

BIOMOVA

WER: Emilio Moreno Vaquera

WO: Badajoz / Extremadura

WANN: Gründung 1994

WAS: Steinobst & Granatäpfel

WIEVIEL: ca. 74 ha Freiland

ZERTIFIKATE: EG-Bio, Demeter, Global G.A.P.,
GRASP & Ecovalia



Über den Betrieb

BIOMOVA wurde bereits 1994 vom Bio-Pionier Emilio Moreno Vaquera gegründet. Denn schon früh hatte er das Bedürfnis, den Weg eines respektvolleren Umgangs mit der Natur einzuschlagen und ist davon überzeugt, dass sie es ihm mit geschmackvolleren und hochwertigeren Früchten dankt. Schon seit vielen Jahren verbindet uns eine freundschaftliche Partnerschaft mit dem sympathischen Erzeuger.

BIOMOVA ist ein Familienunternehmen – viele Mitglieder sind in den Betrieb integriert. Auch seine Söhne packen kräftig mit an. Emilio selbst kümmert sich hauptsächlich um die Produktion, Jesus ist für den Vertrieb und das Lager verantwortlich. Der ältere Sohn Emilio jr. kümmert sich viel um Marketing und Messen. Er spricht fließend Deutsch, da er mehrere Jahre in Berlin gearbeitet hat.

Die Anbauflächen

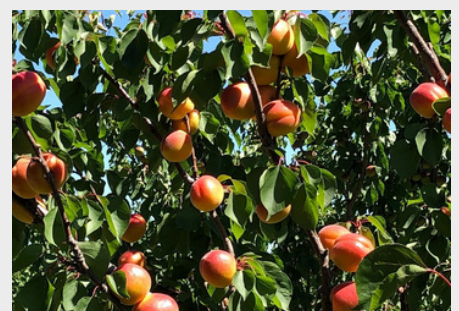
Die Anbauflächen liegen in Valdelacalzada, ca. 30 km östlich von Badajoz im schönen Extremadura. Extremadura ist bekannt für die Kultivierung von Steinobst. Dafür verantwortlich sind nicht nur die fruchtbaren Ebenen unterhalb des Flusses „Guadiana“, sondern auch das Klima mit den etwas kühleren Wintern und recht heißen Sommern. Denn tatsächlich kann es in dieser Region bis 0 °C kalt werden, während es im Sommer auf bis zu 40 °C aufheizt.



biomova

C. Montijo, 44,
06185 Valdelacalzada,
Badajoz (España)

www.biomova.com
info@biomova.com



Emilio macht sich immer Sorgen über das Wetter, gerade zu Zeiten des Klimawandels: Regenjahre können Pilzkrankungen bringen, in Trockenjahren mangelt es den Bäumen oft an Wasser. Besonders Angst hat er allerdings vor Hagel, den der kann an den schutzlosen Bäumen in wenigen Minuten die ganze Ernte zerstören.

Die Produktion

Insgesamt bewirtschaften die Erzeuger derzeit eine Fläche von ca. 74 ha Freiland-Plantagen. Sie sind wie folgt unterteilt: 13 ha Pfirsiche, 35 ha Nektarinen, 17 ha rote und gelbe Pflaumen, 3 ha Aprikosen, 2 ha Paraguayos (Pfirsiche flach), 1 ha Granatäpfel, 2 ha Kakis und 1 ha Platerinas (Nektarinen flach). Die Steinobst-Saison dauert in der Regel von Mitte Mai bis ca. Mitte September an.

Die Anbauweise

BIOMOVA ist EG Bio-, Demeter-, Global G.A.P.-, GRASP- und Ecovalia-zertifiziert und produziert fast ausschließlich Demeter-Produkte. Es werden nur Anbautechniken angewendet, die die Umwelt respektieren. Die Unkrautbekämpfung findet ausschließlich mit mechanischen und manuellen Mitteln statt, dem Boden geben sie mit Gründüngung und biodynamischem Kompost wertvolle Nährstoffe und Mikroorganismen zurück und die Bäume haben viel Platz, um sich zu entfalten. Viele blühende Pflanzen geben Nützlingen und Bestäubern eine wertvolle Unterkunft. Das Wasser kommt aus genehmigten Brunnen.

Die Mitarbeiter

Familie Moreno ist es wichtig, dass alle Mitarbeiter den ganzen Prozess von der Pflanzung der Bäume, über die Pflege und Ernte, bis hin zum Verpacken und Versenden der Ware kennen. Sie werden von bis zu 25 Mitarbeitern auf den Feldern und je nach Saison 10-20 in der Packstation unterstützt. Einige sind schon seit 15 Jahren bei ihnen beschäftigt. Größtenteils kommen die Helfer aus Spanien. Aber auch aus Rumänien haben sie einige, langjährige Helfer.

Wissenswertes

Zur Verbesserung der CO2-Bilanz haben die Erzeuger schon viele Solarplatten angebracht. 2019 produzierten sie bereits 50 kw/h. Die Photovoltaik-Module werden immer mehr erweitert und sind inzwischen nicht nur auf dem Packhaus angebracht, sondern auch auf den Feldern auf den Bewässerungs-Hütten.

Zukunftspläne

Emilio und seine Söhne haben einige Zukunftspläne. Zum Beispiel möchten sie einiges in den Plantagen ändern: aus Pflaumenplantagen sollen Nektarinen und Pfirsiche in neuen Sorten werden. Außerdem möchten sie tiefer in die Marmeladen-Produktion einsteigen. Somit können sie auch die weniger schöne Ware sinnvoll verwerten.



#verschärft bio #verschärftsozial #verschärfttransparent #verschärftlecker #verschärftfair #verschärftzertifiziert



VERSCHÄRFT BIO

Bio-Label gibt's wie Unkraut auf dem Acker – in unterschiedlichen Qualitäten und mit unterschiedlichen Standards. SIVISIO erfüllt sie alle. Und setzt zusätzlich so richtig einen oben drauf: mit einer Haltung, die keine Kompromisse zulässt. Mit der Ecovalia-Zertifizierung. Mit eigenen zukunftsweisenden Projekten und Initiativen. Und natürlich mit einer erstklassigen Bio-Qualität. Einfach VERSCHÄRFT BIO halt.

Weitere Infos unter: www.sivisio.de