



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

# MorgenLand Projekt Sri Lanka

**MorgenLand Sri Lanka** hat seinen Sitz im Nordwesten des Landes und ist ein Bio-Pionier, der seit über 25 Jahren mit dem Anbau von Bio-Erzeugnissen befasst ist. Zu den Haupterzeugnissen gehören heute Ananas und Kokosnuss.

Im 90 Mitarbeiter starken Verarbeitungsbetrieb liegt ein besonderes Augenmerk auf guten Arbeitsbedingungen und höchsten Sicherheits- und Hygienestandards. Dies bestätigt sich darin, dass das Unternehmen bereits zweimal in Folge mit dem **Best Enterprise Award** ausgezeichnet wurde, bei dem neben der visionären Ausrichtung des Unternehmens Umweltschutz und soziale Faktoren zu den Bewertungskriterien zählen.

**263 Vertragsbauern** bauen in traditioneller Weise auf einer Fläche von über 2000 ha u. a. Ananas und Kokosnüsse in Mischkulturen

an. Die Anbauflächen werden sowohl von **eigenen Agraringenieuren** intern als auch von der **Bio-Kontrollstelle Control Union** extern regelmäßig kontrolliert.

Die Ernte und der Transport der Ware werden durch Projektmitarbeiter beaufsichtigt und protokolliert. Da die geernteten Ananas und Kokosnüsse auf separaten Ladeflächen direkt in den Verarbeitungsbetrieb transportiert werden, kann sichergestellt werden, dass keine Vermischung mit Nicht-Bio-Erzeugnissen stattfindet und eine Rückverfolgbarkeit bis zum Anbauer gegeben ist.

Die Bezahlung der Bauern erfolgt direkt und liegt ca. 15 bis 20% über dem üblichen Marktpreis. Dieses Projekt stellt seit über zwei Jahrzehnten sicher, dass den beteiligten Anbauern eine eigenständige Existenz ermöglicht wird.

## Ananas

Die **Ananas der Sorte „Mauritius“** ist auf Sri Lanka das ganze Jahr über verfügbar, wobei die Hauptsaison von April bis Juli dauert. Es gibt weit über 100 Ananassorten, die in 5 Sortengruppen eingeteilt werden. Die Früchte der „Mauritius“ werden nur etwa 1 kg schwer, jedoch zeichnen sich diese durch ihren süß-sauren Geschmack und ihre goldgelbe Farbe aus.



Der **Anbau der Ananas** wird in Mischkultur auf Plantagen betrieben. Erst 15 - 18 Monate nach der Pflanzung können die ersten Ananas geerntet werden. Nach weiteren 6 Monaten ist die nächste Ernte möglich. Nach 3 Jahren wird die Ananas-Pflanze durch neue Pflanzen ersetzt.

Da die Früchte nicht gleichzeitig reifen, ist zur **Ernte der Ananas** eine tägliche Kontrolle durch die Plantagen-Mitarbeiter erforderlich. Nur die Früchte werden geerntet, die für die anschließende Verarbeitung den erforderlichen Reifegrad aufweisen. Die reifen Ananas werden so geordert, dass sie ohne Verzögerung gleich verarbeitet werden können.

Vor der **Verarbeitung der Ananas** werden die Früchte zunächst nach Reifegrad sortiert und gewogen. Alle Ananas werden dann gewaschen, geschält und die holzige Struktur sowie die Blütenstände vollständig entfernt. Danach entscheidet sich ihre weitere Verarbeitung zu

### Stücke und Scheiben für die Glaskonserven.

Nach dem Schneiden werden die Stücke oder Scheiben visuell sortiert und einer automatischen Füllmaschine zugeführt. Hier werden sie



Ananasstücke werden für MorgenLand Produkte im Glas vorbereitet.

Weitere Informationen zu unseren Bio-Anbauprojekten finden Sie unter [www.morgenland.bio](http://www.morgenland.bio)

in Gläser gefüllt, welche dann verschlossen und pasteurisiert werden. Nach einer Inkubationszeit von 10 Tagen können die Früchte im Glas nach Deutschland verladen werden. Bei ihrer Ankunft dort durchlaufen sie einen letzten Qualitäts-Check und werden etikettiert.

## Stücke und Scheiben für die Trocknung

Zur Trocknung werden die Ananas Stücke/Scheiben auf Bleche sortiert und anschließend in speziellen Trocknungsöfen mit Hilfe von Heißluft bei ca. 60°C getrocknet. In Kartons verpackt werden sie so schnell wie möglich nach Deutschland verschickt. Dort angekommen unterliegen sie einer Eingangsprüfung und werden just-in-time in Beutel abgepackt.

