

# Bio, regional und vor allem fair

Ab dem 1. Januar 2016 soll Milch aus der BIOG-Molkerei Bascharage in den Regalen stehen



Gehen jetzt eigene Wege: Änder Schanck, Volker Manz und Francis Jacobs (v.l.n.r.) präsentierten das neue Molkerei-Projekt von BIOG

Foto: Editpress

LUXEMBURG/MUNSBACH  
INGO ZWANK

Die Milch macht's - wenn auch nicht im Bereich der Quote: Die Milch-Quote wurde vor allem wegen anhaltender Erfolgslosigkeit abgeschafft. Die Butterberge und Milchseen wurden zwar kleiner, aber die Quote führte keineswegs dazu, dass die Preise stabil blieben.

So konstatierten europäische Bauernverbände, dass die Erzeugerpreise für Rohmilch in den vergangenen 31 Jahren seit der Quoteneinführung um bis zu 20 Cent pro Kilogramm geschwankt seien - so auch auf dem luxemburgischen Markt. Seit Herbst 2000 bringt die BIOG in Kooperation mit der Luxlait Bio-Milch auf den Markt. Die Milch wird von der Luxlait gesammelt, gelagert und verarbeitet.

## Chance bietet sich in Bascharage

Doch jetzt wurde reagiert, wie BIOG-Geschäftsführer Volker Manz sagte, „die Marktsituation macht es erforderlich.“

Wenn man die Preise im Ausland schaut, da „bekommen die Kollegen hier rund 50 Cent.“ Landwirt Francis Jacobs aus Kalborn beschrieb diese Situation als problematisch. Doch „dies streben wir nun auch an, mit zehn Betrieben, die sich als Gründungsmitglieder der BIOG-Molkerei sarl zusammengeschlossen haben. Wir wollen auch mehr Produkte anbieten, und da ergaben sich eben auch Probleme bei Luxlait.“ „Langfristig müssen wir hier eine eigene Molkerei haben“, so der Entschluss der Bauern - und so will die Bio-Genossenschaft ab dem 1. Januar 2016 ihre Bio-Milch in eigenen Anlagen produzieren.

Es ergab sich die Chance für das Mieten einer ehemaligen Metzgerei in Bascharage, „genau das, was wir brauchen“, alles vorhanden, auch die Kühlanlagen sind noch da. Die Produktionsfläche liegt bei etwa 700 Quadratmeter, der Umbau läuft, die Maschinen sind bestellt, und „wir sind zuversichtlich, dass wir zum 1. Januar 2016 den Betrieb aufnehmen können.“ Milch und auch Joghurt

sollen hergestellt werden, auch andere Produktlinien sind angedacht. Die Übermenge an Milch wird ins Ausland auf dem europäischen Biomarkt verkauft, „die Nachfrage ist hier sehr groß. So streben wir für den Bio-Bauer einen faireren Preis für die Milch an.“

Eine Million Euro sollen in Bascharage investiert werden - Mietvertrag auf zehn Jahre So war die Situation: Von den zwei Millionen Litern, die zu einem Preis von 30 Cents/Liter an die Luxlait abgegeben wurden, wurden 1,2 Millionen Liter zu BIOG-Produkten verarbeitet. 800.000 Liter wurden zu konventionellen Produkten verarbeitet, sagte Manz. Selbst mit den „13 Cents Bio Plus“ kamen aber die Bauern nachher nur auf rund 37,8 Cents/Liter. Mit der neuen Molkerei verbessert sich der Milchpreis für den BIOG-Milchbauer um 12,2 Cents, der Geldfluss geht ohne weitere Zwischenstation zurück zum Bauern. „Im Vergleich zu einem konventionellen Milchbauern sind es sogar 20 Cents.“ Mit dieser Entscheidung geht Luxlait natürlich auch eine Menge Milch verloren, „wir können bis zu vier Millionen Liter in Bascharage

verarbeiten.“ Auch wenn es mehr Milch gibt, kann man dann zu einem passenden Preis exportieren, denn „einige Betriebe stehen schon vor der Tür“, sagte Manz, und die müssen dann Mitglied bei BIOG sein. Aber am Preis für den Konsumenten soll sich nicht ändern. Die zehn Bio-Milchbauern des BIOG-Programms werden diese Milch von Subunternehmen einsammeln lassen und dann in den Anlagen in Bascharage weiterverarbeiten.

## „Einige Betriebe stehen schon vor der Tür“

VOLKER MANZ, BIOG-Geschäftsführer

Eine Gesellschaft mit den Mitgliedern der Bio-Bauern ist Träger der Molkerei, Luxlait wollte sich hier -bisher- nicht beteiligen, „aber vielleicht überlegt es sich das Unternehmen noch mal. Wir wollten nicht im Streit mit Luxlait auseinandergehen, die Unternehmensführung hat am Ende auch ein gewisses Verständnis für unser Anliegen aufgebracht“, sagte Schanck, der betonte, dass man Luxlait sehr dankbar für die bisherige Zusammenarbeit sei.

Den BIOG-Molkerei-Bauern wird darüber hinaus erlaubt, ihre Milch auf dem eigenen Hof zu verkaufen, „das war bei Luxlait nicht möglich“, hieß es gestern. ●



Die Produktionsfläche liegt bei 700 Quadratmeter, der Umbau läuft Foto: Tania Feller

### HINTERGUND

#### Was ist die BIOG und wofür steht sie?

Die BIOG ist eine durch Privaturkunde 1988 gegründete landwirtschaftliche Genossenschaft. Ihre Mitglieder sind überwiegend Landwirte, aber unter bestimmten Bedingungen, die in den Statuten definiert sind, können auch Nicht-Landwirte Mitglied werden. Für Landwirte gilt als Voraussetzung für die Aufnahme in die Genossenschaft die anerkannte Mitgliedschaft im Verein „Bio-Lëtzebuerg - Vereinigung für biologische Landwirtschaft Lëtzebuerg asbl“. Natürlich muss der Betrieb mindestens EU-Bio zertifiziert sein. Die Leitwerte aller BIOG-Mitglieder sind Qualität und Solidarität. Und die Qualität beginnt beim Anbau, also in der Landwirtschaft selbst und in der solidarischen „Gemeinsamkeit liegt unsere Stärke“, wie es heißt. In der heutigen Gesellschaft und auf dem von Großkonzernen dominierten freien Markt ist es gerade für Bioproduzenten von Vorteil, wenn sie über eine Genossenschaft wie die BIOG ihre Produkte absetzen können.