

# Nach Jahrzehnten wird in Kälbertshausen wieder Mohn geerntet

Auf dem Feld kleppert es wieder - Zahlreiche Auflagen beim Anbau

09.08.2015, 06:00 Uhr



Streicht der Wind über das trockene Mohnfeld, rasseln die Samen in den Mohnkapseln - deshalb nennt man sie auch "Klepperlesfelder". Am Montag wurde ein Acker der Familie Weber in Kälbertshausen mit einem angepassten Mähdrescher abgeerntet.

Neckar-Odenwald-Kreis. (cbe) Vor allem im Kuchen schmeckt Mohn mitunter vorzüglich. Doch während so manche Großmutter die Zutat vor Jahrzehnten noch im eignen Schrebergarten anbaute, sind die wunderschön blühenden Mohnfelder komplett verschwunden. Zumindest bis vor kurzem: Zum ersten Mal seit Jahrzehnten wurde am Montagnachmittag in Kälbertshausen wieder Mohn geerntet. Der Acker am Ortseingang gehört Landwirt Gerd Weber. In einem ersten Versuch hat er ein 1,3 Hektar großes Feld bestellt.

Die erste Ernte war von der ganzen Familie mit Spannung erwartet worden. Und auch bei Lohnunternehmer Wilhelm Zimmermann aus Daudenzell war die Mohnernte eine Premiere. Bevor es losging, mussten am Mähdrescher allerdings noch einige Änderungen vorgenommen werden. Denn Mohn ist deutlich feiner und leichter als Getreide. Bei letzterem trennt der Mähdrescher die Spreu mit Hilfe eines Luftzugs vom Korn. "Der musste deutlich reduziert werden", erklärt Gerd Webers Sohn Philipp. Doch nach dieser Feineinstellung klappte die

Ernte problemlos - routiniert zog Philipps Bruder Kai seine Bahnen mit der Maschine des Lohnunternehmers.

Trotz des trockenen Wetters der vergangenen Wochen ist die Familie mit der Ernte sehr zufrieden. Auf dem Feld konnten rund 1,5 Tonnen Mohn geerntet werden. "Der Ertrag ist deutlich höher als bei anderen Landwirten", berichtet Philipp Weber erfreut. Unter anderem im Raum Heilbronn und in der Gegend um Würzburg bauen Landwirte ebenfalls Mohn an.

Das ist allerdings gar nicht so einfach, denn der Anbau ist in Deutschland streng reglementiert. So ist eine Genehmigung von der Bundesopiumstelle in Bonn nötig. Hierfür hatten die Webers bereits im letzten Jahr einen Antrag gestellt, der nach Erfüllung von zahlreichen Auflagen genehmigt wurde. "Man benötigt ein polizeiliches Führungszeugnis ohne Einträge und einen Sachkenntnisnachweis", erläutert Philipp Weber. Zudem müsse man die Fläche genau ausweisen, nach der Ernte müsse zudem der Ertrag gemeldet werden. Aktuell gibt es für den Mohnanbau in Deutschland nur zwei zugelassene Sorten - Winter- und Sommermohn, der erst im März ausgesät wird. Beide Sorten sind morphinarm und können somit bedenkenlos verzehrt werden.

Bereits das zweiwöchige rosafarbene Blütenmeer hatte Ende Juni viel Aufsehen erregt und zahlreiche Schaulustige angelockt. So war es auch nicht verwunderlich, dass sich zur Ernte einige Schaulustige eingefunden hatten. Wenn das Feld verblüht, trocknen die Pflanzen. Werden die Mohnkapseln geschüttelt, raschen die Mohnsamen im Inneren - ein Zeichen, dass geerntet werden kann. Aufgrund des Raschelns wird ein Mohnfeld umgangssprachlich auch "Klepperlesfeld" genannt.

Familie Weber versucht mit dem Mohnanbau neue Wege zu gehen und einen neuen Betriebszweig aufzubauen. Wie die Webers auf die Idee mit dem Mohn kamen? "Wir haben zuvor schon Raps angebaut. Daraus wollten wir Rapsöl machen", berichtet Philipp Weber. Als er sich im Internet informierte, stieß er auf Mohn und Mohnöl. Und genau das soll nun aus den grau-schwarzen kleinen Kügelchen entstehen. Philipps Vater Gerd war von der Idee gleich begeistert.

In den nächsten Monaten soll deshalb eine hofeigene Ölmühle entstehen, deren Produkt dann an Bäckereien und Privatpersonen verkauft werden soll. Die Vermarktung des Mohns und des Mohnöls wird ausschließlich regional erfolgen. Zuvor wird der Mohn nun noch gereinigt. Ob dies per Reinigungsmaschine oder doch von Hand geschieht, muss noch erprobt werden - auch hier sind die Webers noch am Probieren

Längst bekannt ist jedoch, dass Mohnöl einen hohen Anteil an Vitamin E und Lecithin hat. Mit seinem hohen Gehalt an Omega-6-Fettsäuren ist es leicht verdaulich, fördert die Aufnahme von Vitamin A im Körper und wirkt cholesterinsenkend. Es eignet sich zum Verfeinern von Käse und Salaten oder zum Zubereiten von Süßspeisen. Neben dem Mohn soll auch der betriebseigene Raps zu Öl verarbeitet werden und auf verschiedenen Vertriebswegen verkauft werden.

Landwirt Gerd Weber blickt optimistisch in die Zukunft und sieht in diesem neuen Betriebszweig noch großes Potenzial. Aktuell werden in Deutschland jedes Jahr rund 8000 Tonnen Mohn verarbeitet. Der größte Teil davon kommt aus Osteuropa und Australien. Trotz des ungewissen Erfolges ist bereits jetzt eine Verdoppelung der Fläche für das kommende Jahr geplant.