

# Lippischer Blaumohn

für Brötchen  
&  
Kuchen



## GUT VINNEN GBR

SEIT 1995



Facebook



Instagram

## Warum eigentlich **Blaumohn**?

### Die Blütenfarbe ist doch violett!

Blau, weil die Mohnkörner eine blaue Farbe haben, mit der Zeit werden die Körner auch etwas dunkler.

**Sorten:** in Deutschland sind zwei Saatgut-Sorten zugelassen. Der Anbau muss durch die Bundesopiumstelle genehmigt werden. Auf unseren Feldern wächst die Sorte *Zeno Morphex*.

**Morphingehalt im Blaumohn:** Es dürfen ausschließlich Sorten mit einem Morphingehalt von unter 0,001 Prozent angebaut werden. Kontrolliert wird dies durch die Bundesopiumstelle und ein zentrale Saatgut-Ausgabe. Auch für den Anbau im Nutzgarten und Ziergarten besteht diese Auflage.

Der Morphingehalt wird durch eine praxisübliche Verarbeitung noch weiter gesenkt, dazu zählen Erhitzungsprozesse wie Backen, Mahlen oder Rösten.

**Mohnanbau in Deutschland und Europa:** Derzeit verfügen rund 190 Landwirte und Agrarbetriebe in Deutschland über eine Blaumohn-Anbau-Erlaubnis. 2021 wurden auf 1.077 ha Blaumohn angebaut. Das entspricht einer Fläche von etwa 1.500 Fußballfeldern und nur 0,006% der gesamten landwirtschaftlichen Fläche Deutschlands.

Der in europäischen Backstuben verwendete Mohn kommt noch immer meist aus Polen, Tschechien und Österreich, wo er auch als Lebensmittel häufiger auf der „süßen“ Speisekarte steht. Neben dem Einsatz in Backwaren wird Mohn aber auch zu kaltgepressten Ölen weiterverarbeitet.



## **Aussaat:** Ende September mit unserer Sämaschine

die einzelnen Mohnkörner sind winzig  
(ca. 1 mm); so klein eben, wie auf einem  
Mohnbrötchen.

800 g pro Hektar oder 0,08 g pro m<sup>2</sup>

Aussaat in 1 cm Tiefe

## **Blüte:** Ende Mai / Anfang Juni (ca. 2 Wochen)

jetzt bitte keinen Sturm, Starkregen oder  
Hagel; sonst ist die Blüte dahin und somit  
auch die Ernte.

Pro m<sup>2</sup> wachsen etwa 150 Mohnpflanzen

## **Ernte:** Ende Juli mit unserem Mähdrescher

sobald die Samen in den Kapseln rascheln, ist optimale  
Erntezeit; beim Ernten müssen wir schnell fahren (7 km/h),  
damit die Kapseln aufbrechen.

Ernte: ca. 800 kg pro Hektar,  
d.h. 1 kg Saatgut ergeben 1.000 kg Ernte

Nun muss der Mohn noch bis zum **Lebensmittelstandard**  
gereinigt werden: technisch herausfordernd!  
=> siehe extra Info



# Mehr Vielfalt gewünscht – Kulturen auf Wanderschaft: unser Fruchtfolge

Im Rahmen der **vielfältigen Fruchtfolge**, einem Programm zur Steigerung der Vielfalt auf landwirtschaftlichen Flächen, wird seit 2021 bei uns auch **Blaumohn** angebaut.

Was auf welchem Feld angebaut wird, ändert sich, und damit blüht der Mohn jedes Jahr in Lockhausen auch auf einem anderen Feld.



## Fruchtfolge (Anteil der Kulturpflanzen)

1. Feldgruppe	Zuckerrüben (20%)		Silomais (5%)
2. Feldgruppe	Weizen (25%)		
3. Feldgruppe	Blaumohn (2,5%)	Ackerbohnen (11%)	Roggen (14%)
4. Feldgruppe	Weizen (5%)	Gerste (20%)	



# Vom Feld bis auf's Brötchen

Das Heranwachsen des Blaumohns liegt (mit unserer Hilfe) im Wesentlichen in der Hand der Natur. Dagegen stellt die Ernte eine große Herausforderung dar. Im Mähdrescher werden die Mohnkapseln zerschlagen und die feinen Mohnkörner herausgelöst. Allerdings kann der Mohn nicht komplett sauber gedroschen werden. Die Mohnkörner sind zu klein und leicht, um vollständig von den Ernteresten getrennt zu werden. In der Ernteware sind dann noch ca. 50% Kapselreste enthalten. Um den Mohn lagern und später verkaufen zu können, wird der Mohn in einer speziellen Reinigungsanlage von den Verunreinigungen getrennt.

Das Reinigen geschieht in zwei Arbeitsgängen. Die erste Reinigung soll eine Reinheit von 97 % erzielen. Dieser Verarbeitungsschritt erfolgt noch am Tag der Ernte. Zeitgleich wird auch die Restfeucht des Mohns kontrolliert, sie darf 9 % nicht überschreiten. Wenn der Mohn durch einen Regenschauer zu nass geerntet wurde, wird er speziell getrocknet. Danach ist er dauerhaft haltbar und kann gelagert werden. Die zweite Reinigung erfolgt vor dem Verkauf an den Bäcker. Hier wird der Mohn nochmal durch die Reinigung geleitet und eine Reinheit von 99,95% erreicht. Dann wird der Mohn in Säcke abgefüllt und ausgeliefert.



**LAMPENSCHERF**

SEIT 1995  
AGRAR GMBH



Wir, **drei Lockhauser Landwirte**, haben 1995 die Gut Vinnen GbR gegründet. Wir haben uns zusammengeschlossen, um über Feldgrenzen hinweg Lebensmittel vor Ort anzubauen. Wir bauen Zuckerrüben, Weizen und Gerste an. Die Zuckerrüben werden in Lage in der dortigen Zuckerfabrik verarbeitet. Der Weizen wird überwiegend zur Milser Mühle geliefert und dort zu Mehl verarbeitet, das auch in Ihrem Brot verbacken wird. Die Gerste wird zur Fütterung unserer Mastschweine eingesetzt.

Seit einigen Jahren haben wir unsere Fruchtfolge erweitert und bauen heute zusätzlich noch Silomais, Roggen, Ackerbohnen und Blaumohn an. Der Silomais wird in einer Biogasanlage zur Energiegewinnung verwendet. Der Roggen wird, wie der Weizen, zu Mehl vermahlen. Die Ackerbohnen werden sowohl zu Fleischersatzprodukten verarbeitet, als auch an Schweine verfüttert. Und der Blaumohn wird bei uns auf dem Hof gereinigt und unter anderem an Bäcker in der Region verkauft, um leckeren Mohnkuchen zu backen.



Auf unseren drei Höfen wird schon seit vielen hundert Jahren Landwirtschaft betrieben und auch in Zukunft wird der Betrieb in der Gemeinschaft der Gut Vinnen GbR weiter von unseren Familien geführt. In der jüngsten Zeit hat auch die Digitalisierung bei uns Einzug erhalten und wir arbeiten mit Maschinen die zentimetergenau über den Acker gesteuert werden und die Ausbringung von Dünger- und Pflanzenschutzmitteln steuern.

v.l.n.r.: Bernd & Jens Upmeier, Matthias Lampenscharf, Sibylle Elliesen, Rüdiger Arend-Heidbrinck, Thomas Lampenscharf

Weitere Infos gibt es hier:



Facebook



Instagram