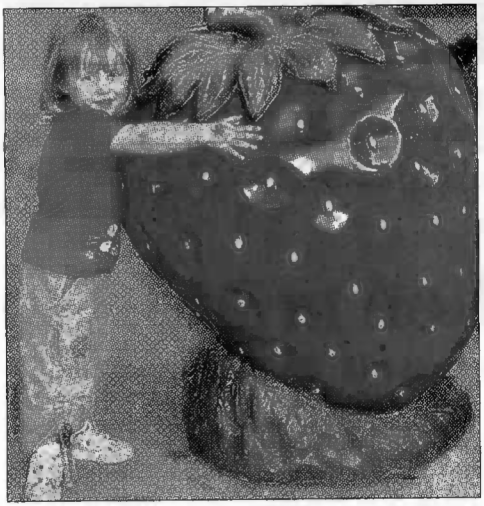
Richtig „gezopft" – ein wahrer Genuss

RNZ „zopfte" mit auf dem Erdbeeracker in Handschuhsheim

Von Karin Katzenberger-Ruf

Sie sind zurzeit in aller Munde: Erdbeeren. Vielleicht können die roten Früchtchen ja ein bisschen darüber hinweg trösten, dass der Juni nach einem strahlenden Auftakt wieder etwas schwächelt. Für Erdbeeren sind die kühleren Temperaturen jedenfalls ideal. Dies weiß Harald Karl, Geschäftsführer des Erzeugergroßmarktes. Er rechnet damit, bis Ende der Erntezeit in etwa zwei Wochen weit über 1000 Tonnen vermarktet zu haben. Gestern Morgen waren es bereits 750. Die Vermarkter sind dabei voll im Erdbeer-Stress. Ohne Handy am Ohr geht da gar nichts.

„Man muss schnell handeln", so Karl, der der Kundschaft seinen Worten nach Erdbeeren von sehr guter Qualität anbieten kann. Noch immer sei die Nachfrage nach den Früchten von der Bergstraße riesengroß, obwohl inzwischen auch deutsche Ware aus anderen Anbaugebieten auf dem Markt sei. Die ersten Kirschen seien beim Erzeugergroßmarkt inzwischen ebenfalls eingetroffen.



Ein bisschen groß die Erdbeere – doch als Werbeträger vor dem Hof eines Handschuhsheimer Bauern wirksam. F.: Welker

Auch da gibt sich der Geschäftsführer optimistisch: Er geht nicht von größeren Ertragseinbußen durch Schädlinge aus. In Obstbaum-Plantagen sei der Frostspanner schließlich rechtzeitig bekämpft worden.

Kirschen aus dem „Hendsemer Feld" landen eigentlich nicht mehr im Großmarkt. Schon weil die meisten Früchte der Qualitätsnorm nicht mehr entsprechen würden, wie Mitarbeiter Steffen Bauer sagt. Was er selbst eigentlich schade findet. „Die Ernte ist zu aufwändig" weiß Gärtner Peter Schlicksupp. Also bleiben die Früchte auch in guten Kirschen-Jahren oft einfach hängen oder es wird nur das vom Baum geholt, was für den eigenen Verzehr bestimmt ist.

Anders bei den Erdbeeren: Da ernten polnische Hilfskräfte systematisch ab. Die RNZ hat sich zeigen lassen, wie das geht. Demnach wird auf der Anbaufläche von Peter Schlicksupp „gezopft und nicht geropft". Das heißt: Ein bisschen Stiel muss dran bleiben quasi als Erkennungsmerkmal für sorgsames Pflücken. Auf großen Erbeerplantagen wird laut Peter Schlicksupp dagegen im Akkord gearbeitet und ist das „Ropfen" an der Tagesordnung. Das gibt dann Druckstellen und die Früchte faulen schneller. Seiner Erfahrung nach kann ein Erntehelfer in der Stunde an die 20 Schälchen mit sorgsam gepflückten Erdbeeren füllen. Die Früchte sollten dabei wirklich relativ reif sein.

Auch bei Peter Schlicksupp geht ohne Handy nichts mehr. Auf dem Acker nimmt er Bestellungen für den nächsten Tag entgegen und kann vor Ort abschätzen, was machbar ist und was nicht. Allerdings liefert er nicht an den Erzeugergroßmarkt, sondern hat einen eigenen Kundenstamm und betreibt zudem einen Hofladen. Geerntet wird nicht nur ab dem frühen Morgen, sondern auch am späten Nachmittag und selbst bei Regenwetter. Dabei hat jeder so seine eigene Erntemethode: gebückt, gehockt, kniend oder in wechselnden Positionen.

Kaum ist die Ernte vorbei, werden schon wieder die Erdbeeren für das nächste Jahr gepflanzt. Pro Pflänzchen, das ab etwa acht Cent erhältlich ist und das ganze Jahr über gehegt und gepflegt sein will, kann man mit einem Ertrag von einem Pfund rechnen. Peter Schlicksupp hat einen Erdbeeracker im Gewann Hasenbaum und einen im Gewann Schloßäcker. Dank Tröpfchenbewässerung kann auch dann geerntet werden, wenn „gegossen" werden muss.

Die ersten Erdbeeren waren übrigens schon Anfang Mai reif. Dies dank Folientunnel. Erdbeeren bestehen übrigens zu fast 90 Prozent aus Wasser und etwa sechs Gramm Zucker. Der Rest sind Ballaststoffe. Die Früchte sind reich an Vitamin C und galten schon früher in der Medizin als gutes Heilmittel bei Blutarmut und Bleichsucht. Dass man sie einst der germanischen Fruchtbarkeitsgöttin Freya widmete, deutet auf ihre erotisierende Wirkung hin. Erdbeeren soll es übrigens schon in der Steinzeit gegeben haben. Ihre Wildform wird seit dem 16. Jahrhundert kultiviert. Inzwischen gibt es Hunderte Sorten.