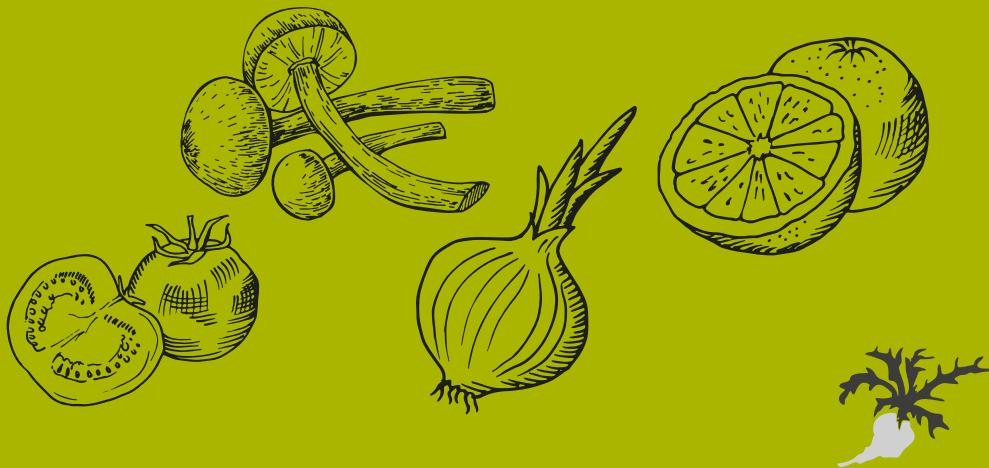


INFOblätte



PARTNER



Sehr verehrte Kundinnen und Kunden,

in dieser Broschüre stellen wir Ihnen die überregionalen und internationalen Lieferanten vor, die für uns über den Jahresverlauf von Bedeutung sind. Die Wurzeln des Marktladens sind tief verwachsen in der Region. Kooperation und Nachhaltigkeit gehören zum Grundverständnis unserer Arbeit. Und das ist nach 25 Jahren noch immer so. Wir haben über 60 Klein- und Kleinstlieferanten. Die Zusammenarbeit mit diesen Menschen ist sehr häufig langjährig, persönlich und vertrauensvoll. Aber wir beziehen Ware nicht nur aus der Region, sondern aus ganz Deutschland, aus europäischen Ländern und aus Übersee. Wer soll das noch überblicken? Wer kontrolliert die Erzeugungs- und die Produktqualität? Wie kann auch über hunderte, wenn nicht tausende Kilometer hinweg Nachhaltigkeit, Kooperation und Vertrauen entstehen? Wie kann man über Ländergrenzen hinweg Partnerschaften entwickeln, die eine Grundlage für Bio-Lebensmittelerzeugung im umfänglichen Sinne bildet?

Gerade in Zeiten des Bio-Booms wird es immer unübersichtlicher und intransparenter, wenn dem Preiskampf die Tür geöffnet wird und Bio als ganzheitliches Konzept zum Label verkommt. Von einer nachhaltigen und kooperativen Zusammenarbeit, wie sie von den Gründermüttern und -vätern in Erzeugung, Verarbeitung und Handel mal gedacht war, bleibt vieles auf der Strecke. Ist das

noch Bio? Benny Haerlin, Leiter der „Zukunftsstiftung Landwirtschaft“ und der Initiative „Save our seeds“ formuliert es in einem Interview folgendermaßen: „Ist Bio eine Marke oder ist Bio eine gemeinsame Bewegung von Verbrauchern, Erzeugern, Verarbeitern und Händlern? Auf ein Logo reduziert verliert Bio mit der Zeit seine Überzeugungsfähigkeit und Innovationskraft.“ Der Warenfluss wird durch den Nachfragedruck immer größer und unübersichtlicher. Die Intransparenz im anonymisierten Markt steigt kontinuierlich und damit auch das Skandalpotential.

Ist Bio eine Marke oder ist Bio eine gemeinsame Bewegung von Verbrauchern, Erzeugern, Verarbeitern und Händlern?

Dem stellt sich unser wichtigster Handelspartner Weiling entgegen. Er hat es sich zur Aufgabe gemacht, nachhaltige partnerschaftliche Beziehungen zu den Erzeugern aufzubauen und zu pflegen. Die Menschen, ihre Arbeitsbedingungen und die von ihnen erzeugten Produkte kennenzulernen. Viele der Betriebe in Italien, Spanien und Frankreich, konnten wir in den letzten Jahren besuchen und unsere eigenen Eindrücke bei Begegnungen mit den Bio-Bauern vor Ort sammeln. Und wir sind überzeugt: Es gibt kein besseres, nachhaltigeres und kooperativeres Modell im Bio-Markt für Bauern, Verarbeiter, Händler und Verbraucher als das „bioladen*Partner-Prinzip“. Sie als Kunden und wir als Einzelhändler profitieren von diesem Prinzip, weil es uns ermöglicht, Ihnen Produkte „mit Gesicht“ anzubieten. Denn für uns gehen Vertrauen und Transparenz Hand in Hand.

Inhalt

Deutschland

Gemüse von bioLesker 8

Topfkräuter von Gartenbau Brelage 10

Heidelbeeren
von Michaels Biolandhof 13

Pilze von Pilzgarten 14

Pilze von Löcke 17

Gemüse von Familie Uricher 18

Manufaktur Max 20

Spanien

Gemüse von CampoJoyma 24

Obst & Gemüse von El Bellicar 26

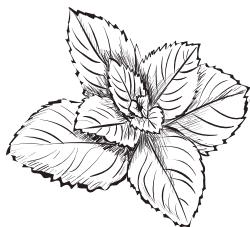
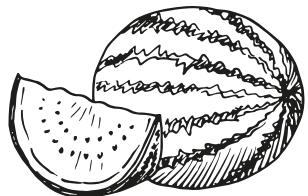
Melonen von Baltasar 28

