

claro fair trade partner



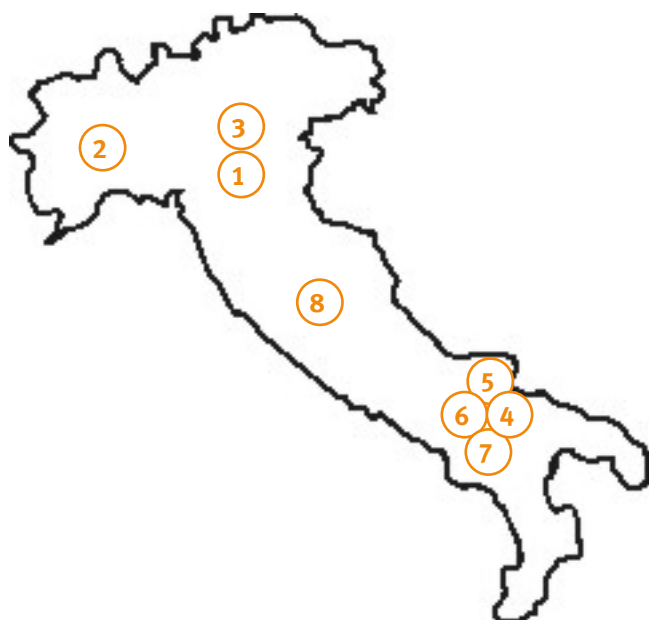
Terra Verde – Bio Delikatessen aus Italien und Bosnien



INHALT

STANDORTE DER PRODUZENTEN	2
TERRA VERDE	2
CASA DEL BALSAMICO MODENESE	3
CEREAL TERRA	4
IL NUTRIMENTO	5
AGRIOIL SPA	7
FIORDELISI	8
RISPOLI LUIGI & C.SRL	9
COOPERATIVA NUOVO CILENTO	10
BMS ORGANIC	11
BOLETUS D.O.O.	12

STANDORTE DER PRODUZENTEN



- 1 Casa del Balsamico Modenese, Modena
- 2 Cereal Terra, Cirié
- 3 Il Nutrimento, Cremona
- 4 Agrioil SpA, Roccaspide
- 5 Fiordelisi, Stornarella
- 6 Rispoli Luigi & C.SRL, Altavilla Silentina
- 7 Nuovo Cilento, S. Mauro Cilento
- 8 BMS Organic, Spoleto
- 9 Boletus d.o.o., Sarajevo



TERRA VERDE

TERRA VERDE **Gründung:** 1997
Ort: Zürich (Schweiz)
Struktur: Kleinbetrieb
Produkte: Bio-Produkte aus dem mediterranen Raum

Geschichte und Hintergründe

1995 erfuhr der heutige Mitinhaber Jürg Weber – damals noch für den WWF tätig – auf einer Reise durch den Cilento Nationalpark in der Region Kampagnen, von einer Kooperative, die sich um die Wiederaufnahme der brachliegenden Olivenhaine kümmerte. Er hörte vom grossen Abwanderungsfluss, der in dieser Region nach dem 2. Weltkrieg einsetzte und lernte Peppino Cilento kennen. Dieser war als Professor für italienische Geschichte tätig und wollte die Misere seiner Genossen nicht länger mit ansehen, so dass er entschlossen die Kooperative Nuovo Cilento (s. weiter unten) gründete, um die Olivenproduktion dieser süditalienischen Region wieder in Gang zu bringen. Jürg Weber bewog die Bauern der Kooperative auf biologische Produktion umzustellen und sich so in einem Nischenmarkt eine starke Position zu erwerben. Terra Verde übernahm – nach der Gründung 1997 – den Vertrieb dieser Produkte, die Produktion der Kooperative wurde intensiviert und die Qualität stetig optimiert, so dass die Verkäufe beständig wachsen konnten. Durch die Bioproduktion und den Verkauf der Produkte wurde nicht nur der traditionelle Landwirtschaftszweig der Region gefördert, die schonende Anbauweise – ohne Kunstdünger und Pestizide – trug auch zur Erhaltung von Flora und Fauna des gesamten Cilento-Nationalparks bei. Dieses Projekt wurde von Jürg Weber – der lange in der Partnerauswahlkommission der OS3 (der heutigen claro fair trade) tätig war – an claro herangetragen, da der Grundgedanke des Fairen Handels auch in diesem Projekt erkennbar war. claro wurde fortan zum Handelspartner von Terra Verde.

