



„Glocke“-Sommerserie
gibt Tipps zum Grillen
► Magazin

Die Glocke am Wochenende

Samstag/Sonntag, 17./18. Juli 2021



Orchideen: Artenvielfalt
auch in unserer Region
► Hier auf dem Land

Farbe der Provence

Klassischerweise verbinden viele Menschen Lavendel sowie seinen Duft und seine Farbpracht mit der südfranzösischen Provence. Doch man muss gar nicht so weit fahren, um in ein solches, lilafarbenes Paradies einzutauchen. „Die Glocke“ ist in der „kleinen Provence“ in Salzkotten (Kreis Paderborn) zu Gast gewesen.



Ein Traum in Lilatönen: 2015 hat Andreas Beine in Salzkotten (Kreis Paderborn) das erste Lavendelfeld angelegt. Heute wachsen dort mehrere Sorten auf zwei Flächen mit insgesamt 14 500 Quadratmetern.

Hintergrund

Als ursprünglich gilt der Echte Lavendel (*Lavandula officinalis*). Er wurde zuerst in höheren Lagen der Provence in Frankreich angebaut. „Das war in Höhen von bis zu 800 Metern“, sagt Beine. Das ändert sich, als man ihn wegen seines Duftes zu schätzen lernte. „Um es leichter zu machen, baute man ihn im Tal an.“

Schätzungsweise um 1750 wurde Lavendel nach England gebracht und dort gezüchtet: „Der englische Lavendel gilt als Nachfahre.“ Die Idee, ihn in Reihen zu kultivieren, kam in der Industrialisierung auf.

Als „Siegeszug“ des Lavendels bezeichnet Beine die 1980er- und 90er-Jahre. Heute komme ein Großteil der Erntemenge aus Bulgarien und Rumänien. Die Franzosen hätten sich ihren „Echten Lavendel“ zertifizieren lassen, ähnlich wie Champagner. (dk)



Geerntet wird in Handarbeit mit einer Rundsichel. Fotos: Kinder (8)



Getreu dem Motto: „Warum in die Ferne schweifen ...“ Etwas mehr als 900 Kilometer Luftlinie sind es von Salzkotten bis in die Provence. Doch die Felder von Andreas Beine zaubern französische Atmosphäre nach Ostwestfalen.

Von DANIELA KINDER

Schnell noch die Handsichel über den Schärfklotz gezogen, Strohhut auf, Kisten auf den Handwagen geladen und los geht es: Andreas Beine hat gerade im wahrsten Wortsinn alle Hände voll zu tun, denn seit drei Wochen, also seit Ende Juni läuft in seiner Erlebnisgärtnerei in Salzkotten die Lavendelernte. Doch für den 54-Jährigen ist das nicht bloß Arbeit: „Ich gehe meinem Hobby nach“, sagt er und seine Augen leuchten. Man merkt, Lavendel und Beine, das passt zusammen. Und das nicht nur wegen seines lila-farbenen T-Shirts, das er an diesem sonnigen Vormittag trägt. Auch weitere Pflanzen, Blumen und Kräuter sind dort zu finden.

2015 hat der Familienvater die ersten Lavendelpflanzen gekauft und damit sein erstes Feld auf einer gepachteten Fläche von 4500 Quadratmetern angelegt. „Das war nur für mich gedacht“, sagt Beine, der gelernter Gärtner ist und aus einer Familie mit sprichwörtlich grünem Daumen stammt. In Anlehnung an seine Jugend, in der er viel Stunden in der Gärtnerei seines Vaters und auf den umliegenden Feldern verbracht hat, wollte er sich die „schöne, nostalgische Zeit“ zurückholen. Die Freude wollte er dann aber doch mit anderen teilen. Deshalb entschied er, den Lavendel weiterzuverarbeiten, und bietet bis heute Führungen durch sein Gelände an, sein „Bullerbü für Erwachsene“. Diese Beschreibung trifft ins

Schwarze. Schon beim Betreten des Geländes ist man beeindruckt. Alles ist sehr einladend, man möchte sich ein schönes Plätzchen suchen und bleiben. Auf dem Weg durch die idyllisch angelegten Pfade, die zum Teil von Grün gesäumt oder von

Pflanzenbögen überspannt sind, begegnet einem so manche selbst gemachte Deko: An einem der Gewächshäuser hängen zwei handgeschriebene Ortsschilder: 908 Kilometer Luftlinie sind es demnach bis in die französische Provence, aber innerhalb von nur

60 Metern ist man fußläufig in der „kleinen Provence“ von Beine angekommen. Zuerst muss man seine Sinneseindrücke sortieren: Es summt und brummt aus allen Richtungen, erfreuen sich doch auch unzählige Insekten an den Lavendelpflanzen. Man fühlt sich wie in einem Meer aus Lilatönen, trägt doch die Sonne dazu bei, dass die Farbe stärker leuchtet. Dann ist da noch der Duft, der durch Berührung der Blüten so richtig zur Geltung kommt.

Für knapp drei Wochen ist das auch der Arbeitsplatz von Beine, zumindest zeitweise: Jetzt ist Erntezeit. In Windeseile bündelt er händisch einige Stiele, mit der Sichel trennt er diese von der Pflanze und legt sie in einen Korb. Fix ist einer bis zum Rand gefüllt, hier ist ein Fachmann am Werk.

