

ECOLLEVANT

WER: Jaime Sanchez

WO: Villajoyosa / Alicante

WANN: Gründung 1995, Bio von Anfang an

WAS: versch. Gemüsesorten, Granatäpfel u.v.m.

WIEVIEL: ca. 82 ha überwiegend Freiland

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



Über den Betrieb

Jaime Sanchez studierte Agrartechnik - und ihm war von Anfang an klar, dass seine Zukunft nach seinem Abschluss in der Biobranche liegt. Kurzerhand übernahm er den kleinen, elterlichen Bauernhof und startete mit einer kleinen Mispelproduktion. 1995 gründete er ECOLLEVANT. Im Laufe der Jahre steigerte er die Produktion und aus dem ehemals kleinen Betrieb wurde ein stattliches, jedoch immer dem Fachhandel treues Unternehmen.

Die Anbauflächen und die Produktion

Die Anbauflächen von Jaime Sanchez liegen um Villajoyosa, einem Ort, ca. 30 km nordöstlich der Hafenstadt Alicante in der gleichnamigen Provinz. Diese sonnenverwöhnte und trotzdem nicht zu heiße Gegend eignet sich hervorragend für die Kultivierung verschiedenster Obst- und Gemüsesorten. Jaime baut hier auf 82 ha, zusammen mit seinem Team, Aprikosen, verschiedene Sorten Melonen, Granatäpfel, Feigen, Mispeln, aber auch Freilandgemüse wie Fenchel, Kohlrabi, Brokkoli, Spinat, Sellerie oder Zwiebeln.



ecollevant

Carrer Mestre Pons, 8,
03570 Villajoyosa,
Alicante (España)

www.ecollevant.es
administracion@ecollevant.es





Die Anbauweise

Bio ist ihm nicht genug: schon seit längerem stellt er seinen Betrieb Stück für Stück auf Demeter um. Die biologisch-dynamischen Kompostpräparate stellt Jaime bereits selbst her und wendet sie an. Großes Augenmerk legt er auch auf das verwendete Bio-Saatgut und achtet auf nachbaubare und damit samenfeste Sorten. Auch verwendet er nur CMS-freies Saatgut. Allgemein versucht es Jaime gerne mal auf unkonventionelle oder experimentelle Art. Beispielsweise pflanzt er als Fruchtfolge Leguminosen an, die dem Boden natürlichen Stickstoff zurückgeben. Auch toleriert er bewusst Wildwuchs auf den Melonenfeldern, denn das viele Grün dient den süßen Früchten als Beschattung und schützt sie vor der sommerlich, heißen Sonne.

ECOLLEVANT ist schon lange „ecovalia“-zertifiziert und somit als Lieferant für die soziale Eigenmarke der NATURKOST SCHRAMM akkreditiert. Dieser Zertifizierungs-Prozess kontrolliert die Betriebe ganz besonders auf soziale Aspekte wie Bezahlung, Unterkunft, Umgang und viele weitere Punkte.

Wissenswertes

ECOLLEVANT ist unser Hauptlieferant für tolle Granatäpfel. Von über 500 Sorten Granatäpfel haben es nur wenige auf den Markt geschafft. Die bekanntesten Sorten sind „Wonderful“, „Mollar“ und „Acco“. Jaime liefert uns diese Sorten in der Zeit von September bis Dezember, denn die bis zu 5 Meter hohen bäume gedeihen ganz besonders gut in Ländern des Mittelmeerraums. Die Sorten unterscheiden sich in Größe, Farbe der Schale und der Samenhüllen, Festigkeit, Saftmenge und Säuregehalt. Außerdem gelten sie als sehr gesund: den großen Mengen an Antioxidantien werden entzündungshemmende und krebsvorbeugende Eigenschaften nachgesagt.

Auch schön: zum Biohof gehört ein kleiner Verkaufsladen namens „Fenoll Alimentació Ecológica“. Je nach Saison bietet Jaime hier ein unterschiedliches Sortiment an, um für den Kunden ständig aktiv und präsent zu sein und um den Kundenwünschen saisonbedingt allzeit gerecht zu werden.



#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