

# NORDRHEIN-WESTFALEN

POLITIK IN NRW WETTER IN NRW STELLENANGEBOTE CORONA IN NRW

**NORDRHEIN-WESTFALEN** LAVENDEL-ERNT

## Westfälische Provence östlich von Bielefeld

Stand: 28.07.2022 | Lesedauer: 5 Minuten

Von Oliver Abraham



Seit rund zehn Jahren bewirtschaftet der biologische Duftöl- und Kosmetikerhersteller Taoasis eigene Lavendelfelder

Quelle: picture alliance / Robert B. Fishman

Geht nur in Südfrankreich? Von wegen! Im Lipperland wird im größeren Stil Lavendel angebaut. Dort werden die Pflanzen auch gleich zu Duftstoffen und Lavendelöl verarbeitet und abgefüllt.

**E**s duftet betörend zwischen den Lavendelpflanzen. Ein Weg führt durch die gefällige Landschaft, vorbei an Küstenkiefer, Zypresse und Libanonzeder, vorbei an Feldern wilder Rosen. Und immer wieder Lavendel, man meint, am Mittelmeer zu wandeln. Doch durch das Summen der Bienen und Hummeln und die vielen Vogelstimmen dringen die Geräusche der Bundesstraße 239. Dies ist nicht Südfrankreich, sondern das Lipperland bei Lage. Wo sie Lavendel anbauen, ganz im Osten von Nordrhein-Westfalen, und das schon seit fast zehn Jahren. Für Parfums, Düfte und Natur-Kosmetika.

Bei einem Spaziergang im Besuchergarten von Taoasis bei Lage erläutert Katharina Tenbrink die Verfahren von Anbau und Duftherstellung. Die Chemikerin leitet die Qualitätssicherung bei der Manufaktur, die im Lipperland den Lavendel anbaut. „Geerntet wird immer gegen Mittag, wenn die Sonne, also die Wärme des Tages, viel Öl in die Blüten gezogen hat“, erklärt Tenbrink.

Im Besuchergarten befinden sich mit rund fünf Hektar die größten Lavendelfelder in Lippe, die demnächst abgeerntet werden. Auf den Feldern in Fromhausen und Mosebeck, die Taoasis auch bewirtschaftet, wurde die Ernte bereits eingefahren. Vor allem drei Leute haben die Lavendelfelder seit dem Frühjahr regelmäßig und besonders gut im Auge behalten: Unternehmensgründer Axel Meyer, der angestellte Landwirt Luis Rehmann und eben Katharina Tenbrink.



Axel Meyer, Gründer und geschäftsführender Gesellschafter der Taoasis GmbH Natur Duft Manufaktur in Detmold

Am Wetter können die Lavendel-Leute nichts ändern, an manchem Parameter schon: „Neben den großen Feldern für die Produktion haben wir auch Testfelder“, berichtet Katharina Tenbrink. Dort werde auch die Menge von natürlichen Düngemitteln variiert, wie sie nach Demeter, dem ältesten deutschen Bioverband, erlaubt sind.

Sie geht in ein Feld und zupft am Lavendel, reibt eine Knospe und riecht daran. Was ist wichtiger – ihre Nase oder der Gas-Chromatograf im Labor? „Beides! Nach zehn Jahren Lavendelanbau hier in Lippe ist es natürlich schon Erfahrung, aber eben auch die Intuition für den richtigen Augenblick der Ernte.“

## **Keine Sichel mehr**

Auf die Idee, eine Duft-Manufaktur zu gründen kam Axel Meyer vor etwa 30 Jahren. 1991 hatte er, inspiriert von zahlreichen Reisen nach Asien und Südamerika, ein „Lexikon der Düfte“ herausgebracht. Daraufhin sei die Nachfrage nach natürlichen ätherischen Ölen so angestiegen, dass Meyer sich zur Gründung von Taoasis entschloss. Der Name ist eine Synthese aus dem chinesischen „Tao“ und dem arabischen „Oasis“ und bedeute frei übersetzt „Leben im Einklang mit der Natur“, erklärt Katharina Tenbrink.

Die idyllischen Bilder von Menschen, die in Handarbeit und mit einer Sichel durch die Felder gehen, um den Lavendel zu ernten, gehören auch in Lippe der Vergangenheit an, obwohl das bis vor ein paar Jahren noch so üblich war. Heute ist ein französischer Lavendelernter im Einsatz, der bei der Ernte seitlich am Traktor mitfährt.

„Die Ernte kommt in dieses Gefäß“, sagt Katharina Tenbrink und zeigt auf einen Edelstahl-Behälter. „Dieser wird verschlossen, dann wird

Wasserdampf durch die Blüten geleitet, der heiße Dampf nimmt das ätherische Öl mit.“ Ist das Dampf-Öl-Gemisch kondensiert, trennt es sich, das gesuchte Öl wird in die „Florentiner Vase“ abgeleitet, ein kleines Glasgefäß, in dem sich das wertvolle Öl sammelt.



