



## PETITE PROVENCE IN DETMOLD

Der erste deutsche Lavendel von TAOASIS

**Am Anfang stand die Vision: Eine duftende, ganz in Lila getauchte Landschaft. Nicht in Frankreich und damit mehrere Autostunden entfernt, sondern vor der eigenen Haustür in Detmold. Für das eigene handgeerntete und destillierte Lavendelöl aus nachhaltigem, regionalem Bio-Anbau. Warum eigentlich nicht, dachte sich Axel Meyer, Gründer der TAOASIS Natur Duft Manufaktur – und brachte den Stein ins Rollen.**

Vier Jahre später: Axel Meyer steht gemeinsam mit seinem Sohn Govinda auf den zwei Hektar großen Feldern von Biobauer Martin Meiwes im Detmolder Süden. Ein Meer aus lilafarbenen Lavendelblüten säumt den Südhang, auf dem die Erntehelfer in Handarbeit die Pflanzen weit unten am Stiel trennen, um alle Teile der Duftpflanze zu verarbeiten. Die Vision von der Petite Provence in Detmold ist Wirklichkeit geworden.

Wie gut der Lavendelanbau auf Lipper Boden funktioniert – das hätte sich der Bio-Pionier und Unternehmensgründer 2013 noch nicht träumen lassen, als er gemeinsam mit einigen Mitarbeitern die ersten 1.400 Lavendelpflanzen in den unternehmenseigenen Duftgarten setzt. Doch schon die Testsaat wird ein voller Erfolg: Der Lavendel gedeiht und steht nach wenigen Monate in voller Blüte, so dass in den folgenden Jahren immer mehr Pflanzen gesetzt werden.

2015 werden 50.000 Lavendelpflanzen auf den Feldern von Biobauer Martin Meiwes ausgesät. Schon im darauffolgenden Jahr zeigt eine erste Testdestillation: Das Öl aus dem Detmolder Lavendel ist von herausragender Qualität. Einige Ergebnisse übertreffen sogar die des französischen Lavendels. Spätestens jetzt ist klar: Der Lavendelanbau auf deutschem Boden funktioniert nicht nur – er bringt auch gesunde und kraftvolle Lavendelpflanzen hervor, aus denen qualitativ hochwertiges und fein duftendes Lavendelöl gewonnen werden kann.



2017 schließlich steht die TAOASIS Natur Duft Manufaktur ganz im Zeichen des Lavendels. Im Juni und Juli lockt das blühende Lavendelmeer Kamerateams, Hobbyfotografen und sogar eine Reisegruppe aus China aufs Detmolder Land. In der neuen Wasserdampf-Destille mit 800 Litern Fassungsvermögen werden im Innenhof die ersten eigenen Flaschen mit Bio-Lavendelöl aus eigenem regionalen Anbau abgefüllt. Die ersten Produkte daraus kommen kurz darauf in den Verkauf: Neben dem ätherischen Öl auch ein Lavendel-Gesichtstonikum.

Geht es nach Axel und Govinda Meyer, macht der Lavendel nur den Anfang in einer Reihe regional angebauter Duft- und Heilpflanzen aus Detmold. Denn: „Mit dem eigenen Anbau haben wir mehr Einfluss auf die Qualität und die Nachhaltigkeit unserer Rohstoffe“, sagt Axel Meyer. „Außerdem stärken wir unsere Region: Bisher sind 95 Prozent der Landwirtschaft in Lippe konventionell und nur fünf Prozent ist biologischer Anbau. Das wollen wir ändern.“ Noch in diesem Jahr werden jeweils ein Hektar Melisse, Calendula, Salbei und Pfefferminze ausgesät, um 2018 die ersten Ergebnisse oder sogar schon neue, duftende Rohware aus der Region in den Händen zu halten.

August 2017

