

Tradition und Zukunft ganz nah beisammen

Neben dem Anbau von Spargel investiert die Familie Wencker in innovative Heidelbeerkulturen

Foto: Johannes Wölkchen

108

► Eigentlich haben das Bersenbrücker Land und die Lüneburger Heide nicht viel gemein, schon gar nicht die sauren Böden. „Die sind aber notwendig, möchte man sich intensiv mit dem Anbau von Heidelbeeren beschäftigen“, sagt Gärtnermeister Josef Wencker aus Voltlage. Hier, direkt an der Grenze zu Nordrhein-Westfalen, geht er dennoch diesen Weg; seit 2013 gemeinsam mit Sohn Uwe, der selbst eine Schwäche für die dunkelblauen Beeren entwickelt hat. Doch nicht nur die süßen Früchte haben es ihm angetan, sondern auch der Spargel, der auf heute insgesamt 80 Hektar angebaut wird und damit das erste Standbein des Betriebs ist. Hinzu kommen neben den Heidelbeeren ein Hofladen und die Gartenpflege in Privatgärten.



v. l. Uwe und Josef Wencker

Schon früh spezialisiert

Seit vielen Jahren bestimmt der Spargel das Treiben auf dem Hof. „Mein Vater hatte noch die traditionelle Mischwirtschaft, später auch Sauenhaltung“, erinnert sich Josef Wencker. Als jedoch der heute 58-Jährige 1984 den Betrieb übernahm, entschied er sich recht schnell für das sensible Gemüse als Anbauswerpunkt. „Klar gab es anfangs auch weiterhin klassisches Gemüse wie Blumenkohl, doch wir haben uns dann gezielt auf den großflächigen Anbau von Spargel ausgerichtet.“ Nach und nach hat sich das Ganze weiterentwickelt, immer mehr Flächen

wurden dazu gepachtet, sodass der Betrieb heute einer der wichtigsten Lieferanten für große Verbrauchermärkte in der Region ist.

Von Ende März bis Johanni (24. Juni) dauert die Spargelsaison. Da haben Josef und Uwe Wencker alle Hände voll zu tun, 14 bis 15 Stunden täglich sind keine Seltenheit. Unterstützung gibt's in erster Linie durch vier Festangestellte und etwa 300 polnische Erntehelfer, die teilweise schon seit mehr als 20 Jahren dabei sind und ganz in der Nähe des Hofes ihr Quartier haben. Am Morgen und am Nachmittag werden die Stangen mit geübtem Griff gestochen, bevor

Steckbrief des
landwirtschaftlichen
Betriebes der Familie

Wencker

Lage: Voltlage-Weese

Schwerpunkt: Anbau von Spargel und Heidelbeeren,
Gartenbau

Hoffläche: Insgesamt 115 ha, davon 21,5 ha Eigentum

Jahresvolumen: 350 bis 380 Tonnen Spargel,
45 Tonnen Heidelbeeren



.....
„Dem Verbraucher ist zum Glück die
Frische wichtiger als der Preis.“
.....

es in teils hauseigenen Kühlwagen in die Märkte oder die Gastronomie geht. „Manchmal kommen im Laufe des Tages neue Bestellungen hinzu, dann müssen wir darauf sofort reagieren können“, so Josef Wencker. War dies früher mit Hilfe der zuverlässigen und flexiblen Saisonkräfte kein Problem, so gibt es heute durch Arbeitszeitgesetze und Mindestlohn Begrenzungen, die von keiner Seite gewünscht sind. „Insbesondere für die Arbeitskräfte ist es sehr bedauerlich: Sie kommen ja genau deswegen über die Sommermonate her, um möglichst viel zu arbeiten und Geld zu verdienen.“ Wie sich dies künftig auf die Kosten auswirken wird, ist noch ungewiss. „Aus Erfahrung weiß ich aber auch, dass dem Verbraucher die Frische zum Glück wichtiger ist als der Preis.“

Noch immer wird der Spargel übrigens ganz klassisch von Hand gestochen, lediglich die Folien, die seit Ende der 80er im Einsatz sind und unter denen der Spargel früher oder aber verzögert reifen kann, werden maschinell emporgehoben. Erst in der anschließenden Verarbeitung gibt es jede Menge computergesteuerte Technik, die das Waschen, Sortieren, Schälen und Lagern erleichtert. Eine Schockkühlung bei etwa 1 Grad ist notwendig, um die vorhandene „Feldwärme“ zu entfernen und den größtenteils aus Wasser bestehenden Spargel vor Austrocknung zu schützen.

