



Le saviez vous ?



Depuis Janvier 2017, notre gamme de produits est exclusivement fabriquée à base de viande certifiée "Marque Nationale".



Meyer
SALAISONS
DEPUIS 1918



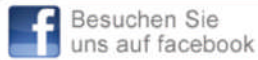
240A, av. de Luxembourg • L-4940 Bascharage • Tél.: 50 20 71-1
Fax: 50 42 71 • E-mail: meyer@meyer.lu • www.meyer.lu

graphic design: marketing@meyer.lu



MBR Lëtzebuerg

12A, Cité Morisacker L-7735 Colmar-Berg
Boite Postale 19 L-7701 Colmar-Berg
Tel. (+352) 85 94 74 1 / Fax (+352) 85 94 74 41
E-mail : mail@mbr.lu / Internet : www.mbr.lu



*Fräsch Produkter
Direkt vum Bauer
24/24 all Dag*

HOEMAT

- Self-Service -

Mëllech Tankstell



22, route de Luxembourg L-6195 Imbringen Tél. 691838358

WINDSOR

événementiel • traiteur

Jan Schneidewind



Schweineproduktion in Luxemburg

In der Schweineproduktion unterscheidet man zwischen Betrieben, welche Ferkel produzieren (Ferkelerzeugerbetriebe) und solchen, die die Ferkel ausmästen (Mastschweinebetriebe). Ein Teil der Schweineproduktionsbetriebe, mästet die Ferkel, die im Betrieb geboren werden auch selbst aus. Man spricht dann von einem geschlossenen System in der Schweineproduktion.

Die Schweineproduktion dient letztlich ganz klar dem Ziel der Fleischproduktion. An Zuchtsauen, welche die Ferkel gebären, werden andere Anforderungen gestellt als an Mastschweine.

Im Alter von ca. 8 Monaten wird eine Jungsau mit 130-140 kg Lebendgewicht zum ersten Mal belegt. Nach 3 Monaten, 3 Wochen und 3 Tagen Trächtigkeit ferkelt die Jungsau dann im Alter von ca. einem Jahr zum ersten Mal ab.

Die Wurfgröße, d.h. wie viel Ferkel eine Sau lebend gebärt, liegt bei den heutigen Zuchtsauen bei ca. 13-14 Ferkeln. Die Zuchtsauen sind stets Kreuzungen aus verschiedenen Rassen um deren gute Eigenschaften wie Milchleistung, lebend geborene Ferkel, gute Muttereigenschaften, usw. in einer Zuchtlinie zu vereinen. Der reinerbige Pietrain-Eber, mit welchem die Zuchtsau besamt wird, bringt seinerseits die gute



Steckbrief

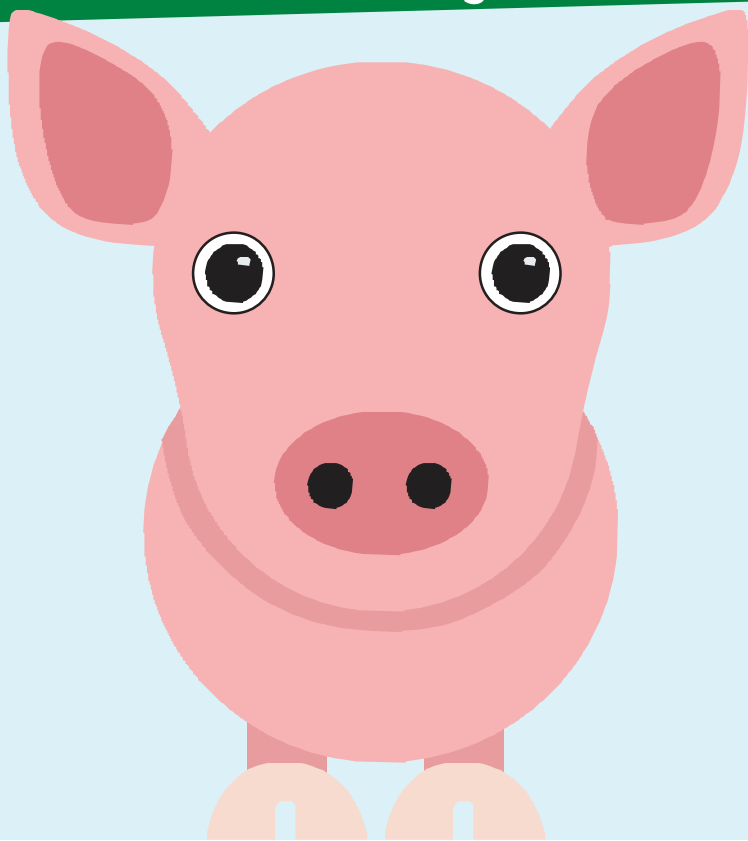
Schweineproduktion in Luxemburg:

