BIOLAND, den 28.04.2024

Wenn die Heide nach Toskana duftet

Mit einer Tasse Tee in der Hand wird der Winter gleich ein Schlückchen angenehmer. Dass das Wohlfühlgetränk nicht aus dem Mittelmeerraum oder aus Fernost kommen muss, beweist Verena Ostermann aus Uelzen. Sie baut verschiedene Teekräuter in der Lüneburger Heide an und nimmt uns mit auf eine Reise zu duftenden Feldern und ungewöhnlichen Geschmackserlebnissen.

Wenn Verena im Sommer in ihren Feldern steht, summt und brummt es um sie herum ordentlich. Ihre Teekräuter am Rande der Lüneburger Heide sind ein wahres Paradies für Insekten. „Es ist der Wahnsinn, was da an Leben ist. Vor allem Schmetterlinge und Hummeln fühlen sich hier besonders wohl“, schwärmt die Gründerin des Bioland-Betriebs Heide-Kräuter.

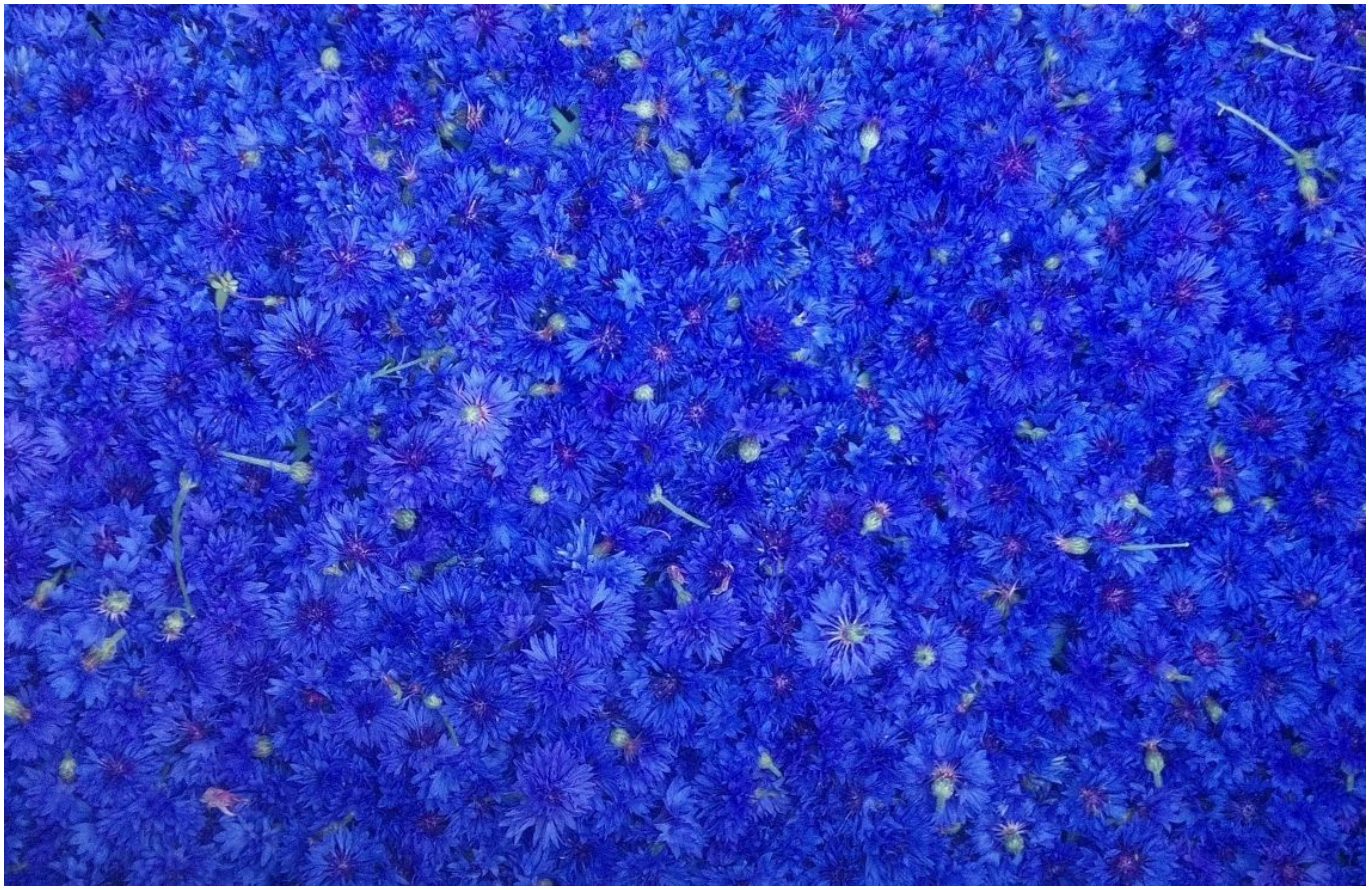
Nachdem die gelernte Floristin eine Heilpflanzenschule besucht hatte, stand sie vor der Frage: Was nun? Seminare geben, wollte sie nicht. Der Anbau hingegen reizte sie viel mehr. Praktisch, dass ihr Mann Jörg Landwirt ist. Denn: Seit dem Jahr 2017 nutzt sie zwei Hektar seiner Fläche für ihr

