

# Der Nützlichling



## GRAPEFRUIT VON RAÚL HUERCANO

Schon in der dritten Generation bewirtschaftet Raúl Huercano den 17ha großen landwirtschaftlichen Betrieb seines Vaters. Er liegt im Landesinneren der Provinz Malaga, ca. 20km von der Mittelmeerküste entfernt. Schon Raúl's Großvater baute dort Oliven und Mandeln an. Sein Vater war einer der Biopioniere der Region, der seine Flächen schon 1998 auf die ökologische Landwirtschaft umstellte.

Das spezielle Mikroklima dieser Zone mit kalten Wintern und sehr heißen, trockenen Sommern erfordert besondere Kenntnis und die richtigen Früchte. Grapefruit und andere Zitrusfrüchte wie Zitronen und Mandarinen sind relativ unempfindlich und fühlen sich dort wohl.

Das Charakteristische von Rauls Landbewirtschaftung ist, dass der Boden nicht bearbeitet wird. Das verstärkt den Humusaufbau und die Bodenfruchtbarkeit und damit auch die Speicherung von CO<sub>2</sub> aus der Atmosphäre im Boden, wodurch sich wiederum die CO<sub>2</sub>-Bilanz des Anbaus verbessert. Dieser Effekt wird noch durch die Zufuhr von gehäckseltem Schnittholz der Bäume und der regelmäßig gemähten natürlichen Vegetation verstärkt.

Wie man gut erkennen kann, ist der Betrieb gut geschützt in eine Naturlandschaft mit einer hohen Biodiversität eingebettet. Hecken aus Koniferen, ganzjährig natürliche Bodenbedeckung und Wasser aus Brunnen und Speicherbecken wirken sich positiv auf die Nachhaltigkeit aus.



Raúl Huercano



NEU

aus Österreich: Kalettes Flower Sprout

aus Italien: Birne Nashi

aus Italien/Frankreich: Karfiol

AKTION

aus Spanien: Grapefruit rot Star Ruby

aus Italien: Eichblatt rot, Mangold



GRAPEFRUIT

Saftig, erfrischend und bittersüß: Grapefruits liefern viel Vitamin C und steigern die Abwehrkräfte. Enthaltene Ballast- und Bitterstoffe sind gut für Magen und Darm.

## NASHI-BIRNE



Anders als bei der in Europa bekannten Birne, deren Fruchtfleisch weich und schmelzend ist, ist das Fruchtfleisch dieser Rarität fest, etwa so wie beim Apfel.

**Zubereitung:** Die Nashi-Birne kann natürlich roh als süßer Snack verspeist werden, passt aber auch in jeden Obstsalat oder Smoothie. In Verbindung mit Käse oder Schinken eignet sie sich als besondere Vorspeise. Kurz gedünstet passt sie auch als fruchtige Beilage zu Wild.

**Lagerung:** Da die Nashi-Birnen unreif geerntet werden, können sie nach dem Kauf noch ca. 1-2 Wochen gelagert werden. Ist die Birne reif, duftet sie nach Birne und hat die Konsistenz eines Apfels.

Die Nashi-Birne wird auch als Japanische Birne oder Apfel-Birne bezeichnet. „Nashi“ ist japanisch und heißt übersetzt Birne.

## UPDATE WETTERLAGE IM SÜDEN



Aufgrund der ungewöhnlich **langanhaltenden Kälteperiode** in den südlichen Ländern (betrifft Spanien, Frankreich, Italien und Griechenland) spitzt sich die Marktlage in dieser Woche zu.

Das Wachstum und das Reifen einiger Kulturen (vor allem Fruchtgemüse) gehen nur sehr langsam voran, weshalb nur äußerst geringe bis teilweise keine Mengen am Markt zur Verfügung stehen. Infolgedessen erreichen manche Preise neue Höchststände.

Es ist schon eine erste **Wetterbesserung in Sicht**, jedoch wird es noch etwas dauern bis wieder ausreichend Früchte geerntet werden können und sich die Preise entspannen.



**Bis dahin geben wir selbstverständlich unser Bestes**, Ware verfügbar zu machen und zu einem angemessenen Preis anzubieten.