



PRESSEINFORMATION

MorgenLand – Mit uns ist gut Kirschen essen!

Natürlich von der Sonne getrocknet behält die Königin unter den Superfoods ihren hoch konzentrierten Anteil an wertvollen Inhaltsstoffen

Oyten, Mai 2017: Der römische Feldherr Lucullus, dessen Namen bis heute als Sinnbild der Gaumenfreuden gilt, brachte einst von seinem Heereszug gen Osten aus dem Gebiet der heutigen Türkei die Kirsche nach Europa. Und bis heute gehört das Land zu den wichtigsten Kirschenproduzenten weltweit.

Für Gaumenfreuden im Bio-Segment sorgt das Unternehmen MorgenLand. Seit rund vierzig Jahren beliefert es den Fachhandel mit rund 120 Artikeln in bester Bio-Qualität - darunter auch mit den köstlichen Sauerkirschen aus der Türkei. Als Spezialist für Nüsse, Kokusprodukte und Trockenfrüchte kann der Gründer von MorgenLand, Orhan Yilmaz, auf einen jahrzehntelangen Erfahrungsschatz im Anbau und der Verarbeitung von Bio-Produkten zurückgreifen. Schon seit jeher bezieht das Unternehmen seine kulinarischen Köstlichkeiten von dort, wo sie am besten schmecken - aus den Ursprungsländern.

Im Falle der Sauerkirsche ist es ein 550 ha großes Anbaugelände in der Hochebene der anatolischen Provinz Konya. Hier rund um das Kirschendorf Destigin kennen die Menschen quasi jeden ihrer Bäume persönlich und hegen sie mit Hingabe. Die Ernte wird von den Kirschbauern gemeinsam erledigt - erst auf dem Feld des einen, dann gemeinschaftlich auf dem Feld des nächsten. Und das ist eine wahre Kunst, denn wer Kirschen so ernten will, dass möglichst viele Früchte unbeschädigt bleiben, braucht viel Fingerspitzengefühl. Rund um Destigin lebt und arbeitet man noch im Einklang mit der Natur und die überlieferte Bewirtschaftung entsprach schon in der Vergangenheit dem zukunftsweisenden Bio-Landbau.

Für die Trocknung der Kirschen in freier Natur sind hohe Temperaturen von mindestens 38 Grad Celsius und geringer Niederschlag entscheidend. Bedingungen, die sich in Torbali unweit der ägäischen Küste vorfinden, wohin die Kirschen transportiert werden. Nachdem sie sorgfältig entkernt, gewaschen und mehrfach strenge Qualitätskontrollen durchlaufen haben, werden die Sauerkirschen auf Freiluftlagerflächen ausgelegt. Nun erledigt die Sonne den Rest der Arbeit und entzieht in rund sechs Tagen der einst prallen Frucht sieben Achtel ihrer Flüssigkeit – jedoch nicht ihre wertvollen Nährstoffe.

Die Vision von MorgenLand trägt Früchte: Die ansässigen Bauern in den Ursprungsländern zu fördern ist ein leidenschaftliches Anliegen von Orhan Yilmaz. Regelmäßig besucht er die sorgfältig ausgewählten Anbaugelände in der Türkei, in Sri Lanka in Burkina Faso, der Inneren Mongolei sowie weitere Partner in Algerien und Südafrika. Er überzeugt sich vor Ort über faire Arbeitsbedingungen und kontrolliert die hohen Bio-Qualitätsstandards, die von seiner Marke MorgenLand vorgegeben werden. Orhan Yilmaz, sein Team und seine Partner geben nur solche Produkte an die Kunden weiter, die sie selbst mit großem Appetit und aus großer Überzeugung essen. Und auf die wohltuende Wirkung der sonnengetrockneten Sauerkirsche auf Körper und Geist schwört der engagierte Unternehmer.

Die Bio-Marke MorgenLand ist exklusiv im Naturkostfachhandel, online auf: www.shop.morgenland.bio sowie www.amazon.de erhältlich.

Bei Rückfragen, weiteren Bild- und Musterwünschen oder sonstigem Informationsbedarf kontaktieren Sie uns gern.

Pressekontakt: EgeSun GmbH, Claudia Guhr

An der Autobahn 28, 28876 Oyten

Email: claudia.guhr@egesun.de / Telefon: +49 4207 6884 653