

MITTENDRIN IM Apfelland

Von der Sortierung bis zum Marketing: Wenn die Früchte gepflückt sind, übernimmt die **Elbe-Obst**-Erzeugerorganisation viele Aufgaben für ihre Mitglieder. Ein Besuch zur Erntezeit.

EIN NACHMITTAG im späten September 2024. Pflaumenrote Äpfel und gelbe mit zartroten Bäckchen hängen an den Apfelpäumen des Obsthof Büther in Hollern-Twielenfleth. Die Plantage grenzt direkt an das Betriebsgelände der Elbe-Obst Erzeugerorganisation. Ulrich Braun, Leiter der technischen Abteilung, pflückt einen „Kissabel Rouge“ und schneidet ihn quer durch. Sternförmig liegt das Kerngehäuse im roten Fruchtfleisch – ein attraktives Merkmal des Clubapfels, der zu Halloween in die Geschäfte kommt, als Besonderheit zum Gruselfest. In zwei Wochen wird Obstbauer Christoph Büther die Kissabel ernten, als letzte seiner Sorten. Dann bringt er sie nach nebenan: zur Erzeugerorganisation Elbe-Obst, der sein Familienbetrieb seit der Gründung 1968 angehört. Auf dem Betriebshof türmen sich die hölzernen Großkisten der Landwirte neben den blauen von Elbe-Obst. Für ihre 300 Mitglieder übernimmt sie Sor-



Tiefrotes
Frucht-
fleisch:
Clubapfel
„Kissabel
Rouge“

tierung, Verpackung, Lagerung sowie Verkauf und Marketing der Ernte. Hollern-Twielenfleth ist die größte von sechs Sortierstationen, die anderen reihen sich entlang der Elbe von Hamburg bis nach Freiburg (Elbe). Die Wege für die Erzeuger sollen kurz sein.

ANBAUJAHR 2024

Mehr als zehn Millionen Obstbäume wachsen im größten Obstanbaugebiet Deutschlands, 90 Prozent davon sind Apfelpäume. Mit großem Abstand folgen Kirsche, Birne, Pflaume, Zwetschge. Das milde Klima im Alten Land sei günstig für den Anbau, so Ulrich Braun. Und bei Minusgraden können die Obstbauern hier ihre Bäume während der Blütezeit durch Frostberegnung schützen. Das gefrierende Wasser setzt Wärme frei und bewahrt die Blüten so vor dem Absterben. Für die Beregnung nutzen die Landwirte die vor Jahrhunderten angelegten Entwässerungsgräben sowie Beregnungsbecken. Eine ähnlich gute





Gute Aussichten: Nach den Kirschen im Juli und den Pflaumen im August reifen Birnen und Äpfel. Liebhaber der Kernfrüchte erwartet ein hochwertiger Jahrgang – viele genussvolle Monate lang.

Fachkompetenz für die Erzeuger: Ulrich Braun leitet die technische Abteilung bei Elbe-Obst.

Die Frostberegnung verhindert Frostschäden an den Blüten.



Ausgangslage bietet kein anderes deutsches Anbaugebiet.

Doch 2024 setzte das Wetter auch im Alten Land vielen Landwirten schwer zu. Temperatur und Witterung unterscheiden sich innerhalb der Region oft stark, die Blütezeit variiert um bis zu zehn Tage. Mancherorts war es während der Apfelblüte zeitweise zu kalt für die Bestäubung, so Ulrich Braun: „Wenn die Biene nicht fliegt, kann keiner was tun.“ Auch Hagelschäden verringerten die Apfelernte, die mit 230.000 Tonnen um fast ein Viertel geringer ausfiel als im Vorjahr.

„APFEL SCHWIMMT, BIRNE GEHT UNTER“

Als Ulrich Braun und Marketing-Assistentin Merle Tiedemann die rund 7.000 Quadratmeter großen Sortierhallen zeigen, kommen sie an einer stillstehenden Anlage vorbei: die Birnen-Sortiermaschine. Mit rund 3.000 Tonnen pro Jahr macht die Birnenernte nur einen Bruchteil der Apfelernte aus, die die Mitgliedsbetriebe anliefern. Dennoch braucht Elbe-Obst die separate Anlage, denn die Birnen ließen sich mit der Apfelsortiermaschine nebenan nicht sortieren, erklärt Ulrich Braun: „Apfel schwimmt, Birne geht unter! Für die Birnen brauchen wir Wasserdruck bei der Sortierung, für die Äpfel nicht.“

Bei der Apfelsortierung herrscht reger Betrieb. Lageristen bringen per Gabelstapler Großkisten an die 55 Meter lange Sortierstraße heran und senken Zehntausende von „Kanzi-Äpfeln“ in eine Wanne am Startpunkt. Kurz darauf schwimmen die Äpfel los.

ERST MENSCH, DANN MASCHINE

Zuerst wird mit Hand und Auge sortiert. Vier Mitarbeiterinnen greifen Früchte mit fauligen Stellen heraus und pflücken von anderen Blätter ab, die die Maschine später für Schalenfehler oder Faulstellen halten könnte. Hinter einer Kurve passieren die Äpfel eine Fotostation und eine Waage.

