

Einladung zum Selberpflücken

Im Betrieb Umberg in Bottrop-Kirchhellen wird erfolgreich verschiedenes Obst zum selber pflücken angeboten



Jörg Umberg setzt mit seinem Betrieb in Bottrop-Kirchhellen nicht nur bei den Erdbeeren auf Selbstpflücke – mit Erfolg!
(Fotos: Urbanietz)

Der Obstbaubetrieb der Familie Umberg in Bottrop-Kirchhellen ist umgeben von Gleichgesinnten. Irgendwie hat man den Eindruck, dass die ganze Region selber pflückt. Und in der Tat: Jörg Umberg berichtete im Gespräch, dass viele Betriebe in der Region Obst und auch Gemüse zum selber pflücken anbieten, von der Erdbeere über Bohnen und Mais bis hin zum Apfel. Und dass die Resonanz der Verbraucher in den vergangenen Jahren noch einmal zugenommen hat. Hier spielen sicherlich auch Synergieeffekte eine Rolle, denn es hat sich unter den Menschen im nördlichen Ruhr-

Die Menschen aus dem nördlichen Ruhrgebiet wissen, dass es in Bottrop-Kirchhellen immer saisonal Früchte zum Selberpflücken gibt.

gebiet mittlerweile herumgesprochen, dass es rund um Bottrop-Kirchhellen immer saisonale Früchte zu ernten gibt.

LANGE SELBSTPFLÜCKTRADITION

Im Betrieb Umberg fing alles Mitte der 80er Jahre mit Erdbeeren an. Es folgten 1993 die Himbeeren und kurz danach die Äpfel und Zwetschen. Heute werden im Betrieb Umberg 40 ha Erdbeeren angebaut, davon 4 ha zum selber pflücken, dazu kommen 1,4 ha Himbeeren mit 0,4 ha Selbstpflücke und 2,5 ha Zwetschen zum selber pflücken sowie 8,5 ha Äpfel, davon 3 ha Selbstpflückanlagen. In einem zweiten Betriebsteil bei Recklinghausen kommen noch einmal 6–8 ha Erdbeeren dazu, von denen 3 ha zur Selbstpflücke ausgelegt sind. Mit Ausnahme der Erdbeeren setzt der Betrieb Umberg etwa 1/3 bis 2/3 der jeweiligen Obsternte auf Selbstpflückfeldern um. Der Rest geht durch den Hofladen, wird regional direkt an den LEH oder an Schulen oder im Fall der Beeren auch über die Firma Frutania an Grossabnehmer geliefert.

AUF QUALITÄT SETZEN

„Im Sortenspektrum unterscheidet sich die Selbstpflücke nicht vom normalen Verkaufssortiment“, berichtete Jörg Umberg. „Es ist uns wichtig, dass die Ernte im Zweifelsfall auch substituierbar ist und wir ein möglichst langes Erntefenster haben.“ Im Betrieb Umberg wird großer Wert auf die Qualität des Pflückgutes gelegt. So ist es ein Tabu, von den Selbstpflückfeldern vorher die Erstlingsfrüchte für die Vermarktung abzuernsten. Vielmehr setzt Jörg Umberg seine Erntehelfer auf den Selbstpflück-

feldern eher dazu ein, um die Flächen sauber zu halten, damit die Selbstpflück-Kunden immer eine gleichmäßige Pflückqualität auf den Feldern vorfinden. Das hat sich bewährt – viele Selbstpflücker sind zu Stammkunden geworden.



Selberpflücken – ein Erlebnis für Groß und Klein!

FELDER IN BETRIEBSNÄHE

Bei den Selbstpflückfeldern ist es wichtig, dass sie sich in unmittelbarer Hofnähe befinden und von der Straße gut zugänglich sind. Das ist bei den Langzeitkulturen Apfel und Zwetsche weniger ein Problem als bei den Erdbeeren und (mittlerweile auch) den Himbeeren, wo ein regelmäßiger Standortwechsel ja notwendig ist.

Wenn die Kunden an den Feldern vorbeifahren, werden sie dazu angeregt, für die nächste Kultur wieder zu kommen. Große Schautafeln bei den Äpfeln zeigen, welche Sorten angebaut werden und wann welche Sorten reif wird. So wechselt der Betrieb beispielsweise für Zwetschen und Äpfel während der Erntesaison zwischen jeweils zwei Selbstpflück-Felder, so dass im gerade



geschlossenen Bereich die nächste Sorte in Ruhe ausreifen kann.

20 % FALLOBST KALKULIERT

Gibt es viel Ausschuss auf den Selbstpflück-Feldern? „Natürlich ist die Ausbeute nicht so hoch wie in den von unseren Erntehelfern beernteten Anlagen“, stellte Jörg Umberg fest. „Wir kalkulieren bei den Äpfeln beispielsweise vorsichtshalber mit 20 % Fallobst, auch wenn es meistens weniger ist. Aber dafür entfallen die Lohnkosten für die Ernte.“ Das Fallobst wird nach den publikumsstarken Wochenenden abgesammelt und für die Safterstellung genutzt. „In gepflegten Anlagen verhalten sich die Selbstpflücker in der Regel auch pfleglich, deshalb ist bei uns ein regelmäßiges Durchgehen Pflicht“, lautet die Erfahrung im Betrieb Umberg.

