

Beeren erobern die Heide

Undeloh. Plaggen, plaggen, plaggen: 40 Hektar Heidefläche zwischen Undeloh und Wilsede sind soeben maschinell verjüngt worden. In den vergangenen Jahren gab's ein Riesenproblem mit der geplagten Heide: Sie wurde zunächst direkt im Gelände abgelegt und später mit hohem Kostenaufwand abgefahren worden. Jetzt ist mit Christian Cordes aus Wesel ein nimmersatter Abnehmer für das Material gefunden: Er hat einen riesigen Blaubeergürtel rund um den Naturschutzpark fast geschlossen. Gut 1600 Kubikmeter Plaggmaterial bekommt er in diesem Winter und freut sich: Das verholzte Heidekraut ist ein optimaler Untergrund für die Blaubeerpflanzen. Cordes weiß, was Blaubeeren mögen, denn er arbeitet eng mit der Obstbauversuchsanstalt Jork zusammen. Im nächsten Jahr wird er erstmals auch Preiselbeeren ernten. „Ich möchte den Heidegästen bieten, was in der Heide wächst“, sagt der Weseler Landwirt und freut sich, dass er bislang mit einheimischen Erntekräften ausgekommen ist. „Insbesondere Frauen und Jugendliche verdienen sich in der Saison gern etwas dazu!“ Rolf-Peter Meyer aus Luhdorf, führender Spezialist in der Landschafts- und speziell der Heidepflege, lässt Mulde um Mulde mit Abraum aus der Landschaft ziehen. Gut einen Hektar schafft die große Spezialmaschine pro Tag. Drei Muldenschlepper sind im Einsatz. Sie schaffen es kaum, den Abraum nach Döhle zu bringen, wo Cordes das nächste Heidelbeerfeld anlegt. Wegen der schwierigen Geländestruktur hat Meyer seine schon vor Jahren entwickelte Plaggmaschine modifiziert: Jetzt kann die Plagghöhe vom Trecker aus hydraulisch variiert werden. Das schont die Bodenoberfläche, das vermindert aber auch den Abraum und steigert die Tagesleistung.

Der Verein Naturschutzpark (VNP) als Auftraggeber geht neue Wege: Flächen unterschiedlicher Größen werden bearbeitet, dazwischen bleiben Inseln von der Maschine unberührt: Das ist wichtig, um Kleinlebewesen Refugien zu sichern, erläutert der Heidefrisör. Er ist nicht nur in Deutschland unterwegs, sondern hat seine Maschinen auch in Dänemark, den Niederlanden und Großbritannien laufen. Demnächst ist er übrigens in Winsen anzutreffen, um die Ausgleichsflächen für das Gewerbegebiet Osttangente im Auftrag der Stadt zu renaturieren.

Dort geht es um Feuchtbiotope, in der Heide um magere Sandlandschaft. Auf diesem Sand gedeihen die Blau- und die Preiselbeere hervorragend, wenn sie von einer Humusschicht zehren können und genug zu trinken bekommen. Das Futter liegt in Hülle und Fülle bereit: Abraum vom Plaggen. Fürs Trinken muss Cordes Vorsorge treffen und Brunnen bohren. Das Wasser wird mit einem ausgeklügelten Dränagesystem bedarfsgerecht durch den Boden geführt.

Der Diplom-Landwirt aus Wesel sieht sich als Genusshandwerker: Gemeinsam mit der Organisation Regionale Esskultur, der Regionalagentur Lüneburger Landgarten und der Regionalvermarktung Lüneburger Heide hat Cordes Vermarktungsstrategien gefunden: Seine Früchte werden Hofläden und anderen Abnehmern im Frische-Takt angeboten. Was nicht sogleich verkauft worden ist, landet in der hofeigenen Marmeladenküche. Bislang wachsen Blaubeeren auf 16 Hektar, geplant sind 20. Mit den Preiselbeeren verspricht sich der rührige Landwirt eine ähnliche Karriere, und er hat für diese herbe Frucht auch schon den passenden hofeigenen Begleiter.

Das ist der Buchweizen, und dessen Mehl ist bestens geeignet für knusprige Pfannkuchen. Ein Löffel Schmand darüber, und als Krönung eine Lage Preiselbeeren – das schmeckt vorzüglich. „Das Produzieren reicht heute nicht, die Vermarktung ist ebenso wichtig“, weiß Cordes und lässt keine Chance aus: So hat er kürzlich eine Kekskreation entwickelt, die sogar professionellen Bäckern imponiert – natürlich mit Preiselbeeren.