

BioTropic

BIO FÜR EINE WELT



**Eine Reise nach Sizilien
– Bio Obst und Gemüse von der Mittelmeerinsel**

15. bis 18. Mai 2014



Italien: Sizilien



Eine Reise nach Sizilien

– Obst und Gemüse von der Mittelmeerinsel

Kurz

11 Obst- und Gemüsehändler aus Deutschland, Dänemark, Holland, Frankreich und Italien waren auch dieses Jahr wieder unterwegs im „Bel Paese“ Italien auf den Spuren ihres Bio Obst und Gemüses. Dieses Mal führte uns der Weg nach Sizilien zu unseren langjährigen Partnern in den Regionen Siracusa und Ragusa im Süden der Insel.

Fakten

Sizilien ist die größte Mittelmeerinsel und hat eine Fläche von 25.711 km². Die Einwohnerzahl beträgt zurzeit ca. 5 Millionen, die Hauptstadt ist Palermo und befindet sich im Norden der Insel.

Der östlich gelegene Vulkan „Ätna“ ist mit über 3300 m die höchste Erhebung auf Sizilien und zugleich der höchste Vulkan in Europa. Seit 2013 gehört er zum UNESCO Weltkulturerbe. Bereits beim Anflug auf Catania erkennt man gleich die einzigartige Wirkung, die sein Mikroklima auf die Orangenhaine an seinem Fuße haben muss, wie z.B. die Blutorangen Tarocco und Moro, die in nichts zu übertreffen sind.

Kultur und Soziales

Sizilien hat eine sehr alte mythologische Geschichte, geprägt durch den Einfluss der vielen Völker, die sich hier während der letzten Jahrtausende niederließen oder durchzogen, wie Phönizier, Griechen, Römer, Byzantiner, Araber, Normannen, Staufener, Anjou, Bourbonen, etc. Sie alle haben etwas von ihrer Kultur hinterlassen, was auch heute noch zu sehen, zu spüren und nicht zuletzt zu schmecken ist. Zahlreiche Orte, wie die griechischen Ausgrabungsstätten in Syrakus, die Barockstädte Noto und Modica gehören ebenfalls zum Welterbe der Unesco.

Die Einwanderung geht auch heute in unserem Jahrtausend weiter. Sizilien ist nur wenige hundert Seemeilen von der Küste Afrikas entfernt. Lampedusa, die südlichste Insel ist wie auch Pozzallo (Ispica) einer der wichtigsten Anlaufpunkte der Einwanderer aus kriegsgebeutelten Regionen, die ihr Leben auf Spiel setzen. Hier in Sizilien leistet man Hilfe, wenn jemand in Not ist. Auch das gehört selbstverständlich zur Kultur der Sizilianer, wie die Gastfreundlichkeit, die wir erlebt haben. (Von Januar 2014 bis Ende Mai 2014 kamen bereits 40.000 Einwanderer auf der Insel an.)

Inseleindrücke

Bild 1: Luftaufnahme Sizilien

Bild 2: Vulkan Ätna, noch mit Schnee bedeckt

Bild 3: Ausblick Hotel in Donnalacuta

Bild 4: Kaktusblüte

Bild 5: Blick auf die Altstadt Ragusa Ibla

Bild 6: Frucht vom Mandelbaum

Bild 7: Granatapfelbaum

Bild 8: Kirche San Giorgio

Bild 9: Hügellandschaft bei Ragusa Ibla



Die Reiseroute

Donnerstag 15. Mai 2014

- vormittags Ankunft in Catania, Weiterfahrt nach Siracusa 65 km.
- 16.00 **Besichtigung Floridia Agrumi di Failla Concetta (Floridia)** Seite 9
 Zitronen IGP Femminello Siracusano
 Orangen: Navel, Tarocco, Ovale, Valencia
- 18.00 Weiterfahrt ins Hotel (Donnalucata)
- 20.00 gemeinsames Abendessen

