

PFIRSICHE



Liebe Kundinnen und Kunden,

allerlei Mythen haften ihm an, wer kennt nicht die sprichwörtliche Pfirsichhaut, in China steht er als Glückssymbol für ein langes Leben und welcher Gärtner träumt nicht von einem Pfirsichhain.

In unseren Breitengraden jedoch ist der Anbau nur in Weinbaugebieten erfolgversprechend und die Erntezeit für heimische Pfirsiche dementsprechend kurz. Wir verlängern die Saison mit den besonders leckeren saftigen Früchten von kontrolliert ökologischen Obstbau-Betrieben aus dem sonnigen Süden. Genauer gesagt mit den köstlichen Pfirsichen direkt aus dem Familienbetrieb von Giovanni und Cinzia Pietropoli in Roverbella (etwa 50 km südlich vom Gardasee).

Sie werden uns dieses Jahr auch mit Nektarinen und Aprikosen und im Winter voraussichtlich wieder mit Kiwi beliefern.

Da heißt es jetzt zugreifen: Denn Pfirsiche sind dazu noch absolute Gesundheitsbomben. Sie machen eine schöne Haut, sorgen für gute Stimmung, stärken Herz und Kreislauf und senken den Blutdruck.

Wir freuen uns auf die Sonne Italiens und einen außerordentlichen Geschmack.

**Mit sonnig-fruchtigen Grüßen
Ihre Ökokistler**

Unser Partnerbetrieb Giovanni Pietropoli

(Zertifiziert von QC&I)

Vom Gardasee ca. 50 km südlich Richtung Mantua liegt der Familienbetrieb Pietropoli.

Aufgebaut haben ihn Giovanni Pietropoli und seine Frau Cinzia. Für die Nachfolge ist auch schon gesorgt, denn der Junior Andrea, frisch vom Abitur und 20 Jahre alt, will den Betrieb der Eltern weiterführen.

Auf 30 Hektar wachsen Pfirsiche, Aprikosen, Nektarinen und Kiwi, die Sie bereits vergangenen Winter schon probieren konnten.

“Schluss mit dem ständigen Pestizid-Einsatz!” beschloss die Familie vor 10 Jahren und stellte ihren bis dato konventionellen Betrieb auf biologischen Anbau um. Nun soll die Entwicklung vom Bio-Betrieb weiter in Richtung Demeter-Anbau gehen. Seit zwei Jahren laufen die ersten Versuche mit biologisch-dynamischen Präparaten zur Pflanzenstärkung und Bodenbelebung. Die ersten Erfolge zeichnen sich bereits ab.

Neben den Familienmitgliedern ernten und verarbeiten drei Festangestellte und 20-25 Saisonarbeiter die Früchte in der Hauptsaison von Mitte Juni bis Mitte Juli.

Bei den kühleren Temperaturen am Vormittag wird von 6-11 Uhr gepflückt. Nachmittags werden die Früchte gewaschen, kalibriert (= nach Größe sortiert) und verpackt. In den Handel und zu uns gelangen nur ganz frische Pfirsiche und Aprikosen. Die Lagerung erfolgt bei 1 Grad Celsius. Die Kühlkette sollte dabei nicht unterbrochen werden, rät Herr Pietropoli. Daher sollten Pfirsiche auch im Kühlschrank gelagert werden (s. untenstehenden Kasten).

Auf der Biofach-Messe im Februar 2008 hatten wir Gelegenheit, Giovanni und Cinzia Pietropoli persönlich kennen zu lernen und aus ihrem vielseitigen Sortiment an Fruchtaufstrichen, Säften und Mostarda zu kosten.

Mostarda ist eine italienische Spezialität aus mildem Senf mit Früchten gemischt. Ganz klassisch im Winter mit Kiwi, je nach Saison gibt es jedoch unzählige Variationen. Mostarda schmeckt sehr gut zu Käse und gegrilltem Fleisch. In Norditalien wird sie auch zu gekochtem Fleisch gereicht. Das sollten Sie unbedingt ausprobieren!

Zarte Früchtchen

Pfirsiche sind die “Mimosen” unter den Früchten, lecker aber gefürchtet von allen Ökokisten-Betrieben und eine Herausforderung für den Transport. Daher freuen wir uns dieses Jahr direkt mit den Anbauern in Italien kooperieren zu können.

Im Familienbetrieb Pietropoli wird streng nach den Richtlinien des kontrolliert biologischen Anbaus (GlobalGAP) gearbeitet.

Im Gegensatz zu den Früchten aus dem konventionellen Anbau, die kurz vor der Ernte noch mal mit Pflanzenschutzmittel gegen Pilze und Schimmel behandelt werden, müssen sich unsere Bio-Pfirsiche & Co. auf ihre natürliche Abwehr, nämlich ihre intakte Haut verlassen, um sich gegen Pilze, wie z. B. Schimmel zu schützen. Geringste mechanische Verletzungen und warme Witterung können deshalb für die Haltbarkeit der Früchte zum Problem werden.

Bei uns werden die Pfirsiche beim Verpacken handverlesen und so auf Qualität geprüft. Nur einwandfreie Früchte finden den Weg in Ihre Kiste.

Sollten Sie dennoch Mängel feststellen, rufen Sie uns gleich an. Die betroffene Ware wird Ihnen selbstverständlich gutgeschrieben.

Die richtige Lagerung:

Pfirsiche und Nektarinen am besten immer im unteren Fach des Kühlschranks aufbewahren, optimal ist eine Temperatur von 2-4 °C. So gelagert halten sie sich ca. drei bis vier Tage.

Damit sich ihr Aroma voll entfalten kann, nehmen Sie die Früchte ca. ein bis zwei Stunden vor dem Verzehr aus dem Kühlschrank.

Noch ein Tipp zur besseren

Haltbarkeit: Pfirsiche, Nektarinen und Aprikosen immer erst kurz vor dem Verzehr waschen. Durch das Waschen würde bei der Lagerung sonst zu viel Feuchtigkeit entstehen und die Früchte schneller verderben lassen.