- 57 Schweinebetriebe
- Anzahl Schweine: 97.000
- Selbstversorgungsgrad bei Schweinefleisch beträgt 61 %

Fleischleistung als Eigenschaft für die Ferkel mit. Ein Ferkel säugt je nach Betriebssystem zwischen 3-4 Wochen an der Sau, bevor es abgesetzt wird. (Gewicht bei der Geburt: 1,5 kg; Gewicht beim Absetzen der Ferkel nach 4 Wochen: 8-10 kg). Nimmt man die Ferkel von der Muttersau weg, ist dies ein natürliches Signal für den Körper der Sau, dass diese wieder brünstig wird und belegt werden kann. So ferkelt eine Sau zwischen zwei und dreimal pro Jahr und bringt in ihrem Leben 6-10 Würfe (Alter 4-5 Jahre).

Die Ferkel kommen nach dem Absetzen von der Muttersau in einen spezialisierten Aufzuchtstall (Flatdeck genannt), welcher den Bedürfnissen der Ferkel bezüglich Temperatur, Fussboden, Hygiene, Futter und Beschäftigung entspricht. Hier verbleiben sie im Schnitt 6-8 Wochen, (Gewicht im Alter von 10/11 Wochen: 30 kg). Dann wird das Ferkel in den Maststall umgestallt, welcher ebenfalls an die Bedürfnisse älterer Schweine angepasst ist. Nach weiteren 18-20 Wochen hat das Schwein sein optimales Lebendgewicht von 125kg erreicht und wird der Lebensmittelkette zugeführt.

Schwierige Marktbedingungen



Bei der Mast kommt es vor allem auf Effektivität, Qualität und Lebensmittelsicherheit an. Das Problem sind trotzdem die sehr stark schwankenden Preise. Um die Produktionskosten abdecken zu können, sollte ein Landwirt pro kg Schweinefleisch 1,80 Euro erhalten. Dieser Preis ist in den letzten Jahren kaum erreicht worden.



Zur Zeit liegt der Preis bei 1,60 Euro/kg Schlachtgewicht. Ob ein Landwirt für ein Mastschwein 20 Euro weniger erhält als notwendig, macht bei 1.000 verkauften Mastschweinen pro Jahr schon Einnahmenverluste in Höhe von 20.000 Euro aus. Ein Konsument bezahlt in der Metzgerei oder im Supermarkt ein Vielfaches der Schweinepreise, die der Landwirt erhält.

Der Schweinefleischmarkt ist sehr hart für Luxemburger Produzenten, da sie im europäischen Markt mit Ländern mithalten müssen, die weitaus größere Produktionsstrukturen und niedrigere Kosten haben.

Auch in Luxemburg ist ein Trend dahingehend zu sehen, dass immer weniger schweinehaltende Betriebe größere Schweinebestände managen. Die Einhaltung der Tierschutzrichtlinien und Tierwohlvorgaben ist ein Muss, denn nur Tiere, die sich wohlfühlen und artgerecht gehalten werden, können auch etwas leisten.



Der Luxemburger Weinbau

Das luxemburgische Weinbauggebiet erstreckt sich von Schengen bis nach Wasserbillig über 42 km entlang der Mosel. Aber auch entlang der Sauer bis nach Rosport gibt es noch einige Weinberge. Die Weinberge sind vorwiegend Hanglagen, welche nach Südwesten bis Südosten ausgerichtet sind. Die besten unter ihnen liegen auf einer Höhe von 150 bis 200 Metern und profitieren von ausgeglichenen klimatischen Bedingungen, die sowohl von maritimen als auch kontinentalen Einflüssen geprägt sind.

