



# OiKOPOLiS

# *insight*

N°2

Januar 2010



- Editorial
- Asta-Besuch
- 20 Joer NATURATA
- Mitgliederversammlung Demeter-International

- OIKOPOLIS Umbau
- OIKOPOLIS-Struktur
- Neue BIOG-Antipasti





### Liebe Leserin, lieber Leser,

im März letzten Jahres konnten wir Ihnen die erste Ausgabe der OIKOPOLIS Insight präsentieren. Auch in dieser zweiten Ausgabe wollen wir aus dem Innenleben unserer Betriebe, die in der OIKOPOLIS-Gruppe zusammengefasst sind, berichten.

Im letzten Herbst feierte einer unsere Betriebe, nämlich NATURATA, sein 20-jähriges Bestehen. Im Oktober 1989 eröffnete das erste NATURATA -

Geschäft im Rollingergrund seine Tore, dies nachdem ein Jahr zuvor die BIOG-Bio-Bauere-Genossenschaft-Lëtzebuerg gegründet worden war. Das Ziel der Genossenschaft war damals, die individuellen Hofprodukte gemeinsam zu vermarkten. Schnell wurde erkannt, dass dies nur möglich sei, wenn man den Kunden dort erreicht, wo er wohnt. Auf der Suche nach Räumlichkeiten in Stadtnähe fand man eine gerade freigewordene Lagerhalle im Rollingergrund. Rasch wurde dieser unkonventionelle NATURATA-Laden, auch noch hinter einer Tankstelle gelegen, die erste Anlaufstelle für den Bio-Einkauf von vielen Bewohnern der Hauptstadt.

Im Laufe der dann folgenden Jahre ist NATURATA zügig gewachsen. Es gibt mittlerweile mehrere Filialen auf insgesamt acht Standorten. Waren am Anfang die ersten Filialen noch sehr klein, so wurden sie später vergrößert und modernisiert. Obschon im großen Ganzen die Entwicklung

der Läden als sehr erfolgreich bezeichnet werden kann, gab es auch Rückschläge. So erzielte die 2003 für die Fleisch liefernden Bauern aufgebaute Metzgerei nur Verluste und wurde am ersten Standort, nämlich im Rollingergrund, 2008 an die Bio-Metzgerei Quintus übergeben. Die zwei anderen Bio-Metzgereien in NATURATA Foetz und Munsbach wurden geschlossen.

Aus Anlass des 20jährigen Bestehens von NATURATA ist diese OIKOPOLIS-Insight vor allem NATURATA gewidmet. Mit Interviews einer Mitgründerin und des Geschäftsführers, sowie auch mit Gruppenbildern der Mannschaften aller Geschäfte, Restaurant und Snack, inklusive Zentrale und Verwaltungsrat, ist ein interessantes Gesamtbild des in Luxemburg größten BioEinzelhandels entstanden. ■

*Änder Schanck*

### Besuch von ASTA und SER

Zum Anlass ihrer jährlichen Mitarbeiterausflüge hatte die Landwirtschaftsverwaltung (Administration des services techniques de l'agriculture, ASTA) sowie ein paar Monate zuvor der landwirtschaftliche Wirtschaftsdienst (Services d'économie rurale, SER) den OIKOPOLIS-Standort besucht.

Anhand der Erklärungen von Änder Schanck und einer Besichtigung der Kühlräume und Verpackung von BIOGROS, der Apfelsaftkellerei im Äppelhaus sowie vom NATURATA Geschäft inklusive Restaurant und Akzent konnten die ca. 80 Besucher der ASTA sich ein genaueres Bild von den wirtschaftlichen Kooperationen unserer Betriebe machen.

Siehe letzte Seite für Erklärungen zu unseren Betrieben. ■



*Hier das Bild vom Besuch der ASTA am 19. November 2009.*





### „Kein Bio-Gemüse ohne Bio-Saatgut“

*Interview am 16. Dezember 2009 mit Roland Majerus*

#### **Wann und wie hat NATURATA begonnen?**

Ich kann mich noch erinnern, wie ich am Montag, den 16. Oktober 1989 um 14 Uhr vor einer mir unbekannten Kasse stand und die ersten Kunden begrüßt habe. Im Nachhinein kann man sagen, dass dies der Anfang einer Erfolgsgeschichte war. Aber bis dahin war sehr viel Arbeit notwendig. Die ersten Demeter-Bauern in der

BIOG, einige Waldorffeltern und Konsumenten haben sehr intensiv geholfen, damit innerhalb kürzester Zeit die ehemalige Lagerhalle als sogenanntes „Bio-Bauern-Geschäft“ bezugsfertig werden konnte. Ein bisschen später kamen auf der ersten Etage Bücher, Spielwaren und Kleider dazu.

