



## Lebensbaum Weltreise

## Türkei

Unsere Weltreise haben wir im beschaulichen Diepholz, dem Standort von Lebensbaum, begonnen. Heute machen wir Station in einem quirligen Land, das gleich auf zwei Kontinenten beheimatet ist und sie miteinander verbindet: die Türkei.

Die Türkei ist ein Land voller Kontraste. Schon die Landschaft könnte unterschiedlicher kaum sein: von Steppe im Osten bis hin zum üppigen Grün an der Schwarzmeerküste. Die Flora ist die artenreichste im ganzen Nahen Osten. Eingerahmt von drei Meeren ist das Land außerdem mit wunderbaren Küstenstreifen gesegnet. Diese waren schon für antike Völker wie Griechen und Römer attraktiv. Die Städte Ephesus, Pergamon oder Troja sind Zeugen der frühen Besiedelung. Deren Baukunst beeindruckt noch heute jeden Besucher. Sie lassen sich aber gern auch von der einheimischen Küche faszinieren, die weit mehr als nur Döner zu bieten hat. Kenner zählen sie zu den abwechslungsreichsten und schmackhaftesten der Welt. Dabei sind es die vielen Zutaten, die in der Türkei gedeihen und die Küche so bunt machen. Je nach Gegend werden Tee, Haselnüsse, Oliven, Gemüse, Kräuter oder Zitrusfrüchte angebaut. Lebensbaum bezieht aus dem sonnenverwöhnten Süden verschiedene mediter-

## Land und Leute

## Türkei

**Einwohner:** 76 Millionen

**Sprache:** Türkisch (Amtssprache), außerdem u. a. Kurdisch, Arabisch, Armenisch, Griechisch

**Typische Namen:**

Ahmet, Murat, Sibel, Ayşe

**Und Lebensbaum?** Bezieht von hier Bergtee sowie feinste Mittelmeer-Kräuter



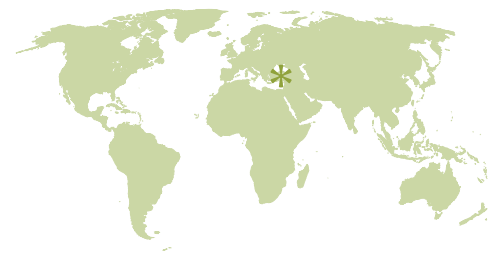
rane Kräuter, darunter Lorbeer, Salbei, Oregano und Thymian. Hinzu kommt eine echte Spezialität: der türkische Bergtee. Diese Pflanze ist in den nördlichen Mittelmeer-Ländern heimisch. Doch von den insgesamt rund 100 Arten wächst knapp die Hälfte in den gebirgigen Regionen der Türkei.

In einem kleinen, abgelegenen Tal baut unser Erzeuger seinen Bergtee nach allen Regeln des Öko-Landbaus und mit viel Sorgfalt und Sachverstand an. Dafür verzichtet er auf Wildsammlungen, die – so sagt er – normalerweise eine weniger kontinuierliche Qualität liefern. Der Anbau der mehrjährigen Pflanzen ist jedoch aufwändig, denn alle anfallenden Arbeiten sind Handarbeiten: das Entfernen des Unkrauts, das Schneiden der Pflanzen und natürlich auch die Ernte. Diese findet traditionell während der Blütezeit statt. Dabei werden die Blütenrispen von Hand gepflückt und anschlie-

Das ist unser Bio-Bergtee – mal ungetrocknet.

## Mit 40 Partnern um die Welt. Von Diepholz Richtung Sonnenaufgang.

Wie schmeckt die Welt? An jedem Ort ein wenig anders. Begleiten Sie uns auf eine Reise zu würzigen Kräutern, edlen Tees, aromatischen Kaffeebohnen, erlesenen Gewürzen, zu unseren Partnern vor Ort und interessanten Projekten, die wir langfristig unterstützen.



Bio-Bergtee  
ist Handarbeit.

Weiß was er kann:  
Türkischer Kräuterteebauer.



ßend vorsichtig getrocknet. Dann wird das zerbrechliche Gut geschnitten, sehr vorsichtig verpackt und auf die Reise nach Diepholz geschickt. Und der Aufwand lohnt sich, sagen die Bergtee-Fans. Lebensbaum Bergtee ist besonders intensiv aromatisch im Geschmack. Seine herbe Note bildet einen angenehmen Kontrapunkt zur Süße von Honig oder Zucker, die einfach hineingehören in einen türkischen Tee.

Der Bio-Anbau blickt in der Türkei auf eine lange Tradition zurück. Bereits in den 1980er Jahren gab es hier die ersten Projekte. Inzwischen arbeiten rund 15.000 Bauern nach den Prinzipien des ökologischen Landbaus im Land am Bosphorus. Diese Art der extensiven Landwirtschaft passt besonders gut in die kargen, benachteiligten Regionen, die unter häufigem Wassermangel leiden. Ganze Dörfer schließen sich inzwischen zusammen, um auf Öko-Landbau umzustellen, denn das bedeutet eine neue Perspektive für ihr Leben. Lebensbaum unterstützt seine Erzeuger bei ihren Entwicklungsplänen.

Das Licht kommt aus dem Osten, heißt es in einem alten Sprichwort. Und während bei uns die Tage schon wieder kürzer werden, folgen wir dem Licht Richtung Indien. Der facettenreiche Subkontinent reicht von den Höhen des Himalayas im Norden bis zu den fischnetzbestückten Stränden Keralas im Süden. In der nächsten Ausgabe berichten wir aus der Heimat berühmter Schwarztees, aromatischer Gewürze und heiliger Kühe. Namaste India! Wo wir bisher waren, finden Sie im Internet unter [www.lebensbaum.de/weltreise](http://www.lebensbaum.de/weltreise)

