

## Jetzt drängen auch die polnischen Apfel auf den Markt

Boskoop, Elstar, Gala, & Co.

„Endlich wieder einen Ausflug machen!“ Aufgrund der Pandemie fiel in den letzten beiden Jahren diese Aktivität aus. Anja Klenke, Kassenwartin der UnternehmerFrauen im Handwerk und Organisatorin dieses Ausfluges, begrüßte die Mitglieder herzlich und wünschte allen einen erlebnisreichen Tag.



Und das war er dann auch! Stadtführerin Annegret Meinschien – in Tracht und geschmückt mit Omas 5-reihiger Perlenkette- lud zu einem Bummel durch York ein und wusste viel Interessantes zu berichten. Angelockt durch den fruchtbaren Marschboden gründeten um 1250 niederländische Bauern diese Stadt, welche heute der Mittelpunkt des größten Obstanbaugebiets Deutschlands sei, **das Alte Land**. „Unsere Erzeugnisse können sich sehen lassen“, schwärmte Meinschien und reichte eine Kostprobe herum: CORDIA- die königliche Kirsche schmeckte in der Tat köstlich.

Im historischen Kern Yorks sind noch viele altherwürdige Gebäude erhalten. Neben der Kirche St. Matthias und den Fachwerkhäusern der Bürgerei und der Landesstube und des Gräfenhofes ist auch das Rathaus ein Augenschmaus. Dank des historischen Trauzimmers im Rathaus hätte sich York als Hochzeitsstadt in den letzten Jahren entwickelt. Viele junge Paare gaben sich hier schon das JA-Wort und feierten dies Ereignis in den zahlreichen umliegenden Gaststätten.

Als nächster Programmpunkt stand eine Besichtigung des „Herzapfelhofes Lühs“ an. Inhaber Hein Lühs absolvierte mit Witz und Charme einen Rundgang über seinen Hof. „Wir verzichten auf synthetische Pflanzenschutzmittel und produzieren seit 2012 biologisch-dynamisch gemäß „Demeter“-Richtlinien, so Lühs. „Der Verbraucher verlange erstklassige Ware“, so Lühs. Diese erreiche man mit einer modernen Apfelsortiermaschine und einer optimalen Langzeitlagerung in Kühlräumen bei ca. 1-2°C, je nach Sorte 1-3% Sauerstoff (O<sup>2</sup>) und 1-2 % Kohlenstoffdioxid (CO<sup>2</sup>). Zur Zeit sei der Absatz jedoch schwierig, erläuterte Lühs. Auf Grund des Krieges in der Ukraine hätten die polnischen Apfelbauern ihre Märkte in Belarus, Russland und der Ukraine verloren und drängten jetzt mit Ihren Produkten auf den europäischen Markt, oft zu günstigeren Preisen.

Nach dem Besuch des Hofladens ging es dann weiter zum Obstparadies Schuback. Bei einer Apfelverkostung erfuhren die UnternehmerFrauen viel Wissenswertes über den Apfel bevor es dann zur schriftlichen Prüfung zum Erwerb des Apfeldiploms kam. NEIN, ein Apfelwickler sei kein Mensch, der die Äpfel sortiere und dann in Papier wickle. Er sei auch keine Apfelschälmaschine sondern ein Schmetterling, dessen Maden viel Schaden im Obstanbau anrichten könnten, so Inhaberin Ulrike Schuback.





Bei der Korrektur der Prüfungsfragen machte diese auf die heutigen Herausforderungen der Obstbauern aufmerksam. Zurzeit überschwemmt türkische Kirschen den Markt, die auf Grund ungleicher Wettbewerbsbedingungen günstiger angeboten werden könnten, erklärte sie. So gäbe es z.B die Kirschessigfliege. Sie lege ihre Eier in reife Kirschen, Himbeeren und anderes Obst ab. Ihre Larven zerstören die Früchte von innen. „Um dies zu verhindern, hängen wir kleine Duftbeutel auf. Diese Düfte locken die männlichen Fruchtfliegen an und verhindern so eine Befruchtung der weiblichen Fruchtfliegen“, erklärte Schuback. „Wir müssen diese Duftbeutel selbst bezahlen, in anderen europäischen Ländern werden diese ganz oder teilweise vom Staat subventioniert.“ Das sei natürlich nur ein kleiner Betrag in der Kalkulation. „Aber wer heute bei großen Einzelhandelsketten einen Absatz erzielen will, muss mit jedem Cent rechnen“, so Schuback. Diese konnten die Unternehmerfrauen aus eigener Erfahrung nur bestätigen.

Die Gewinnerinnen des Apfeldiploms wurden mit Apfelsaft und Äpfel belohnt. Vielen DANK Anja für diesen unvergesslichen Tag, es war ein gelungener MIX aus Geschichte und den heutigen wirtschaftlichen Herausforderungen der Obstbauern.

Bericht: Renate Dibbern