

**DIE NEUIGKEITEN :**

Guten Tag, hier der Newsletter Nr. 15 für November 2012.

Im Mittelpunkt dieser Ausgabe steht ein Produzent von Zwiebeln, Knoblauch und Schalotten. Diese Produktion macht heute einen bedeutenden Anteil unseres Sortiments aus, denn die Böden des Départements Gers eignen sich sehr gut für den Anbau von Pflanzen der Familie der Liliengewächse. So sind wir in der Lage, ab dem Beginn der Periode im Frühjahr frisches und qualitativ hochwertiges Gemüse anzubieten; danach bieten wir eine halb-trockene Ernte, und schließlich, von September bis März, eine trockene Ernte an.

Viel Spaß bei der Lektüre, und bis bald!  
Mit freundlichen Grüßen, Jean-Luc



## PRODUKTIONS PLANNUNG :

Produits	Novembre
Trocken-Knoblauch	5 bis 8 Tonnen
Gelbe Zwiebel	15 bis 20 Tonnen
Rote Zwiebel	15 bis 20 Tonnen
Rote Beete	5 Tonnen
Karotten (Bund)	12.000 Bündel
Karotten (in Sand)	10 Tonnen
Seitling	1 Tonne
Chinakohl	20 bis 30 Tonnen
Rotkohl und glatter Grünkohl	10 Tonnen
Kohlrabi	8 bis 10.000 Stück
Butternuss	50 Tonnen
Moschus-Kürbis	30 Tonnen
Spaghetti-Kürbis	5 Tonnen
Hokkaido-Kürbis	50 Tonnen
Violette Rübe	10 Tonnen
Gelbe Rübe („Goldene Kugel“)	10 Tonnen
Runder Schwarzwertich	5 Tonnen
Petersilie	8 bis 10 000 Bündel
Lauch	20 bis 30 Tonnen
<b>Kartoffeln</b> <i>Charlotte, Ditta u.a</i>	50 Tonnen
Mangold	5 Tonnen
Spinat	5 Tonnen
Fenchel	5 Tonnen
Feldsalat	20 bis 30 Paletten
<b>Salat</b> <i>Batavia, Eichblatt, grüner und roter Blattsalat u.a.</i>	150 Paletten
<b>Tafel Trauben</b> (aus dem Kühlschranks)	
<i>EXALTA (kernlos)</i>	5 bis 8 Tonnen
<i>Muscat-Hamburg</i>	5 bis 8 Tonnen
<i>Ribol</i>	10 bis 12 Tonnen
Kaki Fuyu	5 Tonnen
Kiwi (Sommer)	10 Tonnen
Kiwi (Hayward) (Ende November)	40 bis 50 Tonnen
Walnuss, trocken	30 Tonnen
Physalis (Judenkirsche)	2 bis 3 Tonnen
Äpfel („Ariane“)	15 bis 20 Tonnen





## Experimente «in Lebensgröße»:

Anfang September fanden sich etwa hundert Erzeuger und Fachleute der Bio-Landwirtschaft bei Guillaume Vlemmings, dem Geschäftsführer von Biogaronne, ein, um sich das neue Sortiment von Vitalis, einem auf den Bio-Anbau spezialisierten Samenhändler, anzusehen. Diesem Experiment „in Lebensgröße“ wurden eine Parzelle freies Feld und ein Gewächshaus gewidmet. Céline Sabathier, unsere technisch-kaufmännische Sachbearbeiterin für die Region Südwestfrankreich, stellte den zahlreichen Teilnehmern über 70 Gemüsesorten, die auf dem freien Feld und

im Gewächshaus angebaut werden, vor.

Diese wurden aufgrund ihrer agronomischen Qualität, ihrer Resistenz gegen Parasiten oder ihrer geschmacklichen Güte ausgewählt.

Die Besucher konnten neue Sorten von Bio-Samen, die ab jetzt verfügbar sind, kennenlernen, wie zum Beispiel verschiedene Varianten der Tomate (Beef, Cœur de pigeon) und der Kirsche (Strauchkirsche, orange Kirsche u.a.)... sowie neue Sorten Paprika in verschiedenen Formen und Farben, Gurken, Melonen, Fenchel, Zucchini, Hokkaido-Kürbisse, und ganz zu schweigen von den vielen Salatsorten!

Dieses war ein wahres Fest der Farben... Jetzt kommt es auf unsere Gemüsegärtner an, ihre Kenntnisse umzusetzen, damit wir unser Sortiment für nächsten Sommer erweitern können.



## Besuch der Weinberge:

Ein Wochenende Mitte Oktober hatten wir die Freude, Kunden willkommen zu heißen und ihnen vor Ort die von Biogaronne in Zusammenarbeit mit Vini Vitis Bio und der Landwirtschaftskammer von Agen geleistete Arbeit vorzustellen.

