

# GLOBAL ORGANIC NEWS



2 **ELFENBEINKÜSTE:  
DIE NEUE ERNTE  
BEI IVOIRE  
ORGANICS**

4 **DER BIOTROPIC  
SAISON- UND  
IMPORTKALENDER**

6 **PRONATUR IN PERU**

6 **DÜNGER: NAHRUNG  
FÜR DIE ERDE**

7 **PBS – DIE BIO-  
LIEFERANTEN  
AUS MAROKKO**

8 **NEUIGKEITEN VON  
GREENORGANICS:  
FRUCHTAUFSTRICH  
FRUGAVE**



## IVOIRE ORGANICS: BIO-LANDBAU IN DER ELFENBEINKÜSTE





Ananasfeld der Kooperative „Ivoire Organics“



Mitten bei der Ananas-Ernte



Ein schnelles Gruppenfoto während der Bio-Kontrolle auf der Kokosnussplantage



Mitarbeiter von Ivoire Organics beim Entfernen der Kokosnuss-Fruchtschale



Qualitätskontrolle von Kokosnüssen in der Packstation

# ELFENBEINKÜSTE – DIE NEUE ERNTE BEI IVOIRE ORGANICS

## Wie alles anfang

Als unser Agrar-Ingenieur für Afrika **Kuemkwong Siemefo** vor vier Jahren das erste Mal in die Elfenbeinküste reiste, wollte er eigentlich nur Obstkartons für Bio-Mangos aus Mali organisieren. Gleichzeitig nutzte er die Möglichkeit persönlich die Verschiffung der Mali-Mangos im Hafen von Abidjan abzuwickeln. Die größte Stadt der Elfenbeinküste beherbergt den zweitgrößten Hafen des afrikanischen Kontinents. Viele Nachbarländer wie Burkina Faso, Niger oder eben Mali lassen ihre Waren über den ivoirischen Hafen auslaufen, da sie selbst keinen Zugang zum Meer haben. Vor allem Kakao, Kaffee, Holz sowie verschiedene Früchte sind die wichtigsten Exportgüter im Hafen von Abidjan.

## Wir wollen Ananas

Schon länger hatten wir die Idee Bio-Ananas aus Afrika zu importieren, nur fehlte bisher ein geeigneter Partner. Wie so oft im Leben kommt auch in der Wirtschaftswelt vieles durch Glück und Zufall zustande. Als Kuemkwong Siemefo damals im Hafen von Abidjan die Mango-Verschiffung organisierte, war am gleichen Tag Jacob Ahui vor Ort – der Kaufmann einer Ananas-Kooperative in Bonoua, im Südosten des Landes. Beide arbeiteten unabhängig voneinander mit demselben Spediteur. Kuemkwong Siemefo fragte diesen, ob er wohl einen seriösen Ananas-Produzenten kennen würde, und der Spediteur erzählte ihm von Jacob Ahui.

Der erste Kontakt war hergestellt und die beiden Männer trafen sich kurz darauf, um sich zwanglos auszutauschen. Während des Treffens stellte sich nicht nur heraus, dass sie sich gut verstanden, sondern sie sahen auch Potenzial in der Idee einer Zusammenarbeit. Daraufhin nahm unser Agrar-Ingenieur die Einladung Jacobs an, sich die Bedingungen auf den Ananasfeldern vor Ort anzuschauen. Er war positiv von der Anbautechnik und Logistik der Kooperative überrascht. Kuemkwong Siemefo und Jacob Ahui wurden sich schnell einig: Dies war eine gute Basis – das war einen Versuch wert!

Jetzt gab es nur noch ein Problem: Die Ananas wurden konventionell angebaut. Die Kooperative hatte bisher noch keine Erfahrungen mit dem Bio-Anbau gemacht. Zu Testzwecken legte man ein kleines zwei Hektar großes Versuchsfeld an, pflanzte Ananas darauf und bewirtschaftete sie unter ökologischen Gesichtspunkten. Die Ergebnisse waren erfolgversprechend und man entschied sich das Projekt im größeren Stil fortzuführen. Motivation war auf beiden Seiten vorhanden, was jetzt noch fehlte waren die finanziellen Mittel. Mit Hilfe eines PPP-Programms (Public Private Partnership)<sup>1</sup>, dem dazugehörigen Förderpartner SEQUA<sup>2</sup> und BioTropic, wurde die Kooperative unterstützt

und aufgebaut. Bessere Arbeitsgeräte und Saatgut wurden angeschafft, die Packstation konnte renoviert werden. Die Kleinbauern wurden systematisch im Bio-Anbau unterwiesen und somit die ganze Wertschöpfungskette vom Anbau bis zur Verpackung auf Bio umgestellt. Die Kooperative musste keine lange Umstellungszeit<sup>3</sup> in Kauf nehmen, denn die althergebrachte Landwirtschaft der Kleinbauern war der ökologischen bereits sehr nahe – die im Bio-Anbau unzulässigen synthetischen Düngemittel und Pflanzenschutzmittel konnte sich die Kooperative zu „konventionellen Zeiten“ ohnehin nicht leisten. 18 Monate später war „Bio Ivoire“, wie die Kooperative sich von nun an nannte, bio-zertifiziert. Die Kleinbauern sind damit die ersten offiziellen Bio-Anbauer für Ananas in der Elfenbeinküste – das war 2008.

Ananas sind die Haupteinnahmequelle der Bauern in der landwirtschaftlich geprägten Region um Bonoua. Um so wichtiger ist ein fairer Abnehmer, der die Kleinbauern mit ihren hochwertigen Bio-Früchten als ernsthaftes Handelspartner wahrnimmt.

Wurden damals die konventionellen Ananas von den Kleinbauern auf dem eigenen Feld bestellt, entschied man sich bei „Bio Ivoire“ für ein großes Hauptfeld, welches in mehrere Parzellen unterteilt ist. So konnte ein einheitlicher Anbau unter gleichen Bedingungen gewährleistet werden. Auch wurde so die Ernte und der Logistikaufwand vereinfacht. Die Kleinbauern arbeiten nun gemeinsam auf einem großen Feld, haben aber weiterhin die Chance ihre eigenen kleineren Felder für den Eigenbedarf oder für den lokalen Markt zu bewirtschaften.

