



HORTIFUENTE S.A.T.

Über den Betrieb

Angefangen hat er mit einem kleinen Gewächshaus, bepflanzt mit verschiedenen Sorten Fruchtgemüse. Heute leitet **Jose Adame Correderas** von HORTIFUENTE einen stattlichen Betrieb, hat sich jedoch auf ganz andere Produkte spezialisiert. Jose übernahm bereits 1983 den damals noch kleinen, landwirtschaftlichen Betrieb seiner Eltern, entwickelte ihn zu einem Exportbetrieb und stellte ihn 2007 komplett auf Bio um. Heute wird er bei seiner Arbeit von Familienmitgliedern und je nach Saison von bis zu 10 Mitarbeitern unterstützt.

Der Erzeuger legt ganz besonders viel Wert auf Transparenz und Rückverfolgbarkeit. Es ist ihm sehr wichtig, dass die Endverbraucher ihn und seine Arbeit kennen. Denn das schafft Vertrauen und Freundschaft, so seine Überzeugung. Vielleicht ein Grund, warum wir schon so lange mit ihm zusammenarbeiten...

Produkte & Anbauflächen

Jose hat sich auf seinen **15 ha Land** auf nur 2 Produkte spezialisiert: **Quitten** und **Orangen**. Die Vertriebs-Saison beginnt für ihn mit Quitten der Sorte „Wranja“, die bei uns auch als „Riesenquitten“ betitelt werden. Diese werden in der Zeit von Mitte September bis ca. Anfang November geerntet. Ab Ende November kommen dann die ersten Orangen „Navelina“, gefolgt von der „Salustiana“ und ab ca. Ende Januar die „Lane Late“, die im April/Mai die Saison bei HORTIFUENTE beendet.



Der Betrieb liegt im schönen **Fuente Palmera**, einem kleinen Städtchen 50 km südwestlich von Córdoba in der gleichnamigen, andalusischen Provinz. Hier, im Flusstal des „Guadalquivir“, finden sich beste Voraussetzungen für Landwirtschaft. Der 657 km lange Fluss entspringt in der „Sierra de Cazorla“ in der Provinz Jaén und mündet im Naturschutzgebiet „Doñana“ in den Atlantik. Als einziger, schiffbarer Fluss Spaniens wird er nicht nur zum Transport genutzt, sondern spendet auf seinem Weg Wasser für Städte und landwirtschaftliche Flächen und sorgt für fruchtbare Böden.

Besonderheiten

HORTIFUENTE produziert nicht nur Quitten für den Export oder inländische Endverbraucher, sondern auch ganz bewusst für den Industriemarkt. Die besten Früchte landen lose in 5 kg oder 10 kg- Kartons oder auch als gelegte Ware in 9 kg-Einheiten und werden größtenteils ins Ausland verkauft. Die Industrieware dient hauptsächlich der Herstellung von Likören und der in Spanien und Portugal äußerst beliebten Quittenmarmelade.



Zertifizierungen

HORTIFUENTE ist EG Bio -zertifiziert.