Bis vor ein paar Jahren waren es noch üblich, Lavendel mit einer Sichel zu ernten - das sieht heute anders aus

Quelle: picture alliance / Robert B. Fishman

„Rund einen halben Liter gewinnen wir pro Destillationsvorgang“, erklärt Katharina Tenbrink. Da bei der eigenen Lavendelernte bislang nur vergleichsweise wenig Öl gewonnen werden könne, werde diese ausschließlich in wenigen ausgewählten Produkten weiterverarbeitet. Etwa in Raumsprays und kleinen Duftrollern für die Haut. In anderen Produkten wird das heimische Lavendel-Öl zu zehn Prozent eingesetzt, der Rest ist Jojobaöl. Es stammt aus den Samen einer Strauchpflanze, die im Westen der USA und im Nordwesten Mexikos heimisch ist.

„Wir kaufen auch Lavendelöl in Bio- oder Demeter-Qualität von verschiedenen Anbaupartnern weltweit zu“, berichtet die Chemikerin. Zumindest bislang noch. Denn seit dem Umzug zum neuen Standort nach Lage vergangenes Jahr sind weitere fünf Hektar an Lavendelfeldern hinzugekommen.

Die Menschen hier kennen nicht allein das Geheimnis, aus Lavendel den Duft herauszudestillieren. Auf dem Weg vom Feld bis zur Destillationsanlage führte der Weg auch vorbei an Feldern voller Pfefferminze und der nach Kaugummi riechenden Grüne Minze. Katharina Tenbrink reibt und riecht am Muskatellersalbei und an der Zitronenmelisse.



Lavendel-Duftöl-Abfüllung im Haus des Biokosmetik- und -Arzneimittelhersteller Taoasis

Quelle: picture alliance / Robert B. Fishman

Angebaut werden auch Schafgarbe, Rosmarin, Immortelle. Außerdem Bergbohnenkraut und Oregano – auch daraus wird Öl destilliert. Auch aus Orangen, Zitronen, Zedern und vielen weiteren Pflanzen und Grundstoffen, die jedoch zugekauft werden.

---

Mittlerweile ist das eigene Lavendelöl vom Feld in die Flasche gelangt. In einem Labor, wo die Qualitätskontrolle stattfindet, ist der eigentliche Arbeitsbereich von Katharina Tenbrink. Und hier finden auch gefühlvolle Prozesse statt. Im Labor hat Mitarbeiterin Sara Lamm im vergangenen Jahr ein Parfum komponiert. „Meine Aufgabe lautete, einen frischen, blumigen Duft zu entwickeln“, erinnert sie sich. „Ein Parfum beziehungsweise eine Duftkomposition ist aufgebaut wie eine Pyramide, besteht aus Kopf, Herz und Basis.“



Aus ätherischen Ölen wird bei Taoasis auch Parfum hergestellt

Quelle: picture alliance / Robert B. Fishman

Womit lockt ein schöner, gefälliger Duft? Was hält ihn, was bleibt? Welches Öl, welcher einzelne Duft konnte, durfte und sollte es sein? Was passt zusammen und was nicht? Sara Lamm saß nach einer Literaturrecherche wochenlang am Duftregal. Hier, in der Sammlung – Parfumeure sprechen von einer Duftorgel – findet sich das lippische Lavendelöl wieder.

Auf einer Duftorgel können Kenner der Materie spielen wie der Musiker auf einer echten Orgel. Aus dem einzelnen Ton entsteht ein Stück, eine gefällige Komposition, und wird auf dem Weg dorthin hundertfach wieder verworfen. Es sind Feinheiten, die das Stück zum Klingen und Schwingen bringen, die ein Gefühl erzeugen, es wiederbringen, es leben lassen.

Ein gutes Parfum ist mehr als die Summe seiner einzelnen Duftöle. Im Fall des genannten Parfums übrigens Vanille, Iriswurzel und Rose. Das immerhin sagt Katharina Tenbrink. Aber nicht ein Wort mehr, die genauen Parfumrezepte sind ein streng gehütetes Geheimnis.

In der Lagerhalle stehen drei Mitarbeiter vor einem verschlossenen Stahlschrank, der Schlüssel muss extra geholt werden. Auf dem Boden des Schanks, damit er bloß nicht stürzen kann, befindet sich ein Glasballon, eine große, bauchige Flasche, ummantelt von Styropor.

In der Flasche zittert eine blass goldfarbene Flüssigkeit und schimmert im Licht seltsam und geheimnisvoll. Das lippische Lavendelöl. Die duftende Essenz dieser westfälischen Provence.