Zielwerte in einem Computerprogramm bestimmen von nun an die Sortierung. Wie von Geisterhand verschwinden zunächst Früchte mit sichtbaren Makeln von der Sortierstraße und fahren auf einem blauen Laufband aus der Halle. Sie werden zu Saft gepresst oder – sofern das Fruchtfleisch intakt ist – als Schäläpfel verkauft, etwa an Bäckereien. Die hochwertigen sortiert die Anlage nach Größe und Gewicht in 30 Edelstahlschleusen. Nur in einer trei-



Fachkundig

Wasser schützt die Äpfel bei der maschinellen Sortierung vor Druckstellen (rechts). Auch der scharfe Blick der Sortiererinnen ist unverzichtbar für ein verlässliches Ergebnis: Entdecken sie eine falsche Sorte auf dem Laufband, stoppt Sortierleiter Fatih Ulu (oben links) die Anlage sofort.





Immer im
Einsatz für
neue Sor-
ten: Merle
Tiedemann

Der Clubapfel „Fräulein“ ist eine Zufallszüchtung aus der Hildesheimer Börde.

ben auffällig blasses Äpfel. „Wir sortieren gerade Nicoter, die als Clubapfel Kanzi vermarktet werden“, erklärt Sortierleiter Fatih Ulu, der von einer Kabine aus über die Sortierung wacht. „Aber nur ein Nicoter, der rot genug ist, kommt als Kanzi in den Verkauf.“

APFELSTARS IN DEN STARTLÖCHERN

Die Clubäpfel stehen im Mittelpunkt des Marketings von Elbe-Obst. Vor allem ihretwegen sind Merle Tiedemann und Marketing-Leiter Jens Anderson rund ums Jahr auf Obst- und Fachmessen im In- und Ausland unterwegs. „Elstar und Boskop kennt jeder, die müssen wir nicht bewerben“, sagt Merle Tiedemann. „Wir wollen vor allem unsere neuen Clubäpfel bekannt machen und erfolgreich vermarkten.“

Jeder davon, so die Marketingexpertin, biete etwas Besonderes: der kleine „Rockit“, dessen Kerngehäuse man mitessen kann, „Sweetango“ mit dem honig-süßen Geschmack, der rotfleischige „Kissabel Rouge“ und „Fräulein“: sehr saftig, mit knackigem Biss. Die Clubäpfel sind kein Alleingang der Elbe-Obst. Acht Erzeugerorganisationen aus den Anbaugebieten Altes Land, Bodensee, Baden, Sachsen und Rheinland haben sich im Deutschen Obstsorten-Konsor-

tium (DOSK) zusammengeschlossen, um gemeinsam innovative Sorten zu entdecken, diese bundesweit unter Markennamen einzuführen und zu neuen Apfel-Stars zu machen. Für die Erzeuger soll sich der Anbau in guten Verkaufserlösen niederschlagen. Obstbauer Christoph Büther aus Hollern-Twielenfleth ist zufrieden mit seinen Ergebnissen für Kissabel, die er seit sechs Jahren anbaut: „Gerade in Jahren mit großen Erntemengen ist der Clubapfel für uns preislich attraktiver als die Standardsorten.“

NEU: BIO-SORTIERUNG UND SOLARSTROM

Unter den Mitgliedern der Elbe-Obst sind auch Bio-Landwirte. Sie bewirtschaften rund 500 Hektar, ein Zehntel der Gesamtanbaufläche aller Elbe-Obst-Erzeuger. Für die etwa 10.000 Tonnen Bio-Früchte gibt es seit 2023 in Jork-Königreich eine separate Sortierstation mit Maschinen für Äpfel und für Birnen. In beide Anlagen ist eine Heißwasserbehandlung integriert: Die Früchte baden bis zu 40 Sekunden in 52 Grad heißem Wasser. Dabei werden Schimmel-pilze und Sporen zu 99 Prozent abgetötet, sodass das Bioobst vor Fäulnis so wirksam geschützt ist wie das von konventionell produzierenden Betrieben.

Auch in puncto Energie geht die Elbe-Obst neue Wege. Seit drei Jahren ist sie zufriedener Großkunde der Stadtwerke Buxtehude. Der Strombedarf ist riesig, vor allem für die Kühlung der Lager, in denen die Früchte bei 0,5 Grad bis 5 Grad Celsius frisch gehalten werden. Deshalb setzt die Elbe-Obst jetzt zusätzlich auf eigenen Solarstrom. Die erste PV-Anlage auf dem Dach der Sortierhalle in Hollern-Twielenfleth ist seit September im Betrieb und kann bis zu 220.000 Kilowattstunden im Jahr liefern, etwa 15 Prozent des Verbrauchs vor Ort, schätzt Ulrich Braun. Die zweite Solaranlage wird 2025 installiert.

MENSCHEN BEI ELBE-OBST

Der technische Leiter und die Marketing-Assistentin: Beide sind ihrer Branche auch familiär verbunden. Merle Tiedemann ist in einem Obstbaubetrieb großgeworden, auf 30 Hektar baut ihre Familie in Lamstedt Blaubeeren an: „Mein Bruder lernt gerade Obstbauer!“ Ulrich Brauns Ehefrau ist Bauerstochter, ihr Bruder führt den Bio-Obst-Betrieb der Familie weiter. Die Fachgespräche rund um das Obst – sie dürften auch nach Feierabend weitergehen. ■

