

# Reise nach Italien

**B**ei der Ankunft in Catania (Sizilien) ist es sommerlich warm. Da kommt ein kleines Glas Prosecco zur Begrüßung durch den Großhändler Weiling gerade recht. Der Sommer, so erfahren wir von den Bio-Bauern später, war, im Gegensatz zum Wetter in Deutschland, für sizilianische Verhältnisse kühl und regnerisch. In den kommenden Tagen werden wir die wichtigsten italienischen Erzeuger besuchen, die uns im Winterhalbjahr über die Firma Weiling mit Ware beliefern. „Wir“, das sind Andreas Müller, unser unumstrittener Obst & Gemüse-Experte im Marktladen, und ich, Michael Schneider, der Chef, natürlich.

Nach gut zwei Stunden Fahrtzeit kommen wir an unserem ersten Reiseziel an: Die Erzeugergemeinschaft l'arcobaleno in Villafraanca Sicula im Nordwesten der Insel.

Wir werden von Anna Maria Catanalotto und Francesco Musso auf das Herzlichste begrüßt. Sie sind Gesellschafter der Erzeugergemeinschaft und die „Gesichter“ von l'arcobaleno. Die Orangenhaine liegen auf einer Höhe bis zu 600 Meter über N.N., zwanzig Autominuten vom Mittelmeer entfernt. Die Lage ist für den Orangenbau sehr gut geeignet. Viele Sonnenstunden, eine gute Niederschlagsmenge und Wind vom Meer führen zu einer guten Pflanzengesundheit. Warum die Orangen von l'arcobaleno aber so besonders gut schmecken, liegt an einem anderen Grund: Die Nächte sind in dieser Höhenlage ziemlich kalt. Durch den Kältetest wird eine besonders intensive Geschmacksausprägung in den Früchten gefördert.

Ein weiterer wichtiger Partner, den wir besuchen, liegt fast 600 Kilometer in nordöstlicher Richtung: die Clementinen-Bauern aus der Sybaris-Ebene in Kalabrien. Die Genossenschaft nennt sich BioSybaris. Auch hier herrschen für den Anbau der sehr aromatischen Clementinen beste Bedingungen. Nach Nord-Osten hin öffnet sich die weite Ebene zum Meer, im Süd-Westen wird sie durch hohe Berge begrenzt. Hier spielt ebenfalls die relativ große Differenz zwischen Tag- und Nachttemperaturen eine entscheidende Rolle. Das Aroma ist einfach großartig! Und auch für die Erntehelfer sind es süße Früchte, die sie ernten. Ohne den bitteren Beigeschmack schlechter Arbeitsbedingungen. Einiger der Mitarbeiter ist gebürtiger Pole und hat über zwanzig Jahre in Deutschland gearbeitet. Wir kommen mit ihm ins Gespräch. Die Ernte erfolgt nicht im Akkord, erzählt er uns, sondern es werden angemessene Stundenlöhne bezahlt. Er arbeitet sieben Stunden am Tag und los geht es morgens erst um 9.00 Uhr.



Nachhaltiger Landbau und moderne Technik schließen sich nicht aus. Im toporganisierten Betrieb der Familie Mellone werden die Produkte am selben Tag versendet, an dem sie auch geerntet werden.

Eine Italienreise ohne Frizzante – schwer vorstellbar. Und wieso auch?



Die Felder von Giuseppe und Francesco di Lauro liegen in der Salvetere Ebene ca. 370 m über dem Meeresspiegel.

Besonders für Anita Minisci, die mit ihrem Bruder Angelo zusammen die Geschäftsführung der Genossenschaft innehat, ist die Situation der Arbeitskräfte sehr wichtig. Sie erzählt uns, welche Bedeutung es habe, in der ländlichen Gegend ganzjährig Arbeitsplätze zur Verfügung zu stellen. Ganz besonders auch für Frauen. Sie bemühe sich, weg von den Saisonarbeitskräften hin zu ganzjährigen Arbeitsangeboten zu kommen. Inzwischen seien es bereits 75 Prozent der Arbeitskräfte, die aus der Region kommen.



