

Auf der Rhabarber-Spur

Frisch vom Feld in die Flasche. Das Alnatura Magazin begleitete den Rhabarber auf seinem Weg zum fruchtigen Sommergetränk.

Ein Besuch bei der Naturkostsafterei Voelkel.

»Die Natur bestimmt den Rhythmus und richtet sich nicht nach Produktionsplänen«, erklärt Bioland-Bauer Christoph Schäfer mit überzeugtem Tonfall, der keinen Widerspruch duldet. Eigentlich sollte das Alnatura Magazin Mitte Mai bei der Rhabarber-Ernte in Güstritz im Wendland dabei sein, nun aber verschiebt sich das »Ziehen der Stangen« wegen der langen Frostperiode um anderthalb Wochen auf nach Pfingsten. Jacob Voelkel, Betriebsleiter und Mitglied der Geschäftsführung, sieht das gelassen, obwohl für die Saftbereitung der Rhabarberstangen alles bereitsteht und die meisten Mitarbeiter zur Erntezeit leider in den Pfingstferien sind. »Wichtig ist uns der direkte Kontakt und das freundschaftliche Verhältnis zu unseren Anbaupartnern«, betont er. »Das sichert uns die Rohwaren auch in schwierigen Erntejahren und Christoph erhält dafür einen stabilen und fairen Preis.« Jacob ist einer von vier Söhnen des Geschäftsführers Stefan Voelkel, dessen Großeltern vor rund 90 Jahren mit ihrem Mostmax – einer fahrbaren Saftpresse – durch die Dörfer des Wendlands zogen und damit den Grundstein für die größte Naturkostsafterei Deutschlands legten.

Schau gewusst? Rhabarber ist ein Gemüse

Obwohl Rhabarber dank Apfel-, Zitronen- und Oxalsäure fruchtig-säuerlich schmeckt und wie Obst zubereitet wird, ist er ein Gemüse. Er zählt zu den Knöterichgewächsen und ist mit Sauerampfer verwandt. Rhabarber ist ein Blattstiel, der in Gärten oder auf Feldern wächst und dessen unnachahmliches Aroma je nach Sorte von süß bis pikant-säuerlich reicht. Weltweit geht man von bis zu 50 verschiedenen Sorten aus. Erst im 18. Jahrhundert kam der Rhabarber aus China nach Europa. Die Rhabarberpflanze ist resistent gegen Schädlinge, benötigt aber viel Wasser. Im dritten Jahr nach der Pflanzung kann geerntet werden. Ab Ende Juni bekommt die Pflanze eine Ruhepause, damit der Rhabarber im nächsten Jahr wieder erfolgreich wächst.



Auf dem Rhabarberfeld erklärt Bauer Christoph Schäfer, begleitet von seinem Enkel Ruben, die bevorstehende Ernte: Stange für Stange muss gezogen werden. Die Erntehelfer schaffen circa 80 Kilo pro Stunde. Das ist harte Arbeit. Aktuell sind die Stangen aber noch zu fest im Boden verankert, was bedeutet, dass sie noch nicht ganz erntereif sind. »Könntest du nicht künftig deine Rhabarberfelder auf Demeter-Bewirtschaftung umstellen«, regt Jurek Voelkel an, der Vertrieb und Marketing des Familienunternehmens leitet. Christoph Schäfer steht dem Vorschlag nicht abgeneigt gegenüber, zumal er die biodynamischen Methoden bereits bei den samenfesten Sorten wie der Goliath anwendet und einen Teil der bewirtschafteten Fläche mit Ackerpferden bearbeiten lässt. Wo immer es geht, versucht Voelkel seine Bauern zu überzeugen, auf Demeter umzustellen. Auch das ist ein Erbe der Urgroßeltern, die zur Wandervogelbewegung gehörten und mit den Lehren Rudolf Steiners zum biodynamischen Anbau sympathisierten.

Bei Voelkel werden fast alle Obst- und Gemüsesorten selbst gepresst und anschließend nach rund 180 verschiedenen Rezepturen zu Smoothies, Säften, Limos und Schorlen verarbeitet. So auch der Rhabarber, der zwar Mitte Mai noch nicht von Bio-Bauer Schäfer 40 Kilometer vom Firmengelände entfernt kommt, sondern im Lkw über Nacht von Demeter-Bauer Richard Konrad aus Süddeutschland angeliefert wurde. 220 blitzsaubere Edelstahl tanks mit je einem Fassungsvermögen von bis zu 130 000 Litern stehen für die Lagerung der frisch gepressten Säfte zur Verfügung. Insgesamt verarbeitet Voelkel pro Saison zwischen 500 und 600 Tonnen Rhabarber. »Um die beste Saftqualität zu bekommen, nutzen wir modernste Technologie zum Entsaften und brauchen den geschmacklich besten Rhabarber. Und hier sind wir wieder auf unsere Anbaupartner angewiesen, die wissen, wann der ideale Erntezeitpunkt für ihr Rhabarberfeld ist«, sagt Jacob Voelkel und öffnet mehrere Flaschen Bio-Zisch Rhabarber: Ein Prost auf die gelingende Ernte und weggezischt... SUS

► Nomen est omen: Die Rhabarbersorte »Goliath« kann bis knapp einen Meter lang werden und macht dem Enkel von Bioland-Bauer Christoph Schäfer im Wachstum Konkurrenz.



Voelkel kurz gefasst

Familienbetrieb, der seit fast 80 Jahren Frucht- und Gemüsesäfte in Demeter- und Bioqualität herstellt und sich für die Erhaltung der Artenvielfalt engagiert, insbesondere für den Anbau alter Sorten in Bio-Streuobstwiesen und die Förderung von samenfesten Gemüsesorten

Mitarbeiter rund 170, davon 19 Lehrlinge

Inhaber Voelkel Stiftung

Geschäftsführung Stefa Voelkel

Standort Landkreis Lüchow-Dannenberg im Wendland

Umsatz 2016 rund 59 Mio. Euro

Produkte Über 180 verschiedene – zum Beispiel Muttersäfte, Gemüsesäfte und Fruchtsaftvariationen wie Schorlen und Limonaden

Leitgedanke Verantwortung für Mensch und Natur im Sinne einer ganzheitlichen Wirtschaftsweise

voelkeljuice.de

► Im Bio-Zisch (Flasche) befindet sich der Rhabarber im harmonischen Einklang mit Mineralwasser, Zitronensaft, Zucker und Aronia, die für die hübsche Farbe zuständig ist. Ansonsten gefällt er sich noch als Voelkel Rhabarber-Schorle, Rhabarber-Trunk und Rhabarber-Sirup.

► Die erste Fuhre Rhabarber aus Baden-Württemberg von Demeter-Bauer Richard Konrad wird über Nacht zu Voelkel transportiert und noch am Tag der Ankunft zu Saft gepresst (unten).



► Christoph Schäfer, Bioland-Bauer (Mitte), kultiviert exklusiv für Voelkel vier Hektar Rhabarber. Jacob (links) und Jurek Voelkel (rechts) lassen sich von ihm die Ernteverzögerung im Wendland erklären.