Jetzt konnte nur die Zeit zeigen wie sich das Bio-Projekt entwickeln würde. Ananas brauchen je nach Standort und Klima ein Jahr oder länger zur Reife, dann erst können sie geerntet werden. In dieser Zeit hatten die Kleinbauern alle Hände voll zu tun. Das Versuchsfeld von zwei Hektar war bald auf zwanzig angewachsen. Jeden Monat wurden auf wechselnden Parzellen neue Ananassetzlinge gepflanzt, so dass regelmäßig nachkommende Ernteerträge gewährleistet werden konnten. Die Ananaspflanzen müssen während ihres Wachstums gepflegt, gedüngt und konkurrierende Pflanzen zwischen den Früchten mit der Hand entfernt werden. Inzwischen hat das Ananasfeld eine Gesamtfläche von etwa 50 Hektar.

## Dann die Mangos

Die harte Arbeit hatte sich gelohnt: Die ersten ökologisch angebauten Ananasfrüchte der Kooperative konnten im Jahr 2009 nach Deutschland importiert werden. Im gleichen Jahr wurde die Produktion um Bio-Mangos ausgedehnt. Die Mangobäume stehen bei Korogho

im Norden des Landes, etwa 500 km von den Ananasfeldern entfernt. Die Besitzer sind ebenfalls Kleinbauern und haben sich entschlossen die Vorteile einer Kooperative bezüglich verbesserter Absatzchancen zu nutzen.

Die Arbeit der Kooperativengemeinschaft lief vielversprechend, das Jahr 2010 brachte jedoch einiges ins Wanken. Jacob Ahui, der Mann, der sich auf das „Abenteuer“ Bio-Ananas eingelassen hat, kommt überraschend bei einem Unfall ums Leben. Für die Kooperative folgt eine schwere und unsichere Zeit. Wie würde es ohne den motivierten Geschäftsführer und Freund weitergehen?

Mit finanzieller Unterstützung durch BioTropic konnte die Kooperative ihre Arbeit fortsetzen, denn beide Partner wollten das Projekt weiter lebendig halten. Jacob Ahuis ehemaliger Assistent Stephane Pegnere-Goa übernimmt schließlich die Stelle als Geschäftsführer – als jahrelanger Mitarbeiter in der Kooperative weiß er, worauf es ankommt. Während Stephane damit nun für die gesamte Koordination der Kooperative verantwortlich ist, sind weitere drei Männer für die einzelnen Produktionen zuständig: Kamagate betreut die Mangobauern im Norden, Blaise ist für die Organisation der Kokosnussplantagen zuständig und Issa ist der Spezialist und Produktionsleiter für die Ananas. Aus „Bio Ivoire“ wird

Kuemkwong Siemefo im BioTropic-Lager mit den ersten eingetroffenen Kokosnüssen dieses Jahres



„Ivoire Organics“ – ein Neuanfang, der allen Mut macht. Doch nur ein Jahr später folgt ein weiterer Schlag für das Projekt: Nach einer umstrittenen Präsidentschaftswahl im Land kommt es zu blutigen Unruhen mit vielen Toten und Flüchtlingen. Ein herber Rückschlag, denn die letzten Jahre waren nach einem langen Bürgerkrieg von einer relativen Stabilität geprägt. Erfreulicherweise waren die Plantagen von „Ivoire Organics“ von den Wirren im Land verschont geblieben, jedoch war wegen des Ausnahmezustandes eine Ausfuhr der Früchte viele Monate unterbrochen. Inzwischen ist wieder Ruhe in der Elfenbeinküste eingetreten. Die Menschen auf dem Land als auch in der Stadt gehen wieder ihren gewohnten Tätigkeiten nach und die Schiffe laufen im ivoirischen Hafen wieder ein und aus. Auch im BioTropic-Büro in Deutschland atmet man auf.

## Jetzt auch Kokosnüsse

2010 ist auch ein positives Jahr für die Kooperative: Die Produktion von Bio-Kokosnüssen startet. Die Nüsse wachsen an zwei verschiedenen Standorten in der Nähe der Ananasfelder.

Was macht eine Kokosnuss eigentlich aus? Im botanischen Sinne ist die Kokosnuss keine

echte Nuss. Vielmehr ist sie eine sogenannte Steinfrucht und gehört mit einem Gewicht von bis zu 2,5kg (inkl. Schale) zu den größten Früchten im Pflanzenreich. Die „Nuss“, wie wir sie aus dem Handel kennen, ist der Kern der Frucht und das Kokosfleisch ist der Inhalt des Kerns. Das eigentliche Fruchtfleisch, das sogenannte „Mesokarp“, ist sehr faserig und ungenießbar. Daraus werden z. B. Seile produziert.

Die Kokosnuss besteht aus mehreren Schichten:

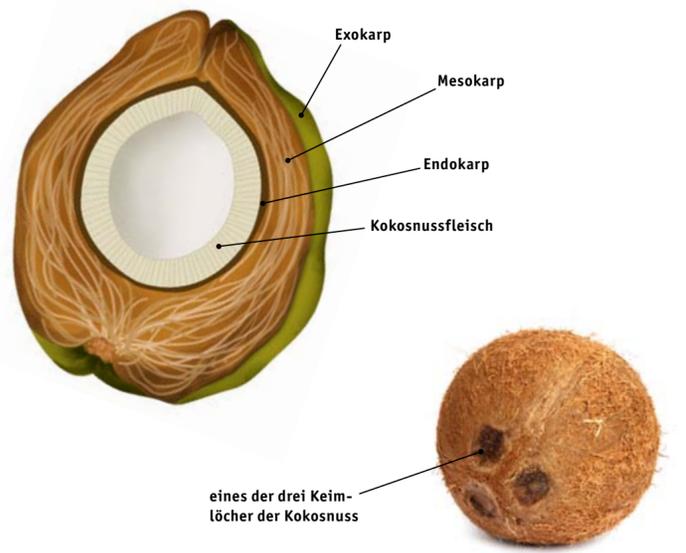
- dem Exokarp, eine lederartige grüne Außenhaut, die zur Reifezeit leicht gelb werden kann
- dem Mesokarp, eine mehrere Zentimeter dicke Faserschicht, die den Steinkern umschließt
- dem Endokarp, der holzigen und harten Schale des Steinkerns

Die Kokosnusspalme trägt das ganze Jahr über Früchte und kann somit auch ganzjährig geerntet werden – nach dem Pflücken reift die Frucht allerdings nicht mehr nach, sie muss also in voller Reife geerntet werden. Je nach Wuchshöhe der Kokospalme klettern die Erntehelfer auf den Baum und werfen die Früchte auf die Erde oder es wird ein langer Stab eingesetzt, um die Kokosnüsse vom Baum zu schlagen. Noch auf der Plantage werden die

Kokosnüsse mit einer spitzen Stange von den äußeren Schichten befreit, so dass nur der eigentliche Kokosnusskern zur Packstation weitertransportiert wird.

