



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

MorgenLand Bio-Projekt

Bio-Feigen – eine Delikatesse aus der Türkei

www.morgenland.bio

Eine geschichtsträchtige Frucht und der Exportschlager aus der Türkei: die Feige. Nur hier, im Hinterland von Izmir, wächst die besonders köstliche Sorte „Smyrna“, die MorgenLand als erstes Produkt vor über 30 Jahren in Bio-Qualität anbot. Ein Besuch im Delikatessen-Laden Feigenfeld.

Bei strahlendem Sonnenschein fahren wir von dem kleinen, 85 Kilometer von Izmir entfernten Dorf Başköy die steilen, engen Serpentin hinauf zu der Feigenplantage von Durmuş Sinci. Der Blick hinab ins Tal mit seiner natürlichen, idyllischen Landschaft ist atemberaubend schön. Oben angekommen erwartet uns Sinci bereits inmitten seiner Feigenbäume, die jetzt, Ende August, ihre köstlichen Früchte tragen und bereit zur Ernte sind. Es sind die Smyrna-Feigen, benannt nach Smyrna, dem lateinischen Namen der Stadt und der Region Izmir. Die Feigen, die hier wachsen,

gelten als die aromatischsten, besten weltweit. Wir dürfen sie direkt vom Baum pflücken und probieren – der Ruf, der ihnen vorausseilt, bestätigt sich. Sie sind zart, sehr saftig und haben ein köstliches, feines Honig-Karamell-Aroma. Die Feige gehört der Familie der Maulbeergewächse an und zählt zu den ältesten Nutzpflanzen des Menschen, ihr Anbau ist wahrscheinlich sogar älter als der Ackerbau. In der Antike gehörten Feigen zu den wichtigsten Grundnahrungsmitteln. Getrocknet waren sie ursprünglich eine Verlegenheitslösung, denn so konnten sie vor dem Ver-

derben gerettet und gleichzeitig als Vorrat angelegt werden. Diese Konservierungsmethode ist eine der ältesten der Menschheit, die sich bis heute ausgezeichnet bewährt. So ist die Frucht auch außerhalb der Saison immer verfügbar und ein vernünftiger Snack: Getrocknete Feigen überzeugen neben ihrem süßen Geschmack mit einem hohen Gehalt an Mineralstoffen, Vitaminen und Ballaststoffen. Sie enthalten außerdem Pektin, Flavonoide, Kalzium, Magnesium und Eisen sowie essentielle Mikronährstoffe wie Zink und Selen.



Durmuş Sinci war der erste MorgenLand-Projektpartner



Unter dem Feigenbaum

Wir setzen uns in den Schatten eines Feigenbaumes, Sinci lehnt an einer kleinen Steinmauer. Er wirkt wie der türkische Bruder von Buddha, entspannt, heiter und zufrieden. Genüsslich isst er von den Feigen und erzählt: **„Ich bin jetzt 65 Jahre alt. Die ersten Bäume hier habe ich vor 50 Jahren gepflanzt. Feigenanbau hat hier Tradition, auch meine zwei Söhne arbeiten mit mir und ich hoffe, meine Enkel werden ebenso Feigen anbauen und all das hier fortführen.“**



Dieses Projekt ist für MorgenLand von ganz besonderer Bedeutung: Es war das erste, was Gründer und Geschäftsführer Orhan Yilmaz 1980 aufgebaut hat. Damit hat er als Erster Feigen in Bio-Qualität auf dem deutschen Markt angeboten und gleichzeitig den Bio-Anbau in der Türkei gestartet. Denn Yilmaz war und ist zutiefst von der positiven Wirkung unbehandelte, natürlicher Lebensmittel für Mensch und Umwelt überzeugt. Mit Sinci fand er einen Bauern, dessen Werte genau dem entsprachen, was er suchte: einen Anbau, der im völligen Einklang mit der Natur steht und mit dem Anspruch betrieben wird, höchste Qualität anzubieten.

Die regionale und familiäre Tradition des Feigenanbaus bildet hierfür die Basis, Bio ist einfach Normalität. **„Dass wir biologisch anbauen, hat sich ganz automatisch ergeben.“**



In Başköy, 85 Kilometer von Izmir entfernt, befindet sich das erste MorgenLand-Projekt, hier werden köstliche Feigen angebaut

Wir sind nie auf den Gedanken gekommen, zu spritzen oder zu düngen. Die Bäume haben in dieser Bergregion alles, was sie brauchen. In dieser hohen Lage finden sich kaum Schädlinge, die einzigen, die der Ernte manchmal schaden, sind Wildschweine. Wir müssen

trocknen am Baum und werden gepflückt, wenn sie schon eine leicht violett-bräunliche Farbe haben. Man muss sehr vorsichtig mit den Früchten umgehen, Druck oder Feuchtigkeit können sie leicht beschädigen. Wenn sie geerntet sind, werden sie gleich auf dem



Feigen werden im getrockneten Zustand vom Baum gepflückt

nicht einmal die Bäume wässern, das würde den Früchten vor allem in der Reife eher schaden. Nur manchmal schneiden wir die Zweige etwas zurück“, berichtet Sinci.

So gemächlich dieses Leben klingen mag, ab heute und für die nächsten sechs Wochen ist Schluss mit der Ruhe. Denn 55 Hektar mit 300 Tonnen Feigen warten darauf, geerntet zu werden. Sinci hat 15 Mitarbeiter, in der Saison strömen viele weitere Helfer aus den umliegenden Dörfern zur Ernte. Die Feigen

Feld unter einer runden Kunststoffüberdachung getrocknet. Die Feigen liegen dabei auf einem Gitter, das wiederum auf einer Plane liegt.

Unter dem Zelt steigen die Temperaturen auf 35 Grad Celsius. Zwei bis vier Tage trocknen die Feigen hier. Dabei sinkt der Wassergehalt der Feige auf 18 bis 33 Prozent, ihr Zuckeranteil steigt auf rund 60 Prozent. Sind sie getrocknet, bringen die Mitarbeiter sie mit Traktoren hinunter ins Dorf in die Lagerhalle.

MorgenLand Bio-Projekt Bio-Feigen – eine Delikatesse aus der Türkei



Sicher genießen

Von Başköy werden die Feigen nach einer manuellen Qualitätskontrolle in die nahe gelegene Verarbeitung nach Torbalı gebracht. Dort reinigt man die Früchte und unterzieht sie umfangreichen Qualitätssicherungsmaßnahmen. Während in der konventionellen Verarbeitung Feigen mit Chemie begast werden, um Schädlinge abzutöten, nutzt man in der biologischen Verarbeitung die Schockfrostung oder die Druckentwesung mit natürlicher Quellkohlenensäure. Gegen Aflatoxine (Pilzgifte) wird UV-Licht eingesetzt: So können befallene Früchte identifiziert und entsorgt werden. Neben diesen Maßnahmen sichert die strenge Dokumentation der Rohware die Rückverfolg-



In Başköy, 85 Kilometer von Izmir entfernt, wächst eine Delikatesse, die Smyrna-Feige

barkeit. Ist die Ware geprüft und kontrolliert, wird sie verpackt und per Container von Izmir ins norddeutsche Oyten verschifft. Weitere umfassende Kontrollen durch unabhängige, externe Labore sichern abschließend die Qualität. Ist diese bestätigt, steht dem vielfältigen Genuss der sonnenverwöhnten Feigen nichts mehr entgegen: ob in Müslis, Dips, orientalischen Gerichten oder einfach pur geknabbert.

Hier wird in Kürze eine Plane gespannt, unter der die Feigen bei 35 °C trocknen

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

