

Lokales

Zu klein fürs neue Fahrzeug
Es ist Fakt: Bruchmühlen braucht definitiv ein neues Feuerwehrhaus

Lokales - Seite 15



Foto: Ropers

ELSE

Ordnung muss sein

Die Deutschen mögen es ordentlich, das weiß man auf der ganzen Welt. Berühmt sind wir etwa für unsere sorgfältige Abfalltrennung. Wo in anderen Ländern ein Mülleimer für alles herhalten muss, haben wir die Wahl zwischen schwarzer, brauner, blauer und gelber Tonne. Toll, denkt sich Else bei so einer Auswahl. Wobei diese natürlich auch ihre Hürden mit sich bringt. Will man das System richtig nutzen, muss man einige Regeln beachten. So kommt der Joghurtbecher nicht einfach in die gelbe Tonne. Erst wird die Papierbanderole abgetrennt, die getrennt in den Papiermüll kommt. Das mag manch einen nerven, hat aber auch viele Vorteile. Und das Ignorieren der Regeln kann durchaus Konsequenzen haben. So berichtete ein Freund von Else vor Kurzem, dass bei seinem Nachbarn die gelben Tonnen nicht geleert wurden. Stattdessen klebte die Müllabfuhr einen Zettel an die Haustür. Darauf der Hinweis, dass etwas in der Tonne sei, dass dort nicht hingehöre und diese daher nicht geleert werde. Der Nachbar sollte seinen Müll neu sortieren, dann würde er auch abgeholt. Dann besser gleich richtig sor-



Die Deutschen mögen es ordentlich, das weiß man auf der ganzen Welt. Berühmt sind wir etwa für unsere sorgfältige Abfalltrennung. Wo in anderen Ländern ein Mülleimer für alles herhalten muss, haben wir die Wahl zwischen schwarzer, brauner, blauer und gelber Tonne. Toll, denkt sich Else bei so einer Auswahl. Wobei diese natürlich auch ihre Hürden mit sich bringt. Will man das System richtig nutzen, muss man einige Regeln beachten. So kommt der Joghurtbecher nicht einfach in die gelbe Tonne. Erst wird die Papierbanderole abgetrennt, die getrennt in den Papiermüll kommt. Das mag manch einen nerven, hat aber auch viele Vorteile. Und das Ignorieren der Regeln kann durchaus Konsequenzen haben. So berichtete ein Freund von Else vor Kurzem, dass bei seinem Nachbarn die gelben Tonnen nicht geleert wurden. Stattdessen klebte die Müllabfuhr einen Zettel an die Haustür. Darauf der Hinweis, dass etwas in der Tonne sei, dass dort nicht hingehöre und diese daher nicht geleert werde. Der Nachbar sollte seinen Müll neu sortieren, dann würde er auch abgeholt. Dann besser gleich richtig sor-

Seltene Kostbarkeiten auf hiesigen Feldern

Streifzug durch Melle und Wittlage / Dieses ungewöhnliche Obst und Gemüse bauen Landwirte in unserer Region an

Johannes Kleigrewe

Die Felder mit im Wind wehendem Weizen oder Roggen kennt man genauso gut wie die Maisfelder am Wegesrand. Doch neben den klassischen Getreidesorten wachsen auf unseren Äckern auch einige Exoten – und das erfolgreich. Wir haben uns auf die Suche gemacht, um zu erfahren, was an seltenen Obst- und Gemüsesorten in Melle und dem Altkreis Wittlage angebaut wird, warum Landwirte auf seltenere Sorten setzen und welche Schwierigkeiten es beim Anbau geben kann. Der erste Halt ist in Melle.

Melle: Die Lupine als Stickstoffspeicher

Hier bewirtschaftet Helmut Brinckmann-Tapmeyer seinen Hof und hat eine Pflanze wiederentdeckt, die nur noch selten auf Feldern zu finden ist: die Lupine. Das ist zunächst überraschend, überzeugt die Pflanze doch mit vielen Vorteilen. Sie kann aufgrund ihres hohen Proteingehalts zur Fütterung von Tieren genutzt werden, wird aber auch in der Lebensmittelindustrie verwendet.

