

# Süßer Genuss zum Frühstück

Fruchtige Konfitüren aus der Produktion von Côteaux Nantais

Das BIOG-Sortiment sorgt mit seinen Konfitüren für den süßen Genuss am Frühstückstisch und verführt Groß und Klein zur „Gebeesse-Schmier“. Sie sind aber auch unübertrefflich fruchtig, die Erdbeer-, Himbeer-, Heidelbeer-, Mirabellen-, Aprikosen-, Rhabarber- und Feigenkonfitüre, die der Traditionsbetrieb Côteaux Nantais für BIOG herstellt.

Die Herstellerfirma Côteaux Nantais ist, wie der Name bereits verrät, in der Nähe von Nantes, also im Loiretal, angesiedelt. 1943 gegründet und anfangs noch ein konventioneller Betrieb, entwickelte sich Côteaux Nantais nach und nach zu einem biodynamisch bewirtschafteten Unternehmen mit einer Anbaufläche von 94 Hektar.

## Umstellung gelungen

Die Umstellung auf Demeter war anfänglich mit sehr hohen Verlusten verbunden, sie hat sich aber definitiv gelohnt.

Sechsendreißig Apfelsorten, sieben Birnensorten, acht Erdbeersorten, Pflaumen, Mirabellen und noch einige Obstsorten mehr werden heute erfolgreich in Mischkultur angebaut. Grünflächen erhöhen die Artenvielfalt in den Obstgärten, verbessern die Bodenqualität und halten Krankheiten und Schädlinge in Schach zu halten. Die Blütenbestäubung übernehmen natürlich die Bienen, die fleißig zwischen den aufgestellten Bienenkästen und den Obstblüten hin und her schwirren.



## Im Einklang mit der Natur

Früchte, wie zum Beispiel Äpfel, werden ganz ohne Einsatz von Chemie vor Krankheiten geschützt. Gute Erträge werden außerdem durch die Pflege der Obstbäume erzielt. So wird in regelmäßigen Abständen ein Pflegeschnitt durchgeführt, Blüten und Früchte werden per Hand ausgedünnt, und geerntet wird schlussendlich, wenn die optimale Fruchtreife erreicht ist.

## Es geht auch ohne zugesetzten Zucker

Von den vielen Anfangsschwierigkeiten ist mittlerweile nichts mehr zu erkennen: Côteaux Nantais hat sich zum regelrechten Profi gemausert, der das angebaute Obst auch noch selbst verarbeitet. Dabei ist dem Betrieb sehr wichtig, dass vielen seiner Produkte, wie z.B. den Fruchtkompotten und Fruchtpürees, kein Zucker zugesetzt wird. Côteaux Nantais macht aber noch einiges mehr aus Früchten. Es-

sige und Cidre sind nur einige Beispiele. Eines haben aber alle gemein: es sind authentische Produkte, aus einer einfachen und natürlichen Produktion.

## Eine gute Zusammenarbeit

Diese jahrelange Erfahrung kommt den BIOG-Konfitüren zugute und sorgt für eine sehr hohe und vor allem auch gleichbleibende Produktqualität. Die Konfitüre steht ganzjährig zur Verfü-

gung und kann ohne Versorgungslücken zum Verkauf angeboten werden. Da nur sehr wenig Bio- und Demeter-Obst in Luxemburg angebaut wird, ist eine solche Produktion bei uns leider noch nicht möglich.

Die Zusammenarbeit mit Côteaux Nantais beweist aber, wie erfolgreich der Anbau und die Verarbeitung von biodynamischem Obst funktionieren kann – und wie lecker diese hochwertigen Bio-Produkte schmecken. (C.)



Côteaux Nantais hat sich zum regelrechten Profi gemausert, der das angebaute Obst auch noch selbst verarbeitet.



BIOG Bio-Bauere-Genossenschaft Letzebuerg  
13, rue Gabriel Lippmann – L-5365 Munsbach  
www.biog.lu