Unser Weinbau ist geprägt von der Region, den Menschen und der Tradition. In unserer globalisierten Welt wird die Herkunftsangabe wieder wichtiger und bildet immer mehr ein Gegenpol zu den technisch oft hervorragend gemachten aber seelenlosen Weinen aus aller Welt. Unsere Tradition und Stärke beruht auf der Einzigartigkeit unserer Herkunft. Einer der zentralen Schlüssel um die Qualität unserer Weine auch für die Zukunft zu garantieren, ist die Orientierung hin zu dem international anerkannten Herkunftsprinzip. Ziel ist es die Herkunftsangabe mit einer Qualitätsaussage zu verbinden: Luxemburger Weine sind Premiumweine und werden unter der „Appellation d’Origine Protégée - Moselle Luxembourgeoise“, kurz AOP, vermarktet. Durch die AOP wurden die Erträge der Qualitätsweine noch das reduziert, sodass Spitzenweine garantiert werden können.

Das Terroir wird auch durch den Boden beeinflusst. Über die Hälfte des Gebietes (besonders im Kanton Remich) ist von tiefgründigen Böden geprägt, von gips- und mergelhaltigen Keuperböden, die ausgewogene und gehaltvolle Weine hervorbringen.

Im Kanton Grevenmacher herrschen Erosionsgesteine vor, die mit wasserundurchlässigen Schichten durchzogen sind und aus Muschelkalk bestehen. Sie sorgen für charaktervolle, rassige Weine.

Die Lagen sind in der AOP durch genaue Begrenzung definiert, und Lagenweine gelten oft als Spitzenweine. Außerdem werden fast alle Weine sortenrein angebaut. Hauptsorten sind traditionell Rivaner und Elbling als Trinkweine, Riesling, Auxerrois, Pinot Blanc, Pinot Gris, Gewürztraminer sowie Chardonnay und Pinot Noir als Qualitätsweine.

Seit 1991 darf in Luxemburg „Crémant“ hergestellt werden. Crémant de Luxembourg ist Qualitätsschaumwein auf höchstem Niveau, hergestellt nach der „méthode traditionnelle“. Dank Innovationsgeist, Traditionsbewusstsein und Kreativität entstand binnen zwei Jahrzehnten ein Produkt, das selbst anspruchsvollste Weinkenner begeistert. Grundlage des Crémant sind gesunde, aromatische Trauben mit einer erfrischenden Säure, begünstigt durch die geografische Lage des Luxemburger Weinbaugebiets. Durch die Wahl der Rebsorte, die Zusammensetzung der Cuvée und die Zeit des Hefelagers entstehen einzigartige Produkte, die den Crémant de Luxembourg zu einem besonderen Geschmackserlebnis machen.





Landnutzung in Luxemburg

Nördlich von Frankreich, zwischen Belgien und Deutschland erstreckt sich das Großherzogtum Luxemburg auf einer Fläche von 2586 km². Rund 37% der Landesfläche sind mit Wald bedeckt, etwa 10 % sind bebaute oder künstliche Flächen. Die landwirtschaftliche Nutzfläche umfasst demnach rund 53% der Gesamtfläche Luxemburgs, was 1310 km² bzw. rund 131000 ha entspricht (Stand 2014 SER).

Luxemburg lässt sich grob in zwei natürliche Regionen aufteilen. Im Norden erstreckt sich ein Hochplateau (Ösling) als Ausläufer des rheinischen Schiefergebirges mit rund 32 % der Gesamtfläche. Der Süden des Landes (Gutland) umfasst rund 68%. Von den rund 131000 ha landwirtschaftlicher Nutzfläche werden etwa 62000 ha beackert; die restliche Fläche ist von Dauergrünland bedeckt. Hauptbestandteil des luxemburgischen Ackerbaus ist der Getreideanbau mit knapp 28500 ha (21 % der landwirtschaftlichen Nutzfläche), von dem der

Weizen mit mehr als 12000 ha gefolgt von Gerste mit rund 8300 ha die Hauptkulturen darstellen. Weitere bedeutende Getreidekulturen sind Triticale (4700 ha) sowie Hafer und haferbetonte Menggetreide (1500 ha).

