



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

MorgenLand Bio-Projekt

# Bio-Haselnüsse aus der Türkei



[www.morgenland.bio](http://www.morgenland.bio)



## Kernig und voller Energie – Bio-Haselnüsse aus der Schwarzmeerregion

**Sie ist aromatisch, knackig und seit Beginn der Menschheitsgeschichte sehr beliebt: die Haselnuss. Ihre Wurzeln haben die Bio-Haselnüsse von MorgenLand in der türkischen Schwarzmeerregion. Eine Reise zu einem Kerngebiet des türkischen Bio-Anbaus.**



**Bio-Landwirt Hasan Calik (links) im Gespräch mit MorgenLand Partner Ismail Durucu**

**In der türkischen Schwarzmeerregion ist die Lambertshasel verbreitet**

Findik, das türkische Wort für Haselnuss, liest man hier überall – und überall sieht man sie, die Haselnuss. Im Wappen der Schwarzmeerregion Ordu, auf den unzähligen Plantagen und an vereinzelt Bäumen, geerntet und zum Trocknen auf Planen ausgelegt. Die Türkei ist weltweit führender Haselnussproduzent, die meisten Haselnüsse stammen aus Ordu, einer Region mit 300 Regentagen im Jahr. Unser Besuch bei MorgenLand-Partner Ismail Durucu fällt auf einen der restlichen 65 Tage. Mit 77 Prozent Luftfeuchtigkeit ist der Unterschied zu einem Regentag allerdings nicht sehr groß. Das warme, feuchte Waschküchenwetter ist das Wohlfühlklima für Haselnussbäume und schafft beste Bedingungen, um gut zu gedeihen. Die in der türkischen Schwarzmeerregion verbreitete Haselart ist die Lambertshasel (*Corylus maxima*) aus der Familie der Birkengewächse. Sie ist kälteempfindlicher als ihre deutsche Schwester, die Gemeine Hasel.

Die Haselnuss gehört zu den ältesten Nahrungsmitteln des Menschen, schon in der Steinzeit wurde sie gern und häufig gegessen. Neben 650 Kilokalorien pro 100 Gramm hat die Haselnuss einen Fettgehalt von 63 Prozent – davon sind übrigens rund 45 Prozent ein- oder mehrfach ungesättigte Fettsäuren. Vielleicht wurde die Hasel im antiken Rom auch deshalb zu einem Friedenssymbol: Denn wer satt ist, ist zufrieden und wer zufrieden ist, ist selten aggressiv. Als Symbol für Fruchtbarkeit, Unsterblichkeit, Wunscherfüllung und Glück weist die Hasel eine lange Tradition auf. Diese zeigt sich in Bräuchen, wie beispielsweise der Braut einen Korb voller Haselnüsse zu schenken. Für die Harry Potters des Mittelalters war der Haselzauber das beste Mittel, um sich vor Gefahren wie Schlangen, Hexen oder Blitzen zu schützen. Ob eine Kreuzotter vor einem Haselzweig erschrocken die Flucht ergreift, mag man anzweifeln. Dass die

Haselnuss jedoch zu einer ausgewogenen Ernährung beiträgt, ist kein Aberglaube, sondern zeigt sich schnell mit einem Blick auf die Nährwerte. Ernährungswissenschaftler der Deutschen Gesellschaft für Ernährung empfehlen daher einen Verzehr von 25 Gramm Nüssen pro Tag.

### Auf zur Ernte!

In İközce, 70 Kilometer westlich von Ordu gelegen, wachsen auf neun Hektar die Haselnussbäume von Hasan Calik. Mit drei Jahren trägt ein Baum das erste Mal Früchte, anfangs sind es 50 Kilogramm, zehn Jahre später dann bis zu 500 Kilogramm. 30 Jahre alt können die Bäume werden.

