

# BioTropic

BIO FÜR EINE WELT



**Eine Reise nach Italien  
– Obst und Gemüse aus dem Süden Europas**

17. bis 20. Januar 2013



Italien





## Eine Reise nach Italien

### – Obst und Gemüse aus dem Süden Europas

#### Mit was assoziiert man Italien in Deutschland/in der Welt?

Mit Pasta, Pizza, Berlusconi, Mafia und „la Bella Vita“.

**Italien ist vor allem „Il Bel Paese“ (das Schöne Land)** was es zu entdecken gilt. Ein Land, das gerade mal 150 Jahre alt geworden ist und trotzdem (lt. offizieller Stelle) ca. ein Drittel aller historischen Monumente der Welt besitzt. Dessen Küche „la dieta mediterranea“ seit 2009 von der Unesco als zu schützendes Meisterwerk und Kulturerbe erklärt wurde.

Ein Zusammenschluss aus 21 Regionen unterteilt in Nord und Süd – deren Bewohner sich gegenseitig als Polentoni und Teroni bezeichnen. Mit einer Jugendarbeitslosigkeit von über 40% v.a. im Süden.

**Als Naturkostgroßhändler** haben wir uns der Regionalität verpflichtet. Auch in Italien spricht man immer und überall von Regionalität; es gibt regelmäßig Sendungen, die sich der biologischen Landwirtschaft mit ihrem Engagement für die Biodiversität widmen und den vielen noch traditionellen, handwerklich hergestellten regionalen Lebensmitteln. Selbst in der meistgesehenen Kochsendung, hebt man die Wichtigkeit von guten Lebensmitteln möglichst in Bioqualität hervor.

Nicht umsonst ist Slow Food in Italien entstanden, als Gegenbewegung zu den ersten Fast Food Restaurants vor denen noch Ende der 90er Gruppen von Protestanten Unterschriften sammelten. Heute findet einmal jährlich in Turin der „Salone del Gusto und Terra Madre“ statt.

#### Italien ist eines der Länder mit der größten Bio-Anbaufläche Europas.

Deutschland das wichtigste Importland. Wenn im Norden Europas Anfang – Mitte November der Winter einbricht wird das frische Gemüse hauptsächlich aus Südeuropa importiert, das durch sein mildes Klima oft nur zwischen 2 und 5 Frosttage aufweist und somit den ganzen Winter über ernten kann. Ebenso gehört zum Angebot „wärmeliebendes Obst“ wie Zitrusfrüchte im Winter, Steinobst und Tafeltrauben im Sommer. Für viele italienische Produzenten, oft Familienbetriebe, bot der biologische Anbau die Chance weiterhin in der Landwirtschaft tätig zu bleiben. Mittlerweile fand in vielen Betrieben ein Generationenwechsel statt und somit ein Schritt in die Zukunft. Oft sind sie eine der wenigen Arbeitgeber in strukturschwachen Regionen.

#### Man sagt:

„Ein Obst- und Gemüsehändler sollte mindestens einmal den Weg seines Gemüses gehen“.

Dieser Weg führt dieses Mal nach Italien in die Regionen Campania-Basilicata-Calabria.

## Die Reiseroute

### Donnerstag 17. Januar 2013

9.25	Anreise über München	
15.00	Ankunft in Neapel, Weiterfahrt nach Eboli (Salerno) zu Agris (Kohlrabi, Salate)	Seite 6
17.00	Weiterfahrt nach Matera, (Basilicata)	
20.00	Ankunft im Hotel, Abendessen	Seite 11

### Freitag 18. Januar 2013

10.00	Besichtigung der Cooperative Op Ortofrutticola Ionica, Scanzano Ionico (Fenchel, Blumenkohl, Kräuter, typische Gemüsesorten wie Cime di rapa, Puntarelle, Artischocken, Trauben)	Seite 12
nachmittags	Diskussion mit den Produzenten	Seite 19

### Samstag 19. Januar 2013

10.00	Besichtigung von Azienda Acinapura bei Rocca Imperiale, Calabria (Erdbeeren, Steinobst, Salate, Kohlrabi)	Seite 21
16.00	Besichtigung einer Zitrusplantage (Clementinen und Orangen)	
19.00	Hotel in Matera - Abendessen	