eigenes Unternehmen. Dabei mussten Verena und Jörg am Anfang erst einmal ausprobieren, was auf den Heideböden überhaupt wächst. „Wir waren ganz erstaunt, als es so viel besser geklappt hat als gedacht. Vor allem mediterrane Kräuter, wie Salbei, Lavendel oder Thymian, sind besonders gut angewachsen. Kamille und Anis haben wir hingegen gleich wieder gestrichen“, erzählt Verena. Mittlerweile gibt es auf dem Biolandhof Ostermann eine bunte Vielfalt an Teekräutern: von bekannteren Sorten wie Pfefferminze und Brennnessel über wichtige Teekräuter wie Drachenkopf und Zitronenverbene bis zu unbekannteren Sorten wie Ysop und Hanf.

Verena bietet Einzelkräutertees, aber auch harmonische Mischungen aus drei bis sechs verschiedenen Kräutern an. Als besondere Hingucker fungieren dabei Blüten von Ringelblumen, Malven, Sonnenblumen und Kornblumen. „Bei der Namensgebung der Mischungen orientieren wir uns an der heilenden Wirkung der Kräuter. So enthält die ‚Hängematte‘ beruhigende Sorten wie Lavendel und Johanniskraut, während die Mischung ‚Durchatmen‘ bei Problemen mit den Atemwegsorganen wohltuend ist“, erklärt sie. Bis die Kräuter aber als Tee genossen werden können, sind verschiedene Arbeiten notwendig. Los geht es natürlich mit der Pflanze selbst. Verena baut alle Teekräuter komplett selbst an und erklärt: „Wir kaufen auf keinen Fall zu. Die hohe Qualität ist uns ungemein wichtig. Daher ernten wir auch nur mit der Hand. Das erleichtert zusätzlich die Reinigung. Ich sehe, was ich ernte und habe gleich 1-a-Ware.“

