

Das Kraut zur

Wurst

.....
Koriander und Kümmel gedeihen in Hohenlohe
.....



Blühende Korianderpflanzen bieten auch Bienen Nahrung.

Im Norden Baden-Württembergs gedeihen auf der Hohenloher Ebene Gewürzpflanzen wie Koriander, Kümmel und Senfsaat.

Weithin strahlt das große Senfeld bei Wolpertshausen in leuchtendem Gelb. In Hohenlohe züchten und mästen die Bauern nämlich nicht nur die berühmten Schwäbisch-Hällischen Schweine, sondern sie bauen auch Gewürzpflanzen an. Beides hängt zusammen. Denn zu guter Wurst gehört bekanntlich nicht nur gutes Fleisch, sondern auch gute Gewürze sind unabdingbar. Doch heute beschaffen große Gewürzvermarkter die Ware auf dem Weltmarkt, in der Regel ab Hafen Hamburg oder Rotterdam. Der Preis zählt, Sorten, Anbauer und Qualitäten sind unbekannt. Überdies sind die Gewürze häufig mit künstlichen Aromastoffen aufgepeppt, mit Füllstoffen gestreckt und stammen aus gentechnisch verändertem Saatgut. „Das kann nicht unser Standard sein“, sagte sich Bionpionier Rudolf Bühler und gründete 2001 das



Der Koriander, der in unserem gemäßigten Klima gedeiht, entfaltet ein besonders intensives Aroma.

erste Gewürzprojekt im Süden Indiens. Später folgten Partnerprojekte in Serbien (2005) und auf der Gewürzinsel Sansibar (2012).

Und in Hohenlohe? Seit gut zehn Jahren bauen hier – derzeit sieben – Mitgliedsbetriebe der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall Gewürzsorten an, die im gemäßigten Klima der Hohenloher Ebene gut gedeihen:

Koriander, Speisesenf, Kümmel, Leinsaat, Fenchel, Schabzigerklee und Majoran. „Mein Anliegen ist es, alte Sorten zu nutzen und in Wert zu setzen“, unterstreicht Rudolf Bühler, der die einst große Gewürzkultur der Region wieder neu beleben will. Auf Spurensuche bei alten Landwirten haben er und seine Kollegen noch traditionelle Sorten zutage gefördert, die früher hierzulande angebaut wurden.

Besser als in Afrika

Seit 2013 ist der Anbau dieser Sorten zur Vermarktung durch eine Änderung der EU-Saatgutverordnung wieder möglich. In Deutschland müssen Nutzpflanzen nämlich beim Bundessortenamt zugelassen werden. Die Kosten für das Verfahren können nur die großen Saatgutunternehmen tragen, die an den autochthonen, also einheimischen Sorten kein Interesse haben. Die Folge: Die alten Sorten sterben aus, Biodiversität und Agrarkultur gehen verloren. Dank der vereinfachten EU-Anmeldung sind nun Hohenloher Kümmel, Koriander, Fenchel und Öllein für die Erhaltungszüchtung angemeldet. Die Anbaufläche ist jedoch auf 100 Hektar pro Erhaltungssorte begrenzt. Die alten Sorten eignen sich für den Bioanbau, da sie widerstandsfähiger sind als moderne Hybriden. Auch die Qualität spricht für die heimischen Gewürze. „Gerade Senf und Koriander entfalten in diesem gemäßigten Klima ein unglaublich intensives Aroma“, betont Initiator Rudolf Bühler. Der Gehalt ätherischer Öle liege um ein Vielfaches über dem von Gewürzen aus Afrika oder Asien. Aber der Anbau von Kümmel, Koriander & Co. hier ist Pionierarbeit.



