



Auf den Mohnfeldern des Meißnerhofs „schwebt“ Tochter Lena Sippel jeden Morgen als kleine Mohnfee über die Pflanzen und berührt sie mit ihrem Zauberstab, damit sie ihre Blüten öffnen.  
Fotos: Naturpark/Sippel

## Kleine Mohnfee öffnet morgens die Blüten

**Sippels Mohnfelder sind Touristenattraktion am Hohen Meißner**

Welch eine rosafarbene Pracht – wenn auch nur von kurzer Dauer: Ein paar Wochen lang konnte man die Mohnblüte in Germerode, einem Ortsteil der Gemeinde Meißner im Werra-Meißner-Kreis bestaunen. Die Mohnfelder von Nebenerwerbslandwirt Björn Sippel haben sich als touristischer Magnet entwickelt. In den letzten fünf bis sechs Wochen kamen weit über 10 000 Besucher zur Mohnblüte nach Nordhessen. Das LW hat nachgefragt, wie Familie Sippel auf die Idee kam, Schlafmohn anzubauen.

Die Idee, Mohnfelder anzulegen, entstand vor fünf Jahren. „Wir hatten damals viel Mohn in unserer Rapsfläche. Immer wieder standen Menschen am Feldrand und fotografierten diese blühende Pracht“, berichtet Björn Sippel. Im Gespräch darüber mit dem Geschäftsführer des Naturparks Meißner-Kaufunger Wald, Marco Lenarduzzi, gab dieser den letzten Impuls, den Mohnanbau anzugehen. „Mit der Zusage für die Unterstützung durch den Naturpark fiel uns dieser Schritt umso leichter“,

nicht Mohngerichte auf die Speisekarte bringen?“, waren die Gedankengänge des 40-jährigen Kochs und Nebenerwerbslandwirts.

„Der Naturpark hat die ganze Beschilderung übernommen und macht die Werbung für die Mohnblüte in unserer Region. Das könnten wir alleine gar nicht leisten“, sagt Sippel. Weitere Unterstützung erhält der Hof vom Kreisbauernverband, dem Amt für den ländlichen Raum in Eschwege-Oberhonne und der Gemeinde Meißner.

erinnern sich Björn und Ehefrau Anja Sippel. Ein Schritt wie im niederösterreichischen Waldviertel, wo Mohn schon seit Jahren gut vermarktet wird. „Eine Pflanzenölmühle für unseren Raps hatten wir ja schon. Warum damit nicht auch Mohn pressen? Eine Wanderregion ist die Gegend außerdem. Warum also nicht Mohn und Tourismus miteinander verbinden? Unser Meißnerhof ist in der dritten Generation Landhotel und Restaurant zugleich. Warum



Auf dem Meißnerhof, der 2008 sein 100-jähriges Betriebsjubiläum feierte, zeigt Björn Sippel verschiedene Mohnprodukte.

### Reportage

Kleine Mohnfee öffnet morgens die Blüten. Sippels Mohnfelder sind Touristenattraktion am Hohen Meißner

### Sicherheit

Die Urlaubszeit in Facebook verschweigen. Jetzt haben Einbrecher Hochkonjunktur – Tipps gegen Diebe

### Versicherungen

Ausbildungsbeginn: Welche Versicherungen sind nötig?  
Verbraucherzentrale gibt Tipps zum Versicherungsschutz

### Schulpraktika

Interesse an grünen Berufen wecken

### Garten

Rosen vermehren. Nachwuchs für den Garten

### Essen und Trinken

Hähnchenbrust mit Kräutern auf Pflaumen  
Grießnockerl mit Beerenfrüchten  
Jährlicher Honigverzehr



*Derzeit nimmt man im Meißnerland Abschied von der prachtvollen Mohnblüte. Bis Ende August kann man die Pflanzen noch mit ihren Mohnkapseln bestaunen. Dann werden die Samen geerntet.*

