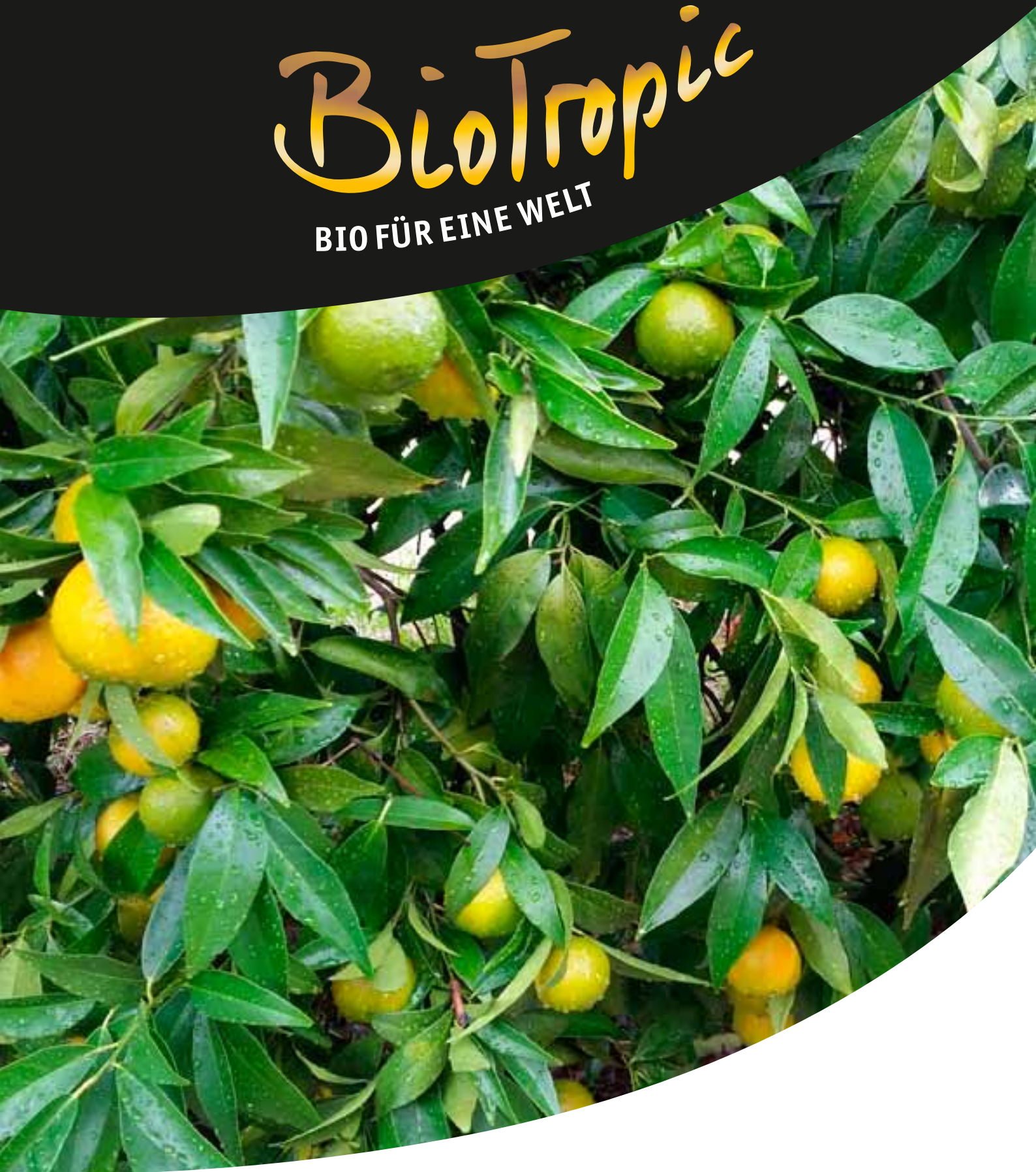


# BioTropic

BIO FÜR EINE WELT



**EINE REISE NACH APULIEN  
UND KALABRIEN**  
08. BIS 11. NOVEMBER 2018



**ITALIEN**

# EINE REISE NACH APULIEN UND KALABRIEN

## Obst und Gemüse aus dem Süden Europas

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

Mit Pasta, Pizza, Vino rosso, Mafia, Parmesan und Prosciutto 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. Ein Zusammenschluss aus 21 Regionen, unterteilt in Nord und Süd, mit technisch spezialisierten Produktionsbetrieben im Norden und einer Jugendarbeitslosigkeit von über 40 % im Süden. Dessen Küche „la dieta mediterranea“ 2009 von der Unesco als zu schützendes Meisterwerk und Kulturerbe erklärt wurde.

