

## DIE NEUIGKEITEN :

Guten Tag, hier der Newsletter Nr. 7 für Oktober und November 2010

Es sind die Produzenten von Pflaumen von Agen in Umwandlung, von Weintrauben und Zwiebeln, die diesen Monat die Ehre haben und uns an ihrer Leidenschaft für ihre Produktion teilhaben lassen.

Vom 28. zum 29. September sind 5 Produzenten von Biogaronne in Holland gewesen zum Tag der offenen Tür bei dem Unternehmen Bejo, das über eine breite Palette von Biosaatgut verfügt. Yannick Chevray, Verwaltungschef von Bejo Frankreich stellt uns dieses Unternehmen vor.

Didier, Guillaume, Stéphane, Jean Pierre und Edgar haben außerdem holländische Bioproduzenten sowie die Firma Vitalis besucht, die sich ebenfalls auf Biosaatgut spezialisiert hat, aber davon erzähle ich Euch ausführlich im nächsten Newsletter.

Viel Spaß beim Lesen...und bis bald, mit freundlichen Grüßen, Jean Luc



## Vorstellung des Unternehmens Bejo :

Bejo ist ein Unternehmen, das sich vollständig auf die Auswahl, Produktion und den Verkauf von Gemüsesaatgut für professionellen Freiluftanbau spezialisiert hat.

Bejo wurde 1978 durch die Fusion zweier Familienunternehmen gegründet, Beemsterboer (1912) und Jong (1899).

Bejo verfügt über eine breite Palette an Sorten und Arten und ist mit 21 Filialen und zahlreichen Vertragshändlern in mehr als 100 Ländern in den internationalen Markt gewachsen.

Dieses Unternehmen mit internationalen Dimensionen und rund 650 Mitarbeitern rund um den Globus nimmt sich einzig sein Motto zum Ansporn: „Bejo. ein Name, der Qualität verheißt“.

Die Bejo-Auswahl ist in den Niederlanden, in Italien, Polen, Guatemala und Indien etabliert.

Die Produktion findet in den vorteilhaftesten Klimazonen der Welt statt, so in Frankreich, Italien, den Vereinigten Staaten, Australien und vielen anderen Regionen.

Bejo investiert kontinuierlich und massiv in die Produktion und den Vertrieb biologischen Saatguts. Nachdem wir die Warmwasserbehandlung entwickelt haben, um das Saatgut von seinen Hauptkrankheitserregern zu befreien, haben wir den SVC (Steam Vacuum Cleaner) als Neuerung eingeführt, um noch bessere Ergebnisse zu erreichen und die mit dem Verfahren verbundene Feuchtigkeit zu beseitigen.

Dazu kommen unsere auf natürliche Widerstandsfähigkeit ausgerichteten Sortenentwicklungen, wie etwa die Sorte Hylander F1, eine widerstandsfähige Mildiou-Zwiebel, die uns den Silbernen Sival 2010 eingebracht hat.

Bejo bietet etwa 140 Sorten von mehr als 30 verschiedenen Arten für die biologische Landwirtschaft an.



