

LA TAHÚLLA

Über den Betrieb

2014 hat sich José Angel Abad dazu entschlossen, dem Stadtleben den Rücken zu kehren und mit seiner Familie aufs Land zu ziehen. Mit seinem Partner Enrique Pérez gründete er den Betrieb LA TAHÚLLA, der aus eigenen landwirtschaftlichen Flächen und der Partnerschaft mit über 20 Kleinbauern aus der Umgebung besteht.



Der Anfang fiel den beiden nicht leicht – das Gelände musste eine 3-jährige Umstellungszeit durchleben, die eigentlich Bio erzeugten Produkte als konventionell verkauft werden. Für José und Enrique steht aber fest: 100% Bio ist der richtige Weg! Und so unterstützen sie weitere Erzeuger bei Umstellungsfragen mit dem Ziel vor Augen, die Bio-Flächen in der Umgebung immer mehr auszubauen. Eine ausgewogene Fruchtfolge, Kompostierung und Bestäubungshilfen sind für die Anbauer ebenso selbstverständlich wie der Einsatz von Insektenunterkünften für natürliche Schädlingsbekämpfer...

Produkte

Auch wenn die Erzeuger von LA TAHÚLLA eine breites Sortiment an Produkten produzieren, auch Stein- und Kernobst, sind sie spezialisiert auf grünes Gemüse wie Salate, Spinat, Mangold, Staudensellerie, Kohl, Fenchel etc. und verschiedene Sorten Tomaten.

Lage & Anbaufläche

Die Produktionsflächen der Erzeuger befinden sich in und um Alfaro, einer Gemeinde in der Autonomie Rioja. Alfaro liegt im Ebro-Tal. Der Ebro ist der zweitlängste Fluss der iberischen Halbinsel. Im Umkreis von 200 km² um die Ortschaft finden sich zahlreiche, kleinbäuerliche und familiengeführte Landwirtschafts-Betriebe. Das Klima, die nährstoffreichen Böden und ausreichend Wasser begünstigen den Anbau von Obst und Gemüse. Die Erzeuger von LA TAHÚLLA bewirtschaften hier eine Fläche von 20 ha Land, davon sind 14 ha Freiland, 3 ha unter Netz und 3 ha Gewächshäuser.

Besonderheiten

Der Name des Betriebs hat seinen Ursprung aus dem Jahre 714 n. Chr.. Damals legten die politisch Verantwortlichen fest, wieviel nutzbares und bewässertes Land für eine Familie benötigt wird, um sie zu ernähren – die sogenannte „Thaúlla“. Die Größe betrug übrigens genau 1.185 m². Als Erinnerung an diese Zeit und aus Respekt vor den kleinen Erzeugern, mit denen José und Enrique zusammenarbeiten, haben sie dies als ihren Betriebsnamen gewählt...

Zertifizierungen

LA TAHÚLLA ist EG Bio-zertifiziert.

www.latahullabio.com

