

Bio Premium Navelina Orangen aus Spanien von unserem Anbauer Oscar Morell



Der Obstbaubetrieb FRUTAS OSCAR MORELL wurde im Jahre 1984 von Oscar Morell und Gema Margos gegründet. Seit über 25 Jahren widmen sie sich nun schon dem Anbau, dem Abpacken und der Vermarktung von hochwertigem Bio-Obst gewachsen aus Harmonie mit der Natur, insbesondere von Orangen und Trauben. Die Obsthaine liegen 30 Kilometer westlich von Valencia. In dieser vom Klima verwöhnten Region werden seit Generationen Zitrusfrüchte und Trauben mit einer ausgeprägten eigenen Geschmacksnote angebaut.

Von Anfang an, seit sie die Anbauflächen und Anbautechniken ihrer Ahnen übernahmen, war ihnen klar, dass sie das Land in Erhaltung der biologischen Vielfalt der Umwelt und Respekt der natürlichen Kreisläufe der Kulturen bearbeiten wollen. Aus diesem Grund distanzieren sie sich von den zu dieser Zeit verbreiteten auf Massenproduktion ausgelegten Techniken, die sich darüber hinaus zu Beginn der 80er mit der Einführung von Chemikalien in großem Umfang als zunehmend aggressiv und unhaltbar erwiesen.

In ihrem Betrieb haben sie schon immer Qualität vor Quantität gestellt. Somit erfüllen die Erzeugnisse in punkto Geschmack, Frische und Aussehen stets allerhöchste Ansprüche. Außerdem legen sie großen Wert darauf, ausschließlich Obst aus eigenem Anbau zu vermarkten, dadurch wird größtmögliche Transparenz und Rückverfolgbarkeit der Produkte gewährleistet. Selbstverständlich für sie sind auch faire Arbeitsbedingungen für alle Beschäftigten.

Im Jahr 1986 erhielten sie die Bio-Zertifizierung des spanischen Bio-Verbandes Vida Sana. Seit 1994 werden die Früchte zertifiziert durch den CAE-CV (Ausschuss für Ökologische Landwirtschaft der Autonomen Gemeinschaft Valencia).

Frutas Oscar Morell hat 20 Hektar Orangerhaine und produziert ungefähr 350 000 kg pro Jahr.





Die Orangen werden weder mit Reifungsmitteln behandelt, noch enthalten sie Wachs zur Verschönerung der Schale. Sie werden lediglich abgebürstet, mit Wasser gereinigt und anschließend sorgsam von Hand und nach Größe sortiert in die Obstkisten gelegt. Noch am Tag der Ernte werden sie versandt.

Unter den Anbausorten finden sich zwei der typischsten von Valencia. Die Navelina während der ersten Saisonhälfte und während der zweiten die Navel. Schließlich noch als

Spätsaison-Sorte die Lane Late Orangen.

Navelina Orangen gibt es von Anfang November bis Ende Dezember. Diese Orangensorte kann sowohl als Tafel- als auch als Saftorange verwendet werden. Ihre Form ist oval. Das Fruchtfleisch ist sehr süß, hat keine Kerne und ist sehr saftig. Die Haut ist dünn und von intensivem orange. Sie reift früh und wird darum vor der Sorte Navel geerntet.

Die Orangen werden jeweils zu ihrer besten und optimalen Zeit geerntet, das heißt, sie reifen voll aus am Baum. Man muss dabei in Betracht ziehen, dass nicht alle Orangen zur gleichen Zeit reifen, darum wird in verschiedenen Etappen geerntet, entsprechend ihrer jeweiligen Reife. Darum behalten die Orangen 100% ihrer Qualität und sind besonders saftig, süß, vitaminreich und geschmackvoll.

Landwirte müssen sich entscheiden, ob sie lieber frühzeitig ernten oder noch abwarten, bis die Früchte mit der vollen Reife ihren optimalen Geschmack und Zuckergehalt erreicht haben. Frutas Oscar Morell hat sich die letztere Methode zu Eigen gemacht, obwohl diese mit höheren Wetter- und Marktrisiken verbunden ist.



Oscar Morell im Lager



Naturdünger: Es wird ausschließlich tierischer Dünger aus Schafmist verwendet. Die Hacienda verfügt über zwei eigene Schafställe, in denen ortsansässige Hirten ihre Tiere unterstellen und Frutas Oscar Morell dafür im Gegenzug deren Mist für die Düngung der Felder überlässt.

Baumschnitt: Die Arbeit des Obstbaumschnitts in den Hainen ist gleichbedeutend mit neuem organischem Stoff für den Boden. Nach dem Beschneiden der

Zweige sowohl der Orangenbäume und der Rebstöcke werden sie, statt zu verbrennen, kleingehäckselt und in den Boden zur Kompostierung eingearbeitet.



Biologische Schädlingsbekämpfung: Die biologische Bekämpfung von Schädlingen in den Feldern basiert auf dem natürlichen Gleichgewicht der Arten und ihrer Populationen. Diese Kontrolle von Schädlingen erreicht Morell sehr effektiv durch die Einführung von verschiedenen natürlichen Feinden. So setzen sie mehrmals im Jahr im Insektarium aufgezogene Nützlinge aus, um Schädlinge zu bekämpfen, so z.B. das Insekt *Cryptolaemus* zur Bekämpfung der Cotonet oder des *Rodolia Cardinalis*, nützlich auch gegen die Cohinille. Im Fall dass diese Nützlinge nicht ausreichen zur Bekämpfung der Schädlinge, ergänzen sie die Wirkung mit natürlichen Präparaten wie *Bacillus Thuringiensis*, Fungiziden sowie den Mineralien Schwefel und Kupfer oder Insektizide auf Pflanzenbasis. Sie sind 100% natürlich und für den ökologischen Landbau zugelassen.

Roy's Naturkost und Frutas Oscar Morell wünscht Ihnen viel gesunden Genuß beim Verzehr dieser besonderen Navelina Orangen!

