Auf die Herkunft achten: Würzige Bio-Kräuter aus NRW können mehr

(GMH/LV NRW) Sie peppen jedes Gericht auf und unterstützen eine gesunde Ernährung: Kräuter aus Gartenbau-Betrieben in Nordrhein-Westfalen sind gefragt. Neben klassischen Sorten wie Schnittlauch, Basilikum, Petersilie und Co. wird in deutschen Küchen auch immer häufiger exotisch mit Koriander, Minze und Curry-Kraut gekocht. Die Experimentierfreude wächst. Wer dabei Wert auf Nachhaltigkeit legt, bekommt eine große Auswahl an Kräutern aus heimischem Anbau inzwischen auch in Bio-Qualität.

Bildnachweis: GMH / LV NRW

Bildunterschrift: Überzeugter Bio-Gärtner: Mehr als 100 verschiedene Kräuter bauen Swen Rankers und seine Familie im nordrhein-westfälischen Straelen an und verkaufen sie über den deutschen Fachhandel und im Internet.

Bilddaten in höherer Auflösung unter:
https://www.gruenes-medienhaus.de/download/2021/05/GMH_2021_22_01.jpg

Gesunder und geschmackvoller Genuss

Der Erhalt der natürlichen Ressourcen sowie eine gesunde Ernährung sind Themen, die Menschen in Deutschland immer

wichtiger werden. Bei Bio-Kräutern aus regionaler Produktion kommt beides zusammen: Beim Anbau spielt Umweltschutz – wie auch beim konventionellen Anbau – eine große Rolle, Gentechnik und synthetischer Dünger sind jedoch im Bio-Anbau verboten. Das macht Bio-Kräuter besonders gesund, denn sie sind praktisch frei von Nitraten, dafür reich an Vitaminen, Mineralstoffen und gesundheitsfördernden Stoffen wie Flavonoide und Antioxidantien.

Bildnachweis: GMH/LV-NRW

Bildunterschrift: Für würzigen Genuss zuhause: Weil gesunde Ernährung eine immer größere Rolle spielt, steigt die Nachfrage nach frischen Kräutern aus heimischem Bio-Anbau.

Bilddaten in höherer Auflösung unter:
https://www.gruenes-medienhaus.de/download/2021/05/GMH_2021_22_02.jpg

Pressekontakt: Grünes Medienhaus - Abt. der Förderungsgesellschaft Gartenbau mbH – Heike Stommel
Servatiusstraße 53 53175 Bonn
FON 0228.81002-42 E-MAIL presse@gruenes-medienhaus.de

Weil Bio-Anbauer auf leicht lösliche Synthetik-Dünger verzichten, wachsen Obst und Gemüse etwas langsamer. Dadurch entsteht laut Bundeszentrum für Ernährung ein schöner Nebeneffekt: Die Produkte enthalten bis zu 20 Prozent weniger Wasser, schmecken darum oft intensiver und haben eine bessere Textur. Das spielt Betrieben wie dem Gartenbaubetrieb Rankers im nordrhein-westfälischen Straelen in die Karten. Das Familienunternehmen baut mehr als 100 verschiedene Bio-Kräuter an und bietet damit ganzjährig Vielfalt für schmackhafte Gerichte und wohltuende Tees. Da viele Sorten auch als Heilpflanzen gelten, werden sie zudem als Badezusatz, für Salben und Tinkturen verwendet.

Bildnachweis: GMH/LV-NRW

Bildunterschrift: Passend zum Lebensgefühl: Frische Kräuter schmecken nicht nur gut, die Pflanzen sehen auch gut im Garten und auf dem Balkon aus.

