der Oikopolis-Participations S.A. Ende 2016 gründeten, war das ein mutiger Schritt.

Da es der Familie Demuth immer ein wichtiges Anliegen war, dass ihre zwölf Hektar Fläche ökologisch bewirtschaftet werden sollte, meisterten sie die schwierige Anfangsphase mit viel Herzblut und Engagement.

Mittlerweile wirtschaftet die Bio-Gärtnerei in Altrier in ihrem fünften Jahr ökologisch und es kam die Zeit für eine Neu-Strukturierung. Geschäftsführer der neu formierten Gesellschaft „Bio-Gaart Altrier sàrl“ ist Willy Noesen, der bereits langjähriger Lieferant für den Bio-Großhändler Biogros der Oikopolis-Gruppe ist. Die bestehenden vier großen Gewächshäuser direkt am Naturata Bio Marché Altrier werden von Jeff Weydert vom Fromburger-Haff, der auch ein ehemaliger Mitarbeiter von Naturata ist, bewirtschaftet. Somit ist die Führung der Bio-Gärtnerei in jüngere Hände gelegt und die Gründerpioniere können ihren wohlverdienten Ruhestand genießen.

Erste Ernteerträge in diesem Jahr

In den Folienhäusern der Bio-Gärtnerei konnten trotz des verhältnismäßig kalten Frühjahrs schon erste Salate und Radieschen geerntet werden. Mit etwas Sonne und Regen in diesen Wochen erwarten die Bio-Gärtner auch auf den Freiflächen ein gutes Wachstum der Salate und Gemüsesorten der Saison, die direkt nebenan in der Naturata-Filiale Altrier angeboten und über Biogros u.a. an die Cactus-Filialen und alle Naturata Bio-Marchés im Land erntefrisch verteilt werden.

Für die hohe Qualität der Gärtnerei-Produkte aus Altrier garantiert neben der biologischen



Landwirtschaft die kurze Entfernung zwischen „Acker“ und Teller. Der kurze Weg vom Produzenten zum Konsumenten ist allemal der beste Frischegarant. Dazu bedarf es sorgfältige Abstimmungen zwischen den Gärtnereien und dem Handel. Die vielfältigen Sorten, darunter Lieblinge wie Batavia-, Eichblatt- und Kopfsalat, werden entsprechend der Richtlinien des Vereins „Bio-Lëtzebuerg a.s.b.l.“ beim „Bio-Gaart Altrier“, aber auch bei „Am Gaertchen sud“ von ProActif a.s.b.l. und „Am Gaertchen“ von Forum pour l'emploi a.s.b.l. für den Großhandel Biogros angebaut. Das Angebot umfasst neben den genannten Salatsorten u.a. auch Frisée, Escarole, Lattich und Eisberg.

Gesundes Grün im perfekten Mix

An den wärmeren Tagen im Frühjahr und Sommer ist ein erfrischender Salat eine willkommene

Mahlzeit oder beliebte Beilage, z.B. zu Grillgerichten. Wenn's schnell gehen soll, empfehlen sich die frisch gewaschenen und verzehrfertigen Biog Salatmischungen „salade mixte verte“ und „salade gourmande“ aus der Cuisine Artisanale in Munsbach; sie müssen nur noch mit einem Bio-Dressing verfeinert werden.

Die Angebotsvielfalt ist groß: Neben Blattsalaten bietet die Cuisine Artisanale unter der Marke Biog fertige Quinoa-, Dinkel- und Taboulé-Salate sowie eine Variante „Caesar Style“ an – ideal als kleine Mahlzeit, auch „to go“. Dank wertvoller Vitamine, Ballast- und Bitterstoffe sowie wichtiger Fettsäuren ist der Biog-Salat nicht nur lecker, sondern auch gesund.

Beste Bio-Dressings – gesund und lecker

Damit der Verzehr des Bio-Sommersalats zum vollkommenen Genuss wird, darf ein schmackhaftes Dressing nicht fehlen. Neben dem kaltgepressten Bio-Ölivenöl aus Kreta ist das leichte Salatöl der Marke Biog nicht nur ein Genuss, sondern es ist auch gesund. Seine Mischung aus Rapsöl, Sonnenblumenöl, Oliven- und Leinöl liefern das ultimative Plus an wertvollen Omega-3-Fettsäuren und einen natürlich hohen Gehalt an Vitamin E.

So vielfältig wie die Salatvarianten sind auch die Dressings aus der Cuisine Artisanale. Biog hat Vinaigrettes im Sortiment, die eine willkommene Abwechslung zum Klassiker „Essig und Öl“ sind. So bietet das Sortiment French- und Italian-Dressings sowie eine Yoghurt- und Caesar-Variante, mit denen vegetarische Rezeptideen

ebenso gut aufgepeppt werden können wie solche mit Fleisch, zum Beispiel Bio-Hühnchen.

Wussten Sie schon?

Die Marke Biog steht für Bio-Lebensmittel, die unter fairen Bedingungen vom Acker auf den Teller gelangen. Dazu sind alle Interessen der Beteiligten in der Wertschöpfungskette zu berücksichtigen. Dies ist für Biog ebenso Teil der Produktqualität, wie die sorgfältige Kultivierung und Verarbeitung. Gerade Blattsalate gehören zu den Gemüsesorten, die für Naturkapriolen und Schädlinge sehr anfällig sind.

Da die Bio-Gärtner selbstverständlich auf Pestizide verzichten, ist somit erhöhte Aufmerksamkeit und große Sorgfalt notwendig, um die hohe Qualität sicherzustellen. Für eine erfolgreiche Ernte sind außerdem sehr viel Handarbeit sowie ein

lebendiger und humusreicher Boden ausschlaggebend. Bio-Salatköpfe sind vielleicht nicht immer optisch perfekt und gleich groß, dafür sind die unter natürlichen Bedingungen heranwachsenden Salate robuster und geschmacklich intensiver als konventionell gezüchtete.

Auch die Energieversorgung der Bio-Gärtnereien ist rundum „öko“: Sie speist sich aus erneuerbaren Quellen wie der Solarenergie und einer Holzhackschnitzelanlage, in der u.a. alte Holzpaletten und -kisten des Großhändlers Biogros verbrannt werden. Ergänzt durch die Abwärme der Kühlgeräte in der benachbarten Naturata-Filiale wird so eine umweltfreundliche Beheizung der Gewächshäuser im kühlen Frühjahr möglich. Außerdem tragen Regenwasserauffangbecken erheblich zur umweltbewussten Bewässerung der Felder bei.



Biog – Bio-Bauere-Genossenschaft Lëtzebuerg
13, rue Gabriel Lippmann – L-5365 Munsbach
www.biog.lu