**PRODUKTION PLANNING :**

Produkten	October/November	Produkten	October/November
Gemeiner Knoblauch	5 à 10 t	<b>Salat</b>	
Auberginen	5 à 8 t	<i>Batavia, Eichblatt, Eisberg, Romana, Grüner, ...</i>	150 à 200 Paletten
Mangold	5 à 8 t	Strauchtomaten	25 t
Seidlinge	2 t	Romanatomaten	20 t
Chinakohl	40 t	Himbeeren	3 à 4 t
Rotkohl und glatter Grünkohl	10 t	Softpflaumen in Umwandlung	3 à 4 t
Butternutkürbis	35 t	Kaki in Umwandlung	10 t
Moschus-Kürbis	35 t	Marronen von Périgord	25 à 35 t
Patisson-Kürbis	10 t	Trockennüsse	30 t
Herbstzucchini	60 à 80 t	<b>Weintrauben</b>	
Spinat	5 à 10 t	<i>Chasselas AOC Moissac</i>	8 t
Fenchel	15 à 20 t	<i>Kernlos Exalta</i>	30 à 40 t
Grüne Bohnen, lang und flach	5 à 8 t	<i>Alphonse Lavallée</i>	20 à 25 t
Rote und gelbe Zwiebeln	50 t	<i>Muscat de Hamburg</i>	30 à 40 t
Lauch (Ende Oktober)	20 à 30 t	<i>Ribol</i>	40 à 45 t
<b>Kartoffeln</b>		Kiwi (Ende November)	40 à 50 t
<i>Coquine, Charlotte, Ditta, Désiré, Nicola...</i>	70 t	Birnen Williams und Conférence	10 t
Paprika	5 à 8 t	<b>Äpfel</b>	
Breite Petersilie	20 000 Bündel	<i>Pilot, Pinova Corail, Dalinette und Pitchounette...</i>	50 à 80 t
Hokkaidokürbis	35 à 40 t		



## DAS WORT DER ERZEUGER :



### Laurent und Stéphane Gers

« Unser Land wird seit 40 Jahren biologisch bewirtschaftet, der Vater und der Onkel von Laurent haben sich 1967 auf Bio umgestellt. Wir bauen auf rund 275 Hektar Getreide an : Soja, für die menschliche Ernährung, Mais für Popcorn, Feldbohnen, Hafer sowie Gerste und Weizen.

Die Gelben Zwiebeln nehmen 5 Hektar ein, das sind etwa 80 Tonnen, deren Anbau betreiben wir seit 1998.

Schalotten und Knoblauch nehmen jeweils ½Hektar ein, die testen wir dieses Jahr zum ersten Mal auf kleinen Flächen, um auf die Marktnachfrage zu reagieren.

Laurent ist von Haus aus von der Sache überzeugt, von Vater zu

Sohn ist man dort Bio. Stéphane hat auf Bioproduktion umgestellt, weil es für ihn gesund ist, er benutzt keine chemischen Produkte und das Saatgut des Getreides ist nicht beschichtet

« Ich bin stolz, wenn ich unsere Ernte sehe, trotz all dieser Gräser und Unkräuter, ich liebe es, Greifvögel über unseren Feldern zu sehen, das bedeutet, dass tierisches Leben auf unseren Parzellen existiert und dass unser Boden lebendig ist.

Zum Zwiebelanbau kaufen wir unsere Jungzwiebeln bei « Béjo ». Diese werden dann Anfang Januar mit der Sämaschine eingepflanzt. Während des Winters und des Frühlingsanfangs müssen wir zur Vermeidung von Unkraut die Egge einsetzen, dann zwei oder dreimal mit der Maschine und wenn nötig einmal mit der Hand jäten. Besprengen ist je nach Wetterbericht manchmal unerlässlich.

Ende August, zwei oder drei Tage vor dem Herausziehen zerkleinern wir das Kraut, das macht die Zwiebel sauberer und sichert eine längere Haltbarkeit im Winter. Wenn alle Zwiebeln an der Oberfläche liegen, ist das Herausziehen beendet und wir lassen sie eine Woche auf dem Feld liegen, damit sie anfangen, in der Sonne zu trocknen.

Dann werden die Zwiebeln aufgelesen und flach in einem Lagerhaus auf Gitterrosten mit Lüftungsöffnungen ausgelegt, um die Trocknung zu vollenden und Verluste durch Feuchtigkeit zu vermeiden.

Wenn die Zwiebel beim Herausziehen nicht beschädigt wurde, kann sie hervorragend gelagert werden. Im Winter, wenn es friert, darf man sie dann nicht mehr bewegen oder nach Größe sortieren, da sie dadurch beschädigt würden und an Qualität verlieren.

