

Frankenexotik

Landwirt Roland Dömling aus Münnerstadt baut Aronia an. Auf die Idee mit der Apfelbeere hat ihn ein Indianer gebracht.

W er den tiefroten Saft der Aronia-beere trinkt, stößt auf eine Mischung aus erdigem und doch fruchtigem Geschmack. Als bittersüß und auch etwas trocken kann das Getränk beschrieben werden. Dieses intensive Aroma beschrieb Roland Dömling seit einigen Jahren seinen Kunden. Der Agrarbetriebswirt baut die Apfelbeere, wie Aronia auch bezeichnet werden kann, in seiner Heimat in Münnerstadt, der unterfränkischen Kleinstadt, an. Doch seine Anfänge in der Branche liegen weiter zurück: Er wuchs im elterlichen Agrarbetrieb auf, bereits seit der Kindheit darüber im Klaren, diesen Beruf ebenfalls einmal ergreifen zu wollen. „Mir macht das Freude, in der Natur irgendwas zu machen. Du wächst da dann auch mit rein, und du hast dann schon relativ frühzeitig erlebt, wie Selbständigkeit funktioniert.“ Diese Leidenschaft für die Landwirtschaft spürt man bei dem blonden 55-Jährigen sofort, wenn er – einen Rotkäppchen-Korb mit seinen Produkten neben sich – gut gelaunt und lebendig von seinem Werdegang erzählt. Nach dem Besuch der Landwirtschaftsschule in Triersdorf kehrte er nach Franken zurück und übernahm 1995 das Geschäft seiner Eltern.

Seine große Leidenschaft ist schon immer das Reisen. „Wie die Rucksackphase war, so in meinen Zwanzigerjahren, bin ich ein paar Wochen unterwegs gewesen auf dem Globus und habe mir alle Kontinente angeguckt“, berichtet Dömling verschmitzt lächelnd. „Und dabei habe ich mir auch immer die Landwirtschaft angeschaut, also was machen die in Australien, in Neuseeland, in Amerika oder Afrika?“

Bei einer Reise durch Südamerika vor sieben Jahren kam er durch sein Interesse an den Produkten und Pflanzen, die das Agrarwesen dort zu bieten hat, auch schließlich auf Aronia. In diesen sechs Wochen führte er Gespräche mit Landwirten und hielt Ausschau nach einer Pflanze, die klimatisch nach Deutschland passte und die er anbauen könnte. Seine Suche schien zunächst vergeblich, bis er am Flughafen kurz vor seiner Rückreise endlich fündig wurde. Dömling traf dort einen nordamerikanischen Ureinwohner, mit dem er ins Gespräch kam. Der Indianer erzählte ihm von einer Beere, die in langer Tradition von seinen Vorfahren als Heilpflanze zur Stärkung der Gesundheit verwendet wurde: Aronia.

„Ich wollte eine Pflanze anbauen, die den Menschen ein Stück weit auch was Gutes tut“, erklärt der Landwirt und ist davon überzeugt, diese in der gesunden Apfelbeere gefunden zu haben. „Du hast nämlich da viele Wirkstoffe drin wie Flavonoide und Vitamine. Die heben die Nährstoffversorgung im Körper, und dadurch bist du besser geschützt gegen Erkältungskrankheiten“, sagt Dömling und stellt außerdem fest: „Jeder Körper ist einzigartig in seiner Zusammensetzung, und deswegen wirkt es bei jedem anders. Es gibt Leute, bei denen dann zum Beispiel der Blutdruck runtergeht.“ In der einschlägigen Literatur werden tatsächlich die positiven Auswirkungen der Pflanze für Krebspatienten und Menschen mit Magen-Darm-Erkrankungen genannt.

2017, zwei Jahre nach seiner Reise und nachdem er intensive Recherchen über Aronia getätigt hatte, baute Dömling die Pflanze biozertifiziert an und erweiterte so sein Sortiment, das bis dahin ganz traditionell aus Getreide wie Weizen und Dinkel sowie aus Raps, Saatgut und Blumensamen bestand. Die Setzlinge dafür bekam er von einer Baumschule aus dem Norden. Mit dem Anbau der Apfelbeere ist er in Deutschland nicht ganz allein. Um 1900