Aus diesem sozial-ökologischen Projekt ist mittlerweile ein Bio-Gourmet-Label geworden, so dass Terra Verde heute für qualitativ hochstehende Lebensmittel und Weine aus biologischer Produktion steht. Das Angebot reicht

von hochwertigen Ölen, Balsamico-Essig, über Antipasti, Pasta, Reis, etc. bis hin zu einer grossen Bio-Weinauswahl aus dem gesamten mediterranen Raum. Dabei stammen sämtliche Produkte aus Betrieben oder Projekten, mit denen eine direkte Partnerschaft besteht, bei denen Aspekte des Natur- und Landschaftschutzes integriert sind sowie Grundideen des Fairen Handels berücksichtigt werden. Verena und Jürg Weber garantieren heute nach wie vor für die Qualität der Produkte und der Projekte, indem die Partner periodisch besucht werden und ein enger Austausch mit ihnen stattfindet. Dass sich dieses Vertrauen auszahlt, beweist ein stets wachsender und langjähriger Kundenkreis, zu denen sich auch claro dazu zählt.

CASA DEL BALSAMICO MODENESE

Gründung:	1973
Ort:	Modena (Emilia-Romagna)
Struktur:	Familienbetrieb auf 9 Hektaren (Landwirtschaft und Verarbeitung)
Produkte:	5-40 jährigen Bio-Balsamico-Essig

Geschichte und Hintergründe



Die Familie Cattani lebt seit vielen Generationen in der Provinz Modena und hat die Entwicklung des Aceto Balsamico nachhaltig beeinflusst. Heute führt **Ciro Cattani** die Firma „Casa del Balsamico Modenese“, die sein Vater 1973 gründete. Lange wurde der Balsamico-Essig für Gäste, Familie und Freunde hergestellt, erst **Giuseppe** machte diese private Leidenschaft zum Beruf. Er verkaufte seine Trattoria und liess die „Casa del Balsamico Modenese“ als elfter Aceto-Hersteller Modenas registrieren. Heute wird in Modena in rund 70 Betrieben Aceto Balsamico produziert. **Giuseppes** Weingut in Savignano sul Panaro, welches er 1992 erwarb, wurde von Anfang an biologisch bewirtschaftet. Er erhielt somit 1993 als erster Produzent Modenas das Bio-Zertifikat für den Balsamico Essig.

Heute führt Sohn **Ciro** die „Casa del Balsamico Modenese“ als typischer Familienbetrieb. Seine Frau **Emilia** ist für das Abfüllen und für die Lagerung verantwortlich, seine Schwester **Tanja** kümmert sich um die administrativen Belange der Firma, während ihr Mann **Roberto** für den Verkauf zuständig ist. Und **Giuseppe**? Er hat immer noch die beste Nase der Familie, um den Reifungsprozess des Balsamico zu kontrollieren und zu lenken.

Die Qualität

Es braucht nicht nur Erfahrung, sondern auch die entsprechenden Sinne sind gefragt, um einen edlen Aceto Balsamico zu testen: Das Auge prüft die Konsistenz – dabei darf der Essig nicht zu dünnflüssig sein – die Transparenz – der Aceto darf nicht trüb sein – und den braunen Farbton. Die Nase merkt, ob der Essig sanft daher kommt oder kitzelt, und sie prüft auch die Intensität der Aromen, d.h. die Fruchtigkeit, den Holzgeschmack und den Anteil an Traubenmost. Der Gaumen als letztes Prüforgan erkennt die Süsse, die leichte Säure und das harmonische Zusammenspiel dieser beiden Komponenten sowie die



cremige Beschaffenheit des Balsamicos. Nur wenn ein ausgewogenes Bild des Balsamico Essigs besteht, gilt er auch als hochwertig und gelangt in den Verkauf.

