



# Die Kräuter-Züchtungen der Dr. Junghanns GmbH für hohe Ansprüche



Die Dr. Junghanns GmbH im sachsen-anhaltischen Aschersleben ist bei der Erforschung und Produktion von Arznei- und Gewürzpflanzen einer der wenigen Spezialbetriebe in Deutschland. Wolfram Junghanns pflückt einen Strauß Zitronenmelisse aus den dicken Kräuterpolstern. Ein kräftiges Aroma steigt auf. Es ist zu sehen und zu riechen: Hier muss mehr drin stecken, als in unseren handelsüblichen Kräutertöpfen. Mehr Aroma, auch mehr Inhaltsstoffe? Junghanns lächelt. Sein Unternehmen ist eines der führenden in Deutschland, die Saatgut für Arznei- und Gewürzpflanzen züchten. Die Dr. Junghanns GmbH in Aschersleben baut ihr eigenes Saatgut auch selbst an und hat Handelspartner in der Lebensmittelindustrie, der Pharmazie und in der Kosmetikbranche weltweit.

Wir stehen auf dem Versuchsfeld von Wolfram Junghanns. Guten Acker mit einem Bodenwert um die 80 hat er hier in Groß Schierstedt bei Aschersleben. Das sei von Vorteil, aber nicht Voraussetzung für eine den Ansprüchen genügende Entwicklung seiner Pflanzen, meint der 49-jährige Wissenschaftler und Firmeninhaber. „Entscheidend ist das genetische Material.“ Promoviert hat er einst auf dem Gebiet der Pflanzenzüchtung und Resistenzgenetik, Berufserfahrung sammelte er unter anderem im Majoranwerk Aschersleben MAWEA. Aus seinen Erzählungen ist heraus zu hören, dass ihn sein starker Forschergeist mehr und mehr in die berufliche Freiheit lockte, um selbstbestimmt Themen aufzugreifen, die noch unentdeckt, unbearbeitet auf weiten Feldern liegen. Damals, in den 1990er Jahren, war das die Erforschung des Johanniskrauts als Antidepressivum.

„Ich hatte damals ein Partnerunternehmen in Berlin, mit dem ich eine Anbautechnologie entwickelte“, erzählt Junghanns. Als das Johanniskraut erntereif auf seinen Feldern stand, hatte der Berliner Kunde Konkurs angemeldet. Junghanns musste sich aus einem dunklen Loch ans Licht hocharbeiten. Das war 1998. Wir haben 2013, und die Dr. Junghanns GmbH ist mittlerweile ein führendes Unternehmen in der Züchtung und Produktion von Arznei- und Gewürzpflanzen. Landwirtschaftliche Betriebe in Sachsen-Anhalt und Thüringen bauen auf insgesamt 300 Hektar im Auftrag von Junghanns Kräuter an und liefern ihm die Ernte. Die Kräuter werden im Labor des Betriebes untersucht, bevor er seine Kunden damit beliefert. Der Großteil des Basilikums wird in der eigenen Ölmühle nach einem patentierten Verfahren zu Öl verarbeitet.

Zirka 80 Prozent des in Deutschland angebauten Kümmels kommen aus der Dr. Junghanns GmbH. Beim Anbau von Thymian ist er einer von drei Betrieben in Deutschland. Bis zu 200 Tonnen jährlich liefert er an Kunden in der ganzen Welt.

Was Junghanns an Gewinn erwirtschaftet steckt er zu einem großen Teil wieder in Forschung und Entwicklung. Er stapft über sein Versuchsfeld. Der Baldrian steht über einen Meter hoch. Was gibt es am Baldrian zu forschen? „Der hier hat um das bis zu 100-Fache mehr an beruhigenden Inhaltsstoffen im Extrakt, was für die Pharmazie interessant ist“, sagt der Züchter. Immer ist er auf der Suche nach klugen Köpfen, mit denen er den seinen zusammen stecken kann. Im Bundesforschungsinstitut für Kulturpflanzen „Julius-Kühn“ in Quedlinburg beispielsweise hat er solche Partner, in Sachsen-Anhalts Hochschulen und in der Landesanstalt für Landwirtschaft, Forst und Gartenbau (LLFG). Wolfram Junghanns vernetzt sich mit dem wissenschaftlichen Know-how in diesem Land und mittlerweile auch mit dem in seiner Familie. Eine Tochter studiert Pharmazie, die zweite Medizin. Selbstredend erfüllen die Junghanns-Produkte die hohen gesetzlichen Qualitätsbestimmungen für die industrielle Verwendung von Arznei- und Gewürzpflanzen. Mehr noch: Sie haben Alleinstellungsmerkmale. Für einen Kunden aus der Pharmazie beispielsweise züchtet Junghanns Beinwell, der keine Giftstoffe mehr enthält. Die Nahrungsmittelindustrie beliefert er mit seiner Rosmarinzüchtung, die konservierende Eigenschaften hat. Seine Johanniskraut- und Kümmelzüchtungen beinhalten eine extrem hohe Konzentration ihrer positiven Wirkstoffe.