Bilddaten in höherer Auflösung unter:
https://www.gruenes-medienhaus.de/download/2021/05/GMH_2021_22_03.jpg

Mehr Arbeit für den Gärtner

„Wir haben viele Stammkunden, denen nicht nur ein nachhaltiges Produkt wichtig ist, sondern auch der Betrieb und die Produktion

dahinter“, berichtet Gärtnermeister Swen Rankers, der das Unternehmen gemeinsam mit seiner Schwester, den Eltern und seinem Onkel führt. Verantwortungsbewusste Verbraucher haben den ökologischen Fußabdruck im Blick und sind gerne bereit, für ein Bio-Produkt aus Nordrhein-Westfalen etwas mehr zu zahlen. „Das ist nötig, weil biologischer Anbau mehr Arbeit für die Gärtner bedeutet.“ So muss Schädlingsbefall vorgebeugt werden, weil es wenig Bio-Wirkstoffe gibt, die im Nachhinein wirken. Beispielsweise lassen sich ein paar Läuse an den Pflanzen mit Nützlingen bekämpfen. „Wenn aber erst mal eine große Läuse-Population da ist, sind die Pflanzen für uns Bio-Gärtner verloren“, erklärt Rankers.

Artenvielfalt ist Herzenssache

Auch die Düngung ist komplizierter. So kann ein Zierpflanzengärtner beispielsweise mit Kali gezielt die Bildung von Blüten beschleunigen. Synthetische Dünger lassen sich auf den Punkt genau dosieren. „Bio-Gärtner verwenden jedoch organische Produkte, deren natürliche Zusammensetzung und Wirkung immer variiert.“ Der Einsatz lohnt sich, denn der Erfolg gibt dem Traditionsunternehmen recht, das vor fünfzehn Jahren mit dem Bio-Anbau von Kräutern begonnen hat.

Und weil den Rankers ganzheitliches Handeln wichtig ist, liegen ihnen nicht nur der eigene Betrieb und die eigenen Produkte am Herzen. So engagiert sich die Familie unter anderem gegen das Insektensterben. Jedes Jahr zieren bunte Blühstreifen den Betrieb und locken Nektarsammler an. Im vergangenen Jahr investierte der Betrieb in einen Rastplatz mit Kräutern für Radfahrer und Insekten. Hier dürfen sich Menschen und Insekten gleichermaßen bedienen.

Zudem spendet der Gartenbaubetrieb seit zwölf Jahren zwei Cent pro verkauftem Kräutertopf an den Wiesbadener Verein Naturefund e. V. Die gemeinnützige Naturschutzorganisation kauft weltweit Land, um Lebensräume für die Vielfalt von Tieren und Pflanzen zu bewahren. Allein im vergangenen Jahr kamen durch den Kräuterverkauf 70.000 Euro zusammen. „Wer also Kräuter aus nachhaltigem, heimischem Anbau kauft, kann in mehrfacher Hinsicht Gutes tun“, erklärt Swen Rankers das Erfolgskonzept vom Niederrhein.

[Kastenelement]

Bei Kräutern auf die Herkunft achten

Beim Einkauf von Kräutern lohnt es sich in jedem Fall, auf die Herkunft zu achten. Eine ausgezeichnete Wahl sind Bio-Kräuter aus Nordrhein-Westfalen und Kräuter aus regionalem Anbau, denn bei ihnen wird Nachhaltigkeit immer groß geschrieben! Der Anbau erfolgt so umweltfreundlich wie möglich und bei einer Vermarktung in der Region oder sogar ab Hof entfallen zudem lange Transportwege. Das macht sich auch bei den Pflanzen selbst bemerkbar. Bio-Kräuter aus NRW und Kräuter aus der Region sind frisch, vitaminreich und halten, was sie versprechen: Langen Genuss und Gesundheit pur – und dazu noch ein gutes Gefühl, weil man sich mit jedem einzelnen Kräutertopf fürs Klima und für den Erhalt der natürlichen Ressourcen einsetzt.

Pressekontakt: Grünes Medienhaus - Abt. der Förderungsgesellschaft Gartenbau mbH – Heike Stommel
Servatiusstraße 53 53175 Bonn
FON 0228.81002-42 E-MAIL presse@gruenes-medienhaus.de