Zudem ist sie eine Leguminose. „Das bedeutet, dass die Lupine Stickstoff im Boden bindet, den die nachfolgenden Pflanzen nutzen



Walnuss, Lupine, Melone und Süßkartoffel: Auf Meller und Wittlager Feldern wächst mehr als Getreide und Mais.

Fotos: Kleigrewe

Problem besser geworden. Auf Tapmeyers Feld sehen die Lupinen gesund aus. Zahlreiche Pflanzen, braun gebrannt und trocken, reihen sich aneinander. Bricht der Landwirt die Schoten auf, kommen die Samen zu Vorschein, die verfüttert oder weiterverarbeitet werden können.

Brinckmann-Tapmeyer hat die Pflanze dieses Jahr zum ersten Mal angebaut – als Test. Auf einer drei Hektar großen Fläche wuchs die weiße Lupine (es gibt auch blaue und gelbe), bevor sie Anfang



Als Test baute Helmut Brinckmann-Tapmeyer Lupinen auf drei Hektar an.



Landwirt Dirk Wickemeyer zeigt seine Cantaloupe-Melonen in Preußisch Oldendorf.

Noch sehen die Walnüsse aus wie kleine grüne Birnen, doch die Ernte soll Mitte September losgehen. „Wir sammeln die Nüsse, wenn sie vom Baum fallen“, erklärt Wickemeyer. Die grüne Außenschale wird entfernt, anschließend werden die Nüsse für vier Wochen getrocknet. Erst dadurch erhalten sie das typische Aussehen.

„Im vergangenen Jahr haben wir gut 15 Kilo pro Baum geerntet“, erzählt Dirk Wickemeyer. Wer die Melonen, Walnüsse oder eine der an-

chend hinzu. Einziger Unterschied zu den Melonen aus etwa Südeuropa ist die Erntezeit.

„Unsere Früchte sind Mitte August erntereif“, erklärt Schoster. Im Juni oder Juli sei es hier noch zu früh für die Ernte. Gut 2500 Melonenpflanzen, die im Gewächshaus vorgezogen wurden, hat der Bad Essener Landwirt auf einem Drittel Hektar angepflanzt.

Initiator der Wassermelonen wie auch der Süßkartoffeln, die auf einem Feld etwas vom Hof entfernt wachsen, sei sein Sohn Heiner gewesen, erzählt Uwe Schoster. „Er hat nach etwas Neuem gesucht, das nicht jeder hat“, erklärt er.

Süßkartoffeln haben mit Kartoffeln wenig gemein

Wie schnell so etwas Neues Erfolg haben kann, zeigt der Süßkartoffelanbau beim Hof Schoster. 2019 begannen sie hier ebenfalls mit einem Drittel Hektar – heute wachsen auf sechs Hektar Süßkartoffeln. „Wir haben sie erst zum Probieren angepflanzt und dann immer größer angebaut“, sagt Schoster.

Die Süßkartoffel hat dabei – nicht nur in Sachen Zubereitung und Geschmack – wenig mit der Speisekartoffel gemein. Während die Kartoffel an der Wurzel wächst, sind die Süßkartoffeln, die wir essen, die Wurzeln. Und während Schoster

nt in den Papiermüll
nt. Das mag manch
n nerven, hat aber auch
Vorteile. Und das Ig-
eren der Regeln kann
haus Konsequenzen
n. So berichtete ein
nd von Else vor Kur-
dass bei seinem Nach-
die gelben Tonnen
t geleert wurden. Statt-
en klebte die Müllab-
einen Zettel an die
stür. Darauf der Hin-
, dass etwas in der
ne sei, dass dort nicht
ehöre und diese daher
t geleert werde. Der
hbar sollte seinen Müll
sortieren, dann würde
uch abgeholt. Dann
er gleich richtig sor-
en als später in der Ton-
ischen, findet *Else*

