

Schlagzeilen

FP+ Serie: Prostitution in Hof: Die vielen Gesichter der Prostitution**FP+ Bildergalerie vom Nachmittag: Schlappenbier, Bratwürste und beste Stimmung****FP+ Hof: Auto erfasst Mutter und So**

Interessante Experimente

Der Bauer mit den seltenen Pflanzen

Matthias Bäuml • 03.06.2026 - 11:28 Uhr

Arnold Gropp baut im Fichtelgebirge exotische Feldfrüchte an. Auch Starkoch Alexander Herrmann schwört auf die Qualität von heimischen Feldern.



Arnold Gropp im Kümmelfeld. Kaum ein anderer Landwirt setzt bislang auf diese aromatische Gewürzpflanze. Foto: Matthias Bäuml

Immer nur Mais und Braugerste? Auch das kann erfüllend sein und vor allem ein gewisses Einkommen garantieren. Für Arnold Gropp ist es allerdings nichts. Der Seußener Landwirt gehört zu den Umtriebigen seiner Zunft. „Ich will auch mal etwas ausprobieren und Neues wagen“, sagt er im Gespräch mit dieser Redaktion und bittet aufs Kümmelfeld.

Kümmel? Durchaus! Gropp blickt über die sich im Wind wiegende, grauweiße Pracht: „Ich bin dieses Jahr mit meinem Kümmel sehr zufrieden, er gedeiht prächtig.“ Seit fünf Jahren baut er die Feldfrucht an, die zu den ältesten Gewürzen Europas zählt. „Es gab auch Jahre, in denen der Ertrag bescheiden war“, räumt der Landwirt ein.

Eine Feldfrucht mit jahrhundertelanger Tradition

Arnold Gropp ist in der Region bekannt für seine außergewöhnlichen Kulturen. Bei Licht besehen ist das beispielsweise beim Nutzhanf jedoch gar nichts Neues: Den bauten die Bauern hier schon vor Hunderten Jahren an, wie etwa der Ortsname Hanfmühl bei Falkenberg beweist. Jahrzehntlang war die Pflanze jedoch von den Äckern verschwunden und ist bis heute eine Randerscheinung geblieben. Kümmel, Hanf, Dinkel, Sommer- und Wintermohn sind die aktuellen „Exoten“, auf die der Seußener setzt.

Unsere Empfehlung für Sie



FP+ Arzberg

Acker wird zu Deponie für Erde

Bei seinem Kümmel handelt es sich um eine österreichische Sorte, deren Körner besonders viel des intensiv duftenden ätherischen Öls Carvon enthalten. Es ist eine herausfordernde Feldfrucht, „weil sie sehr konkurrenzschwach ist“, wie Gropp erläutert. Er bringt die Saat im Herbst direkt nach der Getreideernte aus. Danach werde es spannend: „Es dauert etwa sechs Wochen, bis der Samen keimt. In dieser Zeit wächst das Unkraut munter weiter.“ Einmal ist daher chemischer Pflanzenschutz notwendig. Im Frühjahr bearbeitet der Bauer das Feld zudem zweimal mit dem Ackerstriegel. Das Geheimnis des rechenartigen Geräts, das der Traktor zieht, sind die flexiblen Zinken: Sie reißen das flach wurzelnde Unkraut heraus, während sie den tief wurzelnden Kümmelpflanzen nichts anhaben können.

Hitzeperioden sind kein Problem

Wegen seiner tiefen Wurzeln ist der Kümmel weitgehend hitze- und trockenresistent. „Er hält Hitzeperioden problemlos aus.“ Kein Wunder, stammt die zweijährige Kultur doch ursprünglich aus wärmeren Regionen wie der Türkei, Afghanistan oder Pakistan. Gropp bewirtschaftet in diesem Jahr zwei Flächen mit zwei und 2,5 Hektar mit Kümmel. „Auf einer steht er bereits im zweiten Jahr. Man sieht, dass er etwas schwächer ist.“ Im Vergleich zu anderen Kulturen benötigt Kümmel etwa ein Viertel an Dünger.

Bauer muss schnell handeln

Doch wie ertragreich ist die Gewürzpflanze eigentlich? Gropp: „Pro Hektar ernten wir um die 1,5 Tonnen.“ Die Ernte mit dem Mähdrescher ist nicht wesentlich komplizierter als bei der Braugerste. Doch anschließend muss es schnell gehen. Damit das kräftige Aroma nicht leidet, dürfen die Körner maximal neun Prozent Restfeuchte enthalten. „Wir müssen den Kümmel also sofort gut durchlüften und trocknen. Der Landwirt hat sich vor einiger Zeit extra zwei Schiffscontainer angeschafft, die er mit Kühlaggregaten ausgestattet hat. Darin kühlt er das Erntegut auf minus 30 Grad herunter. Dadurch lassen sich Lagerschädlinge sicher ausschließen. „Wir nutzen zum Kühlen selbst erzeugte Sonnenenergie.“ Wo immer es möglich war, hat Gropp Solarmodule am Hof angebracht – er setzt konsequent auf Nachhaltigkeit. Allein eine Viertelmillion Euro hat er auf dem Hof in die Reinigungstechnik investiert.

