

Lausitzer Lavendel –

Bonjour im Agrarbetrieb



Seit 2020 willkommene Abwechslung im normalen Agrarbetrieb. Lausitzer Lavendel wird angepflanzt. Ein Experiment das gelungen ist.

Der Anfangsbuchstabe S ist nicht das einzige, was der Nieskyer Ortsteil See und Südfrankreich gemeinsam haben. Seit 2020 ist die bestimmende Farbe im Ort für einige Wochen Lila, denn auf einer Fläche von 2,5 ha, die zur Agrargenossenschaft See eG gehört, wurde im großen Stil Lavendel angepflanzt. Und seitdem gehegt, gepflegt, geerntet und weiter verarbeitet.

Für Vorstand Andreas Graf war es ein Experiment. „Mit den trockenen Sommern kam uns die Idee, es einmal mit Lavendel zu versuchen. Die Pflanze ist etwas Besonderes und gilt als Heilpflanze mit einer beruhigenden Wirkung. Nach der Ernte sind die Blüten vielfältig einsetzbar. Und mal ehrlich, wer kann nicht dem Anblick eines blühenden Lavendelfelds widerstehen? Es kommen sehr viele Menschen in der Blütezeit des Lavendels in unseren Ort. Sie sind begeistert von der eindrucksvollen Farbe und dem Summen und Brummen in den Feldern, die ein wahres Insektenparadies sind. Auf diese Weise verbinden wir Tourismus mit der Landwirtschaft.“

Angefangen hat die Bewirtschaftung mit Lavendel innerhalb eines EIP-AGRI-Projekts (Europäischen Innovations-Partnerschaften für Landwirtschaftliche Produktivität und Nachhaltigkeit). Diese Projekte haben das Ziel, Landwirtschaft und Forschung miteinander zu verzahnen, damit Innovationen schneller in der Praxis umgesetzt werden können. Das war wie gemacht für die Idee aus See. Ausgewählt für die Flächen bei Niesky wurde eine winterharte Sorte, die zwar weniger Ölgehalt hat, aber besser geeignet ist für die trockene Kälte. Eine Studienreise führte die Agrarmitarbeiter letztes Jahr zu den Lavendel-Profis ins Südfranzösische Saint-Auban-sur-l'Oveze, nördlich von Marseille gelegen. „Dort haben wir gesehen, dass wir schon vieles richtig machen. Auch die erfahrenen Lavendel-



Shampoo Stück für viel Duft im Haar. Viele weitere Produkte sind im Onlineshop zu finden oder vor Ort erhältlich.



Bauern kochen nur mit Wasser. Das hat uns unheimlich motiviert, an unsere Sache zu glauben“ erinnert sich Andreas Graf an die Reise. „Bei der Vermarktung der Produkte haben unsere französischen Kollegen natürlich einen großen Erfahrungsvorsprung. Das gilt generell für die regionalen Waren. In Frankreich haben gute regionale Produkte einen viel größeren Stellenwert als bei uns. Die Kooperation der Bauern in dem Tal, welches wir besuchten war sehr ausgeprägt. Regionale Produkte sind allgegenwärtig und sehr nachgefragt. Dass diese nicht zu Supermarktpreisen verkauft werden können, hat das Verständnis der Menschen dort vollkommen erreicht. Für mich persönlich wäre das eine absolut erstrebenswerte Entwicklung auch hier bei uns.“

Die Lausitzer Lavendelfarm hat sich nun planmäßig von EIP-AGRI verabschiedet und steht auf eigenen Beinen. Getragen wird die Arbeit rund um den Lavendel von den begeisterten Mitarbeitern, die sehr stolz auf ihre Lavendelfelder sind.

Geerntet wird der Lavendel im Spätsommer. Ein Teil der Ernte wird in See weiterverarbeitet und zum Beispiel hochwertiges Lavendelöl hergestellt. Neben den Ölen gibt es weitere Pflegeprodukte, wie das Lausitzer Lavendelwölkchen, ein von Hand gefertigtes Seifenstück, welches eine absolute Wohltat in Dusche oder in der Badewanne ist. Das Lavendel-Schampoostück macht Haarewaschen zum Dufferlebnis, ein Lavendelkuss pflegt die Lippen seidenweich. Auch kulinarisch wird der Lavendel genutzt. Hier kooperiert die Agrargenossenschaft mit

dem Bauernhofeis aus Mittelherwigsdorf. Alle Lavendelprodukte sind liebevoll verpackt. Um das ansprechende Verpackungsdesign hat sich die Werbeagentur 15Grad aus Görlitz gekümmert. Alle Produkte sind im Online Shop erhältlich.

Ein Besuch in See lohnt sich vor allem in den sechs bis acht Wochen der Lavendelblüte ab ca. Mitte Juni. Die Mitarbeiter der Agrargenossenschaft lieben ihren Lavendel. Rund um die Pflanze entstehen immer mehr Ideen, die Lavendelscheune wird für den Tourismus weiter ausgebaut und auch die Produktschmiede läuft auf Hochtouren. Gruppen können schon jetzt den Lavendel-Betrieb mit einer Führung nach vorheriger Anmeldung besichtigen. Die Lausitzer Lavendel Produkte sind jederzeit vor Ort erhältlich. Gerade im Sommer ist es sehr wahrscheinlich, mit den lavendelverliebten Mitarbeitern auch mal ins Gespräch zu kommen. „In der Saison sind wir auch länger auf den Feldern oder beim Destillieren anzutreffen. Wir freuen uns immer über Besuch und Menschen, die uns über die Schulter schauen möchten“ lädt Andreas Graf nach See ein.



LAUSITZER
Lavendel

Agrargenossenschaft See eG
Ernst-Thälmann-Straße 29
02906 Niesky OT See
Tel.: 03588/205675
E-Mail: info@agrar-see.de
www.lausitzer-lavendel.de
@ lausitzer_lavendel

B2B Interessenten können sich gern direkt an Andreas Graf wenden.



Andreas Graf (vorn) und Destillator Fachmann Kai Svensson bei der Gewinnung des wohlthuenden Lavendelöls. Vorgetrocknete Blüten werden in die Destillationsanlage gegeben. Mit heißem Wasserdampf wird dann das Lausitzer Lavendelöl gewonnen.



Lippenpflege aus der Lausitz