Zukunftstraum in Blau

Die Gesellschaft verändert sich – und damit auch das gesamte Kon-

sum- und Ernährungsverhalten. „Die Menschen heute möchten sich gesund ernähren, oftmals auch vegetarisch oder vegan“, so Josef Wencker. Dass die Heidelbeere, die er bereits in den 80ern für sich entdeckt hat, mit all ihren gesundheitsfördernden Eigenschaften nicht nur in Amerika voll im Trend liegt, das weiß er mittlerweile auch aus Studien und mehreren Seminaren. Immer wieder gerne erinnert er sich an eine Begegnung mit einem Baumschulmeister in der Lüneburger Heide, der ihn darauf aufmerksam machte: „Wenn Du was für Deine Rente tun willst, musst Du damit anfangen“, so sein Tipp. Die Neugier siegte und weckte die Freude am Experimentieren, da die leichten Böden des Bersenbrücker Landes für die Heidelbeer-





Günstige Bodenverhältnisse lassen die Heidelbeeren gut gedeihen. Seit 2009 bietet Wencker auch Heidelbeeren aus dem Unterglas-Anbau an.

oben/unten: Der Hofladen bietet eine Auswahl an Brotaufstrichen und Weinen.

pflanzen völlig ungeeignet sind. Um das benötigte humossaure Substrat zu bekommen, setzte Josef Wencker zunächst auf Kübel.

Dann 1993 die ersten Auspflanzungen in Beeten rund ums Haus – selbstverständlich mit viel Dünger zur Optimierung der Bodenbeschaffenheit. Damit entdeckte dann auch der Rest der Familie ihre Leidenschaft für die süßen Früchte, die übrigens erst durchs Kochen die schwer zu entfernen Flecken verursachen können. Für Sohn Uwe hat sich die Blaubeere ebenfalls zum beruflichen Steckpferd entwickelt. Ein Gartenbaustudium und Einblicke in andere Betriebe machten ihn zum Experten in Sachen Heidelbeere. Kein Wunder, dass der 28-Jährige sich inzwischen im Vorstand der deutschen Heidelbeerbauern engagiert und auch in anderen Ländern wie Spanien oder den Niederlanden unterwegs ist, um sich noch mehr Wissen anzueignen.

Neue Sorten für den guten Geschmack

Gerade ältere Menschen erinnern sich noch gerne an das intensive Aroma der Bickbeeren aus dem Wald – wobei die kultivierte Heidelbeere an ihren etwa 1,50 Meter hohen Stämmen dem inzwischen keineswegs mehr nachsteht. „Im Gegenteil“, so Uwe Wencker. „Es kommen immer wieder neue Sorten auf den Markt, die sich durch ihren sehr aromatischen Geschmack und eine noch längere Haltbarkeit auszeichnen.“ Und nicht nur dadurch. Auch der Gärtner und die etwa hundert Saisonkräfte profitieren davon, beispielsweise von gleichmäßigeren Reifungsprozessen. So lassen sich die Beeren besser ernten, da einfach mehr gleich reife Früchte an einem Strauch vorhanden sind.

Das gilt übrigens auch für Privatpersonen, denen die Familie Wencker die Möglichkeit zum Selberpflücken bietet. Ob und wann auf den Feldern maschinelle Vollernter

zum Einsatz kommen könnten, das ist noch mit einem großen Fragezeichen versehen. „Es rechnet sich nur auf einer sehr großen Fläche.“ Derzeit sind dies 28 Hektar, die für eine Laufzeit von 20 Jahren in etwa 40 Kilometer Entfernung gepachtet wurden – mit Möglichkeit auf Erweiterung. Ein Muss ist diese Größe auch bei der Etablierung immer neuer Sorten. „Die volle Tragfähigkeit entwickeln die Pflanzen erst nach fünf bis sieben Jahren – und das auf Dauer. Heidelbeeren sind sehr robust, sie könnten uns sogar überleben. Allerdings überholt sie sich selbst durch immer neue Sorten, die um einiges profitabler sind“.