### Sonntag 20. Januar 2013

mittags	Rückflug ab Bari	
---------	------------------	--

## Die Reiseroute



- 1 Ankunft in Neapel
- 2 Besichtigung Bio-Betrieb „Agris“
- 3 Ankunft Hotel in Matera
- 4 Besichtigung Bio-Kooperative „Jonica“
- 5 Besichtigung Bio-Betrieb „Acinapura“
- 6 Rückflug von Bari

## Die Reisegruppe

### Firma

### Teilnehmer

Naturkost Bois

Kazim Bois

Naturkost Erfurt

Ralph Gollasch

Naturkost Erfurt

Ephron Escher

Terra Naturkost

Tobias Viehrig

Terra Naturkost

Luise Gemmeke

Naturkost Elkershausen

Lance Sidio

Rinklin

Bernhard Danzeisen

Naturkost West

Patrizia Filippelli

EBL

Georg Josef Mika

BioTropic Italien

Doris Thewes

BioTropic Italien

Mauro Finotti

BioTropic Italien

Romana Slusarek

BioTropic Niederlande

Joep van Koevorden

BioTropic Deutschland

Ramona Eykeln



Kazim



Ralph



Ephron



Tobias



Luise



Lance



Bernhard



Patrizia



Georg



Doris



Mauro



Romana



Joep



Ramona

Donnerstag 17. Januar 2013

## Besichtigung Bio-Betrieb „Agris“

**Inhaber: Antonio und Enzo Concilio**  
**Familienbetrieb: 19 ha Gewächshaus**  
**Bio seit: 2001**  
**Zertifizierung: Ica, GlobalGap, Ifs**

**Nach dem verspäteten Abflug aus München** kamen wir erst gegen 15 Uhr nach Battipaglia zum Bio Betrieb Agris der Brüder Antonio und Enzo Concilio. Auf 19 ha Gewächshausflächen werden im Winter Kohlrabi und Salate, im Frühjahr Erdbeeren, Melonen und im Sommer Tomaten und Paprika angebaut.

**Antonio erklärte uns**, dass pro Hektar ca. 130.000 Kohlrabi gepflanzt werden, deren Kulturdauer im Herbst ca. 60 Tage und im Winter, wenn die Tage kürzer, kühler und dunkler werden, bis über 90 Tage dauert. Dies erklärte auch die geringe Verfügbarkeit im letzten Monat, da der Kohlrabi bei der Kälte nur langsam wächst und noch relativ klein war. Wie beim Kohlrabi bestätigte sich auch bei den Salaten die hohe Professionalität des Bio-Betriebes. Um gute Qualitäten zu erzielen sind nicht zuletzt die Sortenwahl und eine richtige Kulturführung entscheidend.