wurde die aus dem östlichen Nordamerika stammende Pflanze über Deutschland nach Russland gebracht. Es entstanden über 300 verschiedene Sorten, die Beere etablierte sich dort als Heilpflanze und verbreitete sich nach Asien weiter. Nach der Nuklearkatastrophe von Tschernobyl 1986 wurde sie an von der Strahlenkrankheit Betroffene verabreicht, um eine Schwermetallausleitung im Körper in Gang zu setzen und so die Ausmaße der Krankheit zu verringern. Letztlich kam Aronia dann wieder nach Deutschland zurück. Die älteste Plantage befindet sich in der ehemaligen DDR, in Schirgiswalde in Sachsen, die 1975 offiziell den Anbau startete. Mittlerweile ist aber die Pflanze in der ganzen Bundesrepublik zu finden.

Über die Entwicklung der Landwirtschaft im Allgemeinen sagt Dömling: „Entweder machst du quasi brutal viel, oder du musst dir dann ein Stück weit auch was anderes einfallen lassen.“ Er selbst entschied sich also für die zweite Variante, indem er die immer noch exotische und besondere Beere anbaut. Diese ist auch Namensgeber seiner Firma „Frankenaronia“, unter der die Produkte verkauft werden. „Ich wohne in Franken. Frankenwein kennt jeder, das ist dann ein regionaler Bezug. Das war auch mein Gedanke. Das habe ich mir ein wenig von den Winzern abgeguckt.“

Ähnlichkeiten mit dem Weinanbau gibt es auch bei der Ernte von Aronia. Denn wenn die Beeren Ende August dunkel und reif werden, wird zunächst auch der Öchslegrad gemessen. „Wir haben sie mit der Hand gepuppt, und das ist schon eine Herausforderung, weil es relativ lange dauert“, berichtet Dömling über das diesjährige Abernten, wofür er für seine zwei Hektar mit 15 Personen fünf Tage gebraucht hat. „Es gibt dafür auch Maschinen, bloß die Sträucher sind noch ein wenig zu klein.“ Das aber könnte sich bis nächstes Jahr geändert haben. Von den klimatischen Bedingungen her war es 2021 günstig. „Da hat es viel Wasser gegeben, die Beeren waren groß, und die Saftausbeute war auch in Ordnung“, erklärt Dömling. Denn bei Trockenzeiten wird es schwierig: „Die Pflanzen halten das zwar schon aus, die gehen nicht kaputt, bloß ich will ja Beeren ernten, und die werden dann kleiner, und du hast weniger Saft drinnen.“

Ansonsten sind die Pflanzen robust und eher nicht schädlingsanfällig. Um sie auch vor Vögeln zu schützen, hat der Landwirt Stelzen für die in der Gegend heimischen Falken aufgestellt, die die Bedrohung aus der Luft abschrecken. Nach dem Ernten müssen die Beeren erst mal gekühlt werden, bevor sie entweder getrocknet oder in die Mosterei zur Saftverarbeitung gebracht werden. Dort werden sie dann in Flaschen abgefüllt. Die Produkte werden in Regionalläden verkauft. Angebote werden auch Schokobeeren und ein Fruchtaufstrich. Außerdem beliefert der Agrarbetriebswirt auch Gastronomen in der Nähe. Das Sortiment ist auch online unter seiner Website erhältlich. „Ich habe auch schon einmal ein Paket nach Kroatien verschickt.“ In Zukunft wird Dömling aller Voraussicht nach seine Anbaufläche für die Beeren noch vergrößern.

Anna Guhling, Johann-Philipp-von-Schönborn-Gymnasium, Münnerstadt

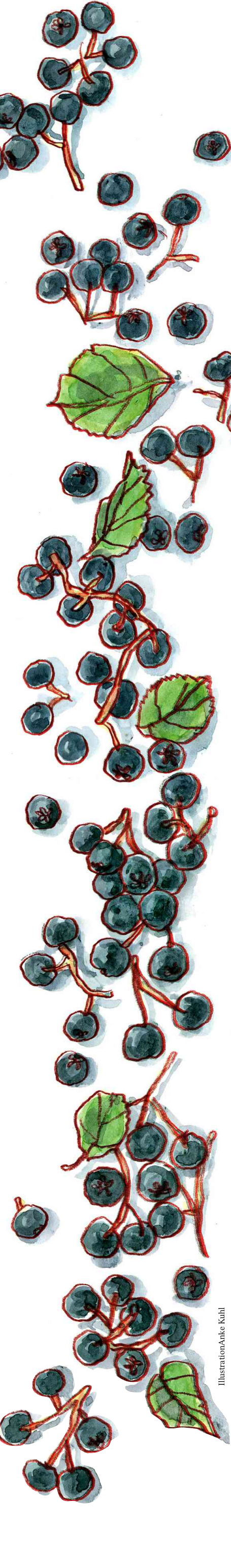


Illustration: Anke Kahl

Ackern fürs Essen

Die Idee kam ihm auf seinen Reisen: ein Aronia-Bauer.