Francesco Musso produziert Orangen in erstklassiger Qualität. Dabei setzt er bewusst auf alte Techniken und Traditionen – für die Gesundheit der Verbraucher und zum Schutz der Umwelt.

Die nächste Etappe führt uns in nordwestlicher Richtung gut 200 Kilometer nach Eboli in Kampanien, circa 100 Kilometer südöstlich von Neapel. Hier besuchen wir die Familie Mellone auf ihrem Biobetrieb mit vollkommen anderer Produktionsstruktur. Sie ist Gesellschafter in der Genossenschaft Idea Natura. Ihr Betrieb liegt in einem Flussdelta, der Sele-Ebene, mit besten klimatischen und geologischen Bedingungen. Die Gegend ist sehr wasserreich, was einen geschützten Gemüsebau erlaubt. Idea Natura produziert komplett in unbeheizten Folienhäusern. Dies mutet vielleicht auf den ersten Blick komisch an: Bio-Anbau in großen Folienhäusern. Schaut man auf die Produkte, wird deutlich, dass diese auch im Winterhalbjahr „unverzichtbar“ sind für unsere Tübinger Kundenschaft: Hier werden Kopfsalate aller Art, Radicchio, Rucola, Spinat, Kohlrabi angebaut. Der Anbau ist zwar hochtechnisiert, aber es wird intensiv mit Fruchtfolge, Einsatz von Nützlingen und einer eigenen Komposterzeugung unter biologisch-dynamischen Kriterien gearbeitet.

Von Eboli aus geht es auf die letzte Etappe unserer Reise 150 Kilometer in nordwestlicher Richtung nach Ascoli Satriano in Apulien, zur Azienda di Lauro. Die Brüder Giuseppe und Francesco di Lauro betreiben mit ihren Familien den 71 Hektar-Betrieb seit 2005 nach ökologischen Anforderungen. In der Salvetere-Ebene, so wird die Gegend genannt, gibt es Getreidefelder und Windräder bis an den Horizont. In einem Teil unserer bioladen\*-Nudeln steckt der Hartweizen aus der Salvetere-Ebene. Aber deshalb sind wir eigentlich nicht vorbeigekommen. Uns

Ein Archiv aller bisherigen Ausgaben gibts hier:

[www.marktlese.de](http://www.marktlese.de)

Noch mehr Neuigkeiten, Fotos & Hinweise auf Veranstaltungen:

[www.demarktladen.de](http://www.demarktladen.de)

Jetzt online bestellen. Wir liefern Montag bis Donnerstag im ganzen Tübinger Stadtgebiet:

[shop.demarktladen.de](http://shop.demarktladen.de)

keine Lieferung am 24.12. und am 31.12.

## IMPRESSUM

DIE MARKTLESE erscheint monatlich und wird herausgegeben von DER MARKTLADEN, Michael Schneider, Vogelbeerweg 4, 72076, Tübingen 07071 56 5550, [redaktion@dermarktladen.de](mailto:redaktion@dermarktladen.de), [www.demarktladen.de](http://www.demarktladen.de). Für den Inhalt verantwortlich: Michael Schneider  
Alle Rechte vorbehalten. Druckfehler vorbehalten.

Chefredakteur: Michael Schneider

Stellv. Chefredakteurin: Jessica Sabasch

Konzept: Jessica Sabasch

Lektorat: Franziska List

Druck: dieUmweltDruckerei GmbH, Lohweg 1, 30559 Hannover

klimaneutral gedruckt auf 100 % Recyclingpapier, chlorfrei gebleicht

Titelbild: ©oticki | Adobe Stock

# Marktlese

für regionale Wertschätzer & kulinarische Weltenbummler

Zeit, den Hahn zuzudrehen.



53 | Januar 2019





return. reuse. recycle.