Wie bekommt man den Kokosnusskern bloß geöffnet? Kuemkwong Siemefo verrät einen einfachen Trick: gezielte Schläge auf bestimmte Stellen der Nuss sind das Geheimnis. Wenn man eine Kokosnuss näher betrachtet, stellt man fest, dass um den Kern der Kokosnuss drei „Nähte“ verlaufen. Schlägt man mit der Spitze einer anderen Kokosnuss auf die Mitte einer dieser Rillen, entsteht ein Riss oder es bricht im besten Fall die Schale auf. Alternativ lässt sich auch ein Hammer benutzen. Mit dieser Methode hat man gute Chancen, dass das Fleisch der Nuss erhalten bleibt und die Milch nicht verschüttet wird.

Die Kokosnüsse und die Ananas werden im kooperativeneigenen Packhaus in Bonoua von angestellten Mitarbeitern sortiert und je nach Fruchtorte in Säcke oder Kisten gepackt. Eine Ausnahme sind die Bio-Mangos. Da die Mangofelder weit im Norden des Landes liegen, werden diese in einer lokalen Packstation verpackt und mit dem Zug direkt zum Verladehafen nach Abidjan transportiert.



Aufgeschnittene Kokosnuss samt Schale sowie Kern der eigentlichen Kokosnuss

## „Du bist da und bist genauso wie die anderen.“

Die Arbeit mit den Menschen in der Elfenbeinküste hat Kuemkwong Siemefo neue Betrachtungswinkel aufgezeigt. Als ein in Kamerun aufgewachsener Afrikaner ist er an die generelle Herzlichkeit der Menschen auf dem Kontinent gewöhnt. Trotzdem ist er immer wieder erstaunt über die optimistische Mentalität der Ivorer. Obwohl die wirtschaftliche Lage augenscheinlich keine gute ist, sind die Ivorer nicht unglücklich. Die Wirtschaft ist kein Gesprächsthema im alltäglichen Leben, man hat sich daran gewöhnt. Dafür unterhält man sich gerne mit oder über den Nachbarn, und Fußball ist natürlich immer ein gutes Thema.

Die Elfenbeinküste erlebt unser Agrar-Ingenieur als offenes Land. Obwohl er dort eigentlich ein Ausländer ist, wird er überall gleichwertig behandelt. „Niemand fragt dich woher du kommst oder was du tust“, sagt er. „Man ist eben da und ist dann genauso wie alle anderen.“, fügt er grinsend hinzu. Wiederholt hat er festgestellt, das ein Wort, also ein Versprechen, seine Gültigkeit auch in Zukunft bewahrt. „Wenn einer sagt ‚Okay, wir machen das so und so‘, dann hält er sich auch daran“, erzählt Kuemkwong Siemefo. „Es muss also nicht für alles und jedes gleich ein schriftlicher Vertrag aufgesetzt werden, damit man auf der sicheren Seite ist.“, lacht er.

Die Kooperative besteht zur Zeit aus knapp über hundert Mitgliedern und 32 Angestellten. Es gibt also genug zu tun für unseren Agrar-Ingenieur: Den Großteil der Organisation erledigt Kuemkwong Siemefo vom BioTropic-Büro in Deutschland aus. Er plant und stellt die Anbaupläne, schult das Personal, organisiert Bio-Inspektionen sowie die Düngung, Verpackung und Verladung. Mehrmals im Jahr reist er in die Elfenbeinküste, da vieles am besten vor Ort und mit den Menschen persönlich besprochen werden kann. In einem Monat ist er wieder dort, dann will er dem Packpersonal erklären, warum Menschen in Europa zu klein geratenen oder mit kleinen Schönheitsfehlern behaftete Früchte verschmähen. Die Ivorer können solche „Allüren“ schwer nachempfinden und packen diese Früchte, die ja trotzdem schmackhaft sind, mit in die Kisten. So unterschiedlich kann der Blickwinkel auf eine Ananas, eine Mango oder eine Kokosnuss sein. Hauptsache Bio, möchte man meinen. ■



**1 = PPP:** Public Private Partnership. Dabei geht es um ein in der Regel auf zwei Jahre angelegtes Programm, das sich auf Ausbildung und Infrastrukturmaßnahmen konzentriert. Finanziert wird dieses Programm zu gleichen Teilen von der öffentlichen Hand und der Privatwirtschaft.

**2 = SEQUA:** Eine gemeinnützige Serviceorganisation der deutschen Wirtschaft mit Sitz in Bonn. Sie war im Fall der Kooperative die Durchführungsorganisation des BMZ (Bundesministerium für wirtschaftliche Zusammenarbeit und Entwicklung) und beteiligte sich zur Hälfte an den anfallenden Projektkosten.

**3 = Umstellung:** Beschreibt den Wechsel von konventionelle auf ökologische Landwirtschaft. Nach der EG-Öko-Verordnung muss in der Regel 24 Monate vor der Aussaat der entsprechenden Kulturen ökologisch gewirtschaftet worden sein, Erzeugnisse aus dem ökologischen Landbau als solche vermarktet werden dürfen. Davon abweichend gibt es Ausnahmen für bestimmte Umstellungswaren und sie müssen ausdrücklich als solche gekennzeichnet sein.

# SAISON- UND IMPORTKALENDER: BIOTROPIC BIO-OBST UND -GEMÜSE

**Erläuterungen zum Saisonkalender:**  
 Unser Saisonkalender bietet Ihnen eine Übersicht unserer wichtigsten Obst- und Gemüseprodukte in kontrollierter Bio-Qualität. Das Angebot und die Erntemenge unterliegen natürlicherweise jahreszeitlichen Schwankungen. Witterung und Klima können für unterschiedliche Erntezeiten und Erntemengen sorgen.

