



Auch bei der großen Hitze macht Martina Wallin das Pflücken der Beeren viel Spaß. Die Berlinerin gehört zum Team ehrenamtlicher Helfer, die in dieser Woche die vitaminreichen Beeren geerntet haben. Fotos: Otto Roth

Erste Ernte, guter Ertrag

Weg der Mitte erhält begehrtes Zertifikat für den Freiland-Aroniabeerenanbau

■ Von Otto Roth

Weißborn-Lüderode. Es sind um die dreißig Grad. Auf einem Feld sind seit zehn Uhr 16 Pflücker damit beschäftigt, die reifen Aroniabeeren von den Sträuchern abzuhacken. Jeder Pflücker hat zwei Eimer, in den die kostbaren Beeren kommen, und fast alle tragen Handschuhe – genau gesagt: Vinyl-Handschuhe, „damit wir keine blauen Finger bekommen“, sagt Martina Wallin. Die junge Frau kommt aus Berlin und nimmt an einem Work-and-Study-Programm im Kloster Gerode teil. Das Beerenpflücken macht ihr trotz der Hitze Spaß. Die Arbeit gehört zum praktischen Teil des Programms. Die erdnahen Beeren kommen in einen Extra-Eimer, nach dem Pflücken werden sie noch gewaschen, bevor sie zur Mosterei gebracht werden. Gepflückt wird ausschließlich mit der Hand, „mit teuren Maschinen würden wir bis zu 20 Prozent Verlust machen“, gibt Anke Clausen zu bedenken.

Die 4000 Aronia-Sträucher wurden im vergangenen Jahr auf einem Hektar in unmittelbarer Nähe des ehemaligen Klosters gepflanzt. Als innovatives Vorhaben wurde der Anbau der Aroniabeere vom Land Thüringen gefördert. „Alle Büsche sind angewachsen“, freut sich Anke



In diesem Jahr konnte noch im Sitzen geerntet werden. Das soll sich mit der Größe der Sträucher ab 2012 ändern.



Die geernteten Beeren werden in Kisten geschüttet und danach zur Mosterei nach Silkerode gebracht.

Clausen, Geschäftsführerin vom Weg der Mitte über die gute Ernte. Und sie ist froh, mit dem Pflücken der vitaminreichen Beeren schneller als Vögel und Waschbären gewesen zu sein. Die erste Ernte konnten die fleißigen Helfer noch im Sitzen bewältigen. „Im kommenden Jahr sind die Sträucher doppelt so hoch“, sagt

Anna Impekoven vom Weg der Mitte, „ein Jahr später noch höher, bis sie mit 2,50 Meter ihre endgültige Größe erreicht haben“. Bekommen die Pflanzen keine Krankheiten, liefern sie etwa 20 Jahre lang die begehrten Multivitaminbeeren, die ursprünglich aus Kanada stammen und anfänglich von hochrangi-

gen Politiker und Astronauten genommen und später zur allgemeinen Behandlung von Bluthochdruck und Vitamin-Mangelkrankungen verwendet wurden.

In Deutschland war die Aroniabeere bis vor kurzem noch weitgehend unbekannt. Erst in den vergangenen Jahren wurde sie zunehmend entdeckt – auch von Heilpraktiker Konrad Frick-Kleinke, der in seiner Praxis gute Erfahrungen mit der Aroniabeere gemacht hat und die Idee hatte, die „Wunderbeere“ in Gerode anzubauen.

Pflücker Claus Dittrich aus dem norddeutschen Schleswig trinkt seit eineinhalb Jahren jeden Tag ein Gläschen Aronia-saft. Sein Blutdruck und seine Cholesterinwerte waren über Jahre zu hoch. Bei der letzten Untersuchung jedoch war sein Arzt „entsetzt“ – im positiven Sinne. Alle Werte waren normal, „das muss ich als Ihr Arzt einfach zur Kenntnis nehmen“, habe der Doktor gesagt.

■ Euro-Biosiegel

Nach dem Pflücken werden die etwa 30 Zentner Aroniabeeren zur Öko-Mosterei Malus nach Silkerode gebracht und zu Saft verarbeitet, der in diesem Jahr in Viertelliterflaschen abgefüllt wird. Im kommenden Jahr wird mit der doppelten Menge gerechnet, in zwei Jahren soll es noch mehr sein. Für den rein biologischen Anbau hat der Weg der Mitte erst in der vergangenen Woche das Euro-Biosiegel erhalten, das jährlich verteidigt werden muss. Verkauft werden soll der Saft im Kloster Gerode und im Klostercafé. Eine günstige Gelegenheit zum Probieren ist der kommende Samstag, an dem Heilpraktiker Frick-Kleinke einen Vortrag hält.