## K

Kennen Sie das? Sie sind auf dem Weg zur Arbeit, in die Stadt, zum Bahnhof und werden von einem spontanen Kaffeedurst oder der Lust auf einen Cappuccino heimgesucht. Zuhause im Regal stehen auch ein oder zwei Mehrwegbecher. Aber man hat sie einfach nicht immer dabei und nimmt dann doch zähneknirschend die Einwegvariante. In Tübingen gibt es seit dem stadtweiten Start von Recup am 12.12.2018 genau dafür eine Lösung. Am Aktionstag stellte das „Aktionsbündnis Müllarmes Tübingen“ das Mehrwegsystem für Kaffeebecher vor. Klingt toll und ist es auch. Die Becher werden bei allen Recup-Partnern angenommen, gespült und kommen anschließend wieder in Umlauf. Ein Pfandsystem, in das man sich für nur einen Euro pro Becher einkaufen kann. Der Mehrweg-Deckel, der praktischerweise auf alle Bechergrößen passt, ist mit 1,30 € ebenfalls günstig zu haben. Die Deckel werden aus hygienischen Gründen nicht im Laden abgegeben, sondern zuhause gespült. Alle Teile sind zu 100 Prozent aus Polypropylen, weil dieses Material durch seinen geringen Energieverbrauch bei der Herstellung und beim vollständigen (!) Recycling eine besonders gute Umweltbilanz aufweist. Außerdem ist es bruchsicher, geschmacksneutral, spülmaschinenfest und langlebig. Welche Geschäfte in ganz Deutschland mitmachen und wo die mehr als 15 anderen Recup-Partnerläden in Tübingen sind, findet man über die Recup-App heraus oder kann es auf der Recup-Homepage einsehen. Wir helfen mit dem Recup-Pfandsystem dabei, die 2,85 Milliarden Einwegbecher, die jedes Jahr im Müll landen, zu reduzieren. Und können uns endlich mit gutem Gewissen sponsored einen Kaffee zum Mitnehmen gönnen.

- FRANZISKA LIST

[www.recup.de](http://www.recup.de)



Anita Minisci ist eine der Geschäftsführerinnen der Genossenschaft BioSybaris. Seit 1996 wird ihr Betrieb rein ökologisch bewirtschaftet.

Das Resümee dieser Reise: Wir haben tolle Bio-Bäuerinnen und Bauern kennengelernt und uns von ihrem Engagement und ihrer Tatkraft überzeugen können. Wir haben den Eindruck gewonnen, dass wir unserer Kundenschaft mit einem sehr guten Gewissen diese Bio-Produkte aus Italien anbieten können. Und wir haben, das soll hier nicht verschwiegen werden, sehr viel Spaß auf der Reise gehabt und die mediterrane Küche genossen. Seit Jahren baut die Firma Weiling ein Netzwerk aus Partnerbetrieben in ganz Europa auf. Die Grundlage der Zusammenarbeit in diesem Netzwerk beruht auf Wertschätzung und Verlässlichkeit. Es sind über die Jahre sogenannte bioladen\*-Partnerschaften entstanden.

- MICHAEL SCHNEIDER

KOLUMNE:

## SCHNEIDERS SENF

# Denn Sie wissen genau was sie tun ...

Wie die Agrar-Industrie in Hinterzimmer-Verhandlungen unsere Zukunft verspielt.

