

Hoch in der Gunst:

Sanddorn

Nina Hagen hat es schon immer gewusst: Hoch stand der Sanddorn am Strand von Hiddensee. Und tatsächlich, mitunter ragen die Sträucher bis zu sechs Meter in den Ostseehimmel. Und ihr Micha sollte sie dort fotografieren.

Dass es von dem Inselaufenthalt keine Bilder gibt, liegt allerdings weniger daran, dass der Junge den Farbfilm vergessen hatte, sondern – Nina Hagen war noch nie auf Hiddensee! Sie hat es später selbst zugegeben. Hellscheurische Fähigkeiten hatte die Popikone nach eigener Aussage zwar schon immer, aber die Hiddensee Geschichte war glatt gelogen. Bis auf den Sanddorn. Den gibt es dort wirklich und das zudem überaus reichhaltig.

Hans-Joachim Meier, Leiter des Staatlichen Amtes für Landwirtschaft und Umwelt in Rostock, der in den 1970-er Jahren von der Elbe an die Küste kam, kann sich noch gut an seine Anfangsjahre in Mecklenburg-Vorpommern erinnern. „Wir haben auf festgelegten Dünen kilometerlang Sanddorn gepflanzt. Ein ideales Gewächs um die Küste zu schützen. Die Wurzeln dringen tief in den Sand ein, halten ihn so fest. Die Pflanzen kamen Hängerweise getopft von einer Baumschule in Berlin. So hatten wir beim Pflanzen kaum Verluste und die meisten stehen bis heute. Da muss kaum nachgepflanzt werden“, freut sich der Küstenschutzexperte.

Die Baumschule, lange Zeit die anerkannt größte der Welt und bezeichnenderweise in Berlin-Baumschulenweg ansässig, existiert noch immer. Und auch Hans-Joachim Albrecht ist dort weiterhin aktiv. Der inzwischen fast 80-Jährige gilt als der deutsche Sanddornzüchter schlechthin. Das wiederum liegt an der gesamtdeutschen Sanddornvorgeschichte.

Weil es der DDR permanent an Devisen für den internationalen Handel mangelte, war auch der Zitroneneinkauf ein ständiges Problem. So erging 1975 der Regierungsauftrag, einen alternativen Vitaminspender hervorzu bringen. Vier Jahre später war mit der Sorte Leikora die „Zitrone des Ostens“ geboren. Hans-Joachim Albrecht hatte sich dabei wild



Ein junger Sanddornanbauer ist Benedikt Galle-Schneebecke.

wachsender Bestände bedient und bei seinen Züchtungen vor allem wert darauf gelegt, Sorten hervorzubringen, die sich durch eine hohe Anzahl der zumeist goldgelben Beeren auszeichnen. Die hatten bis dahin kaum eine Rolle gespielt.

„Wir haben in den Dünen zwar schon immer Sanddorn gemolken, aber das war ein überaus mühsames Geschäft. Es hat eine Ewigkeit gedauert, bis ich meine Kanne voll hatte“, erinnert sich Dr. Sonja Leipe vom Dezernat Küste des Landwirtschafts- und Umweltamtes in Rostock. So wie sie, waren bis 1990 jeweils ab Spätsommer Menschen losgezogen, um den Saft von den Beeren zu gewinnen. Angesichts der für den Sanddorn typischen Dornen vorsorglich mit Schutzhandschuhen ausgerüstet, wurden die Beeren direkt am Strauch ausgepresst, gemolken wie es landläufig heißt. Und der Saft in den mitgeführten Gefäßen gesammelt. Auch wenn es schwer war, der Aufwand hat sich gelohnt.

Sanddorn enthält nicht nur siebenmal soviel Vitamin C wie Zitronen, sondern noch zahlreiche weitere überaus wertvolle Inhaltsstoffe. Damit stellen die sonnenverwöhnten Beeren die Zitrone deutlich in den Schatten.

Eine Erkenntnis, die sich seinerzeit schnell herumsprach. Schon ein Jahr nach dem erfolgreichen Berliner Zuchtergebnis wurde in Ludwigslust die erste Sanddornplantage in Deutschland angelegt. Mit inzwischen deutlich über 100 Hektar gilt die Storchennest GmbH heute als der bedeutendste Anbauer deutschlandweit. Ilona Schreiber, die seit diesem Sommer die Geschicke des Unternehmens leitet, will den Anbau noch erweitern. „Die Nachfrage nach unseren höchst vielfältigen Produkten, vom klassischen Saft über Honig und Brotaufstriche bis hin zu Kosmetikartikeln, nimmt ständig zu. Was uns derzeit noch fehlt, ist der westdeutsche Markt“, verweist die Unternehmerin auf ihr aktuelles Marketingkonzept.

Benedikt Galle-Schneebecke überrascht die Situation nicht. „Wir haben bei uns im heimatischen Betrieb in Tecklenburg, in Nordrhein-Westfalen, inzwischen auch ein paar Sanddornsträucher gepflanzt. Kaum ein Mensch, der daran vorbeikommt und nicht staunt. Die haben Sanddorn noch nie gesehen. Wenn ich ihnen darüber erzähle, wie vitalisierend diese Beere wirkt, dann kommen die gar nicht mehr aus dem Staunen heraus“, erzählt der 31-Jährige, der vor kurzem selbst

