



23.08.2017

Bondorf

## "Hier entsteht Nutzhanf der Speiseölmanufaktur"

**Bondorf: Das charakteristische Feld der Geschwister Stefan Lehre und Nadine Striebich zieht Besucher an**



ZoomZum Rauchen ungeeignet: Stefan Lehre und Nadine Striebich halten die Hanfsamen in Händen  
GB-Foto: jg

Solche Pflanzen hat in der Region noch niemand auf einem Acker wachsen sehen - zumindest nicht legal. Die Bondorfer Stefan Lehre und seine Schwester Nadine Striebich haben jüngst ihre erste eigene Nutzhanfernte eingefahren.

Jacqueline Geisel

Im April dieses Jahres haben die Geschwister zum ersten Mal in ihrem Leben Hanf angepflanzt. Knapp einen Hektar, verteilt auf zwei Felder, ganz nah beim Hof, um ein Auge drauf haben zu

können. Diese Vorsicht hat sich als berechtigt erwiesen: Viele Neugierige seien in den vergangenen Monaten vorbeigekommen, kaum dass die Pflanzen so groß waren, dass man erkennen konnte, dass es sich um Hanf handelt. Immer wieder hätten Interessierte die Gewächse genau inspiziert, seien mitten in das Feld gelaufen oder hätten Pflanzen herausgerissen, wie die Geschwister berichten.

Selbst am Erntetag habe noch schnell ein Auto neben dem bereits abgemähten Feld, unweit der Geschwister und ihrer Familie, angehalten. "Eine Frau ist ausgestiegen, hat ein paar Schritte auf den Acker gemacht, sich dann eine der letzten noch stehenden Pflanzen gegriffen, ist wieder eingestiegen und davongefahren", erinnern sich Stefan Lehre und Nadine Striebich - und schütteln lachend den Kopf.

Hanfbauern sind rar gesät

Beide scheinen solche Beobachtungen nicht mehr groß zu wundern. Sie wissen: Sie haben hier etwas ganz Besonderes geschaffen, das für Gesprächsstoff und Neugierde sorgt. Und das nicht nur bei Spaziergängern, die zufällig auf das Feld stoßen. In den vergangenen Monaten hätten "sogar Autos von weiter entfernten Landkreisen neben dem Hanf gehalten". Die Insassen seien ausgestiegen und hätten das Feld betrachtet. Scheinbar waren sie nur deswegen hergekommen. Kein Wunder: Die nächsten Hanfbauern gibt es erst wieder auf der Schwäbischen Alb oder bei Karlsruhe.

Das Interesse in allen Ehren, mussten die frischgebackenen Hanfbauern doch handeln. Sie stellten Schilder auf: "Hier entsteht ein Nutzhanf der Speiseölmanufaktur Bondorf", war darauf zu lesen, gefolgt von einer Erklärung des Begriffs Nutzhanf. Denn was auf den Bondorfer Feldern wuchs, eignet sich nicht zum Rauchen. Aus den Hanfsamen wollen die Geschwister Speiseöl gewinnen. 2015 gründeten sie ihre eigene Speiseölmanufaktur auf dem Herdweghof. In den 1970er Jahren hat ihr Großvater Walter Lehre den Hof gebaut, später hat ihn dessen Sohn Jürgen im Nebenerwerb übernommen. Heute führen er und Sohn Stefan den Familienbetrieb als Nebenerwerbslandwirte fort.

Inspiration für die Gründung waren die vier Walnussbäume der Familie. "Wir stellten uns jedes Jahr die Frage: Was machen wir mit denen?", erklärt Nadine Striebich. Die Antwort: Öl. Schnell kam noch die Rapsölproduktion dazu, immerhin baut die Familie diese Pflanze schon jahrzehntelang an. "Den gibt es, seit wir auf der Welt sind", erinnert sie sich lachend.

Inzwischen haben die Geschwister 15 eigene Walnussbäume und knapp vier Hektar Rapsfelder. Außerdem produzieren sie Sesam- und Sonnenblumenöl, allerdings nicht aus eigenem Anbau. Die Hanfsamen kauften sie bisher bei einem Bio-Lieferanten zu. Doch die Zeit war reif für eigene Hanffelder: "Wir wollen so viel wie möglich selbst anbauen, damit wir wissen, woher es kommt", erklärt Stefan Lehre.

So begann die Suche nach einer geeigneten Hanfsorte. Die Samen sollten viel Öl enthalten, die Pflanze wenige und kurze Fasern. Auch zu hoch gewachsen sollte sie nicht sein. Ein nur verschwindend geringer THC-Gehalt war ein Muss, denn sonst wäre der Anbau illegal. Als in "Finola" endlich eine geeignete Sorte gefunden war, musste der Anbau beim zuständigen Landwirtschaftsamt und bei der Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung (BLE) gemeldet werden. Die BLE hat in der Blütezeit außerdem geprüft, ob der THC-Gehalt wirklich so gering wie vorgeschrieben war. Der örtlichen Polizei habe man vorsichtshalber auch Bescheid gegeben, sagt Jürgen Lehre mit einem Grinsen.

"Gesund und besonders"

Doch wieso eigentlich unbedingt Hanf? Lehre und Striebich schauten sich nach Gründung ihres Unternehmens stetig nach möglichen ölliefernden Pflanzen um. Und der Hanf erregte ihre Aufmerksamkeit. "Er ist gesund und besonders", so Stefan Lehre. Das Hanföl habe genau das richtige Verhältnis von Omega-3- und zu Omega-6-Fettsäuren. Man könne es für Salate verwenden, zum Verfeinern von Speisen oder auch pur einnehmen, um die Verdauung zu fördern. Also bestellten die beiden ein paar Samen und fingen an zu testen. Es zeigte sich: "Das Pressen ging hervorragend", so Lehre.

Ein weiterer Vorteil: Der Hanf sei sehr pflegeleicht, wie die Geschwister erklären. Seit dem Einpflanzen hätten sie sich nicht mehr darum kümmern müssen. Die Pflanzen seien nicht gespritzt oder gedüngt und hätten Bioqualität, wenn auch kein offizielles Biozertifikat, erklärt Lehre.

Als nun die Ernte ins Haus stand, war die gesamte Familie nervös: "Wir haben echt drauf hin gefiebert", beschreibt Nadine Striebich. Die Ernte selbst ging sehr zügig über die Bühne. Nach gut einer Stunde waren auf den Feldern nur noch Stoppeln zu sehen. Auf den Gesichtern der Hanfbauern zeichnete sich sichtliche Erleichterung ab - alles ist gut gegangen.

Zwischen zwei und zweieinhalb Tonnen Samen sind es bei dieser Ernte geworden. Ein bis eineinhalb Jahre soll der Vorrat reichen. Das ergibt etwa 800 Liter Hanföl, schätzt Stefan Lehre. Die Trocknung übernimmt nun ein befreundeter Landwirt. Für die Weiterverarbeitung kommen sie zurück auf den Herdweghof. Gepresst wird dann in kleinen Chargen in der eigenen Manufaktur. Für Stefan Lehre und seine Schwester Nadine Striebich steht jetzt schon fest: "Im kommenden April wird wieder Hanf angepflanzt."

[\[ Fenster schließen... \]](#)