Donnerstag 17. Januar 2013

## Besichtigung Bio-Betrieb „Agris“



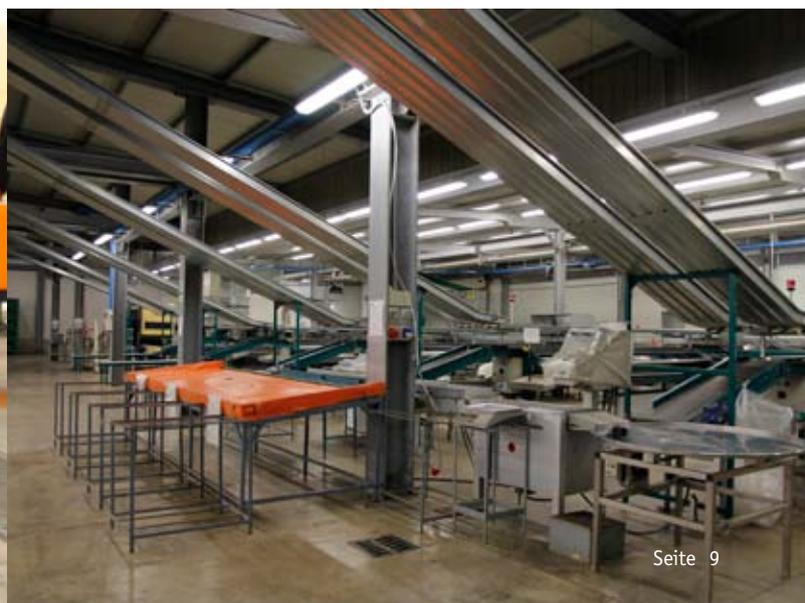
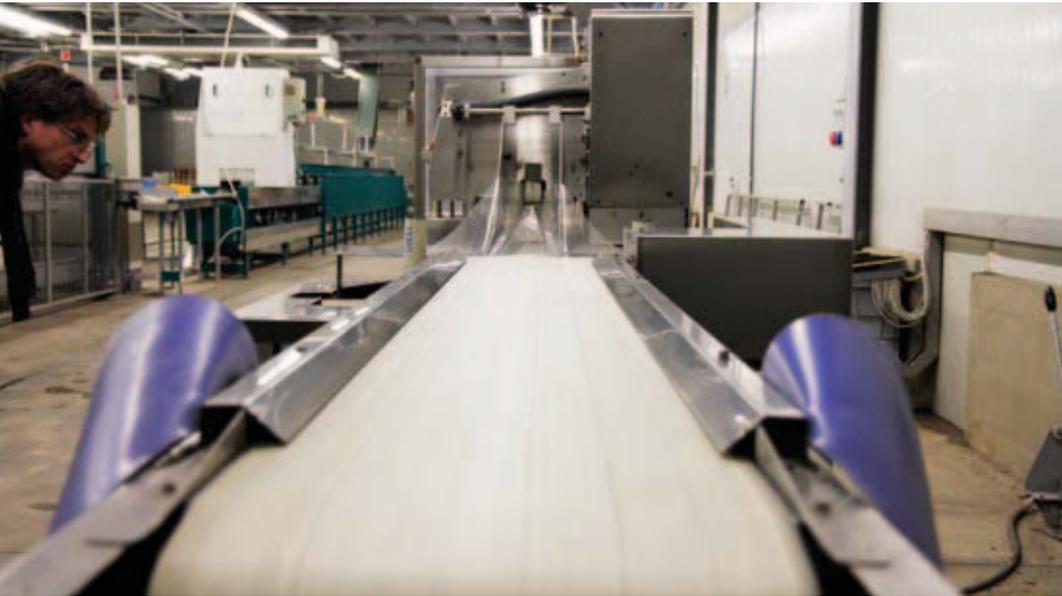
## Besichtigung Bio-Betrieb „Agris“

**Der Familienbetrieb** hat keine Mühen gescheut und für uns einen freundlichen Sektempfang mit vielen kleinen Leckereien aus der Region vorbereitet und hübsch angerichtet.

**Wann hat man schon die Gelegenheit**, tagesfrischen Bio-Büffel Mozzarella zu probieren?



„Agris“ – Produktion und Lager



# „Agris“ – Produktion und Lager



## Ankunft im Hotel in „Matera“

Die **BioTropic GmbH** hat sich diesmal wieder etwas Besonderes einfallen lassen: Die Reiseteilnehmer hatten ihre Hotelzimmer in Höhlen, den sogenannten „Sassi“.

**Diese Höhlensiedlungen** wurden von der UNESCO 1993 zum Weltkulturerbe ernannt.



## Besichtigung Bio-Kooperative „Jonica“

Die **BIO Erzeugergemeinschaft Jonica** aus der Gegend des Golfes von Tarent Metaponto ist seit Jahren im Bioanbau sehr aktiv für eine bessere Umwelt und um der Landwirtschaft und den bäuerlichen Strukturen eine Zukunft zu bieten. Sensibel für das Thema, Gemüse anzubauen das sich seit Jahrhunderten im Anbau bewährt und traditionell in der Landschaft und der Küche immer schon seinen Platz hatte. Zur Gemeinschaft gehören 33 Erzeuger mit einer Fläche von 580 ha.

Fenchel, Blumenkohl, Kohlrabi, Salate, Kräuter und Clementinen. Im Sommer konzentrieren sie sich auf den Anbau von Trauben, Aprikosen, Melonen und Wassermelonen.



## Besichtigung Bio-Kooperative „Jonica“

**Zuerst ging es auf die Felder der Familie Marchitelli**, die im Winter auf ca. 120 ha Fenchel, Blumenkohl, Romanesco, Wirsing, Endivie, Radicchio, Clementinen und Orangen und im Sommer Trauben und Wassermelonen anbaut. Zum Betrieb gehört auch ein eigener Jungpflanzenbetrieb. Enzo erklärt uns die Schwierigkeiten die richtigen Sorten beim Kohl für die verschiedenen Sätze zu finden. Wie für den Blumenkohl gibt es für Zichorie und Cime di rapa zahlreiche lokale Sorten, die sich durch die Kulturdauer und Blühzeitpunkt unterscheiden.