Futterpflanzen (Mais, Feldfutter oder Ackergras und Futterleguminosen) umfassen rund 27000 ha (20 % der landwirtschaftlichen Fläche), was durch die von Viehwirtschaft geprägte Landwirtschaft zu erklären ist. Die Industriepflanzen (hierzulande hauptsächlich Raps) umfassen mit rund 4800 ha lediglich 3,6 % der landwirtschaftlichen Fläche, der Kartoffelanbau wird auf nur noch rund 700 ha betrieben, wovon der Großteil der Pflanzguterzeugung im Norden des Landes dient.

Gartenbau (87 ha), Weinberge (1200 ha) und andere Dauerkulturen sind eher marginalen Ausmaßes, obwohl, vor allem die Weinberge die landwirtschaftlichen Betriebe als auch die Kulturlandschaft im Osten des Landes entlang der Mosel maßgeblich prägen.

| Gesamtfläche Luxemburgs 258600 ha | | | | | | |
|---|--|-----------------------------|----------------------|--------------------|----------------------|---------------------------|
| Landwirtschaftliche Nutzfläche 131000 ha 53% der Gesamtfläche Luxemburgs | | | | | Wald 37% | Bebaute Fläche 10% |
| ACKERLAND 62000 ha | | | | | | DAUERGRÜNLAND 69000 ha |
| Getreide 28500 ha | Futterpflanzen 27000 ha | Industriepflanzen 4800ha | Kartoffeln 700 ha | Gartenbau 87 ha | Weinberge 1200 ha | |
| Weizen Gerste Triticale Hafer Hafergemenge | Mais, Ackergras, Futterleguminosen | Raps | | | | |

Kulturen in Luxemburg



Weizen



Hafer



Mais



Raps



Kartoffeln



Profitez de la vie, chez vous
et partout ailleurs

**reeboufamily**

L'assurance qui protège votre maison, votre famille,
vos biens et vos droits... chez vous et partout ailleurs !



Einfach fir lech do

Bauernhaff an der Stad

Programm

- Ausstellung vun Déieren (Mëllechkéi, Mammekéi, Schwäin, Schof, Geessen, Hénger, Kanéngercher, Gänsen)
- Informatiounsstänn ronderëm d'Landwirtschaft
- Fir di Kleng:
 - Ateliere ronderëm d'Landwirtschaft
 - Sprangschlass & Pedalo-Trakteren
- Maart mat regionale Lëtzebuenger Produkter
- Showcooking mat den Käch Jan Schneidewind an Romain Thielen
- Animatioun mam Camille Ney

Samschdes

- 11:00 Auer:
Offiziell Ouverture vum
Bauernhaff an der Stad
- 14:00 Auer:
Showcooking mat der
Députéierter Martine Hansen an
mam Députéierten Claude Wiseler
- 15:00 Auer:
Sträiche vun de Mëllechkéi
- 16:00 Auer:
Showcooking mam
Staater Schäffen
Patrick Goldschmidt
an dem Députéierten Serge Wilmes

Sonndes

- 10:00 Auer:
Feierlech Mass fir
d'Lëtzebuenger Landwirtschaft an
der Cathedral
- 11:00 Auer:
Showcooking mam Kooperatiouns-
minister Romain Schneider an der
Staater Schäffen Sam Tanson
- 14:00 Auer:
Showcooking mam
Premierminister Xavier Bettel an mam
Chamberpresident Mars Di Bartolomeo
- 15:00 Auer:
Sträiche vun de Mëllechkéi
- 16:00 Auer:
Showcooking mat der
Emweltministesch Carole Dieschbourg
an dem Landwirtschaftsminister
Fernand Etgen

Fir lessen an Drenken ass gesuergt

Menüer: "Lëtzeburger", Geschnetzelt (Produit du terroir), Fritten, Stäerzelen, Panicher, a vill weider Lëtzebuenger Produkter



L'AGRCULTURE,
UNE PASSION QUI SE PARTAGE.

www.fae.lu

LUXLAIT

Engagement qualité
depuis 1894

Les nouveaux produits dans nos
gammes: Kefir & crème épaisse légère



**vitarium**

Am Seif
L-7759 Roost/Bissen
Tél: +352 25 02 80 222
E-mail: Info@vitarium.lu
www.vitarium.lu



LUXLAIT

Am Seif
L-7759 Roost/Bissen
Tél: +352 250 280 1
E-mail: info@luxlait.lu
www.luxlait.lu