

Landwirt setzt auf Goji-Beeren

Exotische Früchte aus dem Norden: Schweinezüchter sattelt um auf „Superfood“

Elke Schröder

Plötzlich steht ein Teller mit einer Handvoll kleiner, ovaler roter Beeren auf dem Tisch: „Probieren Sie mal“, sagt Heiko Bothe. Er präsentiert eine Seltenheit: Frische Goji-Beeren aus Norddeutschland und nicht getrocknete aus China importiert. Die allererste schmeckt erst zuckersüß, überrascht dann aber mit einem bitteren Nachgeschmack. „Das ist die Medizin“, sagt der Landwirt und lächelt wissend, als sein Gast leicht das Gesicht verzieht.

Bothe ist nach regelmäßigem Verzehr der exotischen Trendbeere von der vitalisierenden Wirkung und der Stärkung seiner Abwehrkräfte überzeugt, wenngleich die gesundheitsfördernde Wirkungsweise der Goji-Beere bisher nicht wissenschaftlich belegt ist.

Seinem Sohn Henning überlässt Bothe den Rundgang durch das ein Hektar große Goji-Feld hinter dem Wohnhaus. Er ist es auch, der den Familienbetrieb mit den ungewöhnlichen Früchten, die ursprünglich aus China stammen, in die Zukunft führen will. 2018 sah er keinen wirtschaftlichen Sinn mehr darin, weiter in die Schweinezucht seines Vaters zu investieren, und gab sie auf.

Bereits 2016 hatte die Familie auf einem Hektar Ackerfläche über 7000 zwei-



Landwirt Henning Bothe baut Goji-Beeren auf seinem Hof in Hagenburg am Steinhuder Meer (Niedersachsen) an. Foto: Elke Schröder

jährige Goji-Pflanzen eingesetzt. In Norddeutschland war sie damit im Anbau Vorreiter.

Wertvolle Vitamine

Eine Erntehelferin pflückt an diesem Tag Ende Oktober immer noch Goji-Beeren von den Sträuchern, die bis zu einer Höhe von vier Metern wachsen können. Einmal im Jahr müssen sie zurückgeschnitten werden. Die Pflanze braucht mehr als zehn Grad, um Triebe zu entwickeln.

In Asien wird die Goji, die viel Sonne benötigt, auch Glücksbeere genannt. Hier-

zulande wird sie, als „Superfood“ beworben, immer beliebter: Sie enthält viele wertvolle Vitamine und Mineralstoffe, weshalb sie in der traditionellen chinesischen Medizin auch als Heilmittel verwendet wird. Was bereits darauf hindeutet, dass man sie in Maßen genießen sollte.



Superfood im Fokus

Die Verbraucherzentrale geht bei gesunden Menschen von 25 Gramm als üblicher täglicher Portion aus.

„Viel hilft viel“ kann bei der Trendfrucht auch keine gute Idee sein, wie Henning Bothes Mutter Annegret bei der eigenen Produktentwicklung merkte: Eine Marmelade nur mit Goji-Beeren gekocht, fiel bei der Familie glatt durch. Schnell fand die gelernte Hauswirtschafterin heraus, dass der zuckersüße, klebrige Fruchtsaft der Goji-Beere leicht säuerliche Früchte als starke Partner braucht. Gefunden wurden sie mit Apfel und Orange. So entstanden die ersten zwei

Marmeladensorten. An einer dritten Sorte tüfelt die umtriebige Familie bereits. Auch ihr Direktsaft-Getränk „Goji-Glück“ besteht überwiegend aus Apfelsaft, mit einer feinen Note Goji versehen.

Preis für Handarbeit

Daneben verkaufen die Botthes bereits eigene Müsli-Mischungen sowie Goji-Beeren, die in einem Betrieb in Rhede im Emsland gefriergetrocknet werden.

Doch als Importware – vor allem in getrockneter Form – aus China ist nicht immer alles „super“ an der exotischen „Superbeere“ im

Hinblick auf den weiten Transportweg, mitunter fiel die Ware auch durch eine Belastung mit Pflanzenschutzmitteln auf. Henning Bothe setzt darauf, dass er hier als regionaler Produzent mit Goji-Bio-Anbau im eigenen Hofladen, Online-Shop oder in umliegenden Supermärkten bei den Verbrauchern punkten kann. Und die auch bereit sind, für viel Handarbeit bei Anbau, Ernte und Verarbeitung zu zahlen: 35 Gramm der getrockneten Superbeere kosten beispielsweise 7,30 Euro.

Henning Bothe gehört zu einer Generation von jungen Landwirten, die ihre Höfe auch angesichts der Diskussion um Klimaschutz und Fleischkonsum von der Tierhaltung auf den Anbau beispielsweise von exotischem oder noch wiederzuentdeckendem heimischen „Superfood“ wie Süßlupinen umstellen: „Wir stellen uns den Herausforderungen, wollen uns auch verändern“, erklärte er kürzlich im NDR-Fernsehen und fügte hinzu: „Machen wir das nicht mehr, dann gibt es uns auch nicht mehr.“

Doch welche Zukunft hat der Anbau von Goji-Beeren in Deutschland? „Das wird ein Nischenprodukt bleiben“, schätzt Bothe. So sieht es auch der niedersächsische Bauernverband. Umso wichtiger sei es für Landwirte, die neue Wege ausprobieren wollten, dass sie „fit im Direktmarketing werden und eigene Produkte anbieten“, meint Bothe.

GESCHMACKVOLL

Max is(s)t vorzüglich ...

Michael H. Max Ragwitz

Schon in meinen frühen Jahren sagte man mir nicht nur in kulinarischer Hinsicht sehr eigenen Geschmack nach. Wenn es in der Schule zum Mittagessen pikante Nierchen, Lungenhaschee oder süß-saure Flecke gab, habe ich jedes Mal um Nachschlag gebeten. Aber okay, ich hatte auch immer das Glück, dass die Köchin etwas von der Zubereitung solcher Innereien verstand. Und bis heute ist Zunge stets ein besonderer

Gaumenschmaus für mich. Leider wird so etwas nicht mehr oft angeboten. Grund genug, mir ein solches Teil einmal selbst vorzuknöpfen und zuzubereiten.

Da meine Kolumnen ja auch in Niedersachsen gelesen werden, habe ich ein vorzü(n)gliches Rezept für ein deftig-pikantes Hannoversches Zungenragout gefunden, das Küchenchef Oliver Hodemacher vom Mövenpick am Kröpcke vom Anlass des 75. Geburtstages von Niedersachsen kreiert hat. Dafür schälen Sie

eine große Zwiebel und spicken sie mit Nelken und Lorbeerblatt. Rein ins Salzwasser und darin die Rinderzunge (alternativ: Kalb oder Schwein) bis zu drei Stunden weich kochen. Raus mit dem Fleisch, in Eiswasser abschrecken, die Haut abziehen, gut parieren und in Scheiben/Stücke schneiden.

Nun ist Zeit, etwa ein Pfund gemischtes Hack zu mundgerechten Klößchen zu formen und in der Zungenbrühe etwa fünf Minuten zu garen. Dann wieder raus mit den Kügelchen. Jetzt sind zwei, drei Schalotten dran. Die werden etwa zwei Minuten in heißes Wasser gegeben, dann abgezogen, geschnitten und

beiseitegestellt. Auch unters Messer muss ein Pfund Champignons, die geviertelt in Margarine oder Butter angebraten werden. Die geschmacklich-kombinatorische Ergänzung sind Kalbsbratwürstchen, die mit etwas Fett gebraten und warmgehalten werden.

Für eine pikante Soße bräunen Sie nun mit wenig Butter und unter leichter Hitze und ständigem Rühren etwa 100 Gramm Mehl, gießen mit gut zwei Litern Zungenbrühe an und rühren alles glatt. Zur Verfeinerung kommen noch sechs Zentiliter Madeirawein hinzu. Damit aber sparsam umgehen, damit noch etwas für den Koch übrig bleibt. Je nach gewünschter Konsistenz

wird nun eingekocht bzw. später mit Brühe verdünnt. Nun kommen alle vorbereiteten Zutaten samt der geschnittenen Zunge in die Soße, damit alles gleichmäßig erwärmt ist.

Abgeschmeckt wird mit Pfeffer und Salz, angerichtet mit gehackten Kräutern, wer mag auch mit einem Esslöffel Grünkohl, und/oder einem Klecks Milchschaum. Das schmeckt vorzüglich und bedarf keiner weiteren Beilage. Zugegeben: Das ist eine recht kalorienreiche Mahlzeit. Man kann aber auch die Würstchen weglassen. In meiner virtuellen Rezeptothek stelle ich Ihnen weitere Rezepte vor, in denen mit feinerer Zunge

gekocht wird. Darunter neben zünftigen Klassikern ein Carpaccio mit Orangen und Granatapfel, bei dem Sie ganz sicher mit der Zunge schnalzen werden. Und glauben Sie bloß nicht dem Sprichwort, dass zwei Zungen in einem Mund grundsätzlich etwas Übles sind. Kommt nämlich wie immer auf die Sichtweise und die Machart an ...

Der Autor gibt in seinen kulinarischen Kolumnen Anregungen für eine abwechslungsreiche Küche.



www.kulinarische-portraits.de

Grünes Licht für EU-Vertrag mit Impfstoff-Hersteller Valneva

BRÜSEL Die Europäische Union kann bis zu 60 Millionen Dosen eines möglichen Corona-Impfstoffs des französischen Unternehmens Valneva kaufen. Die EU-Kommission billigte gestern formell einen Vertrag über 27 Millionen Dosen im kommenden Jahr. Weitere 33

Millionen Dosen können auf Wunsch 2023 gekauft werden, wie die Brüsseler Behörde mitteilte.

Deutschland und den übrigen EU-Staaten stehen damit Bezugsrechte für den Impfstoff zu, sobald dieser eine Zulassung bekommt. Valneva rechnet eigenen An-

gaben nach damit, dass die Auslieferung im April 2022 beginnen kann. Voraussetzung sei die Zulassung durch die Europäische Arzneimittelagentur EMA.

Der Impfstoff von Valneva ist laut EU-Kommission ein Impfstoff mit inaktivierten Viren. dpa

Studie: Jeder Zweite geht krank zur Arbeit

HAMBURG Jeder zweite Beschäftigte in Deutschland geht einer Umfrage zufolge manchmal oder sogar häufig krank zur Arbeit. Nur rund jeder Fünfte (22 Prozent) gab an, bei einer Erkrankung nie zu arbeiten, wie eine gestern veröffentlichte Studie der Techniker

Krankenkasse (TK) zeigt. 27 Prozent der Befragten gehen selten krank arbeiten.

Frauen neigen dabei eher dazu, auch krank ins Büro oder in die Firma zu gehen, als Männer. 56 Prozent der befragten Frauen arbeiten manchmal, häufig oder sehr häufig trotz Krankheit – bei

den Männern sind es 47 Prozent. Ob Beschäftigte zu sogenanntem Präsentismus neigen, hängt demnach auch mit der Arbeitslast in ihrem Job zusammen. Wer viele Überstunden macht oder generell unter Zeitdruck steht, geht häufiger krank zur Arbeit. AFP