

# Von der Sonne verwöhnt

Die BIOG Tomatenprodukte bringen im Handumdrehen ein Stück Spanien auf den Teller

**Saftig, fruchtig, frisch – und aus biodynamischer Landwirtschaft: Die Tomaten, die vom katalonischen Betrieb „Cal Valls“ seit vielen Jahren zur Herstellung von Biog-Produkten verwendet werden, sind qualitativ sehr hochwertig und geschmacklich ein wahrer Genuss.**

Vom Anbau, der Ernte, bis hin zur Verarbeitung – der erste bio-zertifizierte Betrieb Spaniens, der im Jahr 1978 von Manuel Valls gegründet wurde, nimmt seine Arbeit sehr ernst. Zum optimalen Zeitpunkt und von Hand geerntet, werden die sonnengereiften Strauchtomaten der Sorte Roma noch erntefrisch verarbeitet. Auch dabei ist viel sorgfältige Handarbeit im Spiel: Da werden Tomatensaucen unter ständigem Rühren in großen Pfannen zubereitet und das fruchtige Gemüse wird sogar von Hand geschält.

Ganz neu im Biog-Sortiment ist die fruchtige, leichte Bio-Gazpacho-Suppe, die vor allem an warmen Sommertagen für herrliche Erfrischung sorgt. Neben der in Spanien und weltweit beliebten kalten Variante der Tomatensuppe beliefert „Cal Valls“ den Großhändler Biogros seit vielen Jahren mit diversen Bio-Tomatensaucen aus eigener Herstellung.

## Saucen und Suppe

Eine ganze Reihe von Produkten, die alle aus frischen Bio-Tomaten zubereitet werden, stammen aus dem spanischen Familienbetrieb, der seinen Sitz rund 150 Kilometer westlich von Barcelona im Landesinneren der Region Katalonien hat:

Tomaten in pürrierter Form werden mit den Produkten „Bio Tomatepüree“, „Bio Passata“ und „Bio Tomaten agedéck“ angeboten. In etwas gröberer Form dienen geschälte ganze Tomaten als „Bio Tomaten geschält“ z.B. der Zubereitung von Aufläufen oder Tartes. Bei



den klassischen Pastasaucen „Bio Tomatenzoos“ in den Ausführungen „Classico“, „Arrabiata“ und „Funghi“ werden je nachdem Gewürze wie Basilikum, Oregano, Thymian und Knoblauch sowie Cayennepfeffer für die scharfe Variante und Pilze für die Sorte „Funghi“ hinzugegeben.

Der Anteil an Tomaten ist in allen Produkten sehr hoch, außerdem enthalten diese keine Verdickungsmittel und keine Konservierungsstoffe. Die Biog-Tomatensaucen werden erntefrisch verarbeitet, in Glaskonserven abgefüllt und pasteurisiert.

## Gesunde, schnelle Küche

Wenn es mal schnell, aber trotzdem gesund zugehen soll, ist vor allem jetzt die kalte Biog-Gazpacho bestens geeignet, da sie keine Zubereitungszeit benötigt. Pünktlich zum Sommer neu eingeführt, ist sie nicht nur geschmacklich eine Bereiche-

rung, sondern auch ein unkomplizierter Begleiter im Alltag: Die 500-ml-Flasche lässt sich gut transportieren und der Verzehr der Suppe gestaltet sich unterwegs einfach, so kann sie beispielsweise in der Pause einer Wanderung oder am Arbeitsplatz kurzfristig für eine kleine Stärkung sorgen. Auch mit den vorgekochten Saucen lassen sich nach wenigen Minuten des Erhitzens einfache Gerichte verfeinern.

Neben Pasta, Reis und Kartoffeln können auch Eiergerichte mit den Bio-Tomatensaucen aufgepeppt werden. Nicht nur in Spanien kommt beim Brunch oder einem leichten Mittagessen oft ein Omelett auf den Tisch. Die „Bio Tomaten geschält“ können dazu in einer Pfanne mit Zwiebeln und nach Belieben mit etwas Speck angebraten, anschließend mit verquirlten Eiern (beim Original-Omelett inklusive der Zugabe von Milch) übergossen werden. Mit frischen Kräutern ser-

viert wird aus dem einfachen Gericht auch optisch ein Genuss.

Ähnlich können die geschälten, aber auch die „Bio Tomaten agedéck“ z.B. mit den durchgegart, aber noch bissfesten Biog-Kichererbsen für Ragouts oder das aus Marokko respektive Israel bekannte Gericht „Chakchouka“ bestens genutzt werden.

## Zusammenarbeit seit 15 Jahren

Als Manuel Valls sein Unternehmen vor mehr als 40 Jahren gegründet hat, lief der Verkauf von frischem, biologisch erzeugtem Gemüse zunächst eher schleppend. Deshalb entschied sich der Unternehmer für die Herstellung von Gemüsekonserven. Gemüse wurde ohnehin für den Privatverbrauch eingekocht und die altbewährten Konservierungsmethoden bzw. Rezepte ließen sich auch auf eine größere Produktion übertragen.

Mittlerweile gehören rund 50 Bio-Produkte zum Sortiment von Cal Valls, diese werden hauptsächlich in Spanien verkauft sowie in einige europäische Länder exportiert. Die Zusammenarbeit mit Biogros und Biog (Bio-Bauere-Genossenschaft Lëtzebuerg) begann schon vor 15 Jahren. Durch den immer transparenten und fairen Umgang ist über die Zeit ein großes Vertrauen zwischen den Akteuren gewachsen.

## „fair & associative“

Die Biog-Gazpacho trägt, wie weitere, mehr als 30 Produkte der Marke Biog, das Label „fair & associative“. Es signalisiert den Konsumenten, dass die betreffenden Produkte aus einer fairen, sich gegenseitig respektierenden Zusammenarbeit – vom Anbau über die Verarbeitung bis zum Handel – entstanden sind. Regelmäßige persönliche Begegnungen der Beteiligten und das gegenseitige Interesse am Wohlergehen des Anderen bilden die Basis einer solchen tragfähigen, nachhaltigen Kooperation.

Nachdem zuletzt Vertreter der Oikopolis-Gruppe aus Munsbach den Anbau- und Produktionsbetrieb in Katalonien besucht hatten, waren Ende März einige Verantwortliche von Cal Valls zu Gast bei Biogros in Munsbach, um am runden Tisch gemeinsam mit Vertretern der gesamten Wertschöpfungskette in offenen Gesprächen und Diskussionen über die Situation in Anbau, Verarbeitung und Handel Wege zu suchen, wie die Zusammenarbeit weiter gestärkt werden kann. Dort entstand auch die Idee, gemeinsam unter der Marke Biog die neue Gazpacho-Suppe in Luxemburg auf den Markt zu bringen.

Zu kaufen sind die Biog-Tomatensaucen von Cal Valls in den Luxemburger Naturata-Filialen sowie bei einigen weiteren Anbietern der Biog Bio-Produkte.



**Biog** – Bio-Bauere-Genossenschaft Lëtzebuerg  
13, rue Gabriel Lippmann – L-5365 Munsbach  
www.biog.lux