Es werden bevorzugt voll ausgereifte Früchte geerntet und eingesetzt, die besonders süß und aromatisch sind. Beim Trocknungsprozess ergibt diese natürlich hohe Süße eine etwas dunkle Farbe. Unreife Früchte dagegen ergeben helle Trockenfrüchte mit weniger Süße und Aroma.

## Bananen und Papaya

Auf den Plantagen unserer Bio-Bauern wachsen außerdem Papayasträucher und Bananenbäume, deren Früchte ebenfalls vollreif geerntet und zu Trockenfrüchten verarbeitet werden.

## Kokos

**Sri Lanka** ist eines der **Hauptanbaugebiete der Kokospalmen**, die eine stattliche Größe von 20 – 30m erreichen und je nach Alter ca. 90 Kokosnüsse pro Jahr tragen. Die Kokosnüsse reifen zwischen 12 und 15 Monaten. Sie können ein Gewicht mit Schale von bis zu 2,5 kg

erreichen, die eigentliche Nuss wiegt jedoch nur zwischen 0,5 und 1 kg.

Die **Ernte der Kokosnüsse** kann alle zwei Monate erfolgen. Dabei können bis zu 20 Nüsse je Palme geerntet werden. Die Haupterntesaison liegt jedoch in der Regel zwischen April und September. Die Erntemengen werden auf die Produktionskapazitäten abgestimmt, damit keine Zwischenlagerung notwendig ist. Bereits auf der Plantage wird die Außenschale der Kokosnüsse entfernt. Sie wird vor allem zur natürlichen Düngung der Plantagen, aber auch zur Herstellung von Seilen oder Fußmatten genutzt. Die Kokosnüsse mit ihrem typischen, braun faserigen Aussehen werden zur Weiterverarbeitung in den Verarbeitungsbetrieb gebracht.

Hier wird sehr früh am Morgen, bei noch niedrigen Temperaturen, die Kokosnuss in zwei Hälften geteilt. Das Kokoswasser wird aufgefangen und der weiße Kern vorsichtig von der braunen, dünnen Schicht, die ihn noch umgibt, getrennt. Danach wird der weiße Kern gewaschen und zu verschiedenen Endprodukten weiterverarbeitet.

## Kokoswasser

Das in den Kokosnüssen enthaltene Kokoswasser wird nach dem Öffnen der harten Schale in einem sterilen Vakuum-Tank gesammelt. Vor der aseptischen Abfüllung in trinkfertige Getränkekartons wird das Kokoswasser kurzzeitig auf 140°C erhitzt. MorgenLand Kokoswasser enthält keinen Zusatz von Zucker und keine zugesetzten Aromen: Die leichte, aromatische Süße stammt einzig aus der reifen Kokosnuss.

## Kokosmilch

Für die Kokosmilch-Produktion wird das Fruchtfleisch zerkleinert und in einer elektrischen Presse ausgepresst. Je nach gewünschtem Fettanteil wird dann in einem großen, gekühlten Tank die entstandene Flüssigkeit mit einer definierten Menge Wasser gemischt und anschließend für eine Minute pasteurisiert. Es folgt die Abfüllung in die zuvor mit Wasserdampf gereinigten Dosen. Nach dem maschinellen Verschließen wird die

abgefüllte Kokosmilch bei einer Temperatur von 125°C für 30 Minuten sterilisiert und nach einer Ruhezeit von zwei Wochen verschifft.

## Kokosöl und Kokosmehl

Für das Kokosöl wird das Kokosfleisch erntefrischer und gesunder Kokosnüsse zerkleinert, bei maximal 50°C getrocknet, ohne jegliche Zusatzstoffe kaltgepresst und anschließend gefiltert. Kokosöl verflüssigt sich erst bei 24-26°C und ist daher bei Raumtemperatur fest und von weißer Farbe.

Der bei der Herstellung entstandene Presskuchen wird zu ballaststoffreichem Kokosmehl zermahlen.

## Kokosmus

Das Kokosmus wird aus dem Fruchtfleisch der Kokosnüsse gewonnen, welches zerkleinert und bei 102°C getrocknet wird. Anschließend wird es unter starkem Druck solange zermahlen, bis ein in der Konsistenz festes Kokosmus entsteht.

## Kokoschips und Kokosraspel

Für die Produktion der Kokoschips wird das weiße Fruchtfleisch maschinell in scheibenähnliche Stücke geschnitten, wohingegen es für die Kokosraspel fein geraspelt wird. Nachdem beide bei einer Heißlufttemperatur von 90°C über die Bandtrocknungsanlage gelaufen sind, werden sie in 25 kg Säcke abgepackt und gehen auf ihre Reise nach Deutschland.

