



# EARL BARUCCO BIO

## Über den Betrieb

In den Herbst- und Wintermonaten erhalten wir viele tolle Produkte aus der schönen und milden Provence. So auch von unserem Partner Franck Barucco und seinem Betrieb EARL BARUCCO BIO. Der passionierte Landwirt arbeitet seit 2008 rein biologisch. Er hat auch keine enorm große Flächen, bewirtschaftet diese aber mit viel Liebe und vor allem gezielt mit exklusiven und nicht alltäglichen Produkten. Dabei wird er von 10 Mitarbeitern tatkräftig unterstützt.



Franck Barucco ist Koch und arbeitet in großen Häusern. Schon aus diesem Grund ist er immer auf der Suche nach besonderen und guten Produkten. Qualität steht für ihn an oberster Stelle und spiegelt sich daher auch in seiner Arbeit auf dem Feld wider. In diesem Zuge entstand auch seine Marke „Cultivateurs Français“, also auf Deutsch: Französische Züchter.

## Produkte & Anbauflächen

Die Anbauflächen von Franck liegen in Saint-Martin-de-Crau, einer Kleinstadt in der Provence, ca. 14 km östlich von der Stadt Arles und schön gelegen an der Mittelmeer-Küste. Hier bewirtschaftet er auf 1,1 ha Tunnel und 2,5 ha Gewächshäusern verschiedene Sorten Salat, etwas Spinat, Fenchel und verschiedene Sorten Zucchini, aber vor allem besondere Tomaten in ihrer bunten Vielfalt. Darunter Sorten wie die gelbe „Ananas“, die schwarze „Noir de Crimée“, die „Green Zebra“, die „Rose de Berne“, „Ochsenherz“, „Andenhorn“ und andere.

Für die Region typisch sind ein trockenes Wetter und viel Sonne, aber auch der „Mistral“, der Freude und Leid zugleich sein kann. Der „Mistral“ ist ein Fallwind, der dafür sorgt, dass Regentropfen und Tau schnell trocknen und ist ein unersetzlicher Helfer bei der Verhinderung von Schimmelbefall und Krankheiten. Trotzdem müssen gerade Freiland-Felder vor zu starken Sturmböen geschützt werden.

## Besonderheiten

Auch in Frankreich finden sich vereinzelt Betriebe, die ihr Gewächshäuser beheizen, um früher ihre Produkte anbieten zu können. Franck Barucco ist ein entschiedener Gegner dieser Praxis! In der südfranzösischen Zeitung „La Provence“ bezeichnet er das als „Ketzerei“. Er hält es für unlauteren Wettbewerb und umweltschädigend. Das rechtfertige nicht, dass dann Tomaten beispielsweise lediglich 2 Wochen früher geerntet werden könnten. Außerdem leide der Geschmack der Früchte enorm darunter. „Auch wenn die Regierung diese Art der Landwirtschaft unter bestimmten Voraussetzungen billigt, werde ich sie auf gar keinen Fall einsetzen! Und ich werde auch weiterhin mit allen Mitteln dagegen ankämpfen!“ Wir meinen: Daumen hoch!

## Zertifizierungen

EARL BARUCCO BIO ist EG-Bio- und „Qualisud“-zertifiziert. „Qualisud“ führt jährlich eine Prüfung der Bio- Kulturen durch, bezogen auf die Herkunft der Pflanzen und des Saatguts.