Obst von JelaniSol 31

Zitrusfrüchte von Lindo Mondo 32

Kern- und Steinobst
von Abuelo Pablo 34

Beeren von Bayas de Donana 36



Italien

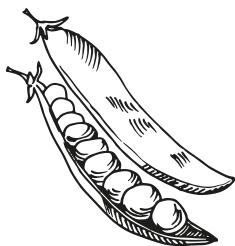
Trauben von Don Luigi 40

Gemüse von Azienda Di Lauro 42

Gemüse von Cavalier Mellone 45

Zitrusfrüchte und Steinobst
von Biosybaris 47

Orangen von L'arcobaleno 48



Frankreich Griechenland Übersee

Steinobst von L'Or des Fontaines 52

Salate von Soleil de Bellegarde 54

Feigen und Trauben
von Vasilis Dimas 56

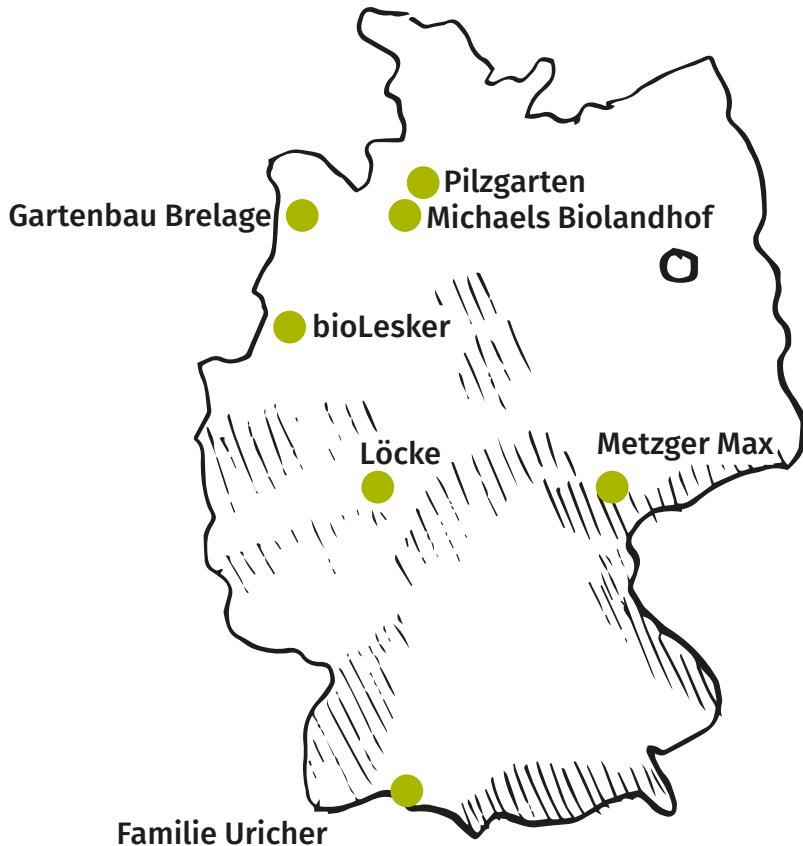
Cashewkerne und Mangostücke aus
Burkina Faso 58

Bananen und Mangos aus der
Dominikanischen Republik 60

Bananen aus Ecuador 63

Deutschland







Gemüse von bioLesker

Im münsterländischen Stadtlohn bewirtschaftet Franz-Josef Lesker seinen Familienbetrieb, der seit 1993 dem *Bioland*-Verband angehört. Auf 58 Hektar Freiland und 14.200 Quadratmetern unter Glas und Folie werden mehr als 50 verschiedene Gemüsesorten, Salate und Kräuter nach Verbands-Richtlinien angebaut. Wir vom Marktladen bekommen überwiegend Tomaten und Gurken von BIOLESKER, und zwar immer in den Übergangszeiten, bevor die süddeutsche Saison beginnt oder wenn sie früher beendet wird.



LAND
Nordrhein-Westfalen

ORT
Stadtlohn

BETRIEBSART
Familienbetrieb

FLÄCHE
*58 Hektar Freiland und
14.200 Quadratmeter
geschützter Anbau*



Topfkräuter von Gartenbau Brelage

LAND

Niedersachsen

ORT

Westoverledingen

BETRIEBSART

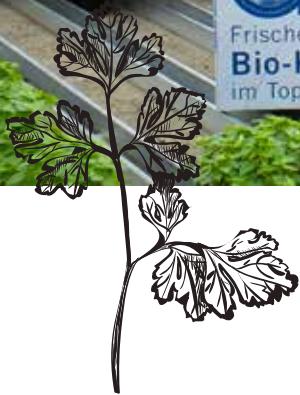
Familienbetrieb

FLÄCHE

1,8 Hektar Gewächshaus

Die Gärtnerei BRELAGE liegt in Westoverledingen nahe Papenburg an der Ems. 1958 wurde sie gegründet und seit 1980 werden dort viele verschiedene Topfkräuter angebaut. Die Gärtnermeister Hedwig und Hermann Brelage haben den Betrieb 1993 übernommen. Seit 2007 ist die Gärtnerei *Bioland*-zertifiziert. Basilikum, Petersilie, Schnittlauch, Minze, Koriander, Thymian, Rosmarin, Oregano, Salbei, Liebstöckel, Bohnenkraut, Zitronenmelisse, Dill und diverse leckere Kräutermixe gehören zum Angebot der Gärtnerei.

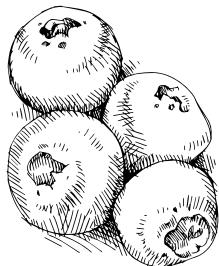






Heidelbeeren von Michaels Biolandhof

Am Westrand der Lüneburger Heide, zwischen Verden-Aller und Walsrode liegt der Familienbetrieb Scharein. Auf circa 65 Hektar wird seit 2007 nach *Bioland*-Richtlinien Obst (Heidelbeeren auf etwa 15 Hektar), Gemüse (Hokkaido-Kürbis auf circa 18 Hektar) und Getreide angebaut. Die ersten Heidelbeeren wurden auf den sandig-moorigen Flächen vor über 60 Jahren angepflanzt. Heute sind es über zehn verschiedene Heidelbeersorten, die dort kultiviert werden. Mehr als 30.000 Heidelbeerbüsche, die bis zu zwei Meter hoch werden können, werden von Juni bis September von über 80 Erntehelfern von Hand gepflückt, verlesen und kundengerecht abgepackt. Wir vom Marktladen finden, dass die Heidelbeeren von der Familie Schrein mit Abstand die besten sind, die wir je hatten.



