



SORTEN

Die erste Zitrusfrucht, die Mitte Oktober reift, ist die Clementine, die bis Mitte Januar erhältlich ist. Danach folgen die späten Sorten wie Hernandina usw.

Gegen Ende Oktober reifen die Navelorangen und sind bis Mitte Januar die einzigen verfügbaren Orangen. Sie sind eher süß mit festem Fruchtfleisch und daher weniger saftig als andere Sorten. Ab Mitte Januar reift die Moro-Orange, wenige Tage später gefolgt von der Tarocco und dann der Biondo di Calabria, der Belladonna, der Lane Late, der Washington Navel, den Calabrese Ovals und der Valencia.

Zitronen und Grapefruits, sowohl rosa als auch gelb, reifen ab Oktober und sind bis März/April erhältlich.

Bergamotten reifen Mitte November und sind spätestens bis Ende Januar erhältlich.

Im Dezember reift die Mandarine. Diese Frucht hat eine unregelmäßige Form, einen aromatischen Geschmack und enthält einige Kerne und Flaum. Ab Mitte Januar reift die späte Marzolo-Mandarine (oder Tardivo di Ciaculli). Sie ist ebenfalls sehr schmackhaft und aromatisch, hat eine gleichmäßigere Form und ist ähnlich groß wie eine Clementine, enthält aber deutlich weniger Kerne und weiße Härchen. Die späte Manda-Mandarine reift anschließend.

ARBEIT IM LAGER:

Die Verarbeitung und Sortierung der Früchte erfolgt in Handarbeit durch italienische und internationale Mitarbeiter. Wir freuen uns alle, dass wir vertraglich geregelt arbeiten und niemand ständig „Schnell, schnell, schnell!“ ruft. Während der Verarbeitung behalten wir die Früchte genau im Auge, um einen optimalen Ablauf zu gewährleisten. Gelegentlich wird jedoch etwas übersehen, insbesondere wenn die Früchte nicht gewaschen wurden. Bitte beachten Sie, dass Bio-Obst empfindlicher ist als konventionell angebautes Obst, das mit

allerlei Chemikalien behandelt wird. Dazu gehören Wachse, die dem Obst Glanz verleihen (und Hautreizungen verursachen können), sowie hochgiftige Fungizide und Schimmelpilzbekämpfungsmittel wie Imazalil oder Thiabendazol. Für diese Substanzen ist ein Sicherheitsabstand von 30 Tagen zwischen Behandlung und Verzehr vorgeschrieben.

LAGERUNG:

Bitte verfahren Sie genauso wie die Supermärkte, die das Obst jeden Morgen vor dem Einräumen in die Auslage behandeln. Bedenken Sie dabei, dass Supermärkte über Kühlräume verfügen, Sie vermutlich nicht 😊.

Daher:

- Prüfen Sie das Obst bei der Anlieferung, entfernen Sie verdorbenes Obst und ersetzen Sie es durch Obst aus eventuell vorhandenen Bonusboxen
- Kontrollieren Sie das Obst regelmäßig;
- Lagern Sie das Obst an einem kühlen und trockenen Ort, fern von Wärmequellen (ein Keller oder Garten ist geeignet, solange die Temperatur nicht deutlich unter null Grad fällt);

Der Karton, der etwa 15 Cent pro Kilogramm Obst kostet, ist sehr stabil und eignet sich daher ideal für die Palettenlagerung und den Transport in Kühlfahrzeugen. Allerdings ist er für die Obstkonservierung weniger geeignet, da das Obst darin weniger gut „atmen“ kann als in anderen Verpackungsarten. Aus diesem Grund sollte das Obst möglichst lange mit ausreichend Abstand zueinander gelagert werden (z. B. indem der Inhalt eines Kartons in einen Korb gelegt oder das Obst auf mehrere Kartons verteilt wird). Beachten Sie, dass einige Kunststoffverpackungen aufgrund der Freisetzung schädlicher Substanzen, darunter Phthalate (<https://it.wikipedia.org/wiki/Ftalati>), von den Richtlinien für Bio-Produkte ausgeschlossen sind. Phthalate können beispielsweise Stoffwechselstörungen bei Kindern verursachen.

Krankheiten, die Früchte befallen können:

- Fruchtliege: https://it.wikipedia.org/wiki/Ceratitis_capitata

Normalerweise fallen von diesem Insekt befallene Früchte bei leichtem Regen und Wind zu Boden. Bleiben sie jedoch an der Pflanze, ist das kleine Loch, das sie zur Ablage der Larven bohrt, schwer zu erkennen. Leider werden die Auswirkungen des Fliegenbefalls erst einige Tage nach der Larvenablage sichtbar. Wir ernten unsere Früchte am Vortag des Versands, oft sogar am selben Tag. Wenn also eine Frucht mit einem kleinen Loch im Lager unbemerkt bleibt und noch am selben Abend versendet wird, ist der Schaden erst sichtbar, wenn die Früchte Sie erreichen.

- „Allupatura degli agrumi“ (Fruchtfliegenbefall)

<https://fitogest.imagelinenetwork.com/it/malattie-piante/malattie-parassiti/funghi/marciumi-dei-frutti/allupatura/1479>

Dies ist eine der heimtückischsten und vielleicht gefährlichsten Krankheiten. Der Erreger ist eine Phytophthora-Art, die sich in sehr feuchter Umgebung entwickelt und den Stammfuß befällt. Normalerweise führt sie zu einer dunklen Verfärbung der Fruchthaut und einem stark säuerlichen, unangenehmen Geruch. Anhaltende und ergiebige Regenfälle begünstigen die Entwicklung dieser Krankheit. Leider tritt der Befall nicht immer gleich schnell und gleichmäßig auf, sodass er bei Wareneingang im Lager schwer zu erkennen ist. Daher muss entschieden werden, ob die Ernte einige Tage vor dem Versand erfolgt, um eventuelle Schäden durch die Fruchtfliegen festzustellen, oder ob unmittelbar vor dem Versand geerntet wird, damit die Früchte so schnell wie möglich von der Pflanze zu Ihnen nach Hause gelangen. Es versteht sich von selbst, dass die zweite Hypothese der ersten vorzuziehen ist: besseres, möglichst frisches Obst – auch wenn ein Teil davon verdorben sein kann – als weniger frisches Obst mit geringerem Verderbnisrisiko. Wir bitten Sie daher um Ihre Kooperation und Ihr Verständnis dafür, dass unvorhergesehene Ereignisse in einer alternativen Lieferkette wie der unseren unvermeidbar und außerhalb unseres Einflussbereichs liegen. Bitte informieren Sie uns daher, falls Probleme auftreten: Dies hilft uns, den Sachverhalt zu verstehen.