

Selbstpflücker müssen vier Regeln beachten

Als Marmelade, zum Quark oder für die Bowle: Erdbeeren aus Eggestedt finden reißenden Absatz



Nadine und Lennart Neumeyer



Mit der ganzen Familie da: Kemal Demirci.

Erich Asendorf ist der einzige Erdbeer-Bauer in der Region Schanewede, der noch Selbstpflückern Zutritt zu seinen Feldern gewährt. Spielt das Wetter mit, kommen an einem Wochenende bis zu 1000 Erdbeer-Fans nach Eggestedt.

VON VOLKER KÖLLING

Eggestedt. Vor dem Selbstpflücken von Erdbeeren ist das Leergewicht festzustellen. In dem Glauben, Regel Nummer eins im Selbstpflückergewerbe zu kennen, stellt sich der fast 15-jährige Florian Kölling zu Hause auf die Waage: 70,8 Kilogramm. Seine Mutter Gaby dagegen wiegt 65,2 Kilogramm. Dann rauf auf die Räder und raus nach Eggestedt zu den Erdbeerenfeldern von Landwirt Erich Asendorf. Er ist der letzte Erdbeer-Bauer weit und breit, der noch Selbstpflücker auf sein Feld lässt.

Der Parkplatz hinter dem Sandweg steht voller Autos. Nadine Neumeyer kommt mit dem kleinen Lennart an der Hand vom grünen Bauwagen Richtung Auto. Aus einem Fünf-Liter-Eimer leuchtet es rot in die Sonne: „Alleine hätte ich zum Sammeln vielleicht 15 Minuten gebraucht, aber mit Lennart ist das natürlich etwas anderes,“ lacht sie. Lennart ist der jüngste Feldarbeiter an diesem Tag. Der blonde Zweijährige hat die eine oder andere Erdbeere gepflückt – aber keine Naschspuren im Gesicht: „Er konnte sich nicht so recht dafür erwärmen, hin und wieder eine Erdbeere in den Mund zu stecken“, erzählt die Mama.

Florian muss dafür nicht überredet werden. Schon weit vor dem Feld streckt er die Nase in die Luft und wittert den schweren und süßen Erdbeerduft: „Das riecht ja voll super hier.“ Marianne Körbs am Empfang des Erdbeerenfeldes kann gerade noch den Korb wiegen, dann ist der junge Mann schon den Hügel hoch und in den Reihen der Erdbeerpflanzen verschwunden.

Seine Mutter Gaby liest die korrekte Regel Nummer eins vom Schild ab: Das Leergewicht der Gefäße muss vor dem Pflücken gewogen werden – nicht das der Menschen. Man kann einer Diskussion zur



Aus den Erdbeeren, die Sonja Wintjen zusammen mit Moritz und Sebastian auf dem Asendorf-Feld in Eggestedt gepflückt hat, möchte sie eine Bowle machen. FOTOS: VOLKER KÖLLING

Wiegeproblematik ausweichen, weil Landwirt Erich Asendorf gerade aus seinem Pickup steigt und das Thema Erdbeer-Ernte anspricht. Allerdings darf Asendorf nicht ausschweifen. Denn für die Zuhörer wird es Zeit zu pflücken. In einer Stunde um 18 Uhr ist Feierabend auf der Erdbeerplantage.

Ein Kilo für 2,20 Euro

Grundsätzlich ist es erstaunlich, dass in der zweiten Juli-Woche noch Erdbeerernte ist. „Sie sehen es doch auch im Garten. Viele Blumen sind lange nicht gekommen, doch jetzt sind sie da,“ stellt Erich Asendorf fest, „erst frühe Hitze, dann wieder Kälte im Frühjahr mit Spätfrösten: Das hat es den Erdbeeren nicht einfach gemacht.“ Um gut zehn Tage hat sich alles verschoben: „Eine Ernte kann dann vier bis fünf Wochen dauern, aber mitunter auch nur drei.“ Asendorf hätte jetzt gerne warme nächtliche Schauer und nicht zu heißes Wetter in den kommenden Tagen – damit die Beeren nicht zu schnell reifen.

