

Bio-Region Abruzzen

Landwirtschaftsminister Febbo unterstützt Export

Italien ist das Land regionaler Spezialitäten. Die Region Abruzzen fährt gerade mit der ICE (Italienisches Außenhandelsinstitut) in Düsseldorf eine Exportförder-Kampagne. Die Abruzzen erstrecken sich über den Osten Mittelitaliens. Von der Adria-Küste steigt das Land bis auf 2.900 Meter Höhe an. Auf rund 20.000 Hektar wird biologische Landwirtschaft betrieben. Auf 3.000 Hektar gedeihen Bio-Weintrauben und auf 1.500 Hektar befinden sich biologisch bewirtschaftete Olivenhaine. 1.350 Bio-Landwirte und 190 Verarbeiter schaffen regionale Bio-Produkte. Die Abruzzen erhielten auf der BioFach Unterstützung durch den Besuch von Landwirtschaftsminister der Region, Mauro Febbo.



Mauro Febbo im Gespräch mit bioPress

bioPress: Die Regionalregierung der Abruzzen fördert den Export regionaler Lebensmittel. Welche Aktionen haben Sie für Bio-Produkte geplant?

Febbo: In der Hauptsache sind es Kommunikationsaktivitäten auf Messen wie der BioFach. In Deutschland machen wir Aktionen im Handel und in der Gastronomie. Das Hauptaugenmerk liegt auf dem Lebensmitteleinzelhandel. Für Verkostungen werden staatliche Mittel bereit gestellt, um die Produkte bekannt zu machen.

bioPress: Welche Produkte kann die Region Abruzzen exportieren?

Febbo: Die bedeutendsten Bereiche sind Wein und Olivenöl. Wir versuchen bei diesen Produkten, den Export zu stärken. Gerade beim Wein verzeichnen wir Absatz-Wachstum. Viele Betriebe, die früher lose verkauften, füllen ihren Wein jetzt selbst in Flaschen ab. Im Fucino-Becken, einem trockengelegten See, wird vor allem Gemüse angebaut.

bioPress: Bei Italien denkt man auch an Pasta.

Febbo: Es gibt viele kleine Bio-Pasta-Macher in den Abruzzen. Diese Mengen werden zusammengefasst, damit sie in den überregionalen Handel gelangen können. Mit Delverde gibt es einen größeren Hersteller, der biologische Vollkorn-Pasta eingeführt hat. Das Unternehmen ist in Italien bekannt.

bioPress: Was wird von staatlicher Seite getan, um die Biovermarktung im italienischen Handel zu stärken?

Febbo: Wir haben ein Logo geschaffen für regionale Bio-Produkte. Es wird von den Produzenten gut angenommen. Das ist vor allem für kleine Hersteller eine Hilfe. Im Norden und in Mittel-Italien in den großen Städten wie Triest und Florenz zieht der Bio-Konsum an. Supermarktketten wie Esselunga, die in den Ballungszentren stark sind, sollen für ein stärkeres Engagement gewonnen werden.

bioPress: Die Stärke der italienischen Lebensmittelwirtschaft sind regionale Spezialitäten wie Mailänder Salami oder Parmesan. Wie ist es damit in den Abruzzen bestellt?

Febbo: Die Salami Ventricina aus der Region ist unter Feinschmeckern bekannt. Sie wird nach traditioneller Rezeptur und Verfahren hergestellt. Hier wird ein Pecorino gemacht, der unter Heu gereift wird und ein Käse, der mit Schweinelab statt Kälberlab gewonnen wird. Es gibt einige typische Produkte in den Abruzzen.

Hörrlein Bio-Feinkost

Besuchen Sie unser Factory Outlet – Feinkost direkt ab Fabrik – auch für Großverbraucher!

Qualität, die man schmeckt.

Bio ist gesund, Bio ist Genuss! Bio heißt Geschmack erleben. Bio-Feinkost von Hörrlein ist so köstlich wie das Leben! Leitsätze für unser tägliches Handeln. Wir produzieren nichts, was uns nicht selber schmeckt. So entstand ein Sortiment des guten Geschmacks – rund um die Lebenslust unserer Kunden. Dafür arbeiten wir gerne.

Meerrettich, Senf | Antipasti | Mayonnäsen, Dressing | Pesto, Saften

Hörrlein Feinkost International GmbH – Bahnhofstr. 40 – 91325 Adelsdorf – www.hoerrlein-feinkost.de