Äpfel	Herkunft Übersee	Herkunft Europa	Jan	Feb	März	April	Mai	Juni	Juli	Aug	Sept	Okt	Nov	Dez
Braeburn	AR, CHL, NZ	DE, IT, AT												
Cripps Pink	AR, CHL, NZ	-												
Elstar	-	DE, NL, IT												
Fuji	AR, CHL, NZ	IT												
Granny Smith	AR, CHL, NZ	IT												
Jonagold	-	DE, NL, IT												
Red Delicious	AR	IT												
Royal Gala	AR, CHL, NZ	DE, IT												

Birnen	Herkunft Übersee	Herkunft Europa	Jan	Feb	März	April	Mai	Juni	Juli	Aug	Sept	Okt	Nov	Dez
Abate	AR	IT												
D'Anjou	AR													
Beurre Bosc	AR	IT, FR												
Conference	-	DE, NL, IT												
Red Bartlets	AR	IT												
Packhams	AR	-												
Williams	AR	DE, IT												

Zitrusfrüchte	Herkunft Übersee	Herkunft Europa	Jan	Feb	März	April	Mai	Juni	Juli	Aug	Sept	Okt	Nov	Dez
Clementinen	RSA	IT, GR												
Grapefruit, rot	MX, RSA	IT, GR												
Limetten	DOM	-												
Orangen	RSA	IT, GR, ES												
Zitronen	RSA	IT, ES												

Exoten	Herkunft Übersee	Herkunft Europa	Jan	Feb	März	April	Mai	Juni	Juli	Aug	Sept	Okt	Nov	Dez
Ananas	CIV, GHA	-												
Avocado	AR, CHL, ISR, MX, PER, RSA	ES												
Bananen	DOM, ECU, PER	-												
Datteln	TUN	-												
Ingwer	CHN, PER	-												
Kiwi	CHL, NZ	IT, GR												
Kokosnüsse	CIV, DOM	-												
Mango	BFA, BRA, CIV, ECU, ISR, MLI, PER, SEN	ES												

Sonstiges Obst	Herkunft Übersee	Herkunft Europa	Jan	Feb	März	April	Mai	Juni	Juli	Aug	Sept	Okt	Nov	Dez
Aprikosen	-	ES, FR, IT												
Erdbeeren	-	DE, IT												
Heidelbeeren	-	DE, IT												
Kirschen	-	DE, IT												
Pfirsiche, Nektarinen	-	ES, FR, IT												
Pflaumen	AR	DE, ES, FR, IT												
Trauben	RSA, EGY	GR, IT												
Wassermelonen	-	ES, IT												

**Auf der Erde wachsen Früchte** in allen erdenklichen Formen und Geschmacksrichtungen: Äpfel, Ananas, Bananen, Ingwer, Mangos oder Tomaten, das sind nur einige Beispiele für den Reichtum unseres Planeten. Wir möchten Ihnen einen großen Teil davon anbieten, in biologischer Qualität und in Übereinstimmung mit den Erzeugern und ihrer Umwelt.

## Schon immer Bio

**Begonnen hat unsere Arbeit 1997** mit dem Import von Bio-Bananen aus der Dominikanischen Republik. Mit der Zeit konnten wir unser Angebot an ökologisch angebauten Früchten beständig ausweiten. Mittlerweile stellen über 30 BioTropic-Mitarbeiter sicher, dass beim Verbraucher frisches Bio-Obst und -Gemüse ankommt. Wir sind überzeugt davon, dass langfristige und vertrauensvolle Beziehungen zu unseren Produzenten der Schlüssel für hochwertige Bio-Früchte sind. Tatsächlich kennen wir unsere Lieferanten und Partner daher zum größten Teil persönlich. Wir unterhalten eigene Niederlassungen in verschiedenen Ländern, um immer vor Ort präsent zu sein. Alternativ sind unsere fünf Agrar-Ingenieure weltweit unterwegs – sie besuchen und kontrollieren Betriebe in den Anbauregionen auf der ganzen Welt, unterstützen mit ihrem Wissen bei Anbauproblemen und nehmen Boden-, Blatt- und Produktproben. Diese Proben lassen wir regelmäßig von anerkannten Laboren untersuchen. Durch dieses globale Netzwerk und der fruchtbaren Zusammenarbeit mit den verschiedensten Menschen sind wir heute in der Lage viele unserer Produkte ganzjährig anzuliefern.

## Wirtschaften mit Zukunft

**Der internationale Handel** ist keine Erscheinung der Neuzeit, sondern existiert seit hunderten von Jahren und sorgt nebenbei für eine kontinuierliche Verständigung zwischen den Völkern. Menschen auf der ganzen Welt leben von der Landwirtschaft und sind von einer guten Ernte abhängig. Der ökologische Anbau birgt besonders für Kleinbauer viele Chancen, denn sie haben kaum Zugang zu den Exportmärkten. Die Globalisierung wird zu einer positiven Errungenschaft, wenn Menschen auch in weniger privilegierten Teilen unserer Erde in Würde leben können und „ein Stück vom Kuchen“ abbekommen. Wir unterstützen durch unsere Arbeit viele Projekte und Kooperationspartnern auf der ganzen Welt.

## Ein Plus für die Umwelt

**Der Erhalt der Bodenfruchtbarkeit** und die Stärkung der natürlichen Abwehrkräfte der Pflanzen sind ein wesentlicher Bestandteil der ökologischen Landwirtschaft. Das gilt für eine kleine Parzelle von Mangobäumen in Mali als auch für einen groß organisierten Anbau in Deutschland. Vor allem bei schwierigen Böden kann der Öko-Anbau durch seine Nachhaltigkeit punkten. Durch den Verzicht auf synthetische Pflanzenschutzmittel und Pestizide wird nicht nur die Umwelt geschont, sondern auch die Gesundheit der Bauern erhalten.

**Für das Wachstum** mancher Obst- und Gemüsesorten wird in vielen Herkunftsländern kaum Energie verwendet. Das liegt mitunter an den

idealen Bedingungen ihres Standortes, z.B. an regen- und sonnenreichen Gebieten mit fruchtbarem Boden. Ein Beispiel von vielen sind die Bio-Ananasfelder in der Elfenbeinküste, die ohne künstliche Bewässerung auskommen.

## Das Saisongeschäft

**Nicht alle heimischen Früchte** wachsen rund um das Jahr in Deutschland – das gilt beispielsweise für Äpfel wie auch für Zwiebeln. Da die Nachfrage das heimische Angebot häufig übersteigt, planen wir die Saison so, dass solches Obst und Gemüse trotzdem möglichst lange für den Verbraucher erhältlich ist. Und zu Jahreszeiten, in denen diese nicht regional vorhanden sind, importieren wir aus Ländern, in denen sie gerade Saison haben.

**Viele Exoten haben** genauso wie unsere einheimischen Früchte zu bestimmten Zeiten Saison. Dann ist das Angebot besonders groß und die Früchte schmecken besonders gut. Unsere exotischen Früchte werden mit großen Transportschiffen auf den Weg gebracht, so wird die Umwelt weniger belastet. Auf Transporte mit dem Flugzeug verzichten wir konsequent – sie weisen eine wesentlich schlechtere Klimabilanz auf und widersprechen unserem ökologischen Engagement.