Auf der Internetseite wie auch im Betrieb vor Ort gibt es einen „Shop“. Einen Einkaufsladen der signalisiert: Die Dr. Junghanns GmbH beliefert nicht nur die Industrie zur Weiterverarbeitung ihrer pflanzlichen Erzeugnisse, sie stellt auch eigene Endprodukte her. Geboren wurde die Idee 2004 anlässlich des Sachsen-Anhalt-Tages in Aschersleben. Unter dem Motto „Überraschend anders“ war man erfindungsreich, um die eigenen Erzeugnisse attraktiv und publikumswirksam zu präsentieren. Kräutersalz, Kräutertees, Kräuteröle hat das Unternehmen damals kreiert. Im Wortsinne auf den Geschmack gekommen wurde das Sortiment erweitert, speziell auch anlässlich der Landesgartenschau in Aschersleben 2010. Mittlerweile tragen Mitarbeiter und Kunden mit ihren Ideen und Wünschen zur Produkt-Entwicklung bei. Die Dr. Junghanns GmbH stellt aus ihren Kräutern Öle her und Extrakte für Liköre. Es gibt die Kräuter pur in Streudosen, auch unter Salz oder Senf gemischt, oder sie werden Cremes und Shampoos beigemischt.

Nicht nur bei den Kräutermischungen für die Tees, auch bei deren Namensgebung war das Unternehmen erfinderisch: „Kopffrei“, „Herzfreund“, „Gute Nacht“ und „Wohl bekomm's“ stehen hier im Wohlfühlregal.

Apropos: Wann gönnt sich der umtriebige Unternehmer – nebenher als Dozent an der Hochschule Anhalt, als Vorstandsvorsitzender des Vereins für Arznei- und Gewürzpflanzen „Saluplanta“, auch noch als stellvertretender Ortsbürgermeister und im Gemeindegemeinderat tätig – Pausen zum persönlichen Wohlfühlen? Da schaut Wolfram Junghanns etwas irritiert. Weil die berufliche Beschäftigung mit dem, was man außerordentlich gern macht, doch auch Wohlfühlmomente impliziert. „Der Duft der Kräuter ist mein Lebenselixier“, sagt er.

**Autorin/Foto:** Kathrain Graubaum

## Kontakt:

Dr. Junghanns GmbH  
06449 Aschersleben, OT Groß Schierstedt  
Aue 182  
Telefon: +49 3473 801126  
E-Mail: dr.junghanns.gmbh@t-online.de

## UNSERE WEBSITE VERWENDET COOKIES

Unsere Webseite setzt Cookies ein, um unsere Dienste für Sie bereitzustellen. Ebenfalls werden Cookies von Drittanbietern verwendet. Durch Ihre Zustimmung erklären Sie sich damit einverstanden, dass wir Cookies setzen. Sie können die Cookie Einstellungen jederzeit ändern.

18.06.2013

**vorheriger Beitrag** Erforderliche Cookies Diese Cookies sind für die grundlegenden Funktionen der Website erforderlich. Sie können sie daher nicht deaktivieren. Es werden keine personenbezogenen Daten erfasst oder gespeichert.

nächster Beitrag >

Funktionelle Cookies Diese Cookies ermöglichen uns die Analyse der Webseite-Nutzung, damit wir deren Leistung messen und verbessern können. Es werden keine personenbezogenen Daten erfasst oder gespeichert.



Einstellungen Cookies & Datenschutz