Geheime Papiere haben ja die unpraktische Eigenschaft, geheim zu sein. Nur wenige Eingeweihte wissen Bescheid. Oft sind es Grundsatzpapiere, Arbeitspapiere oder Strategiepapiere. Vorüberlegungen, um eine politische Entscheidung herbeizuführen. Und je brisanter das Thema ist, desto heimlicher geht es zu. Dabei spielt nicht selten der Faktor Zeit eine wichtige Rolle. Die Bevölkerung soll den Entscheidern nur nicht rechtzeitig „auf die Schliche“ kommen. Zum Glück gibt es mittlerweile ein weltweit verknüpftes Netz von Investigativ-Journalisten. Auch von der Süddeutschen Zeitung. Wir können sehr dankbar sein dafür. Im November vergangenen Jahres haben Journalisten der SZ etwas Brisantes entdeckt. Es geht um das EU-Budget für die Jahre 2020 bis 2027. Das wird momentan in Brüssel verhandelt. Genauer gesagt, das Budget für eine gemeinsame europäische Agrarpolitik (kurz GAP). Es geht also um viel Geld. Um 40 Prozent des europäischen Gesamtbudgets. Es geht um 365 Milliarden Euro.

Nach dem Jahrhundert Sommer des Jahres 2018, nach einem medialen Trommelfeuer bis in den Dezember hinein und der Weltklimakonferenz in Katowice Ende letzten Jahres hätte man meinen können, die Folgen und Probleme des Klimawandels seien auch in Brüssel bei den Agrarspezialisten angekommen. Man hätte hoffen können, dass die konventionelle, industrialisierte Landwirtschaft, die massiv zum Klimawandel beiträgt, endlich den Stellenwert bekommt, der ihr gebührt: Als Auslaufmodell. Aber Einsicht und Umkehr sind nicht die Attribute europäischer Agrarpolitik. Denn die europäische Agrarlobby steht der Autolobby in nichts nach.

Aus einem Entwurf des Klimaschutzberichtes 2018 der Bundesregierung geht klar hervor, dass die konventionelle Landwirtschaft ein großer Teil des Problems ist. Trotzdem ist z.B. das Ziel, die landwirtschaftlichen Stickstoffüberschüsse in der Gesamtabilanz bis 2030 auf 70 Kilogramm pro Hektar und Jahr zu reduzieren, in weite Ferne gerückt. Momentan liegt der durchschnittliche Überschuss bei über 100 Kilogramm. Die Landwirtschaft ist, nach dem Energiesektor, der zweitgrößte Emittent von Treibhausgasen. Im Vordergrund stehen dabei die beiden extrem schädlichen Gase Methan und Lachgas. Zum Einsatz von Pestiziden, die u.a. einen erheblichen Einfluss auf den Rückgang der Insektenpopulationen haben, schreibt das Umweltbundesamt: „Seit gut zwanzig Jahren stagniert der Absatz von Pflanzenschutzmitteln auf hohem Niveau.“

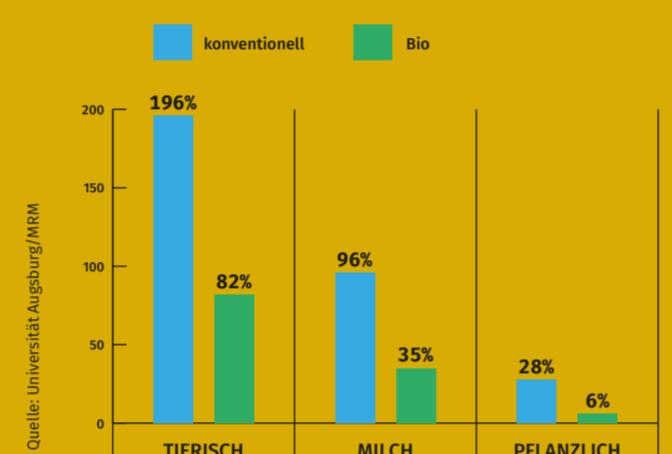
Mit anderen Worten: Nichts hat sich verbessert! Im Herbst 2018 wurde sogar gemeldet, dass 2017 2.300 Tonnen oder sieben Prozent mehr Pestizide in Deutschland verkauft wurden als 2016. Auch die Veränderungen in der Agrarlandschaft sind erheblich. Viele Vogelarten zeigen einen deutlich negativen Trend. Die Flächen mit „hohem Naturwert“, wie z.B. artenreiches

