



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



MorgenLand Bio-Projekt

Die Süße der Sultana – Bio-Sultaninen aus der Türkei

www.morgenland.bio

MorgenLand Bio-Projekt
Die Süße der Sultana –
Bio-Sultaninen aus
der Türkei



Einer Legende nach waren die süßen Früchte dem Sultan vorbehalten, nur er durfte sie genießen. Die Bio-Trauben von Ekrem Kavakalan haben ein wenig Exklusivität behalten, denn sie werden ausschließlich an MorgenLand geliefert. Ein Besuch auf den Spuren des Sultans.

Es ist ein heißer, trockener Sommertag im August, keine Wolke findet sich am Himmel und wir fahren mit unserem Kleinbus die engen, steilen und kurvenreichen Straßen durch Nadelwälder hinauf. Im Radio läuft türkische Musik, mit ihrem typisch vibrierenden Gesang und unverkennbaren Rhythmus. Unser Weg führt uns zu Ekrem Kavakalan, dessen Sultana-Weintrauben oberhalb des 60 Kilometer von Izmir entfernten Dorfes

Çınardibi Köyü liegen. Kavakalan ist einer der ältesten Partner von MorgenLand. 1988 brachte Orhan Yilmaz, Gründer und Geschäftsführer der Marke MorgenLand, einen Professor der Agrarwissenschaft in dieses Anbaugbiet. Yilmaz wollte herausfinden, ob dieser Ort für den Bio-Anbau von Sultana-Trauben geeignet ist. Die Studien brachten ein äußerst positives Ergebnis. Die Pflanzen werden noch immer so natürlich kultiviert

wie bei Kavakalans Großeltern. Der Boden ist unbelastet und eine Höhenlage von 750 Metern über dem Meeresspiegel schützt vor den Kontaminationen des konventionellen Anbaus. Es herrscht mediterranes Klima, die Sommer sind heiß und regenarm, die Winter mild. Das trockene Klima bekommt den Trauben gut, denn zu viel Regen kann Krankheiten wie Pilzbefall verursachen.

In einer Höhe von 750 Meter kultiviert Ekrem Kavakalan auf 255 Hektar Sultana-Trauben





Bereits etwa 400 v. Chr. wurden Trauben am Kaspischen Meer kultiviert. Die Sultana-Traube, auch Thompson Seedless genannt, die Kavakalan anbaut, hat ihren Ursprung im östlichen Mittelmeerraum. In der Türkei wird bis heute ein Viertel der weltweiten Menge, das sind 110.000 Hektar, angebaut. Die helle, süße, kernlose Weinbeere mit der dünnen Haut schmeckt als Tafeltraube und sie eignet sich hervorragend zum Trocknen. Getrocknet hat die Frucht eine höhere Kalorien- und Nährstoffdichte als im frischen Zustand. 100 Gramm enthalten etwa 304 Kilokalorien, außerdem Mineralstoffe wie Kalium, Eisen, Kupfer und Mangan sowie Ballaststoffe.



In Sultans Garten

Kavakalan führt uns gut gelaunt zu seinen Weintrauben und erzählt uns dabei eine Familienanekdote: **„Mein Großvater kam damals aus Bulgarien in die Türkei. Er probierte Oliven, die er für Pflaumen hielt, und war entsetzt, wie bitter die Früchte schmecken. Also ging er weiter, immer höher, bis er schließlich in Çınardibi Köyü ankam. Hier probierte er wieder eine Frucht, diesmal tatsächlich eine Pflaume, die außergewöhnlich gut schmeckte. Er war zufrieden und**



Im 60 Kilometer von Izmir entfernten Dorf Çınardibi Köyü wachsen die Trauben Sultana für MorgenLand

beschloss: Hier bleibe ich. Seitdem lebt unsere Familie in diesem Dorf.“ Kavakalan lacht auf seine mitreißende Art und sprüht vor Energie.