## Besichtigung Bio Kooperative „Jonica“

### Ital. Gemüse: Puntarelle

#### Produktinfo:

#### Chicorium Intybus Catalogna

Die „Puntarelle“ werden aus einer besonderen Zichoriensorte herausgeschnitten. Die Pflanze entwickelt, nach der Aussaat im Spätsommer, im Winter eine große Anzahl an Sprossen (Blütenstände), die auch „Puntarelle“ oder „Ciccioli“ (Wucherungen) genannt werden.



## Besichtigung Bio Kooperative „Jonica“

### Ital. Gemüse: Puntarelle

**Enzo beschreibt** und erklärt uns den Anbau, Geschmack und Zubereitung von „Puntarelle“ – natürlich dürfen wir auch selbst probieren.

**Im Deutschen** sagt man eher Blatzzichorie oder Vulkanspargel und erinnert geschmacklich an Chicorée.



## Besichtigung Bio-Kooperative „Jonica“ Die Felder von Vizielli

**Der Familienbetrieb Vizielli** produziert auf 22 Hektar Brokkoli, Wirsing und Fenchel. Trauben und Aprikosen im Sommer. Es gab auch ein Feld mit violetter Blumenkohl, einer alten samenfesten lokalen Sorte. Enzo erklärte uns, dass diese Sorten in der Regel nur noch für den lokalen Markt angebaut werden, da ihr Geschmack unvergleichbar ist aber leider für den Export wegen der uneinheitlichen Kopfgröße nicht geeignet ist. Auch wenn zu Weihnachten für die „Exilitaliener“ im Deutschen Raum schon mal einige LKW's geliefert werden. Auch Vizielli bestätigt, dass der Erhalt der Sortenvielfalt traditionell schon immer eine große Rolle gespielt hat und er froh ist dies durch den Bioanbau vielleicht zu erhalten. Wenn man etwas aufmerksam ist, bemerkt man am Feldrand einige Reihen von anderen speziellen Gemüsesorten, die für den Eigenbedarf angebaut werden.



## Besichtigung Bio-Kooperative „Jonica“ Produktion und Lager

Im Anschluss besuchen wir das Lager und die Aufbereitungshallen der Kooperative in der gerade unsere Petersilie gepackt wird. Francesca erklärt uns das System mit der die Ware über eine Lotnummer auf dem Etikett vom Laden bis zum Feld zurück verfolgt werden kann.



## Besichtigung Bio-Kooperative „Jonica“

### Die Farm von Joniofruit

**Luigi Giovinazzi hat 15 Hektar Tafeltrauben** (Sorten Victoria, Black Magic und Sublima) zur Verfrühung der Ernte im Gewächshaus. Der Anbau von Dill, Petersilie, Koriander und Salaten ermöglicht ihm eine erneute Nutzung der Gewächshäuser in den Wintermonaten.



**Eigentlich sollten wir das Essen gemeinsam zubereiten**, aber es hat auch was für sich mit lokalen Köstlichkeiten in einem alten restaurierten Schloss vor einem warmen Kamin bewirtet zu werden. Bei dieser Gelegenheit kam auch ein sehr guter Austausch zwischen den Produzenten und uns zustande wobei, auch nochmals der Anbau von CMS freien Sorten beim Blumenkohl angesprochen wurde. Jonica bestätigte, dass ab Ende Januar ca. 70% der Blumenkohlproduktion aus CMS freien Sorten besteht.



**Als Abschluss** demonstrierten uns Enzo und Romana von BioTropic Italien die richtige Aufbereitung von Artischocken und anderem Gemüse, das in Italien oft als Pinzimonio = rohes Gemüse mit Olivenöl, Salz und Pfeffer gegessen wird. Dass dies tatsächlich so ist bestätigten die italienischen Produzenten, in dem sie herzhafte zugriffen.



Samstag 19. Januar 2013

## Besichtigung Bio-Betrieb „Acinapura“

**Am Samstag ging es weiter nach Roccafruit Acinapura.** Dieser Familienbetrieb gehört 2 Brüdern, Ercole und Mario Acinapura. Ihr Kerngeschäft liegt in der Erdbeer- und Steinobstproduktion. Für die Rotation bauen sie auch Kohlrabi und Rucola an. Die Gesamtanbaufläche beträgt 50 Hektar (Gewächshäuser und Freiland).

