

Grell Naturkost vor Ort Mit Naturkost Schramm in der west-spanischen Extremadura



Karina Morschett (Organisation & Entwicklung) und
Sati Ünal (Obst und Gemüse Einkauf)

Die autonome Region Extremadura im Westen Spaniens ist bekannt für das mediterrane Klima sowie für wasserreiche, fruchtbare Böden. An der Grenze zu Portugal liegt die kleine Stadt Badajoz, wohin *Naturkost Schramm Import Export GmbH* seine Kund:innen zu einem Besuch von vier spanischen Betrieben in der Region eingeladen hat. Karina Morschett und Sati Ünal waren für Grell Naturkost unter anderem bei den Betrieben Haciendas Bio, Biospehra, Biomova sowie Fuensana Bio unterwegs und haben sich über Anbauweisen, Produktsortiment und Nachhaltigkeit informiert.



HACIENDAS BIO

Die Mitglieder von HACIENDAS BIO sind Erzeuger mit einer großen, landwirtschaftlichen Familientradition. In ihrem Bestreben, nachhaltige und gesunde Lebensmittel zu produzieren, wurde der Betrieb 2001 gegründet. Für HACIENDAS BIO bauen 30 Landwirte auf über 1000 ha verschiedene Produkte an. Die Hauptprodukte Steinobst, Kernobst, Trauben und unterschiedliche Gemüsesorten gedeihen sehr gut im Klima der Extremadura. Mit Zertifikaten wie EG Bio, GRASP, Global G.A.P., Demeter, IFS und Naturland setzt das Unternehmen auf höchste Qualität. Eine Verbesserung der Bodeneigenschaften erreichen sie durch eine professionelle Kompostierung und die biodynamische Anbauweise.

Die beiden Gründer Jose Ramón Rituerto und Paco Casallo.



FUENSANA BIO

FUENSANA BIO, gegründet 2012, umfasst 20 Bio-Betriebe in Badajoz und den Kanaren. Auf den Kanarischen Inseln arbeiten die Betriebsleiter Pablo und Raúl mit einem Anbauer zusammen, der exotische Früchte wie Papayas und Physalis auf ca. 10 ha Land anbaut. Ansonsten kultivieren die Erzeuger in den Sommermonaten auf ca. 320 ha Anbaufläche viele Steinobst-Sorten wie Nektarinen, Pfirsiche, Aprikosen, Kirschen, Paraguayos und Platerinas, sowie auf ca. 10 ha Birnen. Zertifiziert nach EG Bio, GRASP, Global G.A.P., Bio Suisse und teilweise Demeter, legt FUENSANA BIO großen Wert auf Nachhaltigkeit und den Verzicht auf Plastik.

links: Packstation



unten: Die Betriebsleiter von Fuensana Bio, Pablo Cruz und Raúl Díaz.





biomova



biosphera

Biomova

BIOMOVA, gegründet 1994 von Emilio Moreno Vaquera, bewirtschaftet etwa 74 ha Freiland in Valdelacalzada. Hier baut Emilio Steinobst wie Pfirsiche, Nektarinen, Pflaumen, Aprikosen sowie Granatäpfel und Kakis an. Der Betrieb ist zertifiziert nach EG-Bio, Demeter, Global G.A.P., GRASP und Ecovalia. Emilio und seine Familie setzen auf umweltfreundliche Anbautechniken wie biodynamischen Kompost und mechanische Unkrautbekämpfung. Die Unkrautbekämpfung findet ausschließlich mit mechanischen und manuellen Mitteln statt, dem Boden geben sie mit Gründüngung und biodynamischem Kompost Nährstoffe und Mikroorganismen zurück.



oben:
Die Besuchergruppe
zu Gast bei Biomova

Nadia Ferhat,
Einkaufsleiterin bei
Naturkost Schramm
und Jesus Moreno
Vaquera, Sohn des
Gründers.



Biosphera

Pablo Casallo Mantecón gründete BIOSPHERA 2004. Der Betrieb umfasst etwa 180,5 ha Freiland-Plantagen in Extremadura und Portugal. BIOSPHERA produziert Steinobst wie Pflaumen, Nektarinen, Pfirsiche oder Aprikosen. BIOSPHERA ist EG Bio-, Demeter-, Global G.A.P.-, GRASP- und Ecovalia-zertifiziert. Zur Düngung nutzen die Landwirte selbst produzierten Kompost, dessen Grundlage aus Schnittabfällen und nicht verkäuflichen Produkten besteht. Bewässert wird aus den Flüssen Guadiana und Zújar, sowie aus abzweigenden Kanälen. Das Wasser wird legal entnommen und auch nur in Mengen, die unbedingt erforderlich sind.



links: Packstraße
oben: Pablo Casallo
Cerezo, Sohn des
Gründers
von Biosphera