Bioland

Bioland



Bioland

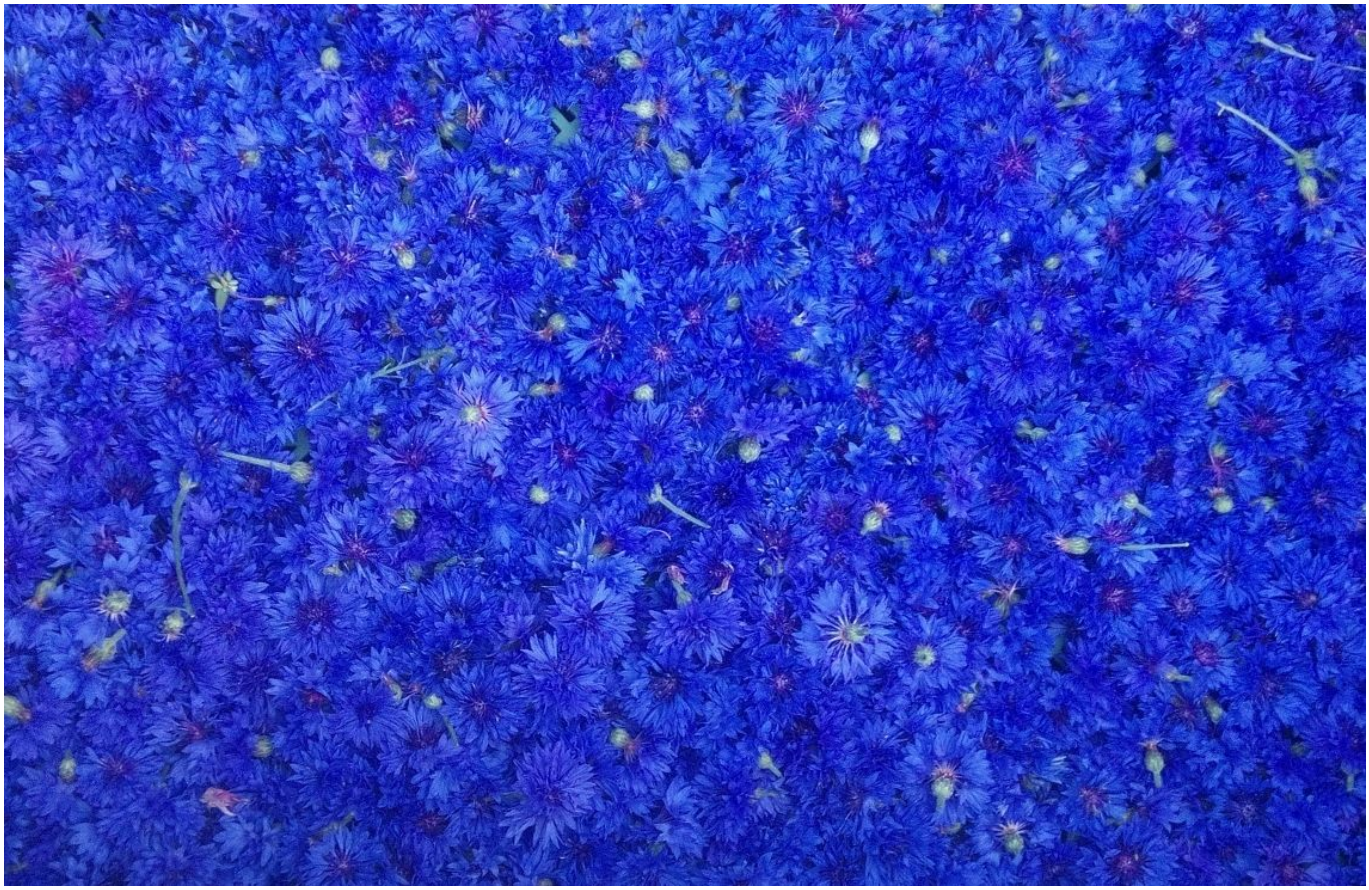
Durchatmen
Heide-Kräuter
Bio-Tee aus der Lüneburger Heide
Handgeerntet
Apfelminze
Bio-Kräuter aus der Lüneburger Heide
Handgeerntet
Blütensalz
Ringelblume
Heide-Kräuter
Bio-Kräuter aus der Lüneburger Heide
handgeerntet
Heide-Kräuter
Bio-Tee aus der Lüneburger Heide
Handgeerntet
Drachenkopf
Heide-Kräuter
Bio-Tee aus der Lüneburger Heide
handgeerntet

