

# Natur genéissen - Mir iesse regional, bio a fair



Alle Regionalen Qualitätsproduzenten auf einen Blick!  
Tous les producteurs régionaux de qualité en un coup d'œil!



## **konventionelle Betriebe/exploitations conventionnelle**

### **Produzent / Producteur**

### **„Natur genéissen“-Produkte / Produits „Natur genéissen“**

### **Tel. / E-Mail**



#### **Molkerei Thiry - Claude Thiry**

19, rue du Stade L-4995 Schouweiler  
www.molkerei-thiry.lu

frische Vollmilch mind. 3,5 % Fett,  
teilentrahmte Milch 1,5 % Fett,  
abgefüllt in 1 Liter Verpackungen  
oder 10 Liter Verpackungen

lait frais entier min. 3,5 % matières  
grasses, lait demi-écrémé 1,5 %  
matières grasses, conditionné en  
briques de 1 litre ou en seaux de 10  
litres

37 93 73  
621 26 15 51  
molkerei.thiry@pt.lu



#### **Marc Nicolay**

3, an der Laach, L-4978 Fingig  
www.gromperen.lu

gewaschene Kartoffeln  
Zwiebeln (weiß und rot),  
Schalotten, Knoblauch

pommes de terre lavées  
oignons (blancs et rouges), échalotes, ail

38 01 50  
691 65 11 95  
nicolayr@pt.lu

## **Bio-Betriebe / exploitations biologiques**

### **Produzent / Producteur**

### **„Natur genéissen“-Produkte / Produits „Natur genéissen“**

### **Tel. / E-Mail**



#### **Bio-Haff „An Dudel“**

#### **Marc Emering**

rue de la Croix L-4998 Sprinkange  
Fax: 37 05 92  
www.dudelmagie.lu

Hähnchen (ganz oder zerlegt),  
Dinkelnudeln („Spelz“) mit Eiern,  
Äpfel (in der Saison)

poulets (entiers ou découpés)  
pâtes à l'épeautre aux oeufs et  
pommes (en saison)

37 08 86  
691 37 08 86  
andudel@pt.lu



#### **Mario Kleer**

22, rue Halt, L-8715 Everlange

Lauch, Kartoffeln, Zwiebeln, Sellerie,  
Kohl, Schalotten und Rote Beete (je nach Saison)  
Eier, Suppenhühner, Rindfleisch

poireaux, pommes de terre,  
oignons, céleri, chou, échalotes et  
betteraves rouges (selon la saison)  
oeufs, poules à bouillir, viande bovine

23 63 95 44  
691 23 63 95  
kleer.mario@tango.lu



#### **Christian Wilhelm**

93A, rue du Kiem, L-8328 Capellen

Eier, Suppenhühner, Rindfleisch

oeufs, poules à bouillir, viande bovine

26 30 02 11  
621 35 16 67  
c.wilhelm@pt.lu



#### **Roland Barthelmy**

231, route des 3 Cantons L-4972  
Dippach

Rind- und Kalbfleisch

viande de boeuf, viande de veau

26 53 00 36  
691 37 06 38  
fabakowi@pt.lu



#### **Georges Weis**

61, rue principale L-8560 Roodt/Ell

Schweinefleisch

viande de porc

23 62 97 62  
691 62 97 62  
weisgeo@pt.lu



#### **Guy Arend**

70, rue d'Athus, L-4745 Pétange

Rind- und Kalbfleisch

viande de boeuf et de veau

23 65 14 15  
621 32 53 25  
arendguy@yahoo.com



#### **Forum pour l'Emploi**

Angie Sassel, Projekt „Am Gaertchen“  
20, route d'Ettelbruck, L-9230 Diekirch  
<http://www.fpe-online.lu/am-gaertchen.html>

Tomaten, Salat, Rote Beete, Kohlrabi,  
Kartoffeln, Obst (je nach Saison), auch gewaschen und geschnitten

tomates, salades, betteraves rouges,  
chou-rave, fruits (selon la saison)  
lavés et coupés

80 48 85-46  
asassel@fpe.lu

Stand: Juni 2017