Bestes Bratkartoffelöl

Einen Teil der Ernte liefert der Seußener an eine Ölmühle im Allgäu. „Die nutzt den Kümmel für die Herstellung von Bratkartoffelöl.“ Das Produkt enthält lediglich zwei Prozent Kümmelöl, der Rest ist Rapsöl. „Das zeigt, wie geschmacksintensiv unser Kümmel ist.“ Hauptabnehmer ist jedoch die Konnersreuther Großbäckerei Kutzer, die das Gewürz für eine ganze Reihe von Backwaren verwendet. Auch heimische Metzger kaufen kleinere Gebinde, ebenso wie mehrere Edeka-Märkte in der Region.



Der Hanf wächst täglich um fünf bis zehn Zentimeter. Foto: Matthias Bäuml

Unweit des Kümmels wächst mittlerweile der Hanf in die Höhe. Auf vier Hektar steht die eng mit dem Hopfen verwandte Pflanze auf dem Feld. Obwohl erst am 3. Mai gesät, recken sich die Stängel mit dem charakteristischen fünf bis neun Blattfingern bereits gut 40 Zentimeter in die Höhe. „In den nächsten Wochen wächst er täglich fünf bis zehn weitere Zentimeter“, sagt Gropp. Wer glaubt, sich mit dem Seußener Hanf einen schnellen Drogenrausch beschere zu können, wird enttäuscht. Der Gehalt der psychoaktiven Substanz THC (Tetrahydrocannabinol) ist so gering, dass niemand eine Wirkung verspüren würde. Dennoch behält selbst die Polizei das Feld im Auge.

Händchen für Hanf

Gropp sieht den Hanf als eine Pflanze, die gut ins **Fichtelgebirge** passt. „Bei den Erträgen können wir durchaus mit den Toplagen in Deutschland mithalten und dies bei sehr guten Inhaltsstoffen.“ Dies liege an dem extrem mineralstoffreichen Fichtelgebirgsboden. „Wir sehen bei den Analysen einen auffallend hohen Zink- und Magnesiumgehalt.“

Unsere Empfehlung für Sie



FP+ Etwas andere Feldfrucht

Hanf, wie gemacht fürs Fichtelgebirge

Hanf lässt sich vielfältig verwerten. Gropp verkauft ungeschälte und geschälte Samen unter anderem als Zutaten fürs Müsli oder zum Brotbacken, Hanföl und Proteinmehl. Ein Kunde ist der Wirsberger Starkoch Alexander Herrmann, der die geschälte Variante bevorzugt. Eine Nürnberger Bäckerei ist ebenfalls auf den Seußener Betrieb aufmerksam geworden und ordert Proteinmehl und geschälten Hanf für eine spezielle Hanfbreze. Kuhns Backstube aus Marktleuthen backt jede Woche ein Hanfbrot mit Dinkelmehl, geschälten Hanfnüssen und einem Schuss Hanföl. Die Wunsiedler Metzgerei Rux fertigt zuweilen Hanfbratwürste und „Hanfprügel“, eine Art Depreziner.

Bleibt noch der Mohn, die wohl schönste Pflanze und Namensgeber für den Mohnhof Gropp. „So bunt kann **Landwirtschaft** sein“, sagt er und zeigt auf die zehn Hektar großen Mohnfelder. Ähnlich wie beim Hanf ist der **Anbau** streng reguliert. Die Justiz wertet einen ungenehmigten Anbau als Verstoß gegen das Betäubungsmittelgesetz. Deshalb ist der Antrag bei der Bundesopiumstelle obligatorisch, da es sich trotz des niedrigen Morphingehalts um Schlafmohn handelt. „Seit einem Jahr haben wir auch Mohnöl im Angebot, das sich für Süßspeisen ebenso gut eignet wie für Gurkensalat.“ Abnehmer der Körner sind unter anderem wiederum die Bäckereien Kutzer und Kuhn, die sie wegen der des feinen Aromas schätzen. Auch regionale Edekmärkte zählt Gropp zu seinen Kunden.



Arnold Gropp baut seit Jahren auch Speisemohn an. Foto: Matthias Bäuml

Unsere Empfehlung für Sie



FP+ Fichtelgebirge

Lebkuchen-Hersteller starten in die Produktion

Mit den drei Exoten will sich Arnold Gropp langfristig nicht zufrieden geben. „Ich könnte mir auch den Anbau von Anis, Quinoa, Koriander und Chia vorstellen. Allerdings fehlen mir dazu aktuell die Flächen.“ Angesichts der sich ändernden Klimabedingungen könnten diese **Pflanzen** auch hierzulande gut gedeihen.“

Außergewöhnliche Vielfalt

Schon jetzt ist die Vielfalt auf den Fluren außergewöhnlich. Laut dem Amt für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten Bayreuth-Münchberg teilte sich der Anbau im Jahr 2025 in der Region wie folgt auf: Winterweizen (18 Prozent), Wintergerste (12 Prozent), Triticale (7 Prozent), Klee/Ackergras (11 Prozent), Raps (8 Prozent), Mais (17 Prozent) Sommergerste (10 Prozent), Körnerleguminosen (2 Prozent), Winterroggen (3 Prozent), Dinkel (2 Prozent) und restliche Kulturpflanzen (6 Prozent). Noch bis in die 50er- und 60er-Jahre des vergangenen Jahrhunderts stand auf mehr als der Hälfte der Flächen im Fichtelgebirge Braugerste.

Wer Gropp kennt, weiß, dass er in den kommenden Jahren die eine oder andere heute noch exotisch anmutende Pflanze in der Region etablieren wird.

[Jetzt kommentieren](#)

Artikel wurde aus Merkliste entfernt. Rückgängig machen
Artikel wurde in der Merkliste gespeichert. [Merkliste öffnen](#)