



Der Bio-Pionier aus Marokko
Seite 2



Rezept: Marinierte Paprikastreifen
Seite 4



Gemüse aus Marokko

Bio-Gemüse für den Regionalen Naturkost-Großhandel



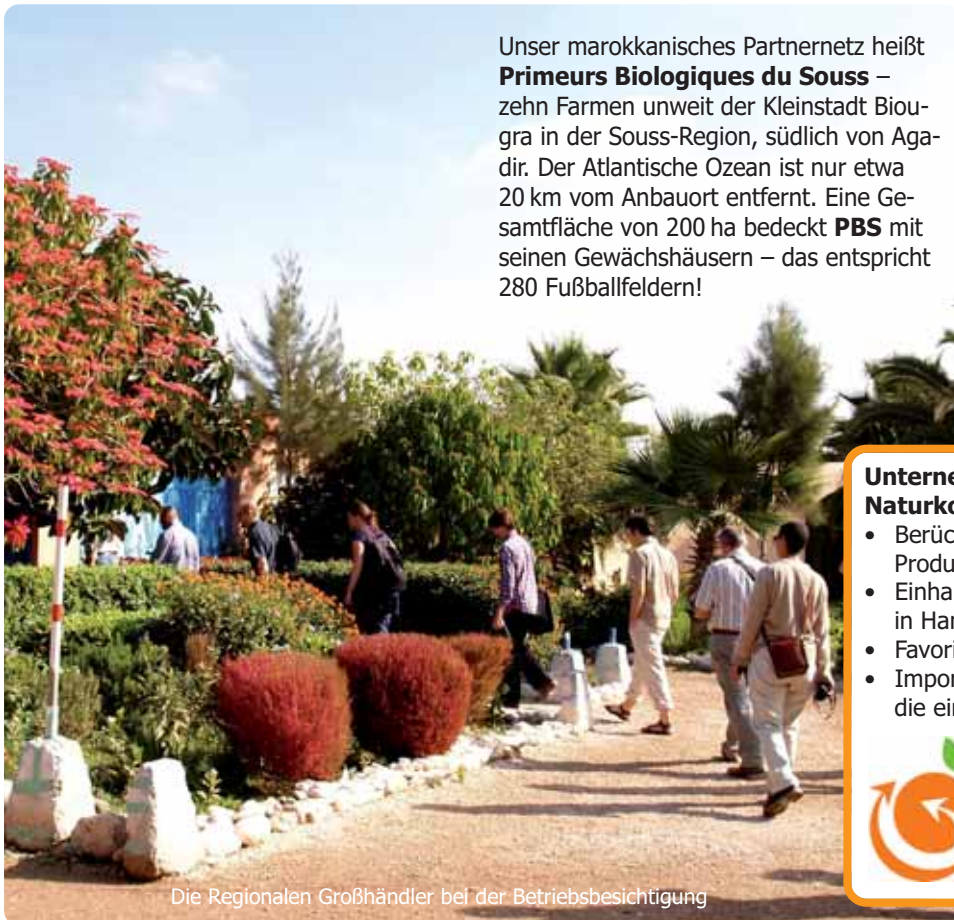
Bio von da, wo die Sonne scheint!

Theoretisch ist sich die Kundschaft in Deutschlands Bioläden einig: Regional ist erste Wahl. Praktisch jedoch möchte auch der Kunde im Bioladen nicht auf Tomaten, Paprika, Gurken und Zucchini in der Winterzeit verzichten. Produkte, die selbst in der Sommerzeit nicht immer in ausreichenden Mengen in Deutschland zur Verfügung stehen und in der kalten Jahreszeit schon gar nicht. Den Wünschen und Gewohnheiten der Kunden entsprechend, bietet auch der Bioladen diese Produkte ganzjährig an.

Die Naturkost Schramm GmbH ist der Importeur und die Einkaufsplattform des Regionalen Großhandels für die Produkte aus Spanien, Frankreich und Marokko. Sie wurde vor 4 Jahren von Christian Kaufmann und etlichen regionalen Großhändlern von dem Gründer Heribert Schramm übernommen. Vornehmliches Unternehmensziel ist, die Versorgung des Großhandels zu sichern, und langfristige Lieferbeziehungen aufzubauen. Die Konzentration auf ein reines Bio-Sortiment und der Auf-

bau stabiler, transparenter Erzeugerstrukturen sind zwei Grundvoraussetzungen dieses Konzepts. Nur ein partnerschaftliches Umgehen miteinander schafft die Grundlage für gegenseitiges Vertrauen und langfristige Zusammenarbeit. Der Beginn der Kooperation mit Primeurs Biologiques du Souss (PBS) liegt nun schon 9 Jahre zurück. In dieser langen Zeit ist man gemeinsam einen nicht immer einfachen Weg gegangen. Durch die ständige Verbesserung der Anbaubedingungen und durch eine bessere Akzeptanz in den Bioläden konnten die Absatzmengen deutlich gesteigert werden. Damit wurden die Transporte optimiert und Schramm kann heute Produkte anbieten, von denen sie überzeugt sind. Mit dem Inhaber Lahcen El Hjouji haben sie einen Partner an der Seite, dem es darum geht, nicht nur ökologischen Anbau zu betreiben, sondern auch die Gegebenheiten und die Arbeitsbedingungen für die Menschen lebenswert zu gestalten.

