

LOS RUBIALES

WER: Francisco Jesus Montoya Sanchez

WO: Campohermoso / Almería

WANN: Gründung 2004, Bio von Anfang an

WAS: Ratatouille-Gemüse, Kohl & Melonen

WIEVIEL: ca. 350 ha für Schramm, davon mindestens 65 ha Demeter

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



Über den Betrieb

LOS RUBIALES ist ein junges, dynamisches Bio- Unternehmen, das seit seiner Gründung auf Qualität, Zuverlässigkeit und Ehrlichkeit setzt. „Toleranz und Solidarität sind uns ebenso wichtig wie die Umweltverträglichkeit und die Nachhaltigkeit unserer Produkte!“, so Francisco Jesús Montoya Sanchez, der den Betrieb unter dem Namen CAMPOJOYMA 2004 gegründet hat. Die ganze Familie ist im Unternehmen mit integriert, teilweise als Erzeuger, als Techniker oder auch in der Administration. Francisco selbst hat Agrarwissenschaften studiert und anschließend landwirtschaftliche Flächen von seinen Eltern übernommen. Ihm war von Anfang klar, dass er Bio-Landwirt sein will und hat den Betrieb gleich nach Übernahme dementsprechend umgestellt. Der Name CAMPOJOYMA wurde zwischenzeitlich markenrechtlich geschützt, so dass unsere Produkte unter dem Label LOS RUBIALES vermarktet werden.

Die Anbauweise

Die Felder sind eingerahmt in bunte, duftende Kräuter und Gewürze, die wichtige Nützlinge beherbergen. Im Kampf gegen den Pilz „Botrytis“ haben die Erzeuger gute Erfahrungen gemacht, indem sie Stroh unter die Pflanzen auslegen. Die Anbauer machen große Fortschritte bei der Umstellung auf Demeter. Momentan sind es bereits 65 ha der gesamten Anbauflächen der Erzeugergemeinschaft, Tendenz steigend. Für die Anbau- und Erntevorgänge halten sich die Anbauer an den biodynamischen Kalender. Zur Herstellung von Hornmist sind 60 Hörner vorhanden. Im Demeter-Bereich verwenden die Anbauer Flüssigkompost.



Avda. Las Negras, 200,
04110 Campohermoso, Almería

www.losrubiales.com
losrubiales@losrubiales.com





Die Anbauflächen und die Produktion

Der Sitz der Erzeugergemeinschaft befindet sich im Südosten Andalusiens, in der Provinz Almería in Campohermoso, nahe dem „Cabo-de-Gata-Naturpark“. Die Anbauer bewirtschaften ihre Betriebe auf einem weit verzweigten Gebiet zwischen Carchuna bis San Javier. Dadurch haben die einzelnen Betriebe eigene, klimatische Bedingungen. So können sie uns das ganze Jahr mit allerlei Fruchtgemüse, Kohl und auch Melonen versorgen. Bekannt ist LOS RUBIALES auch für die tolle, exklusive Tomatenmarke „BioExcellent“.

Die Produkte für SCHRAMM werden erzeugt auf einer Fläche von ca. 350 ha Land, teilweise aus eigenem Anbau und teilweise von Erzeugern aus der nahen Umgebung, mit denen die Familie schon seit vielen Jahren vertrauensvoll zusammenarbeitet.

Die Mitarbeiter

Für seine Mitarbeiter setzt Francisco sich besonders ein und ist auch begeistert vom SIVISIO-Konzept, der sozialen Eigenmarke der NATURKOST SCHRAMM. Darum ist sein Betrieb auch schon lange „ecovalia“-zertifiziert und somit als SIVISIO-Lieferant akkreditiert. Dieser Zertifizierungs-Prozess kontrolliert die Betriebe ganz besonders auf soziale Aspekte wie Bezahlung, Unterkunft, Umgang und viele weitere, rechtliche Punkte.

Wissenswertes

Seit 2021 findet, in Zusammenarbeit mit der naturwissenschaftlichen Universität Almería, ein groß ausgelegtes Projekt zur Beobachtung und Förderung der Biodiversität auf den Anbauflächen von LOS RUBIALES statt. Untersuchungsgrundlage sind die holzartigen Kulturen von Zitronenplantagen. Mittels modernster Technik wird der Bestand von Säugetieren, Flügeltieren, Wirbellosen und Pflanzen erfasst und eine Empfehlung für eine Verbesserung erarbeitet. Francisco möchte damit nicht nur die Artenvielfalt auf seinen Plantagen verbessern, sondern alle Erzeuger dafür sensibilisieren.



#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