## Der Genuss der Welt

**Es ist eine Bereicherung** für unsere Esskultur Produkte in unseren Speiseplan aufzunehmen, die nicht in Bayern oder Nordrhein-Westfalen wachsen. Dazu gehört Kaffee, Tee oder Zimt,



die Kakaobohnen in der Schokolade gleichermaßen wie eben auch Bananen. Dies sind nur einige Beispiele von vielen aus „fernen“ Ländern importierten Lebensmitteln, die zum festen Bestandteil unseres Lebens geworden sind und für Abwechslung auf unserem Teller sorgen.

## Fazit

**Deutschland ist nur ein „Stecknadelkopf“** auf der Erdoberfläche – der ökologische Anbau hat aber nur dann eine positive Wirkung auf Menschen, Umwelt und Klima, wenn er auf der ganzen Welt Anwendung findet. Es würde uns freuen, die verschiedenen Projekte zum Bio-Anbau von Konsumenten weltweit unterstützt zu sehen. ■

Gemüse	Herkunft Übersee	Herkunft Europa	Jan	Feb	März	April	Mai	Juni	Juli	Aug	Sept	Okt	Nov	Dez
Auberginen	-	ES, IT, NL												
Blumenkohl	-	DE, IT, NL												
Brokkoli	-	DE, IT, NL												
Chicorée	-	DE, NL												
Fenchel	-	DE, IT, NL												
Grünkohl	-	DE, NL												
Hokkaido-Kürbisse	AR, MAR	DE, IT, IT												
Kartoffeln	EGY	AT, DE, IT, NL												
Knoblauch	AR	IT												
Kohlrabi	-	DE, IT												
Mangold	-	DE, IT												
Möhren	-	AT, DE, DK, IT, NL												
Paprika, grün und rot	ISR, MAR	DE, ES, IT, NL												
Radieschen	-	DE, IT												
Rote Bete	-	DE, IT, NL												
Salat-, Schlangengurken	-	DE, NL												
Sellerie (-knollen)	-	DE, NL												
Spinat, Babyspinat	-	IT												
Süßkartoffeln	ISR	-												
Tomaten	ISR, MAR	DE, ES, IT, NL												
Zucchini	MAR	DE, ES, IT												
Zwiebeln	AR, EGY	AT, DE, IT, NL												

**Definition Kürzel:**  
 AR = Argentinien | AT = Österreich | BFA = Burkina Faso | BRA = Brasilien | CHL = Chile | CHN = China | CIV = Elfenbeinküste | DE = Deutschland | DK = Dänemark | DOM = Dominikanische Republik  
 ECU = Ecuador | EGY = Ägypten | ES = Spanien | GHA = Ghana | GR = Griechenland | ISR = Israel | IT = Italien | MAR = Marokko | MX = Mexiko | MLI = Mali | NL = Niederlande | NZ = Neuseeland  
 PER = Peru | SEN = Senegal | TGO = Togo | TUN = Tunesien | RSA = Südafrika

# PRONATUR IN PERU

## Aus Klein wird Groß

**Anfangen hat alles** mit einem kleinen mit Bananen bepflanzten Feld im Nordosten von Peru bei Chiclayo. Damals noch als Anbauversuch von Jan Bernard und seinem Vater betrieben, hat sich das Projekt mittlerweile vielfach vergrößert. Mehr als 1000 Familien sind inzwischen ein Teil von Pronatur – eine Vereinigung selbständiger Landbesitzer und Bauern, die sich zusammengeschlossen haben, um Zugang zu den Exportmärkten zu bekommen. Jan Bernard ist der Leiter und Geschäftsführer des Unternehmens.

**Mittlerweile werden Bananen,** Mangos und Kaffee zusammen mit vielen anderen Früchten bei Pronatur kultiviert und international vertrieben. BioTropic war damals der erste Abnehmer der Bio-Bananen von Pronatur, Bio-Mangos kamen später dazu.



## Herausforderung Bio

**Nach den Landreformen in Peru,** beginnend in den 60er Jahren des letzten Jahrhunderts, wurden zahlreiche Großplantagen aufgelöst und an Dorfgemeinschaften übertragen. Viele Familien sind so an ein eigenes Stück Land gekommen, welches sie für ihren persönlichen Bedarf bewirtschafteten. Niedrige Erträge und die schlechte wirtschaftliche Lage machte es den Menschen jedoch nicht leicht. Jan Bernard sah in der ökologischen Landwirtschaft die einzige Möglichkeit, das Land nachhaltig zu nutzen und eine vernünftige Lebensgrundlage zu bilden.

**Die Aussicht auf bessere Lebensumstände** hat die Bauern in der Umgebung aufhorchen lassen. Jan Bernard konnte mit der Zeit immer mehr Landbesitzer überzeugen auf ökologische Landwirtschaft umzusteigen: das Unternehmen Pronatur war geboren.

**Die althergebrachte** Landwirtschaft der Kleinbauern kam dem ökologischen Anbau bereits sehr nahe. Trotzdem musste Jan Bernard den Kleinbauern viel erklären, denn nur durch die Einhaltung ökologischer Regeln kann die Bodenfruchtbarkeit und die Biodiversität erhalten bleiben.

**Unser BioTropic-Betriebsleiter** in Deutschland, Sascha Suler, hat in diesem Frühling mit weiteren BioTropic-Mitarbeitern Pronatur besucht: „Die Menschen dort sind stolze Landbesitzer und das sieht man an der Qualität ihrer Arbeit. Sie sind an der gesamten Wertschöpfungskette beteiligt, vom Anbau bis zur Verpackung in der Packstation. Viele wichtige Entscheidungen werden gemeinsam getroffen – das schafft Zusammenhalt.“ ■

Jan Bernard mit einem Mangobaum



# DÜNGER: NAHRUNG FÜR DIE ERDE

## Recycling „made by nature“

**In einem natürlichen Kreislauf** wie er in freier Landschaft oder in Wäldern vorkommt, sorgt die Natur selbst für eine ausreichende Nährstoffzufuhr für Boden und Pflanze. Durch die Zersetzungsprozesse von Pflanzenresten und anderem organischen Material werden benötigte Nährstoffe immer wieder neu gebildet und in die Natur zurückgeführt. Bei solchen Umsetzungsprozessen ist das Bodenleben maßgeblich entscheidend: Kleinlebewesen wie Asseln, Käfer oder Regenwürmer sowie zahlreiche Mikroorganismen wie Bakterien und Pilze sind daran beteiligt. Obwohl also viele Böden natürlicherweise über Nährstoffreserven in unterschiedlicher Zusammensetzung und Menge verfügen, sind diese nicht unerschöpflich. In der uns heute bekannten Landwirtschaft werden dem Boden durch die Ernte von Obst und Gemüse wichtige Nährstoffe entzogen. Damit die Erde nicht auslaugt und die Pflanzen weiterhin mit ausreichend Mineralien versorgt werden können, ist eine zusätzliche biologische Düngung notwendig.

