

KURIER

Sizilianische Orangen für Österreich

Zitrusfrüchte Lokalausweis in der Cooperative Salamita, einer der ersten Bio-Genossenschaften in Sizilien.

Letztes Update am 21.11.2011, 15:55



Verspätete Ernte: Wetterchaos verzögerte die Reife der Bio-Orangen.

Der Schildlaus macht der nasse Herbst nix aus. Sie vermehrt sich prächtig im Orangengarten. Sehr zum Ärger von Concetta Salamita, engagierte Chefin der gleichnamigen Bio-Obst-Genossenschaft in Barcellona/Sizilien. Der Klimawandel, seufzt Frau Salamita, sei genauso unberechenbar wie die Preispolitik der Händler. Wegen starker Temperatur-Schwankungen und diverser Wetterkapriolen ist die Orangen-Ernte heuer gut zwei Wochen verspätet angelaufen. Die in Österreich beliebte Blutorange der Sorte "Moro" wird erst Anfang Dezember reif - hoffentlich noch rechtzeitig zu Nikolo.

Die "Cooperative Salamita" war eine der ersten Bio-Genossenschaften in Sizilien und begann schon 1972 mit dem Anbau von kontrolliert biologischen Zitrusfrüchten. Abnehmer sind Naturkostläden in Mitteleuropa sowie Rewe Austria, die den Salamitas von November bis März Zitronen, Orangen, und Blutorange für die Marke "Ja! Natürlich" abkauft. "Salamita ist als Bio-Pionier schon seit 1989 mit Rewe im Geschäft", erzählt "Ja! Natürlich"-Geschäftsführerin Martina Hörmer bei einem Plantagen-Besuch in Siracusa im Süden der Insel.

Ein Vertragsbauer der Cooperative baut hier 60 Hektar Navelinas Orangen und Blutorange an. Chemisch-synthetische Dünge- und Schädlingsbekämpfungsmittel sind verboten, was Schildläuse, Ameisen, roten Spinnen und schwarze Schnecken freut, die fröhliche Urständ' feiern. Um die Vermehrung zu stoppen, dürfen Mittel wie Schwefelkalk gespritzt werden. Auch natürliche Feinde, etwa Marienkäfer, kommen zum Einsatz.

Tiger sterben aus!
Werde Pate mit 10€/Monat!

Kontrollen

Überprüft werden die Bio-Auflagen von den lokalen Behörden sowie von der Umweltorganisation Global 2000, die von Rewe mit der Vor-Ort-Kontrolle beauftragt wurde. 160 "Ja! Natürlich"-Betriebe checkt die Agrartechnikerin Natalie Kirchbaumer pro Jahr. Mittels Blatt- und Bodenproben stellt sie fest, ob verbotene Spritzmittel eingesetzt werden. Bei 60 Hektar großen Plantagen keine leichte Aufgabe. Die Kontrollen werden vorher angekündigt, den "Mister Anonym" gibt es nur in der Werbung.

Zu Verstößen gegen die strengen Bio-Auflagen komme es in Sizilien selten, berichtet Hörmer. "Da gibt es in Österreich mehr Beanstandungen".

Erntehelfer

Die 25 überwiegend älteren Erntehelfer der Cooperative sind ganzjährig angestellt, versichert Francesco Salamita. "Wir beschäftigen keine Schwarzarbeiter, nur Sizilianer". Migranten aus Afrika, die wie in Almeria/Spanien zu Hungerlöhnen in den Plantagen schuften müssen, habe sie bei den Bio-Bauern in Sizilien noch nicht gesehen, versichert Kirchbaumer.

In der Cooperative werden die Früchte mit Wasser gewaschen, gebürstet, sortiert, in Netze gepackt und per Schiff und Lkw nach Österreich gebracht. Vom Baum bis ins Regal vergehen in der Regel zwei bis drei Tage. Da die Schalen unbehandelt bleiben, sind sie übrigens bedenkenlos verzehrbar.

Letztes Update am 21.11.2011, 15:55

Artikel vom 21.11.2011 15:00 | KURIER | Anita Staudacher, Siracusa |