LAND
Niedersachsen
ORT
Otersen
BETRIEBSART
Familienbetrieb
FLÄCHE
ca. 65 Hektar

Pilze von Pilzgarten

LAND

Niedersachsen

ORT

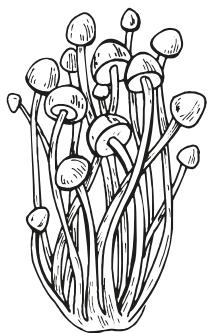
Helvesiek

BETRIEBSART

Erzeugerbetrieb

FLÄCHE

3000 m²



Im Bio-Betrieb PILZGARTEN werden seit 1996 Edelpilze erzeugt. Die innovative Edelpilzfarm produziert Bio-Pilze im Einklang mit Mensch und Natur und bietet eine einmalige Vielfalt verschiedenster Edelpilze an. So ist es nur konsequent, dass PILZGARTEN die Produktion im September 2009 auf Demeter-Richtlinien umgestellt hat. Die Pilze werden ausschließlich auf Buchenholz-Substrat angebaut. Dadurch sind sie fester, fallen in der Pfanne nicht schnell zusammen und überzeugen durch einen intensiveren Geschmack. Wir haben in unserem Sortiment, je nach Jahreszeit, auf alle Fälle Shiitake und Kräuterseitlinge. Samthauben, Weißer Buchenpilz und Pom-Pom blanc kommen im Herbst und Winter noch dazu.









Pilze von Löcke

Die Bio-Pilzzucht LÖCKE wurde von Volker Löcke im Jahr 1998 im hessischen Biebertal aus Überzeugung für die ökologische Produktion gegründet. Die Austernpilze bietet sie als ganze Pilze mit Stiel und als Austernpilz-Kappen an. Obwohl sie auch weiße Champignon anbietet, verkaufen wir im Marktladen ausschließlich Steinchampignons.

LAND

Hessen

ORT

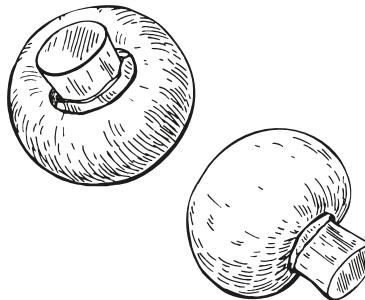
Hohenholms

BETRIEBSART

Familienbetrieb

FLÄCHE

8880 m²



Gemüse von Familie Uricher

LAND

Baden-Württemberg

ORT

Insel Reichenau

BETRIEBSART

Familienbetrieb

FLÄCHE

9 Hektar Freiland,
1 Hektar Gewächshaus
und Folienhaus

Im südlichsten Gemüseanbaugebiet Deutschlands, der Insel Reichenau, baut die FAMILIE URICHER ihr Bio-Gemüse an. Sohn Manuel arbeitet in dritter Generation im elterlichen Betrieb und wird diesen auch künftig fortführen. Die Lage der Insel im Bodensee bietet ideale klimatische Bedingungen für den Gemüsebau. Die Gärtnerei Uricher ist ein typischer Reichenauer Familienbetrieb, der der *Reichenau Gemüse eG* angehört. Auf einem Hektar Gewächshausfläche und neun Hektar Freilandfläche produziert sie Gemüse nach den Richtlinien des *Bioland*-Verbandes. Für uns ist die Ware der Familie Uricher ein großer Zugewinn, da die Produktionsperiode durch das besondere Klima länger ist, als die unserer anderen *Bioland*-Partner aus der Region. Das Angebot umfasst Tomaten, Kohlrabi, Feldsalat, Pflücksalat, Gurken, Radieschen, Landgurken und Baby-Spinat.





Bioland

Manufaktur Max

LAND

Bayern

ORT

Hof

BETRIEBSART

Verarbeitungsbetrieb



Die MANUFAKTUR MAX aus Hof in Bayern kann auf mehr als 70 Jahre Erfahrung im Metzgerhandwerk zurückblicken und verarbeitet schon seit 1998 auch Fleisch aus ökologischer Erzeugung. Die Tiere für die bioladen*Wurstwaren aus der MANUFAKTUR MAX stammen von verbandszertifizierten Bauernhöfen aus der Region. Dort auf den Höfen wachsen die Tiere artgerecht und nach Verbandsrichtlinien auf. Nach kurzen und möglichst stressfreien Transportwegen zur Schlachtung in Hof und Kulmbach, finden dann in der MANUFAKTUR MAX die weiteren Verarbeitungsschritte für die Wurstspezialitäten statt. Die Metzgermeister Maximilian Rädlein und Florian Köhn garantieren Qualität und Frische ihrer Fleischprodukte. Ganz besonders möchten wir auf die seit Frühjahr 2017 im Sortiment befindlichen Fonds aufmerksam machen: Ideal für die schnelle Küche und aus besten, handwerklich erzeugten Zutaten.





Spanien





Gemüse von CampoJoyma

LAND

Spanien

ORT

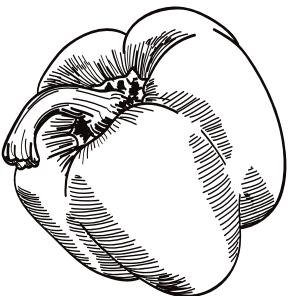
Campohermoso

BETRIEBSART

Erzeugerbetrieb

FLÄCHE

43 Hektar



CAMPOJOYMA wurde 2004 von der Familie Montoya gegründet. Das Anbaugebiet liegt in der Gegend von Campohermoso, nahe dem Naturpark „Cabo de Gata“. Insgesamt haben sich 30 Erzeuger zu dem Bio-Betrieb CAMPOJOYMA zusammengeschlossen, ein Großteil von ihnen gehört zur Familie Montoya. Der Name „CampoJoyma“ bedeutet „Land von José und Mario“, das sind die Söhne des Geschäftsführers des Erzeugerbetriebs. Die Erzeuger für CAMPOJOYMA betreiben ihre Landwirtschaft nach rein ökologischen Kriterien. Ihre Erfahrungen im Bio-Anbau vor Ort führen heute zu hervorragender Qualität. Zu den Hauptprodukten zählen die für die Region typischen Fruchtgemüse wie Blockpaprika, süße Ramiropaprika, Auberginen, Gurken, Zucchini sowie verschiedene Tomaten und Tomatenspezialitäten. Zudem wird Chinakohl angebaut, ein saisonal starkes und hochwertiges Produkt, aber auch andere Kohlsorten wie Kohlrabi, Spitzkohl und Blumenkohl. Die übrigen Anbauflächen werden nach und nach auf die biologisch-dynamische Wirtschaftsweise umgestellt – die so erzeugten Demeter-Produkte können Sie bei uns unter der Marke bioladen* kaufen.