Die Produkte

claro bezieht über Terra Verde die folgenden Produkte von „Casa del Balsamico Modenese“:

- **Aceto Balsamico di Modena** (250ml / 500ml), aromatischer Balsamessig aus vollreifen Biotrauben.
- **Aceto Balsamico di Modena Riserva 5J.** (250ml), harmonisch und wunderbar abgestimmter Balsamico mit intensiver Aromenvielfalt.
- **Balsamico Bianco** (250ml / 500ml), frischer Charakter aus Weissweinessig und Traubenkonzentrat, der wegen seines Säuregehaltes von 5.4% kein Essig im eigentlichen Sinne ist und auf dem Etikett als Würzmittel (Condimento) ausgewiesen wird.
- **Crema al Balsamico Bianco** (150ml), die cremige Variante des beliebten Balsamico Bianco hat ein fruchtig süßliches Aroma. Verziert Gerichte, verfeinert Desserts, passt hervorragend zu Obst und würzigem Käse. Rundet Fleisch-Fischgerichte und Salatsaucen ab.
- **Crema di Balsamico** (150ml), hervorragend gekochter Traubenmost zur Veredelung und Dekoration von Desserts und Käse.



CEREAL TERRA

- Gründung:** 1990
Ort: Cirié (Piemont)
Struktur: Natürliche Konservierung hochwertiger Rohware (Familien-Verarbeitungsbetrieb)
Produkte: Bio-Produkte, wie Cremes, Eingemachte Antipasti und Gemüse, Saucen, Früchtekompotts aus Bio-zertifizierten Ingredienzen

Geschichte und Hintergründe

Die Firma „Cereal Terra“ ist ein klassischer Familienbetrieb, der 1990 von Nadia Rossetti und Marco La Piana gegründet wurde. Seit den Anfängen werden ausschliesslich Produkte aus zertifizierten biologischen Betrieben verarbeitet. Das Credo der Firmeninhaber lautet denn auch: „Gute und gesunde Lebensmittel bilden die Basis einer hohen Lebensqualität“.



Die Stärke der Firma „Cereal Terra“ liegt in der Kunst des Konservierens mit natürlichen Ingredienzen. Das Familienunternehmen strebt nach einer transparenten Betriebsstruktur und will den engen Kontakt mit den Produzenten pflegen, die die auserlesenen Rohprodukte anbauen und zur Weiterverarbeitung ihnen weiterverkaufen. „Cereal Terra“ unterstützt Landwirtschaftsprojekte mit dem Ziel, alte traditionelle Sorten zu erhalten, die nicht quantitative, wohl aber qualitative Vorteile anbieten, wie beispielsweise intensivere Aromen, individueller Geschmack und längere Haltbarkeit.

Die Qualität



Der Betrieb ist durch die ICEA (Istituto Certificazione Etica e Ambiente) zertifiziert und kauft ausschliesslich Bio-zertifizierte Produkte direkt von langjährigen Partnern zu. Dabei wird grossen Wert auf die Frische der Produkte gelegt und auf die bewährte Erfahrung in der Verarbeitung der Rohware.

Die Produkte

claro bezieht über Terra Verde die folgenden Produkte von „Cereal Terra“:

- **Pomodori Secchi in Olio d'oliva** (170g), nur die allerfrischesten Tomaten werden für dieses regionale Rezept gebraucht, dabei werden sie fein geschnitten und erhalten ohne Konservierungsstoffe auch getrocknet ihren ursprünglichen Frishegeschmack.
- **Olive Nere Condite** (140g), die in der Region gepflückten Oliven bewahren – in Wasser und Salz eingemacht – ihren unvergleichlichen Geschmack.
- **Pesto Ligure** (170g) & **Pesto alla genovese con noci** (170g), um diesen herrlichen Pesto herzustellen werden kalt-gepresstes Extra Vergine Olivenöl, hochwertige Pinienkerne und der Parmigiano Reggiano mit dem aus Ligurien angebauten Basilikum zu einer unvergleichlichen Paste verarbeitet.
- **Crema di Carciofi** (170g), **Crema di Peperoncino Piccante** (85g), **Crema di Peperoni mild** (85g) für die Cremes werden nur Frischprodukte aus biologischem Anbau verwendet und ohne Konservierungsmittel weiterverarbeitet.