Freitag 16. Mai 2014

- 10.00 **Besichtigung „Natarsi srl“ (Ispica)** Seite 14
 Zucchini, Möhren, Kartoffeln, Fenchel, Artischocken,
 Charentais Melonen, kleiner Teil im Tunnel – Paprika, Tomaten
- 12.00 Mittagessen bei Natursi
- 14.00 **Besichtigung Biosikelia „Az. Agr. Chiara Lo Bianco“** Seite 20
 Zucchini, Paprika, Kopfsalat, Endivien, Fenchel im Winter und
 Melonen, Möhren und Zwiebeln im Sommer
- 16.00 **Besichtigung „Eurotir srl“ (Ispica), Spediteur BioTropic** Seite 24
- 20.00 Abendessen in Modica (UNESCO Welterbe Stadt)

Samstag 17. Mai 2014

- 10.00 **Besichtigung „Agrobiologica“ (Chiaramonte Gulfi)** Seite 25
- 11.00 Verkostung typische regionaler Spezialitäten bei Vito
- 12.30 Weiterfahrt nach Ibla Ragusa, Stadtbesuch
- 15.30 **Besichtigung „Sapori Bio“ (Marina di Ragusa)** Seite 30
 Tomaten, Cherry, Zucchini, Paprika, Auberginen, Kohlrabi, Weißkohl,
 Aprikosen, Pfirsiche, Nektarinen

Sonntag 18. Mai 2014

- vormittags Rückflug ab Catania

Sizilien 15-18.05.2014



Die Reisegruppe

Unternehmen, Ort	Teilnehmer
Rinklin/ELD, Eichstetten	Benni Danzeisen
EBL, Fürth	Karin Weber
Grell, Kaltenkirchen	Sati Ünal
Ökoring, Mammendorf	Le Manh Cuong
Terra Naturkost, Berlin	Luise Gemmeke
Aarstiderne, Barritt	Per Stilling Andersen
BioTropic Italien	Romana Slusarek
BioTropic Italien	Mauro Finotti
BioTropic Italien	Michela de Leonardis
BioTropic Niederlande	Joep van Koevorden
BioTropic Frankreich	Odile Bouron
BioTropic Deutschland	Ramona Eykeln



Benni Karin Sati



Le Manh Luise Per



Romana Mauro Michela



Joep Odile Ramona

Besichtigung „Florida Agrumi di Failla Concetta“

- **Familienbetrieb**
- **gegründet:** 2002
- **Ort:** Florida (Siracusa), Sizilien
- **Kontrollstelle:** BAC
- **Produktion:** Zitronen „Femminello Siracusano“ ca. 40 ha, Interdonato Neuanlage
Orangen: Navel ca. 30 ha, Tarocco ca. 10 ha, Valencia ca. 10 ha, Clementinen Nova 1 ha
- **Fläche:** ca. 85 ha
Aufgeteilt in 10 Azienden + 1 Packbetrieb
- **Lieferant der BioTropic:** seit 2008
- **Vermarktung:** zurzeit ca. 80% über BioTropic

Nach unserer Ankunft und dem Kennenlernen führen wir zum ersten Betrieb: Florida Agrumi di Failla Concetta. Florida befindet sich in der Provinz Siracusa ca. 15 km Richtung Südwest und ca. 5 km vom Meer entfernt im Landesinneren. Die Azienda teilt sich in 10 Produktionsbetriebe auf und erstreckt sich auf 85 ha bis zur Bergkette.



Besichtigung „Florida Agrumi di Failla Concetta“

Die Bergkette liegt im Herzen des Gebietes der IGP-Zitrone

„Femminello Siracusano“. Aufgrund ihrer geschmacklichen Eigenschaften ist sie einer der besten Zitronen Italiens. Keine andere Zitrone enthält soviel Saft wie sie. Die Sorte Femminello Siracusano ist eine antike Sorte, die es nur in dieser Gegend gibt; ihre Blüte ist im Gegensatz zu anderen rosa gefärbt. Sie braucht Temperaturen zwischen 8 - 31°C und eine konstant hohe Luftfeuchtigkeit, die sich entscheidend auf den Saftgehalt auswirkt und ihr die dünne Schale gibt.