Wiese, Urdinkel, Futtermais, Weizen: Getreidelandwirt.

Beim Wümmen, dem Ernten, helfen alle: Winzerfamilie.

15 Jahre für Emmer

Ein Schweizer Getreidebauer über Kreislaufwirtschaft

Etwas außerhalb des Dorfes Wald im Kanton Zürich steht ein alter Bauernhof. Der Weg zum Biohof, der von Flurin Keller und seiner Familie betrieben wird, führt durch eine Allee von Nussbäumen. Gegenüber findet sich ein Feld, das etwas am Hang liegt. Auf diesem hat es zuunterst eine Kunstwiese, also eine vom Bauern künstlich angesäte Wiese, hangaufwärts einen Acker, auf dem Urdinkel wächst. Er ist im Drei-Blatt-Stadium, in dem der Keimling drei Blätter besitzt, was typisch für ein Wintergetreide ist. Denn so hoch über Meer, wie die Felder liegen, hat es im Frühling noch zu lange Schnee, als dass man Sommergetreide pflanzen könnte. Das Wintergetreide wird im Sommer geerntet und schon im Herbst ausgesät. Es wächst so bis zum Drei-Blatt-Stadium, bevor der Schnee kommt. Die Aussaat im Herbst hat bei Biobauern noch eine weitere Bedeutung. Das Getreide erhält nur dann das Biolabel, wenn die Äcker bis auf kurze Zeitspannen zwischen Säen und Keimen mit Getreide oder Wiese bewachsen und bedeckt sein müssen. Bei Flurin Keller ist dies zusätzlich wichtig, um sein Land vor der Erosion zu schützen, die sonst die Erde wegen der Neigung bei Regen wegschwemmen würde.

Inmitten des Urdinkelfelds ist eine Stelle mit Stäben abgesteckt. „Hier läuft ein Versuch, Emmer zu pflanzen. Ein altes Getreide, doch das Züchten dauert sehr lange. Bis wir erste Brote aus Emmer herstellen könnten, werden noch etwa 15 Jahre vergehen“, sagt der 31-Jährige. Um eine optimale Qualität zu erhalten, sortiert er die besten Pflanzen aus und streut dann deren Samen neu aus. „Emmer war früher eines der wichtigsten Getreide Mitteleuropas. Doch im 19. und 20. Jahrhundert ist es in Vergessenheit geraten. Mittlerweile besteht wieder eine Nachfrage, da es für verschiedenste Produkte genutzt werden kann“, erklärt er in Gummistiefel und Holzer-Hose gekleideter Landwirt. Keller pflanzt auch Futtermais und Weizen an: Bei Biobauern gibt es einen Kreislauf. Von Wiese über Futtermais und Weizen zu Urdinkel, dann fängt der Zyklus wieder von vorne an.

Um eine möglichst hohe Anzahl an Pflanzen und einen hohen Ertrag zu erhalten, wird das Getreide im Frühling, wenn der Schnee geschmolzen ist, gewalzt und gestriegelt. „So wird der Pflanze der Reiz gegeben, möglichst viele Stängel zu machen, da dann die Überlebenschance größer ist, im besten Fall bis zu vier Pflanzen aus einem einzigen Samen.“ Beim Walzen fährt man mit einer großen Walze über das Getreide, beim Striegeln wird ein Anhänger mit vielen Drahtzangen benutzt. Das Walzen wird mit demselben Gerät gemacht wie das Säen. Die Sämaschine drückt die Getreidesamen einzeln in die Erde und bedeckt diese dann mit Erde, die Samen müssen vollständig begraben sein, um

keimen zu können. „Es hat aber auch den Vorteil, dass Vögel sie schlechter wegpickeln können und sie vom Regen nicht weggespült werden.“ Auch zu starker Wind könnte Keller um die Ernte bringen. Stürmt es kräftig, kann der Wind das Getreide knicken. Das fängt dann an zu faulen, was ein großes Problem ist, wenn es nicht kurz vor der Ernte passiert. Selbst dann ist es aber schwer, jeden umgeknickten Getreidehalm zu ernten.