Ganz schön vielfältig

Die Interessen des Hofherrn sind sehr vielfältig: So kümmerte Josef Wencker sich beispielsweise neben dem Spargelanbau zunächst um die Veredelung von Rosen und das Kultivieren von Heidepflanzen, später dann die Heidelbeeren. Natürlich



Pflücken fast ohne Bücken ist das Motto in der Freilandsaison von Juli bis September.

Gartenbau Wencker heißt die Besucher des Hofladens herzlich willkommen.

muss sich alles rechnen, und so kam ihm seine erste Ausbildung zugute: Baumschul- und Gärtnermeister Josef Wencker ist gelernter Kaufmann. Das gilt auch für den angrenzenden, von März bis September geöffneten Hofladen, in dem sowohl Gartenpflanzen als auch Saisonprodukte verkauft werden. „Etwa zehn Prozent der Ernte werden hier und an zwei Verkaufsposten an der Straße verkauft, der Rest geht in den Supermarkt oder in gastronomische Betriebe.“ Ideal sind übrigens die Ernteabläufe: Mit Ende der Spargelsaison gehen die Heidelbeeren an den Start. Sie werden bis Mitte Oktober gepflückt. Im Gewächshaus tragen sie allerdings schon Ende Mai erste Früchte.

Privat bleibt eher wenig Raum für viele Interessen. Da ist beispielsweise die Freiwillige Feuerwehr, der Josef Wencker seit 1975 angehört oder aber die Dorferneuerung, für die er sich einsetzt. Für Sohn Uwe gehört der Fußball einfach dazu und auch

das ein oder andere Konzert oder der Kinobesuch dürfen nicht fehlen. Auch bei einer jährlich stattfindenden Benefizveranstaltung zugunsten sozialer Projekte engagiert sich der Junior immer wieder gerne.

Kleiner Heuerhof ganz groß

Auch wenn das stilvolle Fachwerkhaus erst 1929 erbaut worden ist, so gibt es die Hofstelle an sich schon um einiges länger. Bis ins 17. Jahrhundert reichen die Wurzeln. „Zu dem Zeitpunkt hat ein Wencker von Recke auf dem damaligen Heuerhof eingehiratet, der dadurch diesen Namen trägt“, erzählt Josef Wencker. Seitdem ist der Betrieb stetig gewachsen und hat sich dabei immer wieder neu ausgerichtet, darunter auch der liebevoll gestaltete Hofladen, der insbesondere von Josef Wenckers Frau Elisabeth betrieben wurde. Mit ihrem Tod 2004 musste sich neben der Trauer auch beruflich erst einmal alles wieder neu finden. Unterstützung gab und gibt es durch Josef Wenckers

Mutter Maria. Und natürlich bringt sie auch immer wieder gerne leckere Spargelgerichte auf den Tisch. Am liebsten isst ihn die Familie als Eintopf nach altem Familienrezept.

Gleich mehrere Betriebsformen gibt es auf dem Hof. Da ist beispielsweise der Gartenbau, eine KG, an der auch Tochter Corinna (32), eine Ärztin, beteiligt ist. Die 30-jährige Amelie ist Grundschullehrerin. Mit von der Partie ist Berufsschullehrerin Steffi, die Freundin von Sohn Uwe, die beim Verkauf im Hofladen mithilft. Übrigens hat auch Uwe zunächst eine Bankausbildung absolviert, bevor er sich dann doch für den Betrieb entschieden hat und sich nun gemeinsam mit seinem Vater für eine Zukunft engagiert, die dem Wettbewerb standhält. „Auch wenn wir uns sehr gut entwickelt haben, so sind wir unter den Großen doch eher ein kleiner Betrieb“, so Josef Wencker, der mit dem jetzigen Stand der Dinge ganz zufrieden ist. (jül) ◀