

FRAN Y LOLO

Über den Betrieb

„Mit Innovationen erfinden wir die Zukunft neu!“ – das ist eine der Devisen der Gebrüder Manuel Barroso Moro und Francisco Jose Barroso Moro, die sich kurz FRAN Y LOLO nennen. Die beiden sind offen für den Austausch von Erfahrungen und Wissen, sowie experimentierfreudig im Anbau von neuartigen Produkten in ihrer Umgebung.



Manuel ist studierter Agronom und somit die „treibende Kraft“ im Betrieb, Francisco ist für den Vertrieb zuständig. Gemeinsam haben sie vor über 15 Jahren angefangen, Beeren anzubauen. Seit 2015 arbeiten sie rein biologisch. Die Beweggründe dafür waren einleuchtend, denn großes Ziel der beiden war es, eine Landwirtschaft zu betreiben, die sich der Landschaft ihrer Umgebung anpasst. Ihne zur Seite stehen bis zu 300 Mitarbeiter in der Hauptsaison, sowie 70 Mitarbeiter im Packhaus.

Produkte & Anbauflächen

Die Felder der beiden Brüder liegen in Rociana del Condado, nahe der Stadt Almonte in der Provinz Huelva. Hier, im Einzugsgebiet des wunderschönen Naturparks „Donana“, kultivieren sie als Hauptprodukt auf 32 ha Heidelbeeren. Die ganze Region ist spezialisiert auf den Beerenanbau, was vor allem dem Klima zu verdanken ist: die Winter sind mild, die Sommer heiß. Gibt es keine extremen Temperaturschwankungen im Frühjahr, sind das beste Voraussetzungen für gesunde Pflanzen und saftige und süße Früchte.



2. Standbein sind Kiwibeeren der Sorte „Issai“, eine interessante Frucht, die sie auf 3 ha erzeugen. Kiwibeeren kommen ursprünglich aus dem asiatischen. Die 2-3 kleinen, grünen Früchte haben im Gegensatz zu den Namensvettern eine glatte Schale, die mitgegessen wird. Im Inneren verbergen sich zahlreiche kleine dunkle Samen. Auch im Geschmack ähneln sie der Kiwi, jedoch sind sie um einiges süßer. Ihr großer Gehalt an Vitamin C, E und Ballaststoffen machen sie zu einem idealen, gesunden und sättigenden Snack.

Besonderheiten

FRAN Y LOLO sind sich der manchmal kritischen Wassersituation in der Region Huelva sehr bewusst. Ihr Wasser erhalten sie aus legalen, zertifizierten und ständig kontrollierten Brunnen. Des Weiteren sind sie Mitglied bei „Ferdonana“, ein Kooperationsprojekt der SAI (Initiative für nachhaltige Landwirtschaft) mit mehreren Beerenanbauer. Das Projekt zielt darauf ab, einen nachhaltigen Wasserverbrauch durch eine effiziente Bewässerung zu erreichen. Gemeinsam will man eine Erhöhung der Verfügbarkeit von Wasser, eine Reduzierung der Verschmutzung und eine Sensibilisierung der Verbraucher für die Bemühungen der Landwirte um einen effizienten Wasserschutz, erreichen.



Zertifizierungen

FRAN Y LOLO ist EG Bio-, Global G.A.P.- und GRASP- zertifiziert.