



Liebe Bürgerinnen und Bürger in Vorhelm,

mit dem 1. Dorfbrief im Jahr 2021 aus Vorhelm wünschen wir Ihnen zunächst alles Gute für das neue Jahr – insbesondere Gesundheit. Hoffentlich gehen die Infektionszahlen bald zurück, damit der Lock-down in Deutschland endlich aufgehoben werden kann. Wie schön wäre es, wenn sich das private und geschäftliche Leben wieder normalisieren würde und wir uns auch wieder auf den kleinen und großen Veranstaltungen im Dorf treffen könnten.

Unser Landrat Dr. Olaf Gericke ist optimistisch und erklärte: „Das große Impfen ist der Anfang vom Ende der Pandemie“ (im Impfzentrum Ennigerloh können demnächst pro Tag 1000 Menschen behandelt werden).

Über Corona wird ständig berichtet – wir informieren Sie exklusiv über einen interessanten Besuch bei dem Vorhelmer Lebensmittel-Pionier **Ulrich Averberg**, den wir auch sofort interviewt haben:

Algen aus Vorhelm auf dem Küchentisch?

Herr Averberg, als vor ca. einem Jahr auf Ihrem Acker ein Gewächshaus gebaut wurde, haben einige Dorfbewohner vermutet, dass Sie dort Obst oder Blumen (für den Hofladen) anbauen würden. Tatsächlich wachsen bei Ihnen aber Algen. Wie sind Sie denn auf diese Idee gekommen?

Im Rahmen einer Fortbildungsveranstaltung hat ein Referent, der als „Herr der Algen“ bezeichnete Rudolf Cordes aus Vechta, für den hiesigen Algenanbau geworben. Ich habe mich zunächst intensiv mit diesem Thema beschäftigt und dann entschieden, selber Spirulina-Algen zu produzieren.

Algen gelten weltweit als wichtige Nahrungsmittel und werden, vor allem in Asien, in vielen Speisen verwendet. In Europa handelt es sich aber eher (noch) um ein Nischenprodukt. Algen befinden sich meist in Sushi, häufiger jedoch in einigen Speisezusätzen oder Nahrungsergänzungsmitteln. Dabei werden Algen beispielsweise in Power-Riegeln eingesetzt oder als Farbstoff für Gummibärchen und Nudeln verwendet. Herr Averberg, produzieren Sie Algen, um unsere Abhängigkeit von den Algen aus Asien zu verringern oder weil Sie davon ausgehen, dass die Nachfrage auch bei uns steigen wird?

Zunächst müssen wir zwischen Makroalgen (Seetang, usw...) und Mikroalgen (unsere Spirulina) unterscheiden. Makroalgen sind quasi Gemüse oder Salat, unsere Mikroalgen hingegen sind mikroskopisch kleine pflanzliche Lebewesen. Ich bin fest davon überzeugt, dass in Zukunft die Nachfrage nach Mikroalgen steigen wird. Diese enthalten bis zu 60 % Eiweiß sowie Eisen und Vitamin K – derartige Produkte werden im Fachjargon als „Superfood“ bezeichnet. Damit ist gemeint, dass Algen-Produkte außergewöhnlich reich an gesundheitsfördernden Nährstoffen sind und sich deshalb positiv auf die Gesundheit auswirken können. Außerdem wachsen die Algen bei mir in Wasser mit Trinkwasserqualität heran – was bei importierten Algen nicht immer gegeben ist.



Herr Averberg, kommen in Ihrer Familie schon Algen auf dem Tisch?

Selbstverständlich. Kartoffelpüree mit Algen-Beilage schmeckt uns allen.

Die Algen wachsen bei Ihnen – ähnlich einer Hydrokultur – in Wasserbecken, die bei Ihnen insgesamt 2.500 qm groß sind. Braucht man dafür einen „grünen Daumen“?

Algen vermehren sich rasant – wenn alle Umweltbedingungen stimmen. Deshalb muss ich mich ständig um die richtige Nährstoffversorgung der Algen und um die CO₂ Versorgung der Mikroalgen kümmern sowie sicherstellen, dass keine Verunreinigung der Anlage z. B. durch andere Algen stattfinden kann.

Für uns sind Sie ein Pionier auf diesem Gebiet: In NRW sind Sie der einzige Algen-Erzeuger und in Deutschland sind insgesamt nur neun derartige Anlagen in Betrieb. Verkaufen Sie Ihre Algen ausschließlich an die neu gegründete Deutsche Algen Genossenschaft eG?

Ja, es besteht eine Überlassungsverpflichtung, so sind wir in der Lage, den Markt gemeinsam aufzubauen und unsere Marke „Lüttge“ (www.lüttge-superfood.de) zu entwickeln. Unsere Genossenschaft vermarktet unsere Algen zurzeit als Krümmel, Pulver und Dragees. Wir entwickeln gerade mit Hochdruck neue Produkte wie z. B. Müslizusätze.

Für die Ernährung einer wachsenden Erdbevölkerung werden auch vermehrt nachhaltig produzierte Lebensmittel benötigt, wobei Algen für die menschliche Ernährung an Bedeutung gewinnen könnten. Dabei sind Algen beinahe unabhängig von fruchtbarer landwirtschaftlicher Fläche herzustellen.

Die Algenproduktion steht bei uns noch am Anfang; wir erarbeiten uns zurzeit das erforderliche „Know-how“. Allein aufgrund seines hohen Proteingehaltes und weiterer Nährstoffe werden Algen meines Erachtens in Zukunft eine größere Rolle für die Lebensmittelversorgung spielen – hier bei uns und weltweit.

Herr Averberg, wir danken Ihnen herzlich für das Interview.

Zum Schluss

Im Grunde sind es immer die Verbindungen mit Menschen,
die dem Leben seinen Wert geben.

Wilhelm von Humboldt