Meller Kreisblatt

Service

05422 70495-22

Redaktion

Mail: redaktion@meller-kreisblatt.de

05422 70495-

rosser (kas) -19
awe (awe) -12
engehold (hen) -15
uß (vbu) -17
mhöner (iwe) -13
etariat -11
-16

Anzeigen

05422 70495-33

Mail: anzeigen@noz.de

als Stickstoffspeicher

Hier bewirtschaftet Helmut Brinckmann-Tapmeyer seinen Hof und hat eine Pflanze wiederentdeckt, die nur noch selten auf Feldern zu finden ist: die Lupine. Das ist zunächst überraschend, überzeugt die Pflanze doch mit vielen Vorteilen. Sie kann aufgrund ihres hohen Proteingehalts zur Fütterung von Tieren genutzt werden, wird aber auch in der Lebensmittelindustrie verwendet.

Zudem ist sie eine Leguminose. „Das bedeutet, dass die Lupine Stickstoff im Boden bindet, den die nachfolgenden Pflanzen nutzen können“, erklärt Brinckmann-Tapmeyer. Für den Landwirt hat das greifbare Vorteile. Für die nächste Weizensaat sei ein Mehrertrag von gut zehn Prozent sowie ein um zehn bis fünfzehn Prozent geringerer Stickstoffdüngereinsatz zu erwarten, sagt Brinckmann-Tapmeyer.

Warum wird die Lupine dann so selten angebaut? Das liege an der Anthraknose, einer Pilzkrankung, sagt der Meller Landwirt. Gegen diese gebe es kein gutes Gegenmittel, daher sei der Lupinenanbau in den vergangenen Jahrzehnten zurückgegangen. Erst durch neue Züchtungen, die nicht so anfällig seien, sei dieses

Problem besser geworden. Auf Tapmeyers Feld sehen die Lupinen gesund aus. Zahlreiche Pflanzen, braun gebrannt und trocken, reihen sich aneinander. Bricht der Landwirt die Schoten auf, kommen die Samen zu Vorschein, die verfüttert oder weiterverarbeitet werden können.

Brinckmann-Tapmeyer hat die Pflanze dieses Jahr zum ersten Mal angebaut – als Test. Auf einer drei Hektar großen Fläche wuchs die weiße Lupine (es gibt auch blaue und gelbe), bevor sie Anfang September geerntet wurde. „Wir nutzen sie zur Fütterung unserer Tiere“, erklärt der Landwirt. Für den Verkauf sei die geerntete Menge schlicht zu gering. Ob er die Pflanze erneut anbaut, hängt davon ab, ob die positiven Effekte im nächsten Jahr tatsächlich so groß wie erwartet sind. „Die Lupine muss einen Mehrwert für die nächstfolgende Pflanze haben“, betont der Landwirt.

Von Melle geht die Reise weiter über die nordrhein-westfälische Landesgrenze hinweg. Genauer gesagt nach Preußisch Oldendorf, auf den Obsthof Wickemeyer. „Wir wollen vielfältiger und interessanter für unsere Kunden sein“, erklärt Landwirt

Walnuss, Lupine, Melone und Süßkartoffel: Auf Meller und Wittlager Feldern wächst mehr als Getreide und Mais.

Fotos: Kleigrew



Als Test baute Helmut Brinckmann-Tapmeyer Lupinen auf drei Hektar an.

Dirk Wickemeyer seine Anbaustrategie. Aus dieser folgt, dass Wickemeyer auf einem Abschnitt eines seiner Felder neben den Kartoffeln Cantaloupe-Melonen anbaut.