#### **Woher stammt der Name NATURATA?**

Der Name NATURATA stammt von der Gründer - Familie Knauss aus Überlingen, die NATURATA vor 35 Jahren gegründet hatte. Nach den Gedanken dieser Einzelinitiative entstanden etliche Läden. Wir waren an dem Konzept sehr interessiert, weil alle an der Wertschöpfungskette Beteiligten einbezogen wurden, die Gestaltung der Läden uns sehr gefiel und alles unter einem Dach angeboten werden sollte.

Die NATURATA - Geschäfte aus Deutschland, Luxemburg und der Schweiz, sind Mitglied in dem Verein, der sich jetzt „NATURATA International - Gemeinsam Handeln e.V.“ nennt. Neben den Statuten wurde eine Charta aufgezeichnet, in dem das assoziative Wirtschaften, die runden

Tischgespräche und das Marktgespräch festgehalten wurden. (Siehe [www.naturata-verein.de](http://www.naturata-verein.de)) Bei regelmäßigen Treffen werden Vermarktungsstrategien, Erfahrungsaustausch, Produktqualität, gemeinsame Aktionen etc. besprochen und gemeinsam vereinbart.

#### **In welche internationale Projekte ist NATURATA Luxemburg eingebunden?**

2007 entstand die FAIR-BREEDING Initiative, die die Saatgut-Züchtung



NATURATA Bio-Snack



NATURATA Rollingergrund (erster NATURATA-Laden in Luxemburg).



NATURATA Oikopolis (Munsbach)

bedanken uns und hoffen, dass wir gemeinsam die nächsten Jahre mit unseren Kunden und unseren Partnern erfolgreich bestreiten können. Wir werden selbstverständlich, wenn sich die Gelegenheit bietet, unser Vertriebsnetz weiter ausbauen.

## Wie wurde der 20. Geburtstag von NATURATA gefeiert?

Wir leben in einer unruhigen Zeit. Eine nicht kleine Finanzkrise hatte das Jahr 2009 fest im Griff, begleitet von einer Krise, die bis in die Realwirtschaft gegangen ist. Dazu kommt die Problematik des Klimawandels. Zurzeit findet in Kopenhagen die große Konferenz statt, in die wir viel Hoffnung setzen. Zu der Zeit, als wir die 20 - Jahr - Feier geplant hatten und durchziehen wollten, hat sich auch bei uns einiges getan. Wir mussten unsere Planung abspecken. Schliesslich haben wir in den Geschäften gefeiert, es im Radio mitgeteilt und im Internet. Zwanzig ausgewählte Produkte waren mit dem Geburtstagsrabatt von 20 Prozent die Wochen um den 16. Oktober in allen Filialen im Angebot, mit dem Ziel, unsere Kunden an unserem Erfolg teilhaben zu lassen. ■

und - Vermehrung unterstützt. Die Mitglieder bezahlen 0,3 % ihres Netto-Umsatzes von Obst und Gemüse an die Kultursaat e.V., die diese Arbeit leistet. Warum ist das nötig? Durch den Anpassungsdruck in der Wirtschaft wird die Sortenvielfalt enorm reduziert. Betreffend der Nahrungsqualität ist das Kulturgut heute durch technische Eingriffe (CMS und Gentechnik) sowie durch Hybridzüchtungen enorm degeneriert und nicht mehr nachbaufähig. Im Grunde genommen müsste man zur Wertschöpfungskette ausser

dem Landwirt, den Weiterverarbeitern, dem Grosshandel, dem Einzelhandel, der Dienstleistung und den Kunden, auch die Vermehrer und Züchter mit einbeziehen, denn wenn wir kein Bio-Saatgut haben, dann gibt's in Zukunft auch kein Bio-Gemüse.