Im Schau-garten wachsen knapp 100 verschiedene, winterharte Lavendelsorten.



Lavendelsträußchen werden getrocknet, um später daraus etwa Kränze zu binden.

Öl durch Wasserdampf destilliert

Nach der Ernte gibt es in der Gärtnerei mehrere Weiterverarbeitungswege: Mit seiner Angestellten Elke Temborius und einem Team aus Aushilfen fasst Andreas Beine den Lavendel zu Sträußen zusammen, die getrocknet werden. Daraus kann man später Kränze binden. Außerdem füllen die Mitarbeiter Duftsäckchen mit wohlriechenden Blüten. In Zusammenarbeit mit einem Koch wurde schon Lavendel-Eis oder -Parfait kreiert. Die neueste Idee: Aktuell wird erstmals Gin mit in Salzkotten geerntetem Lavendel produziert. „Ab Herbst können wir das alkoholische Getränk auf Märkten und in der Gärtnerei anbieten“, sagt Beine. Ebenso bietet er Steckling an.

Beim Rundgang fällt eine Kupfer-Apparatur ins Auge: Die Destille, mit der Öl und Hydrolat, also Lavendelwasser, gewonnen



Nach dem Destillieren läuft ein Öl-Wasser-Gemisch in einen Kanister.

werden. Zehn Körbe Lavendel benötigt Beine dafür. Diese füllt er in einen Kessel, den er verschließt und erhitzt. Der entstandene Wasserdampf wird in einen Behälter geleitet, in dem er kondensiert. Aus dem Ablauf kommt schließlich ein Öl-Hydrolat-Gemisch. Das Verhältnis zeigt er an einer Glasflasche (kl. Foto), eigentlich nutzt er einen Zehn-Liter-Glasballon. Am oberen Rand lagert sich Öl ab, das mit einer Pipette abgeschöpft wird, der

Rest ist Hydrolat.

40 bis 60 Minuten dauert es, bis die Erntemenge von zehn Körben bei bis zu 100 Grad destilliert ist. „Wir nutzen englischen Lavendel. Er hat mehr gesundheitliche Aspekte als der französische. Der duftet dagegen um ein Vielfaches mehr“, erklärt Beine. Zur Einordnung: Aus der Ernte vom Lavendelfeld (4500 Quadratmeter) gewinnt Beine gut drei Liter Öl. Dieses könne man nutzen, um leichte Kopfschmerzen durch Einreiben der Schläfen zu lindern. Der französische Lavendel brächte auf gleicher Fläche zehn Liter Öl. „Das nutzt man zur Raumbeduftung.“ Seit 2020 hat er ein zweites Lavendelfeld, mit 10 000 Quadratmeter Fläche.



Zehn Körbe geernteter Blüten und Stiele füllt Andreas Beine in die Destille, bevor er sie verschließt, um Öl und Hydrolat, also Lavendelwasser, aus den Pflanzen zu gewinnen.

Zahlen & Fakten

- Weltweit gibt es **zirka 300 Lavendelsorten**. In Beines Schaugarten wachsen gut 100 winterharte.
- **Trockene Winter und warme Sommer** tun der Pflanze laut Beine gut. Sie bevorzugt einen sonnigen Standort, durchlässigen Boden und sei sehr genügsam.
- Für Lavendel **im Hausgarten** gilt: „Man schneidet ihn im April, etwa, wenn die Forsythien blühen“, rät Beine. Der Schnitt solle ein Daumen breit überm Holz, im Grünen erfolgen. „Im Juli/August sollte man das Verblühte zeitig zurückschneiden.“ Das fördere eine Blüte im Herbst.
- Der **Gehalt an ätherischen Ölen** ist morgens am höchsten. Geerntet wird mittags, nachdem der Tau weg ist. (dk)

Statt Handarbeit setzt die Natur-Duft-Manufaktur Taoasis aus dem Kreis Lippe seit 2020 auf eine Erntemaschine. Hier ist sie auf einem Feld in Detmold-Fromhausen im Einsatz.
Foto: Taoasis intern



Erntemaschine im Einsatz

Das Vorhaben, das Andreas Beine corona-bedingt erstmal verschoben hat, hat die Natur-Duft-Manufaktur Taoasis aus dem Kreis Lippe schon umgesetzt: Dort setzt man seit 2020 auf eine Erntemaschine, auch Reihenschneider genannt. Laut Marketing-Managerin Celine Brinkmann spart das nicht nur Zeit, sondern man ist auch unabhängiger in Bezug auf das Wetter und den Zeitpunkt der Ernte. „Insgesamt bewirtschaften wir

in der Region Ostwestfalen-Lippe rund 10 Hektar Lavendelfelder“, sagt sie. Diese lägen in den Detmolder Ortsteilen Fromhausen und Mosebeck sowie seit Jahresbeginn am neuen Firmensitz in Lage (alles Kreis Lippe).

Zudem habe Taoasis Anbaupartner in Bulgarien, Italien und Frankreich. Verarbeitet wird der Lavendel zu ätherischem Öl, das unter anderem pur, als Raumspray, Roll-On oder Gesichtstonikum eingesetzt wird.