

Vom Acker auf den Teller: Niedersachsens Kräuterproduzenten im Fokus

Entdecken Sie die faszinierende Welt der Küchenkräuter aus Niedersachsen in einer Reportage am 05.09. um 11:30 Uhr im NDR.

In der Welt der Küchenkräuter nimmt Niedersachsen eine bedeutende Position ein. Die Region ist nicht nur für ihre landschaftliche Schönheit bekannt, sondern auch für die vielen Menschen, die in großen Firmen und kleinen landwirtschaftlichen Betrieben leidenschaftlich Gewürze und Kräuter anbauen. Am Donnerstag, den 5. September, um 11:30 Uhr, wird in einer Reportage im NDR gezeigt, wie hart gearbeitet wird, um eine der beliebtesten deutschen Kräuterarten, die Petersilie, anzubauen.

Die Reportage stellt das Ehepaar Sina und Uwe Rolfsmeyer aus Zernien im Landkreis Lüchow-Dannenberg vor. Sie bewirtschaften ihre Felder im Wendland, wo sie sich dem Anbau von Kräutern widmen. Petersilie, die bekanntlich viele deutsche Gerichte aromatisiert, ist eine anspruchsvolle Pflanze, die besondere Pflege benötigt. Sie gilt als „zickig“ in ihrem Wachstum und verlangt eine exakte Kombination aus Wärme, Nährstoffen und Wasser. Wenn die Bedingungen optimal sind, können die Rolfsmeyers die Petersilie, die sie bereits im März ausgesät haben, von Juni bis September mehrere Male ernten.

Die Herausforderungen im Kräuteraanbau

Die Pflege der Pflanzen ist ein ständiger Aufwand, der vor jeder

Ernte unerlässlich ist. Die Rolfsmeyers müssen sicherstellen, dass giftige Wildpflanzen wie das Jakobskreuzkraut nicht mit ihrer Petersilie vermischt werden. Mit Hacke in der Hand durchstreifen sie regelmäßig ihre Felder, um sicherzugehen, dass keine schädlichen Pflanzen zwischen ihre kostbaren Kräuter gelangen. Für die Petersilie haben sie bereits einen großen Abnehmer: Die Firma Steinicke, die eine der größten Trocknungsanlagen für Kräuter und Gemüse in Deutschland betreibt, beliefert sowohl nationale als auch internationale Märkte.

Die Erntezeit ist intensiv; 24 Vertragslandwirte stehen bereit, um die Petersilie rund um die Uhr zu schneiden und zu dem Lager in Lüchow zu transportieren, wo die Verarbeitung sofort erfolgt. Bei der Reportage wird aber nicht nur der Anbau von Petersilie thematisiert. Auch die Gärtnermeisterin Denise Brelage aus Papenburg wird vorgestellt, die sich auf die Produktion von Topfkräutern spezialisiert hat, darunter ihr absoluter Bestseller, das Basilikum.

In der Gärtnerei von Denise stehen beeindruckende 70.000 Basilikumtöpfe bereit, die alle ein perfektes Aussehen verlangen, damit die Produktion wirtschaftlich bleibt. Doch selbst bei kontrollierten Bedingungen in Gewächshäusern können Schädlinge wie Blattläuse oder Pflanzenkrankheiten wie Falscher Mehltau zu Ernteaussfällen führen. Daher vertraut Denise statt chemischer Pflanzenschutzmittel auf natürliche Alternativen wie spezielle Pflanzenextrakte und Schlupfwespen zur Bekämpfung von Schädlingen.

Die Bedeutung der Genossenschaft

Der gesamte Prozess von der Aussaat bis zur Verpackung dauert rund sechs Wochen. Ist der Prozess erfolgreich abgeschlossen, werden die Basilikumtöpfe verpackt und über die Gartenbauzentrale (GBZ) an verschiedene Supermarktketten verteilt. Die GBZ ist Nordrhein-Westfalens größte Genossenschaft, die seit 1931 besteht und 49 Familienbetriebe

organisiert. Sie sorgt für den Verkauf und die Logistik von über 70 Millionen Topfkräutern pro Jahr, die die Hobbyköche in Deutschland erfreuen.

Zusätzlich darf auch Herbert Vinken aus Dötlingen nicht unerwähnt bleiben. Seine Leidenschaft für Kräuter fand er bei einem Aufenthalt in Wales. Jetzt züchtet und kultiviert er seit über 30 Jahren in seiner kleinen Manufaktur auf einem Resthof spezielle Kräuter, insbesondere verschiedene Minzsorten mit beeindruckender Geschmacksvielfalt. Durch die Offenheit und Leidenschaft der Landwirte und Gärtner, die in dieser Reportage gezeigt werden, wird deutlich, wie viel Hingabe in der Anzucht und Pflege von Kräutern steckt, die unseren Gerichten Aroma, Duft und Geschmack verleihen!

Die Dokumentation verspricht einen tiefen Einblick in die Welt des Kräuteranbaus und zeigt, wie viel Arbeit und Liebe hinter den kleinen Pflänzchen stecken, die in unserer Küche zu finden sind. Der Beitrag wird heute um 18:15 Uhr erneut ausgestrahlt und bietet Gelegenheit, die faszinierende Welt der Kräuter zu entdecken.

Details

Besuchen Sie uns auf: n-ag.de