Kellers Feld ist von Wald oder Hecken umgeben, was den Wind abbremst. Das Striegeln hat noch einen anderen Vorteil. Beim diesem Vorgang wird Unkraut ausgerissen, dem Getreide geschieht nichts. „Die Wurzeln des Getreides sind länger und haften deshalb besser im Boden als die kurzen des Unkrautes. Doch nicht jedes Unkraut kann so einfach besiegt werden, ein besonders hartnäckiges ist der Ampfer.“ Der wächst überall. Bis zu 40 000 Samen macht jede Pflanze, welche mehrere Jahrzehnte im Boden stecken können, ehe sie keimen. Wird gemäht, werden sie zerstreut. Von Hand einfach ausreißen geht nicht, da die Pfahlwurzel tief im Boden steckt. „Wenn ich einen Ampfer sehe, so schneide ich einfach den Fruchtkorb ab, und die Pflanze kann sich nicht versamen. Es geht somit auch keine Gefahr mehr von ihr aus.“

Der Hof von Flurin Keller wurde 1780 gebaut. Im Fachwerkwohnhaus, mit rotem Ziegeldach, lebt er mit seiner Frau, seiner Tochter, vier Katzen und dem Entlebucher Sennenhund Dawongo. Daneben hat es einen Stall für die Kühe. Auf dem Hof leben 30 Milchkuhe mit ihren 15 verspielten Rindern und fünf Kälbern. Im Schuppen stehen die zwei Traktoren, mit denen Keller seine Felder pflegt, Holz transportiert und alle Geräte zieht, die es braucht. Dazu gehören die Saatmaschine, der Pflug, die Striegelmaschine und ein Güllewagen. Auch die Biobauern brauchen Dünger, dieser ist die Gülle seiner Tiere. Der Dünger darf keinesfalls künstlich hergestellt sein. Er darf nicht zu viel Gülle spritzen, sonst könnte das Getreide zu hoch wachsen und leicht umfallen, da der schwerste Teil oben beim Korn ist. Einzig der Mährescher fehlt. „Wenn die Erntezeit gekommen ist, mieten wir einen.“ Es gibt eine Werkstatt und ein Fahrsilo, wo das Futter unter einer Plane gelagert wird. Darin wird das Winterfutter gelagert. „Wir haben sogar eine eigene Kläranlage hinter dem Haus, denn wir sind nicht an den Wasserkreislauf von Wald angeschlossen“, erklärt Keller. Das Trinkwasser für den Hof wird in einem Wasserreservoir gesammelt. Ein Tag als Biobauer ist lang und anstrengend. Keller wäre in seiner Jugend eigentlich lieber Fußballer geworden, nun spielt er nur noch in seiner knappen Freizeit Fußball. Trotzdem genießt er sein Leben.

Christian Hartmann, Kantonsschule Zürcher Oberland, Wetzikon

Wümmen mit allen

Besuch bei einer Winzerin am Zürichsee

Es ist schwierig, auch mal Pause zu machen“, sagt Andrea Wetli schmunzelnd. Die 48-Jährige Winzerin sitzt an einem breiten Holztisch. Der Duft eines Kuchens weht aus der geräumigen Küche hinter ihr herbei. Seit 15 Jahren führt sie mit ihrem Mann Martin einen Weinbetrieb in Uerikon am Zürichsee und ist davon überzeugt, dass sie sich wieder für diesen Beruf entscheiden würde. „Mir gefällt besonders, dass ich selbständig bin und meine Arbeit selber einteilen kann. Ich schätze aber auch den Kontakt zu den Kunden.“ Sie ist vor allem für die Büroarbeit und die Aufgaben zu Hause zuständig, während Martin Wetli in den Weinreben tätig ist. Zur Arbeit zu Hause gehören Aufgaben wie die Buchhaltung, das Anpassen der Webseite und der Verkauf des Weins. „Momentan bin ich vor allem mit der Organisation des Suuser Fäschts beschäftigt“, sagt Andrea Wetli. Konkret heißt dies, einkaufen gehen, Reservationen einschreiben, Material und Helfer organisieren und das ganze Drumherum. Wenn man selbständig arbeitet, gibt es natürlich keine vorgeschriebenen Arbeitszeiten. Meistens stehen die beiden um 7 Uhr auf. „Es kommt allerdings darauf an, wie viel Arbeit wir haben, wir machen auch mal früher Feierabend oder gehen auswärtig essen.“

