



Cactus „Äre Supermarché“ auf der Foire Agricole Ettelbrück 2025: Vielfalt, die in Luxemburg verwurzelt ist

Windhof, den 3. Juli 2025 - Unter dem Motto „Äre Supermarché“ zeigt Cactus auf der Foire Agricole 2025, wie tief das Unternehmen im luxemburgischen Ernährungssystem verwurzelt ist: mit eigener handwerklicher Produktion, langjährigen Partnerschaften und konkreten Weiterentwicklungen im Sortiment.

Cactus ist mehr als ein Supermarkt. Das Unternehmen ist nicht nur Händler, sondern auch Produzent mit eigener Metzgerei, eigenem Traiteur, Pâtisserie und Kaffeerösterei. Im Zentrum steht dabei die kontinuierliche Weiterentwicklung, um der kulturellen und kulinarischen Vielfalt Luxemburgs gerecht zu werden.

Produktinnovationen: Handwerklich, zeitgemäß, nah

- Schinken und Mettwurst ohne Nitrit-Zusatz – vertrauter Geschmack, natürlichere Rezeptur
- Über 120 Produkte aus eigener Metzgerei unter dem Label „Cactus Hausgemacht“
- Neue vegetarische und internationale Gerichte von de Schnékert Traiteur
- Neue Filière in Vorbereitung - Start geplant ab September 2025
- Außerdem in Vorbereitung: ein neuer Bruno Barista-Kaffee, geröstet in Windhof.

Wir sind Teil des Luxemburger Ökosystems.

Mehr als 30 Produzenten, mit denen Cactus eng zusammenarbeitet, sind auf der Messe vertreten. Ein lebendiges Beispiel für das landwirtschaftliche Ökosystem, das wir gemeinsam mit unseren Partnern gestalten. „*Wir verstehen uns als Teil des landwirtschaftlichen Ökosystems in Luxemburg*“, sagt Véronique Schmitt, Directrice Marketing, Communication und RSE bei Cactus. „*Unser Anspruch ist klar: Wir wollen aktiv mitgestalten. Was Cactus auszeichnet, ist nicht nur ein starkes Sortiment, sondern ein verlässliches Netzwerk. Regional gedacht, handwerklich gemacht, gemeinsam getragen*“.

Regional verankert: Filièren & Partnerschaften

Seit 1996 baut Cactus exklusive Partnerschaften mit landwirtschaftlichen Betrieben aus. Lokale Partnerschaften wie „Rëndfleesch vum Lëtzebuerger Bauer“ „Eist Uebst a Geméis“, oder stehen nicht nur für Vertrauen und Nähe, sondern auch für eine kontinuierliche Weiterentwicklung. Im Laufe der Jahre sind weitere Filièren hinzugekommen, darunter „Poulet vum Lëtzebuerger Bauer“, „Bio Green Beef“, „Zesummen fir eis Bio-Bauern“ und „Schofsfleesch vum Lëtzebuerger Bauer“. Sie alle vereint das Ziel, regionale Qualität zu fördern und faire, transparente Partnerschaften mit luxemburgischen Produzent/Produzentinnen zu leben. Mit einer neuen Filière, die im September 2025 startet, wird dieses Engagement für den Ausbau regionaler Wertschöpfung konsequent fortgesetzt.

Cactus pflegt seit vielen Jahren enge Partnerschaften mit lokalen Produzent:innen wie Bio-Ovo, Carlo Wampach, Berdorfer Kéis oder dem Domaine Häremillen. Vor Ort werden unter anderem spannende Neuheiten wie ein eleganter Crémant Rosé vom Domaine Häremillen, ein neuer Kuhmilch-Camembert von Berdorfer Kéis vorgestellt. Des weitern gibt es den beliebten Klassiker wie Viz und frisch zubereitete Omletts.

Die Jüngsten sensibilisieren

Am Freitagmorgen werden zwei pädagogische Workshops für Kinder angeboten: ein sensorischer Workshop rund um Lebensmittel, sowie eine Animation über die Welt der Bienen, um auf ihre entscheidende Rolle in unserer Ernährung aufmerksam zu machen.

Eine Einladung zum Entdecken

An diesem Wochenende in Ettelbrück wird das Cactus-Zelt zu einem echten Ort des Lebens. Der Entdeckung. Und des Austauschs. Entdecken Sie Cactus „Äre Supermarché“ neu und kommen Sie vorbei, kosten Sie unsere Neuheiten und treffen Sie die Cactus-Teams und -Produzent:innen!

Contact Presse – Cactus S.A.

Service Relations Publiques

Tel. : (+352) 2828 3469

E-mail : pr@cactus.lu