

# Gehaltvolle Sonnenblume

Im März ist für den Wernikower Landwirt Hans-Heinrich Grünhagen Erntezeit der Topinambur-Knollen

Von Cornelia Felsch

**Wernikow** – Während Brandenburgs Äcker längst abgeerntet sind und die Bauern bereits wieder mit der Feldbestellung beginnen, ist in Wernikow bei Wittstock Erntesaison. Aus den angehäuften Reihen schauen die Stoppeln der Topinamburpflanzen hervor, die Erntemaschine wirbelt riesige Staubwolken auf. Etwa zehn Tage dauert die Ernte mit dem Kartoffelroder, 15 Hektar Anbaufläche müssen abgeerntet werden.

Die ersten frisch geernteten Knollen liegen auf dem Hof Grünhagen zur Weiterverarbeitung bereit. Sie werden von Steinen getrennt, gereinigt und gewaschen. Alles muss relativ flink gehen, denn die Knollen müssen möglichst schnell verarbeitet werden. Sie haben nur eine relativ dünne Schale, wodurch sie schnell an Feuchtigkeit verlieren und zu schrumpfen beginnen.

Noch sind sie frisch – genüsslich beißt Hans-Heinrich Grünhagen in eine geschälte Knolle. Der Geschmack ist angenehm mild und nussartig. Topinambur ist ein Gemüse, das im Winter im Boden bleibt und so jederzeit geerntet werden kann, solange der Boden nicht gefroren ist. „Die beste Erntezeit ist im zeitigen Frühjahr, da die Knollen auch in den Wintermonaten noch wachsen und zu Beginn des Jahres einen hohen Nährstoffanteil aufweisen“, sagt Hans-Heinrich Grünhagen. Topinambur enthält wertvolle Mineralien und Vitamine und ist reich an Inulin, das erfolgreich in der Diabetes-Therapie eingesetzt wird.

Der milde Winter meinte es mit den Pflanzen gut, sodass der Landwirt mit einem Ertrag von 15 bis 20 Tonnen Topinambur pro Hektar rechnet. Die genügsame Pflanze hat es ihm angetan. „Sie kommt mit leichten Böden und auch mit Trockenheit sehr gut klar. Die Knollen fallen dann allerdings etwas kleiner aus.“ Auch der Einsatz von Chemie erübrigt sich – es gibt kaum Krankheiten oder Schädigungen, unter welchen sie zu leiden hätte. Gegen Unkräuter setzt sie sich durch und sogar gegen die gefräßigen Wühlmäuse soll sie gefeit sein.

Nicht nur in den Bodenansprüchen ähnelt die Topinambur der Kartoffel, sondern auch im Anbau. Nach der Ernte werden die neuen Topinamburknollen mit einer Kartoffellegemaschine in die Erde gebracht. Der Hof Grünhagen gehört zu den wenigen Betrieben, die im Kreis Ostprignitz-Ruppin die nahrhafte Knolle anbauen.



Hans-Heinrich Grünhagen hat gut lachen: Die Topinambur-Ernte ist gut ausgefallen.

FOTOS: CORNELIA FELSCH, DPA

Das Ehepaar Grünhagen, aus Niedersachsen stammend, hat nach dem Fall der Mauer und der Wende in der DDR einen Neuanfang im Osten Deutschlands gewagt – die Knolle haben die Eheleute sich mitgebracht.

„Es war der Übermut“, sagt der 48-jährige Landwirtschaftsmeister. „Ich wollte mal was Neues machen.“ In seinem Betrieb beschäftigt er mittlerweile 19 Leute. Grünhagen engagiert sich im Gemeinde-

rat, ist Mitglied im Landesbauernverband Brandenburg und stellvertretender Gemeinderatschef. „Ich würde hier nicht mehr weg wollen“, sagt er.

Hans-Heinrich Grünhagen ist bodenständig geworden – im wahrsten Sinne des Wortes. Dem sandigen märkischen Boden trotz er jährlich eine vielfältige Ernte ab. „Wir bauen viele verschiedene Früchte an“, sagt er. Raps, Weizen, Gerste, Roggen, Hafer, Speise- und Stärkekartoffeln, Mais, Lupinen, Zuckerrüben und Topinambur gedeihen auf den Wernikower Feldern. In diesem Jahr will Grünhagen gemeinsam mit einheimischen Imkern Blühstreifen anlegen. „Es gehört auch dazu, dass man mal Dinge anbaut, die nicht vermarktet werden können“, sagt er. Auch der Anbau von Topinambur ist keine sichere Einnahmequelle. „Es gibt wenig Abnehmer für Topinambur und es kommt schon vor, dass in manchen Jahren kein Bedarf besteht“, sagt Hans-Heinrich Grünhagen. „Es ist schon mehrmals passiert, dass wir die Flächen umbrechen mussten und nichts geerntet haben.“

Seit 15 Jahren liefert der Wernikower Hof seine Knollen an einen Wildfruchtverarbeitungsbetrieb in Dabendorf, einem Stadtteil von

Zossen (Teltow-Fläming). Dort werden die Knollen ausgepresst und zu Saft oder Pulver weiterverarbeitet. „In den USA und in Südkorea ist das Pulver, das als Nahrungsergänzungsmittel eingenommen wird, der Renner“, sagt der Wernikower Landwirt, der ständig auf der Suche nach neuen Absatzmärkten ist.

Auch als Energiepflanze ist Topinambur interessant – die Pflanze wächst bis zu fünf Meter hoch und bringt auf günstigen Standorten recht hohe Erträge. Das Erntegut lässt sich zu Biogas oder Bioethanol vergären oder zu Tierfutter verarbeiten. Dabei werden die pelletierten Stängel dem Futter beigemischt.

Experimente zur Schweinefütterherstellung waren allerdings weniger erfolgreich. „Gemeinsam mit dem Neuruppiner Mischfutterwerk haben wir verschiedene Versuche durchgeführt“, erzählt Hans-Heinrich Grünhagen. „Die Tiere bekommen allerdings nicht ausreichend Energie für ihr Wachstum, sie müssten größere Mengen fressen und das würde wesentlich teurer werden“, sagt der Landwirt.

Kleintierzüchter und Pferdehalter hingegen schätzen die Futtermittel als gesunde Nahrung für ihre Tiere. Als solche ist sie in ganz Europa beliebt.

## Gesundes Gemüse

**Topinambur** wird auch als Erdapfel, Erdbirne, Erdartischchocke, Erdsonnenblume, Erdtrüffel, Indianerknolle, Rosskartoffel oder Zuckerkartoffel bezeichnet.

**Die mehrjährige** krautige Pflanze gehört zur Gattung der Sonnenblume und wird bis zu drei Meter hoch. Der Trieb ist einjährig und stirbt im Herbst ab. Aus einer Knolle bilden sich mehrere aufrechte und verzweigte Stängel.

**Topinambur** stammt aus Nord- und Mittelamerika und gilt als Kulturpflanze der Indianer.

**Im 19. Jahrhundert** waren die Knollen ein wichtiges Nahrungs- und Futtermittel. Vor allem in Frankreich genoss sie nach ihrer Einführung Anfang des 17. Jahrhunderts große Popularität. In Europa wurde die süßlich schmeckende Knolle Mitte des 18. Jahrhunderts von der Kartoffel verdrängt.

**Heute wird** Topinambur in fast allen Kontinenten angebaut. Gehandelt wird sie fast nur in Bioläden oder auf Wochenmärkten.

**Die Knolle** kann sowohl roh in Salaten als auch gekocht verzehrt werden. Auch frittiert wie Kartoffeln ist sie zum Essen geeignet.

