

Kautschuk-Pionier gewährt interessante Einblicke

Straubing Da Betriebsbesuche coronabedingt schwierig sind, werden Praktiker in die Schule eingeladen. Fred Eickmeyer, der auf 25 Jahre Pflanzenzüchtererfahrung zurückblicken kann, kam, als noch Präsenzunterricht möglich war, zu einem Praktikergespräch an die Landwirtschaftsschule Straubing. Getreu seinem Motto „Vieles ergibt sich, wenn man offen ist für Neues“, ist Eickmeyer in vielen Bereichen aktiv. Neben nachwachsenden Rohstoffen interessiert er sich auch für Heilpflanzen.

Naturkautschuk ist strapazierfähiger als synthetischer

Synthetischer Kautschuk auf Mineralölbasis kann das Naturprodukt nur bedingt ersetzen. Naturkautschuk ist deutlich strapazierfähiger. An der erfolgreichen Weiterentwicklung des Russischen Löwenzahns von der Wildpflanze zum nachwachsenden Rohstofflieferanten für Kautschuk waren Eickmeyer und sein Team maßgeblich beteiligt. Vor allem soll der Kautschukanteil in der Wurzel erhöht werden, damit ein Anbau wirtschaftlich möglich ist. „Derzeit liegt er bei etwa 10 Prozent, Ziel sind 15 Prozent“, so der Pionier. Vor zwei Jahren wurde er für seine züchterische Arbeit mit

dem renommierten Ernst-Pelz-Preis ausgezeichnet. Fahrradreifen aus Löwenzahnkautschuk sind mittlerweile auf dem Markt. Auto- und Lastwagenreifen wurden bereits mit gutem Erfolg getestet.

Arnikatinkturen sind ein bewährtes Heilmittel

Die Firma Eickmeyer Sonderkulturen und Anbau beschäftigt derzeit zehn Mitarbeiter und bietet Saatgut und Jungpflanzen für Sonderkulturen an, wie sie von Pharma- und Kosmetikherstellern nachgefragt werden. „Arnika zum Beispiel wirkt entzündungshemmend und schmerzlindernd. Daher werden Arnikatinkturen bei Prellungen oder Blutergüssen verwendet“, so der Pflanzenzüchter. Allerdings ist die Pflanze, die ursprünglich im Bayerischen Wald weit verbreitet war, mittlerweile streng geschützt. So züchtet Eickmeyer nicht nur Arnika, sondern organisiert auch den Anbau der begehrten Heilpflanze in gewünschter Menge für einen Kunden. Das Ziel Eickmeyers ist es „eine Sorte mit hohen Wirkstoffgehalten bei einem hohen Blütenenertrag zu züchten“. Und gleichzeitig soll durch die Züchtung erreicht werden, dass die Pflanze maschinell erntefähig ist. Dafür ist ein möglichst ein-



FOTO: ANITA LEHNER-HILMER

Fred Eickmeyer berichtet über seine züchterischen Erfolge bei Sonderkulturen.

heitlicher Blütenhorizont nötig. Die Arnikapflänzchen werden dann von Landwirten auf den Feldern angebaut. Ein weiteres Ziel hat der Pionier auch schon vor Augen: Er möchte ein Verfahren entwickeln, „mit der die teure Pflanzung der Jungpflanzen durch eine Direktsaat ersetzt werden könne“.

Mancher Studierende überlegte sich nach dem Einblick in den Heilpflanzenanbau und dem Hinweis des Unternehmers, dass er noch Anbauer suche, ob es immer Zuckerrüben sein müssen.

Dr. Anita Lehner-Hilmer

Glückwünsche für die Besten

München Die besten Meister und Meisterinnen im Beruf Landwirtschaft konnten dieses Jahr die Glückwünsche der Ministerin online entgegennehmen. Gemeinsam mit den vlf- und VLM-Vorsitzenden Hans Koller und Harald Schäfer ermutigte Michaela Kaniber die 5 % besten Absolventinnen und Absolventen ihres Jahrgangs mit den Worten: „Bleibt am Ball! Nutzt die Weiterbildungsangebote der Landwirtschaftsverwaltung und unserer Verbundpartner. Genau diesen Bereich wollen wir mit unserem neuen Weiterbildungskonzept und entsprechenden Fördermöglichkeiten weiter für euch ausbauen. Lasst den Kontakt zu Lehrern und Beratern nicht abreißen – und baut ein Netzwerk mit Berufskollegen und Marktpartnern auf, damit ihr den Wettbewerbsvorsprung, den ihr euch durch eure Aus- und Fortbildung erworben habt, beibe-

