OBST & GEMÜSE profi

Artikel vom 13.07.2023 · Ausgedruckt am 29.11.2026, 00:31 Uhr

Online: https://og-profi-staging.p-k3txh2.project.space/nachricht/seespargel-superfood-aus-osterweddingen

Seespargel: Superfood aus Osterweddingen



Im hochmodernen Gewächshaus der Wimex Gruppe in Osterweddingen findet Ken Dohrmann (links) perfekte Bedingungen für den Anbau von Seespargel vor.
Foto: Bördegarten

Ein bundesweit einmaliges Projekt wird jetzt Teil von Bördegarten: Zum 1. Juli hat das Unternehmen der Wimex Gruppe aus Köthen (Sachsen-Anhalt) vom Start-up „Salifaktur“ den kommerziellen Anbau von Seespargel (Salicornia europaea) übernommen. Die grüne, blattlose Salzpflanze, auch unter dem Namen Queller oder Meeresspargel bekannt, gilt wegen ihres hohen Gehalts an Vitaminen und Mineralien als zukunftsträchtiges Superfood. Als Wildform wächst Salicornia normalerweise an Meeresküsten oder auf stark salzigen Böden, wo herkömmliche Pflanzen nicht gedeihen können. Das Start-up hatte seinen Seespargel-Anbau bereits Anfang 2023 in das Hightech-Gewächshaus von Bördegarten in Osterweddingen bei Magdeburg übergesiedelt. Nun wird das Salicornia-Projekt auch auf Unternehmensebene in Bördegarten und damit in die Wimex Gruppe integriert. „Wir sind immer auf der Suche nach spannenden Entwicklungsmöglichkeiten“,

sagt Ulrich Wagner, Geschäftsführer der Wimex Gruppe. „Die Geschäftsidee der Salifaktur passt perfekt zu uns. Der Seespargel ist vielseitig einsetzbar und ergänzt dadurch unser bestehendes Portfolio optimal. Wir freuen uns, dieses Superfood nun auch zentral in Deutschland anzubauen."

Alles Know-how zu Salicornia selbst aufbauen

Die Anfänge des Salicornia-Anbaus reichen bis ins Jahr 2020 zurück. Damals hatten die Gründer Julian Engelmann und Ken Dohrmann nach einer eigenen Nische im Gemüseanbau gesucht, um sich mit einer Geschäftsidee selbstständig zu machen – und entdeckten den Seespargel. „Wir sind durch Experimente eines Studienkollegen darauf aufmerksam geworden", berichtet Ken Dohrmann. „Nach eigenen Recherchen wurde uns klar, dass es in Deutschland noch keinen Anbau von Salicornia gibt." Das bedeutete für die zwei zwar eine Alleinstellung auf dem Gemüsemarkt, hieß aber auch, dass sie das ganze Praxis-Know-how eigenständig entwickeln mussten. Unterstützung gab es nur durch einen Experten aus Belgien als Projektpartner. Gestartet haben die zwei das Ganze schließlich mit dem Innovationsprojekt „Salzpflanzen aus Sachsen-Anhalt", das im Rahmen der „Europäischen Innovationspartnerschaft" (EIP-AGRI) gefördert wurde.
Mitte 2022 stieg Julian Engelmann im Einvernehmen aus dem Projekt aus. Ken Dohrmann, studierter Agrarwissenschaftler mit einer landwirtschaftlichen Ausbildung, hielt weiter am Konzept fest, suchte aber nach einem neuen Partner – und fand Bördegarten. „Die Zusammenarbeit begann am 1. Dezember 2022 mit vorbereitenden Bauarbeiten im Bördegarten Gewächshaus", erinnert er sich. „Innerhalb von nur acht Wochen konnten wir mit dem Anbau starten." Derzeit wächst Salicornia auf 1.600 Quadratmetern im Gewächshaus, die Wochenmenge liegt bei aktuell rund 400 Kilo.

Neuer Schwung für den Salicornia-Anbau

Von Anfang an habe das Salicornia-Projekt von der Kooperation mit Bördegarten profitiert, sagt Ken Dohrmann. „Schon allein die personelle Unterstützung bei Anbau und Instandhaltung hat viel geholfen", erklärt er. „Außerdem lernten wir von den professionellen Abläufen in einem der modernsten Gewächshäuser Deutschlands. Und wir konnten nun ganzjährig anbauen, zudem die Logistik nutzen, hatten ganz neue Vermarktungsmöglichkeiten durch Vertriebs-Kontakte und das Bördegarten-Netzwerk. Ernte und Vertrieb von Salicornia spielen sich in einem kleinen Zeitfenster ab, schließlich soll der Seespargel ja frisch und knackig bei den Kunden ankommen." Ken Dohrmann selbst bleibt als angestellter Mitarbeiter bei Bördegarten bzw. der Wimex Gruppe weiterhin verantwortlich für den Seespargel und Hauptansprechpartner rund um den Anbau und die Vermarktung.
„Durch den Anbau von Seespargel erweitern wir unser Portfolio. Neben den Gemüse-Klassikern setzen wir verstärkt auf Neuigkeiten. Wir hoffen auf eine steigende Beliebheit der Salicornia in allen Küchen Deutschlands", sagt Michael Tepfer, Leiter Strategische Unternehmensentwicklung bei der Wimex Gruppe. Gegenwärtig beliefert das Unternehmen vor allem den Handel für Gastronomie und Hotellerie, viele Kunden stammen aus dem Fisch- und Meeresfrüchte-Bereich, weil Salicornia traditionell zusammen mit Fisch angeboten wird. „Wir liefern auch an eine kleine Zahl regionaler Restaurants, und sind regelmäßig auf dem Magdeburger Wochenmarkt", berichtet Ken Dohrmann. Perspektivisch soll das Gemüse auch im Einzelhandel angeboten werden.

Zukunftspflanze für die menschliche Ernährung

Dann können noch mehr Verbraucherinnen und Verbraucher zuhause den Seespargel zubereiten und genießen. „Geerntet und verarbeitet werden die Spitzen der Salzpflanze, sie können sowohl frisch als Rohkost als auch gebraten oder blanchiert gegessen werden", erklärt Ken Dohrmann. „Alles, was von Salz oder Kräutern profititert, das

profitiert auch vom Seespargel. Er schmeckt im Salat und zu Bratkartoffeln. Oder als salzige Zutat auf einer Scheibe Butterbrot.“ Manche Genießer kombinierten den salzigen Snack auch mit süßen Früchten oder Nüssen. Die Vorzüge von Seespargel reichen aber über das Kulinarische hinaus: Weil die Pflanze auf salzigem Untergrund wächst, macht sie bisher unbrauchbare Böden für den Ackerbau und damit für die Ernährung der Menschen verfügbar. Sogar in zeitweise von Meer überfluteten Bereichen gedeiht Salicornia prächtig. „Bei unserem Anbau im Bördegarten-Gewächshaus“, sagt Ken Dohrmann, „greifen wir auf Salz aus natürlichen Vorkommen der Region um Magdeburg zurück, um die Pflanzen optimal zu düngen.“

Quelle: Bördegarten