

Mawea Majoranwerk

Kräuter aus Aschersleben geben Speisen die Würze

Kräuter aus Aschersleben verleihen Speisen und Würsten in vielen deutschen Küchen und Metzgereien den gewissen Geschmack. Vor allem beim Majoran greifen viele Köche und Metzger zum Kraut aus der Mawea Majoranwerk Aschersleben GmbH. Die Firma ist nach eigenen Angaben deutscher Marktführer beim Anbau und Vertrieb des Gewürzes.

Von Sabine Fuchs

Aschersleben (dpa). „Die diesjährige Ernte war besonders gut, es war die beste seit zehn Jahren“, freut sich Geschäftsführer Jörg Overkamp. Etwa 450 Tonnen Majoran seien in bester Qualität eingebracht worden. 17 Betriebe in Aschersleben und Umgebung bauen auf rund 480 Hektar den sogenannten Thüringer Majoran an. Damit ist es das größte zusammenhängende Anbaugelände in Deutschland.

„100 Prozent des in Deutschland verarbeiteten „Thüringer Majorans“ kommen aus der Region“, sagt Overkamp. Nachdem diese spezielle Sorte zunächst im thüringischen Ringleben auf kleinen Gartenparzellen angebaut worden war, begann 1890 im Süden Sachsen-Anhalts der Anbau auf großen Ackerflächen. „Das Klima am Fuß des Harzes ist ideal für diese Kultur“, sagt Overkamp. Außerdem sei der Boden dort sehr gut. Das bringe die schöne grüne Blattfarbe und den typischen aromatischen Geschmack hervor.

Das edle Gewürz unterliege einer ständigen Kontrolle – von der Aussaat über die gesamte Vegetationsphase bis zur Ernte, Trocknung sowie Veredelung, Lagerung und der Verpackung. Vor allem Großabnehmer, die das Gewürz unter anderem an 14 500 Metzgereien in Deutschland weiterverteilen, gehören zu den Kunden, sagte Overkamp.

Wie viele Unternehmen der Ernährungsindustrie hat Mawea in den zurückliegenden Jahren eine gute Entwicklung genommen. Nach Angaben des Statistischen Landesamtes in Halle erwirtschafteten die 187 Ernährungs-Betriebe mit mehr als 20 Beschäftigten des Landes im Jahr 2008 rund 7,4 Milliarden Euro. Das waren 2,3 Prozent mehr als im Jahr 2007. Nach Ansicht von Experten des Amtes und des Wirtschafts-



Geschäftsführer Jörg Overkamp kontrolliert im Mawea Majoranwerk in Aschersleben Majoran. Die Firma ist nach eigenen Angaben deutscher Marktführer beim Anbau und Vertrieb des Gewürzes. Foto: ZB

ministeriums dürfte die Branche trotz allgemeiner Krise in diesem Jahr nicht so große Einbrüche verzeichnen wie beispielsweise die Bauindustrie oder der Maschinenbau.

850 bis 900 Tonnen Kräuter verlassen jährlich das Werk in Aschersleben, das seit 2009 ein Tochterunternehmen der Agrargenossenschaft Calbe ist und derzeit 14 Beschäftigte hat. Zuvor war es im Besitz eines

großen deutschen Gewürzkonzerne. Doch nicht nur Majoran kommt aus Aschersleben, gefragt sind auch Thymian, Bohnenkraut und Basilikum. Während diese Produkte auch in der Region angebaut werden, kommt die Petersilie aus Bayern. Kümmel und Koriander wachsen hingegen in osteuropäischen Ländern, sagte der Chef des Ein- und Verkaufs, Hans-Joachim Fenzan.

Bei der Umsatzentwicklung sieht Overkamp weitere Wachstumspotenziale. Denn neben der Ernährungs-, Pharma- und Kosmetikbranche erschließt sich derzeit ein neuer Markt für Gewürze: In der Region Aschersleben angebaute Kräuter werden zunehmend Tierfutter beigemischt, sagte Overkamp. Das erhöhe die Fresslust und das Wohlbefinden der Tiere.