## Welcher Dünger?

**Stickstoff, Phosphate und Kalium** – das sind die wichtigsten Mineralien, welche eine Pflanze für ihr Wachstum braucht. Diese Grundstoffe finden sich in der Regel auch im Dünger wieder. Die Düngemittelzugabe ist im biologischen Anbau allerdings begrenzt, jeder Düngemittelzukauf ist außerdem zu dokumentieren. Zuviel Dünger belastet das Grundwasser, ein überdüngter Boden führt zu einer Veränderung des Bodenlebens, was letztlich zu Lasten der Erträge und ihrer Qualität geht. Während im konventionellen Anbau vor allem Dünger in Form von Gülle und synthetischen Mitteln eingesetzt werden, kommen im Bio-Anbau nur bestimmte Düngemittel<sup>1</sup> in Frage:

- **Kompost und verschiedene Jauchen auf pflanzlicher Basis** (Brennnesseljauche, etc.)
- **Gründünger** (Leguminosen, Wicken, etc.)
- **Natürliche Mineraldünger** (Gesteinsmehle, Algenprodukte, etc.)
- **tierische Dünger wie Mist und Gülle**



**Allen organischen Düngemitteln** ist gemeinsam, dass die Nährstoffe erst durch Bodenlebewesen aufgeschlossen und in eine für die Pflanze verwertbare Form umgewandelt werden. Das geschieht langsam, anhaltend und im jahreszeitlich angepassten Rhythmus – die Pflanze nimmt nur so viel auf wie sie braucht. Überschüssige Nährstoffe werden nicht ausgewaschen, sondern von den Mikroorganismen im Boden gebunden.

**Die nicht im Öko-Anbau erlaubten** chemischen Dünger, arbeiten nach einem völlig anderen Prinzip: Sie bestehen aus leicht löslichen Mineralsalzen, die von den Pflanzenwurzeln direkt aufgenommen werden. Die Ernteerträge erhöhen sich, doch es bestehen Gefahren: Die Pflanze hat keine Auswahl und nimmt auf, was ihr angeboten wird – eine Überdüngung droht. Durch die erhöhte Nährstoffkonzentration lagern die Pflanzen verstärkt Wasser in ihren Zellen ein. Dies führt zu aufgeschwemmtem Gewebe, beeinträchtigt den Geschmack und verschlechtert die Widerstandskraft gegen Krankheiten und Schädlinge. Die Bodenlebewesen ziehen sich zurück, da sie keine Nahrung mehr finden. Die Folge ist eine Verschlechterung der Bodenqualität, im Boden wird kein Humus mehr gebildet. Nährstoffe können nicht mehr im Boden gebunden werden, sie werden ins Grundwasser gespült und belasten durch ihre hohe Konzentration die Gewässer. Ein problematischer Kreislauf mit ständiger Nachdüngung zur Versorgung mit den wichtigsten Nährstoffen beginnt.

## Bio-Düngung bei Hubert Bois

**Der Landwirt Hubert Bois** ist seit über 30 Jahren Demeter-Bauer. Auf 55 Hektar baut er und sein Team eine Vielzahl an einheimischen Obst- und Gemüsesorten an. Um die Böden nachhaltig zu bewirtschaften, hat er im Laufe der Jahre eine auf seinen Anbau zugeschnittene Düngemittelfolge entwickelt. Im März bei guter Witterung geht es los. Nach der kalten Jahreszeit soll der Boden vor der Saat noch einmal richtig mit Nährstoffen angereichert und gestärkt werden. Am Anfang jeder Düngemaßnahme steht aber vorerst eine Bestandsaufnahme: Bodenanalysen werden gemacht, mit deren Hilfe Hubert Bois feststellt, über welche Nährstoffe in welcher Zusammensetzung und Menge der Boden verfügt. Denn gedüngt wird

nur bei Bedarf und nur soviel, um den Boden zu unterstützen. Nach der Ernte im Herbst wird der Boden ein zweites Mal mit organischen Düngern angereicht – die Kleinlebewesen im Boden sollen sich auch in den folgenden kühlen Monaten wohlfühlen.

**Eine Kombination aus Flüssigdüngern** auf pflanzlicher Basis, Algenkalk und Gründüngung sind sein Rezept für eine funktionierende Landwirtschaft auf seinem Hof. Als Demeter-Bauer kommen bei ihm ebenfalls bio-dynamische Präparate zum Einsatz – Hornkiesel, Hornmist und Kompostpräparate sorgen zusätzlich für eine Verbesserung der Pflanzenqualität und fördern das Bodenleben.

**Als dieses Jahr** eine EHEC-Krankheitswelle in Deutschland besonders aggressiv verlief, kamen viele besorgte Bio-Kunden auf ihn zu. „Da war viel Quatsch in den Medien zu hören“, sagt er. „Als ob biologische Produkte besonders mikrobiell gefährdet wären! Dabei sind sie im Allgemeinen nicht mehr oder weniger anfällig als konventionelle.“ In der Presse wurde anfangs eine sogenannte „Kopfdüngung“ von Gemüse mit Gülle als Grund für ein besonderes Risiko von Bio-Produkten genannt. Es handelte sich um eine echte Falschmeldung, denn tierische Dünger werden, wenn überhaupt, vor der Aussaat ausgebracht und in den Boden eingearbeitet. Mist oder Gülle auf die bereits wachsende Pflanze zu schütten wäre nicht nur unhygienisch, der positive Effekt des Düngers würde durch die langsame Nährstoffabgabe so kurz vor der Ernte auch nicht mehr eintreten, wäre also eine verschwendete Zugabe. Diese Praxis ist daher absolut unüblich und wird weder im Öko-Landbau noch in der konventionellen Landwirtschaft praktiziert.

