

EL LOMO

WER: Fernando Sanchez

WO: Alhama de Murcia / Murcia

WANN: Gründung 2003, Bio seit 2007

WAS: Orangen, Zitronen, Grapefruit, Clementinen

WIEVIEL: ca. 170 ha Freiland

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



Über den Betrieb

Fernando Sanchez, Gründer und Leiter von EL LOMO, steht in seinem Betrieb nicht allein da: die ganze Familie ist in das Unternehmen integriert, unter anderem sein Onkel und seine 5 Geschwister. Gegründet wurde EL LOMO 2003 und arbeitet seit 2007 rein biologisch. Über die Jahre haben sich der Familie einige weitere Anbauer angeschlossen. Insgesamt sind es nun 12 Landwirte, die großflächig Bio-Zitrusfrüchte für den heimischen Markt und den Export produzieren. 25 Mitarbeiter unterstützen sie dabei in der Packstation, je nach Saison 40-60 Personen auf den Plantagen.

Alle Anbauer von EL LOMO führen die Tradition ihrer Eltern und Großeltern fort und stützen sich auf die Erfahrungen von Generationen. Einige Farmen werden in dritter und vierter Generation bewirtschaftet. Auch Fernandos Ahnen begannen schon sehr früh mit dem Anbau von Trauben und Zitrusfrüchten. Ein Freund von Fernando, Anbauer und Agrartechniker, arbeitet bei EL LOMO gleichzeitig auch als Kontrolleur. Außerdem treffen sich sämtliche Anbauer mindestens alle 2 Monate zum Austausch von Informationen und Neuigkeiten.



Av. Holanda, 18,
30849 Alhama de Murcia,
Murcia (España)

www.ellomotrading.com
info@ellomotrading.com





Die Anbauflächen und die Produktion

Die Zentrale von EL LOMO mit der eigenen Packstation liegt in Alhama de Murcia, 30 km entfernt von Murcia im Südosten Spaniens. Die Felder befinden sich an den Hängen der Sierra Espuña im Guadalentín-Tal. Insgesamt sind es rund 170 ha Land. Davon fallen ca. 77 ha auf Zitronen, ca. 77 ha auf Orangen, ca. 4 ha auf Grapefruit und ca. 12 ha auf Clementinen. Dank der privilegierten Lage sind die Zitrusfrüchte in Aussehen und Geschmack einzigartig. Das Wetter ist warm und sehr sonnig mit wenigen Niederschlägen (ca. 300l/m² im Jahr). Das begünstigt das Wachstum von großen, saftigen Früchten und verhindert die Verbreitung von Schädlingen und Krankheiten.

Immer wieder schön anzusehen sind die vielen, großen Insektenhotels auf den Plantagen, die den Bestäubern, Nützlingen und natürlichen Schädlingsbekämpfern als Unterkunft dienen. Sogar Unterkünfte für Fledermäuse finden sich überall auf den Anbauflächen.

Wissenswertes

Die Zitronenbäume, an denen die Zitronen von EL LOMO wachsen, sind zum Teil schon über 100 Jahre alt. Diese alten Bäume bringen hervorragende Früchte einer Sorte hervor, die ihren Ursprung in dieser Region hat. Die Bäume werden während der Reifephase bis zu 7-mal bepflanzt. Durch das häufige Ernten auch kleinerer Mengen kann Fernando verschiedene Kaliber anbieten und erreicht eine möglichst lange Ernteperiode. So ist er einer der ersten, die im September Zitronen anbieten.

EL LOMO ist EG-Bio-, Global G.A.P-, GRASP-, teilweise Naturland- und Ecovalia zertifiziert. Die Ecovalia-Zertifizierung akkreditiert den Betrieb als Lieferant für die soziale Eigenmarke SIVISIO der NATURKOST SCHRAMM. Dieser Zertifizierungsprozess 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