noch nichts über Sanddorn wusste. Das hat sich mit der Gründung seines neuen Betriebes in Alt Steinhorst grundsätzlich geändert. Hier, in der Nähe der Kleinstadt Marlow, stehen inzwischen 35 Hektar Sanddorn. „Ich habe die Beere kennen- und schätzen gelernt. Wenn man sich nicht erkälten will, gibt es hinsichtlich der Gesundheitsvorsorge nichts Besseres“, ist sich der gelernte Anwalt sicher. In diesem Jahr wird in Alt Steinhorst nach fünf Jahren erstmals geerntet. Mit der eigenen Verarbeitung will sich Benedikt Galle-Schneebecke allerdings noch etwas Zeit las-

sen. Stattdessen ist ein Unternehmen in Ahrenshoop auf dem Darß brennend an den Beeren interessiert. Statt sie zu melken, werden sie inzwischen samt Ast von den Sträuchern abgeschnitten. Aber immer nur soviel, dass sich der Strauch schnell erholen und im nächsten Jahr wiederum ausreichend Beeren hervorbringen kann. Die bis zu 40 Zentimeter langen Fruchtstände gehen direkt ins Kühlhaus. Bei minus 40 Grad schockgefrostet, fallen die Beeren anschließend fast von allein ab, um sie anschließend verarbeiten zu können. So gibt es kaum noch Verluste. Dennoch bleibt Sanddorn aufgrund seiner aufwendigen Bewirtschaftung nach wie vor ein vergleichsweise teurer Rohstoff.



Dr. Sonja Leipe beim Melken von Sanddorn.

Foto: Jürgen Drewes

Auf der Versuchsplantage der Landesforschungsanstalt für Landwirtschaft in Gülzow hat deren Leiter, Dr. Friedrich Höhn, alternativ auch eine Rüttelmaschine, die im Baltikum eingesetzt wird, getestet. Eine Art Zange, die hydraulisch gelenkt um den Stamm gespannt wird, lässt den Strauch so lange vibrieren, bis auch die letzte Beere unter das darunter gespannte Tuch fällt. Allerdings ist der Aufwand wesentlich höher als beim Schockfrostverfahren. Und so ist die Anlei-

Ge glänzt hat Sanddorn in seiner Tausendjährigen Geschichte schon immer. Ursprünglich war das Ölweidengewächs ausschließlich in Zentralasien, vornehmlich im Nepal, bis hoch nach Sibirien beheimatet. Später haben sich die Pflanzen dann aufgrund eiszeitlicher Verschiebungen bis nach Europa verbreitet. Zu den Legenden gehört allerdings auch, dass Alexander der Große Sanddorn von Asien nach Europa gebracht hat, weil er schon damals deren heilende Wirkung erkannt hatte.

Aktuell ist übrigens China mit über eine Million Hektar der weltweit größte Produzent von Sanddorn. Auch dort setzt man vor allem auf die medizinische Wirkung. Die meisten Erfindungen gehen allerdings nach wie vor auf das Konto deutscher Wissenschaftler zurück. Obwohl Deutschland selbst mit nur wenigen hundert Hektar auf diesem Gebiet

weiterhin als Entwicklungsland gilt. So leicht lässt sich die Zitrone halt nicht vom Markt verdrängen. Doch weil zunehmend mehr Menschen sich für den Sanddornanbau interessieren, könnte sich das schon bald ändern. Niklot Pagels ist nur einer von vielen Neueinsteigern. Der studierte Ernährungsspezialist baut in Wohlenberg auf rund drei Hektar Sanddorn an. Die gesamte Ernte von bis zu drei Tonnen wird im eigenen Familienunternehmen verarbeitet und die Erzeugnisse anschließend im eigenen Hofladen und auf Wochenmärkten angeboten. Das Angebot reicht von Säften über Öle und Konfitüre bis hin zu Kosmetika.

Es bleibt dabei: Nordostdeutschland gilt als ideales Anbaugelände. Volker Hinrichs, Inhaber der Ostseebaumschule in Kröpelin ist entsprechend vorbereitet. Er hatte sich schon zu DDR-Zeiten auf die Sanddornvermehrung spezialisiert. Tausende und Abertausende Pflanzen wachsen alljährlich auf seinen Anlagen heran. Längst gehört auch so mancher Kleingärtner zu den Abnehmern. Wenngleich; Vorsicht ist geboten. Was im Küstenschutz so gefragt ist, das stark ausgeprägte Wurzelsystem, könnte manch Laubenpieper schon bald zum Verhängnis werden. Da bleibt mitunter kaum Platz für andere Kulturen.

Die Verarbeiter unterdessen können kaum genug von der hoch gelobten Frucht bekommen.

Dass aus Sanddorn selbst Tee hergestellt werden kann, wird insofern deutlich, dass das Unternehmen Hanse Tee-Contor in Babelin bei Wismar mit „Sanddornland“ längst eine eigene Marke hervorgebracht hat. Die Tee- und Feinkostmanufaktur lässt mit fast 100 verschiedenen Erzeugnissen kaum einen Wunsch offen. Wer würde schon vermuten, dass auch das klassische Gummibärchen inzwischen mit Sanddorn im Blut daherstolzisiert kommt.

In Ludwigslust, bei der Storchennest GmbH, wird interessierten Besuchern in aller Ausführlichkeit über die nach wie vor stachlige Pflanze, die das raue Klima so liebt, berichtet. Selbst Nina Hagen würde da sicherlich einiges dazulernen. Und wenn sie auch selbst nie auf Hiddensee war, eines hat sie dann doch mit ihrem Hit erreicht; die Insel hat seitdem so etwas wie eine eigene Nationalhymne.

Wert schon, denn schon. Warum nicht auch mal ein Service mit Sanddorn-Motiven.



Jürgen Drewes