

Aromatisches Experiment

Wie zwei Wulferstedter Landwirte beim Knoblauch auf den Geschmack gekommen sind

Die ersten würzigen Knollen des Börde-Knoblauchs sind geerntet. Die Landwirte Mathias und Martin Dippe aus Wulferstedt betrachten das „Experiment“ als gelungen. Anfang September geht der erste Knoblauch aus der Börde in den Verkauf.

Von Yvonne Heyer
Wulferstedt • Knoblauch ist aus deutschen Küchen nicht mehr wegzudenken. Immer häufiger landet die würzige Knolle mit dem unverwechselbaren Geschmack und Geruch in den Kochtöpfen. Knoblauch würzt nicht nur das Essen, nein, er ist auch sehr gesund.

In Deutschland wird 90 Prozent des Knoblauchs importiert, kommt aus Ländern wie Chile oder Spanien. Ehe die Knolle also in den Küchen landet, hat sie vor allem weite Transportwege hinter sich.

Die Wulferstedter Landwirte Martin und Mathias Dippe kennen sich mit Knollen aus, bauen seit etlichen Jahren Kartoffeln und im dritten Jahr auch Zwiebeln an, die direkt an sechs Verkaufsständen und ab Hof vermarktet werden. Damit setzt das Unternehmen mit ihren Produkten auf Regionalität.

Knoblauch-Anbau ist vor allem Handarbeit

„Warum soll unser Konzept nicht auch mit Knoblauch funktionieren und regional produzierter Knoblauch verkauft werden? Nachhaltige Aspekte wie kurze Transportwege, Regionalität und faire Löhne bei der Produktion sind uns wichtig. Die Wertschöpfungskette ist für den Verbraucher absolut nachvollziehbar“, sagen die Landwirte.

Vor allem Martin Dippe hat sich in das Knoblauch-Thema reingekniet. Bei Mannheim fand er einen Landwirt, der seine langjährigen Erfahrun-



Bei der Ernte des Knoblauchs packte die ganze Familie Dippe mit zu.

Fotos (2): Yvonne Heyer



Martin und Mathias Dippe packen beim Putzen des Knoblauchs auch selbst mit zu.

gen beim Knoblauchanbau gern weiter gab und nicht nur Agrar Dippe eine Maschine, mit der der Aussaat-Knoblauch in die Erde gebracht werden

konnte. „Das ist beim Anbau des Knoblauchs der einzige maschinelle Schritt, ab hier beginnt die Handarbeit. 850 Arbeitsstunden, bei Kartoffeln und Zwiebeln sind es 80 bis 100 Stunden, werden gezählt, ehe der Knoblauch verkauft werden kann. Die Blüten müssen abgeschnitten werden, die Ernte ist reine Handarbeit.“

Zufrieden mit der ersten Ernte

Dafür war die ganze Familie Dippe einschließlich Kinder im Einsatz. Nach anderthalb Tagen war der Knoblauch vom Acker. Aktuell lagert er in „luftigen“ Kisten und trocknet ab. Die Trocknungsanlagen werden derzeit für die Zwiebeln und Kartoffeln noch nicht gebraucht. Nach und nach werden die Knollen geputzt“, be-

richten Martin und Mathias Dippe.

Der erste Börde-Knoblauch wurde im Frühjahr auf 0,6 Hektar in die Erde gebracht. Mit der ersten Ernte sind die Landwirte zufrieden. Ein sehr aromatischer Knoblauch sei geerntet worden. Das erste Ernteergebnis ist auch deshalb gut, wenn man bedenkt, dass der Knoblauch erst im Frühjahr gelegt wurde. Die besseren Bedingungen werden für die Knolle geschaffen, wenn sie im Oktober in den Acker kommt.

„Wir gehen fest davon aus, dass wir weiter machen. Wir möchten die Marke ‚Börde Knoblauch‘ unter dem Motto ‚Regional und Hand verlesen‘ etablieren und damit auch etwas für die Region tun“, blicken Martin und Mathias Dippe in die Zukunft.