Luigi und Concetta hatten für uns eine Präsentation ihrer neuen Orangensorten aufgebaut: z.B. die Tarocco mela tardivo, eine spätreifende Tarocco mit leichtem Geschmack nach Apfel im Abgang. Und eine Ovale tardivo – die jetzt sehr süß war.

In Sizilien beginnen die Orangen im November mit Navel; Tarocco im Januar; Moro und Ovale zwischen März-April und Valencia von Ende April bis Juni.



Besichtigung „Florida Agrumi di Failla Concetta“

Als Luigi Fiumara und Concetta Failla den Betrieb erbten, konnten sie sich die bevorzugte Hälfte aussuchen. Beide sind Ärzte, die ihren Beruf mit Leidenschaft ausführen und sehr oft schwierigen Situationen ausgesetzt sind. Sie suchten keine neue Einkunft, sondern verfolgten eher einen sinnvollen ganzheitlichen Ansatz. „Gesundheit, die von der Natur kommt, vorbeugt und in der Rückbesinnung für uns einen Ausgleich bieten kann“. Deshalb wählte Luigi den produktiven Teil – eine Zitronenplantage. Aus dem anderen Teil ist mittlerweile eine Spa und ein Golfplatz geworden – „Fügt sich auch nicht schlecht in die Landschaft ein“ sagt Luigi heute.

Aber trotz viel zusätzlicher Arbeit, Investitionen und Verantwortung, die er seinen Mitarbeitern gegenüber hat, ist er heute noch froh diese Entscheidung getroffen zu haben. Nach einem harten Tag in der Klinik genießt er jeden Augenblick den er täglich zwischen den Zitronen verbringen kann.

Nach der Warenpräsentation führte Luigi uns in den Packbetrieb mit den Kalibrier- und Netzmaschinen, bevor es auf die Plantagen ging.



Besichtigung „Florida Agrumi di Failla Concetta“

Luigi erklärt uns den Unterschied zwischen Primofiore (= erste Blüte) Bianchetto oder Maggiolino (= Maichen) und Verdello (=Grüner). Dies sind verschiedene Blühperioden am selben Baum.

Eine Blüte braucht bis zur reifen Frucht ca. 8 Monate, d.h. für die Primofiore blüht der Baum im April, Mai, Juni und geerntet wird dann je nach Lage von November bis Mai. Im Dezember ist die Primofiore oft noch grün, aber der Gehalt an Saft und seine Qualität ist dann optimal! Eine Zitrone ist reif, wenn sie glänzt, nicht erst wenn sie gelb ist, das hängt nur von der Temperatur ab.

Bianchetto ist eine Zwischenblüte mit dicker Schale, weil sie im Winter noch jung ist und einen Schutz für die Kälte braucht. Es gibt sie nur für einen Monat im Mai.

Die Verdello wächst im Frühling, ist reif ab Ende Juni und es gibt sie bis zum Oktober.



Primofiore



Bianchetto



Verdello



Donnerstag 15. Mai 2014

Ankunft im Hotel „Acquamarina“ in Donnalucata



Besichtigung „Natarsi srl“

- **Familienbetrieb:** Brüder Massimo, Giovanni und Marco Spataro
- **Bio seit:** 1999 (unter Natarsi seit ca. 2005)
- **Ort:** Ispica (Ragusa), Sizilien
- **Kontrollstelle:** Ecocert
- **Produktion:** Paprika, Tomaten, Auberginen, Artischocken, Fenchel, Möhren, Kartoffeln, Melonen Charentais, Zitrusfrüchte, Buschbohnen
- **Hauptproduktion:** Möhren, Zucchini, Fenchel
- **Betriebsgröße:** ca. 380 ha (kleiner Teil Gewächshäuser und Tunnel)
- **Bioladen in Ragusa**

Der Freitag startete für die Bio Obst- und GemüseeinkäuferInnen mit einem Besuch beim Familienbetrieb Natarsi. Die drei Brüder Massimo, Giovanni und Marco Spataro haben den Betrieb von ihrem Vater übernommen, der ihn gemeinsam mit ihrem Onkel bereits biologisch bewirtschaftete.

