



VOM ANBAU BIS INS REGAL » » » ALLES AUS EINER HAND!

MorgenLand Bio-Projekt

Süße Früchtchen – Bio-Aprikosen aus der Türkei

www.morgenland.bio

MorgenLand Bio-Projekt
**Süße Früchtchen –
Bio-Aprikosen aus
der Türkei**




Mit ihrer samtigen Haut und ihrer golden-rosigen Farbe gilt die Aprikose in Asien als Symbol für weibliche Schönheit und Fruchtbarkeit. Doch nicht nur optisch ist die Steinfrucht ein Genuss! Zu Besuch bei den Bio-Aprikosen von MorgenLand.

Aprikosen aus Malatya sind weit über ihre Grenzen berühmt, denn hier, in Ostanatolien am Oberlauf des Euphrat, liegt das weltweit größte Anbaugebiet des gelb-orangefarbenen Steinobstes. 95 Prozent aller nach Europa exportierten Aprikosen stammen von hier. Sie lieben das warme Klima und den sandigen Boden. Die Aprikose stammt aus der Familie der Rosengewächse und wurde bereits in der Antike, vermutlich zuerst in Armenien (daher ihr botanischer Name *Prunus armeniaca*), kultiviert.

Seitdem wurde sie wegen ihres süß-saftigen Geschmacks und ihrer vielseitigen Verwendbarkeit geschätzt, ob frisch oder getrocknet. Als Trockenobst konzentrieren sich die Nährwerte der Aprikose, so steckt in der getrockneten Aprikose fünfmal mehr Kalium als in der frischen. Aber auch der Kaloriengehalt ist höher: 100 Gramm frische Aprikosen haben einen Kalorienwert von 40, getrocknete von 241.



*Mit MorgenLand ist
gut Aprikosen essen –
Aziz Eryalçin –
mit Garip Yılmaz
(rechts)*



Aprikosen aus Malatya sind weit über ihre Grenzen berühmt, hier liegt das weltweit größte Anbauggebiet

Von der Sonne verwöhnt

Der Sommer 2017 war heiß in Ostanatolien, schon früh begann dieses Jahr die Ernte, fast ist sie beendet. An einem warmen, sonnigen Augusttag besuchen wir Mehmet und Fatma Cakmak auf ihrer kleinen Aprikosenplantage. Das Ehepaar wird ab nächstem Jahr MorgenLand mit Aprikosen beliefern. Während Mehmet auf der Leiter im Aprikosenbaum steht und erntet, entkernt Fatma die Früchte und legt die Aprikosenhälften zum Trocknen direkt im Feld auf Planen aus. Beide begrüßen uns herzlich, stolz bieten sie uns ihre köstlichen Aprikosen zum Probieren an und erklären dabei lebhaft alles rund um den Anbau.

Sie düngen mit Kuhmist, Wasser gewinnen sie aus einer 70 Meter tiefen Quelle, sie pumpen es hoch und wässern damit die Bäume. Dabei halten halbrunde Vertiefungen um den Stamm das Wasser. Währenddessen kocht im Teebereiter, dem Çaydanlık, der in der Türkei heißgeliebte schwarze Tee. Hier auf dem Aprikosenfeld genießt man ihn am liebsten mit frisch geknackten Aprikosenkernen. Die Kerne dieser Aprikosen sind süßlich und schmecken nach Mandeln.

Mit aprikosenvollen Bäuchen und einer Umarmung verabschieden wir uns von dem Ehepaar Cakmak. Es geht weiter zu dem Aprikosenbauern, der MorgenLand schon seit 1983 beliefert: Aziz Eryalçin. Seine Plantage liegt in Ovacik in der Region Elbistan. Seine 60 Hektar große Bio-Plantage befindet sich auf 1.000 Metern Höhe, hier baut er die Sorten Kabaası, Hacıhaliloğlu und Çataloğlu an, die sich dank ihrer Schale besonders gut zum Trocknen eignen. In dieser Lage hat man keine Probleme mit Kontaminationen und weniger Befall durch Pilzkrankheiten oder Schädlinge. Und falls doch, hilft ein simpler Trick gegen Insekten: Die Bäume werden ein-



fach gewaschen, man spritzt sie mit Naturseife ab. Das Klima mit seinen heißen Sommern und milden Wintern ist ideal für die Aprikosenbäume, es gibt eigentlich nie Minustemperaturen. Die bis zu 13 Meter hohen Bäume werden bis zu 30 Jahre alt, mit fünf Jahren tragen sie erste Früchte.