Grünland, Brachflächen oder Streuobstweisen, sind auf einen Anteil von knapp über zehn Prozent am Agrarland gesunken. Wissenschaftler der Uni Göttingen kommen im Sommer 2017 in einer Studie über den „ökologisch-ökonomischen Nutzen von verschiedenen Landschaftstypen“ zu folgendem Schluss: „Die Kleinräumigkeit der landwirtschaftlichen Bewirtschaftung für die Biodiversitätsförderung ist genauso wichtig wie die Umstellung auf ökologischen Landbau, spielt aber leider bei der Förderung im Rahmen der EU-Agrarpolitik bisher keine Rolle [...]“. Und schließlich kommt auch der ökologische Landbau nicht richtig vom Fleck. Die angepeilten 20 Prozent in der landwirtschaftlichen Produktion werden noch weit verfehlt. Laut Zahlen des Bund Ökologische Lebensmittelwirtschaft (BÖLW) wurden 2017 in Deutschland erst 8,2 Prozent der gesamten Landwirtschaftsfläche ökologisch bewirtschaftet.

Berücksichtigt man die externalisierten Kosten der konventionellen Lebensmittelproduktion, entsteht ein eindeutiges Bild. Eine Studie vom Sommer 2018 weißt nach: Lebensmittel sind zwar billig in Deutschland, aber die Produktion kommt uns alle teuer zu stehen: Dr. Tobias Gaukler, Wissenschaftler an der Uni Augsburg, der die „Nebenkosten“ der konventionellen Landwirtschaft errechnet hat, kommt zu folgendem Fazit: „Für viele negative Klima-, Umwelt- und Gesundheitsfolgen, die sich aus der Produktion von Lebensmitteln ergeben, kommen aktuell weder die Landwirtschaft noch die Konsumenten auf.“

### Die wahren Kosten der Landwirtschaft

Preisaufschläge auf Erzeugerpreise bei Internalisierung externer Effekte



Der **Erzeugerpreis** landwirtschaftlicher Produkte beziffert den Betrag, den der Landwirt für den Verkauf seiner Produkte von seinem Abnehmer erhält.

Dies alles lässt nur einen Schluss zu: „Die Reform der gemeinsamen Agrarpolitik muss es endlich schaffen, dass nicht mehr die Betriebe das meiste Geld bekommen, die die meiste Fläche bewirtschaften, sondern diejenigen, die am meisten für die Umwelt tun [...]“ sagt Maria Krautzberger, Präsidentin des Bundesumweltamtes. Ein frommer Wunsch – angesichts der Überlegungen in Brüssel.

Die EU-Kommission und die Agrarminister der Länder befinden sich in einem offenen Konflikt. Die Kommission plädiert für eine Grünerne Agrarpolitik, die Länder versuchen, dies zu verhindern. Partizipation von Umwelt-, Verbraucher- und Tierschutzverbänden sollen beschnitten und die Mittel für nachhaltiges Agrar-Wirtschaften eingefroren werden. 25 Prozent des Budgets, die bisher für freiwillige Leistungen, häufig im Umweltschutzbereich, zur Verfügung standen, sollen deutlich

gekürzt werden. Es wird also künftig weniger Geld für Umwelt- und Klimaschutz zur Verfügung gestellt. 75 Prozent der Gesamtausgaben sind betriebliche Direktzahlungen. Dies soll auch so bleiben. Bemessungsgrundlage ist die bewirtschaftete Fläche eines Betriebs. Diese Form der Subventionen steht schon seit Jahrzehnten in der Kritik, da sie die Industrialisierung der Landwirtschaft massiv unterstützt. Der Europäische Rechnungshof hat eine klare Meinung zu dem Ansinnen der Regierungsvertreter: Das von der EU-Kommission angepeilte Ziel, 40 Prozent der Direktzahlungen für Umweltmaßnahmen und eine grünere GAP einzusetzen, erscheint völlig unrealistisch.“ Und auch im Europäischen Parlament wächst der Widerstand.