## Antrag bei der Opiumstelle

Um den morphinarmen Schlafmohn anbauen zu können, musste Sippel ein polizeiliches Führungszeugnis vorlegen. „Bei der Erstbeantragung wird schon genau hingeschaut, ob man eine weiße Weste hat“, berichtet der Landwirt. Außerdem musste er bei der Opiumstelle des Bundesinstituts für Arzneimittel und Medizinprodukte einen Antrag für den Anbau und die Gewinnung des Mohns stellen. Regelmäßig muss dafür in Luftbildern eingetragen werden, wo sich die Mohnflächen befinden, mit An-

## Auflagen von der Opiumstelle

- Der Anbau der Sorte Zeno morphex muss ausschließlich aus zertifiziertem Saatgut sein.
- Eine Ablichtung der Saatgutrechnung muss zusammen mit der jährlichen Meldung an die zuständige Opiumstelle übersendet werden.
- Es bedarf der unverzüglichen Meldung von Diebstählen von Pflanzenmaterial sowohl bei der zuständigen Polizeidienststelle als auch beim Bundesinstitut für Arzneimittel und Medizinprodukte.

gabe der Flächenindikator-(FLIK)-Nummer und Gemarkung.

Sippel erhielt die Genehmigung zur Samengewinnung des hierzulande zugelassenen Schlafmohns von der Opiumstelle und muss sich an die in der Erlaubnis (nach § 3 des Betäubungsmittelgesetzes) festgeschriebenen Auflagen halten – siehe Kasten.

## Schwierige Saatgutbeschaffung

Schwierig erwies sich schließlich die Saatgutbestellung. In Deutschland sind nur zwei morphinarme Sorten zum Anbau zugelassen, Papaver somniferum als lila Wintermohn „Zeno morphex“ und als rosa Sommermohn „Mieszko“. Bestellbar waren die jedoch nirgends. Ein Landwirt aus Jena half letztendlich mit 2 kg Saatgut aus (Kosten rund 160 Euro), sodass Björn Sippel damit vor drei Jahren den ersten Hektar mit Mohn bestellen konnte.

Zur Saat nutzt Sippel seinen Schneckenkornstreuer. „Um Volumen im Streuer zu haben, mische ich das Saatgut mit totgebackenem Mohn. Den backe ich dafür 10 Minuten bei 200 °C. Mit der Mischung fahre ich die Fläche alle fünf Meter ab und walze dann ein“, informiert er.

In diesem Jahr hatte der Hof Pech mit dem Wetter. In den Kahlfrösten im Januar erfror der lila Wintermohn. „Es standen nur noch zwei bis drei Pflanzen. Wir mussten daher mit dem

Sommermohn nachsäen, hatten dafür aber jetzt zur Mohnblüte eine nicht so große Farbenvielfalt“, bedauert Sippel.

## Anspruchlose Pflanze

Grundsätzlich sei der Mohn relativ anspruchslos, jedoch sollte der Boden nicht zu schwer sein. „Die Herbizidauswahl ist auf ein Mittel beschränkt, was die Sache nicht gerade erleichtert, denn beim Dreschen, was wir mit dem herkömmlichen Mähdröschler machen, ist der Besatz das Problem. Hierdurch wird der Mohn feucht und kann so nicht einmal wenige Stunden gelagert werden. Das heißt, es muss unmittelbar eine Reinigung erfolgen“, erklärt Sippel. In diesem Jahr sei der Rapsglanzkäfer im Mohn gewesen. Aber der hätte nur etwas die Optik gestört. „Der Käfer macht nichts an den Kapseln. Er frisst nur die Pollen ab. Es gab also dagegen keinen Handlungsbedarf“, so Sippel.

Aufgrund der starken touristischen Anziehungskraft seiner Mohnfelder in den letzten Jahren vergrößerte der Familienbetrieb seine Anbaufläche auf 5,5 Hektar in diesem Jahr. „Zu unserem Meer aus rund vier Millionen rosafarbenen Mohnblüten kamen an einem Wochenende auch schon mal 3 000 bis 4 000 Besucher. Derzeit sieht man nur noch die Kapseln. Ende August werden wir ernten.“

Eine Kapsel kann bis weit über 1 000 stahlblaue Samenkörner enthalten. Die letzte Ernte brachte zwei Tonnen Mohn-

