

Neue Perspektiven für Zitrus- und Meeresfrüchteproduzent:innen: TUI Care Foundation startet TUI Field to Fork Puglia

- *Das neue Projekt der TUI Care Foundation „TUI Field to Fork Puglia“ zielt auf eine nachhaltige Lebensmittelproduktion ab. Dafür werden 30 lokale Erzeugerinnen und Erzeuger von Zitrusfrüchten, Miesmuscheln und Austern geschult und eine Fläche von insgesamt 300.000 m² an Land und auf dem Meer nach agroökologischen Methoden bewirtschaftet.*
- *Zwei kulinarische Tourismusangebote werden entwickelt, die über einen Zeitraum von zwei Jahren rund 800 in- und ausländische Besucher anprechen werden.*
- *Das Projekt wird gemeinsam mit Slow Food Italia durchgeführt.*

TUI Care Foundation
Pariser Platz 6a
10117 Berlin

www.tuicarefoundation.com

Berlin, 16. April 2026. *Die Provinz Taranto in der süditalienischen Region Apulien blickt auf eine lange Tradition im Anbau von Zitrusbäumen und der Muschelzucht zurück. Heute stehen diese traditionellen Erwerbszweige zunehmend unter Druck. Kleine lokale Produzenten sind mit den Auswirkungen des Klimawandels, der Umweltverschmutzung, steigenden Kosten und starker Konkurrenz durch die industrielle Lebensmittelproduktion konfrontiert. Das gefährdet die Existenzgrundlagen ganzer Familien, bedroht traditionelles Wissen und belastet die Biodiversität vor Ort. Der Tourismus bietet zwar ein enormes wirtschaftliches Potenzial, doch ohne gezielte Maßnahmen haben traditionell Erzeugende oft Schwierigkeiten, davon zu profitieren. Gleichzeitig verzeichnet die Region eine hohe Arbeitslosigkeit, wovon insbesondere junge Menschen betroffen sind.*

Das TUI-Projekt „Field to Fork Puglia“ steuert gegen. In Zusammenarbeit mit Slow Food Italia unterstützt die zweijährige Initiative lokale Zitrusbäuerinnen und Zitrusbauern sowie Muschelzüchtende dabei, die Biodiversität zu schützen und ihre Einkommensquellen zu diversifizieren – beispielsweise, indem sie Reisenden authentische Erlebnisse anbieten, die in der kulturellen Identität der Region verwurzelt sind.

Das Projekt konzentriert sich auf die traditionellen Zitrusplantagen von Palagiano und die Cozza nera di Taranto – zu deutsch, die schwarze Muschel aus Taranto –, die im Mar Piccolo von Taranto gezüchtet wird. 30 Produzenten, darunter 20 Zitrusbäuerinnen und Zitrusbauern sowie 10 Muschel- und Austernzüchtende, werden in nachhaltige und regenerative Praktiken geschult. Gleichzeitig werden 300.000 Quadratmeter Land- und Meeresflächen mit umweltverträglichen Methoden bewirtschaftet. Dazu zählt insbesondere die Wiedereinführung einer nachhaltigen Austernzucht.

Um die Verbindungen zum Tourismussektor zu stärken, entwickelt das Projekt zwei buchbare Erlebnisse: geführte Besichtigungen und Verkostungen auf Zitrusplantagen sowie ein Erlebnis, das die nachhaltige Muschelzucht auf einem Boot erlebbar macht. Während der Projektlaufzeit werden daran voraussichtlich rund 800 nationale und internationale Besucher teilnehmen. Darüber hinaus werden 20 Partnerschaften mit Restaurants, Beherbergungsbetrieben und Tourismusunternehmen aufgebaut und unterstützt, die auf die Verwendung lokaler, nachhaltig produzierter Zutaten abzielen.

Soziale Inklusion ist ein zentraler Bestandteil der Initiative. In Zusammenarbeit mit lokalen Genossenschaften werden 20 Menschen mit Behinderungen in der Zitrusverarbeitung sowie dem Tourismus geschult und Praxiserfahrung geboten.

TUI Field to Fork Puglia ist Teil des globalen TUI Field to Fork-Programms. Es zielt auf eine nachhaltige Lebensmittelproduktion ab und stellt dafür Kooperationen zum Tourismussektor her. Ergebnis: bessere Einkommensmöglichkeiten in ländlichen Regionen von Reisezielen wie Portugal, Kap Verde, Kolumbien und Tansania.

Über die TUI Care Foundation

Die TUI Care Foundation initiiert und unterstützt Projekte, die jungen Menschen auf der ganzen Welt neue Zukunftsperspektiven eröffnen, Natur und Umwelt schützen und die nachhaltige Entwicklung von Urlaubsdestinationen fördern. Dabei setzt die Stiftung auf das Potenzial des Tourismussektors als Motor für gesellschaftliche Entwicklung, Bildung und Wohlstand. Sie baut auf starke Partnerschaften mit regionalen und internationalen Organisationen, um nachhaltigen Wandel zu bewirken. Die TUI Care Foundation ist eine unabhängige Stiftung, die von TUI initiiert wurde. Sie hat ihren Sitz in den Niederlanden.

www.tuicarefoundation.com

Über Slow Food

Slow Food ist eine weltweite Bewegung. Sie setzt sich für gute, gesunde und faire Lebensmittel ein und wirbt für Respekt vor den Erzeugenden, der Umwelt und den lokalen Traditionen. Als Teil der internationalen Slow-Food-Bewegung agiert die italienische Organisation über ein weitreichendes Netzwerk von rund 250 lokalen Vereinigungen. Über 25.000 Mitglieder beteiligen sich aktiv an Projekten, Kursen, Verkostungen, Veranstaltungen und Sensibilisierungskampagnen. Die Arbeit von Slow Food Italia basiert auf drei Säulen. Die Säule Biodiversität zielt auf den Schutz von Rassen, Sorten, Techniken und Wissen im Zusammenhang mit dem landwirtschaftlichen und kulinarischen Erbe ab. Die Säule Bildung fördert die Ernährungskultur und die Säule Interessenvertretung will die öffentliche Politik zugunsten eines gerechteren und nachhaltigeren Lebensmittelsystems beeinflussen. www.slowfood.it

Kontakt:

TUI Care Foundation
Manuel Ferreira
Head of Programme Management and External Communications
+44 7471 260915
manuel.ferreira@tui.co