Seine Weintrauben wachsen in Bodennähe und werden nicht, wie bei vielen anderen Traubensorten üblich, „erzogen“, also mit Kletterhilfen wie Drahtrahmen gestützt, an denen die Reben entlangranken. Sultana-Stöcke werden etwa einen halben bis einen Meter hoch. Mit fünf Jahren trägt die Pflanze zum ersten Mal erntereife Früchte. Auf den 255 Hektar Fläche sind die Pflanzen zwischen zehn und 80 Jahre alt, pro Hektar werden etwa 30 Tonnen frische Trauben geerntet, getrocknet sind dies dann zehn Tonnen. Abhängig vom Wetter beginnt die Ernte um den 1. September und dauert circa drei Wochen. **„In der Erntezeit helfen hier alle mit, Familie, Nachbarn. Wir sind um die 25 Leute und gehen von einem Weinberg zum nächsten“**, so Kavakalan. Die Fruchtstände werden vom Stock abgeschnitten und dann in etwa faustgroße Trauben aufgeteilt. Zum Trocknen liegen sie auf robusten Nylonplanen, die mit Luftlöchern versehen sind, auf dem Boden. Der Unterschied zwischen Rosinen und Sultaninen liegt übrigens in der Trocknung. Sultaninen werden in eine Lösung aus Pottasche und Olivenöl getaucht, damit sich die

äußere Schale der Frucht löst. Die innere Schale ist wasserdurchlässig, so kann die Beere innerhalb von drei bis acht Tagen trocknen und bleibt hell. Rosinen trocknen länger und werden dabei dunkler.



Der Legende nach waren die süßen Früchte dem Sultan vorbehalten

MorgenLand Bio-Projekt Die Süße der Sultana – Bio-Sultaninen aus der Türkei



Sultaninen – sensibel und schutzbedürftig

Vom Feld geht es dann ins Lager, wo die getrockneten Früchte bis zu einem Jahr aufbewahrt werden können. Die kühleren Temperaturen der Bergregion sind für die Lagerung sehr günstig. In 40-Kilogramm-Säcken liefern die Landwirte je nach Bedarf ihre Sultaninen, dann beginnt die sehr aufwändige Verarbeitung: Zuerst werden die Sultaninen gewaschen, anschließend entfernt die Entstielmaschine, wie der Name schon verrät, die Stiele von den Früchten. Nun werden die Früchte erneut in sich drehenden Apparaturen dreistufig gereinigt, im Anschluss getrocknet und mit Sonnenblumenöl geölt, damit sie nicht aneinander kleben und schön weich bleiben.

Auch die Ästhetik der Sultaninen ist wichtig, daher werden sie mit einem Laser auf Größe und Farbe geprüft. Er erkennt, wenn eine Sultanine nicht den Vorgaben entspricht. Ist das der Fall, wird sie mit einem Luftstoß aussortiert. Bevor die Ware in Kartons verpackt wird, wird sie von einem Metalldetektor überprüft.

Da Sultaninen ein Risikoprodukt sind, wird im konventionellen Anbau sehr viel gespritzt. Um Kontaminationen zu vermeiden, ist ein strenges Qualitätssicherungssystem notwendig. Prüfungen finden entlang des gesamten Produktionsprozesses statt, beim Bauern, beim Einkauf und schließlich in Deutschland. In den Laboren, sowohl in der Türkei als auch in Deutschland, wird die Ware auf 420 verschiedene Pestizide untersucht. Auch die Mikrobiologie nimmt in den letzten Jahren einen zunehmend größeren Raum ein, die Messmethoden werden immer genauer, beispielsweise bei Ochratoxinen (eine Gruppe von Mykotoxinen, also Schimmelpilzgifte). Bei Bio-Sultaninen ist es aus diesem Grund besonders wichtig, mit sehr vertrauenswürdigen und verantwortungsbewussten Bio-Bauern zusammenzuarbeiten.

Mit Kavakalan hat MorgenLand genau solch einen Landwirt gefunden – und die Zufriedenheit über die Partnerschaft besteht auf beiden Seiten. „**MorgenLand ist für mich mehr als eine rein geschäftliche Verbindung.**



**„Ich baue biologisch an, weil ich die Umwelt schützen und erhalten will“,
Ekrem Kavakalan,
MorgenLand-Partner seit 1988**

Man hilft sich gegenseitig, vertraut sich und außerdem mögen wir uns sehr, wir teilen die gleichen Werte. Die Menschen von MorgenLand gehören zu meinen Freunden, zu meiner Familie und sind fest mit meinem Leben verbunden“, sagt Kavakalan.

Warum er sich für die Bio-Landwirtschaft entschieden hat? **„Ich arbeite seit 30 Jahren so. Eigentlich stand nie die Frage im Raum, etwas an der Anbauweise meiner Vorfahren zu ändern. Das hat sich so bewährt und zwar sehr erfolgreich“,** antwortet Kavakalan. Er fügt ernst und entschieden hinzu: **„Chemikalien sind weder gut für den Menschen noch für die Pflanzen, der Umwelt schaden sie auch. Und ich will, dass die Umwelt geschützt und erhalten bleibt.“**

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

