



naturkost nord

Großhandel für Lebensmittel aus ökologischem Anbau

Orangen von Familie Solarino Sizilien/Italien

Solarino

Solarino

Solarino

Garantiert Bioökologisches
Produkt



außerhalb der Erntezeit um die Orangenbäume. Zum einen Salvatore, der bereits seit 30 Jahren bei Solarino beschäftigt ist, zum anderen Orazio, der seit 5 Jahren mit dabei ist und mit viel Liebe und Passion über „seine Bäume“ spricht.

Warum Orangen von Solarino?

SOLARINO

Seit 5 Jahren führen wir bei Naturkost Nord Orangen von unserem Erzeuger SOLARINO aus Rosolini, Sizilien. Dieses Jahr hatten wir erstmalig die Gelegenheit die Familie Solarino in ihrer schönen Heimat zu besuchen und ihre Felder und Packstation zu besichtigen.

Geschichte und Fakten

Die Familie Solarino baut nun schon in der vierten Generation Orangen „NAVELINA“ und „NEW HALL“ an, sowie in kleineren Mengen auch Grapefruits und Zitronen. Gegründet wurde der Betrieb im Jahr 1901, umgestellt auf Bioproduktion wurde er im Jahr 1997. Mittlerweile wird der Betrieb von Monica und Giuseppe Solarino geführt, die die Leitung von ihrem stolzen Vater Vincenzo vor einigen Jahren übertragen bekommen haben. Der Betrieb hat eine Größe von 25 Hektar, davon sind ca. 13 Hektar in Produktion und 12 Hektar werden, bzw. wurden in den letzten Jahren mit jungen Orangenbäumen bepflanzt. Zwei festangestellte Mitarbeiter kümmern sich das ganze Jahr, auch

Der Anbau

Aufgrund der relativ kleinen Betriebsgröße wird jeder Baum für sich wahrgenommen. Der Eindruck, dass hier wirklich mit Liebe und Sorgfalt gearbeitet wird und dies nicht nur leere Marketingphrasen sind, hat sich bei uns stark eingepreßt. Die eigene Packstation, die 1981 errichtet wurde, setzt diese Philosophie bis zur fertig gepackten Orangenkiste fort. Bevor neue Orangenbäume gepflanzt werden, muss sich zunächst der Boden erholen und durch regelmäßiges Umgraben belüftet werden. Nach zwei Jahren werden dann die jungen Bäume gepflanzt und nach weiteren 2-4 Jahren tragen diese das erste Mal eine kleinere Menge Orangen. Bis zu 30 Jahre kann dieser Baum dann Jahr für Jahr Orangen liefern. Mehrmals im Jahr werden die Bäume von neuen Trieben befreit, damit sie ihre ganze Kraft auf die Orangen verwenden können. Und natürlich werden sie regelmäßig mit Wasser aus eigenen Brunnen bewässert. Seit dem Jahr 2011 wird ein großer Teil des Stroms für die Packstation aus einer Solaranlage auf dem Dach gewonnen.



ORANGEN VON SOLARINO



Bilder von oben nach unten:
 - Monica Solarino vor den Orangenbäumen
 - Besuch bei den Solarino's; Eléonore Weber, Monica und Giuseppe Solarino, Sebastian Hecklismüller.
 - Blick vom der Packstation auf die Orangenhaine
 - Prüfung der Orangen vor der Ernte.

Die Sorten

a.) Navelina
 Natürlich ist die „Navelina“ als frühe Sorte in ganz Südeuropa verbreitet. Was die „Navelina“ von Solarino so besonders macht, ist die relativ späte Ernte. Dadurch sind die Orangen zu fast hundert Prozent Tieforange ausgefärbt, sowie besonders aromatisch und relativ süß.

b.) New Hall
 Die Sorte „New Hall“ ist unserer Meinung nach die geschmacklich beste Orange auf dem Markt. Sie kommt erst Ende Dezember, bzw. Anfang Januar und überzeugt durch ein zartes Fruchtfleisch sowie einem wunderbar ausgewogenen Verhältnis von Säure und Süße.