„Bio-zertifiziert sind wir seit zwölf Jahren, seitdem arbeiten wir auch mit MorgenLand zusammen“, erzählt Calik. Er stammt aus einer „Haselnussfamilie“, so wie 90 Prozent aller Bewohner hier. Schon sein Großvater hat hier angebaut, auf genau die gleiche Art und Weise wie er. Außer biologischem Düngen und Astbeschnitt alle zwei Jahre gibt es bis zur Ernte keine Arbeiten. Dann wird es ab Ende August drei Wochen lang sehr geschäftig. Bis die Ernte von 9,5 Tonnen nach Terme in die Verarbeitung gebracht werden kann, liegt noch viel Arbeit vor ihnen.





Um acht Uhr morgens geht es los. Die bis zu sechs Meter hohen Haselnussbäume werden am Stamm kräftig geschüttelt, so fallen die Kerne nach unten. Anschließend werden sie in großen Säcken gesammelt und ins Dorf gebracht.

Dort müssen zunächst die Hüllblätter von der Nuss entfernt werden, anschließend werden die Nüsse vier Tage zum Trocknen auf großen Planen gelagert und zwar einfach dort, wo gerade Platz ist, auf Wegen, Straßen und in Gärten. Die Blätter werden später als Kompost auf die Felder gebracht.

## Harte Schale, köstlicher Kern

Sind die Nüsse getrocknet, werden sie in die Verarbeitung zu Familie Durucu nach Terme geliefert. Acht Monate lang wird in der Fabrik verarbeitet, Startschuss ist der 10. September. In der Saison unterstützen 63 Mitarbeiter das Unternehmen, 20 Mitarbeiter sind fest beschäftigt.

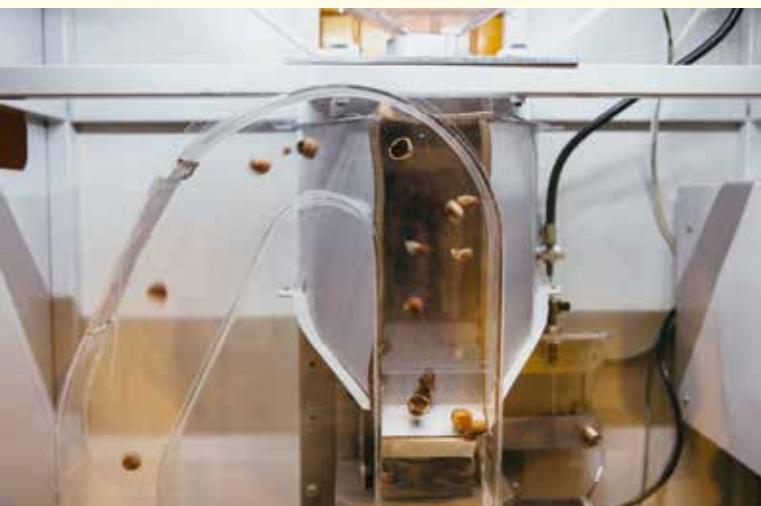
Bei Wareneingang findet die erste Qualitätskontrolle statt. Es wird geprüft, wie hoch der Prozentanteil von Schale und Kern ist. In der Kalibriermaschine werden dazu 500 Gramm der Ware entkernt, Schale und Kern getrennt und anschließend wird gemessen, wie viel Prozent Schale und wie viel Kern die Ware hat. Je nach Ernte kann dies einen Unterschied von 100 Gramm Schale mehr oder weniger ergeben. Auch der Durchmesser der Haselnüsse variiert stark, von zehn bis 15 Millimeter ohne Schale. Ein Qualitätsmerkmal, das die Maschine neben dem Schale-Kern-Verhältnis ebenfalls misst. Überwiegt der prozentuale Anteil großer Haselnüsse, freut

*Um Haselnüsse zu ernten, werden die Bäume geschüttelt. Die heruntergefallenen Nüsse werden in Säcken gesammelt ...*

*... und anschließend ins Dorf gebracht*

sich der Bauer – denn je größer, also 13 bis 15 Millimeter, desto besser und lukrativer. Nüsse mit einem Durchmesser unter elf Millimetern werden in der Industrie weiterverwendet.