IL NUTRIMENTO



- Gründung:** 1990
Ort: Cremosano (Lombardei)
Struktur: Handwerklicher Betrieb der Probios Gruppe (Verarbeitungsbetrieb)
Produkte: Bio-Produkte wie Cremes, Eingemachte Antipasti und gegrilltes Gemüse, Saucen, Pestos, Hülsenfrüchte, Öle und Essige

Geschichte und Hintergründe

„Il Nutrimento“ wurde 1990 von Emanuele und Enza Di Angiuli gegründet und produziert seit den Anfängen handgemachte Delikatessen nach traditionellen mediterranen Rezepten. Die Firma entstand als Verarbeitungsbetrieb 1990 mit einem spezifischen Ziel, auf den Tischen der Konsumenten nur den besten Geschmack zu bringen. Dabei sollen antike Rezepte aus dem Mittelmeerraum angewendet werden. So bietet heute „Il Nutrimento“ Pastasaucen, verschiedene Pestos und gegrillte Gemüsesorten, Cremes und Oliven sowie weitere Produkte an, die auf dem Tisch eines Feinschmeckers einfach nicht fehlen dürfen. Alle Rezepte entstammen eigenen Rezepturen. „Il Nutrimento“ verarbe-

itet nur frische Rohprodukte aus zertifiziertem biologischem Anbau, und nach wie vor – wie bei der Entstehung des Unternehmens – vornehmlich von Hand. Durch diese Verarbeitung bleiben der Geschmack und die edlen Nährstoffe erhalten. „Il Nutrimento“ verwendet dabei nur das beste regionale Bio-Extra Vergine Olivenöl zur Konservierung der Produkte. Heute gehört das Unternehmen der Probios Gruppe an.

Die Qualität

Die Sicherung der Qualität wird bei „Il Nutrimento“ grossgeschrieben. Dabei ist nicht nur wichtig, dass hochwertige Rohmaterialien genutzt werden, sondern ebenso dass der vorgeschriebene Verarbeitungsprozess minutiös eingehalten wird. „Il Nutrimento“ verwendet für die Konservierung der Produkte keine Aromen, Konservierungsmittel oder Antioxidationsmittel. Es werden auch keine halbverarbeitete Produkte eingekauft, sondern immer nur Rohprodukte, und zwar direkt bei den Produzentengruppen ihres Vertrauens, damit die Rückverfolgbarkeit gewährleistet bleibt. Die fertigverarbeiteten Rezepte werden pasteurisiert, analysiert und intern degustiert, bevor sie in den Verkauf gelangen.

Die Produkte

claro bezieht über Terra Verde die folgenden Produkte von „Il Nutrimento“:



- **Sugo al Basilico** (300g), **Sugo all'Arrabiata** (300g), Sugo alle Verdure Grigliate (300g), **Bolognese Vegetariana** (300g), die verschiedenen Tomatensaucen von “Il Nutrimento” werden mit frischen und saftigen Tomaten aus der Region hergestellt und je nach Geschmacksrichtung nach allerfeinsten Rezepturen verarbeitet, vom milden Basilikum Sugo bis hin zum scharfen Sugo all'Arrabiata
- **Olive Verdi Nocellara in Salamoia** (185g), die in der Region gepflückten Oliven bewahren – in Wasser und Salz eingemacht – ihren unvergleichlichen Geschmack oder werden zu einer feinen **Crema di Olive** (170g) Olivenpaste verarbeitet
- **Pesto la Spaghettona** (170g), wird mit Auberginen, kaltgepresstem Extra Vergine Olivenöl, Basilikum, Kapern, Peperoncino, Meersalz und Apelessig hergestellt und ist für jeden Apéro ein Muss
- **Pesto Rosso – Condimento Contadino** (170g), wird mit Tomaten, kaltgepresstem Extra Vergine Olivenöl, Basilikum, Weisswein, Peperoncino und Meersalz hergestellt und besticht durch seine angenehme Schärfe



AGRIOIL SPA



- Gründung:** 1995
Ort: Roccadaspide, Salerno (Kampagnen)
Struktur: Aktiengesellschaft bestehend aus ca. 100 Oliven- und 8 Ölproduzenten
Produkte: Bio-Extra Vergine Olivenöle, pur oder mit Gewürzmischungen

