

Nachrichten



Obstbauer Axel Schuback fährt mit dem Trecker durch die Baumreihen, in denen Äpfel der Sorte Red Prince reifen.



Hofhund Billy hat natürlich Äpfel zum Fressen und Spielen gern.

Super Einstieg.

Zeit ist Geld im alten Land

Meine Technik beim Apfelpflücken wird auch nur schleppend besser. Ewig Übungsmöglichkeiten gibt es nicht. Zeit ist Geld, erst recht im Alten Land. Und so finde ich mich kurz darauf auf einem Trecker-Obstexpress mit fünf leeren 330 Kilogramm-Kisten wieder, der durch 15 Hektar Apfelplantage schaukelt. Der Anblick entschädigt fürs zeitige Aufstehen. Es geht mitten durch lange Reihen mit Bäumen, an denen traubenartig Äpfel der Sorten Elstar, Red Prince und Boskoop hängen.

An der hintersten Reihe Elstar macht der Trecker Stopp. Jacek ist auch da und die beiden Cousins Roman und Szwieciech, aus der Nähe von Lodz. Seit fast zehn Jahren kommen sie immer zur Erntezeit aus Polen auf den Hof Schuback, mit einer Arbeitsgenehmigung für etwa vier Wochen. Routiniert wandern bei ihnen die Äpfel vom Baum in die Pflückkisten, die an den Rändern der großen Holzkästen eingehängt sind. Jeder nimmt sich einen der mannshohen Bäume vor. "Nur die roten Äpfel nehmen, die größer als dieser sind", sagt Axel Schuback und zeigt mir ein kleineres Exemplar. Dann folgt Pflücken in Echtzeit. Zwischen Roman und Jacek. Die Turbo-Ernter aus Polen legen los und ich werde zum Hindernis.

Roman hat immer gleich sechs Äpfel im Arm und kein Blatt, wenn er sich zur Kiste dreht. An meinem ersten gepflückten Apfel hängt gleich eine halbe Erntekrone aus Blattgrün. "Tja, das war dann wohl der Fruchtansatz vom nächsten Jahr", sagt Schuback grimmig.

Elstar sitzt fest am Baum und mag es kalt

Eine Redakteurin als freiwillige Erntehelferin im Alten Land: 450000 Kilogramm Äpfel von 15 Hektar Land müssen zum Tiefschlaf ins Kühlager

Von Miriam Fehlbus

Mittelnkirchen/Jork. Der Wecker klingelt am Morgen um Sieben. "Das beste Wetter im Alten Land", verspricht der Meteorologe im Radio. Ein Mensch mit norddeutscher Grundeinstellung: Es soll viele graue Wolken, aber keinen Regen geben. Für die Apfelernte gute Voraussetzungen. Und ich bin heute dabei, als freiwillige Pflückerin im größten Obstgarten an der Elbe.

Jacek ist professioneller Erntehelfer aus Polen. Mit dem Trecker tuckert er auf den Hof von Axel Schuback in Mittelnkirchen, als ich meine Einführung in Apfelbehandlung bekomme. Ich kann mir nicht vorstellen, dass es da groß was zu erklären gibt. Aber es sind wohl ein paar sensible Früchtchen, diese Altländer Kernobst-Vertreter. Nach dem ersten Händedruck mit dem Hofinhaber könnte ich dann eigentlich gleich wieder gehen. "Zu lange Fingernägel", sagt Axel Schuback. Ausnahmsweise lässt er mich an seine dünnhäutigen Kostbarkeiten.

"Hier am Stielansatz drücken und dann drehen." Der eingeborene Mittelnkirchner hat bei beidhändiger Pflückführung ruckzuck einen unversehrten Apfel in jeder Hand liegen. Ohne Stiel pflücken kann jeder, stelle ich schnell fest, aber dann faulen die Früchte vielleicht später. Den kompletten Apfel zu ergattern, ist das erste so unspektakulär wirkende Kunststück. Das zweite erkenne ich beim nächsten Versuch: Der Rest der Äpfel muss am Baum hängen bleiben. Als meine zwei gedrehten Äpfel sicher in die Hände fallen, machen sich vier andere selbstständig und plumpsen auf den Boden. "Liegen lassen", brummt Schuback, als ich mich danach bücken will. Runtergefallene Früchte sind wertlos. Sie haben Druckstellen und würden im Lager faulen. Mal eben ein Kilo Ernte vernichtet.

Prompt geht das auch wieder mit den zu dicht sitzenden Äpfeln los. Den oder den zuerst abdrehen? "Einen Apfel anfassen und nicht pflücken, geht nicht", sagt der Obstbauer hinter mir und grinst knapp. Selbst schuld, ich wollte ja keine Sonderbehandlung.

Fallende Äpfel säumen meinen Weg. Roman droht mich außerdem schon wieder zu überholen. Ich fliehe nach vorn. Die kleinen Äpfel hier am Ast können ja noch ein bisschen in der Sonne hängen und die norddeutschen Herbstnächte genießen, denke ich. Der Wechsel von Wärme am Tag und Kälte in der Nacht gebe nämlich den Äpfeln erst die richtige Rotfärbung, hat Schuback vorhin erklärt. Kaum schwenke ich allerdings beim nächsten Baum ein, höre ich wieder die lästernde Stimme des Altländers: "Miriam, warst du hier überhaupt schon?" Er pflückt mein Versäumnis nach.