Während des gesamten Herstellungsprozesses vom Bauern bis zur Auslieferung der Produkte legen wir großen Wert auf Qualität.

Daher ist unser Projekt auch nach dem Qualitätsmanagementstandard ISO 22000:2005 zertifiziert. Die Verwendung von Bio-Erzeugnissen, die ohne chemische und synthetische Düngemittel hergestellt sind, die zahlreichen Qualitätskontrollen vor, während und nach der Verarbeitung, sowie eine kontinuierliche Produktion garantieren ein naturbelassenes, auf schnellen und kürzesten Wegen produziertes Bio-Produkt.

Die langjährige Zusammenarbeit mit Anbauern und Mitarbeitern vor Ort belegen einen fairen Umgang und eine nachhaltige Geschäftsbeziehung.

*MorgenLand Kokosmilch bei der Abfüllung in die Dosen.*





# Interview mit Kees Maris

**ML-Red.:** Kees, Du bist seit über 25 Jahren bei MorgenLand tätig. Wie kam es dazu?

**Kees:** Ich bin gelernter Landwirt und habe einen landwirtschaftlichen Familienbetrieb in den Niederlanden von meinem Vater übernommen. Im landwirtschaftlichen Alltag erkennt man sehr schnell, dass Chemie eigentlich nicht auf die Felder, geschweige denn auf den Teller gehört. Ich habe den Betrieb auf Bio umgestellt und mich auf Saatkartoffeln spezialisiert. Zusätzlich habe ich einige Jahre als Bio-Kontrolleur für Paraguay, Brasilien, Frankreich und die Türkei bei SKAL/Control Union gearbeitet. Auf einer Türkei-Reise habe ich dann Orhan Yilmaz und seine Brüder kennengelernt, die auf der Suche nach Bio-Ananas waren. Wir hatten die gleichen Ziele und haben uns gut verstanden. Ich hatte gute Kontakte nach Sri Lanka und habe die Verbindung zu dortigen Anbauern vermittelt. Ich bin dann gleich dort geblieben, um dort aktiv ein Bio-Projekt für MorgenLand aufzubauen. Das ist jetzt 25 Jahre her.

**ML-Red.:** Und so lange besteht das Bio-Projekt MorgenLand Sri Lanka schon. Wie baut man ein solches Projekt auf?

**Kees:** Ich kannte einen Professor für Agrikultur in Sri Lanka, der mich unterstützt hat. Wir fanden eine Gruppe von Anbauern, die auf Bio umstellen wollten und haben diese sehr intensiv geschult. Die Umstellung hat dann insgesamt drei Jahre gedauert. Es gab viele Schwierigkeiten und Probleme mit Insekten.

**ML-Red.:** Heute hat MorgenLand Sri Lanka eine Hightech-Verarbeitungs-Factory. War das immer so?

**Kees:** Nein, am Anfang – eigentlich bis 1997 – haben wir bei verschiedenen anderen Unternehmen verarbeiten lassen. Aber da wir vom Anbau bis zum fertigen Produkt die Kontrolle über die Qualität haben wollten, war dies ein wichtiger Schritt für das ganze Projekt, den wir auch nie bereut haben.

**ML-Red.:** Was ist heute Deine Aufgabe bei MorgenLand?

**Kees:** Ich betreue die Anbau-Projekte und

bin daher ein Teil des Einkaufs. Ich schaue mich natürlich auch nach neuen Projekten für MorgenLand um.

**ML-Red.:** Inwiefern hat deine Suche nach neuen Projekten denn in den letzten Jahren Früchte getragen?

**Kees:** Neben unseren langjährigen Projekten in der Türkei und Sri Lanka haben wir uns einige erfolgreiche neue Partnerschaften erarbeiten können, auf die wir sehr stolz sind:

## 1. MorgenLand Algerien

Seit 2013 arbeiten wir in der nordöstlich gelegenen Oasenstadt Biskra mit Anbauern der beliebten Dattelsorte „Deglet Nour“ zusammen. Die Bedingungen vor Ort sind durch die vorherrschende traditionelle Landwirtschaft ideal für kontrolliert ökologischen Anbau. Die allgemein angespannte politische Lage des Landes hat uns glücklicherweise bei dem Aufbau des Projektes nicht abgeschreckt. Generell ist das Leben und die Arbeit der Menschen in Biskra hiervon relativ unberührt.