Geschichte und Hintergründe



Die Firma „Agrioil SpA“ wurde 1995 von einer Interessengruppe – bestehend aus Olivenproduzenten und Olivenverarbeitern – gegründet. „Agrioil SpA“ liegt in Roccadaspide, in der Nähe von Salerno, im Herzen des Nationalparks Cilento und Vallo di Diano. In den kurvigen Hügeln des Naturschutzgebietes, inmitten der mythischen archäologischen Orte Paestum und Velia wird dieses biologische Olivenöl erzeugt. Die Oliven werden aus 87 Munizipien, von der Amalfiküste bis zur Val Calore, zusammengetragen und in den mittlerweile 8 Presszentren verarbeitet. „Agrioil SpA“ ist heute ein Verbund aus über 100 Unternehmern, welche die Liebe zur Erde sowie eine gesunde Unternehmenskultur und eine moderne Wirtschaftsvision vereint. Mit dem Zusammenschluss zu einer Aktiengesellschaft im Jahre 1995 gelang es dem Unternehmen einerseits neue Arbeitsplätze zu schaffen und damit den fortschreitenden Niedergang der Region etwas zu bremsen, andererseits den Akzent auf die Bioproduktion und somit auf die Qualität neu zu setzen.

Die Qualität

Die Oliven der Sorten Rotondella, Frantoio, Ogliarola und Leccino werden früh geerntet und mit modernsten Geräten schonend verarbeitet. Jede Olive weist ihren eigenen Charakter auf. So ist der Frantoio beispielsweise sehr fruchtig, während der Leccino eine gewisse Schärfe und Bitterkeit aufweist, die dem Öl eine starke Struktur verleiht. So entstehen aus diesen verschiedenen Varietäten vollendete und harmonische Bio-Extra Vergine Olivenöle von höchster Qualität.

Die Produkte

claro bezieht über Terra Verde die folgenden Produkte von „Agrioil SpA“:

- **Olivo d’Oliva Extra Vergine** (250ml, 500ml, 750ml), die aus verschiedenen Sorten zu perfekten Rezepturen gemischten Öle passen perfekt zu Salate, Saucen, Fleisch oder Fisch
- **Olivo d’Oliva Extra Vergine al Oregano** (250ml), **al Peperoncino** (250ml), **al Limone** (250ml), **al Rosmarino** (250ml), bestehen mindestens zu 98% aus hochwertigem Extra Vergine Olivenöl; für die jeweiligen Geschmacksrichtungen werden nur wenige, jedoch frische Zutaten benutzt, damit das Öl nichts an seiner ursprünglichen Qualität einbüsst



FIORDELISI

- Gründung:** 1954
Ort: Stornarella (Apulien)
Struktur: Familienunternehmen
Produkte: Halbtrocken- und Bio-Trockengemüse und Früchte, v.a. Tomaten und Perinos

Geschichte und Hintergründe

Das Familienunternehmen „Fiordelisi“ hat seinen Ursprung im Jahr 1954, wo Antonio Fiordelisi als Erster sich im apulischen Tiefland niederliess und mit der Gemüseproduktion begann. 1978 stiegen seine vier Kinder im Unternehmen ein und bauten die Idee der natürlichen Anbaumethode und der biologischen Qualität weiter aus. Dank diesen fruchtbaren Ebenen in der Provinz Foggia und einem milden Klima mit heissen Sommertemperaturen, können Früchte und Gemüse von höchster Qualität geerntet werden. Insgesamt werden 350 Hektaren bebaut, 50 davon sind seit dem Jahr 2000 Bio-zertifiziert. So wie es der Vater Antonio bereits vorlebte, ist die Herstellung von gesunder Nahrung aus unbelasteter Natur, nach wie vor die Firmenphilosophie „Fiordelisi“ und zeigt den Respekt gegenüber Mensch und Umwelt. Durch die Weiterverarbeitung dieser lokal angebauten Tomaten und verschiedenen Gemüsesorten schafft das Familienunternehmen Arbeitsplätze und leistet einen Beitrag zur höheren Wertschöpfung vor Ort. „Fiordelisi“ ist heute führend in der Produktion von sonnengetrockneten und halbtrockneten Gemüse- und Früchtesorten, insbesondere in der Verarbeitung von Tomaten. Seit drei Generationen bringt nun das traditionelle Wissen der Familie Fiordelisi und deren Angestellten – gepaart mit der nötigen Innovation – Lebensmittel von höchster Qualität hervor.