## Welche Frucht folgt jetzt?

**Hubert Bois macht sich** um den Öko-Anbau keine Sorgen und erzählt von der letzten Fruchtfolge<sup>2</sup> auf einer seiner Ackerflächen: Wo er letztes noch Kartoffeln geerntet hat, wächst nun Klee gras. Klee gehört zu den sogenannten Leguminosen und die können in Symbiose mit Knöllchenbakterien, die in ihren Wurzeln leben, Stickstoff aus der Luft binden. Als Folge wird der Boden mit Stickstoff angereichert. Das macht sich Hubert Bois zunutze: Wenn er am Ende des Jahres den Klee in die Ackererde einflügt, steht der genährte Boden für die nächste Pflanze bereit – das wird in Hubert Bois Fall Salat sein.

**Die Landwirtschaft** ist keine sterile Angelegenheit. Besonders im Bio-Landbau müssen Mikroorganismen im Boden enthalten sein, dann lebt er. Diese Kleinlebewesen sorgen für eine natürliche und gesunde Bodenfruchtbarkeit. Diese ist Ausgangspunkt der Wirkungskette „gesunder Boden – gesunde Pflanzen – gesunde Tiere – gesunde Menschen“. ■

<sup>1</sup> = Detailliertere Bestimmungen finden Sie in der Durchführungsverordnung (EG) Nr. 889/2008 vom 5. September 2008; Anhang I über Düngemittel, Bodenverbesserer und Nährstoffe

<sup>2</sup> = **Fruchtfolge:** Der Wechsel von bestimmten Fruchtarten in festliegender Reihenfolge auf der gleichen Ackerfläche. Beispiel einer Fruchtfolge: Kartoffeln – Rosenkohl – Klee gras – Salat. Der Fruchtwechsel beugt einer einseitigen Bodennutzung und damit einer Mineral- und Nährstoffauslaugung vor. Werden Gemüse- und Kulturpflanzen einer Art zu lange auf derselben Stelle angebaut, verschlechtert sich die Fruchtbarkeit des Bodens.



Tomatensträucher unter schützendem Dach

# PBS – DIE BIO-LIEFERANTEN AUS MAROKKO

## Bio-Oase in Marokko

**Das Land Marokko** ist eines der größten Obst- und Gemüseproduzenten in Afrika. Auch ist das Königreich eines der ersten Länder Nordafrikas, welches Bioanbau betreibt und der international wachsenden Nachfrage nachkommen kann.

**Seit einigen Jahren beziehen** wir Obst und Gemüse aus Marokko, seit kurzem auch im direkten Import und in Kooperation mit Naturkost Schramm. Erzeuger der Bio-Früchte ist die „Primeurs Biologiques du Souss“, kurz PBS. Auf deutsch heißt das frei übersetzt: Bio-Frischgemüse aus Souss. Und genau diese Frische kann die Gegend unweit von Agadir bieten: Die Souss-Region hat eine lange landwirtschaftliche Tradition und war schon vor Jahrhunderten als „Garten Marokkos“ bekannt. In den letzten Jahren hat sie sich zu einer geschätzten Anbaugegend für international gehandeltes Obst und Gemüse entwickelt.

**Die klimatischen Bedingungen** – trocken und warm – werden zum größten Teil durch den mildernden Einfluss des Meeres beeinflusst – der Atlantische Ozean ist nur etwa 20 km vom Anbauort entfernt. Im Sommer wird es in Souss selten über 30°C warm, während im Landesinneren Temperaturen bis 45°C üblich sind. Dieses ausgeglichene Klima kommt dem biologischen Anbau sehr zugute.

Ein schwer beladener Transporter verlässt PBS in Richtung Hafen



BioTropic Agrar-Ingenieur Mauro Finotti (Mitte) während einer Qualitätsmanagement-Prüfung

# PBS – DIE BIO-LIEFERANTEN AUS MAROKKO



Lahcen El Hjouji, Inhaber von PBS

erstreckt sich von Oktober bis Mai. Dazwischen ruhen die Felder – sie werden für die kommende Saison bearbeitet und vorbereitet.

## Von Anfang an Qualität

**Ein Highlight** des nordafrikanischen Bio-Lieferanten ist die vor einigen Jahren in Betrieb genommene Bio-Jungpflanzengärtnerei. Als Bio-Pionier hatte Lahcen El Hjouji in Marokko nur begrenzte Möglichkeiten ökologisch angebaute Sprösslinge zu erwerben. Aus der Not machte der gelernte Agrartechniker eine Tugend: Eine eigene Jungpflanzenzucht wurde angelegt. Sie bietet dem marokkanischen Unternehmen den besten Start für einwandfreie ökologische Qualität. Jedes Jahr im Juni beginnt eine neue Anzucht.

**Alle Früchte von PBS** gedeihen auf dem in der Gegend typischen Sandboden. Das für die Bewässerung erforderliche Wasser kommt aus dafür angelegten Brunnen oder speist sich aus einem vom Atlasgebirge kommenden Kanal. Jede Farm wird von einem ausgebildeten Agrartechniker geleitet. Die Planung der Produktion selbst koordiniert Lahcen El Hjouji gemeinsam mit einer PBS-Agrar-Ingenieurin.

**In der Hochsaison** arbeiten auf den Farmen und in der Packstation rund 700 Mitarbeiter. Die Betriebe sind betreffend Anbau und Dokumentation vorbildlich organisiert. Bei einem Bio-Betrieb dieser Größe eine wichtige Grundlage für einen reibungslosen Ablauf. Alle Farmen verfügen neben der Bio-Zertifizierung auch über eine GLOBALGAP-Zertifizierung.

**Direkt im Anbaubereich** steht ein hochmodernes Packhaus, welches sich auf einer Fläche von beachtlichen 750m<sup>2</sup> erstreckt. Dort werden alle bei PBS produzierten Früchte sortiert,



Odile Bouron, BioTropic-Betriebsleiterin in Frankreich

abgepackt und schließlich europaweit verschickt. Die Erntehelfer kommen aus dem Großraum Agadir, viele kommen aber auch aus anderen Teilen des Landes. Weithergereiste haben die Möglichkeit in firmeneigenen Quartieren zu wohnen. Diese sind einfach ausgestattet, verfügen jedoch über Gemeinschaftsräume und moderne sanitäre Einrichtungen.

## Die Arbeit bei BioTropic

**Der Import und die Abwicklung** der PBS-Produktion wird von Odile Bouron koordiniert. Sie ist die Leiterin unseres BioTropic-Büros auf dem St. Charles-Großmarkt in Perpignan, Frankreich. Perpignan ist der Knotenpunkt für die europaweite Verteilung von Obst und Gemüse aus Marokko sowie Spanien. Auch die Ware von PBS wird dort zwischengelagert und anschließend den verschiedenen Bestimmungsorten zugeführt.