Giovanni und Massimo Spataro



Besichtigung „Natarsi srl“

Massimo, der früher einen Lebensmitteleinzelhandel führte, stieg Anfang 2000 in das Familienunternehmen ein. Mit den üblichen Schwierigkeiten, die der Generationenkonflikt mit sich bringen kann, hörte er wieder auf und entschied sich dann doch 2005 den väterlichen Betrieb mit seinen beiden Brüdern unter modernen Gesichtspunkten weiter zu führen.

„**Es war nicht immer einfach** alte Gewohnheiten abzulegen, Misstrauen abzubauen und was Neues zu schaffen. Aber wenn man jung ist, hat man Energie und Zeit vor sich“, sagt Massimo.

Heute hat er es weitgehend geschafft. Er und seine Brüder stellen eine Einheit dar. Sie gehören zu den wichtigsten Bio-Möhrenproduzenten Siziliens, nicht zuletzt durch ihre Seriosität und Kompetenz, vielleicht auch weil sie nur den Bioanbau kennen und bereits die 2. Generation darstellen.

Um dem Stress zu entgehen, ist Massimo in den Mittagsstunden auf seinem Rennrad unterwegs ist. Er hat es sich nicht nehmen lassen seine Einzelhandelswurzeln weiter zu verfolgen und betreibt seit 5 Jahren einen Bioladen in Ragusa. So kann er auch nah bei den Konsumenten sein, für die er schließlich seine Produkte anbaut.



Besichtigung „Natarsi srl“



Besichtigung „Natarsi srl“

In dieser modernen Packstation wird frisches saisonales Gemüse effizient weiterverarbeitet: Möhren, Fenchel, Buschbohnen, Auberginen und Zucchini.



Besichtigung „Natarsi srl“

Die Brüder Spataro führen mit uns anschließend auf die Felder:
Gemüsezwiebeln, rote Zwiebeln und Kartoffeln.

Auch hier konnten die ReisetTeilnehmer die Qualität und den Geschmack vom frisch geernteten Feldgemüse testen.



Freitag 16. Mai 2014

Besichtigung „Natarsi srl“



Besichtigung Biosikelia „Az. Agr. Chiara Lo Bianco“

Das moderne Bio-Unternehmen einer jungen Geschäftsführerin: Chiara Lo Bianco



Besichtigung Biosikelia „Az. Agr. Chiara Lo Bianco“

Der Bio-Betrieb Lo Bianco wurde vor 22 Jahren von Chiaras Vater gegründet. Ihr Vater führte den Betrieb mit großer Leidenschaft und dafür hat sie ihn bewundert. Seit ihrer Kindheit hat sie sich für die Aktivitäten des Betriebes interessiert. Chiara Lo Bianco wollte die Nachfolgerin werden, um seine Projekte weiterzuentwickeln. Also studierte sie Agrarwissenschaften und ihr wurde ein Stipendium für ein Doktorat vergeben. Während des Doktorates hat sie viel Zeit im Ausland verbracht.

1990 stellte ihr Vater Giuseppe seinen Betrieb auf biologische Produktion um, ein Pionier im Gebiet der Provinz von Siracusa. Er wollte kein Geld mehr in Pflanzenschutzmittel investieren, die seinen Boden verschmutzten. Als Vordenker seiner Zeit war er davon überzeugt, dass der Bio-Landbau die einzige nachhaltige Art ist, die Umwelt zu schonen und die Produktivität sowie die Wettbewerbsfähigkeit von Unternehmen zu steigern.