demeter



Obst & Gemüse von El Bellicar

LAND

Spanien

ORT

Berja

BETRIEBSART

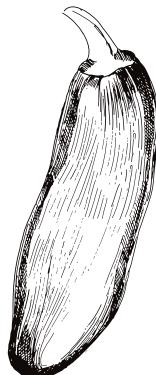
Familienbetrieb

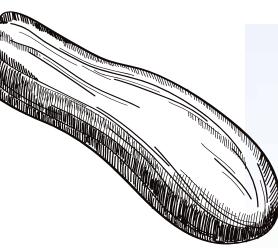
FLÄCHE

60 ha Freiland

Die Finca EL BELLICAR wurde 2006 als Familienbetrieb von Juan Cantón gegründet und wird heute nach den biodynamischen Richtlinien des Demeter-Verbandes bewirtschaftet. Der Name „El Bellicar“ bedeutet übersetzt „der Hahn“. Die Finca ist in einem Tal angesiedelt, das von einem Naturschutzgebiet umgeben ist. Hier wurden während der 1950 - 1980er Jahre Weintrauben angebaut, später auch Oliven und Mandelbäume. Nach vielen Jahren landwirtschaftlicher Arbeit begann Juan Cantón aus Überzeugung dieses völlig neue Demeter-Projekt auf der Finca EL BELLICAR. Die biodynamische Landwirtschaft ist einzigartig in der Region und hat Vorbildfunktion für andere Fincas und die Menschen vor Ort. Der fruchtbare Boden, die Lage der Finca auf 500 Metern Höhe und besonders viele Sonnenstunden ermöglichen ein reiches Angebot an Bio-Gemüse und Obst. Die Vielfalt im Anbau auf der Finca EL BELLICAR ist der Familie Cantón besonders wichtig. Die verschiedenen Produkte werden bewusst in überschaubaren Mengen produziert, vom Frucht- übers Kohlgemüse bis hin zum Obst. Für die Familie sind zufriedene Kunden und ihr hochwertiges Demeter-Obst und Gemüse die größte Belohnung. Wir bekommen überwiegend Fruchtgemüse wie Paprika, Zucchini und Auberginen von EL BELLICAR.

demeter





Melonen von Baltasar

LAND
Spanien

ORT
Cuevas del Almanzora

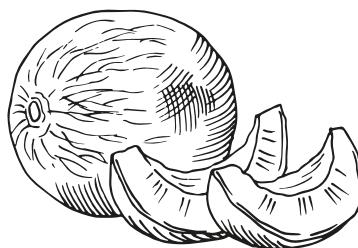
BETRIEBSART
Erzeugerbetrieb

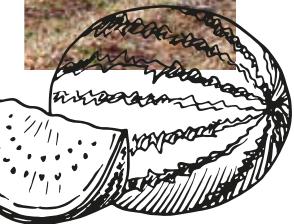
FLÄCHE
ca. 100 Hektar

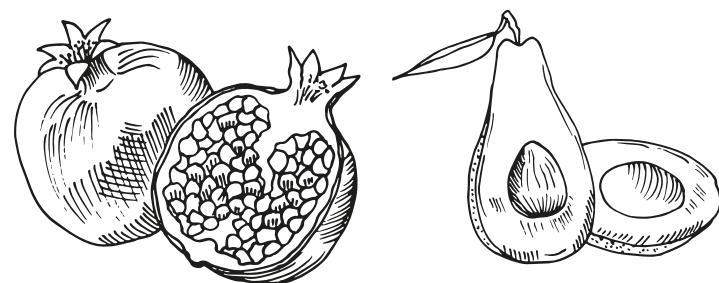


Naturland

Seit mehr als 20 Jahren erzeugt Baltasar Viudez im spanischen Cuevas del Almanzora verschiedene Sorten Bio-Melonen. Nachdem er in Granada Zoologie und Ökologie studiert hatte, gründete er eine Kooperative zur Erzeugung von Bio-Zitrusfrüchten. Mit seinem Betrieb und seiner Finca ist er seit 1998 als selbständiger Bio-Landwirt tätig. Auf den hügeligen Melonenfeldern des Bio-Pioniers wird von Mai bis Oktober täglich geerntet. Die Früchte aus dem „Huerto de Baltasar“ (Garten von Baltasar) sind besonders süß und saftig und besitzen einen hohen Wassergehalt. Dem mineralstoff- und salzhaltigen Boden verdanken die Melonen von Baltasar ihren, für diese Region typischen, Geschmack.







Obst von JelaniSol

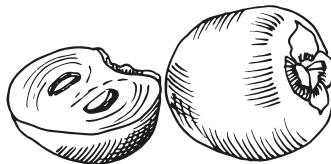
Die Anbauflächen des Familienbetriebes JELANISOL liegen im Süden Spaniens, nahe der portugiesischen Grenze. Bereits seit 1988 ein *Demeter*-Betrieb, liefert JELANISOL seit 2011 exklusiv an Weiling. Auf den 50 Hektar Land des Betriebes werden neben Orangen und Avocados auch Kaktusfeigen und andere Spezialitäten angebaut. Für Manuel Baez, den Geschäftsführer von JELANISOL, sind die Prinzipien der Permakultur besonders wichtig. Diese ziehen darauf ab, einen dauerhaft funktionierenden und naturnahen Kreislauf zu schaffen. Ein gesundes Bodenleben ist hierfür unabdingbar. Da die Produkte nicht in Monokulturen angebaut werden, sondern in Mischkulturen, gibt es eine größere biologische Vielfalt und damit ein stabileres Ökosystem. Zu den wichtigsten Produkten gehören für uns die Avocados, Kumquats, Granatäpfel, Kakis, Litschis, Limetten und Grapefruits von JELANISOL.