## Wie sehen Sie die Zukunft von NATURATA?

Von Beginn an wäre die Entwicklung der NATURATA - Geschäfte ohne unsere Kunden nicht möglich gewesen. Wir



NATURATA Schanck-Haff



NATURATA Merl





## „Wir haben den Laden aus Überzeugung gemacht!“

**Interview mit Anita Assel-Mertens am 1. Dezember 2009**

**Vor 20 Jahren waren Sie bei der Gründung von NATURATA Luxemburg maßgeblich beteiligt. Was hat Sie als Mutter von Kindern in der Waldorfschule dazu bewegt mitzumachen?**

Um diese Frage zu beantworten, muss ich etwas weiter ausholen. Schon ein paar Jahre bevor die Waldorfschule gegründet wurde, kam ich durch die freiwillige Mitarbeit im Drittweltladen mit verschiedenen Problematiken in Kontakt. So wurden mir die Ursachen des Hungers und der Armut in den Drittweltlän-



dern bewusst, ich kam zur Vollwerternährung, zur alternativen Medizin usw. Ich wünschte mir eine lebenswerte Zukunft für meine Kinder, das kann nur durch ein intaktes Umfeld gelingen. Wahrscheinlich dachten noch andere Menschen in diese Richtung. Die Zeit war reif für gelebte Alternativen. So begegneten sich immer mehr Gleichgesinnte, zusammen gründeten diese die Waldorfschule.

Was liegt näher, als sich auch eine intakte Natur und eine gesunde Landwirtschaft zu wünschen. Damals war hierzulande die biologische Landwirtschaft noch in den Kinderschuhen, zudem gab es keinen Absatzmarkt für die Produkte. Um nicht biologische mit konventionellen Produkten in einen Topf zu werfen, machten einige Eltern an den Wochenenden ihre Garage zum Verkaufsstand.

Auf dem «Schanck-Haff» in Hüpperdingen wurde bio-dynamische Landwirtschaft betrieben, der einzige Hof in Luxemburg mit dieser Philosophie. Zur der Zeit

konnte ich mich für deren Einsatz begeistern und war dann auch bei der Gründung des Vereins für Bio-Dynamische Landwirtschaft dabei.

Zu meiner Aufgabe wurde das Organisieren und Anbieten von Literatur auf Büchertischen an den zahlreichen Vorträgen über Waldorfpädagogik und bio-dynamische Landwirtschaft. Aus meinem «Bücher-Bauchladen», dann einigen temporären Verkaufsstellen, wurde etwa 6 Jahre später die «Bicherstuff» im Naturata-Rollinggrund.

**Welche Schwierigkeiten mussten anfangs überwunden werden?**

Es waren vor allem die potentiellen Kunden zu überzeugen, dass «Bio» im Endeffekt nicht teurer ist als konventionelle Nahrungsmittel. Dass es nicht nur um die eigene Gesundheit geht, sondern im weitesten Sinne um unsere Verantwortung der Natur gegenüber.





### Was erhofften Sie sich damals für die Zukunft von NATURATA?

Als Vermittler zwischen Produzent und Konsument erhofften wir uns, durch unsere Arbeit eine Zunahme der Bio-Gärtner sowie auch vermehrt Umstellungen auf biologische bzw. bio-dynamische Landwirtschaft zu fördern.

### Was waren für Sie die größten Erfolge, die NATURATA damals und seitdem erlebt hat?

Die schnell zunehmende Anzahl zufriedener Kunden war für uns eine grosse Anerkennung. Viele Kunden merkten, dass wir aus Überzeugung den Laden hatten und nicht aus einer Geschäftsidee heraus.

Mir war der direkte Kontakt zu den Kunden, der Dialog, sehr wichtig. Bei NATURATA war dies gegeben. Ich selber

war zuständig für die Bücher, hatte zu vielen Kunden und deren Kindern jahrelang eine gute Beziehung aufgebaut, ich wusste intuitiv, welche Bücher sie wünschten. Es war eine sehr persönliche Verbindung da. Dies war für mich eine grosse Genugtuung.

Natürlich freue ich mich auch, wenn ich sehe, wie NATURATA seitdem expandiert hat und es hoffentlich auch weiterhin versteht, ihre wichtige Aufgabe im Bio-Segment wahrzunehmen.

### Wie meinen Sie wird NATURATA heute von den Menschen beurteilt?

Damals wurden noch nicht so sehr die Preise verglichen. Man war froh, dass man die Waren angeboten bekam. Auch war wahrscheinlich bei vielen das Denken vorrangig, dass sie damit auch eine wichtige Sache unterstützen.



Dieses Verständnis ist heute nicht mehr so stark. Teils durch die Preispolitik der großen Supermärkte, teils durch die momentane Wirtschaftskrise.