Ende September können Größensortierung, Verpackung und Vertrieb beginnen. Wir arbeiten hauptsächlich mit Biogaronne, weil wir Jean Luc jetzt seit 10 Jahren kennen. Außerdem weiß das Unternehmen sich in die Hersteller hineinzudenken, wir werden für unsere Arbeit respektiert und haben eine Absatzgarantie für einen großen Teil unserer Ernte, für uns ist das wichtig.»

### Nicole Alain und Cédric Lot et Garonne

« Meine Frau und ich haben uns vor etwa dreißig Jahren als Bauern niedergelassen. Wir übernahmen das Land meiner Eltern, einst gab es hier viel Wein auf unseren Hanglagen, gab es bis zu 100 Hektar Weinfelder, vor allem Chasselas. Wenn ich damals mit meinem Vater in die Markthalle von Prayassas ging, in den 50er und 60er Jahren, erinnere ich mich noch hunderte Produzenten gesehen zu haben, die ihre eigene Produktion an Tafelweinträumen vertrieben. All dies gibt es jetzt nicht mehr, weil die Mehrzahl der Produzenten ihre Weinreben ausgerissen hat.

Unser Land befindet sich in unbewässerten Hanglagen, unsere Reben profitieren so von einer guten Sonnenbestrahlung, die für ihren Anbau und die geschmackliche Qualität unserer Trauben so förderlich ist. Seit 2002 haben wir darum 2 Hektar Tafelwein aus biologischem Anbau: Chasselas, Alphonse Lavallé, Muscat und Ribol. Ich habe vor 15 Jahren aufgehört, Unkrautvernichter zu verwenden. Wir sind auf Bio umgestiegen, weil der Preis für konventionelle Produzenten nicht einträglich war, wir hätten fast unsere Weinreben ausgerissen wie viele andere, aber Lydie Paul, eine sehr kompetente Biotechnikerin hat uns überzeugt, auf Bio umzustellen und das haben wir nicht bereut. Wir halten auch 45 Milchkühe, mehr als 45 Kälber und wir bauen selbst das zur Fütterung unserer Tiere benötigte Getreide an. Die Viehhaltung ist noch nicht auf Bio umgestellt, da es noch ein großes Problem bei der Milchsammlung gibt, da dieser Zweig in unserem Departement nicht wirklich organisiert ist.

Wir haben außerdem ½ Hektar Pflaumen von Agen, die in Form von Trockenpflaumen durch Lou Prunel vertrieben werden, und ½ Hektar der Sorte Goldene Reine Claude für Biogaronne.



Außer den Pflaumen von Agen wird unsere gesamte Produktion durch Biogaronne vertrieben, ich verbinde eine große Bedeutung mit menschlichen Beziehungen weil für mich absolutes Vertrauen zwischen Käufer und Produzent wichtig ist.

Außerdem lagern wir keine Trauben, sie werden am Morgen nach der Ernte an Biogaronne geliefert und es ist grundwichtig für uns, die Möglichkeit zu haben, in großen Mengen und regelmäßig frische Produkte zu verkaufen.

Die Weintraube ist eine edle Frucht, eine empfindliche Frucht, die mit Feingefühl geerntet, ausgelesen und verpackt werden muss. Sie ist eine der wenigen Früchte, die reif geerntet werden und die zwei Wochen an der Rebe verbleiben können, ohne zu verderben, sondern sogar von dieser Zeit zu profitieren und sich weiter mit Zucker zu laden und ihre Farbe zu verfeinern dank der Strahlen der Sonne.

Unser Sohn Cédric, der 26 Jahre ist, ist diesen April zu uns auf dem EARL dazugestoßen, es bestärkt uns, dass der Nachwuchs gesichert ist ».



### **Aline und Marc Lot et Garonne**

« Unsere 65 Hektar landwirtschaftlich genutzter Fläche sind folgendermaßen aufgeteilt: In der Umstellung des ersten Jahr : 3.000 m<sup>2</sup> Kirschbäume unter Kälteschutz.

In der Umstellung zweites Jahr : 50 ha Getreide, Soja, Weizen, Triticale und getrocknete Luzerne zur Tierfütterung sowie 4 ha Obstgärten mit Pflaumbäumen der Sorte „Pflaumen von Agen“.