LAND
Spanien

ORT
Gibraleon

BETRIEBSART
Familienbetrieb

FLÄCHE
50 Hektar



Zitrusfrüchte von Lindo Mondo

LAND

Spanien

ORT

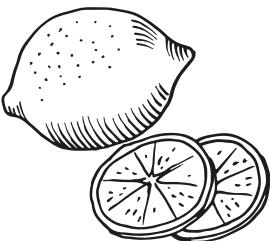
Santomera

BETRIEBSART

Agrar-Genossenschaft

FLÄCHE

92 Hektar



Die *Naturland*-Landwirte, die Teil einer Agrar-Genossenschaft sind, besitzen insgesamt 92 Hektar biologisch zertifizierte Landfläche im wichtigsten Zitronenanbaugebiet Spaniens. 2004 haben drei Landwirte vor Ort mit den ökologischen Plantagen begonnen. Die Anbaumethoden der Landwirte von LINDO MONDO werden maßgeblich von einem uralten, maurischen Anbausystem beeinflusst. Hierbei werden die natürlichen Ressourcen Wasser, Boden und Klima auf optimale Weise genutzt. Mit ihrer Arbeit möchten die Landwirte der Agrar-Genossenschaft Lösungsvorschläge aufzeigen, wie junge Menschen für ökologischen Landbau motiviert werden können. Wie sie gesunde Lebensmittel produzieren und gleichzeitig einzigartige *Naturlandschaften* erhalten können. Parallel sollen Arbeitsbereiche wie der ländliche Tourismus erschlossen werden. „Unsere Obstgärten und Höfe sind Organismen und Teile eines Ganzen. Jeder Hof und Obstgarten trägt seinen Teil dazu bei, diese wichtigen Veränderungen voranzubringen.“, erklärt Rafael Sánchez Sánchez, der die Genossenschaft leitet.



Kern- und Steinobst von Abuelo Pablo

LAND

Spanien

ORT

Badajoz

BETRIEBSART

Erzeugerbetrieb

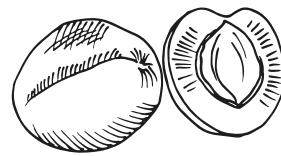
FLÄCHE

280 Hektar Freiland

Der Name „Abuelo Pablo“ bedeutet „Großvater Paul“. Pablo war der Großvater des Geschäftsführers Paco Casallo. Paco führt den Betrieb gemeinsam mit José Ramón Rituerto. Die Familien der beiden Männer sind bereits seit mehr als sechs Generationen in der Landwirtschaft tätig. Die Bio-Landwirtschaft haben die beiden 2001 für sich als den richtigen Weg erkannt. Insgesamt gehören sechs Fincas zu ihrem Betrieb. Gemeinsam bauen die Familie Casallo und ihre Mitarbeiter Bio-Lebensmittel in *Demeter*-Qualität für die Marke ABUELO PABLO an. 2009 haben Paco und José aus Überzeugung und Leidenschaft alle Fincas auf biodynamische Landwirtschaft umgestellt und seit 2012 sind diese *Demeter*-zertifiziert. Die Fincas liegen in der Region Badajoz in Spanien. Ihre Nektarinen sind besonders süß und aromatisch, ebenso die Pflaumen. Diese zeichnen sich durch ein besonderes Reifeverhalten aus, denn es werden spezielle japanische Sorten angebaut. Die Pflaumen entfalten ihre volle Süße ein paar Tage nach der Ernte bei Raumtemperatur, wenn der Säuregehalt weicht. Die Birnen von ABUELO PABLO haben rosige Backen und schmecken wunderbar saftig-süß. Außerdem gibt es jedes Frühjahr noch den köstlichen Grünspargel von ABUELO PABLO.



demeter



Beeren von Bayas de Donana

LAND

Spanien

ORT

Almonte

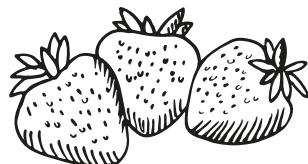
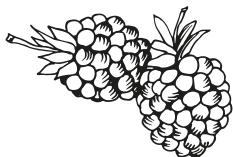
BETRIEBSART

Einzelunternehmen

FLÄCHE

30 Hektar

Bereits 2001 werden auf dem Betrieb von Juan Maria Rodriguez in Almonte verschiedene Sorten Beeren angebaut, vor allem Erdbeeren, Himbeeren und Heidelbeeren. Seit 2012 sind diese *Naturland* zertifiziert. Der Familienbetrieb befindet sich angrenzend an den Naturpark „Parque Nacional de Doñana“. Juan Maria möchte mit der Arbeit gesundes und qualitativ hochwertiges Obst erzeugen und gleichzeitig eine solide und sozial gerechte Landwirtschaft fördern. Er und seine Mitarbeiter arbeiten sehr sorgsam und legen größten Wert auf die optimale Qualität ihrer Früchte. Zusammen arbeiten sie täglich für ihr Projekt, ein gesundes Leben zu führen, um ihren Kindern ein gutes Vorbild zu sein. Die Früchte von BAYAS DE DONANA zeichnen sich besonders durch ihr intensives Aroma aus.





Italien



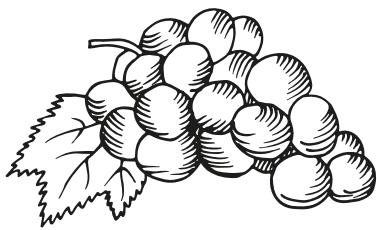


Trauben von Don Luigi

LAND	
Italien/ Sizilien	
ORT	
Naro	
BETRIEBSART	
Familienbetrieb	
FLÄCHE	
30 Hektar	

Die 30 Hektar große Azienda der Familie Brucculeri liegt in einer hügeligen Landschaft in der Nähe des San Giovanni Sees in Naro, im Herzen Siziliens. Dario und sein Vater Luigi Brucculeri sind hier Pioniere im Bio-Traubenanbau. Luigi war schon früh fasziniert vom biologischen Anbau und hat 1990 damit begonnen, seinen Familienbetrieb komplett auf Bio umzustellen. Bekannte bezeichnen die Familie als „die mit den Feldern voller Unkraut“ und die „Verrückten“, was auf die Experimentierfreudigkeit ihrer Anbaumethoden bezogen ist. Seit 1994 sind ihre Azienda und ihre Produkte *Demeter* zertifiziert. Hier werden die Trauben mit einer besonderen Methode angebaut und geerntet. Dabei werden sie im Juni mit Pergamentsäckchen umhüllt, zum Schutz vor Insekten. Die Trauben werden so bis zur Ernte nicht berührt und sind sauber und geschützt. Neben ihrem süßen Geschmack erfüllen die Bio-Trauben von DON LUIGI den besonderen Qualitätsanspruch: „Von der Produktion bis auf den Tisch nicht angefasst“.