Man kann nur hoffen, dass den Menschen bewusst wird, wie wichtig es jetzt und in Zukunft sein wird, regional erzeugte, gesunde Lebensmittel zu kaufen. ■







### Die Mitgliederversammlung von Demeter International tagte im letzten Jahr im OIKOPOLIS

Vom 15. bis 20. Juni 2009 fand die jährliche Mitgliederversammlung von Demeter International e.V. in Luxemburg,

genauer im OIKOPOLIS Munsbach, statt. Die mehrtägige Veranstaltung wurde vom Verein für biologisch-dynamische Landwirtschaft asbl Demeter-Bond Lëtzebuerg organisiert.

Mit dem Ziel, die internationale Zusammenarbeit der verschiedenen Länderorganisationen zu ermöglichen und zu stärken, wurde Demeter International e.V. 1997 gegründet. Dabei war der Luxemburger Demeter-Bond



bereits Gründungsmitglied. Derzeit sind 16 Länderorganisationen Mitglied bei Demeter International. Diese Organisationen haben eine eigene Zertifizierung für Demeter-Produkte der Demeter-Betriebe des jeweiligen Landes und stellen den Schutz der Marke Demeter sicher. Insgesamt repräsentiert Demeter International zurzeit 4200 Produzenten in 43 Ländern auf der ganzen Welt.

Zur diesjährigen Mitgliederversammlung sind 40 Vertreter aus 21 Ländern gekommen. Ein wichtiges Thema der Tagesordnung war die Arbeit an der sozialen Charta. ■

### Vergrößerung der Räumlichkeiten im OIKOPOLIS durch Ausbau der „alten“ NATURATA.

Seit der Fertigstellung des ersten OIKOPOLIS-Gebäude im Juli 2001, ist der Hauptmieter und Großhändler BIOGROS stetig gewachsen, ja sogar schneller, als wir uns je vorstellen konnten. Schon 2005 mussten wir Räumlichkeiten für das Hochregallager mit Trockenware in Hamm anmieten. Die Kühlräume für Molkereiprodukte sowie für Obst und Gemüse konnten somit im OIKOPOLIS ausgeweitet werden.

Aufgrund des wachsenden Sortiments und der gestiegenen Nachfrage, lag

schon 2007/2008 wieder die Notwendigkeit eines Ausbaus unserer Kühlräume und der Büroräume an. Im Frühjahr 2009 wurden endlich die brachliegenden Räumlichkeiten des 2001 in der Halle eingerichteten NATURATA-Geschäftes, das dann 2006 ins zweite Gebäude verlagert wurde,

umgebaut. In den zwei neu geschaffenen Etagen konnten BIOG und BIOGROS neue Büroräume beziehen und so die Bestehenden entlasten. Im Erdgeschoss wurde die Verpackung von BIOGROS verlagert, um Platz für die neuen Kühlräume zu schaffen. ■

