Anbau mit Herz

29.10.2023 10:08 von Martina Jansen (Kommentare: 0)

Anbau mit Herz

Boskop, Braeburn und „Chefs Liebling“

Ich bin heute auf dem Schmücker Hof in Kirchhellen. Aus den ersten Bäumen, die der Vater des jetzigen Hofinhabers Eberhard Schmücker im Jahre 1986 pflanzte, ist ein weit über die Region bekannter, spezialisierter Obstbaubetrieb entstanden, der viel Wert auf Qualität, Geschmack und Frische legt.

Schon in den Anfängen des Obstanbaus war der Familie Schmücker Nachhaltigkeit wichtig, die stets weiter entwickelt wurde. „So nutzen wir als Baumstützen keine imprägnierten Hölzer, deren Entsorgung Probleme bereiten. Unsere Stützgerüste sind an Betonpfähle gebunden, die geschreddert und in ihre Bestandteile zerlegt werden können.“ 18 Hektar mit mittlerweile über zwei Dutzend Apfel-, Birnen- sowie Kirschsorten, verteilt auf mehreren Plantagen, bewirtschaftet der Landwirt. „Eine Apfelsorte ist so neu, dass sie neben ihrer offiziellen Bezeichnung noch keinen deutschen Namen hat. Ich habe sie daher ‚Chefs Liebling‘ genannt“, lacht Eberhard Schmücker.
Beim Thema Bewässerung gilt hier das Motto: „Nur so viel, wie muss.“ Tropfschläuche, die an den Baumstämmen liegen, leiten das Wasser direkt an die Wurzeln und halten nicht das Gras drumherum nass. „Die Überkronenbewässerung ist dafür gedacht, die Blüten bei Frost zu schützen“, fährt er fort und zeigt auf die Konstruktion über uns. Und da wir schon einmal unseren Blick nach oben gerichtet haben, erklärt mir der empathische Landwirt auch sofort, was es mit den Netzen auf sich hat. „Sie dienen als Hagelschutz, damit unsere Äpfel nicht beschädigt werden, haben nebenher aber auch noch einen Sonnenschutz - Effekt.“
Auf besten Geschmack sowie eine einwandfreie Optik seiner Äpfel und Birnen legt der Obstbauer viel Wert. „Daher pflücken unsere Mitarbeiter sie mit Handschuhen und sortieren das Obst mit kleinen optischen Mängeln direkt beim Pflücken in eine Extrakiste. Daraus stellen wir jedes Jahr etwa 40.000 Liter frisch gepressten Apfelsaft her.“ Die Obstpflücker haben ein geschultes Auge, müssen sie doch in Sekundenschnelle entscheiden, wie reif der Apfel ist. „Wir unterscheiden zwischen Pflück- und

Genussreife, daher ist der richtige Erntezeitpunkt so wichtig. Wir beginnen mit den frühen, nicht lagerfähigen Sorten bereits Anfang August, wogegen die restlichen Sorten noch bis Ende Oktober geerntet werden können.“

Foto oben rechts: Obstbauer Eberhard Schmücker

Gelagert werden die Äpfel in Kühlkammern bei einer Temperatur von zwei bis null Grad. „Dort steuern wir die Atmosphäre und reduzieren den Sauerstoff bis auf zwei Prozent, damit die Äpfel nur sehr langsam im Dornröschenschlaf weiter reifen. Auf diese Weise können unsere Kunden noch im neuen Jahr knackfrische Äpfel kaufen.“

In der Halle wird das Obst schonend je nach Kundenwunsch für den Einzelhandel verpackt. Um diesen Ablauf reibungslos zu gewährleisten, sind hier am Hof für die Pflege und Kultur viele helfende Hände nötig, denn es gibt das ganze Jahr über, vor, während und nach jeder einzelnen Saison, genug zu tun.

Foto oben rechts: Nicht nur aus den hofeigenen Produkten werden im Hofmarkt viele unterschiedliche Köstlichkeiten angeboten

Bereits Anfang des Jahres bis zur Osterzeit werden die Bäume beschnitten, um einen guten Ertrag zu sichern. Es folgen das Spargelstechen, das Pflücken der Erd- und Blaubeeren, aus denen unter anderem hausgemachte Marmelade entsteht sowie die Obsternte. Im Hofmarkt finden Sie ein sehr ansprechendes Vollsortiment mit Obst und Gemüse, Brot und Backwaren, einer großen Käsetheke mit Besonderheiten aus ganz Deutschland, Getränken, vielen regionalen und eigenen Produkten zum Kochen, Genießen und Verschenken, sowie Dekorations- und Geschenkartikel. „In den Hofmarkt steckt meine Frau ganz viel Herzblut“, erzählt mir Eberhard Schmücker. „Und wer nicht nur regional einkaufen, sondern auch eine schöne Zeit verbringen möchte, lässt sich von unserer täglichen Hofküche angefangen vom Frühstück über leckeren Kuchen bis zum À la Carte verwöhnen“, fährt er fort.

„Können Sie denn eigentlich noch Äpfel sehen beziehungsweise essen, wenn Sie seit Jahren tagtäglich mit ihnen zu tun haben?“, frage ich den Kirchhellener, als er nach einem frisch gepflückten Apfel greift. „Aber natürlich“, lacht er. „Mir schmecken sie immer noch und ich esse jeden Tag mindestens ein Kilogramm davon“, antwortet er mir und beißt kräftig in die saftige, rote Frucht.

Text: Martina Jansen
Fotos: Astrid Hochstrat