Doch welche Prozesse stecken hinter einem Glas Wein? Alles beginnt in den Weinreben, wo die Trauben wachsen. Im Winter schneidet man diese runter, bis sie anfangen, sich zu entwickeln. Während des Frühlings und Sommers pflegt und spritzt man sie mit Fungiziden und Pestiziden, bis die Trauben im Herbst geerntet werden können. „Für die Arbeit in den Reben haben wir einen Mitarbeiter, der von Frühling bis Herbst zu 100 Prozent bei uns arbeitet.“ Dann kommen die Trauben in die Abbermaschine im Keller unterhalb des Hauses. Die Maschine erfüllt einen wichtigen Zweck, mit ihr können die Stiele von den Beeren abgetrennt werden. Je nachdem ob es sich um weiße oder rote Trauben handelt, werden sie gleich abgepresst oder – bei roten Trauben – zuerst noch mit den Häuten gegärt.

Der Weinverkauf findet dann zu 80 Prozent an den Anlässen statt. „Wir machen viele verschiedene Veranstaltungen, die wichtigsten sind das Treberwurstessen, das Suuser Fäscht und der Tag der offenen Weinkeller.“ Letzteres findet jeweils am 1. Mai statt und ist eine gesamtschweizerische Veranstaltung, bei der man den Beginn des Traubenwachstums feiert. Als Suuser bezeichnet man in der Schweiz den Federweissen, den teilweise gegorenen Traubenmost. Beim Treberwurstessen konsumiert man Walliser Saucissons, die auf Traubenhäuten und in Schnapsdampf gegart werden und eine Spezialität darstellen. Während beim Treberwurstessen meist etwa 200 bis 300 Gäste kommen, kann man bei den anderen Anlässen sogar 400 Besucher erwarten. Diese Besucher werden je nach Wetter drinnen im geräumigen Keller oder draußen vor dem Hof nach ihren Wünschen bedient. Während der Corona-Pandemie war das schwierig. „Man hat nie gewusst, ob und wie viele Gäste kommen würden.“ Auch heute merkt man den Einfluss der Pandemie noch stark, denn vor allem die alten Menschen haben Angst vor Corona.

Seit 2006 führt das Paar den Betrieb. „Martin arbeitete zu diesem Zeitpunkt als Verkäufer im Landi, einem Supermarkt, den man vor allem in den ländlichen Teilen der Schweiz finden kann. Ein Mitarbeiter fragte ihn, ob er den Betrieb übernehmen wolle“, erklärt Andrea Wetli. Davor hätten sie beide noch nie in einer ähnlichen Branche gearbeitet. Sie war in der Buchhaltung tätig. Nun lebt die Familie mit den vier Kindern auf dem Hof mit Ausblick auf die Alpen. Die ältesten zwei Töchter sind die 22-jährige Nicole und die 21-jährige Stefanie. Danach folgten die Zwillinge, Pascal und Dominic, die 19 Jahre alt sind. „Wenn die Kinder Zeit haben, helfen sie gern im Betrieb mit, vor allem an den Anlässen und beim Wümmen – der Weinernte.“

Die diversen pilzwiderstandsfähigen Rebsorten, die die Wetlis anbauen, lassen den Hof gegenüber anderen Betrieben herausstechen. Dazu gehören die weißen Sorten Johanner, Sauvignac, Muscaris und Solaris sowie die roten Sorten Divico, Cabernet Jura und Monarch. All diese „Pis“ leisten im Vergleich zu anderen Reben deutlich besser Widerstand gegen Schädlinge und Parasiten. „Seit fünf oder sechs Jahren haben wir mit der Essigfliege zu kämpfen“, erzählt Andrea Wetli. Die Winzerin bedauert, dass durch die Globalisierung und den Tourismus immer mehr Schädlinge und Krankheiten eingeschleppt werden. „Die Menschen möchten, dass man weniger spritzt, aber gleichzeitig wird ein Haufen Schädlinge von den Menschen eingeschleppt.“ Dies ist nicht das einzige Problem. Zum Beispiel hatte die Region den ganzen Sommer über mit starkem Hagel zu kämpfen, was einen Teil der Ernte zerstört hatte. Neben der Weinerstellung bauen die Wetlis Äpfel, Birnen und Zwetschgen an. „Das Biken ist ein großes Hobby von mir“, sagt Andrea Wetli, „und ich verbringe gern Zeit im Garten.“ Zudem hat die Familie eine Ferienwohnung in Klostern – zum Skifahren.