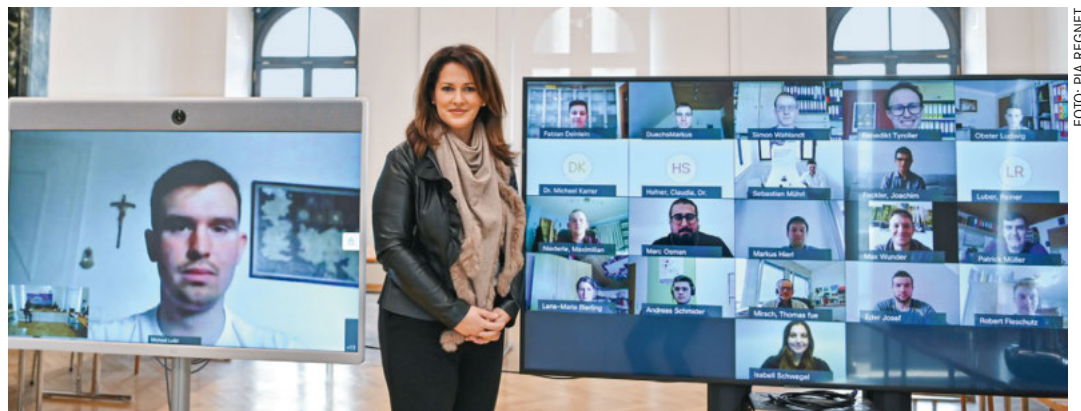


FOTO: PIA REGNET

Michaela Kaniber beglückwünscht online die besten Absolventinnen und Absolventen.

halten könnt. In Zeiten starker Marktschwankungen müssen wir schneller, kreativer und besser sein als die Anderen. Immer wichtiger werden Kreativität, das unternehmerische Geschick, die Offenheit für Veränderungen sowie die Bereitschaft zu lebenslangem Lernen – wie in jedem Beruf“.

Wie bereits auch schon letztes Jahr sollte der beste Meister/die beste Meisterin vom VLM Bayern mit der Dr. Hans Eisenmann-Urkunde ausgezeichnet werden. Da sich hierzu die Veranstaltung im Online-Format nicht geeignet hat, wird die Ehrung zu einem späteren Zeitpunkt nachgeholt.

Tonkabohne – ein Gewürz mit besonderem Aroma

Traunstein Die Tonkabohne ist eines der vielseitigsten Gewürze, die gerade den Weg in unsere Küche findet. Was ist Tonkabohne? Auf den ersten Blick traut man der Bohne gar keine so besonderen Fähigkeiten zu. Sie ist eher klein, trocken, unscheinbar und sieht irgendwie zerkraut aus. Doch der Samen des Tonkabaumes hat es in sich. Dieser Baum, der zur Familie der Schmetterlingsblütler gehört, wächst in Südamerika und Afrika.

- **Geschmack:** Ihr süßes Aroma ähnelt Vanille, so dass das Gewürz gerne als etwas günstigerer Vanilleersatz beim Backen oder für Desserts verwendet wird. Auch Karamell, Mandel, Marzipan, Rum und Muskat lassen sich aus dem Samen des Tonkabaums herauschmecken. Dieser besondere Geschmack macht die Tonkabohne vielseitig einsetz-

bar, zum Beispiel in Desserts, Keksen, Kuchen und Süßspeisen oder in herzhaften Gerichten wie Fisch, Suppen, Linsen oder Gemüse.

- **Kauf:** Bis vor einigen Jahren konnte man die Tonkabohnen aufgrund des hohen Cumarin-Gehalts lediglich in Apotheken erwerben. Mittlerweile bekommt man die Bohne in fast allen Supermärkten in getrockneter Form und mit geringerem Cumarin-Anteil. Es gibt inzwischen auch schon Tonkazucre in abgepackter Form – ähnlich wie Vanillezucker. Aufgrund des hohen Cumarin-Anteils sollte die Bohne sparsam verwendet werden.

- **Lagerung:** Damit die Tonkabohnen möglichst lange haltbar und frisch bleiben, sollte man sie am besten in einem Schraubglas oder einer Aromadose aufbewahren und kühl und trocken lagern.

- **Verwendung:** Die Tonkabohne kann zum Würzen an einer Muskatreibe fein abgerieben werden. Eine andere Möglichkeit besteht darin, die Bohne in einem Mörser zu zerkleinern. Außerdem kann man die Bohnen auch in Flüssigkeiten wie Milch, Glühwein oder Kokosmilch aufkochen und anschließend wieder entfernen.

- **Rezeptidee:** Ich gebe das fein gemahlene Pulver gerne als Geschmacksnote in die „Bayerische Creme“ oder zum „Panna Cotta“.

Katharina Stephl

vlf Traunstein

Verantwortlich für die vlf-Berichte: Dr. Isabella Schneweis-Fleischmann, Landesgeschäftsstelle Bayern, 85368 Moosburg a. d. Isar, Telefon: 08761-3909-954, Fax: -952, E-Mail: Schneweis-Fleischmann@vlf-bayern.de