Zusätzlich habe ich 1 ½ ha Pflaumbäume dieser Sorte gepflanzt, die in 5 bis 6 Jahren vollen Ertrag bringen werden.

Diese Pflaumensorte ermöglicht die Herstellung von Trockenpflaumen. Da wir in Lot et Garonne produzieren, können wir von der Bezeichnung « Trockenpflaumen von Agen » profitieren, welche

durch eine IGP anerkannt wird, eine geschützte geographische Identifikation, die die Produktionsherkunft garantiert. Die Ernte findet ab dem 15. August statt, sobald der Zuckergehalt 21 °Brix erreicht.

Dann werden die Vibratoren angestellt und die Pflaumen fallen auf eine am Fuße des Baumes ausgelegte regenschirmartige Plane. Drei bis vier Durchgänge sind nötig, um die gesamte Ernte einzubringen. Die Personalkosten sind heutzutage zu hoch, um dies mit der Hand zu bewerkstelligen. Im Gegensatz zu vielen anderen Pflaumenbauern bieten wir Softpflaumen an, der Unterschied zu der Standardtrockenpflaume ist der folgende :

Bei der Ernte ist ein Zuckergehalt von 25 bis 30° Brix notwendig, um eine hochwertige Softpflaume zu produzieren.

Die Pflaumen werden nach etwa 15 bis 16 Stunden Garzeit bei 75 bis 80 °C bei 35 % Luftfeuchte mit Warmluft getrocknet. Diese Methode erhält die Weichheit der Softpflaume sowie ihre geschmacklichen und nahrhaften Eigenschaften. Vakuumverpackt hält sie sich über ein Jahr.

Die Standardtrockenpflaume wird hingegen nach 24 Stunden Garzeit bei 23 % Luftfeuchte getrocknet und so mehrere Monate aufbewahrt bevor sie je nach Nachfrage kurz vor dem Vertrieb durch das Eintauchen in Wasserbecken rehydratisiert wird.

Unter dem Biolabel haben wir 5 ½ ha Gemüseanbau, Hokkaidokürbisse, Butternutkürbisse, Zucchini, weiße Zwiebeln und Spinat sowie 4000 m<sup>2</sup> Feldsalat für den Winter unter Kälteschutz.

Wir verfügen über 18 ha eigenes Land und pachten den Rest, wir haben uns 2003 niedergelassen und Stück für Stück den Boden urbar gemacht, auf dem wir anbauen. Ich habe einen Fachhochschulabschluss in Obstbau und war in Sainte Livrade tätig. Meine bei den Obstbauern des Departements abgeleisteten Praktika, die Leidenschaft für den Beruf, die Lust zur Arbeit, das notwendige Umdenken hin zu Bio und die Umwandlungshilfen haben mir ermöglicht, mich hin zum Anbau zu orientieren. Seit einem Jahr kümmert sich

Aline um den Direktverkauf auf den Märkten und dem Hof und bemerkte eine leichte Kundenzunahme

auf dem Hof zum Nachteil der Märkte, die Verbraucher suchen den direkten Kontakt zum Produzenten. Der für den Versand bestimmte Anteil wird durch Biogaronne vertrieben, wir orientieren uns lieber auf die nähere Umgebung und auf die Möglichkeit, uns durch unsere Anbauplanung selbst zu organisieren. Um ein umfangreiches Bioangebot zu erhalten, halten wir es für notwendig, einträglichere Preise für die Hersteller aufrechtzuerhalten. Wir wissen, dass sämtliche Produktionskosten bei Bio im Verhältnis zu den Kosten konventioneller Produktion höher sind, jedoch bemerken wir, dass die Preise für Bio eher sinken. Das Risiko für den Verbraucher sind Produkte geringerer Qualität, was schade wäre, da wir in unserer Region die Kapazitäten dazu haben, qualitativ hochwertiges Bioobst und -gemüse herzustellen. ».

