



## BONJOUR,

Im schönen Süden Frankreichs in der Nähe von Arles gedeiht bei Familie Pampalone eine Pracht an Demeter-Kulturen. Die Anbauflächen des Betriebs Earl Pampalone liegen mit einer Gesamtfläche von 7 Hektar in der Crau, einer von vielen schönen Steinsteppen an der Mittelmeerküste.

**Standort:** Crau; Frankreich

**Produktherkunft:**  
Frankreich

**Mitarbeiteranzahl:**  
Familienbetrieb

Video zum Familienbetrieb:



**Besonderheit:** Den Pampalones liegt es am Herzen, das mikrobielle Leben des Bodens zu erhalten und zu fördern, um letztendlich qualitativ hochwertige Produkte mit langer Haltbarkeit und einzigartigem Geschmack zu erzeugen. Dafür setzen sie sich in ihrer täglichen Arbeit unermüdlich ein.

Um die Biodiversität zu fördern, pflegen die Pampalones Grünstreifen mit 10 verschiedenen Baumarten. Sie versuchen, die Umwelt so weit wie möglich zu schonen, indem sie biologisch abbaubaren Mulch und organisches Stroh zwischen den Anbaureihen verstreuen. Damit halten sie das Unkraut auf natürliche Weise fern. Außerdem verwenden sie kapazitive Sonden für die Bewässerung der Pflanzen. Mit diesen gelingt es, lediglich die Pflanzen zu bewässern und zwar genau mit der Menge an Wasser, die sie benötigen. Dadurch vermeiden die Pampalones eine unnötige Wasserverschwendung. Auf ausreichend Niederschlag können die leidenschaftlichen Landwirte nicht zählen. Deshalb bewässern sie ihre Pflanzen mit Wasser aus vier, weit in die Tiefe reichenden Brunnen. Des Weiteren düngen sie ihre Kulturen mit präpariertem Hornmist 500P, welchen die Pampalones im Kupferkessel aus Kuhfladen selbst herstellen.

Familie Pampalone legt Wert auf Frische, die man schmecken kann. Deshalb lagern sie ihre geernteten Erzeugnisse nicht zwischen, sondern ernten frisch

auf Bestellung. Das bedeutet, dass die Ware nach der Ernte direkt verladen wird und sich danach gleich auf den Weg macht.

## FRISCHE, DIE MAN SCHMECKEN KANN



Beste Grüße,  
Familie Pampalone



Quelle

[Earl Pampalone | Fabien Pampalone - Cbet](#)