

UNSERE NACHRICHTEN :

Guten Tag, hier ist der Newsletter Nr. 2 für Dezember 2009 und Januar 2010

Die Produzenten von Feldsalat, Äpfeln und Kiwis haben diesen Monat die Ehre, und ich lade Sie herzlich dazu ein, sie kennen zu lernen. Was die Kiwis anbetrifft, so muss ich vorausschicken, dass wir seit 3 Jahren mit SIKIG eine Partnerschaft für den Verkauf ihrer Bio-Erzeugnisse eingegangen sind. Diese Zusammenarbeit ermöglicht es Biogaronne, Ihnen von November bis Mai eine bedeutende Menge qualitativ hochwertiger Kiwis der Größen 25 bis 46 zu bieten.

Wir wünschen Ihnen eine angenehme Lektüre...und bis bald, mit herzlichen Grüßen, Ihr Jean Luc

PRODUKTION PLANNING :

Produkte	Dez/Jan	Produkte	Dez/Jan
Rote Rübe	30 t	Violette Rübe	10 t
Chinesische Kohle	10 t	Gelbe Zwiebel	40 t
Kürbis butternut	20 t	Flache Petersilie	25 000 bündel
Knollensellerie	25 t	Langes Schwarzes Radieschen	15 t
Gelbe Rübe	10 t	Kohl Rübe	4 t

Verfügbar zum Preise von mehreren Paletten täglich :

**Kiwi Hayward
Feldsalat
Apfel**



DAS WORT DER ERZEUGER :

**Frédéric et Stéphanie
Pyrénées Atlantiques**

«Ich bin seit 1999 in der biologischen Landwirtschaft, auf einer landwirtschaftlich genutzten Fläche von 45 ha, davon 11 ha Plantagen (9 mit Kiwi und 2 mit Äpfeln). Meine Kiwiplantage befindet sich in einem Gebiet der Coteaux du Béarn, dem „Vic Bilh“, was im Dialekt des Béarn so viel wie das „alte Land“ bedeutet, auf festen und tonhaltigen Böden. Dies gibt den Früchten eine hohe geschmackliche Qualität – dazu muss man wissen, dass die Qualität des Bodens einen direkten Einfluss auf die Qualität der Früchte hat. Meine Bäume sind durch ein Netz gegen Hagel geschützt, und ich kontrolliere regelmäßig die Bewässerung, wodurch die Früchte gleichmäßiger wachsen können. Meine Frau arbeitet mit mir in der Landwirtschaft, und wir haben 2 feste Angestellte, außerdem Saisonarbeiter für die Ernte.

Von Dezember bis Januar führe ich einen Winterschnitt durch; im Frühjahr verteile ich Kompost, den ich auf dem Hof herstelle.

Gleich darauf folgt der Grünschnitt, dann das Aufbinden und im Juni/Juli die Auslichtung, die Ernte beginnt anfangs November, danach kommt das Aussortieren, das Kalibrieren, die Lagerung und die Vermarktung. Was den Zuckergehalt bei der Ernte anbelangt, so erwarte ich 7,5° Brix (die Norm liegt bei 6,2), um eine ausgeglichene Frucht zu erhalten, die sich gut lagern lässt sowie eine optimale geschmackliche Qualität aufweist.

Als genossenschaftlich organisierter Produzent habe ich die Wahl getroffen, die Verwertung meiner Kiwis Biogaronne zu übertragen, wodurch ich mich auf die Produktion konzentrieren kann.»



**Michel, Chantal et Jean-Claude
Lot et Garonne**

«In der biologischen Landwirtschaft seit 1998. Wir haben 11 ha Apfelbäume mit den folgenden Sorten: Royal Gala, Pinova, Pilot, Delbard jubilé, Belchard chanteclerc, Braeburn und Fuji. Michel hat einen Schulabschluss mit beruflicher Ausrichtung auf die Landwirtschaft (BEPA) gemacht und hat dann auf dem landwirtschaftlichen Familienbetrieb mit Entenpflaumen-Plantagen gearbeitet. „Ich bin seit 1981 hier, die Apfelbäume wurden 1996 gepflanzt. Der Betrieb befindet sich auf einem tonhaltig-lehmigen Boden, ich habe eine gute Kontrolle über die Bewässerung und die Düngung des Bodens, um die Produktion der Plantage nicht zu sehr zu erhöhen, wodurch ich Früchte mit einem Maximum an Zucker und Geschmack erhalte.

Wir suchen ein Gleichgewicht zwischen der Kraft des Baums, seinem Laub und seiner Leistungsfähigkeit. In 2006 haben wir in einen Schuppen mit 1400m², eine Kältekammer mit einer Lagerkapazität von 200 Tonnen bei 0,5 °C sowie eine Anlage zur Verpackung, Kalibrierung und Sortierung investiert. Wir haben 8 bis 10 Saisonarbeiter, je nach Umfang der Ernte.

Bei mir gibt es dieses Jahr aufgrund der Fruchtfolge viele große Früchte und zweite Wahl (Flecken wegen des Aprilregens).

Wir hoffen, dass sich die Kunden von Biogaronne auf dieses Angebot einstellen.»

**Jeanne et Roger
Lot et Garonne**

«Wir sind seit 40 Jahren in der biologischen Landwirtschaft!!! Seinerzeit galten wir als Originale!!! Wir begannen 1970 mit der Methode „Lemaire Boucher“, dann „Nature et Progrès“, die jetzt von „Qualité France“ zertifiziert wird. Wir befinden uns im Tal der Garonne auf fruchtbaren Böden, die landwirtschaftlich genutzte Fläche beträgt 40 ha, aufgeteilt wie folgt: 1 ha kältegeschützt (Feldsalat im Winter und Zucchini im Frühjahr), 4 ha Zucchini auf offenem Feld sowie 500 a grüne Bohnen, 1 ha Erdbeeren (Garriguette und Ciflorette), 4 ha Weinreben an den Hängen (Chasselas, Alphonse lavallée und Muscat de Hambourg), 3 ha Pfirsich-, Nektarinen- und Kirschplantagen, der Rest mit Getreide oder Gründünger für die Fruchtfolgen.

Wir beschäftigen 3 feste Angestellte, und es wird immer schwerer, kompetentes Personal zu finden, v.a. für die Ernte der Zucchini und der Erdbeeren. Unser am Morgen geerntetes Obst und Gemüse wird gegen Ende des Vormittags ausgeliefert, wir sind nur 4 Km von Biogaronne entfernt und garantieren somit Frische und Qualität. Wir sind mit der Zusammenarbeit mit Biogaronne zufrieden, da sie unsere gesamte Produktion verkaufen, wir vertrauen auf sie, und sie halten die Zahlungsfristen genau ein. Wir nehmen an den Versammlungen zur Planung des Anbaus teil, es ist wichtig für uns; über den Markt auf dem Laufenden zu sein und unsere Produktion zu organisieren, es geht nicht mehr so wie früher.

Heute in vierzehn Tagen beginnen wir mit der Ernte des Feldsalats, diesen gibt es regelmäßig bis Anfang März, und das geschätzte Produktionsvolumen beträgt 9 Tonnen. d.h. etwas 50 Paletten.»