Nur alle drei Jahre wird im November die Plantage mit dem Kuhdung eines benachbarten Bio-Bauern gedüngt. „**Der Boden ist sehr nährstoffreich, die Bäume gedeihen hier sehr gut**“, berichtet Eryalçin zufrieden. In Zukunft will er auf zehn Hektar eine neue Sorte Aprikosen anpflanzen, die man nicht gießen muss, weil sie sehr tiefe Wurzeln hat und sich selbst mit Wasser versorgen kann.

Ab Anfang August beginnt die heiße Phase der Ernte, abhängig vom Wetter dauert sie gewöhnlich etwa anderthalb Monate. Hochmoderne Technik kommt hier zum Einsatz, um die 600 Tonnen Früchte zu ernten. Eine Erntemaschine umgreift den Baumstamm mit einem Arm, schüttelt ihn und die Früchte fallen vom Baum direkt in einen darunter aufgespannten Trichter. 150 Saisonmitarbeiter helfen bei der Ernte, in dieser Zeit sind die Arbeitstage zehn Stunden lang. Wie bei den Cakmaks trocknen die Früchte direkt in der Sonne auf der Plantage.

Wenn Eryalçin spricht, umspielt ein leichtes Lächeln seinen Mund, sein Blick hat etwas Schelmisches. „**Dass ich die Plantage meines**

Vaters weiterführe, das war schon immer klar, schon als ich ein Junge war. Ich bin mit Aprikosen groß geworden und hier genauso verwurzelt wie die Bäume“, erzählt er.

Wie die Zusammenarbeit mit MorgenLand ist? „**Das sind sehr ehrliche und aufrichtige Menschen, ich vertraue ihnen voll und ganz. Ich schätze sie nicht nur als Geschäftspartner, sie sind für mich wie Familie**“, so Eryalçin. „**Ich werde ja oft und von vielen gefragt, ob ich meine Aprikosen nicht auch an sie verkaufen will. Aber das kommt für mich niemals in Frage**“, sagt Eryalçin kopfschüttelnd und lacht.



Die Aprikosen haben nach der Trocknung nur noch 14 Prozent Feuchtigkeit

MorgenLand Bio-Projekt Süße Früchtchen – Bio-Aprikosen aus der Türkei



Süße Familienbande

Die Verarbeitung der getrockneten Aprikosen beginnt in der ersten Septemberwoche. Die elf Jahre alte Produktion gehört Garip Yilmaz, dem Bruder des MorgenLand-Gründers und Geschäftsführers Orhan Yilmaz. Während Orhan der kreative und tatkräftige Visionär bei MorgenLand ist, liegen Garips Stärken vor allem im biologischen Anbau.

Im Lager verströmen die getrockneten, dunkelbraunen Aprikosen einen intensiven, aromatisch süß-säuerlichen Duft. Hier lagern sie bei zehn Grad, bis die Produktion beginnt. Während des Trocknungsprozesses in der Sonne wird den Aprikosen die Feuchtigkeit bis auf 14 Prozent entzogen. Nach einer Ruhephase werden sie vom Lager aus in Kisten auf Paletten zur Waschanlage gebracht. Im ersten Schritt liegen die Aprikosen auf einem Sieb, von oben reinigen gleichmäßige Wasserstrahlen die Früchte wie eine Dusche. Auf einem Förderband werden sie hochtransportiert und

kommen dann in einem zweiten Schritt unter Bürsten. Wie in einer Autowaschanlage putzen rotierende Bürsten das Obst, anschließend trocknen die Aprikosen unter kalter Luft auf einer rüttelnden Siebfläche.

Blitzeblank fallen sie zum Schluss aus dem Trichter in Kisten und werden anschließend nach Größe sortiert. 20 bis 30 Saisonkräfte arbeiten hier während der sechsmonatigen Produktion: An großen Tischen sortieren sie



*Aprikosen mögen das
sonnige Klima Ostanatoliens*

die Aprikosen. Es wird in fünf Kategorien unterteilt, in der Größe 1 befinden sich 40 bis 60 Aprikosen in einem Kilogramm, in der Größe 5 sind es 144 bis 160. Anschließend werden die Früchte abgepackt und von Izmir aus nach Deutschland verschifft. Qualitätskontrollen erfolgen bei Rohstofflieferung und vor der Abpackung, jede Lieferung und jeder Schritt wird streng dokumentiert. Für einen ungetrübten Genuss der süßen Früchtchen.

EgeSun GmbH

An der Autobahn 28
D-28876 Oyten
Germany
Tel. +49 4207 6884 - 60
Fax +49 4207 6884 - 61
www.morgenland.bio



DE-ÖKO-001



Version 1/2018



*MorgenLand-Partner
Aziz Eryalçin liefert schon
seit 1983 Aprikosen*