Als ich schneller und sicherer werde, bleiben die Kommentare aus. Sogar das Leeren der Pflückkisten geht jetzt ganz gut. Die mit dicker Plane weich gepolsterten Plastikkisten haben unten einen Klappboden. Die Klappe bildet ein Seitenteil, an dem sich eine Art offener Sack anschließt. Öffnet der Pflücker die Kiste an der Unterseite, rollen die Äpfel langsam durch den Schlauch in die große Holzkiste. Diese füllt sich erschreckend langsam.

Roman und seine Kollegen unterhalten sich in ihrer Landessprache. Ich verstehe kein Wort, aber sie scheinen Spaß zu haben. "Gutes Wetter, kein Regen", sagt Roman und lacht. Ja, das habe ich heute schon einmal gehört.

Süße Rache am harten Grünzeug

Die Baumreihe scheint endlos lang zu sein. Immer wieder wirft Jacek den Trecker an und fährt ein paar Meter vorwärts. Das Pflücken wird endlich zur Routine. Ob es eine Apfelsorte gibt, die er am liebsten pflückt, will ich von Roman nebenbei wissen. Jedenfalls nicht Elstar, sagt er. Jonagold gehe viel besser vom Baum. Dass man sich als Erntehelfer weder die Sorte noch den Baum aussuchen kann, ist die letzte Lektion, die ich heute noch lernen muss. Typisch Anfängerfehler: Ich suche mir ein besonders widerspenstiges Modell von Baum aus. Was vorher schon alles ganz gut geklappt hat, geht jetzt gar nicht mehr. Die Äpfel sind wie festgewachsen. "Es gibt solche Bäume", sagt Obstbauer Schuback, "aber einmal angefangen, wird hier auch zu Ende gepflückt." Meine Rache ist immerhin fürchterlich für das Grünzeug; der Baum wird nächstes Jahr auf keinen Fall noch einmal so viele Äpfel tragen - jedenfalls, wenn das mit den Fruchtansätzen stimmt.

Es wird gearbeitet bis 12 Uhr, dann noch einmal von 13 bis 17Uhr. Wie viele Kilo ich geerntet habe? Auf dem Hof Schuback wird nicht im Akkord gearbeitet und nachgewogen. Ich habe zwischendurch sogar das Gefühl, dass es etwas schneller gehen könnte. Aber das wäre wohl ein Kurzzeitzustand.

Insgesamt müssen hier dieses Jahr rund 450000 Kilogramm Äpfel gepflückt werden. Daran gemessen ist mein Anteil verschweigenwert winzig. Obwohl: Wenn ich nächstes Frühjahr wieder einmal einen Beutel Elstar im Supermarkt kaufe, ist vielleicht ein Apfel dabei, den ich mal gepflückt habe. Irgendwie schön.

Der Altländer Apfeltresor in Jork

Wo die Äpfel bis dahin schlafen, sehe ich mir auch noch an. Axel Schuback, "nebenbei" 2. Vorsitzender der Erzeugerorganisation Elbe Obst, zeigt mir das Kühlhaus in der Jorker Ortsmitte. Einer von rund 50 Kühlräumen ist jetzt gefüllt. 630 der Megakisten mit je 330 Kilogramm Inhalt sind bis unter die Decke gestapelt: ein wertvoller, gut gesicherter Apfeltresor. 100000 Euro ist das Obst in diesem Raum wert, wenn der Verkaufspreis stimmt: 50 Cent oder mehr pro Kilo für den Erzeuger.

Jeder der Obstbauern hier hat sich mit Lageranteilen eingekauft. Wem welche Äpfel gehören, steht auf den Kisten. Beim Lagern wird nur nach Sorten sortiert. Das liegt vor allem an der unterschiedlichen Lagertemperatur. Elstar mag es kalt, lagert bei zwei Grad Celsius. Wärmer mögen es Boskoop oder Holsteiner Cox mit 3 bis 3,5 Grad.

Im gefüllten Lagerraum, in dem nur noch ein kleines Fenster im obersten Stock geöffnet ist, verbreitet der Elstar Apfelduft. "Herrlich, oder?", fragt Schuback und schnuppert in den Raum. Noch kann er das. Wenn die Äpfel samt Luft auf ihre Tiefschlaftemperatur heruntergekühlt sind, wird das Fenster geschlossen. Dann "atmen" die Äpfel den letzten Sauerstoff weg und der Raum wird lebensgefährlich - Erstickungsgefahr in Sekunden. Erst nach 24 Stunden Belüften kann der Inhalt wieder geborgen werden.

Es wird Zeit für einen letzten Blick auf "meine" Äpfel: Ganz oben steht die Kiste von A. Schuback. Na, dann bis März oder April, ihr Früchtchen, schläft gut!

www.apfelpatenhof.de

19.09.2009

 **Artikel drucken**

Fenster schließen