## Betriebsspiegel



Meißnerhof in 37290 Meißner-Germerode  
Landhotel und Restaurant mit Landwirtschaft im Nebenerwerb, Familienbetrieb seit 1908 in der dritten Generation

- Größe: insgesamt 45 ha mit Sommergerste, Roggen, Triticale, Raps; davon 5,5 ha Schlafmohnanbau
- Höhenlage: 350 m
- Niederschläge: ca. 700 mm
- Weitere Standbeine: Landhotel & Restaurant (geschlossen vom 20. bis 25. Juli) sowie Mohnfeld-Café, das nur während der Hauptblütezeit an den Wochenenden von 10 bis 17 Uhr geöffnet hat (an Werktagen nach Absprache; derzeit geschlossen).
- Homepage, E-Mail: [www.meissnerhof.de](http://www.meissnerhof.de), [Landhotel-Meissnerhof@t-online.de](mailto:Landhotel-Meissnerhof@t-online.de)
- Mohntelefon: ☎ 05602-935617
- Kooperationspartner Naturpark Meißner-Kaufunger Wald: [www.naturpark-meissner.de](http://www.naturpark-meissner.de)

samen. Dass diese vielseitig einsetzbar sind, wird auf dem Meißnerhof gut umgesetzt. Die Vermarktung mache zwar viel Mühe, „denn die Besucher lieben es, den Mohn in kleinen Tütchen abgepackt zu kaufen.“ Hauptsächlich werden die Samen aber in der hauseigenen Ölmühle zu



*Der Mohnfeldrundweg wurde von der Gemeinde Meißner und dem Naturpark Meißner-Kaufunger Wald bestens ausgeschildert.*

kaltgepresstem Mohnöl verarbeitet. „Erfreulich ist dabei die Ergiebigkeit. Wir pressen aus 10 kg Mohn 4,6 l Öl. Aus Raps erhalten wir nur 3,5 l Öl.“ Für die Mohnpressung sei lediglich eine Feineinstellung am Presskopf nötig. „Die ist etwas lockerer als beim Raps, da sich sonst Bitterstoffe bilden“, erklärt Sippel. Preis: 250 ml Meißner Mohnöl kosten 7 Euro.

Absatz finden sein Mohn- und Rapsöl im eigenen Restaurant und im Mohnfeld-Café, das direkt am Mohnfeldrundweg liegt.

**Flexible Partner für regionale Spezialitäten gefunden**

Außerdem wird der Meißner Mohn in verschiedenen Bäckereien aus dem Werra-Meißner-Kreis, in vielen Restaurantküchen in der Region, in der Metzgerei Henning aus Germerode und in der Imkerei Imhäuser aus Bad Sooden-Allendorf verarbeitet. So kommt es, dass die regionale Palette der Mohnspezialitäten von der Mohnorte, dem -kuchen und -eis, den hausgemachten Mohntrüffeln, der Lachspraline mit Mohnhaube, der Ahlen Roten Wurst mit Mohn, der Mohn-Bratwurst bis zum Blütenhonig mit Mohn reicht.

Einen weiteren „kleinen, flexiblen Partner“ hat Sippel, wie er sagt, in der 100 km entfernten Erfurter Schokoladenmanufaktur „Goldhelm“ gefunden, die eine weiße Schokolade mit Mohn für ihn herstellt. Preis: 6 Euro/100 g. Eine andere Partnerin ist Tea Welland, die in Wit-

zenhausen die Meißner Mohnseife herstellt. Preis: 3,50 Euro. Selbst Tassen mit Mohnfeld-Panoramabild werden angeboten. „Außerdem beliefern wir einige Hofläden und Absatzgenossenschaften. Man kann sagen, dass unsere Produkte schon eine bekannte Marke in der Region sind“, sagt Sippel stolz.

**2,5 km Mohnwanderweg**

Während der Blütezeit hat es sich ausgezahlt, dass der Mohnfeldrundweg gut organisiert ist. „Die vom Naturpark aufgestellten Mohnblütenschilder weisen perfekt den Weg von den Ortseingängen Germerodes bis zu unseren Feldern. Als Startpunkt für die Rundwanderung bewährt sich der ebenfalls ausgeschilderte Mohnparkplatz“, meint Sippel. Selbst an ein Mohntelefon wurde beim Naturpark gedacht. „Dieses können Interessierte während der Hauptblütezeit anrufen und fragen, wie weit die Blüten des Mohns schon aufgegangen sind beziehungsweise, ob es überhaupt noch Blüten gibt. Schließlich ist der Mohn stark wetterabhängig und blüht in der Regel nur von Ende Juni bis Mitte Juli“, lautet die Erklärung.