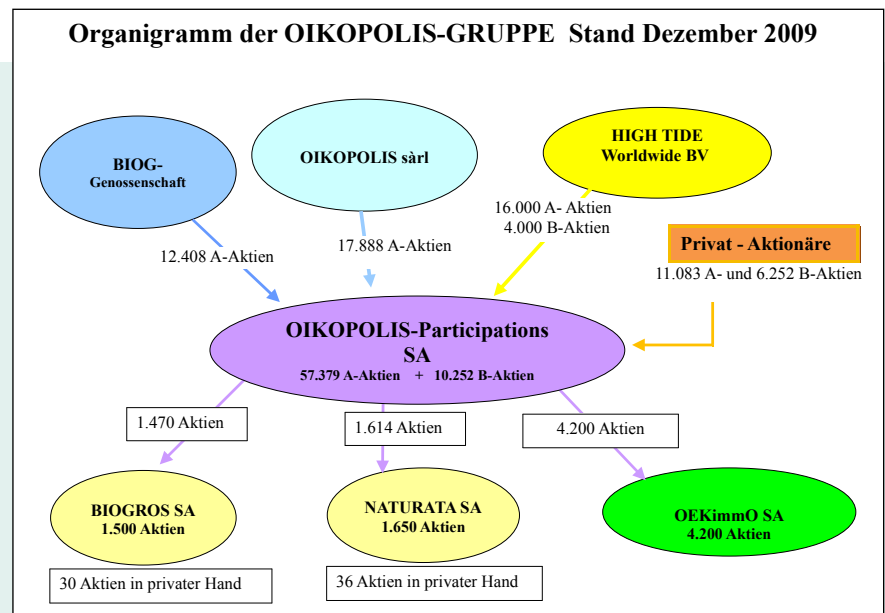


## Zur OIKOPOLIS-Gruppe

Seit der Gründung der BIOG (Bio-Bauere-Genossenschaft Lëtzebuerg) vor 21 Jahren konnten ausgehend von dieser Genossenschaft, aber auch von einigen wenigen Privatpersonen, die sich für die Umwelt oder Waldorfpädagogik engagierten, die Verarbeitungs- und Vermarktungsbetriebe für biologische und bio-dynamische Lebensmittel der OIKOPOLIS - Gruppe aufgebaut werden. Parallel zur Erweiterung der physisch sichtbaren und real nutzbaren Betriebe wurden auch die Rechtsformen der Unternehmen stetig weiterentwickelt.

Neben den unter dem Namen NATURATA bekannten Bio-Geschäften und dem Bio-Großhandel BIOGROS S.A. sind Ende der 90er Jahre zwei Betriebe, die OEKimmO sàrl (heute OIKOPOLIS sàrl) und die Immobiliäre OEKimmO S.A. (heute OEKimmO S.A.) gegründet worden, um die Planung und den Bau des OIKOPOLIS-Zentrums in Munsbach zu realisieren. Nach einer ersten, nicht erfolgreichen öffentlichen Zeichnung von Kapital, konnten über andere Wege die Finanzierung des im Jahr 2000 begonnenen ersten OIKOPOLIS-Baus gesichert werden. Ein Jahr später bezogen BIOG, BIOGROS und ein provisorischer NATURATA - Laden das Gebäude.

Im November 2006 wurde das zweite OIKOPOLIS-Gebäude fertig gestellt, und von den NATURATA - Geschäften (Super-



markt und Akzent), sowie vom Restaurant bezogen. Für dessen Realisierung wurde Ende 2005 im Rahmen einer Umstrukturierung der Betriebe die Gesellschaft OIKOPOLIS Participations S.A. gegründet, dies mit dem Ziel, ein gemeinsames Instrument zur Kapitalbeschaffung für alle involvierten Betriebe bereitzustellen.

Die Eigentumsverhältnisse dieser zentralen Gesellschaft wurden so geregelt, dass alle Beteiligten der Wertschöpfungskette als Eigentümer auftreten. Über die BIOG-Genossenschaft sind die Landwirte und über die OIKOPOLIS sàrl die im Handel selbst tätigen Unternehmer und andere Ökoaktivisten, beteiligt. Die Kunden sind durch die Privataktionäre vertreten. Tochtergesellschaften dieser neuen Holding sind NATURATA S.A., BIOGROS S.A. und

OEKimmO S.A..

Um die Eigenkapitaldecke etwas aufzubessern, holten wir im Oktober 2007 einen alternativen Fond aus Holland namens High Tide (früher TIF - Triodos Innovation Fund) mit ins Boot. Mit der Aussicht alle Privataktionäre gleichzustellen, wurden in der zweiten Jahreshälfte 2009 alle Aktien der bisher noch in der OEKimmO S.A. verbliebenen Aktionäre in solche der OIKOPOLIS-Participations SA umgetauscht. Die aktuelle Struktur der OIKOPOLIS-Gruppe ist im Schaubild oben dargestellt. ■

Änder Schanck

## Antipasti - Neu im BIOG-Markenprogramm



Unwiderstehliche Oliven, getrocknete Tomaten und marinierter Schafsfeta - der Duft nach Knoblauch und Süden. Die neun Sorten Antipasti - Vorspeisen - öffnen den Magen und machen Appetit auf die Lebenslust des Südens.

Der Partner der BIOG, die deutsche Firma „Il Cesto“ wählt nur beste Rohstoffe aus Bio-Anbau aus. Sie stammen von Erzeugern aus Griechenland und Italien, die noch handwerklich arbeiten. So dürfen z.B. die schwarzen Oliven besonders lange am Baum reifen. Es sind griechische Kalamata-Oliven, die für ihren exzellenten Geschmack bekannt sind. Alle Oliven werden nicht pasteurisiert, sondern nur durch Salzlake konserviert. Für die weitere Zubereitung gilt das Prinzip der italienischen Hausfrau: frische Zutaten frisch verarbeiten. Spätestens an der Marinade aus feinen Kräutern und hochwertigem Öl werden Sie den Unterschied schmecken! ■