**In Italien hat die Qualität von Lebensmitteln** einen hohen Stellenwert. Neben der biologischen Landwirtschaft mit ihrem Engagement für die Biodiversität geht es vor Ort um die vielen traditionellen, handwerklich hergestellten regionalen Lebensmittel und Gemüsesorten, wovon uns in Deutschland manche sogar völlig unbekannt sind.

Selbst in den italienischen Kochsendungen 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 Jahre Gruppen von Protestanten Unterschriften sammelten.

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

Deutschland ist 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 zwei und fünf 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 landwirtschaftliche Familienbetriebe, bietet die biologische Landwirtschaft die Chance ihre Produktion weiter zu betreiben. Mittlerweile fand in vielen Betrieben ein Generationswechsel statt und somit ein Schritt in die Zukunft. Oft sind sie einer der wenigen Arbeitgeber in strukturschwachen Regionen.

# ... WO DIE LECKER- STEN CLEMENTINEN HERKOMMEN...

**Man sagt:** „Ein Obst- und Gemüsehändler sollte mindestens einmal den Weg seines Gemüses gehen“. Dieser Weg führte dieses Mal nach Italien in die Regionen Apulien und Kalabrien.

**In Apulien und Kalabrien** haben wir uns von der Herkunft unserer Produkte überzeugt: Der Kräuter- und Gemüse-Anbau in Apulien und die besonders aromatischen Bio-Clementinen in Kalabrien.

Unsere Zitrus-Spezialisten haben ihre Produktion nicht umsonst in der *Ebene von Sibari* in Kalabrien, wo das Klima zwischen Meer und Bergen die besten Früchte gedeihen lässt. Übrigens: Je kleiner die Früchte, umso konzentrierter der Geschmack!

**Wir haben gesehen, wie und wo die Bäume und die Pflanzen wachsen,** wie schön die Landschaft ist und wie herzlich die Menschen sind, die dort leben und für uns ihre Produkte anbauen. Wir durften die Kultur erleben, zu der eindrucksvollen Städte und wunderbares Essen gehören – ebenso wie die offensichtliche Gastfreundschaft.

Nicht zuletzt haben wir die Früchte kosten können und haben nun eine Vorstellung davon, mit welcher Mühe und mit welchem Engagement sie angebaut werden.

## AKTUELL: AUCH IN ITALIEN SPIELT DAS WETTER VERRÜCKT

**Vor unserer Reise wurden wir in Deutschland** in den Nachrichten über die in Italien wütenden unwetterartigen Regenfälle und Stürme informiert, denen viele Menschenleben zum Opfer gefallen sind.

Für unsere Reise hatten wir zwar Glück, dass die Region, in der wir uns aufhielten, nicht betroffen war und sogar die Sonne schien. Jedoch muss uns bewusst sein, dass der Klimawandel immer extremere Wetterverhältnisse zur Folge hat, die auch nicht vor den eigentlich idealen Anbau-Bedingungen bestimmter Länder Halt machen. Dies wird uns zukünftig zu weiteren Höchstleistungen herausfordern und unser Leben verändern.



