

Rarität aus Güstritz

Bio-Landwirte bauen Rhabarber für Getränkeherstellung an



Ein Pferd zieht beim den Grubber durch die Rhabarber-Reihen auf den Feldern bei Güstritz. Das geht schneller als maschinell und schont die Pflanzen.

Im Güstritz. Um die rund 80 Tonnen Bio-Rhabarber auf den beiden Feldern in der Güstritzer Feldmark zu ernten, braucht es viel Manpower. Fast zwei Dutzend Helferinnen und Helfer waren im Mai bei der ersten Ernte auf den insgesamt zwei Hektar zwei Tage lang damit beschäftigt, berichtet Christoph Schäfer vom Güstritzer Bioland-Betrieb Schäfer/Meyer GbR. Die Ernte ist richtig harte Knochenarbeit. Die Arbeiter müssen sich tief bücken, um die Rhabarber-Stangen am Boden abzubrechen. Dann werden die Stielansätze und die großen Blätter abgeschnitten, die auf dem Feld liegen bleiben, um den Acker zu düngen und den Boden abzudecken, damit dort weniger Unkraut wächst.

Wer Rhabarber anbauen und ernten möchte, muss überhaupt

viel Handarbeit einplanen, erläutert Christoph Schäfer. Das fängt damit an, dass Rhabarber, der botanisch übrigens zu den Gemüsesorten zählt, mit der Hand gepflanzt wird. Und für die Ernte seien noch keine funktionierenden Maschinen erfunden worden. Auch der Kampf gegen Unkraut ist Handarbeit, die Kultur muss regelmäßig gehackt werden – dabei fallen pro Hektar und Jahr rund 250 Arbeitsstunden an.

Selbst das Grubbern zwischen den Rhabarber-Stauden funktioniert am besten ohne Maschinen. Das Pferd eines Nachbarbetriebes zieht den Grubber über die Rhabarber-Felder bei Güstritz. Das geht nicht nur schneller als mit einer Fräse, sagt Schäfer, es schone auch die Pflanzen.

Trotz des großen Arbeitseinsatzes lohne sich die Bio-Rhabarber-Produktion aber, das habe die betriebswirtschaftliche Analyse ergeben, die selbstverständlich dem Rhabarber-Anbau in der Gemarke Güstritz voranging, erläutert der Biobauer. „Ich habe mich intensiv mit der Sortenfrage beschäftigt“, weil sein Betrieb

das Gemüse für das Pevestorfer Unternehmen Voelkel Naturkostsäfte anbaut, das daraus Rhabarber-Trunk herstellt. Die drei ausgewählten Sorten sind besonders ertragsreich, sorgen für eine rötliche Färbung des Saftes und enthalten relativ wenig Oxalsäure, die beim Trinken in Mund eine Art stumpfes Gefühl hervorruft. Mittlerweile habe sich herausgestellt, dass eine der drei vor zwei Jahren angebauten Sorten den Winter schlechter übersteht als die anderen, erläutert Schäfer. Auf 10 000 Euro bezifferte der Bio-Landwirt die Erstellung der Dauerkultur pro Hektar, die erst nach zwei Jahren zum ersten Mal geerntet werden könne. In den nächsten acht Jahren sind dann zwei Ernten jährlich möglich.

Mit der Pevestorfer Mosterei hat der Bio-Landwirt das Projekt entwickelt, weil ihm die direkte Zusammenarbeit mit dem Verarbeiter in regionaler Nähe wichtig sei. Für den Biobereich ist der Güstritzer 250-Hektar-Betrieb mit seinen zwei Hektar Rhabarber-Anbaufläche einer der größten Produzenten in Deutschland, wo das Gemüse laut Statistischem Bundesamt 2011 selbst konventionell nur auf 868 Hektar angebaut wird. Die Bio-Rhabarber-Felder bei Güstritz sind also echte Raritäten.

Wie arbeitsintensiv die Rhabarber-Kulturen sind, das sei Schäfer klar gewesen, weil er das Gemüse als Jugendlicher im Garten seiner Eltern angebaut und verkauft hatte: „Ich wusste, was auf mich zukommt.“



Die Rhabarber-Wurzeln müssen mit der Hand gepflanzt werden.