

01. September 2015, 00:00 Uhr

## Wenn die Kapseln rascheln, ist Erntezeit

**Hüffenhardt** Mit Mohn hat sich ein Landwirt aus Kälbertshausen an ein reines Nischenprodukt gewagt

Von *Stefanie Pfäffle*

Sie stehen in dicken weißen Säcken in der Scheune – rund 1,5 Tonnen kleine blauschwarze Kügelchen, die sich lecker auf Brötchen oder im Strudel machen. Oder ausgepresst als Öl. "Wir brauchen noch eine spezielle Reinigungsmaschine, weil die Körner so leicht sind, dass wir sie nicht einfach im Kornhaus in Hüffenhardt reinigen lassen können", erklärt Philipp Weber. Der 29-Jährige hatte die Idee, dass seine Eltern doch auch mal Mohn anbauen könnten, und so blühte am Ortseingang von Kälbertshausen diesen Sommer ein rotes Mohnfeld von 1,3 Hektar.



Philipp Weber freut sich über seine erste Mohn-Ernte in Kälbertshausen, aus der sowohl Backmohn als auch Öl entstehen soll. Fotos: Stefanie Pfäffle

Getreide, Mais und Raps waren bisher die gängigen Produkte, die Familie Weber anbaute. "Gerade Raps ist aber sehr pflegeintensiv, und am Ende kommt nicht viel dabei raus", stellt Philipp Weber fest, der selbst als Controller arbeitet. Was also tun, um mehr aus dem Produkt herauszuholen? Er stieß auf Rapsöl, recherchierte weiter und landete bei Mohn. Etwas ganz anderes, das es nur selten gibt. Nicht mal das Statistische Landesamt kann sagen, auf wie viel Fläche in Baden-Württemberg die roten Blumen angebaut werden, zu klein ist die Menge.

Genehmigung Einfach so mal eben Mohn aussäen geht aber auch nicht. Man braucht eine Genehmigung von der Bundesopiumstelle in Bonn, muss ein einwandfreies Führungszeugnis, einen Sachkundenachweis als Landwirt und die genauen Flächen vorlegen. Und das, obwohl in Deutschland nur zwei Sorten zugelassen sind, die morphiumarm sind, sich also nicht für die Herstellung von Drogen eignen.

Das stand dann auch auf den beiden Infotafeln am Feld in Kälbertshausen, um die Leute zu beruhigen. Den einen oder anderen Spruch musste man sich natürlich trotzdem anhören. "Steigst du jetzt in den Drogenhandel ein oder was, wurde gewitzelt", erzählt Weber lächelnd.

Das Saatgut für den Sommermohn hat er von einem anderen Landwirt, einfach so gibt es das gar

ment mehr. Der Kauf muss nachgewiesen werden, damit man nicht einfach ein paar Päckchen aus dem Supermarkt holt. Mit dem Ertrag ist Philipp Weber sehr zufrieden, im nächsten Jahr soll die Fläche verdoppelt werden. Für die Vermarktung hat er eine eigene Firma gegründet, die den Mohn von Vater Gerd abkauft und dann das Mohnöl an Hofläden und Supermärkte, den Mohnsamen an Endverbraucher und Bäckereien vertreibt. Auch der Raps soll zu Öl werden, war dessen Vermarktung doch der Auslöser des Experiments.

Spannend sei es schon gewesen, meint der Firmenchef. Vor allem, weil von der Pflanze erst lange nichts zu sehen ist, bis sie dann in die Höhe schießt. Nach der Blüte vertrocknet alles, und wenn die Kapseln rascheln, ist der Mohn erntereif. Der Mähdrescher musste dafür extra eingestellt werden, weil die Kügelchen so leicht sind und leicht wegfliegen.

Weiterverarbeitung Doch jetzt liegen sie sicher in ihren weißen Säcken und warten auf ihre Weiterverarbeitung. Bald gibt es dann Mohnöl aus Kälbertshausen.



Deckel auf – und schon bröselt aus einer Kapsel ein Esslöffel voll Mohn.

**Sie haben Fragen?** Gerne helfen wir Ihnen weiter. Schreiben Sie uns eine Mail oder rufen Sie an:

**Mail** [zeitung@stimme.de](mailto:zeitung@stimme.de) **Telefon** 07131 615-615