



PRESSEINFORMATION

MorgenLand – Verführerische Superfrüchte aus dem Orient Die Dattel ist eine unwiderstehliche Zutat für raffinierte Rezepte

Oyten, Mai 2017: In ihrem Heimatland zählt sie aufgrund ihrer hohen Nährstoffdichte bereits seit 5.000 Jahren zu den unverzichtbaren Grundnahrungsmitteln: Die Dattel, im Orient als „Brot der Wüste“ bezeichnet, ist allerdings auch bei uns längst zu einem festen Bestandteil des Speiseplans geworden. Lecker. Üppig. Vollmundig. Wer sie einmal probiert, ist ihr auf ewig verfallen.

Die Datteln werden meistens frisch verzehrt, sie passen aber auch getrocknet ideal zu Süßspeisen, Salaten oder Müslikreationen. Zur unvergleichlichen Fingerfood-Delikatesse wird sie gekrönt, indem sie beispielsweise mit Frischkäse, Speck oder Marzipan gefüllt wird. Die populärste Sorte der exotischen Frucht ist die „Deglet Nour“, auch „Finger des Lichts“ genannt.

Doch wo kommen die honigsüßen Wunderfrüchte her? In der lebensfeindlichen, aber atemberaubend schönen Sahara im nordafrikanischen Land Algerien wachsen und reifen sie heran. Das Wüstenklima bietet ideale Bedingungen für die über 15 Millionen Dattelpalmen. Bereits am Stamm trocknen die Datteln in der brodelnden Wüstenhitze. Von Mitte Oktober bis Anfang November findet die Ernte der kleinen Sonnenanbeter statt. Dies erfordert viel Geschick, Kondition und Schwindelfreiheit, denn die Palmen erreichen Höhen von bis zu 20 Metern.

Für das hochwertige MorgenLand Sortiment wird die „Deglet Nour“ nach Größe, Trocknungsgrad und weiteren strengen Qualitätskriterien sortiert, bevor sie mit Trinkwasser gewaschen und besprenkelt wird bis der gewünschte Feuchtigkeitsgehalt erreicht ist. Durch diese Verarbeitungsweise erhält die Dattel ihre besonders weiche Konsistenz. Anschließend werden die Früchte per Hand entsteint. Hierbei wird ein Blick ins Innere der Dattel frei. Sollten sich hier Insekten versteckt haben, werden die Datteln aussortiert. Bio-Datteln werden natürlich nicht mit Pestiziden behandelt.

Die Datteln sind für MorgenLand ein sehr wichtiges Produkt. Im Dezember 2016 startete das Unternehmen seinen zweiten Produktionsstandort in Algerien und schaffte mit ihm 200 neue Arbeitsplätze. Mit der Vision, Bioprodukte in bester Qualität und direkt aus einer Hand anzubieten, behauptet sich MorgenLand im Biosegment und gilt als Vorreiter und Spezialist für Trockenfrüchte, Kokosprodukte und Nüsse. Bei dem sympathischen Familienbetrieb mit türkischen Wurzeln wird mehr als die Hälfte der Rohstoffe direkt beim Bauern eingekauft – Tendenz steigend. Ebenso wichtig wie eine erntefrische Verarbeitung und eine umfassende Qualitätskontrolle sind Geschäftsführer Orhan Yilmaz die persönlichen Kontakte zu den Menschen an den Produktionsstandorten.

MorgenLand arbeitet mittlerweile mit Anbaupartnern in der Türkei, Sri Lanka, Burkina Faso und in der Inneren Mongolei zusammen. Mit Projekten in Algerien und Südafrika nimmt die Anzahl der Anbaupartner kontinuierlich zu. Faire Arbeitsbedingungen vor Ort und die wachsende Nachfrage nach exotischen Früchten in Bio-Qualität machen es möglich. Besonderen Wert legt Yilmaz dabei auf die Fachhandelstreue: Die Bio-Marke MorgenLand ist exklusiv im Naturkostfachhandel und online auf: www.shop.morgenland.bio oder www.amazon.de erhältlich.

Bei Rückfragen, 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