

Rote Bete von „am gaertchen“

Ein soziales Projekt fördert den regionalen Bio-Gemüseanbau

Ab Mitte Mai, wenn der Boden bereits ausreichend von der Sonne erwärmt wird, säen die Mitarbeiter des Projekts am gaertchen samenfeste Rote Bete aus.

Im August wird das violette Knollengemüse mit dem süßen, leicht erdigen Geschmack schließlich geerntet, eingelagert und nach und nach zu fein würzigem Rote-Bete-Salat der Marke BIOG verarbeitet.

Erst kochen,
dann schälen

Für die Herstellung von Gemüsekonserven sind vor allem rote Rübensorten mit walzenförmigen Knollen geeignet. Diese lassen sich in viele Scheibchen einheitlicher Größe schneiden. Bevor es jedoch ans Kleinschneiden geht, werden die Rüben gekocht und geschält. Sie werden mit fein gehackten Zwiebeln vermischt und dürfen einen Tag im Kühlschrank ruhen. Im Anschluss werden die Rote-Bete-Scheiben in Schraubgläser gefüllt, mit einem Sud aus Essig und Gewürzen bedeckt und pasteurisiert. Etikettiert und in Kartons verpackt, werden die Gläser mit „Roud Rommels Zalot“ über BIOGROS, den Luxemburger Bio-Großhändler in Munsbach, an die NATURATA Bio Marchés und an andere Verkaufsstellen verteilt.

Das Angebot des luxemburgischen Bio-Gemüseanbauers beschränkt sich jedoch nicht nur auf die roten Rüben. So wird auch Weißkohl angebaut, fein gehobelt und zu frischem, unpasteurisiertem BIOG-Sauerkraut vergoren.

Bio-Gemüse
aus Luxemburg

„Am gaertchen“ baut insgesamt fast achtzig Bio-Gemüsesorten aus eigener Jungpflanzenanzucht an. Als Mitglied der Bio-Bauere-Genossenschaft Lëtzebuerg (BIOG) verkauft am gaertchen rund 70 % der Ernte an BIOGROS. Erntefrisches Bio-Gemüse und Bio-Setzlinge werden aber auch im eigenen Laden in Diekirch, im Online-Shop und auf regionalen Wochen- und Monatsmärkten angeboten.

Ein soziales Projekt mit
Bio-Engagement

Das Projekt am gaertchen wurde im Jahr 2003 von Forum pour l'Emploi asbl ins Leben gerufen. Dieses Projekt bietet Menschen, die auf Grund persönlicher Probleme und einer oft schlechten schulischen Ausbildung keine Möglichkeit haben, einen Platz



Im August wird das violette Knollengemüse mit dem süßen, leicht erdigen Geschmack schließlich, eingelagert und nach und nach zu fein würzigem Rote-Bete-Salat der Marke BIOG verarbeitet.

in der Arbeitswelt zu finden, eine auf zwei Jahre befristete Arbeitsstelle mit Weiterbildungsmöglichkeiten und viel sozialer Unterstützung an. Knapp fünfzig Personen können vom „Gärtchen“ beschäftigt werden. Vermittelt werden sie vom Arbeitsamt, natürlich mit dem Ziel, sie erneut sozial und

fachlich zu festigen. Da in Luxemburg angebautes Bio-Gemüse bei vielen Sorten Mangelware ist, verbindet das Projekt „am gaertchen“ somit zwei überaus wichtige und nützliche Vorhaben: die Förderung des biologischen Gemüseanbaus, der auf Grund der hohen Zeit- und Arbeitsintensität

nur wenig betrieben wird, und die Eingliederung von Menschen, die allein auf sich gestellt keine Chance auf bezahlte Arbeit hätten. Der Kauf des Rote-Bete-Salats fördert somit nicht nur die Bio-Landwirtschaft in Luxemburg, sondern auch ein sehr wichtiges, soziales Projekt.

Das Angebot des
luxemburgischen
Biogemüseanbauers
beschränkt sich nicht
nur auf die
roten Rüben.



Für die Herstellung von Gemüsekonserven sind vor allem rote Rübensorten mit walzenförmigen Knollen geeignet.

BIOG – Bio-Bauere-Genossenschaft Lëtzebuerg
13, rue Gabriel Lippmann – L-5365 Munsbach
www.biog.lu