



Rot-süßes Gold – made in Turkey

In den letzten 10 bis 15 Jahren hat die Türkei die Kirschenproduktion und -vermarktung gewaltig vorangetrieben. Heute ist die Türkei die weltweit grösste Produzentin und Exporteurin von Tafelkirschen. Eine Schlüsselrolle in dieser Entwicklung spielte und spielt die Firma Alara. Anlässlich des 5th International Cherry Symposium der International Society of Horticultural Science (ISHS) in Bursa, Türkei, wurde ein Einblick in dieses kleine «Wirtschaftswunder» gegeben.

JUDITH LADNER, AGROSCOPE FAW WÄDENSWIL
judith.ladner@dplanet.ch

Wer sich für Kirschen interessiert, sollte Türkisch lernen. Mit 400 000 t im Jahr 2004 liegt die Türkei vor den USA (352 000 t), Polen (249 000 t) und dem Iran (220 000 t; Quelle: FAO). Ein grosser Teil der türkischen Kirschenproduktion beruht noch immer auf traditionellen Anlagen, die in der ganzen Türkei mit Ausnahme des Ostens zu finden sind. In vielen Anlagen überwiegen alte Sorten auf eher stark wachsenden Unterlagen. Hauptsorte für den Export ist die – ebenfalls traditionelle – 0900 Ziraat, auch «Dunkle Napoleon» genannt. Diese Sorte hat mit einem Fruchtgewicht von 8 bis 12 g und guten Lagereigenschaften beste Voraussetzungen für den Export. Mittels Selektion wird nun versucht, selbstfertile Nachkommen mit höheren Erträgen zu erzeugen.

Alara – die Nr. 1

Weshalb nun stieg die Türkei zum grössten Kirschenproduzenten auf? Hauptmotor der immensen Entwicklung auf dem türkischen Kirschenmarkt war und ist die 1986 gegründete Firma Alara mit Vater und Sohn Yavuz und Kerim Taner als Geschäftsleiter. Im

Jahr 2004 wurde Kerim Taner von der Firma Ernst & Young zum Unternehmer des Jahres gekürt. Nein, nicht zum türkischen Unternehmer des Jahres, sondern zum «World Entrepreneur of the Year», was für ein in der Landwirtschaft tätiges Unternehmen eine Besonderheit ist. Die Alara beschäftigt 130 Mitarbeitende in der Zentrale, 50 Agronomen und Agronominen und 2700 Saisonarbeitende. Sie besitzt 500 ha Kirschenanlagen in verschiedenen Regionen der Türkei. Die eigene Baumschule ist mit einer Produktion von 500 000 Kirschbäumen pro Jahr die grösste Kirschen-Baumschule der Welt. Alara ist in der Kirschenproduktion Marktleader in Europa (weltweit die Nr. 2) und in der Feigenproduktion weltweit die Nr. 1. Im Jahr 2004 hat Alara Früchte im Wert von 42 Mio. US-Dollar exportiert. Diese Zahlen sind aber schnell veraltet, da das Unternehmen stetig wächst.

Gründe für die Erfolgsstory

Was macht Alara so erfolgreich? Ein Teil des Erfolgs gründet wahrscheinlich auf der durchdachten Strategie: Produziert wird aufgrund von Marktanalysen in den Exportländern. Alara weiss, was ihre Kunden brauchen. Die Kunden sind grosse Detailhändler wie Marks & Spencer, Carrefour, Kesko, Edeka, Spar,



Die grüne Moschee von Iznik, inklusive Storchennest.

Metro Group, Coop, Tesco und weitere in 19 Ländern des europäischen, amerikanischen und asiatischen Markts. Alara ist eine zuverlässige Lieferantin: Seit die Firma mit dem Ableger RioAlara in Argentinien zusammengearbeitet, kann sie während acht Monaten im Jahr die Märkte mit Kirschen beliefern.

