

# Eigene Duftmarke setzen

## Bauern aus Hohenlohe pflanzen auf 30 Hektar Gewürze

**„Neben Pfeffer und Paprika sind Senf, Koriander und Kümmel die Gewürze, welche am meisten verwendet werden“, sagt Rudolf Bühler. Diese baut er in Hohenlohe an.**

**Wolpertshausen.** Vor 13 Jahren gründeten Bauern aus dem Umfeld der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft den regionalen Bioverband „Ecoland – Verband für Ökologische Land- und Ernährungswirtschaft“. Unter diesem Label werden Produkte erzeugt und als Lebensmittel verkauft, welche nach den internationalen Biorichtlinien von IFOAM (Welt-Bioverband) zertifiziert sind.

„Wir Hohenloher Bauern wollen auch hier Anbau und Vermarktung in eigenen Händen behalten und keine Lizenzgebühren an andere Bio-Verbände abführen. Wir wollen keine fremden Herren fi-

nanzieren“, sagt Rudolf Bühler, Bio-Bauer und Chef der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall (BESH), nachdrücklich. So wird Ecoland-Getreide beim Partner Heimatsmühle in Aalen aufbereitet, werden Bio-Tiere im eigenen Schlachthof in Schwäbisch Hall zu Wurst veredelt und vom Partner BESH vermarktet.

Vor fünf Jahren fingen Mitgliedsbetriebe von Ecoland an auch Gewürze auf heimischem Boden anzubauen, berichtet Bühler. Inzwischen werden von gut 20 Bio-Bauern auf zirka 30 Hektar Hohenloher Erde zum Beispiel Koriander, Senf und Kümmel angebaut. „Diese Gewürze haben hier angebaut sogar eine deutlich höhere Qualität – weil höheren ätherischen Ölgehalt –, als wenn sie aus den Tropen kommen,“ so Christoph Zimmer, Geschäftsführer von Ecoland.

Die Hohenloher Gewürze kann man inzwischen nicht

nur im Regionalmarkt Hohenlohe in Wolpertshausen, im Bauernmarkt Schwäbisch Hall und im „Hällischen“ kaufen, sondern auch in führenden Feinkostgeschäften wie Käfer (München) oder beim Edelversand Manufaktur. Ferner kommen sie für die Wurstproduktion bei der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft zum Einsatz als auch bei Bio-Metzgern und in der gehobenen Gastronomie.

Ergänzend zu den hier in der Region angebauten Gewürzen unterhält Ecoland auch Projekte in Süd-Indien und in der Vojvodina um ihren Kunden die gesamte Palette an Gewürzen anbieten zu können.

Rudolf Bühler ist mit der diesjährigen Ernte beim Koriander zufrieden, „wir hatten einen sehr guten Ertrag“. Nicht zufrieden stellend sei die Senfernte ausgefallen – Distelfalter haben Pflanzen abgefressen; ebenso wie beim Soja-Versuchsfeld. sel



Auf dem Acker am Wolpertshausener Wasserturm ist im vergangenen Jahr Koriander angebaut worden. „Die Erträge sind gut“, berichtet Rudolf Bühler, die „Qualität hervorragend“.

Foto: pv