## 2. MorgenLand Innere Mongolei

Im Jahre 2014 begann unsere langfristige Zusammenarbeit mit Mr. Wang, der mit seinen zwei Töchtern in der Inneren Mongolei zwei Bio-Bauernhöfe bewirtschaftet. Hier werden unsere MorgenLand Gojibeeren angebaut und sonnengetrock-

net. Mr. Wang ist ein Visionär, der sich ungemein für ökologischen Landbau und Umweltschutz einsetzt, weshalb er als Partner ideal zu uns passt.

## 3. MorgenLand Südafrika

Unser neuestes Projekt führt uns nach Südafrika: Hier arbeiten wir mit einer Gruppe von Farmern für Macadamianüsse zusammen, die unsere Überzeugungen teilen und sich schon seit mehreren Jahren mit ökologischer Landwirtschaft beschäftigen.

Während einige der Farmen schon komplett zertifizierten Bio-Anbau betreiben, unterstützen wir weitere Farmen auf dem Weg dorthin. Mein Kollege Macit Recepoglu ist viel vor Ort, um die Bauern hinsichtlich unserer Qualitätsansprüche zu schulen.

Dies sind die Projekte, über die ich zum jetzigen Zeitpunkt bereits sprechen kann.

**ML-Red.:** Was bedeutet es, wenn ein Bio-Anbau-Projekt unterhalten wird? Gibt es da Verträge oder Eigentumsrechte?

**Kees:** Das Land gehört uns natürlich nicht. Es bestehen Vereinbarungen mit den dortigen Bauern und MorgenLand organisiert und trägt die Kosten für:

>> die Schulung der Bauern auf ökologische Landwirtschaft



Belegschaft der MorgenLand-Produktionsstätte zusammen mit der MorgenLand Reisegruppe.

# MorgenLand Projekt Sri Lanka



- >> deren Beratung durch Agrar-Ingenieure
- >> interne Audits und Qualitäts-Kontrollen
- >> externe Kontrollen, insbesondere die EU-Bio-Zertifizierung durch die zuständige Bio-Kontrollstelle und
- >> Rohstoffanalysen bei unabhängigen Laboratorien.

**ML-Red.:** Und was ist mit der Bezahlung der Bauern, geht es hier „Fair Trade“ zu?

**Kees:** Im Zeitalter des Internets sind die Marktpreise in einer globalen Wirtschaftswelt bekannt, auch den Bauern in Afrika, Sri Lanka und der Türkei. Wir zahlen in der Regel einen Ankaufspreis für die Rohwaren, der 15 bis 20% über dem konventionellen Marktpreis liegt. Dies ist unser Beitrag, um die Bauern zum nachhaltigen Bio-Anbau zu motivieren.

Mittlerweile sind große Teile des Rohstoffmarktes von der Nachfrage dominiert, d. h. die Preise, auch von konventionellen Lebens-



*Sammelstelle für MorgenLand  
Kokosnüsse in Sri Lanka.*



mitteln, gehen nach oben. Hierbei kann es für die Bio-Bauern eine Versuchung sein, bei Engpässen zu besseren Preisen auch konventionell zu verkaufen. Hier müssen wir durch unseren persönlichen Kontakt und durch eine faire Bezahlung sicherstellen, dass die Bauern mit uns den Weg des ökologischen Anbaus auch in Zukunft weitergehen.

Anfang 2015 haben wir übrigens bereits zum zweiten Mal eine Projektreise mit einigen unserer Händler nach Sri Lanka unternommen. Die Reiseteilnehmer waren begeistert von dem Projekt. Wir werden hier zukünftig auch noch besser informieren.

**ML-Red.:** Was ist so besonders an MorgenLand?

**Kees:** Wir sind Spezialist für Bio-Früchte, Nüsse und Kokosprodukte. Das ist unser

Fokus und da sind wir gut. Wir kaufen direkt vom Bauern, verarbeiten die Rohstoffe in eigenen Betrieben und importieren selbst. Ich glaube es gibt nicht viele Firmen, die so ausgerichtet sind.

**ML-Red.:** Was sind die Ziele von MorgenLand, was sind die Ziele von Dir?

**Kees:** Meine Ziele decken sich zu einem nicht unerheblichen Teil mit denen von MorgenLand: weniger Einsatz von Chemie, mehr nachhaltige, ökologische Landwirtschaft, bessere, leckerere und gesündere Lebensmittel.

Und darüber hinaus: ... angenehm zu leben.

**ML-Red.:** Danke für das Interview.



## EgeSun GmbH

An der Autobahn 28  
28876 Oyten  
Tel. +49 42 07 68 84-60  
Fax +49 42 07 68 84-61  
[www.morgenland.bio](http://www.morgenland.bio)