Die Logistik ist durchdacht; die Firma arbeitet mit den modernsten Einrichtungen vor allem bei der Kühlkette und Kalibrierung. Die Zentrale in Bursa beherbergt die modernste und grösste Kirschenkalibrier- und -packanlage der Welt. Durch Precooling (Vorkühlung) und Spezialverpackungen sind die Kirschen 30 bis 40 Tage bei 0 °C haltbar. Alara fördert aktiv die Aus- und Weiterbildung der Mitarbeitenden und hat beste Beziehungen zu Forschungsinstituten. Wer weltweit exportieren will, kommt um einige Labels nicht mehr herum. Alara ist deshalb zertifiziert in HACCP, ISO 9001, BRC, ETI, EUREPGAP und verschiedenen Labels von Kundenfirmen.

Die «facts and figures» der Firma Alara sind beeindruckend. Gleichwohl hat die Firma auch im Inland Konkurrenten, zum Beispiel die DONUS-Group. Und mit den Tücken und Problemen des Kirschenanbaus haben - das ist fast schon beruhigend - auch die türkischen Produzenten zu kämpfen. Am ISHS-Kirschensymposium haben nicht weniger als neun türkische Forschungsinstitute Resultate aus ihrer Kirschenforschung vorgestellt. Die wichtigsten Themen sind hier zusammengefasst. Die Proceedings (Publikation der Artikel und Poster) der ISHS-Symposien sind im Laufe des Jahres 2006 unter www.ishs.org erhältlich.



Handarbeit beim Kirschen sortieren.

Forschungsgebiete in der türkischen Kirschenproduktion

Sorten: Neben der Standardsorte 0900 Ziraat werden verschiedene Sorten ausländischer Züchtungsprogramme, aber auch Lokalsorten auf ihre Anbaueignung geprüft. Auf den ersten Blick erstaunlich ist, dass in der Türkei Forschungsarbeiten zur Platzfestigkeit der Kirsche ausgeführt werden. Denn verschiedene Kirschen Sorten können auch in den regenlosen türkischen Sommermonaten platzen. Untersuchungen über die Platzanfälligkeit werden seit langem weltweit durchgeführt. Ein Überblick über die vorhandene Literatur wurde am Symposium präsentiert. Eine Vielzahl möglicher Ursachen der Platzanfälligkeit wurde schon untersucht. Die Zusammenhänge sind kompliziert und leider kann aus all den Kenntnissen kein einfacher Schluss zur Prävention des Platzens gezogen werden. Auch die Regendächer in der Schweiz reichen nicht immer aus als hundertprozentiger Schutz gegen das Platzen, verringern jedoch das Risiko stark. Die Beobachtung und Prüfung einer Sorte über einige Jahre in einer bestimmten Region ist noch immer die zuverlässigste Methode, um Aussagen über die Platzanfälligkeit einer Sorte machen zu können. In türkischen Versuchen hat sich gezeigt, dass für die Platzanfälligkeit die Dicke der Epidermis nicht relevant ist.

Unterlagen: Die noch vorherrschenden Mahaleb-Sämlinge werden mehr und mehr ersetzt durch schwach wachsenden Unterlagen. Produziert wird bereits auf Gisela 5 und 6, MaxMa 14, SL-64 und einigen weiteren Unterlagen.

Schädlinge: Die wichtigste Schädlingsart ist auch in der Türkei die Kirschenfliege. Für den Export ist es unumgänglich, madenfreie Kirschen zu produzieren.

Krankheiten: Dank der quasi regenfreien Sommermonate spielen Monilia und andere Pilzkrankheiten kaum eine Rolle. Eine gewisse Bedeutung haben aber Viruskrankheiten. Bisher ist der Prunus Dwarf Virus (PDV) vorherrschend. Sharka wurde in der Türkei bisher nicht auf Kirschen gefunden.