Femke Kuipers, Kantonsschule Zürcher Oberland, Wetzikon

Frankfurter Allgemeine
ZEITUNG IN DER SCHULE

Verantwortlich: Dr. Ursula Kals
Pädagogische Betreuung:
IZOP-Institut zur Objektivierung
von Lern- und Prüfungsverfahren, Aachen
Ansprechpartner:
Norbert Delhey

- An dem Projekt
„Jugend schreibt“ nehmen teil:
- Aachen, Inda-Gymnasium, Kaiser-Karls-Gymnasium, St. Ursula Gymnasium
 - Annaberg-Buchholz, Berufl. Schulzentrum f. Ernähr., Techn. u. Wirtsch. des Erzgebirgskreises
 - Aschaffenburg, Friedrich-Dessauer-Gymnasium, Karl-Theodor-v.-Dalberg-Gymnasium
 - Bad Bergzabern, Gymnasium im Alfred-Grosser-Schulzentrum
 - Bad Pyrmont, Humboldt-Gymnasium
 - Barsinghausen, Hannah-Arendt-Gymnasium
 - Berlin, Anna-Lind-Schule, Eckener-Gymnasium, Georg-Herwegh-Gymnasium, Katholische Schule Liebfrauen, Paavo-Nurmi-Grundschule, Schadow-Gymnasium
 - Bielefeld, Brackweder Gymnasium
 - Braunschweig, Wilhelm-Gymnasium
 - Celle, Hermann-Billing-Gymnasium Cottbus, Pücklergymnasium
 - Delmenhorst, Max-Planck-Gymnasium
 - Dresden, Romain-Rolland-Gymnasium
 - Emden, Berufsbildende Schulen I
 - Erkelenz, Cusanus-Gymnasium
 - Fleensburg, Eckener-Schule
 - Frankfurt am Main, Helene-Lange-Schule, Ziehen-Schule
 - Freiburg, Droste-Hülshoff-Gymnasium
 - Fulda, Marienschule (Gym. für Mädchen)
 - Germerheim, Johann-Wolfgang-Goethe-Gymnasium
 - Gießen, August-Hermann-Francke-Schule
 - Hamburg, Ebert-Gymnasium
 - Gymnasium Eppendorf, Gymnasium Ohmoor, Heilwig-Gymnasium
 - Herzheim, Pamina-Schulzentrum
 - Heubach, Rosenstein-Gymnasium
 - Hofgeismar, Albert-Schweitzer-Schule
 - Hohen Neuendorf, Marie-Curie-Gymnasium
 - Kaarst, Georg-Büchner-Gymnasium
 - Karlsruhe, Akademie für Kommunikation Karlsruhe, Tulla-Realschule
 - Kenzingen, Gymnasium
 - Kiel, RBZ Wirtschaft
 - Köln, Elisabeth-von-Thüringen-Gymnasium
 - Krefeld, Gymnasium am Moltkeplatz
 - Kreuzlingen (Schweiz), Kantonsschule Kreuzlingen
 - Landau/Pfalz, Otto-Hahn-Gymnasium
 - Leipzig, DPFA Schule gGmbH Bildungsstätte Leipzig, Fachschule für Sozialwesen, Thomasschule zu Leipzig
 - Lilienthal, Gymnasium Lilienthal
 - Linz am Rhein, Martinus-Gymnasium
 - Ludwigsburg, Goethe-Gymnasium
 - Lunzenau, Evangelische Oberschule Lunzenau
 - Mannheim, IG Mannheim-Herzogrieden
 - Markkleeberg, Rudolf-Hildebrand-Schule
 - Mayen, Megina-Gymnasium
 - Moers, Gymnasium in den Filder-Benden
 - Mühlhausen, Berufsschulcampus Unstrut-Hainich
 - Mühlheim am Main, Friedrich-Ebert-Gymnasium
 - München, Asam-Gymnasium
 - Münner-