Unser marokkanisches Partnernetz heißt **Primeurs Biologiques du Souss** – zehn Farmen unweit der Kleinstadt Biougra in der Souss-Region, südlich von Agadir. Der Atlantische Ozean ist nur etwa 20 km vom Anbauort entfernt. Eine Gesamtfläche von 200 ha bedeckt **PBS** mit seinen Gewächshäusern – das entspricht 280 Fußballfeldern!



Die Regionalen Großhändler bei der Betriebsbesichtigung

Unternehmensphilosophie von Naturkost Schramm:

- Berücksichtigung nachhaltiger ökologischer Produktionsweise
- Einhaltung ethischer und sozialer Standards in Handel und Produktion
- Favorisierung von Fairem Handel
- Import/Export von Produkten, die eine gesunde Ernährung sicher stellen



Naturkost Schramm
Import-Export GmbH



Als „Bio“ kommt man auf die Welt ...

Das Netzwerk der marokkanischen Bio-Farmen, das sich über die gesamte südmarokkanische Region Souss im Großraum Agadir erstreckt, hat einen technologischen Vorteil gegenüber seinen europäischen Vorreitern: Es ist neu und modern und kann daher ganz aktuelle Erkenntnisse und Technologien zeitgemäßen Bio-Anbaus umsetzen. Und: Als Netzwerk kann es spezialisierte Arbeitsgänge für alle Einzelfarmen gemeinsam verfügbar machen. Zwei gute Beispiele hierfür sind die Jungpflanzengärtnerei und das Packhaus:

Die Mitte 2007 in Betrieb genommene firmeneigene Bio-Jungpflanzengärtnerei setzt die Erkenntnis konsequent um, dass „Bio“ keine Frage des Labels ist, sondern schon eine der Herkunft. Sie garantiert eine von chemischen und synthetischen Spritz- und Düngemitteln freie und nach strengen Öko-Richtlinien ausgerichtete Aufzucht von Jungpflanzen. In sorgfältiger Handarbeit werden die Setzlinge sortiert und gepflegt. Mitte Juni werden die ersten Jungpflanzen angesetzt, so dass die Ernte im 10. Monat wieder losgehen kann.

Im 2006 erbauten hochmodernen Packhaus, das sich auf einer Fläche von beachtlichen 3500m² erstreckt, werden alle im Farmen-Netzwerk produzierten Früchte und Gemüse gesäubert, abgepackt und schließlich verschickt. Diese zentrale Versandlogistik bietet eine ganze Reihe von Vorteilen – konsequente Kontrolle der Versandqualität etwa oder die Erschließung der Einzelfarm mit ökologisch sinnvollerem Kleintransportern.



PBS Inhaber Lahcen El Hjouji

Christian Kaufmann
Geschäftsführer Naturkost Schramm

Ein Pionier – und zwar von hier!

Die Bio-Pioniere in Marokko hatten es nicht einfacher als andere Kollegen in anderen Ländern. Als El Hjouji 1994 auf der Farm Rosalie mit dem biologischem Anbau begann, war er der erste Landwirt in Marokko, der sich mit dem biologischem Anbau in dieser Klimazone beschäftigte. Er konnte zwar auf die Erfahrungen anderer europäischer Kollegen zurückgreifen, wurde aber dennoch als Spinner angesehen, der sich der modernen Landwirtschaft verschließt. Heute hat sich die Situation auch in Marokko grundlegend geändert. In dem europäisch orientierten Marokko kann man an den Universitäten ökologischen Landbau studieren und mit dem Diplom abschließen. Agraringenieure leiten heute die Produktion in den Betrieben, koordinieren das Netzwerk und achten auf die Dokumentation der Abläufe. Alle Betriebe verfügen neben der Bio-Zertifizierung auch über die GLOBALGAP-Zertifizierung.

www.globalgap.org

Fotos: Naturkost Schramm und Zitrusblau
Redaktion: Elke Bartussek
Gestaltung: www.zitrusblau.de



Bio – und soziale Standards!

Für die Region ist das Farmennetzwerk „Primeurs Biologiques du Souss“ ein relevanter Arbeitgeber. In der Hochsaison arbeiten auf den Farmen und in der Packstation rund 700 Mitarbeiter/innen. Viele Erntehelfer stammen aus dem Großraum Agadir, andere kommen aus verschiedenen Teilen des Landes. Sie sind auf den Farmen in ordentlichen Quartieren untergebracht, die neben den Schlafbereichen über Gemeinschaftsräume und moderne sanitäre Einrichtungen verfügen. Hier ist eine hohe Verantwortlichkeit gegenüber den Mitarbeiter/innen gefragt.