„3,90 Euro, 6,90 Euro“ – aus dem Bauwagen schallen Preise für die roten Früchte, die hier zu 2,20 Euro das Kilo abgewogen werden. Während Sabri Kökdere mit Tochter Betül volle Kunststoffkörbe zu Marianne Körbs in den Wagen mit der Waage hochreicht, geht es noch einmal um die Pflückregeln. Nummer zwei besagt, dass jeder von den Einteilern eine noch nicht durchgepflückte Reihe zugewiesen bekommt, an der sich der Selbstpflücker dann abarbeitet. Regel drei: Hat man seine Menge fertig gepflückt, muss ein Stock gesetzt werden, der anzeigt, bis wohin in der Reihe bereits abgesucht worden ist. Erich Asendorf erläutert Regel Nummer vier: „Wichtig ist, dass überreife Früchte auch abgesammelt werden und in den Gang geworfen werden. Die stecken sonst die guten Erdbeeren an.“

Bei gutem Wetter laufen an einem Wochenende schon einmal 1000 Menschen durch das Erdbeerenfeld von Erich Asendorf. Von seinem Beobachtungsposten aus gefällt ihm nicht alles, was er sieht. Es steckt so viel Mühe in dem Feld, doch viele Pflücker wissen nicht, wie man fachmännisch sammelt: „Da! Die Frau sieht eine große Beere, steigt zwei Reihen weiter und muss sie unbedingt haben. Hätte sie die Blätter von der Pflanze vor ihr hochgehoben, hätte sie genauso große Erdbeeren gefunden“, bemerkt Asendorf. Außerdem gibt es Großfamilien, die Asendorf unangenehm auffallen. Wenn zehn Leute kommen und ständig kauen, aber nur eine Kiloschale kaufen, bekommt der Landwirt geschäftlich ein Problem: „Aber es geht mir nicht darum, dass die Leute keine Kinder mitbringen sollen oder nicht probieren dürfen. Doch man sollte schon gucken, dass der Nachwuchs nicht kreuz und quer durch die Reihen läuft und alles kaputt tritt.“

Kemal Demirci ist mit acht Familienmitgliedern da, die Erwachsenen und er selbst sind emsig beim Sammeln. Die Kinder kauen und halten hin und wieder bewundernd besonders große Erdbeeren in die Höhe. Was macht er mit solchen Mengen Erdbeeren? „Bis heute Abend ist die Hälfte weg, und den Rest machen wir zu Marmelade.“ Etwas weiter hockt Sonja Wintjen mit Sohn Moritz in der Reihe und hat ebenfalls leckere Ideen für die Verwertung: „Wir frieren viel ein und haben dann das ganze Jahr über Erdbeeren für die Bowle mit Sekt, Wein und Vanilleeis.“

Einteilerin Hannelore Heil und ihr Mann Reinhard müssen die Pflücker um 18 Uhr nicht großartig aus dem Feld vertreiben. Seit drei Wochen steht das Rentnerhepaar bei Regen, Sturm und Sonnenschein in Eggestedt auf dem Feld: „Es kommen immer Leute. Die ganz Hartgesottene sogar bei Sturm.“ Im Hinblick auf den Feierabend freut sie sich auf Quark mit Erdbeeren: „Viele verstehen das nicht. Aber mir schmeckt es ganz einfach, auch wenn ich tagsüber schon mehrere Erdbeeren gegessen habe.“

Für den Handel ungeeignet

Die Erdbeeren bei Asendorfs gehören zur Sorte Sonata, bekannt für besonderen Geschmack, ein schönes Rot und ein Rosé gefärbtes Herz. Aber sie sind auch sehr anspruchsvoll. Erich Asendorf: „Je besser eine Erdbeere ist, desto empfindlicher ist sie leider auch. Unsere sind nicht transportfähig oder für den Handel geeignet.“

Gaby Kölling reicht ihren Korb zum Wiegen und muss 14,60 Euro zahlen. Wieder zu Hause, geht es noch einmal auf die Waage. Sie hat während des Erdbeerpflückens 400 Gramm zugenommen, und Florian wiegt jetzt 600 Gramm mehr.



In rund einer Stunde pflückten Florian und Gaby Kölling etwas mehr als sechseinhalb Kilo Erdbeeren.