Gemüse von Azienda Di Lauro

LAND

Italien

ORT

Ascoli Satriano

BETRIEBSART

Familienbetrieb

FLÄCHE

60 Hektar



Die Brüder Francesco und Giuseppe Di Lauro führen ihren Bio-Betrieb in Italien seit 2005. Bereits ihre Großväter betrieben Landwirtschaft, daher ist es nicht verwunderlich, dass die Brüder die Leidenschaft fortführen. Der Betrieb stellte die ersten Felder schon 1998 auf biologischen Anbau um, heute ist alles 100 Prozent Bio. Ihre Felder liegen in der Salvetere Ebene, circa 370 Meter über dem Meeresspiegel. Hier sind die klimatischen Bedingungen erstklassig. Zusammen mit der sorgfältigen Pflege und Handhabung des Gemüses kann die AZIENDA DI LAURO eine gleichbleibend hohe Qualität gewährleisten. Dies spiegelt sich nicht zuletzt auch in der liebevollen Verpackung von AZIENDA DI LAURO wider. Wir beziehen von der Azienda insbesondere Staudensellerie, Brokkoli und Mangold.







Gemüse von Cavalier Mellone

Im Süden Italiens, in der für ihre Landwirtschaft bekannten Region Kampanien, bewirtschaftet die Familie Mellone ihre Äcker. Ihr Hauptaugenmerk liegt auf dem Anbau von Kohlrabi und Blattsalaten. Seit 2007 wird hier nach biologischen Richtlinien bewirtschaftet und seit 2015 sind die Produkte *Naturland* zertifiziert. Bis spätestens 2020 werden alle Produkte auf den Anbau nach biologisch-dynamischen Richtlinien umgestellt. Der Grund dafür ist die Überzeugung der Familie Mellone. Für sie bedeutet biologischer Anbau Respekt vor dem Land und die Erzeugung eines hochwertigen Produkts. Ihnen ist es wichtig unter voller Einhaltung der ökologischen, ökonomischen und sozialen Aspekte zu arbeiten. Das Besondere dabei: Die Produkte werden am selben Tag, an dem sie geerntet werden, versendet. Dadurch kann CAVALIER MELLONE maximale Frische garantieren. Wir bekommen von CAVALIER MELLONE Blattsalat aller Art, Radicchio und Kohlrabi.

LAND
Italien, Kampanien

ORT
Eboli

BETRIEBSART
Familienbetrieb

FLÄCHE
10 Hektar geschützter
Anbau, 2 Hektar Freiland





Zitrusfrüchte und Steinobst von Biosybaris

Die Genossenschaft BIOSYBARIS wird, neben vielen anderen Mitwirkenden, besonders von der Familie Minisci unterstützt. Den Familienbetrieb Minisci gibt es bereits seit mehreren Jahrzehnten, wobei seit 1996 alle Obst- und Gemüseflächen ökologisch bewirtschaftet werden. Die Anbauflächen liegen in der Sybaris-ebene in der Region Kalabrien im Süden Italiens. Hier herrscht sehr unterschiedliches Klima, das hervorragende Voraussetzungen für ein reichhaltiges Wachstum bietet. Wir meinen: Die besten Clementinen sind definitiv die von BIOSYBARIS.

LAND
Italien, Kalabrien

ORT
Sybaris Ebene

BETRIEBSART
Agrar-Genossenschaft (8
Gesellschafter Naturland,
4 Gesellschafter demeter)

FLÄCHE
220 Hektar Naturland,
110 Hektar Demeter



Orangen von L'arcobaleno

LAND

Italien, Sizilien

ORT

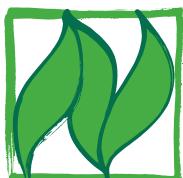
Villafranca Sicula

BETRIEBSART

Erzeugergemeinschaft

FLÄCHE

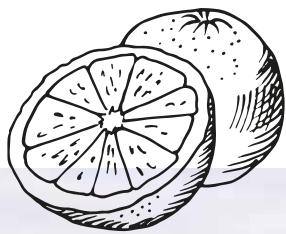
12 Hektar



Naturland

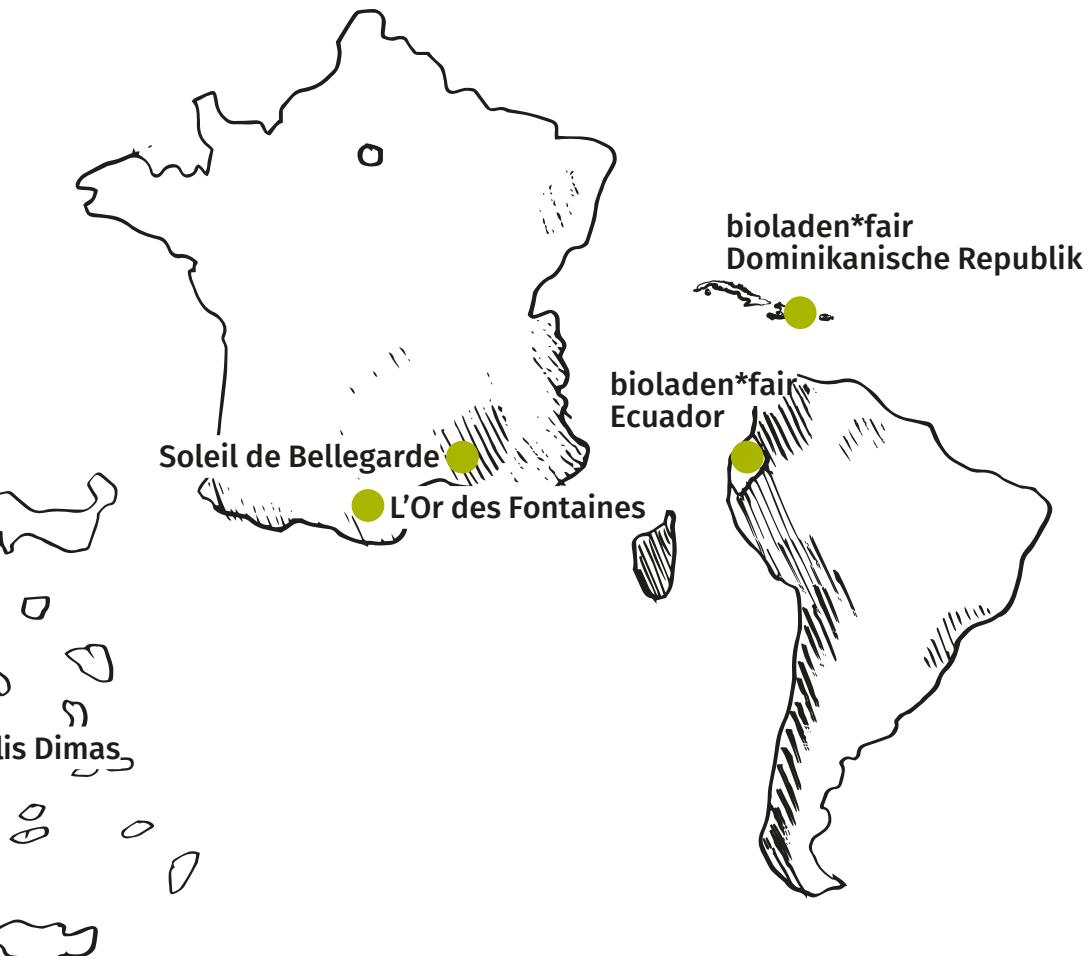
Die Erzeugergemeinschaft L'ARCOBALENO entstand 1993 dank der weitsichtigen und verantwortungsvollen Entscheidung einiger Landwirte. Sie beschlossen, ihre Felder mit alten Techniken und Traditionen zu bewirtschaften im Bewusstsein, die Gesundheit der Verbraucher und die Umwelt zu schützen. Die Anbauflächen der Genossenschaft L'ARCOBALENO befinden sich in den hügeligen Tälern des Berges Sicane in 200 bis 600 Metern Höhe. In der herrlichen Landschaft in der Nähe von Villafranca Sicula auf der italienischen Insel Sizilien wachsen Orangen erstklassiger Qualität. Das warme Klima, die fehlende Feuchtigkeit und der Wind geben den Zitrusfrüchten von L'ARCOBALENO ihren einzigartigen Geschmack.