Wie es um die sozialen Standards in Entwicklungs- und Schwellenländern, die uns beliefern, bestellt ist, wird bei uns heftig diskutiert und hinterfragt. Durch die wachsende internationale Beachtung ergab sich die Notwendigkeit von länderübergreifenden Gemeinschaftslösungen für ein Überwachungs- und Zertifizierungssystem.

Im März gründete die Foreign Trade Association mit Sitz in Brüssel

die gemeinsame Plattform: Business Social Compliance Initiative (BSCI) mit dem Ziel, die Instrumente und das Verfahren für das Europäische Programm für Sozialstandards zu entwickeln. Diese Initiative übt die Funktion einer Schnittstelle zwischen Unternehmen, Arbeitnehmervertretern und Nichtregierungsorganisationen aus. Ein gemeinsames Überwachungs- und Auditierungssystem trägt dazu bei, zu dokumentieren, dass der Import und Einzelhandel seiner sozialen Verantwortung gerecht wird. Gleichzeitig dient ein regelmäßiger Wissens- und Meinungsaustausch über Mitgliederversammlungen und runde Tische der zukunftsfähigen Entwicklung für den globalen Handel. Der Geschäftsführer und Inhaber Lahcen El Hjouji arbeitet eng mit BSCI zusammen; die erfolgte Zertifizierung dokumentiert, wie ernst es unser Partner mit echten Sozialstandards meint.



Was wächst bei „Primeurs Biologiques du Souss“?

Keine Frage, der Garten Eden muss sich in Nordafrika befinden haben. Die Nähe zur Küste sorgt hier für gemäßigtere Temperaturen; im Sommer wird es selten über 30 °C warm, während im Landesinneren Temperaturen bis 45 °C üblich sind. Das ausgeglichene Klima kommt dem Anbau sehr zugute.

Den Hauptanteil der angebauten Früchte, die unter der Marke NATURA PRIM vermarktet werden, machen Zucchini, Paprika, Tomaten und Gurken aus. Zusätzlich werden Kartoffeln, Melonen und weitere Obst- und Gemüsesorten angebaut.

Für die im Bio-Anbau sehr wichtige Rotation werden unter anderem Bananen und Zitrusfrüchte gepflanzt, die demnächst ebenfalls exportiert werden sollen.

All diese Pflanzen wachsen auf dem in der Gegend typischen Sandboden. Das für die Bewässerung erforderliche Wasser kommt vom je nach Jahreszeit durchaus reichlich fallenden Regen aus eigens angelegten Brunnen, oder speist sich aus einem vom Atlasgebirge kommenden Kanal.

Marinierte Paprikastreifen mit Aubergine

Zubereitung: ca. 30 Min. für 4 Personen

Zutaten:

2 rote Paprikaschoten
1 grüne Paprikaschote
2 mittelgroße Auberginen
1 EL Zitronensaft, frisch gepresst
2 kleine Zwiebeln
3 EL Olivenöl, nativ
6 EL Aceto Balsamico
5 EL Rotwein oder Gemüsebrühe
5 EL Wasser
1 TL Oregano, gehackt
Salz, Pfeffer, Honig

Zubereitung:

Paprikaschoten in breite Streifen und Auberginen schräg in dicke Scheiben schneiden. Gemüse salzen und Auberginen mit Zitronensaft beträufeln. Gemüse auf ein mit Olivenöl bestrichenes Blech legen und im vorgeheizten Backofen bei 220 °C 10 Min. backen. Zwiebeln vierteln und in Olivenöl andünsten. Mit Aceto Balsamico, Rotwein oder Gemüsebrühe sowie Wasser ablöschen, einmal aufkochen lassen und mit Salz, Pfeffer, Honig und Oregano würzen. Den heißen Sud über das gebackene Gemüse gießen und 1-2 Std. ziehen lassen. Schmeckt lauwarm und kalt gut zu Gegrilltem und Couscous.



Ein paar Daten und Fakten

Im Laufe der Saison werden etwa 1000 t Obst und Gemüse aus Marokko an Naturkost Schramm geliefert. Dabei werden 100 % der PBS-Gesamtproduktion per LKW und Fähre nach Europa transportiert. Innerhalb von 4-5 Tagen kommt die Ware in Kühl-LKW's bei Schramm an und je nach Schnelligkeit der Bestellung des Fachhandels kann sie am übernächsten Tag in der Ladentheke liegen.



Naturkost Schramm

Import-Export GmbH

Industriestraße 5a
D - 77767 Appenweier
Tel. +49 (0) 7805 9668-20
Fax +49 (0) 7805 9668-70
E-Mail info@schramm-naturkost.com
www.schramm-naturkost.com

überreicht durch: