

## **Besuch Seiner Königlichen Hoheit des Großherzogs im OIKOPOLIS-Zentrum Munsbach**

### **Bäuerliche Bio-Vermarktungsstrukturen stellten sich vor**

In der Syrdallgemeinde Munsbach besuchte SKH der Großherzog den zentralen Standort der Luxemburger OIKOPOLIS-Gruppe, die aus der 1988 gegründeten Biobauere-Genossenschaft Lëtzebuerg (BIOG) entstanden ist. Damit folgte das Staatsoberhaupt einer Einladung, die erst im Juli auf der Foire Agricole ausgesprochen worden war. Dort hatte der Großherzog sich auf der Ausstellungsfläche der BIOG-Genossenschaft eingehend über die Aktivitäten informiert, die diese zum 30-jährigen Jubiläum präsentierte.

**Ende Oktober besuchte der Großherzog nun, begleitet von Landwirtschafts-, Weinbau- und Verbraucherschutzminister Fernand Etgen und einer kleinen Delegation seines Ressorts, das OIKOPOLIS-Zentrum Munsbach. Dort konnten die Besucher einen Blick hinter die Kulissen mehrerer kooperierender Betriebe werfen, die einen Großteil der auf bäuerlicher Erzeugung beruhenden Wertschöpfungskette abbilden: von Transport, Verpackung und Lagerung der (Feld-)Früchte über deren Weiterverarbeitung bis zum küchenfertigen (Halb-)Fertigprodukt und schließlich zum spezialisierten Einzelhandel sowie zur Bio-Restaurations mit Catering.**

### **Vernetzt, fair und assoziativ**

Grußworte sprachen Tom Kass, Aufsichtsratsvorsitzender der OIKOPOLIS-Beteiligungsgesellschaft, Marc Emering, Präsident der BIOG-Genossenschaft, und Änder Schanck, Vorstandsvorsitzender der OIKOPOLIS Participations SA. Die Erstgenannten, „nicht zufällig selbst Biobauern“, wie Tom Kass betonte, skizzierten vor allem die Vorteile, die ein Netzwerk kooperierender Vertriebsstrukturen bäuerlichen sowie verarbeitenden Klein- und Familienbetrieben bieten kann – umso mehr, wenn eine Beteiligungsgesellschaft finanzielle Risiken absichert, den Betrieben aber alle operative Freiheit lässt.

Als Vorbereitung auf den folgenden Rundgang präsentierte Bio-Pionier Änder Schanck sodann die Entwicklung des OIKOPOLIS-Netzwerks – von der landesweit ersten Umstellung eines bäuerlichen Betriebs auf Bio-Landwirtschaft, die er zusammen mit seinem Bruder Jos schon Ende der 1970er-Jahre begonnen hatte, über die Formierung der BIOG-Genossenschaft und die Gründung ihrer Schwesterbetriebe BIOGROS und NATURATA bis zur Konzeption des von den OIKOPOLIS-Betrieben initiierten, aber bereits international diskutierten Labels „fair & associative“. Dieses Qualitätszeichen dürfen nur solche Produkte führen, die aus nachweislich und transparent kooperativen Produktionszusammenhängen stammen.

### **Nachhaltigkeit im Fokus**

Zur Sprache kamen dabei sowohl die ökosozialen Leitwerte, die die OIKOPOLIS-Betriebe seit BIOG-Gründung pflegen, als auch rezente Herausforderungen, denen sich bäuerliche und andere biologisch wirtschaftende Kleinbetriebe der Region gegenübersehen, seit „Bio“ im Mainstream angekommen ist und auch über konventionelle Handelsstrukturen massiv vermarktet wird.



Während der folgenden Betriebsbesichtigungen zeigte sich der in Naturschutzbelangen stark engagierte Großherzog gleichermaßen gut informiert und interessiert an weiteren Details. So ergaben sich mit den Verantwortlichen und MitarbeiterInnen der verschiedenen Betriebe spannende Gespräche über einzelne Aspekte der Nachhaltigkeit – von Auswirkungen und Kompensationsmöglichkeiten des Waren- und Personentransports über sinnvolle, sachgerechte und zugleich vorschriftsgemäße Verpackungsformen und –materialien bis hin zur Lebensmittelkonservierung, die auf Zusatzstoffe weitgehend verzichtet. In diesem Kontext konnten die Betriebsverantwortlichen auf den erst vor kurzem in zweiter Auflage erschienenen Nachhaltigkeitsbericht der OIKOPOLIS-Gruppe verweisen, der diese und andere Themen ausführlich darstellt.

Nach dem Besuch der Cuisine Artisanale von BIOGROS sàrl, des OIKO-Bakhaus und der verschiedenen Warenlager samt Abfüllanlagen von BIOGROS wurden auch noch der NATURATA Bio Marché Munsbach, das darüber liegende Fachgeschäft NATURATA beauty & culture und das NATURATA Bio Resto & Café besichtigt. Dort gab es den abschließenden Ehrenwein samt einem hausgemachten Bio-Catering, das zum Teil auch vegan war.

**Mehr Info:** [www.oikopolis.lu](http://www.oikopolis.lu)

---