



## Erzeugerportrait

# Carpenaturam

**Nutze die Natur!**

## Biologischer Anbau seit 1984



Carpenaturam darf sich ungeniert als „Der Experte“ für biologische Zitrusfrüchte in Kalabrien nennen. Bereits 1984 stellte das Unternehmen als eines der Ersten in Italien auf Bio um.

Carpenaturam ist ein Familienbetrieb in 2. Generation. Die 4 Geschwister sind junge und erfolgreiche Unternehmer mit einem hohen Engagement für den ökologischen Landbau. Und das sieht man ihnen auch an: mit einer Begeisterung und wohl verdientem Stolz präsentieren sie ihren Hof und die weitläufigen Zitrusflächen.

**Anbaufläche:** Die gesamte Anbaufläche beträgt 30 ha Flächen auf denen Zitrusfrüchte, wie Clementinen, Valencia- und Navel Orangen angebaut werden. Das sind die Stärken von Carpenaturam.

## Zitrusfrüchte und ihr Anbau

Die Bäume werden 25 - 50 Jahre alt. Von einem Baum können bis zu 60 kg Früchte geerntet werden. Trockene Böden und trocken Luft - das ist entscheidend für die Qualität der Zitrusfrüchte. Aber die richtige Reife - genügend Zucker und ansprechende Farbe - bekommen die Früchte erst mit einem Temperaturunterschied zwischen Tag und Nacht. Die Ernte beginnt Ende Oktober/Anfang November.



**Pflanzenschutz:** Um den Schädlingsdruck in den Griff zu bekommen, werden in der Blütezeit Pheromonfallen für die Männchen aufgebaut. Unerlässlich für die Bestäubung sind Bienen. Daher ziehen Imker während der Blüte mit ihren Bienenkästen von Plantage zu Plantage. Als Untersaat und Bodendecker werden wilde Kleemischungen eingesetzt. Diese können auch regelmäßig als Gründüngung eingearbeitet werden. Zusätzlich wird Mist von einem Biobetrieb eingekauft. Olivenbäume dienen zwischen den einzelnen Feldabschnitten als Windschutz und Trennbereiche. Die Clementinen und auch Orangen werden übrigens auf Bitterorangen aufgepfropft. Als „Untersatz“ ist die Bitterorange wesentlich robuster und wurzelfreudiger als die eigentlichen Nutzpflanzen. Die Vermehrung erfolgt somit über Stecklinge und nicht über Samen.

### **Nur kein Stillstand**

Pfirsiche, Nektarinen und Aprikosen - das werden die 'neuen' Produkte von Carpenaturam werden. Auf einem abschüssigen Gelände - untypisch für den Obstbau in der Gegend - wurde ein Ödlandhang umgearbeitet und für den Demeteranbau der Früchte vorbereitet. Durch die Windverhältnisse gibt es wenig Parasiten und die Ergebnisse der ersten Testphase waren überzeugend. Der Anbau soll auf diese Art auf 40 ha ausgeweitet werden.



### **Neugierde - ein guter Freund für die Weiterentwicklung**

Die Menschen von Carpenaturam geben sich nicht mit 'Universitäts-Studien' allein zufrieden. Sie wollen genau wissen was mit den Produkten passiert. So werden eben mal Ozon Kameras in den Kühlraum gehängt um nachvollziehen zu können, was mit den Produkten auf dem Transportweg passiert - was man verbessern kann, was man noch lernen kann....

### **Unterschiedliche Clementinensorten**

Angebaut werden fünf Sorten mit jeweils leicht versetzter Reifezeit, wie die kernlose Sorte Caffin, die kernlose Sorte Spinosa und die Sorte Corsika.

