

Hier ernten sie die Super-Wurzel

In Bockhorn bei Walsrode hat die Ernte der begehrten Ginseng-Wurzeln begonnen.



Hochbetrieb auf Deutschlands einziger Ginseng-Farm

Sie sieht aus wie ein verküppeltes Männchen – ist aber höchst gesund. Die Ginsengwurzel ist so begehrt, dass auf asiatischen Schwarzmärkten bis zu 98.000 Euro für ein Kilo wilden Ginseng gezahlt werden. 100 Kilometer südlich von Hamburg liegt Deutschlands einzige Ginseng-Farm. Dort hat jetzt die langersehnte Ernte begonnen – denn bis die Wurzel reif ist, dauert es sechs Jahre.

Seit Montag ernten die Mitarbeiter die Felder ab, sie holen die kostbare Wurzeln mit speziellen Maschinen oder mit der Hand aus der Erde. „Wir lassen den Ginseng so lange reifen, weil er erst nach sechs Jahren die vollen Wirkstoffe erreicht hat“, sagt Gesine Wischmann. Sie ist Geschäftsführerin von „FloraFarm“ in Bockhorn bei Walsrode (Niedersachsen). Auf neun Hektar wächst dort Ginseng. Vor 30 Jahren hat ihr Vater die Farm gegründet, ein heikles Unterfangen.

In einem Zeitungsartikel las Heinrich Wischmann damals über die Heilkräfte der Ginseng-Wurzel – und beschloss, seinen Hof darauf umzustellen. Mittlerweile ist „FloraFarm“ ein erfolgreicher Betrieb.

„Die Nachfrage nach hochwertigem Ginseng steigt, das liegt an dem Trend zu natürlichen Arzneimitteln“, sagt Gesine Wischmann. Der Wurzel sagt man nach, dass sie die Konzentrationsfähigkeit und Stressresistenz steigert sowie das Immunsystem stärkt. Außerdem wirkt sie stabilisierend auf das Herz- und Kreislaufsystem. Und schön machen soll sie auch.

Etwas zehn Tage dauert es, bis die Ernte eingefahren ist. Und danach müssen die Ginsengbauern wieder Geduld haben. Bis sie auf dem

abgeernteten Feld wieder neu säen, müssen sie mehr als zehn Jahre warten. So lange dauert es, bis im Boden wieder alle Nährstoffe sind – der Ginseng aus dem Süden Hamburgs soll schließlich ein dickes Stück Gesundheit werden.

SIMONE PALS

Gesine Wischmann, Geschäftsführerin von „FloraFarm“, zeigt die Ginseng-Wurzeln.

