

## **Bio-Satsumas vom Peloponnes**



Steil stürzen sich die Felsen ins Meer und scheinbar endlos windet sich die Küstenstraße in Serpentinen, bis man Leonidio auf dem Peloponnes erreicht. Doch genau in diesem Tal findet sich ein ausgezeichnetes Mikroklima zum Anbau von Satsumas, wie sonst nur an einigen wenigen anderen Orten in Griechenland.

Diese Zitrusfrucht entstand als eine Kreuzung aus Mandarine und Orange in der Provinz Satsuma in Südjapan. Sie kann als erste Mandarinenart im Jahr geerntet werden, lässt sich sehr leicht schälen, ist kernlos und angenehm saftig-süß im Geschmack.

## Die Ursprünge des Bio-Anbaus in Leonidio



Bereits in den 70ern begannen die Bauern in Leonidio mit dem Anbau von Satsumas, damals jedoch noch ausschließlich konventionell. Die Früchte waren in Griechenland sehr begehrt, doch mit dem Auftauchen kernloser Clementinen in den frühen 90er Jahren wendete sich das Blatt und der heimische Absatzmarkt brach zusammen. Auch der Export war schwierig und nur zu niedrigen Preisen möglich. Viele Bauern fällten daraufhin ihre Bäume, doch

einige wollten die z.T. schon von ihren Vätern gepflanzten Plantagen nicht zerstören und suchten nach einem Ausweg. Zudem standen sie der Anwendung von Pestiziden, Insektiziden und künstlichem Dünger zunehmend kritisch gegenüber. Zertifizierter Bio-Anbau bzw. Bio-Produkte waren zu jener Zeit jedoch noch kaum bekannt in Griechenland. Wie so oft,

entstand ein neuer Weg durch das mutige und kreative Voranschreiten einzelner. Sarris Triantafillos war ein echter Naturliebhaber und hatte bereits in den 80er Jahren damit begonnen, seine Satsumas und anderen Früchte auf seine eigene, unzertifizierte Weise biologisch anzubauen. Bei den anderen Bauern stieß er zunächst auf Ablehnung und Unverständnis, da sie nicht glauben konnten, dass ein erfolgreicher Anbau ohne chemischsynthetische Hilfsmittel möglich sei. Doch er experimentierte beharrlich weiter und hörte schließlich von Agraktimata, ihrerseits Pioniere des Bio-Anbaus und der Bio-Vermarktung griechischer Erzeugnisse. Obschon bereits 65 Jahre alt, fuhr er im Jahr 2000 kurzerhand mit dem Taxi zu ihnen ins Büro, damals noch in Korinth, und legte so den Grundstein für den Bio-Anbau in Leonidio. Dank seiner Initiative und der Offenheit und Unterstützung von Agraktimata eröffnete sich ein Marktzugang für biologisch angebaute Satsumas. Als dann noch Bio-Ilios mit ins Boot kam, konnte der Export nach Deutschland beginnen. Nun gelang es Sarris auch, weitere Bauern zu überzeugen, die Umstellung auf biologischen Landbau zu wagen, in der Folge unterstützt durch Grigoris Pappos, dem Bio-Anbauberater von Agraktimata.

## Vom Wert der Vielfalt und des Vertrauten

Heute bauen 10 Kleinbauern und -bäuerinnen in und um Leonidio für Agraktimata und Bio-Ilios Bio-Satsumas an und produzieren im Jahr zwischen 80-120 Tonnen. Sie alle arbeiten rein biologisch und bewirtschaften kleine, jedoch vielfältige Flächen, oftmals stehen verschiedene Obstbäume gemischt nebeneinander. Für Grigoris ist es gerade diese Vielfalt, die das Wesen des Ökologischen Landbaus ausmache.



Auch die Bauern und Bäuerinnen sind ganz verschiedene Persönlichkeiten, die den Anbau der Satsumas und die damit verbundenen Herausforderungen auf ihre je eigene Weise angehen. Manche arbeiten nur im Nebenerwerb, da die landwirtschaftlichen Erlöse allein nicht ausreichen oder sie schon einen anderen Beruf ausübten, als sie die Plantagen erbten. Sie tauschen sich untereinander aus und unterstützen sich gegenseitig, auch wenn sie leidenschaftlich und lautstark miteinander diskutieren, wenn es um die Unterschiede geht – sie sind "ein Team mit vielen Meinungsverschiedenheiten", wie Despina Dimopoulo von Agraktimata mit einem Augenzwinkern sagt. Sie alle eint jedoch der Anspruch, Bio-Satsumas von bester Qualität zu erzeugen.