**Nicola erklärte uns die zwei üblichen Anbaumethoden beim Erdbeeranbau:** Die sogenannten „frischen Pflanzen“ (mit nackten Wurzeln) werden im August/September gepflanzt. Bei dieser Methode können ab Februar bis Mai geringe Mengen jedoch durchgehend geerntet werden. Da dies im Bioanbau jedoch nicht den Marktanforderungen entspricht (italienische Bio Erdbeeren finden hauptsächlich in Nordeuropa ihren Absatz, jedoch in der Regel nur nach der spanischen Ware d.h. ab Mitte April bis Ende Mai mit der Ernte der deutschen Ware.)

Um ein solch knappes Erntefenster zu erreichen werden die Pflanzen mit dem Erdballen aus dem Kühlhaus im November gepflanzt. So erfuhren wir auch dass mittlerweile nur noch in Polen Erdbeerjungpflanzen gezogen werden. Die Erdbeerkultur steht nur 1 Jahr.



## Besichtigung Bio-Betrieb „Acinapura“

**Auf einem Hektar stehen 50.000 - 60.000 Erdbeerpflanzen**, jede soll 250 g – 400 g ergeben. Eine lange Rotation ist wichtig (min. 4 Jahre), sowie die Verwendung von Raphanus als Gründüngung (auch als Hilfe gegen Nematoden)



Samstag 19. Januar 2013

## Besichtigung Bio-Betrieb „Acinapura“

**Nach einer kurzen Weiterfahrt** führen uns Giuseppe und Nicola zu den Aprikosen und Nektarinenplantagen, zur Verfrüfung stehen sie in Gewächshäusern.

Die Pflanzen waren zu diesem Zeitpunkt noch in der Ruhephase. Den Schnitt hatten sie noch nicht geschafft aber hoffen in den nächsten 2 Wochen fertig zu werden um dann auch die Folie aufziehen zu können. Die Produktion wird Anfang Mai erwartet.



Samstag 19. Januar 2013

## Besichtigung Bio-Betrieb „Acinapura“

Weiterfahrt zu den Kohlrabi- und Rucola-Plantagen



Samstag 19. Januar 2013

## Besichtigung Bio-Betrieb „Acinapura“ Weiterfahrt zu den Kohlrabi- und Rucola-Plantagen



Samstag 19. Januar 2013

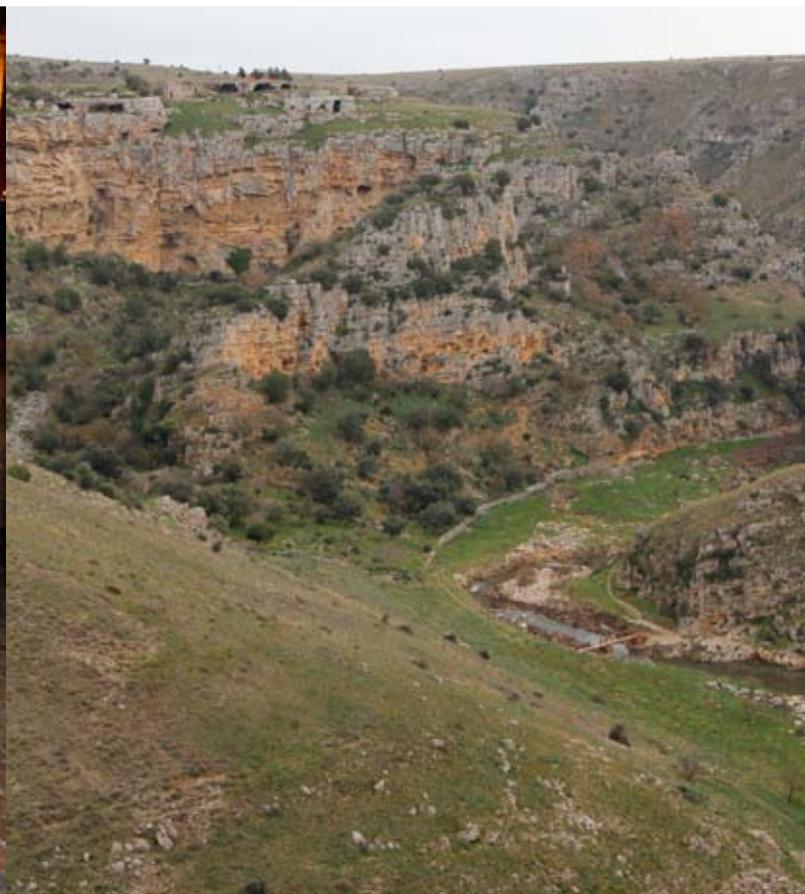
## Besichtigung Bio-Betrieb „Acinapura“

Am Ende der Besichtigung präsentiert uns der Familienbetrieb noch die brandneue Rucola-Schnittmaschine und das Lager.