Jacques Réjalot hat uns die während der gesamten Saison durchgeführte technische Überwachung erklärt. Diese besteht aus Messungen des Zuckergehalts und des Gewichts der Beeren, Ratschlägen bzw. Empfehlungen über die besten Zeiten der Behandlung, Bodenbearbeitung, der Bestimmung der erwarteten Erntemengen je Erzeuger und Sorte usw. . .

Am Samstagnachmittag stand der Besuch der Weinberge von Madeleine, Thierry und Alain auf dem Programm. Dabei hatten alle die Gelegenheit, die Trauben der Sorten Ribol, Muscat-Hamburg, Centenial und Exalta zu probieren; alle Sorten wurden sehr geschätzt.

Am Samstagabend fand auch ein reger Austausch rund um ein Abendessen statt, der gleichermaßen eine Bereicherung für die Erzeuger und Händler war. Außerdem wurde bei diesem Essen auch die Gastronomie Südfrankreichs sehr geschätzt.

Am Sonntagmorgen trafen wir uns alle bei Guillaume, wo wir den Pflanzgarten, die Gewächshäuser der Auberginen, Gurken, Strauchtomaten sowie die Salate auf dem freien Feld besuchten. Diese erfolgreiche Begegnung ermöglichte den Produzenten den direkten Austausch mit Käufern von Bio-Obst und -Gemüse. Diese. Eine Initiative, die man durchaus wiederholen sollte!



## DAS WORT DER ERZEUGER :

### GAEC TREMOULET

**Colette, Francis und Rémi in Saint Puy Gers**

Ich wohne mit meinen Eltern in Gaec. Mein Vater hat ab 1980 auf die Bio-Landwirtschaft umgestellt; bis dahin hatte er eine 80 Ha. große Viehzucht, eine Mischkultur mit hellen Aquitaine-Rindern.

Nach meinem Studium der Landwirtschaft habe ich mich ab 2004 als Bio-Landwirt etabliert; dazu musste ich eine Fläche von 70 Ha. Land erwerben, einen Teil davon mit Bewässerung, was mir den Anbau einer größeren Vielfalt von Kulturen, wie Zwiebel, Knoblauch und Schalotten ermöglicht hat.

Als Getreide bauen wir auf einer Fläche von ca. 170 Ha. Weizen, Sonnenblumen, Soja, Linsen und Kichererbsen an.

Es sei darauf hinzuweisen, dass der Weizen in der Bio-Landwirtschaft einen um die Hälfte geringeren Ertrag als in der traditionellen Landwirtschaft einbringt. Der für die Bio-Sonnenblume erzielte Preis ist nur um € 40,00 die Tonne höher im Vergleich zur Sonnenblume aus dem traditionellen Anbau.

Leider steigen die Kosten für die organischen Düngemittel von Jahr zu Jahr, sodass unsere Gewinne, und somit unsere finanziellen Erträge, stets sinken.



Auf einer Fläche von ca. 4 Ha. wird die Zwiebel angebaut; die Kultur besteht zur Hälfte aus der roten und zur Hälfte aus der gelben Zwiebel. Auf einer Fläche von ca. 1,5 Ha. bauen wir Knoblauch an, und 0,5 Ha. Fläche sind der Schalotte gewidmet.

Wir haben basische Böden mit einem pH-Wert von 8,2. Das ist kalkhaltige Tonerde.

Die Felder, die im Dreieck zwischen Condom, Nérac und Lectoure im Zentrum des Départements Gers liegen, bekommen nur wenig Regen ab, denn die Sommergewitter folgen dem Tal der Garonne oder der Baise. Daher haben wir uns, insbesondere für die Zwiebeln, Bewässerungssysteme angeschafft.

Die Zwiebeln werden im Februar bis März gepflanzt, doch gilt es, beim Pflanzen sehr sorgsam zu sein, denn wenn sie zu eng aneinander liegen, besteht die Gefahr, dass sie von Krankheiten befallen werden; wenn sie hingegen zu weit voneinander liegen, werden sie zu groß. Dann beginnt die Arbeit des Lockerns mit der Netzegge, dann, ab dem Frühjahr, die Bewässerung.

Die rote Zwiebel hat geringere Erträge als die gelbe Zwiebel. Deshalb wird sie teurer verkauft.

Die Zwiebeln werden ab Juli halbtrocken geerntet. Dann, wenn die Zwiebeln trocken sind, werden sie flach ausgebreitet bei Umgebungstemperatur, nicht im Kühlraum gelagert.

Das Entstielen und die Verpackung erfolgt manuell; dieses ist zwar zeitaufwendiger, doch es ermöglicht mir, schlechte Zwiebeln, Knoblauch und Schalotten besser auszusortieren, um Qualitätsprodukte zu verkaufen.

Ich liefere jetzt seit zwei Jahren an Biogaronne, und das läuft gut. Ich bin mit den erzielten Preisen und mit der Regelmäßigkeit, mit der meine Produktion vertrieben wird, zufrieden.



«Romas» - RD813 - 47130 Port Sainte Marie - France  
Tel : +33 (0)5 53 98 39 10 - Fax : +33 (0)5 53 98 33 52  
Email : biogaronne@wanadoo.fr