

Knackige Kirschen kommen ins Kistchen

Rapperswil Auf dem Bio-Bauernhof der Familie Marti in Rapperswil läuft die Kirschenenernte auf Hochtouren. Obwohl der Frühlingfrost zu massiven Ernteaussfällen führte, gibt es nun viel zu tun: Die späten Sorten reifen wegen der Hitze schnell.



Erntehelferin Ursula Straumann pflückt in der Plantage des Bio-Bauernhofs der Familie Marti saftige Kirschen. **Stefan Leimer**
Brigitte Jeckelmann

Die Kirschen sorten tragen königliche Namen: Vanda, Georgia, Christiana, Kordia und Regina. In der Plantage der Familie Marti auf dem Bio-Bauernhof in Rapperswil reifen die Früchte in den letzten Tagen wegen der Hitze explosionsartig. Nachdem der Frühlingfrost im April zugeschlagen hatte, die Blust erfrieren liess und so rund drei Viertel der Ernte vernichtete, kommen in den nächsten Wochen doch noch ansehnliche Mengen inländischer Kir-

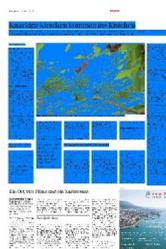
schen in die Läden. Der Schweizerische Obstverband rechnet mit rund 200 Tonnen pro Woche.

Empfindliche Königinnen

Vanda, Georgia, Christiana, Kordia und Regina benötigen als wahre Königinnen eine besondere Pflege: Kirschen sind anfällig auf Wetter und auf Schädlinge. Wie alle professionellen Kirschenproduzenten packen deshalb auch Martis ihre Plantage rundum ein: Obendrüber spannen sie eine Fo-

lie und auf den Seiten montieren sie engmaschige Netze mit einem Lochdurchmesser von weniger als zwei Millimetern. So können schädliche Insekten nicht an die Früchte gelangen.

Seit morgens um 5.30 Uhr sind in diesen Tagen die Erntehelfer im Einsatz. Mit Kathrin und Alexander Marti und der Köchin pflücken an diesem Mittwoch insgesamt elf Personen die Kirschen von Hand. Die meisten gehen barfuss, manche nehmen Leitern zu Hilfe. Unter dem Foliendach wird



es unterdessen immer wärmer, gegen 8 Uhr ist es bereits so schwül, dass die T-Shirts nassgeschwitzt sind. Auch auf den Gesichtern von Kathrin und Alexander Marti glänzen feine Schweissperlen, die Hektik nimmt spürbar zu.

Gegen Mittag müssen die Kisten bereit sein. Dann gehen die

«Wegen der Hitze überstürzt sich jetzt alles, wir sind auf jede helfende Hand angewiesen.»

Kathrin Marti, Bio-Bäuerin

Kirschen an Bio-Läden, Marktfahrer und einen Grossverteiler. Samstags ist Hofverkauf. «Wegen der Hitze überstürzt sich jetzt alles, wir sind auf jede helfende Hand angewiesen», sagt Kathrin Marti und legt gleich selber Hand an, schnallt sich ein «Bhälterli» um den Bauch und pflückt sorgfältig eine Kirsche nach der anderen. Alexander Marti zeigt indes mit Stolz die schönste seiner zwölf Kirschenarten: Die Kordia glänzt schwarz. Dick und prall hängen die Früchte an den Spalierbäumen. Sie schmecken süß und saftig. 800 Kirschbäume wachsen in der Plantage auf einer Fläche von nicht ganz einer Hektare.

Königsdisziplin im Obstbau

Die Bäume kaufte das Ehepaar vor sieben Jahren als Ruthen, so lange baut es Kirschen an. Ertrag bringen die Bäumchen nach drei bis vier Jahren. Erst dann beginnt die

Investition «Früchte zu tragen», wie Alexander Marti es ausdrückt. Zuvor hatten sie gegen 100 000 Franken aufwerfen müssen für den Witterungsschutz, also die Folie und die Netze auf den Seiten.

Hat es sich unter dem Strich für sie gelohnt? Kathrin und Alexander Marti blicken sich an. «Wir mussten etwas unternehmen, vom Milchgeld unserer 23 Kühe und vom Ackerbau alleine hätten wir nicht überleben können», sagt sie – um gleich mit Nachdruck in der Stimme anzufügen: «Aber wir machen das gerne und mit Herzblut.» Es sei ein «Krampf» Kirschen zu kultivieren. «Die Königsdisziplin im Obstbau», sagt Alexander Marti. Gerade für Bio-Bauern bedeutet das erst einmal viel Handarbeit. «Hacken, jäten, hacken, jäten» lautet die Kurzfassung. Obwohl es Maschinen dafür gibt, brechen Martis auch überflüssige Baumtriebe von Hand ab. So bekommen die Früchte mehr Nährstoffe und Licht.