Durch drei Mohnfelder des Familienbetriebs führen mit Stroh ausgelegte Pfade. „Die sind etwa einen halben Meter breit“, sagt Björn Sippel. „Insgesamt ist der Rundweg 2,5 km lang. Auf einer Anhöhe haben wir unser Mohnfeld-Café.“ Im begehbaren Feld gibt es für Interessierte Infotafeln über den



Die Mohnschnecke fährt die Besucher von Feld zu Feld. Auf den Pfaden durch das Mohnfeld gibt es Informationstafeln zum Schlafmohn.

Schlafmohn. Verantwortlich für diesen Bildungsbeitrag ist ebenfalls der Naturpark.

**Mohnschnecke und Mohnfee**

„Vor einem Jahr haben wir uns einen Planwagen angeschafft und haben ihn Mohnschnecke getauft. Mit Schlepper und Mohnschnecke können wir seitdem Gruppen von Feld zu Feld fahren“, sagt Sippel, den die Eigendynamik, was sich alles aus der Mohnidee entwickelt, immer wieder erstaunt. So finden mittlerweile schon Wandertermine mit Naturparkführer oder mit der Imkerin, Malen im Mohnfeld, Fotowettbewerbe, Bodypainting oder Musik im Mohnfeld statt. Da Björn Sippel auch als Eis-Designer unterwegs ist, nutzt er den Mohn auch für diesen Einkommenszweig und stellt seine Mohnblumen im Eisblock auch schon mal direkt vors Feld.

Im Landhotel beschäftigen Sippel und seine Ehefrau Anja zehn Mitarbeiter auf 400-Euro-Basis. Die Eltern Karl-Wilhelm und Renate Sippel arbeiten auch noch aktiv im Betrieb mit. „Während der Mohnblüte müssen alle da mit anfassen, wo es gerade nötig ist.“ Auch die beiden Kinder André (10) und Lena (5) helfen gerne mit. Tochter Lena hat dabei eine besondere Aufgabe übernommen: Mit ihrem rosa Kleidchen und Hut ist sie die Hauptfigur im extra erfundenen Mohnmärchen. Darin ist sie die kleine Mohnfee, die jeden Morgen über die Mohnfelder

schwebt und die hübschen Pflanzen mit ihrem Zauberstab berührt, damit sich die Blüten öffnen können.

Auf die Frage, wie es weitergehen soll, sagt Sippel: „Wenn es so bleibt wie jetzt, sind wir zufrieden. Unser Wunsch ist, dass das Interesse an unserem Mohn anhält. Dafür müssen wir etwas tun. Denn es gilt ja immer, dem Anspruch der Gäste gerecht zu werden.“ SL

**Schlafmohn**

Schlafmohn (*Papaver somniferum*) ist eine der ältesten Kulturpflanzen in Europa. Die Verwendung ist als Nutzpflanze in Südeuropa ab etwa 6 000 vor Christus nachgewiesen, so eine Information vom Naturpark Meißner-Kaufunger Wald. In Deutschland sei Mohn noch bis zum zweiten Weltkrieg in der Landwirtschaft, in der DDR noch bis zur Wiedervereinigung angebaut worden. Die Einbeziehung des Mohnanbaus in das Betäubungsmittelgesetz habe dem Anbau ein jähes Ende gebracht. Heute dürfen zwei morphinarme genehmigungspflichtige Mohnsorten angebaut werden (siehe Beitrag). Laut Björn Sippel beträgt ihr Morphingehalt weniger als 0,02 Prozent. Derzeit werden in Deutschland rund 75 Hektar Schlafmohn angebaut. ■



Einzigartig: Björn Sippel fertigt Eisskulpturen an – natürlich auch mit eingeschlossener Mohnblume.