Klima: Eine Bewässerung ist im türkischen Kirschenanbau unumgänglich. In Studien wurde zur Auswertung von Wasserstress-Symptomen mit Satellitenbildern gearbeitet. Die in vielen Regionen hohen Durchschnittstemperaturen führen zu Problemen mit der Dormanz. Es wird nach Sorten gesucht, deren Temperatursprüche dem türkischen Klima angepasst sind. Im Weiteren stellen bei empfindlichen Sorten Zwillingenfrüchte ein Problem dar. Versuche zeigten, dass Trockenstress nicht zur Symptomausbildung führt und deshalb eine Bewässerung – im Gegensatz zum Pfirsichanbau – auf die Bildung von Kirschenzwillingen keinen Einfluss hat. Die Ursachen sind in hohen Temperaturen während der Blütenbildung im Vorjahr zu finden. Der Einsatz von Gibberellinsäure (GA) und GA/Stickstoff-Kombinationen führte hingegen zu einer Verminderung der Bildung von Zwillingenfrüchten.

Post-harvest: Viel geforscht wird in der Türkei im Nacherntebereich. Precooling, vor allem mit Wasser, hat sich als ausgezeichnete Methode zur Verbesserung der Haltbarkeit herausgestellt. Precooling führt zu einer Reduktion von Verlusten, physiologischen Problemen und Lagerkrankheiten. Precooling mit Wasser ist 13-mal schneller als mit Luft. Versuche werden auch mit ozoniertem Wasser durchgeführt. Auch der Verpackung und den Lagerbedingungen wird viel Aufmerksamkeit geschenkt. Es zeigt sich, dass die MAP-Verpackung (modified atmosphere packaging) gegenüber einer PE-Verpackung drastisch die Haltbarkeit erhöht.

Ausdehnung des Kirschenanbaus: Verschiedene Regionen der Türkei werden neu auf ihre Eignung für den Kirschenanbau geprüft. Damit hängen die Prüfung neuer Sorten und die allgemeinen Verbesserungen in der Anbautechnik und Logistik zusammen.

Biologische Produktion: Ein sehr kleiner Anteil der türkischen Kirschen wird biologisch produziert. Die fehlenden Niederschläge in den Sommermonaten sind aber eine gute Voraussetzung für die Produktionsausweitung.



Spezialitäten: Die Produktion von weissen Kirschen-sorten weist noch kleine Volumina auf. Zurzeit werden weisse Kirschen für jährlich 1 Mio. US-Dollar exportiert, vor allem nach Italien. Dieser Export und damit auch die Produktion sollen nun aber vorange-trieben werden.

Kirschentransport im gekühlten LKW.

Nicht umsonst wird die Türkei von traditionellen Kirschen-Exportländern wie beispielsweise Frankreich gefürchtet. Die Türkei ist jetzt schon die Nr. 1, sie unternimmt aber auch vielerlei Anstrengungen in Forschung, Entwicklung, Beratung und Management zur weiteren Modernisierung und Ausdehnung der Produktion und damit auch des Exports. Darum: Wer sich für Kirschen interessiert, sollte türkisch lernen.

Websites:

www.ishs.org
www.alaraagri.com
www.donusgroup.com
www.fao.org

RÉSUMÉ

L'or rouge sucré – made in Turkey

La Turquie est le plus grand producteur et exportateur mondial de cerises de table. L'élan innovateur de la société Alara est le moteur principal d'un développement qui a pris des proportions impressionnantes. Lors du symposium de la cerise ISHS à Bursa, des travaux de recherche importants ont été présentés. Les raisons de la sensibilité des cerises à l'éclatement ont été discutées. La mouche des cerises est le parasite qui cause le plus de soucis en Turquie. Mais les virus y sévissent aussi, avant tout le dénommé Prunus Dwarf Virus (PDV). La sbarka n'a pas été repérée en Turquie jusqu'à ce jour. Les travaux scientifiques portent aussi sur des thèmes tels que les situations stressantes en rapport avec l'eau et les fruits jumelés. Dans la phase après la récolte, le «precooling» a fait ses preuves comme méthode d'amélioration de la durée de conservation.