Durch die schon mehr als 15 Jahre währende Bekanntschaft und Zusammenarbeit nicht nur untereinander, sondern auch mit dem Team von Agraktimata, und hier natürlich besonders Grigoris, sowie von Bio-Ilios ist sowohl Verbundenheit als auch Vertrauen gewachsen. Dies ist gerade in Zeiten eines stetig wachsenden globalen Bio-Marktes ein hohes Gut. Die Bauern und Bäuerinnen von Leonidio sind aus Überzeugung vor längerer Zeit zum Bio-Anbau gekommen, als dieser in Griechenland noch in den Kinderschuhen steckte, und nicht um des bloßen Geldes wegen auf einen fahrenden Zug aufgesprungen. Einiges verdanken sie der Pionierarbeit von Sarris, der starb, ohne den langfristigen Erfolg seiner Bemühungen noch erleben zu können. Heute verstehen sie sich als Team oder eine Art erweiterter Familienbetrieb. Hand in Hand arbeiten sie mit Agraktimata und Bio-Ilios und stellen sich gemeinsam den Herausforderungen des Bio-Anbaus.

## Herausforderungen des Bio-Anbaus

Als größte erwies sich die Umstellungszeit – es fehlte an Fachwissen, wie etwa biologisch auf die altbekannten Schädlinge und Krankheiten zu reagieren oder zu düngen sei. Die Bauern und Bäuerinnen lernten aus ihren Fehlern, aber vor allem dank des Wissens- und Erfahrungsschatzes von Grigoris, der früher selber 15 Jahre lang eigene Bio-Flächen mit (u.a.) Zitrusfrüchten bewirtschaftete. Bis heute ist sein Rat unersetzlich, denn nicht zuletzt aufgrund wechselnder Witterungsverhältnisse gleicht kein Jahr dem anderen. So gab es etwa dies Jahr ungewohnt feuchtkaltes Wetter zur Blütezeit Ende März/April, so dass die Ernte voraussichtlich deutlich geringer ausfallen wird als im vergangenen Jahr. Das Vertrauensverhältnis zwischen ihm und den Produzenten/Innen ist so gut, dass sie sich mit allen Fragen und Problemen an ihn wenden können. Auch alle eingesetzten Mittel und Verfahren lassen sie sich durch ihn absegnen. Vier- bis fünfmal jährlich ist er vor Ort und



kennt die lokalen Gegebenheiten mittlerweile sehr gut.

Wie auch in der Bio-Landwirtschaft insgesamt bringt der Anbau von Bio-Satsumas einen sehr viel höheren Arbeitsaufwand und entsprechende Mehrkosten mit sich. So muss etwa der Unterwuchs mehrmals im Jahr gekürzt werden, anstatt einmalig Pestizide einzusetzen, um die Bewirtschaftung der Plantage und eine gute Luftzirkulation zu ermöglichen. Zugleich hilft

der grundsätzliche Erhalt einer bodenbedeckenden Unterschicht, den Boden in den sehr heißen Sommermonaten Griechenlands vor Austrocknung zu schützen und so auch ein gedeihlicheres Bodenklima für die Mikroorganismen zu erhalten. Auch der Verzicht auf chemisch-synthetische Hilfsmittel wie Insektizide stellt die Satsuma-Bauern vor einige Herausforderungen. So verursachen etwa Thripse (Fransenflügler) unschöne Flecken und Schorfbildungen auf der Schale. Diese beeinträchtigen die Qualität der Frucht zwar in keinster Weise, erschweren jedoch die Vermarktbarkeit. Für die Bauern und Bäuerinnen ist es ein Jammer, wie viele qualitativ hochwertige Früchte jährlich aussortiert werden, nur weil ihr Äußeres nicht perfekt ist, auch wenn sie natürlich alles daran setzen, die Vorgaben des Handels zu erfüllen. Trotzdem würden sie sich wünschen, dass ein gesteigertes Bewusstsein der Kunden für natürliche Produkte und deren Erzeugung dazu führen könnte, dass weniger Lebensmittel unnötigerweise zu Abfall werden.