# DIE REISEGRUPPE

## Firma

Rinklin

Le Panier Fraicheur bio

Biomarkt Löwenzahn

Marktladen Rieselfeld

Strux Naturkostmarkt

Sesam Naturkost

Natur und Feinkost Hoppe

Naturkost im Holzapfel

Abraxas Biomarkt

Ursprung Der Bioladen

Bioladen Nagel

Naturkosthandel Paul

BioTropic Italien

BioTropic Deutschland

## Teilnehmer

Jonas Muhler

Antje Virkus

Jost-Otto Ludwig

David Massoubeyre

Anna Köhler

Marcus Hantel

Isabella Struck

Ute Bausch

Angela Hoppe

Sabine Speck

Reiner Langenbacher

Stephan Just

Nicole Nagel

Stefan Paul

Doris Thewes

Romana Slusarek

Mauro Finotti

Regina Kerz



Jonas



Jost-Otto



Antje



David



Anna



Marcus



Isabella



Ute



Angela



Sabine



Reiner



Stephan



Nicole



Stefan



Doris



Romana



Mauro



Regina

# DIE REISEROUTE DIE STATIONEN

**Donnerstag** 08.11.2018

Flug nach Bari, mit dem Bus nach Matera

Matera ist bekannt für die an den Felsenhängen liegenden antiken Höhlensiedlungen, den sogenannten „Sassi“, die bereits seit 1993 zum UNESCO Welterbe gehören. Ebenfalls bemerkenswert: Matera wurde als erste Stadt in Süditalien zur italienischen „Kulturhauptstadt Europas 2019“ gewählt.

**Freitag** 09.11.2018

Zu Besuch in der Region Apulien bei der **Kooperative Aba Mediterranea** (Marke: Aba Bio), wo wir den BioTropic-Hauptproduzenten von Feldgemüsen wie Blumenkohl, Fenchel und Mangold sowie Früchten wie Trauben, Clementinen, Orangen, Aprikosen und Melonen besucht und dort u. a. einige spezielle, typische Gemüsesorten probiert haben.



### Die Betriebe und die Menschen:

<b>Aba Mediterranea</b>	Vincenzo Santoro und Saverio Prencipe
Panetta	Giuseppe Panetta
Santoro	Raffaele Santoro

**Samstag** 10.11.2018

In der Region Kalabrien erreichen wir nach einer ca. zweistündigen Fahrt die Stadt Corigliano Calabro.

Dort besichtigen wir die Clementinen- und Orangerhaine von **Sole e Natura** und **Copam**.



### Die Betriebe und die Menschen:

<b>Copam</b>	Pietro Terranova und Franco Lavorato
Azienda Agricola Chiodo	Erika
Azienda Agriturismo	Masseria Bricca Rossa

<b>Sole e Natura</b>	Renato Falco
Azienda sole e natura	Adelina Smurra

**Sonntag** 11.11.2018

Rückreise von Bari nach Deutschland

# DIE REISE-STATIONEN



Matera

Aba Mediterranea

Corigliano Calabro  
Sole e Natura  
Copam



# ANKUNFT IN MATERA DONNERSTAG 08. NOVEMBER 2018

**Die Reisegruppe reiste aus Deutschland** mit dem Flugzeug nach Bari an. Von Bari aus ging es mit dem Bus in einer einstündigen Fahrt weiter nach Matera. Unsere ersten Eindrücke wurden von dieser aussergewöhnlichen Stadt geprägt, die den Rahmen für unsere Reise bildete. Neben den fachlichen Informationen, konnten wir so auch zahllose geschichtliche, kulturelle und kulinarische Erlebnisse erfahren.

Vor Ort haben Doris Thewes, Mauro Finotti und Romana Slusarek aus dem BioTropic-Italienbüro die Leitung übernommen.







# DIE STADT MATERA. MIT IHREN EINZIGARTIGEN HÖHLEN

UNESCO WELTKULTURERBE:  
MATERA IST EINE STADT MIT  
BEWEGENDER GESCHICHTE  
UND BEEINDRUCKENDEN  
GEBÄUDEN – ÜBER JAHRHUN-  
DERTE IN DEN STEIN GEHAUEN  
UND URBAR GEMACHT.





# ABA MEDITERRANEA FREITAG 09. NOVEMBER 2018

**Vincenzo Santoro und Saverio Prencipe** haben vor 4 Jahren die Kooperative ABA Mediterranea gegründet. Die Gründer arbeiten bereits seit 15 Jahren mit BioTropic zusammen. Heute arbeiten BioTropic und ABA Mediterranea Hand in Hand - die Kooperative ist inzwischen der wichtigste Lieferant geworden.

