

## Herbaria Kräuterparadies GmbH kurz gefasst

Mit einem Festwochenende blickte der Gewürz-, Kräuter- und Kaffee-Spezialist Herbaria im September dieses Jahres auf seine hundertjährige Unternehmensgeschichte zurück. Bereits Anfang der 1980er-Jahre belieferten die Bayern als Spezialist für Kräuter, Tees und Gewürze die ersten Naturkost-läden – ein echter Pionier.

**Gründung** 1919 von Karl Halter in Philippsburg (Baden-Württemberg)

**Geschäftsführung** Otto Greither (Inhaber) und Erwin Winkler

**Unternehmensstandort** Fischbachau, Oberbayern (Lager, Verwaltung und Vertrieb)

**Produktion** Salus Haus in Bruckmühl, Walther Schoenenberger in Magstadt und Chiemgau Lebenshilfe Werkstätten in Traunreut

**Beschäftigte** 31



**Regional angebaut und weiterverarbeitet:** Der Koriander der Firma Herbaria ist als eines von wenigen Produkten des Kräuter-Spezialisten mit dem Bayerischen Bio-Siegel ausgezeichnet.

## HERSTELLER-REPORTAGE

# Aus der Sahara Bayerns

*Im unterfränkischen Billingshausen bauen Lorenz und Harald Köhler Koriander für den bayerischen Kräuter- und Gewürzspezialisten Herbaria an. Das Alnatura Magazin war Ende Juni rechtzeitig zur Blüte mit den beiden auf ihren Feldern unterwegs.*

**Hoch steht die Sonne am strahlend blauen Himmel.** Obwohl es noch früh am Vormittag ist, kratzt das Thermometer an der 30-Grad-Marke.

Ein leichter Wind streicht über die sanften Hügel der umliegenden Äcker. Lorenz Köhler steht mitten in seinem Korianderfeld. Die noch jungen Pflanzen befinden sich in voller Blüte und reichen ihm bis an die Hüfte.

Köhler ist eigentlich Maschinenbautechniker. Irgendwann habe er jedoch gemerkt, dass die Landwirtschaft seine eigentliche Leidenschaft sei, so der 26-Jährige. Kurzerhand begann er ein Studium der Ökologischen Landwirtschaft an der Hochschule Weihenstephan-Triesdorf. Um den elterlichen Hof im unterfränkischen Billingshausen westlich von Würzburg kümmert sich Köhler gemeinsam mit seinem Vater Harald. Dieser wirtschaftet bereits seit 1995 nach den Richtlinien des Bioland-Verbandes. Auf rund zwei der insgesamt 85 Hektar Fläche produzieren Vater und Sohn Koriandersamen, seit 2018 auch für die Firma Herbaria aus dem bayerischen Fischbachau.

## Regionalität als Alleinstellungsmerkmal

»Die Blüte dauert jetzt noch etwa zehn Tage, dann beginnen sich die Früchte zu bilden«, erklärt Lorenz Köhler. Neben ihm steht Annette Haugg. »Der Bestand sieht super aus«, freut sich die Diplom-Agraringeurin, die seit etwa zehn Jahren für den Rohstoffeinkauf bei Herbaria zuständig ist. Gemeinsam besprechen beide die erwartete Erntemenge.

Im Anschluss an die Ernte im September trocknen die Köhlers die Samen. Weiterverarbeitet werden diese dann ausschließlich in Betrieben der Region. »Als eines von wenigen Produkten ist unser Koriander mit dem Bayerischen Bio-Siegel ausgezeichnet«, erklärt Haugg. Nicht nur die Rohstoffe stammen aus dem Freistaat, sondern auch alle weiteren Verarbeitungsschritte finden dort statt. »Das ist durchaus eine Besonderheit im internationalen Gewürzhandel, auf die wir stolz sind«, so Haugg. Herbaria bietet den Koriander jedoch nicht nur als Monoprodukt an, sondern verwendet ihn in Gewürzmischungen, wie zum Beispiel dem Gewürzsalz »Fisch Ahoi« oder dem Antipasti-Gewürz »Tutto Mio«.

## Cleverer Fruchtfolge statt Turbo-Dünger

Zur Mittagszeit hat die Sonne über Billingshausen ihren Zenit erreicht. »Wir befinden uns hier mitten in der Sahara Bayerns«, lacht Jung-Landwirt Köhler. Mediterrane Temperaturen, Frühjahrstrockenheit – ein klassisches Weinbauklima. Zwischen dem Koriander schießen hier und da ein paar Fremdgewächse durch: Unkräuter – oder besser Beikräuter, wie man im Ökolandbau sagt. »Auch die gehören zur Vielfalt dazu«, so Köhler.

Um übermäßigem Beikrautwuchs vorzubeugen, setzt der Familienbetrieb auf eine ausgeklügelte Fruchtfolge. Diese erhalte nicht nur eine abwechslungsreiche Kulturlandschaft, sondern sei zudem wichtig für die Pflanzengesundheit, weiß der staatlich geprüfte Landwirt Harald Köhler. »Wir machen aus Überzeugung Bio und verzichten daher auf künstlichen Turbo-Dünger«, so der 60-Jährige. Stattdessen beginnt jeder neue Anbauzyklus mit zwei Jahren Klee gras. Die Leguminose bindet im Boden ausreichend Stickstoff für die nachfolgenden Kulturen. Ein Vorgehen, das erst einmal Geld kostet, denn Erträge erzielen die Köhlers in dieser Zeit keine. Erst im Anschluss folgen beispielsweise Koriander, Zuckerrüben, Getreide und Kartoffeln – immer abgestimmt auf die jeweils vorherige und nachfolgende Kultur. Insgesamt acht Jahre dauert so ein Fruchtfolge-Zyklus in der Regel.

Zurück im Korianderfeld: Es brummt und summt nahezu überall. »Bienen lieben Kräuterefelder«, erklärt Lorenz Köhler. Mit beiden Händen greift er nach einer Pflanze und prüft den Blütenstand. Allzu lange dauert es nicht mehr, bis sich hier die zwei bis vier Millimeter großen braunen Samen bilden. Wenn es schnell geht, ist die Ernte etwa sechs Monate später bei Herbaria. Der Weg ins Alnatura Regal ist dann nicht mehr weit. *MaWi*



Mehr Infos und  
Rezepte unter  
[herbaria.com](https://www.herbaria.com)