Sind alle Kräuter und Blüten beisammen, werden sie getrennt voneinander getrocknet – und zwar vor Ort auf dem Hof in einem eigens dafür errichteten Raum aus Holz. Je nach Sorte dauert das unterschiedlich lang. Da Ringelblumen beispielsweise viele Schleimstoffe besitzen, brauchen sie länger als Malven oder Sonnenblumen. Diese sind schon nach circa 24 Stunden fertig. Auch die Eigenschaften der Kräuter gilt es zu kennen: So entfernt Verena zum Beispiel die Stängel der Pfefferminze vor der Trocknung, da sie die meiste Feuchtigkeit besitzen. Nach der Trocknung landen alle Zutaten in sortenreinen Säcken oder Tonnen. Erst bei Bedarf werden sie in Tüten abgepackt und auch dann erst vermischt. Dabei füllen die Ostermanns die Teezutaten möglichst grob ab. „Wenn man die Blätter vor der Zubereitung nochmal zerkrümelt, erhält der Tee ein besonders frisches Aroma. Vor allem bei der Zitronenverbene lohnt sich das“, erzählt Verena und man möchte am liebsten direkt die Nase in eine der Teetütchen stecken.

Das Mischen und Abfüllen ist eine klassische Winteraufgabe, erklärt Jörg: „Während wir beide im Sommer nur auf dem Feld sind, stehen in der dunklen Jahreszeit Tätigkeiten hinter den Kulissen an. Dass dann auch naturgemäß die Tee-Nachfrage höher ist, passt uns gut ins Konzept.“ Darüber hinaus planen sie aktuell das neue Jahr und tüfteln an frischen Ideen. Eine davon ist, Früchte mit den Kräutern zu mischen. Natürlich auch aus eigenem Anbau: Die Streuobstwiese liefert beispielsweise Äpfel und Quitten, mit denen Verena die ersten Versuche starten möchte. Schon ganz gut etabliert hat sich die Beigabe von Hanf. Verena erklärt die geschmackliche und nachhaltige Besonderheit: „Hanf hat einen ähnlichen Geschmack wie Grüner Tee – nur stammt er eben aus der Region und nicht aus Fernost.“

Bioland

Bioland



Bioland

Durchatmen
Heide-Kräuter
Bio-Tee aus der Lüneburger Heide
Handgeerntet
Apfelminze
Bio-Kräuter aus der Lüneburger Heide
Handgeerntet
Blütensalz
Ringelblume
Heide-Kräuter
Bio-Kräuter aus der Lüneburger Heide
handgeerntet
Heide-Kräuter
Bio-Tee aus der Lüneburger Heide
Handgeerntet
Drachenkopf
Heide-Kräuter
Bio-Tee aus der Lüneburger Heide
handgeerntet

Auch bei ihrem Kräuter- und Blütensalz sowie beim Verkauf der Produkte geht es regional zu. Das Salz stammt aus der Saline Luisenhall in Göttingen, und bei der Vermarktung läuft Vieles über die Ökomodellregion Uelzen, ein Förderprojekt des Niedersächsischen Landwirtschaftsministeriums. Hierbei werden beispielsweise sogenannte Öko-Regionalregale in Geschäften aufgestellt. Freitagsnachmittags können die Kund*innen ihren Lieblingstee und andere Produkte vom Biolandhof Ostermann auch direkt auf dem Hof kaufen – und zwar im Teestübchen. „Fertig gestellt haben wir den gemütlichen Raum im letzten Winter. Durch die Pandemie sind wir aber leider gar nicht mehr dazu gekommen, dort Teeproben oder andere Events anzubieten. Wir freuen uns darauf, es nach Corona endlich einzuweihen.“ Auch wenn die Verkaufsfläche dem mit Liebe eingerichteten Raum eine neue Funktion eingehaucht hat, möge das Teestübchen doch möglichst bald seinem Namen alle Ehre machen und seinen ursprünglichen Zweck erfüllen.

Wenn du von Uelzen rund 200 Kilometer weiter in Richtung Westen fährst, kommst du nach Oldenburg. Hier betreiben Charlotte und Annika Brunkhorst ihre Kräuterei - die Manufaktur für Grünes und Süßes. Auch sie lieben Teekräuter und bieten sie ihren Kund*innen als Pflanzen für den eigenen Garten an. Im Video erzählen die Schwestern, wie sie das machen: