

Backmohn von Eichsfelder Feldern

Immingeröder Landwirt baut erstmals Blaumohn auch in Ecklingerode an. Ernte in rund acht Wochen

Von Sebastian Grimm

Ecklingerode. Auf 43 Hektar im Eichsfeld blühte in den vergangenen Wochen Blaumohn. Weite Flächen wurden so in ein lila Farbenmeer getaucht. Auf einem Feld in Ecklingerode und auf einem in Immingerode baute Thomas Klingebiel, Inhaber von Klingebiels Hof in Immingerode, in diesem Jahr erstmals Mohn an.

Auf die Idee, diesen neuen Weg zu gehen, sei man gekommen, da man seit 2014 auch einen Betrieb in der Tschechei betreibt. „Dort wird viel Mohn angebaut. Wir wollten es auch mal hier probieren“, sagt Thomas Klingebiel. Und der Eichsfelder Mohn wird nach der Ernte auch den Weg in das Nachbarland antreten. Denn dort haben die Klingebiels die entsprechenden Maschinen, um die kleinen Kugeln weiter verarbeiten zu können.

Doch bevor es mit dem Anbau soweit war, mussten einige Hürden genommen werden. „Es gibt in Deutschland nur zwei Sorten, die zum Anbau zugelassen sind. Ein Sommer- und ein Wintermohn“, erzählt Klingebiel. Ein Genehmigung von der Bundes-Opiumstelle musste eingeholt werden – und nach dem Okay konnten die Samen ausgebracht werden.

Die Blütenpracht der vergangenen Tage ist nicht mehr zu sehen. Jetzt heißt es für die Klingebiels: Warten bis der Mohn in der Kapsel ausgereift ist. „Es ist morphinfreier Mohn, der jetzt noch ungefähr acht



Thomas Klingebiel betrachtet die Pflanzen des morphinfreien Blaumohns bei Ecklingerode.

FOTO: ECKHARD JÜNGEL

Wochen reifen muss“, so der Landwirt. Zwischen drei bis sieben Gramm könne man aus einer Kapsel als Ertrag erwarten, daher sei es schwer abzuschätzen, wie groß die Erntemenge ausfallen wird. Geerntet wird der Mohn wie Getreide mit Mähdreschern.

„Die Kapseln müssen aufgebrochen werden“, erzählt Thomas Klingebiel und blickt in Ecklingerode über die Pflanzen. „Hier, das ist eine ordentliche Kapsel“, sagt Klingebiel und zeigt auf eine Kapsel

mit einem Durchmesser von rund drei Zentimetern.

Am Feld in Ecklingerode blieb es ruhig, wenige Schaulustige fanden den Weg zum Feld. „Aber in Immingerode ist ein richtiger Mohn Tourismus entstanden“, so Klingebiel. Dadurch sei es zu Problemen gekommen, denn die Feldwege waren teilweise von den Leuten zugeparkt, so dass die Bauern nicht mehr mit den Traktoren durchkamen. „Wir hatten sogar Anrufe, bei denen gefragt wurde, ob man ein Fotoshooting ma-

chen kann“, erinnert sich der Landwirt. Das geht natürlich nicht, denn Klingebiels wollen den Mohn ernten und in der Region vermarkten.

„Es ist Backmohn“, so Klingebiel, der neben der Vermarktung im eigenen Hofladen auch auf die hiesigen Bäcker setzt. „Bei uns im Hofladen kann man den Mohn dann in Ein-Kilogramm-Packungen kaufen“, gibt der Immingeröder Einblick in die Pläne. Auch Gespräche mit Bäckern haben schon stattgefunden. Doch wie sich alles nach der Ernte

entwickelt, könne man jetzt noch nicht abschätzen.

„Noch gibt es keinen Markt. Der entwickelt sich erst während der Ernte“, erzählt Thomas Klingebiel, denn der Preis für den Backmohn hängt davon ab, wie gut oder schlecht die Ernte in diesem Jahr ausfällt. „Unser Mohn kommt aus der Region. Weite Wege für ihn bis zum Bäcker sind nicht notwendig“, so Klingebiel, der darauf hofft, dass die Bäcker und Verbraucher auf die Regionalität setzen werden.