Die Bundesregierung hatte vereinbart bis 2030, den CO<sub>2</sub>-Ausstoß aus der Landwirtschaft um über 30 Prozent zu reduzieren. Wie dies geschehen soll, bleibt bei den bisherigen Überlegungen zu einer zukunftsfähigen Landwirtschaft schleierhaft.

Braunkohleabbau, Dieselskandal und jetzt ein Zukunftskonzept Landwirtschaft, das unter dem Einfluss der Agrarlobby einknickt. Wir sind also alle gefragt, unsere Stimmen zu nutzen und gemeinsam zu rufen: „Wir haben es satt!“

– MICHAEL SCHNEIDER

### QUELLEN:

weltagrarbericht.de verschiedene Beiträge

[www.dml.onl/13](http://www.dml.onl/13) [www.dml.onl/14](http://www.dml.onl/14) [www.dml.onl/15](http://www.dml.onl/15)

[www.dml.onl/16](http://www.dml.onl/16)

sueddeutsche.de „Weniger Geld für Umweltschutz“

[www.dml.onl/17](http://www.dml.onl/17)

spiegel.de „Wohin die Agrarsubventionen fließen“

[www.dml.onl/18](http://www.dml.onl/18)

bio-markt.info „Verkaufte Pestizidmenge in Deutschland wieder gestiegen“

[www.dml.onl/19](http://www.dml.onl/19)



# Super-Öko-Staat Sikkim

and the Oscar goes to ...



Man zählt gut 600.000 Einwohner in Sikkim. Nach dieser Kennzahl ist Sikkim der kleinste indische Bundesstaat. Er liegt an der Grenze zu Nepal, China und Bhutan im Nordosten des riesigen Landes. Seit 2016 ist der kleine Staat aber ganz groß: Die 66.000 Kleinbauern verzichten seither auf chemisch-synthetische Dünge- und Pflanzenschutzmittel. Schon 2010 rief der Ministerpräsident von Sikkim die „Organic Mission“ aus. Kunstdünger und Pestizide dürfen nicht mehr eingeführt werden. Es drohen Strafen von 300 Euro und bis zu drei Jahre Haft. Im April 2018 wurde konventionelles Obst und Gemüse sogar mit einem Importverbot belegt.

Durch Schulungen, umfangreiche Weiterbildungen, technische Unterstützung und einem eigens eingerichteten Forschungszentrum werden die Kleinbauern dabei unterstützt, traditionelles Wissen im Ackerbau mit neuesten wissenschaftlichen Erkenntnissen zu verknüpfen. Es dreht sich viel um Kompost. Über 10.000 Kompostplätze hat die Regierung eingerichtet lassen. Einen weiteren Schlüssel des Erfolgs beschreibt eine Bäuerin folgendermaßen: „Es geht nicht nur darum, eine reiche Gemüseernte einzufahren, es geht auch um die Gesundheit der Böden. Deswegen setzen wir auf eine ausgeklügelte Fruchtfolge [...]. Es wird sehr viel in Mischkulturen angebaut. Außerdem kommt der Stockwerkanbau zur Anwendung. Dabei werden hochwachsende Pflanzen auch als Sonnenschutz für niedriger wachsende Pflanzen in Mischkultur gesät oder gesetzt.“

Es war allerdings keinesfalls so, dass die Landbevölkerung begeistert war von den Ideen ihres Ministerpräsidenten, der seit 25 Sikkim regiert und damit der dienstälteste Staatsführer in Indien ist. „Es war sehr schwierig, die Menschen zu überzeugen, aber nach und nach haben sie schätzten gelernt, was Bio-Landbau wirklich bedeutet [...]. Und die Idee findet Nachahmer. Drei weitere indische Bundesstaaten wollen komplett auf Bio umstellen. Am 2. Juni 2018 verkündete der Ministerpräsident von Andhra Pradesh, dass bis spätestens 2024 auf den Einsatz von chemisch-synthetischen Pestizide verzichtet werden soll. Davon sind sechs Millionen Familien, die von der Landwirtschaft leben direkt, 50 Millionen Einwohner indirekt betroffen. Es entsteht so eine pestizidfreie Region, die größer ist als Österreich, die Schweiz und Belgien zusammen.“