## Weltkulturerbe „Matera“

Hier noch einige Eindrücke aus der malerischen Stadt Matera.

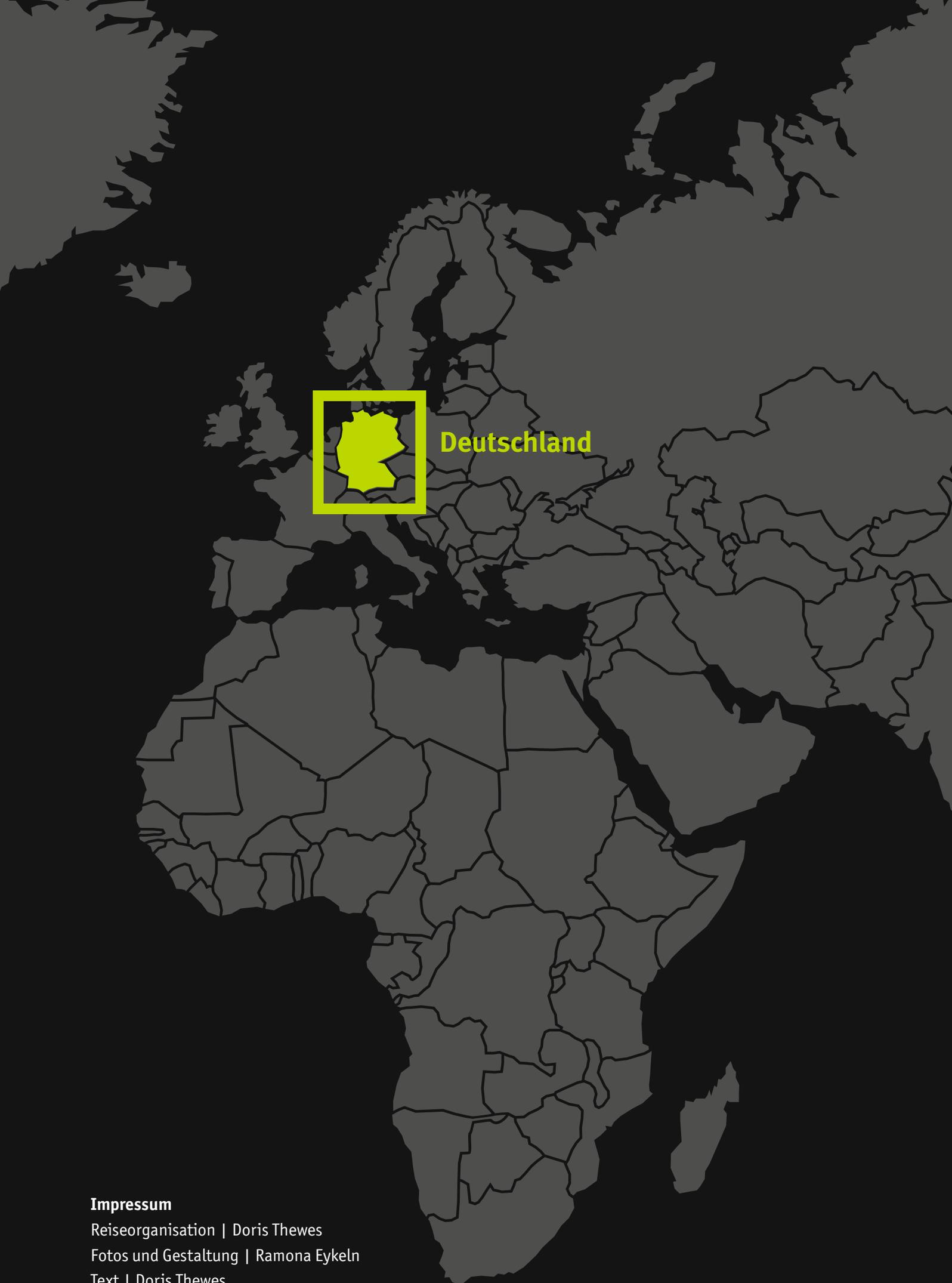


Weltkulturerbe „Matera“



## Weltkulturerbe „Matera“





Deutschland

**Impressum**

Reiseorganisation | Doris Thewes  
Fotos und Gestaltung | Ramona Eykeln  
Text | Doris Thewes

# 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