Nachdem die Qualitätsklasse definiert ist, werden die Nüsse im Obergeschoss der Fabrik zuerst gereinigt und von kleinen Steinen, Zweigen oder Blättern befreit. Anschließend werden sie nach Größe sortiert, das geschieht mit großen Sieben. Sie haben jeweils unterschiedlich weite Löcher, die kleinen sind elf Millimeter, die größten 16 Millimeter groß. Was der Nussknacker zu Hause macht, übernehmen hier große Nussknackmaschinen: Sie entkernen die Haselnüsse, die Schale wird per Luftstoß aussortiert. Im Nebenraum stehen lange Förderbänder mit Bänken davor, hier kontrollieren Mitarbeiter



*Mit der Kalibriermaschine wird die Qualitätsklasse der Nüsse definiert*

sitzend und manuell die Qualität der entkernten, nach Größe sortierten Haselnüsse, die langsam auf dem Band vor ihnen transportiert werden. Geprüft wird, ob sie wirklich ganz entkernt sind, die braune Haut soll intakt sein. Fehlerhafte Nüsse werden aussortiert. Geruch und Farbe sind dabei auch immer ausschlaggebende Kriterien. Alle Nüsse, die es durch die Qualitätskontrolle geschafft haben, gelangen durch einen Trichter nach unten bis ins Erdgeschoss, wo sie vakuumiert und für den Transport nach Deutschland abgepackt werden.

Neben Calik liefern noch 252 weitere Biolandwirte ihre Haselnüsse an Durucu.



# MorgenLand Bio-Projekt Bio-Haselnüsse aus der Türkei

MorgenLand

## Die Wurzeln guter Zusammenarbeit

Wie Hasan Calik ist auch die Familie Durucu bereits seit Generationen im Haselnussgeschäft. Der Beweis sitzt auf einem Stuhl vor der Fabrik: Mehmet Durucu, 95 Jahre alt, Großvater von Ismail und Mustafa, die heute das Unternehmen leiten. Ismail begrüßt ihn zärtlich.

Der zurückhaltende Ismail hat ein wenig Ähnlichkeit mit seinem Produkt – harte Schale, gehaltvoller Kern. Viel erzählt er nicht. Aber wenn er spricht, dann von den Werten, die ihm wichtig sind: „Bei uns in der Familie gibt



Die „Haselnussfamilie“  
Durucu: Großvater Mehmet  
und Enkel Ismail



Das Gewichtsverhältnis von  
Schale und Nuss ist ein  
wichtiges Qualitätsmerkmal

es einen starken Zusammenhalt, hier kann sich immer jeder auf jeden verlassen“, betont er und stolz fügt er hinzu, dass dies zum Erfolg des Unternehmens beiträgt. „Übrigens: Der Grund, weshalb eine geschäftliche Beziehung wie die mit MorgenLand erfolgreich ist, liegt ebenfalls an dem Vertrauen, dass man sich versteht, sich schätzt und an die gleichen Werte glaubt – wie in einer Familie. Wir sind beide überzeugt von Bio-Landwirtschaft. Wir sehen, dass es den Menschen gut tut, sich natürlich zu ernähren“, so Durucu.

Was er sich für die Zukunft wünscht? Ganz klar: Mit den Kindern soll das Familienunternehmen in diesem Sinne weiterwachsen – ganz so, wie die Haselnüsse auf der Plantage.



MorgenLand-Partner  
Ismail Durucu



## EgeSun GmbH

An der Autobahn 28  
D-28876 Oyten  
Germany  
Tel. +49 4207 6884 - 60  
Fax +49 4207 6884 - 61  
[www.morgenland.bio](http://www.morgenland.bio)



DE-ÖKO-001