Sikkim wurde am 15. Oktober 2018 für seine Umstellung auf Öko-Landbau mit dem Zukunftspreis Future Policy Award in Gold geehrt. Der Umwelt-„Oscar“ ist der einzige internationale Preis, der nicht Personen auszeichnet, sondern Gesetze und Programme, die bessere Lebensbedingungen für heutige und zukünftige Generationen fördern. „Sikkim zeigt uns, dass nicht ‚nur‘ gute Ideen, sondern auch entsprechender politischer Wille sehr viel zum Positiven verbessern können“, begründete die Jury die Wahl. Die entlegene Himalaya-Region trage damit zum Kampf gegen den Klimawandel, schrumpfende Biodiversität und zur Transformation konventioneller Ernährungssysteme bei. Und weiter: „Sikkim hat bei der Durchsetzung des 100-prozentig ökologischen Landbaus viel Mut und Konsequenz gezeigt, gerade weil die Zerstörung von nicht ökologisch angebauten Lebensmittelimporten durchaus kontrovers gesehen werden kann.“ Dass bereits drei weitere indische Bundesstaaten dem Vorbild Sikkims folgen wollen, zeige die Strahlkraft des Gesetzes und sei einer der Gründe für die Wahl gewesen.

– MICHAEL SCHNEIDER

### QUELLE:

ZDF-Mediathek „Die Öko-Rebellen vom Himalaya“

[www.dml.onl/12](http://www.dml.onl/12)

# WIR HABEN ES SATT!

19.1.2019  
DEMO



## Tarte Tatin mit Ananas

FÜR 4 PORTIONEN

- 75 g Zucker
- 75 g Butter
- 1 halbe Ananas
- 3 Platten Tiefkühl-Blätterteig
- 1 TL Zimt

Tarte Tatin geht schnell und taugt zum Angeben. Da richtiges Timing und Technik essentiell sind, empfiehlt sich aber ein Testlauf.

Ananas schälen, Strunk entfernen, vierteln und in Scheiben schneiden.

Zucker in einer Pfanne (ca. 25 cm) bei mittlerer Hitze karamellisieren. Sobald der Zucker flüssig wird, die Butter und den Zimt unterröhren, bis alles eine Karamell-Masse ohne Klumpen ist. Vom Herd nehmen. Achtung: Karamell ist höllisch heiß und klebt. Die Ananasscheiben kachelartig in die Pfanne schichten.

Die Blätterteig-Platten aufeinanderlegen und auf einer be-mehlten Fläche mit dem Nudelholz ausrollen bis sie etwas größer sind als Ihre Pfanne. Die Pfanne damit abdecken und den Teig an den Rändern eindrücken.

Bei 200° mit Oberhitze in ca. 15 Minuten backen, anschlie-ßend stürzen und mit Eis (Vanille oder Kokos) servieren.



## Ananas

Die Ananas ist eine Vitamin C-Bombe, die auch noch Vitamin E, Eisen, Zink und Magnesium enthält. Und die Ananas von Kipepeo ist obendrein lecker, weil sie erst geerntet wird, wenn sie auch reif ist. Kipepeo heißt die Importfirma, die den Handel mit Früchten nach Europa für Kleinbauern in Ostafrika organisiert. „Kipepeo“ ist ein Wort aus dem Suaheli und bedeutet Schmetterling. Für die Kleinbauern bedeutet dieser Handelsweg ein gesichertes Einkommen. Sie bauen die Früchte in biologisch-organischen Mischkulturen an und schützen so die Böden. Der faire Handel wird regelmäßig geprüft und entspricht mit fair for life zertifiziert.

Arushina *Ananas*  
Ananas  
Nicht auf Salzreicher