Die Bio-Kooperative zählt 23 Produzenten aus Apulien und Basilikata, welche langjährige Erfahrungen in der Bio-Produktion haben.





**Die Kooperative ABA Mediterranea hat ihr Lager** in Policoro (Basilikata), von wo aus die Produkte unter der Marke ABA Bio vermarktet werden. Die Betriebe befinden sich in der Gegend des Golfes von Tarent, ein sehr fruchtbares Gebiet.

**Die Jahrtausende alte Kulturlandschaft** wurde seit jeher von der Landwirtschaft geprägt. In den Bergen findet sich eher karge Karstlandschaft und an der Küste üppiges Schwemmland – perfekt für die Landwirtschaft, was man auch an den vielfältigen Kulturen erkennt: Die Kooperative produziert Tafeltrauben, Steinobst und Wassermelonen. Im Winter werden hauptsächlich Zitrusfrüchte kultiviert und Gemüse wie Blumenkohl, Endivien, Fenchel, Mangold und Kräuter angebaut.



# ABA MEDITERRANEA – GEMÜSE & KRÄUTER ANBAU

Gruppenbild: Mauro Finotti (BioTropic), Vincenzo Santoro und sein Agrar. Ing. Federico (Aba Mediterranea), Giuseppe Panetta (Panetta), Doris Thewes und Romana Slusarek (BioTropic)





# ABA MEDITERRANEA – GEMÜSE ANBAU – BÜRO & PACKSTATION





# ABA. MEDITERRANEA – BÜRO & PACKSTATION





Köchin des Caterers | Kochschule, Saverio Prencipe (Aba Mediterranea),  
Doris Thewes (BioTropic)

# ABA. MEDITERRANEA – BÜRO & PACKSTATION



# COPAM SOC. COOP AGRICOLA SAMSTAG 10. NOVEMBER 2018

**Pietro Terranova und Franco Lavorato sind die Gründer** der Kooperative COPAM. Die Kooperative mit ihren 36 Mitgliedern liegt in der Region Kalabrien, nahe der Stadt Corigliano Rossano. Die Betriebe sind spezialisiert auf Zitrusfrüchte wie Orangen und Cimetinen, für deren Anbau das Klima zwischen Meer und Bergen die idealen Bedingungen liefert. Die Clementinen-Plantagen liegen in den naheliegenden Hügeln, die Packstation selber in der flachen Region zwischen Meer und den Bergen. Wir besuchen ein Mitglied der Kooperative, den Familienbetrieb „Azienda Agricola Chiodo“ und anschließend den Sitz der Kooperative.







# COPAM – PACKSTATION





# COPAM – AZIENDA AGRICOLA CHIOLDO





**COPAM – AZIENDA  
AGRICOLA CHIODO**





**COPAM – AZIENDA  
AGRICOLA CHIODO**





# COPAM – KOOPERATIVE ZENTRALE



# SOLE E NATURA SAMSTAG 10. NOVEMBER 2018

**Renato Falco ist der Inhaber des Familienbetriebs** in Kalabrien, der sich in der Nähe der Kooperative COPAM befindetet. Der Betrieb mit ausschließlicher Bio-Produktion wurde 1998 gegründet.

Das Gebiet der "Piana di Sibari" (*Ebene von Sibari*) ist auf die Produktion von Zitrusfrüchten wie Clementinen und Orangen spezialisiert. Ab Mitte Oktober bis Ende Januar werden dort die Früchte geerntet, die dann auf direktem Wege von BioTropic nach Deutschland importiert werden.







Doris Thewes (BioTropic), Renato Falco (Sole e Natura), Adelina Smurra (Azienda sole e natura)



# SOLE E NATURA – CLEMENTINENPLANTAGEN





# SOLE E NATURA – CLEMENTINENPLANTAGEN





# SOLE E NATURA – PACKSTATION





**DEUTSCHLAND**

**ITALIEN**

**Impressum**

Reiseorganisation | Doris Thewes, Romana Slusarek

Fotos, Gestaltung, Text | Regina Kerz



# 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