

10.09.2016 - 02:17 Uhr

Kollegen statt Konkurrenten

Andreas Warausch



Immer nah dran am Produkt (von links): Fachberater Albrecht Schützinger, AKO-Vorsitzender Martin Weber und die Beisitzer Karl Nägele aus Bissingen, Björn Epple aus Neidlingen, Ulrich Schweizer aus Nürtingen und Tobias Schmid aus Owen. Foto: Andreas Warausch

Kreis Esslingen. Idyllisch ist es hier, mitten in der Obstplantage auf den Höhen über Frickenhausen. Von Müßiggang kann hier aber in den strahlenden Spätsommertagen kaum die Rede sein. Die Haupternte der Äpfel hat begonnen. Elstar, dann Gala müssen von den Bäumen. Deshalb müssen jetzt freilich auch die Mitglieder des Arbeitskreises Obstbau Nürtingen (AKO) ranklotzen.

Martin Weber ist Gastgeber an diesem Septembermorgen aus dem Bilderbuch. Und er ist Vorsitzender des AKO. Zu ihm gesellen sich seine Beisitzer Karl Nägele aus Bissingen, Björn Epple aus Neidlingen, Ulrich Schweizer aus Nürtingen sowie Tobias Schmid aus Owen – und Albrecht Schützinger, der Fachberater des Landratsamts ist. Ihr Ding ist der erwerbsmäßige Obstbau. Was sie anbauen, vermarkten und vertreiben sie auch selbst. Direkt vor der Haustür. Dennoch macht der vertrauensvolle Ton gleich klar: Hier am Tisch in der Apfelplantage der Firma Schneckenhoflädle Weber haben sich Kollegen und keine Konkurrenten versammelt. Man hilft sich. Mit Rat und Tat. Bildet sich zusammen weiter.

Dazu ist der AKO auch da. Und seine Mitglieder erfüllen für die Ernährung der Menschen in der Region eine nicht zu unterschätzende Aufgabe. Die AKO-Mitglieder des Altkreises Nürtingen bauen auf insgesamt rund 150 Hektar Tafelobst an. Auf 80 Hektar Äpfel und ein wenig Birnen, auf 20 Hektar Kirschen, auf 30 Hektar Beeren und auf dem Rest Sonstiges wie Zwetschgen, Mirabellen, Trauben. Damit können die

Mitglieder des AKO, zu denen auch Nebenerwerbserzeuger gehören, rund 144 000 Menschen und damit die Hälfte der Landkreisbevölkerung mit Obst versorgen – geht man von einem Pro-Kopf-Jahresverbrauch von 25 Kilo aus.

Vermarktet wird alles selbst. In Hofläden, an Ständen, auf Märkten. Eine Genossenschaft würde sich für die kleineren Parzellen nicht anbieten. Durch die kurzen Transportwege ergibt sich auch eine gute CO₂-Bilanz. Doch Kreisfachberater Albrecht Schützinger lobt vor allem die „gigantische Qualität“. „Die muss man erst mal so hinbringen“, sagt er. Fruchtgröße, Aroma, Farbe – alles stimmt. Gerade die Witterungsschwankungen sorgten dafür, dass Mineralien aus dem Boden gelöst werden und so das Aroma der Äpfel unvergleichlich werde. Die klimatischen Bedingungen und das Niederschlagsverhältnis sei gut, kalte Nächte mit Morgentau geben Früchten Farbe.

Doch Wetterdifferenzen wirken sich nicht nur positiv aus. Weber: „Die muss man mit viel Pflege ausgleichen.“ Auch in diesem Jahr: Das Frühjahr nass, der Sommer jetzt sehr trocken. Man hofft auf Regen. Dann wieder auf trockenes Wetter – für die Ernte. Denn die muss schnell erfolgen, wenn die Früchte in der perfekten Reife sind. Dann gehen sie gleich zum Verbraucher. Trotz der Widrigkeiten des Jahres bleiben die Preise stabil.

Das ist gut für den Verbraucher. Aber der schätzt neben Preis und Qualität noch etwas anderes: „Die Leute sehen gerne, wo etwas herkommt“, sagt Schützinger. Die Nähe zum Kunden als weiterer Trumpf. Dennoch: Es herrscht auf den Obstplantagen am Fuße der Alb nicht nur eitel Sonnenschein. Anspruchsvolle Kunden, spezielles Klima und Böden: in Ordnung. Doch als Standortnachteil machen die Obstexperten ihre mit einem hohen Hagelrisiko verbundene Nähe zur Alb aus. So ein Unwetter wie zum Beispiel im Sommer 2013 kann nicht nur die Ernte eines Jahres verhegeln. Apfelbäume können als Reaktion gleich noch einmal blühen – und im nächsten Jahr dafür nicht mehr. Oder sie können gar im Holz geschädigt sein – und ganz zugrunde gehen. Hagelschutzdächer für Äpfel oder Regenschutz für Kirschenbäume sind teuer. Da muss viel Geld eingesetzt werden.

Zum finanziellen Aufwand kommt der Arbeitsaufwand, zu dem Know-how und der Wille, sich stets fortzubilden, gehört. Jede Saison berge eine besondere Herausforderung, ist sich die Runde einig. Gerade bei der Fortbildung sei der Arbeitskreis da wichtig. Zum Beispiel auch, wenn es um den Pflanzenschutz im integrierten Anbau geht – wo für Chemie kein Platz ist.

Auch bei der Lagerung verzichtet man auf chemische Hilfe und setzt auf Lagerräume mit „kontrollierter Atmosphäre“. Dabei werden die Äpfel haltbar gemacht, indem man in großen Kühllhäusern ihren Sauerstoffgehalt reduziert – im natürlichen Verfahren, ohne Begasung. So können den Kunden auch in den neun Monaten zwischen den Haupternten frische Äpfel angeboten werden. Übrigens sind die Obstbauern auch hier Kollegen statt Konkurrenten. Denn kleinere Erzeuger können sich solche Anlagen nicht leisten und nutzen die ihrer größeren Kollegen.