



Antonio Bello

Pionier der biologischen Landwirtschaft



Der Bio-Pionier Apuliens

Der Betrieb Antonio Bello ist eng mit der Geschichte der Naturkost Ernst Weber GmbH verbunden. Seit über 20 Jahren beziehen wir in den Wintermonaten leckeres, sonnengereiftes Gemüse aus Presicce im Süden Apuliens. Presicce gehört zur Provinz Lecce, vor deren steinig karger Küste das Ionische und das Adriatische Meer zusammenfließen.

Seit drei Generationen betreibt die Familie Bello an diesem äußersten Zipfel Italiens Landwirtschaft, bereits seit zwei Generationen nach biologischen Richtlinien. Es war Antonio Bello, der den väterlichen Betrieb in Presicce umstellte, um in den 80er Jahren der wachsenden Nachfrage nach biologischem Wintergemüse in der Schweiz nachzukommen. Er arbeitete damals für die Firma Biotta in der Schweiz. Als erster Betrieb in Apulien wurde Antonio Bello 1984 durch V.S.B.L.O., heute Bio Suisse, zertifiziert.



Ein Familienbetrieb

Heute ist der Betrieb sogar Naturland zertifiziert und wird von Antonios Söhnen, Carmelo und Fulvio, geleitet. Auf 25 ha Ackerfläche baut die Familie Bello **Fenchel, Lauch, Petersilie, Endiviensalat** und **Kartoffeln** an.

Obwohl das Klima mediterran ist und sich besonders durch milde Winter auszeichnet, gibt es in der Gegend nicht viele Familien, die von der Landwirtschaft leben. Grund dafür ist vor allem der steinige Boden. Alle Felder von Antonio Bello liegen in einem Radius von 5 km um den Betrieb und müssen komplett manuell bearbeitet werden. Bei dieser Arbeit wird der Betrieb seit mehr als 15 Jahren das ganze Jahr über von 12 Mitarbeitern aus Presicce unterstützt. Sie jäten beispielsweise regelmäßig von Hand das Unkraut. Bei der Ernte packen zusätzlich 8-13 Erntehelfer mit an, sodass die Arbeit mit vereinten Kräften zügig erledigt werden kann.



Jedes Mal, wenn wir den Betrieb besuchen, wird uns jedoch klar, warum Antonio Bello und seine Söhne die Gegend trotz der schwierigen Arbeitsbedingungen nicht verlassen, wie es so viele andere bereits getan haben. Die Felder bieten durch ihre Naturbelassenheit einen atemberaubenden Anblick. Sie sind von Natursteinmauern gesäumt, und man erblickt alte, freistehende Olivenbäume, so weit das Auge reicht. Auf dem einen oder anderen Grundstück gibt es sogar noch alte Trulli, pyramidenartige Rundhäuser aus Stein aus dem 17. Jahrhundert, in denen zu früheren Zeiten die Landwirte während der Erntezeit nächtigten.

„Die Samen der Vergangenheit sind die Früchte der Zukunft“¹

Doch nicht nur die wilde Schönheit der Natur und die Reliquien der Vergangenheit verwurzeln Antonio Bello und seine Söhne mit der Erde, auf der das Gemüse angebaut wird.

Seit jeher züchten sie das Saatgut für ihre Produktion selbst. Zu diesem Zweck bleiben die schönsten Pflanzen bis zur Blüte auf den Feldern stehen. Die Samen werden geerntet, unter der Sonne getrocknet und im darauffolgenden Jahr ausgesät. Bis heute wiederholt der Betrieb Antonio Bello den Prozess der Saatgutgewinnung jedes Jahr. Die Samen tragen somit ein genetisches Erbgut in sich, welches sich über die Jahre optimal an die regionalen Bedingungen dieser Gegend in Apulien angepasst hat.

Die Produkte von Antonio Bello sind mehr als bio. Sie sind Zeuge einer langen Vergangenheit und Wegbereiter einer Zukunft, die hoffentlich wieder verstärkt auf eigenes Saatgut statt Hybridzüchtungen setzt. Authentischer kann ein Gemüse kaum sein – deshalb sind wir stolz auf die Partnerschaft mit Antonio Bello und seinen Söhnen und werden alles tun, um ihren Fortbestand sicherzustellen.

¹Buddha: Siddhartha Gautama (563 v. Chr. - 483 v. Chr.)