

## Die Besten gibt's gleich nebenan

FRISCH VOM FELDE LIEFERT UNS BAUER KOHNE AUS LOHNE DIE BLAUBEEREN FÜR UNSERE KUCHEN.



### Liebe Kunden,

Sommerzeit ist Blaubeerzeit – und unsere Konditorinnen freuen sich in diesem Jahr ganz besonders darauf. Denn ab sofort bringt uns jeden Morgen Familie Kohne erntefrische Blaubeeren direkt in die Backstube. Nachdem der in Wietmarschen-Lohne gelegene Bauernhof seine Produktion vor einigen Jahren komplett auf Blaubeeren umgestellt hat, gibt es in diesem Jahr die erste nennenswerte Ernte. Und die bekommt der Lohner Landbäcker für Blaubeertörtchen, Blaubeer-Joghurt-Schnitte, Blaubeertarte und Co. Heute geerntet, morgen auf dem Kuchen – frischer geht's nicht.

„Der Anbau von Blaubeeren ist ein aufwendiges, aber zukunftsweisendes Geschäft“, erzählt Klaus Kohne. Der 27-Jährige hat Landwirtschaft studiert und führt jetzt als Jungbauer den Familienbetrieb. „Die erste urkundliche Erwähnung des Hofes stammt von 1651“, erzählt Vater Siegfried. Zusammen mit Ehefrau Marlies geht er konsequent den von Sohn Klaus eingeschlagenen neuen Weg mit.

Und der braucht Zeit: Rund vier Jahre braucht ein Blaubeerbusch, bis er die ersten Früchte trägt. Dafür kann man dann aber auch fast 30 Jahre lang ernten – vorausgesetzt, alles stimmt beim Anbau. „Blau-

beeren brauchen einen speziellen Boden mit niedrigem PH-Wert und hohem Wassergehalt“, erzählt Klaus Kohne. Dafür werden die Pflanzen auf ein spezielles Gemisch aus Torf und Häcksel von Nadelhölzern gepflanzt und gezielt bewässert. Das wichtigste jedoch, so Kohne weiter, sei ein spezieller Pilz, der mit der Blaubeerpflanze eine Symbiose, eine sogenannte Mycorrhiza, eingeht.

Sechs Sorten Blaubeeren bauen die Kohnes auf 11 Hektar an, damit sie zwei Monate lang ernten können. Ein Großteil der diesjährigen Ernte landet exklusiv auf unserem Kuchen. Der Rest steht für Selbstpflücker bereit.