Die Ernte hat bereits Mitte August begonnen, nur einzelne Melonen liegen noch auf dem staubigen Boden. Es ist das zweite Jahr, dass Wickemeyer sie anbaut. Für ihn sind die süß duftenden Früchte immer noch ein Experiment. „Wir lernen noch, wie es richtig geht“, erklärt er. So sei in diesem Jahr ein Großteil der Melonenpflanzen abgestorben, als es im Mai nachts noch einstellige Temperaturen gab. „Näch-



Landwirt Dirk Wickemeyer zeigt seine Cantaloupe-Melonen in Preußisch Oldendorf.

tes Jahr werden wir die Pflanzen erst noch mit Vlies abdecken“, zieht der Landwirt Lehren aus dem Anbaujahr. Zufrieden ist er mit den Melonen trotzdem: „Darauf kann man aufbauen“, bilanziert Wickemeyer.

Die Melonen sind dabei nicht das einzige exotische Gewächs auf Wickemeyers Feldern, so hat er auch schon mit Schmorgrurken experimentiert. Und dann ist da noch das Walnuss-Feld. „Wir haben seit 15 Jahren insgesamt 40 Walnussbäume“, erklärt Wickemeyer. Sie stehen ordentlich, mit je acht Meter Abstand je Reihe und Spalte, auf einer Wiese.

Noch sehen die Walnüsse aus wie kleine grüne Birnen, doch die Ernte soll Mitte September losgehen. „Wir sammeln die Nüsse, wenn sie vom Baum fallen“, erklärt Wickemeyer. Die grüne Außenschale wird entfernt, anschließend werden die Nüsse für vier Wochen getrocknet. Erst dadurch erhalten sie das typische Aussehen.

„Im vergangenen Jahr haben wir gut 15 Kilo pro Baum geerntet“, erzählt Dirk Wickemeyer. Wer die Melonen, Walnüsse oder eine der anderen zahlreichen Obst- und Gemüsesorten probieren möchte, hat zwei Möglichkeiten: den Hofladen in Preußisch Oldendorf oder Wickemeyers Marktstand in Osnabrück. Wieder zurück in Niedersachsen, führt der letzte Stopp nach Bad Essen, auf den Hof von Uwe Schoster. Hier gibt es Wassermelonen und Süßkartoffeln – angebaut im Wittlager Land. Gerade bei den Melonen sei das für viele Menschen ein Grund zum Zweifeln, berichtet Schoster: „Oft heißt es, dass die bestimmt nicht süß genug seien“, gibt er ein Vorurteil wieder. Jeder, der probiert habe, habe seine Meinung aber schnell geändert, fügt der Landwirt la-

Kartoffeln wenig gemein

Wie schnell so etwas Neues Erfolg haben kann, zeigt der Süßkartoffelanbau beim Hof Schoster. 2019 begannen sie hier ebenfalls mit einem Drittel Hektar – heute wachsen auf sechs Hektar Süßkartoffeln. „Wir haben sie erst zum Probieren angepflanzt und dann immer größer angebaut“, sagt Schoster.

Die Süßkartoffel hat dabei – nicht nur in Sachen Zubereitung und Geschmack – wenig mit der Speisekartoffel gemein. Während die Kartoffel an der Wurzel wächst, sind die Süßkartoffeln, die wir essen, die Wurzeln. Und während Schoster die normale Kartoffel vollmechanisch anbauen und ernten kann, kann die Süßkartoffel nur teilmechanisch angebaut werden.

Die jungen Stecklinge müssen von Hand in den Boden gesteckt werden, erklärt Uwe Schoster. Auch bei der Ernte ist Vorsicht geboten. Denn die harte Schale, die Süßkartoffeln später haben, entsteht erst beim Lagern nach der Ernte. Vorher kann man die Schale mit dem Finger abreiben, wie Uwe Schoster demonstriert.

Die Wassermelonen wie auch die Süßkartoffeln vertreibt Schoster über seinen Hofladen sowie über verschiedene Edeka- und Rewe-Märkte.