

Koreander made in Hohenlohe

Rudolf Bühlers Saat geht auf

Dass Rudolf Bühler unter indischen die Pfefferbauer gegangen ist, weiß man. Dass er auch in Hohenlohe Gewürze anbaut, ist nur wenigen bekannt. Er erntet jetzt im fünften Jahr Senf, Kümmel und Koreander.

ELISABETH SCHWEIKERT

Wolpertshausen. Bei hochsommerlichen Temperaturen zieht der würzige Duft nach Koreander vom Acker beim Wolpertshausener Wasserturm zur Straße. Inzwischen ist das zarte Gewächs verblüht, jetzt reifen die Samen, die im September gedroschen werden sollen. Seit fünf Jahren baut Rudolf Bühler, Chef der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft (BESH), in Hohenlohe Gewürze an. Er hat sich auf Senf, Kümmel und Koreander spezialisiert. „Die gedei-

hen hier sehr gut und es gibt eine Nachfrage“, berichtet Bühler in seinem Büro im Sonnenhof.

Anstoß für den Gewürzanbau in Hohenlohe gab seine Einstellung, dass tropische Gewürze in den Tropen angebaut werden sollen und hier die im gemäßigten Klima wachsenden. So lässt Bühler seit Jahren in Indien und Übersee Pfeffer, Nelken, Muskatnüsse und Muskatblüten, Piment, Kardamom, Zimt und Curcuma anbauen. Hier in der Region sät und erntet er auf inzwischen 30 Hektar Senf, Koreander und Kümmel.

Ins Rollen kam die Sache vor fünf Jahren, als Bühler über das Förderprogramm „Regionen Aktiv“ prüfen ließ, ob und welche Kräuter und Gewürze in Hohenlohe mit einfachen Mitteln angebaut werden können und ob der Markt aufnahmefähig ist. Die Studie ergab, dass im Bereich der Kräuter der Markt abgedeckt ist – eine hessische Erzeugergemeinschaft beliefert den ganzen süddeutschen Raum. Doch insbesondere für Senf, Kümmel und Koreander gebe es Bedarf, so die Studie. Weil diese Gewürze auch mit herkömmlichen Sämaschine ausgebracht und mit gebräuchlichen Mähreschern geerntet werden können – also keine teuren Neuanschaffungen nötig waren – legte Bühler auf fünf Hektar Fläche Versuchsfelder an.



Arvinder Kaur aus Indien füllt die Hohenloher Gewürze ab. Fotos: Schweikert

Vom Ergebnis war Bühler angegan, und auch die Laborwerte waren gut: Während Koreander, der aus Ägypten oder Indien importiert wird, nur einen Anteil von 0,2 bis 0,5 Prozent an ätherischen Ölen hat, weisen die in Hohenlohe gewachsenen Gewürze einen Anteil von bis zu 1,8 Prozent auf. Systematisch hat Bühler deshalb den Anbau ausgeweitet. Die Gewürze werden übrigens am Tag nach der Ernte zum Saatgutvermehrung Rieger nach Raboldshausen gebracht, dort gereinigt und getrocknet.

Nur zur Hälfte verbraucht der Haller Schlachthof, der zur BESH gehört, die Gewürze für die Herstellung von Würsten. Die andere Hälfte wird verkauft. So greifen weitere Ökowursthersteller gerne auf die ohne Spritzmittel angebauten Gewürze zurück, so Bühler. Ein Teil der Gewürze wird unter dem Eigen-

namen „Spice Village“ angeboten. Und ein Teil wird unter anderen Namen verkauft. So beliefert Bühler unter anderem die Feinkostkette „Käfer“.

Beim Rundgang führt Bühler durch die Lagerräume. Im ehemaligen Schweinestall türmen sich – mäuseicher in Wannen – Säcke mit Koreander aus der Region. In der Scheune, wo früher Stroh und Heu auf dem Boden lagerte, liegen jetzt säckeweise Pfeffer und Nelken. Der Pfeffer ist nach Jahrgängen sortiert, denn die haben – ähnlich wie Wein – unterschiedlichen Geschmack. Dieser Tage hatte Bühler Kundenschaft aus Berlin, die sich für den Vertrieb von „Jahgangspfeffer“ interessiert. Ob's was wird? Wenn nicht, macht es auch nichts, denn Pfeffer kann, so informiert Bühler, gut 20 Jahre gelagert werden, ohne Geschmackseinbußen zu haben.



Koreander aus Hohenlohe für den Münchner Feinkosthändler „Käfer“.