Frankreich Griechenland Übersee





Steinobst von L'Or des Fontaines

LAND

Frankreich

ORT

St. Génis des Fontaines

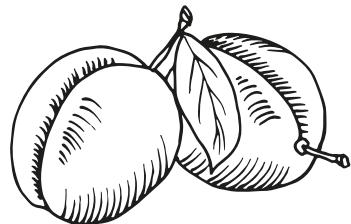
BETRIEBSART

Familienbetrieb

FLÄCHE

25 Hektar

Am Fuß der Pyrenäen, weit entfernt von jeglicher Industrie, haben Christian und Carmen Soler 1987 ihren Familienbetrieb gegründet. Im Jahr 2000 hatten sie den Wunsch, die Anbau-Methode radikal zu verändern und stellten ihre Landwirtschaft daher auf biologischen Anbau um. Seit 2010 sind sie sogar Demeter-zertifiziert. Der Bio-Anbau bietet ihnen die Möglichkeit neue Techniken, die sich mit der Natur in Einklang bringen lassen, anzuwenden. Christian und seine Frau Carmen bauen Aprikosen, Nektarinen und Pfirsiche auf 25 Hektar an. Die Fortdauer des Bio-Anbaus erlaubt der ganzen Familie und insbesondere den Kindern, sich vollkommen in den Betrieb zu integrieren. Das Abwesen liegt in einem kleinen Dorf, idyllisch gelegen zwischen dem Meer und Bergen. Die Tramontane (ein trockener Wind) schafft die besten Voraussetzungen für ein optimales Wachstum der Früchte von L'OR DES FONTAINES.





Salate von Soleil de Bellegarde

LAND

Frankreich

ORT

Bellegarde

BETRIEBSART

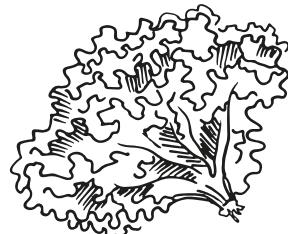
12 Erzeuger

FLÄCHE

ca. 25 Hektar

Die Bio-Salate von SOLEIL DE BELLEGARDE stammen vom Landgut „Mas Saint-Jean“ in Bellegarde in Frankreich. Der Name bedeutet „Sonne aus Bellegarde“ und ist Programm: hier bauen elf Erzeuger mit der Unterstützung der Familie Reuse auf über 25 Hektar Anbaufläche beste Salate nach Demeter-Richtlinien an. Adrienne und Nicolas Reuse leiten die Erzeugergemeinschaft und profitieren, neben der nahezu immerwährenden Sonne der Region, bei ihrer Arbeit von über drei Jahrzehnten Erfahrung im Anbau und Vertrieb landwirtschaftlicher Erzeugnisse. Die gemeinsame Tochter Linda Reuse unterstützt die Eltern und wird die Gärtnerei in Zukunft fortführen. Ihr Betrieb befindet sich seit 1985 am Ortsrand von Bellegarde, angrenzend an Obstbaumplantagen und Weinberge. Die Nähe der Felder ermöglicht es den Mitarbeitern, jederzeit die Qualität der Produkte zu überprüfen. Die Familie Reuse betrachtet Landwirtschaft vor allem als ihre größte Leidenschaft. Von Beginn der Vermarktung an sind die königlichen Salate von SOLEIL DE BELLEGARDE ein frischer Genuss. Denn ihre Qualität und ihr Geschmack sind durch den biodynamischen Anbau unübertroffen. Kein Wunder, dass ihr Betrieb Vorbildfunktion besitzt und als Muster-Hof für die Erprobung biologischer Anbauverfahren bekannt ist.





Feigen und Trauben von Vasilis Dimas

LAND

Griechenland

ORT

bei Korinth

BETRIEBSART

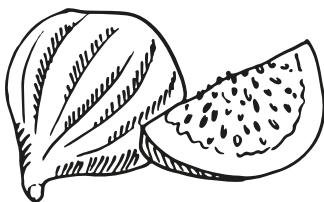
Feigen- und Traubens-
plantage

FLÄCHE

7,7 Hektar

Einer der Bio-Bauern, von dem wir die bioladen*Feigen und bioladen*Trauben beziehen, ist Vasilis Dimas. Sein Betrieb befindet sich 15 Kilometer westlich von Korinth, auf einer Höhe von circa 300 Metern und liegt etwa fünf Kilometer vom Meer entfernt. Vasilis Dimas betreibt hier Landwirtschaft in der vierten Generation. Um 1890 hat sein Ur-Uropa die ersten Oliven angebaut. 35 Jahre später kamen Sultaninen dazu und vor 15 Jahren, 1999, hat Vasilis den Betrieb auf Bio umgestellt. 2010 begann er mit dem Anbau von Feigen. Er war einer der ersten Bio-Bauern in Griechenland, der angefangen hat Feigen anzubauen. Die Umstellung des Betriebs auf Demeter erfolgte dann 2013. Der Betrieb von Vasilis hat sich zu einem Bio-Vorzeigebetrieb entwickelt und ist in der Region sehr bekannt. Die Qualität der Sultaninas und frischen Feigen von VASILIS DIMAS sucht ihresgleichen. Da die Farbe der Feigen (sei es Rot oder Grün) nicht entscheidend ist für ihre Reife, können Sie sie also direkt genießen.





