



Die Welt der Gewürze

■ Auf Hohenloher Äckern wachsen Kümmel, Koriander und Senf

Ein Leben ohne Gewürze ist möglich, aber sinnlos – um es in Anlehnung an den Humoristen Lorient zu sagen. Wie unvorstellbar fad wäre unser Leben ohne Gewürze und Kräuter. Meist braucht es nur eine kleine Prise. Der aromatische Geschmack und der feine Duft regen unsere Sinne an und machen das Essen erst zum Genuss. In diesem „Thema der Woche“ erfahren Sie, wo heimischer Kümmel und Koriander wachsen. Ein Gärtner spricht über die speziellen Herausforderungen beim Anbau von Heilpflanzen und Sie bekommen einen Einblick in die Verarbeitung von Gewürzen und Kräutern.

Wir stehen an einem sonnigen Vormittag am gerade mit der Blüte beginnenden Korianderfeld in Wolpertshausen. Im Hintergrund das leise Rauschen der Autos auf der A 8. Im Vordergrund aber das Summen und Brummen von unzähligen Bienen und Kleininsekten. Beim genauen Hinschauen entdeckt die BWagrar-Redakteurin, dass die Bienen den Pollen nicht, wie üblich, in gelben „Höschen“ an den Hinterbeinen davontragen. Nein, diese hier fliegen mit ihren entzückenden, lilafarbenen Höschen zum Feldrand in die dort vom Imker aufgestellten Bienenkästen. Der dieses Jahr sechs Hektar große Korianderschlag der Betriebsgemeinschaft Sonnenhof ist dicht aufgelaufen und nahezu unkrautfrei. Genauso wie der ein paar Fahrminuten entfernte wunderschöne Schlag mit Körnersenf. Rudolf Bühler und Sohn Sebastian sind zufrieden.

In Hohenlohe bauen seit 2004 acht bis zehn Biobetriebe, je nach Absatzlage, 30 bis 50 Hektar „Hohenloher Speisesenf“ an, in derselben Größenordnung „Hohenloher Koriander“, dazu kommen zehn bis 20 Hektar „Hohenloher Kümmel“. Damals hat man nach alten Sorten gesucht, die in Gärten noch vorhanden waren, erinnert Rudolf Bühler. Wichtig beim Senf: Er soll wenig bis keine Bitterstoffe enthalten. Inzwischen sind passende Sorten in der Vermehrung. 2013 gelang es, „Hohenloher Kümmel“ auf die Rote Liste für gefährdete Kulturpflanzen aufnehmen zu lassen. Die Ecoland Herbs & Spices GmbH, Wolpertshausen, war daran interessiert, die Landsorte „zu erhalten und einer regional und lokal begrenzten Bedeutung zuzuführen“, heißt es im Bericht zur Umsetzung des Nationalen Fachprogramms pflanzengenetischer Ressourcen.

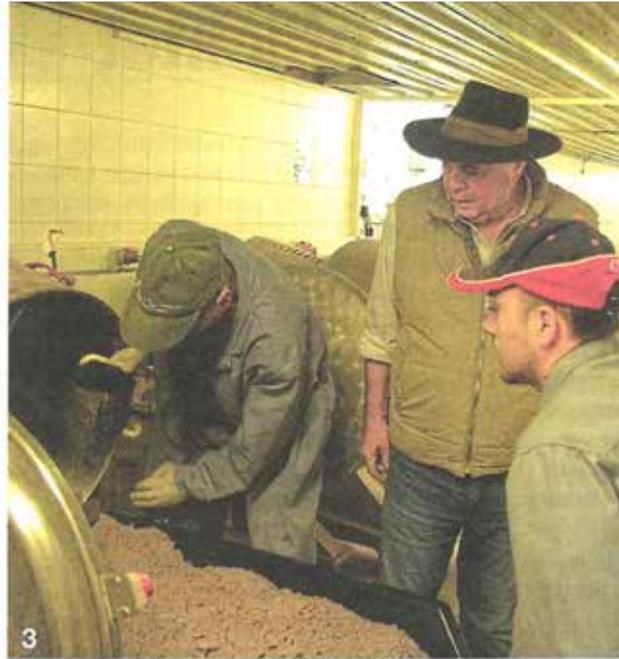
Sonderdruck aus BWagrar
Ausgabe 33/2018

BW
agrar

Den Hohenloher Gewürzpflanzenanbauern kommt die 2008 von der EU erlassene „Erhaltungssortenverordnung“ zugute. Diese Ausnahmeregelung für die Zulassung von Landsorten erleichtert, zu geringen Gebühren, die Zulassung und den Vertrieb von Saatgut zur Erhaltungszucht. Allerdings darf nur so viel Menge in Verkehr gebracht werden, dass höchstens 100 Hektar bestellt werden können.

Herkömmliche Mechanisierung

Die Samen der drei vermehrten Pflanzenarten sind damit gleichzeitig Saatgut und Gewürzrohstoff. Die Hohenloher Bauern haben sich auf diese Körnerfrüchte spezialisiert, weil sie mit der herkömmlichen Mechanisierungskette gut zu handhaben sind: mit Sämaschine, Mährescher und der klassischen Getreidetrocknung. Die entsprechende Anpassung



