

# Halbtagesfahrt der Landfrauen

Verein Meldorf-Marsch besucht in zwei Gruppen aufgeteilt Pflanzenhof und Kaffeerösterei in Steinburg

Von Maren Braker

**Meldorf** – Ziel einer Halbtagesfahrt war für den Landfrauenverein Meldorf-Marsch der Kreis Steinburg, 42 Landfrauen und Gäste machten sich nachmittags auf den Weg. Die Fahrt führte über Hochdonn nach Vaale, wo eine Gruppe beim Pflanzenhof Eggert den Bus verließ. Die zweite Gruppe fuhr weiter zur Kaffeerösterei nach Wa-

cken.

Auf dem Pflanzenhof wurden die Landfrauen herzlich begrüßt und über den Pflanzenhof geführt, den die dritte Generation bewirtschaftet. Gegründet wurde das Unternehmen 1930 in Elmshorn. Seit Anfang der 70er-Jahre hat der Betrieb Baumschulen Eggert seinen Sitz in Vaale. Heute ist er in Pflanzenhof und Baumschule aufgeteilt. Ein Rundgang durch die Außenanlagen und durch die Gewächshäuser – von einfach bis Thermo – mit den Ausführungen dazu – rund um die Pflanze wurden alle Fragen beantwortet – vermittelte einen sehr imposanten Eindruck. Von der Kinderstube, der Pflanzenanzucht, bis zu Containerpflanzen oder Veredelung von Obstbäumen bekamen die Gäste alles zu sehen und erklärt. Ganz interessant waren für die Landfrauen auch die Beregnungsanlagen, entweder direkt in die einzelnen Töpfe oder



Die Landfrauen des Vereins Meldorf-Marsch besuchen in zwei Gruppen aufgeteilt zwei Ausflugsziele in Steinburg.

Foto: Maren Haase

breitflächig über die Containerpflanzen hinweg.

Mit Dank verabschiedete sich die erste Gruppe, und der Bus brachte sie – im Wechsel mit der zweiten Gruppe – zur Kaffeerösterei nach Wacken. Dort wurden die Landfrauen ebenso herzlich begrüßt. Die 2013 eröffnete Rösterei mit angeschlossenen Café wurde mit

viel Liebe zum Detail eingerichtet, so richtig zum Wohlfühlen. Nach einführenden Worten ging es in die kleine Rösterei. Dort lagern Kaffeesäcke, zum Beispiel aus Guatemala oder Nicaragua – ausschließlich er-

lesene Arabica-Bohnen. Jede Röstung erfolgt per Hand. Eine Ladung wiegt höchstens zwei Kilogramm. Geröstet wird im

Luftstromverfahren bei circa 195 Grad. Der Kaffee wird als ganze Bohne unmittelbar nach der Röstung manuell abgefüllt und aromaverriegelt in kultige Dosen verpackt. Das Herzstück der Rösterei ist der Röst-

ofen. In launigen Worten erfahren die Landfrauen von Antonio Julia-Allen wie die Geschäftsidee

entstand – eigentlich aus einer Bierlaune heraus. Nach anfänglichen Schwierigkeiten, wie zum Beispiel Zoll-Lager und Röst-Steuer, fand die erste Produktion im Mai 2010 statt. Der hervorragende Geschmack

und die Qualität des Kaffees überzeugten, und die Nachfrage sei sehr erfreulich. Nach der Besichtigung wurde der Kaffee –

samt einem Stück Kuchen – probiert. Die einhellige Meinung aller war, dass man selten so einen geschmackvollen Kaffee genießen könne. Schließlich machten sich die Landfrauen

auf den relativ kurzen Heimweg. Wieder einmal bestätigte sich, dass es sich lohnt, kleine Betriebe in der Nachbarschaft zu besuchen.