

Mit Kartoffeln & Co. gestärkt in den Herbst

Biog-Bio-Gemüse aus Luxemburg schmeckt und liefert Nährstoffe für die kalte Jahreszeit

Das Schöne am Herbst sind für viele nicht nur die – hof-fentlich zahlreichen – goldenen Tage im Oktober, sondern auch der Saison-start für verschiedene Gemüsesorten, wie z.B. Kürbis. Auch Gerichte mit Bio-Kartoffeln, -Kohl und -Rüben schmecken jetzt besonders gut. Und sie haben noch dazu eine lange Tradition.

Vor etwa 300 Jahren fand die Kartoffel bspw. bereits ihren Weg aus Südamerika zu uns, auch nach Luxemburg, und sie hat seither einen festen Platz in der heimischen Küche. Nicht nur als Beilage, sondern auch in der Hauptrolle als Basis für Suppen oder Gemüseaufläufe. Eine schöne Auswahl dieser Produkte wird unter der Marke Biog verpackt und vom Großhändler Biogros an den Luxemburger Einzelhandel geliefert. Alle Biog-Produkte stammen aus biologischem Anbau, wodurch u.a. die Biodiversität gefördert wird. Dies belegt z.B. eine Meta-studie des Leibniz Zentrums für Agrarlandschaftsforschung (ZALF), in der eine Vielzahl wissenschaftlicher Untersuchungen aus den letzten 30 Jahren ausgewertet wurden: Auf den biologisch bewirtschafteten Flächen finden sich im Durchschnitt deutlich mehr Arten von

Wildkräutern, Feldvögel und Insekten.

Bio-Kartoffeln aus Luxemburg

Schon seit Jahren kommen die Biog-Kartoffeln vom Hof der Familie Fischbach-Reiff aus Enscherange und in Demeter-Qualität vom Schanck-Haff in Hupperdange. Im Herbst ge-

erntet, werden sie dann in Munsbach bei Biogros unter der Marke Biog abgepackt. Dabei wird genau darauf geachtet, dass die Konsumenten auf dem Etikett erkennen können, welche Sorte mit welchen Koch-eigenschaften von welchem Anbauer kommt. In diesem Jahr wurden die festkochenden Sorten Nicola und Charlotte, die rot-schalige mehlig kochende Désirée und die „Allzweckkartoffel“ Belinda angebaut. Leider sind die diesjährigen Erntee-ergebnisse „durchgewachsen“, denn die Kartoffel liebt eher trockene Bedingungen als regen-reiche Sommer, wie wir ihn 2021 hatten. Davon unberührt bleibt aber die Tatsache, dass biologisch und biodynamisch angebaute Kartoffeln einen intensiven typischen Geschmack haben, weil sie durch die biolo-gische Anbaumethode langsamer wachsen und weniger Was-ser einlagern.

Für einen besseren Schutz vor Austrocknung, Licht und Keimprozessen werden die Biog Kartoffeln weiterhin ungewaschen in einer dunklen Papier-tüte vermarktet. Beim Kontakt mit Licht werden die Kartoffeln nämlich grün, treiben aus, und erhöhen den Solanin-Gehalt. Die Biog-Kartoffeln in ihrer praktischen zwei- oder fünf-Kilo-Tüte werden u.a. in den Naturata-Bio-Marchés und in den Cactus-Filialen angeboten.

Bio-Karotten, -Kürbis, -Kohl & mehr

Die seit Januar 2021 bestehen-de Gesellschaft „Bio-Gaart Al-tréier“, die von der Oikopolis Participations SA zusammen mit dem Gärtner und Geschäftsführer Willy Noesen gegründet wurde, liefert jetzt frischen Kürbis für Biog. Seine Form und orangene Farbe machen ihn zum allseits beliebten Dekora-

tionsartikel, und in der Küche lassen sich v.a. wunderbare Suppen zaubern. Das Fruchtfleisch und die Kerne vom Kürbis enthalten übrigens wertvolle Inhaltsstoffe. Darin befinden sich reichlich Vitamine, Mineralien und Ballaststoffe.

Diverse Kohlsorten kommen vom Bio-Betrieb von Mario Kleer, der bereits mit dem Bio-Agrar-Preis ausgezeichnet wurde. Auf seinen Äckern werden sowohl verschiedene Sorten Gemüse und Obst angebaut, darunter Sellerie, Rotkohl, Wirsing, Blumenkohl, sowie Lauch.

Während Kürbis und viele Kohlsorten ein typisches Herbstgemüse sind, haben Karotten das ganze Jahr über Saison und kommen z.B. als Demeter-Karotten vom Schanck-Haff. Auf dem vielseitigen biolo-gisch-dynamischen Hof werden seit über 30 Jahren Möhren angebaut.

Für die Lebensmittel-Filialen von Cactus wird übrigens seit

August Biog Obst und Gemüse in der neuen heim- und garten-kompostierbaren, TÜV-zertifizierten Cellulosefolie verpackt. Ihr großer Vorteil ist, dass sie in Kompostieranlagen und sogar „zu Hause“ kompostiert werden kann und somit in die Bio-Tonne darf, statt in den Rest-müll. Unter den normalen Be-dingungen eines Haus- und Gartenkomposts dauert die Zer-setzung ca. 42 Tage und bleibt so Teil einer tatsächlichen, natürlichen Kreislaufwirtschaft und schon Ressourcen und Um-welt.

Biog-Gemüse in seiner gesamten Vielfalt

Dank der Cuisine Artisanale der Oikopolis-Gruppe kommt das Bio-Gemüse auch küchenfertig ins Regal und von dort zu Hause auf den Tisch. Neben Kartoffeln, Karotten und Salat, Paprika, Blumenkohl und Kohlrabi kann fast jede Gemüsesorte, die in Bio-Qualität verfügbar ist, auf Kundenwunsch in Scheiben geschnitten, geraspelt, gewürfelt oder einfach nur gewaschen und geputzt sowie in Großmen-gen abgepackt werden. Ver-arbeitet wird dabei vorrangig Bio-Gemüse aus Luxemburg.

Auch Rote Bete kommt im Herbst erntefrisch auf den Markt, vom Betrieb der Familie Fischbach-Reiff aus Enscherange. Sie ist roh, vorgekocht und in Form des Rout Rommelsalot von Biog verzehrfertig erhältlich – der übrigens aus 92 Prozent des roten Gemüses besteht und eine Reihe wichtiger Vitamine liefert.

Die Zusammenarbeit zwischen Biogros und den Biog-Bauern sichert den Landwirten die Abnahme ihrer Produkte und bietet Endkunden und Großverbrauchern Kontinuität und Planungssicherheit. Auch die Kocheigenschaften des Gemüses können so über einen längeren Zeitraum hinweg konstant bleiben und variieren nicht bei jeder Lieferung.



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