

## Luxemburger Bio-Produzenten

# Unterwegs zu den Produzenten

Naturata besucht die BIOG-Bauern und lädt seine Kunden zum Genießen ein

Damit die Konsumenten die Luxemburger Bio-Produzenten kennenlernen und erfahren, wo und wie die Mitglieder der Bio-Bauere-Genossenschaft Lëtzebuerg (BIOG) Bio-Lebensmittel erzeugen, organisiert Naturata seit dem Jubiläumsjahr 2014 (25 Jahre BIOG) Besuche bei regionalen Bio-Betrieben.

Seit Anfang des Jahres werden diese Besuche unter dem Motto „mat Naturata ënnerwee“ in den Naturata-Filialen, auf der Naturata-Homepage und über facebook angekündigt und wecken, vor allem bei Familien mit Kindern, reges Interesse. Durch den organisierten Bustransport wird der Samstagvor- oder -nachmittag dann auch schnell zu einem kleinen Event, der den Kindern – aber auch den Erwachsenen – die Luxemburger Bio-Landwirtschaft näherbringt.

## Sehen und verstehen

Diese Besuche machen vielen Konsumenten erst richtig bewusst, wie viel Arbeit in einem noch so einfachen Basislebensmittel steckt und wie wertvoll qualitativ hochwertige Nahrungs-



mittel sind, die ohne Einsatz von synthetischen Düngern, Pestiziden oder sonstigen Hilfsmitteln produziert wer-

den. Das Team von Naturata freut es, dass viele Kunden an den Ausflügen teilnehmen und sich für die Herkunft und Herstellung regionaler Bio-Lebensmittel interessieren.

Wer auf dem „Bio-Haff Witry“ mit viel Muskeleinsatz frische Bio-Sahne zu Butter geschlagen hat oder in der Bio-Imkerei von Nico Kalmes frischen Wabenhonig geschleckt hat, wer die Sorgfalt und Begeisterung von BIOG-Bauer Guy Meyers kennengelernt hat, der auf dem Windhof einen Demeter-Eierbetrieb führt, oder aber Familie Emering, die in Sprinkingen einen Hähnchenmastbetrieb und eine artisanale Pasta-Manufaktur betreibt, der sieht diese Bio-Lebensmittel nach dem Besuch mit ganz anderen Augen und weiß ihre Qualität zu schätzen.

## Weiterbildung für Kochbegeisterte

Die Veranstaltungsreihe „mat Naturata genëissen“, die Naturata erst seit Ende letzten Jahres organisiert, lädt hingegen zum gemeinsamen Backen und Kochen ein und stellt ausgewählte Lebensmittel oder Ernährungsformen in den Mittelpunkt. Diese monatlich stattfindenden Abendveranstaltungen ermöglichen den Kursteilnehmern, hochwertige Bio-Lebensmit-

tel zu probieren und diese neu für sich zu entdecken.

So gab der Backkurs Ende letzten Jahres eine Einführung in die glutenfreie Weihnachtsbäckerei, während das Ölseminar im Juni die Möglichkeit bot, über dreißig verschiedene Ölsorten im Geschmack zu vergleichen. „mat Naturata genëissen“ bringt somit Abwechslung auf die Teller, liefert kreative Rezepte, die ohne viel Aufwand nachzukochen sind und bietet darüber hinaus ein Forum, um Menschen mit ähnlichen Interessen kennenzulernen.

## Mit Bio durchs Jahr

Im Juli und August legen „mat Naturata ënnerwee“ und „mat Naturata genëissen“ eine kleine Sommerpause ein. Bis Ende des Jahres hat Naturata aber noch einiges zu bieten.

So stehen Kurse zu den Themen Rohkost, Bio-Käse und Bio-Wein auf dem Programm, und im Oktober ein Besuch des Demeter-Bauernhofs „Schanck-Haff“ in Hupperdange.

Für weitere Infos:  
[www.naturata.lu](http://www.naturata.lu)

BIOG Bio-Bauere-Genossenschaft Lëtzebuerg  
13, rue Gabriel Lippmann – L-5365 Munsbach  
[www.biog.lu](http://www.biog.lu)

mat  
**NATURATA**  
ënnerwee

**Bio-Haff Witry  
& BIOG-MOLKEREI**