

## ECOSUR

**WER:** Francisco Lozano Ramon

**WO:** Benahadux / Almería

**WANN:** Gründung 1996, Bio von Anfang an

**WAS:** Ratatouille-Gemüse, Gurken & Melonen

**WIEVIEL:** ca. 120 ha überwiegend Gewächshäuser

**ZERTIFIKATE:** EG-Bio, Naturland, Global G.A.P.,

GRASP, Ecovalia, IFS & Bio Suisse



### Über den Betrieb

Unter der Sonne Andalusiens gedeiht das schmackhafte Obst und Gemüse der Erzeugergemeinschaft ECOSUR. Der Name „Ecosur“ steht für „Productos Ecologicos del Sur“ oder auf Deutsch: „Bioprodukte aus dem Süden“. Die Produkte zeichnen sich durch einen authentischen Geschmack und ein ausgezeichnetes Aroma aus..



ECOSUR ist ein Familienunternehmen. Sämtliche Familienmitglieder sind mit landwirtschaftlichen Flächen am Unternehmen beteiligt. 70 % der Früchte kommen aus eigener Produktion, 30 % von Anbauern, die schon von Anfang an eine enge Partnerschaft mit der Familie pflegen. Gründer und Unternehmensleiter Francisco Lozano Ramon, genannt „Paco“, ist stolz darauf, zu den ersten Bio-Anbauern der Region zu gehören. Zusammen mit seinen 4 Brüdern leitet er das 1996 gegründete Unternehmen, inzwischen eine Erzeugergemeinschaft bestehend aus 14 Anbauern. Von Anfang an zu 100% biologisch und nachhaltig arbeitend ist das Unternehmen mittlerweile ein Arbeitsplatz für über 250 Menschen.



**ecosur**  
PRODUCTOS **ECOLÓGICOS**

C/ Sevilla, 84,  
04410, Benahadux,  
Almería (España)

[www.ecosur.com](http://www.ecosur.com)  
[informacion@ecosur.com](mailto:informacion@ecosur.com)





## Die Anbauflächen und die Produktion

Die insgesamt ca. 120 ha Anbauflächen der Erzeuger-gemeinschaft ECOSUR erstrecken sich über mehrere Gebiete: Zum größten Teil liegen die Felder in Níjar, Gador und Almería. Im Sommer kommen auch Flächen in Granada hinzu. Der Sitz von ECOSUR befindet sich in Benahadux, nur wenige Kilometer entfernt von der Hafenstadt Almería. Hier unterhält das Unternehmen auch ein 4000 m<sup>2</sup> großes Packhaus.

Die Produkte von ECOSUR wachsen auf fruchtbaren Sand- und Lehmböden. Das Mittelmeerklima schafft ideale Wetterbedingungen: die milden Winter und warmen Sommer ermöglichen einen Anbau der Früchte das ganze Jahr über. Die Böden sind sehr nährstoffreich und werden ideal bewässert. So können die kultivierten Schlangengurken, Tomaten, Zucchini, Auberginen, Paprika und Melonen gut gedeihen.

## Die Anbauweise

Sämtliche Felder haben keine, konventionell geführten Betriebe in der direkten Nachbarschaft. Außerdem stehen nachhaltiges und umweltschonendes Wirtschaften im Vordergrund: über Zisternen wird Regenwasser gesammelt, Solaranlagen sorgen für die benötigte Energie. Für Biodiversität und gute Lebensbedingungen für die wichtigen Bestäuber, sorgen bei ECOSUR blühende Insektenpflanzen in den Gewächshäusern. Der Einsatz von Nützlingen gegen Schadinsekten ist obligatorisch.

## Wissenswertes

Der spanische Bio-Binnenmarkt ist in vielen Regionen noch sehr ausbaufähig. Um für Bio- Konsumenten Einkaufsmöglichkeiten zu schaffen, hat Familie Lozano drei Bio-Fachgeschäfte in Almeria eröffnet. Dort bieten sie neben Bio-Obst und -Gemüse aus eigener Produktion auch ein breites Bio-Vollsortiment. Erfrischende selbstgemachte Gazpacho (kalte Gemüsesuppe) und Gemüsesticks zum Probieren schaffen eine gute Einkaufsatmosphäre an und gerne beraten die Mitarbeiter\*innen die Kunden.

ECOSUR 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, rechtliche Punkte.

#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](http://www.sivisio.de)