„Orangen New Hall erreichen nochmals eine neue Qualitätstufe für Orangen. Zwischen gut und sehr gut ist doch noch zu unterscheiden“

Sebastian Hecklismüller, Einkauf Obst und Gemüse, naturkost nord

Die Aufbereitung und Sortierung

Die besondere Liebe und Sorgfalt beim Anbau geht bei Solarino auch bei der Aufbereitung und Sortierung weiter. Die Orangen werden gebürstet und somit von Staub befreit, sowie in verschiedene Qualitäten sortiert. Anschließend werden sie nach Größe geordnet, was bei Solarino sehr großzügig gehandhabt wird: Ein Kaliber 6 bei Solarino würden manch andere als Kaliber 4 oder 5 verkaufen, ein Kaliber 3 entspricht absolut einem Kaliber 2 auf dem Markt. Der Familie Solarino ist es einfach wichtig, alles so gut wie möglich, ehrlich und transparent abzuwickeln.

Die Verpackung

Nach der Reinigung und der Kalibrierung werden die Orangen von Hand in Kisten gelegt. Entweder einlagig bei Kaliber 3 oder zweilagig bei Kaliber 5 und 6. Dies gibt ein sehr schönes und ordentliches Bild ab. Die Kisten können, wie sie sind, dem Endverbraucher präsentiert werden.

Die Exklusivität

Solarino ist wie gesagt ein eher kleinerer Betrieb und Naturkost Nord ist in den nördlichen Gefilden exklusiver Partner. Mit den Orangen von Solarino setzen Sie als Einzelhändler nicht nur ein qualitatives Statement, sondern können sich sicher sein, dass diese Orangen nicht inflationär in den Markt „gepumpt“ werden.

Zusammenhang von Geschmack und Kaliber der Orangen

Unseren Kunden sollen wir von der Familie Solarino natürlich ein herzliches Dankeschön für den größeren Zuspruch aussprechen, den ihre Orangen erfahren. Des Weiteren ist es ihnen sehr wichtig mitzuteilen, dass auch die kleineren Kaliber (5 und 6) besonders gut im Geschmack sind. Gerade bei der Sorte „Navelina“ entstehen immer wieder Engpässe aufgrund der Nachfrage nach großen Kalibern, was von den Solarinos nur schwer zu begreifen ist, da „die kleineren doch viel besser schmecken...?!“



Bilder von oben nach unten:
 - während der Orangenernte.
 - Orazio Figura an der Sortieranlage.
 - Vincenzo Solarino und Orazio Figura bei der Ausgangskontrolle in der Packhalle.

Fazit

Wie im Vorausgegangenen beschrieben, hat die Familie Solarino mit ihren Mitarbeitern einen bleibenden, positiven Eindruck bei uns hinterlassen. Dies hat uns bestärkt den eingeschlagenen Weg zusammen weiterzugehen und Solarino weiter als Top – Erzeuger von Qualitätsorangen zu etablieren.

„Die offenerzige, freundliche Art der Familie Solarino und ihrer Mitarbeiter, sowie deren liebevolle Arbeitsweise haben mich persönlich sehr überzeugt. Ich bin zum echten Fan geworden und werde die Familie Solarino bestimmt erneut besuchen!

Sebastian Hecklismüller,
Einkauf Obst&Gemüse, naturkost nord



einlagig gelegte Orangen (Navelina / New Hall) in 40 x 60cm Kisten



zweilagig gelegte Orangen (Navelina / New Hall) in 40 x 30cm Kisten



Bilder von oben nach unten:

Monica Solarino –
Betriebsinhaberin,
kaufmännische Leitung



Vincenzo Solarino –
Betriebsinhaber und
Vater von Monica
Solarino – Eigner



Orazio Figura –
Technischer Leiter und
langjähriger Mitarbeiter
der Azienda
Agricola Solarino

Übersicht Orangengrößen und Stückung von Solarino

Artnr. 144570	
Kaliber 3	
einlagig gelegt	ca. 8,5kg
80-100mm	28-32 Stück
Artnr. 144560	
Kaliber 5 zweilagig	ca. 7,2kg
gelegt 70-80mm	28-32 Stück
Artnr. 143026	
Kaliber 6 zweilagig	ca. 6,8kg
gelegt 60-70mm	38-42 Stück