**Zur Unterstützung** der Ernteplanung und Qualitätssicherung bei PBS ist unser Agrar-Ingenieur Mauro Finotti aus dem BioTropic-Büro Italien zuständig. Noch dieses Jahr werden er und Odile Bouron wieder nach Marokko reisen, um mit Lahcen El Hjouji Preise, Ware und die Qualitäten abzustimmen. ■

# 70% FRUCHT IM GLAS: FRUGAVE

## Viele frische Früchte

Unsere **greenorganics** Frugave-Fruchtaufstriche haben einen Fruchtanteil von 70%. Sie passen aufs Brot, aber auch hervorragend zu Pfannkuchen, Crêpe und vielem mehr. Es gibt sie in fünf Sorten:

- Erdbeere
- Schwarze Johannisbeere
- Aprikose
- Himbeere
- Sauerkirsche

## Agavendicksaft als Süßungsmittel

Während die **Agavepflanze** in unseren Breiten hauptsächlich als Zierpflanze verbreitet ist, findet sie im Ursprungsland Mexiko seit Jahrtausenden als Nutzpflanze Verwendung. Die Blätter dienten den Azteken als Nahrungsmittel, aber auch als Basismaterial für Kleidung und Schuhe. Der Agavensaft galt als „Blut der Götter“.

Wird der **Schaft der Agave** eingeritzt, sondert sie ähnlich dem Ahornbaum eine süße Flüssigkeit ab. Diese wird eingekocht und es entsteht ein Dicksaft, dessen Kohlenhydratanteil zum Großteil aus Fructose (Fruchtzucker) besteht. Die Süßkraft ist etwa 1,3 mal höher wie die von Haushaltszucker, dabei besitzt Agavendicksaft kaum Eigengeschmack. Durch die flüssige Form lässt er sich außerdem leicht verarbeiten und dosieren. Der hohe Gehalt an Fruchtzucker macht diesen Saft zu einer echten Süßungsmittelalternative für Diabetiker. Veganer nutzen Agavendicksaft gerne als Ersatz für Honig. Der Saft der Agave eignet sich zum Süßen von Desserts, Müslis, Dressings, heißen und kalten Getränken, zum Backen und natürlich als Bestandteil von Fruchtaufstrichen.

## Marmelade, Konfitüre oder Fruchtaufstrich?

Sie haben morgens gerne **Marmelade** auf ihrem Brot? In Deutschland und Österreich stellt das Wort „Marmelade“ eine höchst traditionelle Bezeichnung des fruchtigen Brotaufstrichs dar, doch die wenigsten kennen die gesetzlich vorgeschriebene EU-Verordnung. Bezeichnungen wie Konfitüre, Konfitüre extra, Gelee, Marmelade oder Gelee-Marmelade sind in der deutschen Konfitürenverordnung geregelt. Marmelade heißt nämlich nur dann Marmelade, wenn sie aus Zitrusfrüchten besteht. Vielleicht ein Zugeständnis an die englische „marmelade“, die eben nur solche Früchte enthalten. Alle anderen Fruchtaufstriche werden dort „jam“ genannt. Die Vielzahl der Begriffe mag verwirrend sein, es lohnt sich also auf das Etikett zu schauen. Entscheidend sind Zucker- und Fruchtgehalt pro 100g.



**Marmelade:** Eingemachtes aus Zitrusfrüchten

**Konfitüre:** Eingemachtes aus Früchten, aber keine Zitrusfrüchte

**Gelee:** wird aus Fruchtsaft hergestellt

**Fruchtaufstrich:** enthält weniger Zucker oder andere Süßungsmittel

Die Unterschiede im Frucht- und Zuckergehalt:

Fruchtgehalt	
Konfitüre	35%
Konfitüre extra	45%
Gelee	35%
Gelee extra	45%
Marmelade aus Zitrusfrüchten	min. 20%
Fruchtaufstrich	50-70%

Gesamtzuckergehalt	
Konfitüre	min. 60%
Gelee	min. 60%
Marmelade	min. 60%
Fruchtaufstrich	gesetzlich nicht vorgeschrieben

## Rezeptidee

**Mohnsoufflé auf Himbeersauce**  
Für 4 Personen  
Zubereitungszeit ca. 60 Minuten

Soufflé:

- 100 ml Milch
- 10g Butter
- 1 Prise Meersalz
- 40g Dinkel, fein gemahlen
- 40g Mohn, gequetscht
- 60g Honig
- 2 Eigelbe
- 2 Eiweiße, steif geschlagen

Himbeersauce:

- 80g Frugave Himbeere
- 150ml Apfelsaft, naturtrüb
- 1 EL Pistazien, gehackt

Zubereitung:

Milch mit Butter und 1 Prise Salz in einem Topf bei geschlossenem Deckel aufkochen. Mehl und Mohn auf einmal zugeben und den Teig auf voller Hitze 3-4 Minuten abbrennen. Topf von der Herdplatte nehmen und Honig und Eigelbe einarbeiten. Das geschlagene Eiweiß vorsichtig unter die etwas abgekühlte Masse ziehen. Die Masse in vier gefettete, bemehlte und feuerfeste Förmchen füllen und im vorgeheizten Backofen bei 180°C etwa 25-30 Minuten backen. Frugave Himbeere mit Apfelsaft verrühren, auf einen Teller geben und mit gehackten Pistazien garnieren. Mohnsoufflé auf die Sauce stürzen. ■

## Impressum

**Global Organic News**  
Bio für eine Welt von BioTropic GmbH

**Verantwortlich für den Inhalt:**  
BioTropic Gesellschaft zur Erzeugung und zum Vertrieb ökologischer Produkte mbH  
Daimlerstraße 4  
47167 Duisburg  
Fon + 49 203 51 87 60  
Fax + 49 203 51 87 63 60  
info@biotropic.com  
www.biotropic.com

**Redaktion:**  
Visnja Malesic, Ramona Eykeln, Regina Kerz

**Layout:** Regina Kerz, Visnja Malesic

**Erscheinungsweise:** 3 x jährlich

Gedruckt auf 100% Recyclingpapier, chlorfrei gebleicht

BioTropic ist zertifiziert von:



Kontrollstelle:  
DE-ÖKO-001



Teilpartien Bananen  
Dom. Rep. und Ecuador

BioTropic ist Mitglied bei:

