

Der Geschmack von süßen Äpfeln

Die Apfelernte fällt in diesem Jahr sehr gut aus. Doch der heiße Sommer hat nicht nur für viel Geschmack, sondern auch für Sonnenbrand auf den Früchten gesorgt

Von Sara Schurmann

Neukirchen-Vluyn. Das strahlende Rot verrät es schon von Weitem: Die Apfelernte fällt in diesem Jahr gut aus. Sehr gut sogar. „Durch die extreme Sonneneinstrahlung in diesem Sommer ist viel Zucker in den Äpfeln und das sorgt für einen super Geschmack“, erklärt Bernd Fruhen. Der neue Pächter der Obstplantagen Bloemersheim kennt sich mit Äpfeln bestens aus. Immerhin kommt er aus einer Familie, die einen eigenen Obsthof in der Apfelstadt Tönisvorst betreibt. Zu Früher Arbeit gehören jetzt aber auch noch Birnen, Steinobst und Äpfel aus Neukirchen-Vluyn. Und das nicht in geringen Mengen.

„In diesem Sommer ist viel Zucker in den Äpfeln“

Bernd Fruhen, neuer Pächter der Obstplantagen Bloemersheim

„Wir werden ungefähr 400 000 Kilogramm Äpfel in diesem Jahr ernten“, schätzt Fruhen. Das sei nicht unbedingt mehr als in anderen Jahren, aber qualitativ merke er schon einen Unterschied. Dabei bringe die starke Sonne nicht nur Vorteile mit sich. „Die Äpfel bekommen Sonnenbrand“, sagt Fruhen und zeigt auf einige überreif aussehende Äpfel. Klassische B-Ware sei das, die nur für Tierfutter oder Most zu gebrauchen sei. Einen weiteren Nachteil der heißen Sommertage kann er ebenfalls schnell nennen: „Wir müssen uns mit viel Wasser über die Trockenheit hinweg helfen.“ Dennoch verzeichnet er einen Ausfall von rund zehn Prozent, der auf die Hitze zurückzuführen sei. Damit der Verlust nicht größer wird, sei Schnelligkeit bei der Ernte gefragt. Denn, so erklärt Fruhen mit Blick auf die zuckerhaltigen Äpfel: „Wir haben in diesem Jahr ein sehr kurzes Erntefenster.“ Statt 14 ernten so 20 Helfer seit Anfang Juli die Äpfel auf der Obstplantage. Die Sorten Mantet, Collina, Delba und Santana liegen schon in den Kisten, momentan sind die Elstar-Äpfel dran.

Arbeit im Akkord

Daher brummt und knarrt es täglich zwischen den grünen Baumreihen. Der Lärm verursachende Pluk-O-Trak sieht so seltsam aus, wie der Name es bereits ahnen lässt. Schmale Förderbänder transportieren die Äpfel, welche die Helfer mit der Hand abgepflückt und darauf gelegt haben. Oben ange-



Pluk-O-Trak nennt sich die Maschine, mit der die Helfer auf der Obstplantage Bloemersheim rund 1000 Kilogramm Äpfel pro Stunde in die Holzkisten legen können.

FOTO: NORBERT PRÜMEN

kommen rutschen die Äpfel schichtenweise in eine sich drehende Holzkiste. „Die Äpfel werden schonender behandelt, als wenn sie nur mit der Hand gepflückt werden würden“, so Fruhen. Handpflücker gibt es in diesem Jahr aber zusätzlich noch, denn das kurze Erntefenster ist mit drei Geräten nicht anders zu bewältigen. Dabei arbeiten alle schon in Akkord. Rund 1000 Kilogramm schafft eine Person in einer Stunde.

Schnell ist eine der großen Kisten voll. Ihr Weg führt sie von der Obstplantage zum Lagerhaus. 640 000 Kilogramm Obst kann Fruhen

hier in den einzelnen Zellen lagern und damit sein eigenes Motto verfolgen: „Wir beglücken heute die Kundschaft mit Äpfeln, aber wir wollen sie auch noch bis Juli nächsten Jahres versorgen können.“ Also zeigt er zwei, für den Laien vollkommen identisch aussehende Äpfel, und erklärt den entscheidenden Unterschied. Der eine hat bereits einen natürlichen Schutzfilm auf der Schale und ist sofort essreif, der andere hat ein noch längeres Leben vor sich. Möglich macht das ein geringerer Sauerstoffgehalt, eine stabile CO₂-Konzentration und eine niedrige Temperatur in

den Zellen. Dort warten die Äpfel, bis sie in den Läden von Bloemersheim landen.

So richtig frei hat Fruhen aber auch nach Ende der Apfelernte im Oktober nicht. „Dann kommt die Aufbereitungsphase der geernteten Äpfel und ab November der Baumschnitt.“ Nicht zu vergessen sind die harten Winter, in denen er nachts die Temperaturen auf Frost kontrollieren und im Notfall eingreifen muss. Doch die viele Arbeit lohnt sich. Spätestens, wenn er seinen Lieblingsapfel in der Hand hält. Einen leuchtend roten Elstar-Äpfel.

Bloemersheim mit neuem Pächter

Bernd Fruhen ist neuer Pächter der Obstplantagen Bloemersheim

Von Sara Schurmann

Neukirchen-Vluyn. Die Obstplantagen Bloemersheim haben einen neuen Pächter. Bernd Fruhen vom Obsthof Fruhen in Tönisvorst stehen seit Anfang des Jahres 14 Hektar mit Äpfeln, Birnen- und Steinobst-Bäumen zur Verfügung. Auch die bereits vorhandene technische Basis kann er für die Ernte und Lagerung benutzen. „Wir sind überzeugt, dass der Pächter die Obstplantagen sicher leiten wird“, erklärt Friedrich von der Leyen.

Er selbst tritt damit nach rund 50 Jahren im Obstgeschäft aus Altersgründen zurück. „Der Obstbau ist

sehr fordernd“, so von der Leyen. Vor allem das kalte Frühjahr 2017 habe an seinen Kräften gezerrt, als er fast 20 Nächte nachts die Bäume auf Frost kontrollieren musste. „Das reicht irgendwann auch mal“, sagt von der Leyen und betont gleichzeitig: „Das Obst bleibt ja hier.“

Auch die Kunden müssten sich keine Sorgen machen, denn das Obst würde weiterhin in den Läden Bloemersheim angeboten werden. Die Läden und die Beerenfrüchte wie Erdbeeren oder Blaubeeren bleiben unter der Leitung von Henriette von der Leyen und damit in der Familie.



Bernd Fruhen ist der neue Pächter von Bloemersheim.

FOTO: PRIVAT