

Weizenmeer für unruhige Zeiten

Lünen, 20.12.2010, Carmen Thomaschewski



Lünen. Seit sechs Jahren lagern sie hinter verschlossenen Türen und warten darauf, dass die Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung sie abholen lässt. Und zwar dann, wenn irgendwo auf der Welt das Getreide knapp wird oder auf die Marktpreise reagiert werden muss.

Rund 4400 Tonnen Weizen türmen sich in der Lagerhalle am Stadthafen auf, vier Meter hoch. Jederzeit abholbereit.

Früher seien es mehrere Lagerhallen gewesen, die die Bundesanstalt angemietet und mit Weizen gefüllt hatte. Davon sei zurzeit nur noch eine übrig – mit einer Fläche von 1340 Quadratmetern. Die letzte Lieferung aus Lünen ging vor einiger Zeit nach Saudi Arabien. Erst auf dem Kanal nach Rotterdam, dann per Hochseeschiff in den Orient. Für eine schnelle logistische Abwicklung sorgt ein ausgeklügeltes Rohrsystem. Es reicht von den Silos bis direkt an eine Ladeöffnung nahe des Kanals. Der Weizen gelangt dabei auf das Schiff, ohne einmal Tageslicht zu sehen, erklärt Jürgen Töller. Er ist Hafenmeister für den Bereich Koordination und gewährt einen Blick in die riesige Vorratskammer auf dem Stadthafengelände.

Es ist dunkel, schon einen Meter nach dem Eingang baut sich eine Holzwand auf. An ihr entlang sind Köder für Ungeziefer ausgelegt, falls sie es doch irgendwie in die Lagerhalle schaffen. Alles ist sauber, hermetisch abgeriegelt. „Das muss so sein, damit niemand an das Getreide kommt.“ Auf einem Din-A-4-Zettel an der Wand stehen alle wichtigen Informationen zum wertvollen Gut. Die Lagernummer, das Erntejahr 2004, die Gesamtmenge 4 396 580 Kilogramm und dass es sich um Weizen handelt.

Erst nachdem eine steile Treppe überwunden ist, zeigt sich das gesamte Ausmaß des Weizenmeeres. Es ist mit Wellen durchzogen und wirkt schier unendlich. „Diese Formen stammen von den Rechen, die regelmäßig die obersten Schichten des Getreidelagers bewegen. So wird überprüft, ob sich Käfer eingemischt haben“, erklärt Töller. Vier Meter türmt sich der gelbe Berg auf. Um sich auf Höhe des Meeresspiegels zu bewegen und nicht einzusinken, sind schmale Holzstege angebracht. In kurzen Abständen ragen Metallsteelen heraus. Im Inneren sind sie hohl, reichen bis auf den Boden und beherbergen zahlreiche Thermometer in sich, die mit einem langen Seil miteinander verbunden sind. Auch damit wird kontrolliert, ob das Getreide frei von Käferbefall ist. „Diese Insekten entwickeln nämlich eine eigene Wärme, wodurch die Temperatur steigen würde.“ Im Silo selbst, so Töller, sei es immer rund zehn Grad wärmer als draußen, und das ohne Heizung.

Dass sich der Weizen so viele Jahre hält, liegt daran, „dass er unter seinesgleichen ist“, erklärt der Hafenmeister. Weizen auf Weizen gehe gut, sobald Erde dabei wäre, würde er keimen.

Die Temperatur stimmt, der Weizen ist sauber und auch die Stichprobe mit dem Getreidesieb hat keine Kleintiere entlarvt. An verschiedenen Stellen wird hierbei eine Schüppe Weizen in das Sieb gegeben und dann ordentlich gerüttelt. Kleine Maden würden durchs Raster fallen. Beim Rundgang hat Jürgen Töller nichts, beziehungsweise niemanden, entdeckt. Er schaltet das Licht wieder aus. Bis zum nächsten Rundgang.