1 Im Juli beginnt der Koriander am Ortsrand von Wolpertshausen (Kreis Schwäbisch Hall) seine filigranen, weißen Doldenblüten zu entfalten und einen zarten, süßen Duft zu verströmen. Das blühende Korianderfeld ist auch zwei Monate lang eine wertvolle Bienen- und Insektenweide, die der Imker gerne nutzt. Ernte ist Anfang September. Rudolf Bühler und Sohn Sebastian freuen sich über den üppigen Bestand in diesem Jahr. | **2** In der Gewürz- manufaktur auf dem Sonnenhof werden Monogewürze und Gewürzmischungen zubereitet und abgefüllt, hier ein Blick auf die Mühle. | **3** Im Trommel- mischer werden die Rezepturen für Gewürzmischungen hergestellt, die dann gewogen und abgepackt werden. | **4** Dieser junge Mitarbeiter füllt grüne (noch nicht reife) Pfefferkörner mit Salzlake in kleine Gläschen ab. Dieser Pfeffer hat ein ganz besonderes Aroma und weniger Schärfe. | *Fotos: Gronbach*

und Einstellung der Maschinen musste im Lauf der Jahre natürlich erst herausgefunden werden. Die Pflanzenarten – Koriander und Kümmel sind Doldengewächse – waren auch als Bereicherung der Fruchtfolgen in den jeweiligen Biobetrieben gedacht.

Von den zwei bis drei Millimeter kleinen, kugeligen, hellbraunen Korianderfrüchtchen erntet man zwischen 500 und 1500 Kilo pro Hektar, das entspricht etwa einer Tonne getrockneter Ware. Stolz können die Hohenloher Bauern auf den Gehalt an ätherischen Ölen sein. Der kann bis 1,6 Prozent betragen. Üblicher Importkoriander bringe es nur auf 0,3 Prozent, weiß Rudolf Bühler. Das mache geschmacklich einen Riesenunterschied. Koriander dient überwiegend als Brotgewürz. Ein Großteil wird in die Schweiz exportiert, zur Gewinnung von Gewürzöl.

Die Hohenloher Erntemengen werden vom Sonnenhof angekauft. Hier erfolgen Trocknen, Reinigen, Absacken und Einlagern. Dann schließt sich auch auf dem Sonnenhof die Verarbeitung an. Etwa acht Mitarbeiter sind damit in der Gewürzmanufaktur beschäftigt. Die ehemaligen Wirtschaftsgebäude im Ortskern wurden dafür umgebaut. Die Schwäbisch-Hällischen Muttersauen und ihre Ferkel bekamen mit der Teilaussiedlung einen Freiluftstall mit Auslauf außerhalb des Dorfes. Für den nach Demeter und Ecoland zertifizierten Sonnenhof ist seit 2012 laut Richtlinien der Auslauf für Sauen erforderlich.

„Aber angefangen hat die Gewürzverarbeitung bereits 2002. Anfangs hobbymäßig in der Garage. Wie bei Bill Gates, sage ich immer.“ Bühler lacht verschmitzt. 2012 bis 2015 wurden die Arbeitsräume der Manufaktur eingerichtet. Im riesigen Lager darüber stapeln sich Säcke mit tonnenweise Pfefferkörnern aus Südindien. Nelken, Zimtstangen und Muskatnüsse kommen von der ostafrikanischen Insel Sansibar und Paprika aus Serbien. Überall dort wurden Partnerprojekte mit Erzeugergemeinschaften gegründet. Die bäuerlichen Familien bekommen einen erheblichen Zuschlag zum Marktpreis und sie profitieren von neu entstandenen sozialen Einrichtungen.

Echte Gewürze statt Aromen

Projektträger ist Ecoland Herbs & Spices. Die Firma für Kräuter und Gewürze hat Rudolf Bühler mit den Söhnen Christian und Sebastian 2002 gegründet. Bühler ist eigentlich Schweinezüchter. Er rief vor 30 Jahren die Bäuerliche Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall (BESH) ins Leben (Bericht zum Jubiläum in BWagrar 28, Seite 42). Annähernd 1500 Betriebe in Hohenlohe widmen sich mittlerweile der Erzeugung von Qualitätsfleisch von Schwein, Rind, Schaf und sogar von Hohenloher Landgänsen. „So um das Jahr 2002 kam es zur Erkenntnis, dass es nicht wirtschaftlich ist, nur die Edelteile an Metzger und an Feinkostgeschäfte zu vermarkten, und die Ab-

schnitte handelsüblich verkaufen zu müssen. So kam es zum Entschluss, Wurst zu machen, um die nicht edlen Teile in Wert zu setzen. Wer Qualitätsfleisch kauft, will auch gute Wurst“, erklärt Bühler. Und die sollte nur aus echten Zutaten wie Fleisch, Speck, Salz, Gewürzen und Kräutern bestehen. Aber keine der rund 120 erlaubten Zusatzstoffe und Geschmacksverstärker enthalten. „Heute ist unsere Wurst ein echtes Retroprodukt“, freut sich Bühler. Die Tradition der Hohenloher Hausmetzger wurde von der BESH wiederbelebt. Denn die kamen damals noch ohne Zusatzstoffe aus. Sie nutzten echte Gewürze wie Pfeffer, Piment, Senfmehl oder Majoranakraut. So kam es dazu, dass BESH-Mitglieder mit dem Gewürzanbau begannen.

Alle Gewürzherkünfte sind nach Demeter oder Ecoland biozertifiziert. Die Naturgewürze stammen von traditionellen Sorten und möglichst vom jeweils besten Standort. Aus der Produktion der Gewürzmanufaktur auf dem Sonnenhof geht etwa die Hälfte in die BESH-Wurstmanufaktur und in die Senfherstellung. Die andere Hälfte nehmen Bio-Wursthersteller und Gewürzfirmer wie Brecht, Herbaria und Lebensbaum ab. Verbraucher können die feinen Bio-Gewürze in Metzgereien und in den Webshops www.shop.besh.de und [https://soul-spice.com](http://soul-spice.com) kaufen. Wie Wurst ganz ohne Zusatzstoffe hergestellt werden kann? Sebastian Bühler erforscht das im Rahmen seiner Doktorarbeit genauer. | gro ■