Tropenöl gegen Läuse

Gegen Schädlinge brauchen Bio-Bauern fast ausschliesslich natürliche Mittel wie zum Beispiel ein spezielles Öl, das sie über die Bäume spritzen, sobald Eier von Läusen an den Blättern kleben.

Das Öl, so erklärt Alexander Marti, «legt sich wie ein Film darüber und erstickt die Schädlinge». Oder sie spritzen den Saft des tropischen Neem-Baums. Den Geschmack mögen die Läuse nicht. Die Folge: Sie verhungern. Als Dünger verwendet Alexander Marti nur den Mist seiner Kühe, eine «Vollnahrung mit allen wichtigen Nährstoffen für die Pflanzen». Inzwischen ist es 9.30 Uhr und drückend heiss unter dem Dach. Die Erntehelfer schwitzen und pflücken, immer mehr Kisten füllen sich mit Kirschen. Es ist

eine gesellige Arbeit, bei der trotz der Hitze alle miteinander plaudern und scherzen.

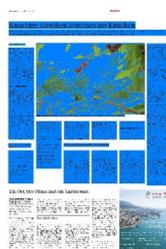
Gegen 11 Uhr ist Schluss. Das Ernteteam hat innerhalb von gut fünf Stunden 370 Kilogramm Kirschen gepflückt, und genau 354 davon erlesen, abgepackt und verkauft. Kathrin und Alexander Marti sind mit dem Tageswerk zufrieden. Morgen um 5.30 Uhr geht es wieder los.

Weitere Bilder unter

www.bielertagblatt.ch/biokirschen

Kirschenpreise sinken wieder

- Aufgrund der **Ernteauffälle** hat der Schweizerische Obstverband Anfang Juni eine **Preiserhöhung** von **10 Prozent** gegenüber einem normalen Jahr empfohlen.
- Wegen der Hitze sind die spätreifen Sorten schneller reif — es kommen **mehr Früchte** auf den Markt. Deshalb hat der Verband neu eine **Preissenkung** von **5 Prozent** beschlossen.
- **Biokirschen** sind gegenüber konventionellen rund zwei Franken teurer. Dies wegen des Mehraufwands der naturnahen Produktion. *bjg*



Weniger Ernteaufträge im Seeland

Laut dem Schweizerischen Obstverband ernten Kirschenproduzenten dieses Jahr nur gerade mal 800 Tonnen der Früchte. Das ist ein Viertel einer normalen Ernte und bedeutet einen Verlust von über 20 Millionen Franken. Die regionalen Unterschiede sind aber beachtlich: Während das Baselbiet einen Totalschaden von 90 bis 100 Prozent zu beklagen hat, ist die Ernte in der Zentralschweiz etwa halb so gross wie üblich. Im Waadtland sind es nur ein Drittel weniger Kirschen als sonst. Das Seeland ist ebenfalls

glimpflich weggekommen: «Bei uns sieht es recht gut aus», sagt Daniel Weber, Präsident der Landwirtschaftlichen Organisation Seeland. Vor dem Frost im April habe «alles perfekt gestimmt». Die Kirschen hätten wegen der optimalen Wetterbedingungen früher als sonst zu blühen begonnen. Auch auf seinem Hof in Gerolfingen sind die Früchte gut gediehen. Ob es am milderen Seeklima liegt, kann Weber nur vermuten. Es käme sehr auf die Lage des Hofes an, sagt er. Auf dem Frienisberg zum Beispiel seien

die Verluste vergleichbar mit jenen im Baselbiet. Dass der See alleine nicht für weniger Frost garantiert, bestätigt Andreas Naef von Agroscope, der Agrarforschungsanstalt des Bundes, anhand von Beobachtungen an Obst und Reben: «Am Zürichsee gab es dieses Jahr grosse Unterschiede zwischen dem linken und dem rechten Ufer», sagt er. Während links weniger Obst und Reben erfroren, war die rechte Seite stark betroffen, weil die Bise wehte und es an exponierten Stellen zu einem Windfrost kam. *bjg*