Die Qualität

Der gesamte Produktionsprozess von der Auswahl des Saatguts über den Anbau bis hin zur Weiterverarbeitung, erfolgt im eigenen Betrieb. Ein qualifiziertes, internes Team kontrolliert und analysiert den gesamten Prozess und wird bei Bedarf von externen Beratern und Laboratorien unterstützt. Zur Herstellung der getrockneten Tomaten werden lange fleischige Tomaten verwendet. Die Tomaten werden mehrmals, im Abstand von wenigen Tagen geerntet, damit gelangen ausschliesslich reife Früchte und Gemüse in die Weiterverarbeitung.

Die Produkte

claro bezieht über Terra Verde die folgenden Produkte von „Fiordelisi“:

- **Pomodori secchi** (100g), die langen fleischigen Tomaten werden gesalzen und sonnengetrocknet; die getrockneten Tomaten eignen sich köstlich zur Dekoration von Braten oder zum selber Einlegen
- **Caciofini alla Romana** (170g), die feinen Artischockenherzen werden in Sonnenblumenöl eingelegt und mit Meersalz, Petersilien und Weinessig verfeinert
- **Olive miste** (170g), setzen sich aus den regionalen Sorten Leccine, Peranzana und Nocellara zusammen, sie sind im Sonnenblumenöl eingelegt und mit Meersalz, Knoblauch, Peperoncino und Rosmarin veredelt
- **Perinos in Olio di Girasole** (170g), **Pelatino Perinos** (270g), die süssen kleinen Tomaten werden halbtrocknet im Sonnenblumenöl eingelegt, bei den Pelatinos handelt es sich um geschälte Tomaten



RISPOLI LUIGI & C.SRL

- Gründung:** 1969
Ort: Altavilla Silentina, Salerno (Kampagnen)
Struktur: Familienunternehmen
Produkte: Passierte und geschälte Bio-Tomaten



Geschichte und Hintergründe

Die Firma „Rispoli Luigi & C.SRL“ wurde im Jahre 1969 in der süditalienischen Region Kampagnen gegründet. Der Firmensitz befindet sich nahe der griechisch-römischen Ausgrabungsstätte Paestum, am Golf von Salerno. Der Familienbetrieb wird heute vom Sohn des Gründers Luigi, Natale Rispoli, geführt. Die Firma beschäftigt heute 150 Angestellte, welche auf 70'000m2 verschiedene Tomatensorten anbauen. Dank der fruchtbaren Ebene und einem milden Klima mit heissen Sommermonaten können Früchte und Gemüse von höchster Qualität geerntet werden.

Die Qualität

Der Betrieb hat sich seit den Anfängen der Qualität verschrieben und hat sich 1994 Bio-zertifizieren lassen. Das Familienunternehmen ist mittlerweile ISO-9002 zertifiziert und besitzt die Verarbeitungsqualitäten HACCP, BRC, IFS, Kosher und ICEA, dies um den Kunden zusätzliche Qualitätssicherheit zu garantieren.

Die Produkte

claro bezieht über Terra Verde die folgenden Produkte von „Rispoli Luigi C.SRL“:

- **Passata di Pomodori** (680g), **Pomodori Pelati** (520g), nur die besten Tomaten aus biologischer Herkunft werden bei der Verarbeitung der passierten Tomatensauce verwendet, genauso bei der Herstellung der geschälten ganzen Tomaten, die als Pomodori Pelati für Saucen oder auf Pizzen Verwendung finden.