Cashewkerne und Mangostücke aus Burkina Faso

LAND

Burkina Faso

ORT

Region Cascades

BETRIEBSART

Kooperative

Die bioladen*Cashewkerne und getrockneten Mangostücke stammen aus dem bioladen*fair-Projekt in Burkina Faso, Westafrika. Die Erzeuger-Familien leben in der südwestlichen Region Cascades und sind Mitglieder der Kooperative „Wouol“. Dazu gehören heute rund 300 Kleinbauern. 2001 gründeten die Erzeuger im Dorf Bounouna bei Banfora eine Gemeinschaft, um die angebauten Bio-Cashewnüsse und Mangos auch selbst zu verarbeiten. So werden zusätzliche Einnahmen erreicht und die Abhängigkeit vom Weltmarkt reduziert. Durch die biologische Landwirtschaft wird zudem die Fruchtbarkeit der Böden erhalten. Während sich die Männer um den Anbau der Rohwaren kümmern, sind in den Verarbeitungsstätten zum größten Teil Frauen tätig, die durch dieses zusätzliche Einkommen ihre Familien mitversorgen können. Durch den Kauf der bioladen*fair-Cashews, der getrockneten Mangos und des Cashewmus unterstützen Sie diese Frauenkooperative zusätzlich mit 5 bzw. 10 Cent pro Packung oder Glas. Das Geld fließt direkt in ausgewählte soziale Projekte vor Ort und zukünftig in den Aufbau eines Kindergartens in unmittelbarer Nähe der Verarbeitungsstätten.





Bananen und Mangos aus der Dominikanischen Republik

LAND

Dominikanische
Republik

ORT

Azua de Compostela

BETRIEBSART

Bananen- und Mango-
plantage

FLÄCHE

Bananen (67,6 ha), Man-
gos (45 ha)

Die bioladen*Banaten und bioladen*Mangos stammen aus dem Süden der Dominikanischen Republik. Unser Partner vor Ort ist der Bio-Pionier Christoph F. Meier, Gründer und Geschäftsführer von HORIZONTES ORGANICOS. Er kümmert sich um den Anbau, die Ernte und den Export der Bananen nach Europa. HORIZONTES ORGANICOS wurde 1994 in Azua de Compostela von ihm gegründet. Von Anfang an wurden die Mitarbeiter in den Betrieb miteingebunden und auch beteiligt. Ziele sind die Erzeugung von Produkten von hoher Qualität und gleichzeitig die kontinuierliche Verbesserung der Böden und des Ökosystems sowie der sozialen Bedingungen vor Ort. Da die Region sehr arm ist, entstand 2004 die Idee, ein Projekt zu starten, das vor Ort einen Beitrag zur Veränderung der sozialen Bedingungen leistet. 1 Cent pro verkauft Banane und 2 Cent pro verkauft Mango fließen ohne Abzüge in einen Waldorfkindergarten und eine kleine Grundschule. Derzeit wird rund 100 Kindern ein guter Start ins Leben ermöglicht. Die Einrichtung ist inzwischen weit bekannt, der Kindergarten zählt zu den Landesbesten und wir lassen uns die ohnehin schon leckeren bioladen*Banaten und bioladen*Mangos aus der Dominikanischen Republik so gleich doppelt schmecken.





bioladen fair.





62



Bananen aus Ecuador

Die ecuadorianischen bioladen*Bananan stammen von der HACIENDA CLUZON. In enger Partnerschaft wird dort mit den Menschen der Hacienda zusammengearbeitet. Unter ausschließlich biologischen und nachhaltigen Gesichtspunkten entsteht eine Frucht von besonderer Qualität. Für den Anbau dieser Banane wurde ein neues Produktionsverfahren entwickelt: So konnte durch die neuartige Anordnung der Pflanzen der Bedarf an Anbaufläche reduziert werden. Die Verwendung von Unkraut als Naturdünger entspricht den Richtlinien des biologischen Anbaus. Durch die Nutzung natürlicher Wasserressourcen und einer zentralen Bewässerung kann komplett auf den Einsatz von Grundwasser verzichtet werden. Außerdem reduziert ein optimiertes Wassersystem den Wasserverbrauch um mehr als 30 Prozent. Es werden ausschließlich erneuerbare Energien genutzt und somit kein Kohlendioxid ausgestoßen. Wichtig zu wissen ist auch, dass man mit dem Kauf der bioladen*Bananan aus Ecuador, direkt die Mitarbeiter der HACIENDA CLUZON unterstützt. Denn für sie sind gute Arbeitsbedingungen und eine faire Bezahlung gesichert.

LAND
Ecuador

ORT
aus der Provinz Guayas,
Provinzhauptstadt
Guayaquil

BETRIEBSART
Bananenplantage

FLÄCHE
135 Hektar



Bildnachweis

©bioladen.de 9, 10, 11, 12, 15, 16, 25, 27, 29, 30, 33, 35, 37, 41, 43, 44, 46, 47, 53, 55, 57, 59, 61, 62

©bolesker 8 | Rainer Hohnhaus 19 | ©PRIVEUP 21

©iStock.com/AlinaMaksimova 4, 11 | ©iStock.com/Epine_art 14, 15, 17

©iStock.com/la_puma 5, 9, 19, 26, 27, 42, 44

©iStock.com/ONYXprj 4, 5, 28, 29, 30, 35, 36, 41, 49, 52, 55, 56, 57, 62

www.dermarktladen.de
shop.dermarktladen.de
info@dermarktladen.de

Europaplatz 2, 72070 Tübingen | (0 70 71) 52 58 2 | Mo – Fr: 7:30 – 19:00 Uhr | Sa: 9:00 – 16:00 Uhr | So: 9:00 – 16:00 Uhr
Vogelbeerweg 4, 72076 Tübingen | (0 70 71) 56 555 0 | Mo – Fr: 8:30 – 19:00 Uhr | Sa: 8:30 – 14:00 Uhr