

IRJIMPA



Über den Betrieb

IRJIMPA wurde 1993 gegründet – und zwar von drei Brüdern: Javier, Francisco und Luis Parra Jimenez. Die Brüder haben von Anfang an auf Bio gesetzt. Die Naturverbundenheit und Verpflichtung, in der sie sich gegenüber Umwelt und Mitmenschen sehen, zeigen sich in den Standards des Betriebs, die von Anfang an deutlich höher waren als notwendig. Wenige Jahre nach Gründung fingen sie an, Stück für Stück umzustellen und sind seit 2012 Demeter-zertifiziert.

Standards des Betriebs, die von Anfang an deutlich höher waren als notwendig. Wenige Jahre nach Gründung fingen sie an, Stück für Stück umzustellen und sind seit 2012 Demeter-zertifiziert.

Produkte

Angefangen haben die 3 mit Weintrauben, dem Hauptbereich ihrer wirtschaftlichen Tätigkeit. Wir kennen den Wein in unterschiedlichen Sorten aus dem Fachhandel unter der Marke „Parra Jimenez“. Ab 2004 kamen Zwiebel, Knoblauch, verschiedenen Getreidesorten und Käse hinzu.

Uns beliefern die Brüder Parra Jimenez mit Zwiebeln und Knoblauch, unter anderem auch mit einer Spezialität, dem schwarzen Knoblauch. Dieser wird fermentiert. Dadurch verfärben sich die Zehen schwarz und entwickeln einen unvergleichlichen Geschmack, behalten aber sämtliche, wertvollen Nährstoffe.



Lage & Anbaufläche

Die Anbauflächen von Javier, Francisco und Luis Parra Jimenez liegen zentral in Spanien in Carrascosa de Haro, einem kleinen Örtchen in der Provinz Cuenca/Region Castilla-La Mancha. Diese Gegend ist bekannt für den Anbau von Knollengemüse und Weintrauben.

Insgesamt bewirtschaften die Brüder gut 180 ha Land. Davon fallen ca. 150 ha auf Trauben und 30 ha auf Zwiebel, Knoblauch, Roggen und Gerste.

Besonderheiten

Für die benötigte Milch und den Mist halten sich die Anbauer mit gut 3000 Tieren eine große Schafherde, und zwar die berühmten und bedrohten, schwarzen „Manchega“-Schafen. Diese sind dem trockenen und heißen Klima Zentralspaniens hervorragend angepasst. Sie werden das ganze Jahr über auf der Weide gehalten und ernähren sich von den dort wachsenden Gräsern und Kräutern.

Zertifizierungen

IRJIMPA ist EG Bio- und Demeter-zertifiziert.