

# Türkische Melonen werden jetzt für den Winter gelagert

Die Kirkagac-Melonensorte wird in Manisa, einer Stadt in der westlichen Türkei, angebaut. Sie sind bekannt für ihren Geschmack und ihre lange Haltbarkeit. Der Bezirk produzierte diese Saison 45.000 Tonnen. 30.000 Tonnen davon werden auf Holzstäbe gehängt und für den Winter gelagert. Die übrigen 10.000 Tonnen werden im Binnenland konsumiert und 5.000 Tonnen exportiert.

Während die Erntesaison weiter läuft, werden die geernteten Melonen in die Lager gebracht. Zuerst werden sie mit Seilen gebunden und dann an Holzstäbe gehängt. Die Produzenten verkaufen diese Melonen bis Februar. Die Kirkagac-Melone, eine haltbare Sorte, wurde 2008 mit einer geographischen Angabe ausgezeichnet. Seit der Umsatz höher ist, verkaufen die Produzenten den Großteil ihrer Produkte in den Wintermonaten.

Emin Ozari, Vorsitzender von Kirkagac Agriculture Chamber, sagte, dass sie 5.000 Tonnen Melonen hauptsächlich an Deutschland, Frankreich, die Niederlande, Griechenland und andere Länder exportieren. Während Melonen 1,5 bis 1,8 türkische Lira (0,24 bis 0,29 Euro) pro Kilo nach der Ernte kosten, werden sie für 5 türkische Lira (0,79 Euro) verkauft, wenn sie in den Wintermonaten von den Stäben entfernt werden.

## „Wir behandeln Melonen mit Sorgfalt“

Zeycan Aydin, ein Produzent, sagte: „Ich baue seit vielen Jahren Kirkagac-Melonen an. Wir ernten sie morgens früh vor dem Sonnenaufgang, sodass sie kalt sind, wenn wir sie in die Lager bringen. Wir behandeln die Melonen mit großer Sorgfalt. Zuerst legen wir sie auf Decken und verbinden sie mit Seilen und hängen sie dann an Holzstäbe. Der Grund, warum wir sie an Holzstäben aufhängen, ist, dass dieses Prozedere das Aroma der Melone verbessert. Wir lagern die Melonen bei 14 bis 15 Grad Celsius. Später warten wir dann auf die Händler, die vorbeikommen und sie kaufen.“

Quelle: DHA (<https://www.dha.com.tr/foto-galeri/tadi-dunyaya-un-salan-kirkagac-kavunlari-askida/haber-1708237/p-6>)

Erscheinungsdatum: Di 24 Sept. 2019