Das Unternehmen „Lo Bianco“ ist spezialisiert auf die Produktion von Zitronen, Zucchini, Endivien, Möhren, Fenchel, Paprika, Melonen und Zwiebeln.

Als zweites Standbein führt Chiara mit ihrem Mann ein Organic Farm Hotel. Mehr Infos unter www.lacasadimelo.com

Bilder von Chiara's Organic Farm Hotel „La Casa di Melo“:



Besichtigung Biosikelia „Az. Agr. Chiara Lo Bianco“

Nach dem Tod des Vaters haben Chiara und ihre Mutter die Führung des Unternehmens übernommen und es besteht heute aus 70% Frauen.

Ihr Motto ist ein Zitat von ihrem Vater: „Mein größter Erfolg ist nach zwanzig Jahren auf unserem Lande, Schmetterlinge tagsüber und Glühwürmchen in der Nacht sehen zu können“.

Bilder Produktion/Packbetrieb:



Freitag 16. Mai 2014

Besichtigung Biosikelia „Az. Agr. Chiara Lo Bianco“

Besuch der Paprika Plantagen



Spedition „Eurotir“

Besuch Spedition Eurotir

Das Team von Nino Gambuzza ist seit 15 Jahren der Logistikpartner der BioTropic in Sizilien und Kalabrien. Sie sind ein wichtiger Bestandteil des Erfolges und der Weiterentwicklung des Bioanbaus.



Samstag 17. Mai 2014

Besichtigung „Agrobiologica“

- **Kooperative:** mit 20 Mitgliedern (kleine Familienbetriebe)
- **gegründet:** 1996
- **Ort:** Chiaramonte Gulfi (Ragusa)
- **Kontrollstelle:** ICEA (Mitglieder durch: Bac, QC&I, ICEA)
- **Produktion:** Trauben (Sorten: Vittoria [200t], Black Magic [10t], Italia [300t], Red Globe, Sugarone, King Ruby, Big Perlon), Sellerie, Cherrytomaten, Tomaten, Zucchini, Paprika, Kohlrabi, Chinakohl, Gurken, Pfirsiche, Pflaumen, Nektarinen, Aprikosen
- **Hauptkulturen:** Trauben und Tomaten
- **Betriebsgrößen:** von 2 bis 20 Hektar
- **Lieferant der BioTropic:** seit 1999



Samstag 17. Mai 2014

Besichtigung „Agrobiologica“

Chiamonte Gulfi (Ragusa) liegt am Fuße des Gebirges Monti Iblei und gehört zu den wichtigsten Tafeltrauben-Anbaugebieten Italiens. Ähnlich wie beim Weinbau, gelten auch in der Produktion von Tafeltrauben Klima und Bodenverhältnisse als wichtigste Faktoren für Qualität und Geschmack. Optimal sind warme, gut belüftete Standorte mit geringen Niederschlägen in der Zeit von der Blüte bis zur Ernte, aber dennoch mit ausreichender Wasserversorgung.

Auf der Anlage von Vito Cascone konnte man Mitte Mai sehen wie sich die ersten Trauben der Sorte Italia bildeten. Ihre Ernte ist im September. Während der Besichtigung wurde auch darüber diskutiert, dass der Verbraucher heute immer mehr kernlose Trauben vorzieht und wie man sich in der Zukunft darauf einstellen kann.

Es gibt mittlerweile einige kernlose Traubensorten, die sich im Anbau bewährt haben und jetzt nach der Testphase gepflanzt werden.



Besichtigung „Agrobiologica“

Neben dem Anbau von Trauben gehören auch Tomaten zu den Hauptkulturen der Kooperative.

In einem der Gewächshäuser konnten wir die Hummeln (Bombi) beobachten. Sie werden zur Bestäubung im Gewächshaus ausgesetzt.



Samstag 17. Mai 2014

Besichtigung „Agrobiologica“

Im Anschluss hatten unsere Gastgeber in Zusammenarbeit mit der Hotelfachschule von Chiamonte, dem „Istituto alberghero Principi Grimaldi“, eine Verkostung typischer sizilianischer Speisen organisiert.