COOPERATIVA NUOVO CILENTO

- Gründung:** 1976
Ort: San Mauro Cilento (Kampagnen)
Struktur: Genossenschaft mit 280 Mitgliedern
Produkte: Bio-Extra Vergine Olivenöle und Bio-Feigen (getrocknet, gefüllt oder eingemacht)

Geschichte und Hintergründe

Die Kooperative „Nuovo Cilento“ liegt in Süditalien innerhalb des Cilento Nationalparks und wurde 1976 von 20 Bauern gegründet. 1980 konnte der erste Traktor in der Region erworben werden und so wurden vor zu moderne und qualitätsverbessernde Anbaumethoden eingeführt, so dass 1991 ein neues Betriebsgebäude mit einer modernen Ölmühle eingeweiht werden konnte. Die heute 280 Genossenschaftsmitglieder bewirtschaften 1'800 Hektaren Land. Die Kooperative sich zum Ziel gesetzt die Mitglieder bei der Umstellung auf nachhaltige Produktion, nach biologischen Grundsätzen, zu unterstützen und zu fördern und garantiert als Selbsthilfeorganisation den Mitgliedern angemessene Preise. Die Genossenschaft produziert nebst hochwertigem Extra Vergine Olivenöl auch Feigen. „Nuovo Cilento“ schützt und pflegt dieses Vermächtnis der Natur und nimmt in Italien eine Pionierrolle in der Produktion und Zertifizierung von Bio-Olivenöl ein. Die weisse Feige des Cilento – eine äusserst süsse Delikatesse der Region – ist eine weitere Spezialität der Produzenten und wird durch die Genossenschaft direkt vermarktet.

Der Massnahmenkatalog der Kooperative sieht die Förderung der einheimischen Kultur vor, so gehören Umwelterziehung, Schulungen in ökologischem Landbau und Einführung moderner Techniken ebenso dazu, wie die Hilfestellung beim Finden von neuen Absatzkanälen oder bei der Umsetzung des biologischen Landbaus.

Die Qualität

1994 beschlossen sich die ersten Mitglieder, unter der Leitung des damaligen Präsidenten Peppino Cilento, auf eine biologische Bewirtschaftung ihrer Felder umzustellen. 1996 wurde ein Kompostierungsprogramm eingeführt und ein Jahr später ein Versuchsprogramm mit Pheromonfallen eingeführt, das heute vom Staat unterstützt wird. Die Anzahl Bio-Bauern ist von 3 im Jahr 1994 auf mittlerweile über 60 angestiegen.



Die Produkte

claro bezieht über Terra Verde die folgenden Produkte von „Nuovo Cilento“:

- **Cilento Feigen** (250g) die ortstypischen Weissen Bio-Feigen aus dem Cilento Nationalpark werden im Holzofen getrocknet und schmecken sowohl als Snack, als auch in Müslis oder in Reis und Saucen hervorragend; **Cilento Feigen gefüllt** (250g), die biologischen Feigen sind mit Bio-Mandeln gefüllt und v.a. an festlichen Anlässen ein Schmaus



BMS ORGANIC

- Gründung:** 1998
Ort: Spoleto (Umbrien)
Struktur: Familienbetrieb
Produkte: Verschiedene Bio-Hülsenfrüchte, wie Kichererbsen, Bohnen oder Linsen



Geschichte und Hintergründe



Enrico Tinelli gründete 1998 BMS Organic, um vorwiegend für seine Kunden Hülsenfrüchte abzapacken. Mit der Zunahme der Aufträge und der Spezialisierung im Bereich Hülsenfrüchte nahm auch das Interesse zu, selbst die Produkte anzubauen und zu verarbeiten. Heute wird der Betrieb von Matteo Tinelli

geführt. BMS Organic arbeitet mit Bäuerinnen und Bauern zusammen aus dem Grenzgebiet Umbrien, Lazio und Toscana, das auch das grüne Herz Italiens genannt wird. Insgesamt werden ca. 10'000 Hektaren Land mit Hülsenfrüchten und Getreide angebaut. Die meisten Landwirtschaftsbetriebe in der Gegend führen Mischkulturen und bauen auch Reben, Oliven und Gemüse an. Zwischen den Agronomen von BMS und den Bauernbetrieben findet

eine intensive Zusammenarbeit statt. Gemeinsam wird das geeignete Bio-Saatgut ausgesucht, bestimmt, welches Produkt wann und auf welchem Feld gesät wird, wie der Boden und die Pflanzen bearbeitet werden sowie der Zeitpunkt der Ernte ausfindig gemacht. Zudem erhalten die Bauernbetriebe bei BMS Organic auch Unterstützung bei der biologischen Bewirtschaftung ihrer Produkte und eine entsprechende Vergütung für die gelieferten Produkte.