Rudolf Bühler im Senffeld bei Wolpertshausen

Bio heißt Handarbeit

Wir treffen Sebastian Bühler, Sohn von Rudolf Bühler, an der Gewürzmanufaktur Ecoland Herbs & Spices auf dem Sonnenhof der Familie in Wolpertshausen. Mit dem Landrover geht's hinaus aufs Feld. Hier wiegen sich die weiß blühenden Korianderpflanzen im Wind. „Wir müssen bis heute unsere Erfahrungen machen, uns unser Wissen erarbeiten, über Gewürzanbau weiß hierzulande kaum noch jemand Bescheid.“ Sebastian Bühler zeigt auf Disteln, die die Gewürzpflanzen verdrängt haben. „Viel Regen bedeutet viel Unkraut“, sagt er, „deshalb spritzen die konventionellen Bauern jetzt besonders viel.“ Auf einem Biobetrieb ist das natürlich tabu. Also musste in der Wachstumsphase möglichst viel Unkraut entfernt werden – und das in mühevoller Handarbeit. Anfang September werden die Gewürze geerntet, dann wird sich zeigen, wie groß die Ausbeute ist.

Gewürzanbau ist für die Landwirte zwar ein lohnendes Geschäft, aber ein riskantes zugleich. „Die Ernte kann 0 bis 1600 Kilogramm pro Hektar betragen“, weiß auch Biolandwirt Hermann Renner aus dem benachbarten Weiler

Kleinforst, „da ist alles drin.“ Und doch setzen der junge Nebenerwerbslandwirt und Vater Horst, die sich auf Rinderhaltung spezialisiert haben, in diesem Jahr zum ersten Mal auf den Anbau von Speisesenf. „Heuer geben wir unseren Senf dazu“, bemerkt der 31-Jährige lachend. Gewürze interessierten ihn einfach, sagt er. Und dass es nur sinnvoll sei, etwas zu produzieren, für das es einen Markt gibt. Dank der Zertifizierung durch den Bioverband Ecoland, dem alle Biogewürzbauern angehören, auch die in Hohenlohe, und der Gewürzmanufaktur Herbs & Spices ist für Renner die Vermarktung seiner Produkte auf kurzem Weg gesichert.





Von Schnauze bis Schwanz

Geschlachtet wird im Erzeugerschlachthof der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch-Hall, verarbeitet wird „from nose to tail“, also von der Schnauze bis zum Schwanz das ganze Tier. Direkt nebenan hat die Erzeugergemeinschaft ihre Manufaktur errichtet, in der weniger edle Teilstücke der Tiere zu Hällischer Wurst verarbeitet werden.

... und Senf dazu

Zurück auf dem Sonnenhof in Wolpertshausen. Sebastian Bühler führt durch die Gewürzmanufaktur, die im ehemaligen Schweinestall Platz gefunden hat; die Bühler'schen Schweine leben inzwischen auf großen Weiden. Unter dem Dach lagern große Säcke mit Gewürzen aus aller Welt. Im Erdgeschoss sind die Mitarbeiter mit der Verarbeitung oder Abfüllung beschäftigt. Was nicht für die Hällische Wurst benötigt oder in den Märkten der Erzeugergemeinschaft verkauft wird, geht an die Firma Brecht, Hauptlieferant für Naturkostläden in Deutschland. „Wir verarbeiten alle unsere Gewürze frisch“, Sebastian Bühler zeigt auf die Mühlen, „dann werden aus ihnen die Mischungen für unsere Wurst zusammengestellt.“ Komponiert hat die Aromen Metzgermeister Dieter Mayer, der für seine Echt Hällischen Würste vielfach ausgezeichnet wurde. Die Senfsaat von den Feldern der Bühlers und der Renners kommt freilich nicht in die Wurst. Aus ihr wird Echt Hällischer Senf gemacht – (nicht nur) in Hohenlohe ein Muss zur Echt Hällischen Hausmacherwurst. 🐷

Hohenloher Vesper mit Hällischer Wurst und Senf aus der Region.



Text: Tanja Kurz, Fotos: Fotolia (5), BESH (4)