Die jungen Köche, Köchinnen und Kellner hatten so die Gelegenheit außerhalb der Schule, unter Anleitung der berühmten Küchen-Chefs Mario Cutello und Giovanni Brullo, ihrer Professoren, ihr Können öffentlich zu demonstrieren. Das ist ihnen hervorragend gelungen und verdiente von uns einen großen Applaus.



Besichtigung „Agrobiologica“

Für uns bot dies, neben dem Verkosten der leckeren Gerichte, auch die einzigartige Gelegenheit vom Wissen eines echten Chefs zu profitieren und mehr über die sizilianische Küche und deren Tradition zu erfahren.

In der sizilianischen Küche benutzt man hauptsächlich frisches saisonales Gemüse, viel frische mediterrane Kräuter, gutes Olivenöl, frischen Fisch und wenn Fleisch dann meist noch von alten Rassen. Wir probierten sizilianische Impanada (eine Teigtasche mit Fleischfüllung), Schweinefleisch in Aspik, „Pasta alla norma“ mit Auberginen-Tomatensauce, Schafkäse (Ragusano DOP), Oliven (Iblea DOP), Olivenöl (Monti Iblei DOP) und natürlich ein Dessert mit Cannoli und Cassata siciliana. Chef Mario Cutello erklärte uns auch, dass er am liebsten biologisch angebautes Obst und Gemüse in seiner Küche verwendet.



Samstag 17. Mai 2014

Besichtigung „Sapori bio“

- **3 Gesellschafter:** Vittorio Gona, Guglielmo Parisi, Giovanni Lo Magno
- **Bio seit:** 1999, Kooperative seit 2002
- **Ort:** Marina di Ragusa (Ragusa), Sizilien
- **Kontrollstelle:** Ecocert, ccpb
- **Produktion:** Cherry (verschiedene Sorten), Tomaten, Zucchini, Paprika, Gurken, Auberginen, Kohlrabi, Rote Rübe, Aprikosen, Pfirsiche, Nektarinen, Pflaumen
- **Betriebsgröße:** ca. 85 ha (ca. 40 ha Freiland und ca. 45 ha Gewächshäuser)
- **Kalibriermaschinen:** für Tomaten und Cherry

Als Vittorio Gona 1999 seine gut gehende Bar verkaufte, um sich mit 2 Freunden ins Bio-abenteuer zu stürzen, hatten sie viel Elan und zusammen ca. 7000 m² Gewächshausfläche. Das erwirtschaftete Geld reichte nicht aus drei Familien zu ernähren, aber zunächst war es genug, um Erfahrungen zu sammeln.

von links nach rechts: Guglielmo, Vittorio und Giovanni



Besichtigung „Sapori bio“

Die Nachfrage nach Tomaten im Winter war gut, man investierte und pachtete neue Flächen dazu. 2006 waren es schon 45.000 m².

Dazu um das Wissen reicher, dass man unbedingt in die Vielfalt und in die Qualität investieren musste. Die Gewächshäuser waren völlig veraltet und viel zu niedrig. Um die Fruchtfolge einzuhalten, suchte man nach weiteren Produkten, die man auch verkaufen konnte.



Besichtigung „Sapori bio“

Die BioTropic organisierte damals zur gleichen Zeit einen 3-monatigen landwirtschaftlichen Kurs, um gemeinsam mit den Produzenten vor Ort Lösungen für die anstehenden Probleme zu finden. Während des Kurses wurden neue Gewächshaus-techniken vorgestellt: mechanische Methoden der Beikraut-Regulierung, biologischer Pflanzenschutz mit vorbeugenden Maßnahmen sowie die Aufzucht von Nützlingen, neuen Kulturen und Sorten inklusive deren Vermarktungsmöglichkeiten.