Die Qualität

Nach der Ernte werden die Feldfrüchte bei BMS verarbeitet, dabei ist v.a. die Reinigung wichtig. Das Entfernen von Fremdkörpern, wie z.B. Steine, benötigt bis zu vier Arbeitsgängen und wird mit Präzisionsmaschinen durchgeführt. Die Produkte werden sodann in vertikale Silos aufbewahrt, wo sie mit Stickstoff behandelt werden, damit Käfer- oder Insektenbefall vermieden werden können.

Die Produkte

claro bezieht über Terra Verde die folgenden Produkte von „BMS Organic“:

- **Schwarze Kichererbsen** (500g), die Bio-Kichererbsen empfehlen sich ideal als Ergänzung zu Salate und Suppen.
- **Schwarze Bohnen** (500g), die Bio-Bohnen schmecken ausgezeichnet in Eintöpfe, aber auch als Beilage zu Fleischgerichten
- **Beluga/Schwarze Linsen** (500g), **Rote Linsen** (500g) und **Gelbe Linsen** (500g), die verschiedenen Linsensorten ergänzen ideal Reisgerichte, passen aber auch in Salate, Suppen oder als Beilage



BOLETUS D.O.O.

- Gründung:** 2000
Ort: Hadzici (Sarajevo)
Struktur: Tochterunternehmen von Pasico Trade in Schweden
Produkte: Heilpflanzen, aromatische Kräuter, Blumen, Beeren und Pilze

Geschichte und Hintergründe

Boletus wurde im Jahr 2000 gegründet und im selben Jahr wurde gleich die neue Anlage eingeweiht. Das erklärte Ziel war u.a. die durch den Krieg zerstörten Sammel-, Verarbeitungs- und Handelsaktivitäten wieder aufzunehmen und auszubauen, damit der vom langjährigen Konflikt gezeichneten lokalen Bevölkerung eine Einkommensmöglichkeit ermöglicht werden konnte.

Dank dem erfahrenen Management konnte eine stabile Firmenstruktur aufgebaut werden, die erfolgreich mit wild wachsenden Pilzen, Beeren und Kräutern handelt. Im Jahre 2001 wurde der Betrieb zum ersten Mal Bio-zertifiziert. Mittlerweile ist für die Zertifizierung das Institut für Marktökologie (IMO) zuständig und prüft es nach den Fair Wild-Kriterien, die eine nachhaltige Nutzung der natürlichen Ressourcen mit fairen Bedingungen für die Angestellten garantiert. Boletus bietet erstklassige Rohstoffe aus mehr als 100 verschiedenen wild wachsenden Heilpflanzen, Beeren oder Pilze

an, die frisch, getrocknet, tiefgefroren oder in Salzlake eingelegt erhältlich sind. Heute sind in den artenreichen Hügeln von Bosnien-Herzegowina vier verschiedene Zonen zertifiziert, die von über 400 geschulten und registrierten Sammlerinnen und Sammlern umweltschonend bewirtschaftet werden. Diese mediterranen Sammelgebiete in Bosnien-Herzegowina, mit ihrem milden Klima garantieren beste Steinpilzqualitäten.

Die Qualität

Die frisch gesammelten Pilze werden vor Ort gereinigt, geschnitten und dann luftgetrocknet oder in Trocknungsanlagen bei einer Temperatur zwischen 40-60°C aufbereitet. Nach dem Trocknungsprozess werden die Pilze klassifiziert, in Groseinheiten verpackt und bei einer Temperatur von -18°C gelagert.



Die Produkte

claro bezieht über Terra Verde die folgenden Produkte von „Boletus d.o.o.“:

- **Funghi Porcini Secchi (20g)**, die Bio-Steinpilze aus den mediterranen Hügeln Bosnien-Herzegowinas eignen sich – nach einer kurzen Einweichphase von 20Min. in Wasser, Milch oder Cherry – ideal für Suppen und Saucen.