

WALSRODE

03.12.15

## Ginseng – original aus der Heide

Von Edgar S. Hasse



In Walsrode werden die wertvollen Knollen derzeit aus der Erde geholt. Von der Saat bis zur Ernte vergehen sechs Jahre

Walsrode. In Zeitlupe tuckert ein Traktor mit einem Kartoffelroder über das Feld. Die dunkle Erde rieselt aus der Maschine und lässt in der Wintersonne kleine Knollen mattgelb schimmern, die gerade aus dem Boden gefördert wurden. Es sind keine Kartoffeln, sondern echter koreanischer Ginseng (*Panax ginseng* C.A. Meyer) – mitten in der Lüneburger Heide.

Die beiden Geschäftsführerinnen und ihre zwölf Mitarbeiter der Flora Farm in Walsrode haben jetzt alle Hände voll zu tun. Denn die teure Knolle, der viele positive Wirkungen auf die Gesundheit nachgesagt werden, muss jetzt geerntet, getrocknet und vor allem verarbeitet werden.

Während Geschäftsführerin Henrike Rodemeier in ihrem Traktor mit 0,5 Kilometern pro Stunde über den Acker fährt, schaut ihre Schwester Gesine Wischmann in die vollen Ginseng-Körbe. Die Ernte ist gut in diesem Jahr in Europas größter Ginseng-Farm, einem Familienbetrieb direkt hinter dem Wald. Ein Gramm der getrockneten Wurzel erzielt auf dem freien Markt einen Preis von rund sechs Euro. "Pro Hektar ernten wir knapp eine Tonne", sagt Gesine Wischmann.

### Der Renner sind die Kapseln mit dem begehrten Ginseng-Extrakt

Ihr Vater und Firmengründer Heinrich Wischmann trifft sich gerade mit einigen Arbeitern zum Mittagessen, als die gelernte Hotelfachfrau, Betriebswirtin und Pharmareferentin frischen Ginseng-Tee aus einer Thermoskanne serviert. Alles im Hause Wischmann dreht sich hier um die tolle Knolle, auch seit der Firmengründer in Pension gegangen ist. "Ginseng", sagt Gesine Wischmann, "ist mein Leben."

Kunden aus dem gesamten deutschsprachigen Raum, aus Holland und Skandinavien bestellen die Produkte der Ginseng-Farmer. Der Renner sind die Kapseln mit dem begehrten Extrakt. Zu den prominentesten Kunden gehörten Loki und Helmut Schmidt. Der jüngst im Alter von 96 Jahren verstorbene Altkanzler konsumierte jahrelang den Walsroder Ginseng. Und auch Loki, die 2010 im Alter von 91 Jahren starb, sagte einst, dass sie diese Kapseln nehme.

Die Anfänge des niedersächsischen Familienbetriebs gehen auf die 1980er-Jahre zurück, als Landwirt Heinrich Wischmann nach wirtschaftlichen Alternativen zu Ackerbau und Viehzucht suchte. Dann las er eines Abends in der Zeitung einen entscheidenden Satz, der sein weiteres Leben prägen sollte: "Ginseng wurde früher in Gold aufgewogen." Es gelang ihm schließlich mithilfe der Familie, besten koreanischen Ginseng zu besorgen und ihn mitten in der Heide anzubauen.

Zu den gesundheitlichen Effekten des Ginseng-Verzehrs gibt es unterschiedliche Studien. Die Substrate sollen typischen Volkskrankheiten wie Zucker-, Herz-, Kreislauf und Krebserkrankungen vorbeugen und die geistige Leistungsfähigkeit verbessern. Der weit verbreitete Gebrauch sei allerdings "wissenschaftlich nicht eindeutig gerechtfertigt", heißt es in einer Studie des Instituts für Biochemie der Deutschen Sporthochschule Köln.

Die Gästebücher in der Firmenzentrale sind dagegen voll des Lobs. Konsumenten berichten von mehr Leistungskraft in stressigen Lebensphasen, weniger Erkältungskrankheiten und allergischen Beschwerden. "Ginseng schenkt mir einen klaren Kopf", schreibt eine ältere Dame. Viele schwören darauf, dass sich durch den regelmäßigen Konsum die Immunabwehr verbessert.

Gesine Wischmann blättert im Gästebuch, muss dann aber wieder aufs Feld zurück. Geerntet wird auf einer Gesamtfläche von neun Hektar. Besonders wichtig ist es, die Pflanze mit zusätzlichen Planen vor allzu starker Sonneneinstrahlung zu schützen. Die Pflanze selbst ist sehr anspruchsvoll. Von der Saat bis zur Ernte der Knolle dauert es rund sechs Jahre. Und wo Ginseng gerade abgeerntet wurde, müssen 25 Jahre vergehen, bis er dort angebaut werden kann. Geschäftsführerin und Landwirtin Rodemeier überbrückt diesen langen Zeitraum mit dem Anbau von Getreide, Zuckerrüben und Mais.

Nach der Ernte, die bis ins neue Jahr dauern kann, werden die Ginseng-Knollen gewaschen und getrocknet. Ein rund 20 Gramm schweres Exemplar verliert dann so viel Wasser, dass am Ende sieben Gramm übrig bleiben. Die Extrahierung erfolgt in der Martin Bauer Group mit Sitz in Alvesloe und die Weiterverarbeitung beim Unternehmen Wiewelhove in Ibbenbüren. "Für alles gibt es hohe Auflagen, denn unsere Ginseng-Kapseln sind ein Pharmaprodukt", sagt Gesine Wischmann. Die jetzt geernteten Knollen dürften in rund drei Monaten als Extrakt im Verkauf verfügbar sein.

Inzwischen ist die Ginseng-Farm auch ein beliebtes Ausflugsziel. Rund 40.000 Besucher kommen jedes Jahr auf den Heidehof, um die Felder zu besichtigen und Produkte aus dem Sortiment zu kaufen. Ginseng gibt es nämlich nicht nur als Pille, sondern auch als Creme und sogar Bier.

Derzeit bereitet das Familienunternehmen den Weihnachtsmarkt vor (12.12. 12-19 Uhr, 13.12. 11-18 Uhr). Am dritten Adventswochenende werden Tausende Besucher auf dem Hof erwartet. Für die nächste Zeit haben die Ginseng-Farmer ein großes Ziel: Weil sie kaum noch über freie Felder verfügen, wollen sie am liebsten noch weitere Farmen in Deutschland gründen.