Für Vittorio Gona war es genau das, was er suchte: einen Partner. Einen Partner, der durch Anbauabsprachen seiner Produktion einen relativ sicheren, fast ganzjährigen Absatz bot. Zudem konnten durch die Zusammenarbeit mit dem Naturkosthandel neue Kulturen angebaut werden, da im Gegensatz zum konventionellen Handel die Spezialisierung in der Vielfalt liegt. Dies löste auch das Problem der Fruchtfolge.

2006, zum Abschluss des Kurses, besuchte die BioTropic GmbH mit einer Gruppe Naturkosthändlern, die diesen aktiv unterstützten, einige Betriebe der Kursteilnehmer. Vittorio zeigte uns unter anderem auch das neue Betriebsgelände, auf dem die neue Packstation errichtet werden sollte.

Acht Jahre später konnten wir uns von der permanenten Entwicklung mit eigenen Augen überzeugen. Sapori bio hat mittlerweile 45 ha moderne Gewächshausflächen (gepachtet und im Besitz) und 40 ha Freilandfläche, zu denen seit 3 Jahren auch eine 17 ha große Steinobstanlage gehört. Sie bauen mittlerweile 7 Tomatentypen mit 24 verschiedenen Sorten an und parallel dazu immer 10 neue Sorten im Test, von denen maximal ein oder zwei weiter ausprobiert werden.

Letztes Jahr kam die Sorte Marzanino dazu und dieses Jahr, wenn alles klappt, eine neue kleine Cherrystrauchtomate, die im Geschmack überzeugen soll. Das dies viel unternehmerisches Geschick und viel Verantwortung erfordert, wird uns jedes Mal klar, wenn er uns vor der Tür des Notares anruft und fragt ob wir auch nächstes Jahr dabei sind.

Sapori bio ist mittlerweile ein sehr wichtiger Arbeitgeber für diese strukturschwache Region und fühlt sich in der Verantwortung für seine 230 festen Mitarbeiter, deren Durchschnittsalter noch unter 30 liegt, also die Generation der Zukunft.

Hier noch ein paar Ertragsdaten, die einiges klar werden lassen:

Auf 4000 m² stehen 2000 Tomatenpflanzen, die Kulturdauer einer Pflanze beträgt zwischen 100 und 120 Tagen. Der Ertrag pro Pflanze liegt bei:

Tomaten rund: 4 kg

Cherry: 3 kg

Datterino: 2,5 kg



Marzanino Tomaten

Samstag 17. Mai 2014

Besichtigung „Sapori bio“

Tomaten Gewächshäuser, verschiedene Sorten



Samstag 17. Mai 2014

Besichtigung „Sapori bio“

Auberginen Anbau

Gegen kleine Schädlinge, z.B. Weiße Fliege wird die Marienkäferlarve als Nützling eingesetzt (Bild unten links)



Samstag 17. Mai 2014

Besichtigung „Sapori bio“

Packstation



Samstag 17. Mai 2014

Besichtigung „Sapori bio“

Aprikosen-, Pfirsich- und Nektarinenplantagen



Samstag 17. Mai 2014

Besichtigung „Sapori bio“

Warenpräsentation, Danksagung und zukunftsorientierte Gespräche bei einem Snack regionaler Spezialitäten.



Die Reisegruppe

Vielen Dank an Romana Slusarek für die Organisation der Reise und für die spannenden Einblicke in das Leben der sizilianischen Obst- und Gemüse Erzeuger und MitarbeiterInnen.

Die BioTropic bedankt sich auch bei allen Reiseteilnehmern für die tolle Stimmung, das rege Interesse und das gute Gelingen dieser Reise.



Impressum

Reiseorganisation | Romana Slusarek

Text | Romana Slusarek, Doris Thewes, Ramona Eykeln

Fotos | Ramona Eykeln

BioTropic

BIO FÜR EINE WELT



BioTropic GmbH

Daimlerstraße 4
D - 47167 Duisburg

Phone + 49 (0) 203 51 87 60
Fax + 49 (0) 203 51 87 63 60

info@biotropic.com
www.biotropic.com