ÖFTER KLEINERE MENGEN

Jede Kultur hat ihren ganz eigenen Kundestamm, hat Jörg Umberg festgestellt. Während Erdbeeren für die gesamte Kundschaft attraktiv sind, werden die Himbeeren insbesondere von deutschen oder osteuropäischen Familien gepflückt. (Auch unreife) Zwetschen sind für die türkischen Selbstpflücker besonders attraktiv. Und bei den Äpfeln kommen ebenfalls viele ausländische Mitbürger. „Einige Betriebe in der Region haben ihr Angebot sogar ganz gezielt auf den Bedarf der ausländischen Mitbürger ausgerichtet“, erzählte Jörg Umberg. „So baut ein Nachbar-Betrieb beispielsweise eine bestimmte Bohnensorte an, die von Türken ganz besonders nachgefragt wird und vermarktet in der selben Schiene auch Mais oder Rinder.

Große Mengen werden von den Selbstpflückern übrigens immer weniger geerntet. Der Trend geht selbst bei den Äpfeln eher zum „Erlebnispflücken“. Dafür kommen die Leute öfter auf den Hof und pflücken



Mit großen Schautafeln wird gezeigt, was es zu ernten gibt.



Jede Reihe ist eine Sorte, nach Reifezeiten gestaffelt. Dabei wechselt der Betrieb zwischen zwei Selbstpflück-Anlagen, so dass die nächste Sorte in Ruhe nachreifen kann, bevor die Selbstpflücker sie ernten.

immer nur so viel, wie sie im Moment gerade brauchen.

ERDBEEREN

Erdbeeren und Spargel läuten im Betrieb Umberg die Erntesaison ein und sind sicher-

lich die hektischste Zeit des Jahres. Die Erdbeerbefelder für die Selbstpflücke liegen an der Zufahrt von der Straße zum Hof. Sie werden in zweijähriger Kultur angebaut, jeweils in Sortenblöcken mit unterschiedlicher Reifezeit. Durch Tunnelanbau im Frühjahr und



Mit vielfältigen Veranstaltungen bleibt der Betrieb Umberg im Gespräch und lockt Neukunden an. Hier: Das Apfelfest im Oktober.

Umbergs Hofpost

Ausgabe 11 – 5. Jahrgang

Herbst/Winter 2011





Editorial

Umberg's Apfelanbau: Über das Arbeiten an den allerbesten Früchten

Mittlerweile ist ein kleiner Rückblick auf das Wetter im Editorial unserer Hofpost schon eine kleine Tradition. Dieses Jahr hat bislang wieder genügend Anlass dazu geboren. Wie zuletzt 2007 zeigte sich dieses Frühjahr von seiner schönsten Seite: Sonnenschein, Wärme und kein Tropfen Regen ließen Nicht-Landwirte durchaus frohlocken. Über 30°C im April und rund sieben Wochen ohne Niederschläge sind jedoch nicht das, was nordeuropäische Obstkulturen gewohnt sind. Im Vergleich zu früheren Jahren lag der Vegetationsvorschub bis zu drei Wochen vorne und durch die Hitze standen die Pflanzen in ihrer wachstumsintensiven Zeit sehr unter Stress. Ab Mitte Juli wurde es dann ungewöhnlich kalt. Dies war für die vollhängenden Baumobstkulturen wie die Zwetschgen und Äpfel von Vorteil, welche nun langsamer wachsen und reifen konnten und immer genügend

Viele Äpfel allein machen noch keine perfekte Ernte. Bei zu vielen Früchten am Baum sind die Äpfel nämlich meist kleiner, von weniger guter Qualität und zeigen geringere Blütenansätze im Jahr darauf. Andererseits weisen auch größere Äpfel bei zu wenigen Früchten pro Baum keine bessere Qualität auf. Diese Bäume entwickeln zudem eine Menge neuer Triebe und Äste, die viel Schnittpflege benötigen. Über die mechanische Ausdünnung mit unserem Gerät „Tree Darwin“ haben wir bereits in der letzten Ausgabe der Hofpost berichtet. Der „Tree Darwin“ schafft die erste Stufe einer Fruchtregulierung an den Bäumen und erleichtert die weitere Pflege. Als nächstes erfolgt

die manuelle Feinarbeit, die sogenannte Handausdünnung, ab Ende Juni. Beschädigte, schlecht zum Licht hängende oder überzählige Früchte werden dabei sorgfältig von Hand entfernt.

Zu den Aufgaben eines Obstbauers gehört neben der Ausdünnung und Regulierung der Früchte aber ebenso der sorgfältige Schnitt der Bäume. Der klassische Schnitttermin für unsere Obstbäume ist bisher immer der Winter gewesen. Die Bäume sind in Winterruhe, man schneidet keine fruchttragenden Triebe und der blattlose Baum ist übersichtlicher.

Fortsetzung auf Seite 2



Die Apfelzeit hat begonnen

Zweimal jährlich versendet der Betrieb Umberg eine Hofpost mit vielfältigen Informationen zum Hof und seinem Angebot.

Herbst wird die Erdbeersaison möglichst lange gestaltet. Selbstpflücke wird aber nur in der Hauptsaison angeboten.

HIMBEEREN

Die Himbeeren werden im Betrieb Umberg im Folientunnel angebaut. Da auch hier die Fruchtfolge zunehmend zum Problem wird, erwägt Jörg Umberg derzeit, auch in der Selbstpflücke auf Long Canes umzusteigen.

ZWETSCHEN

Die Zwetschen sind im Betrieb Umberg als Spindel erzogen und decken das gesamte

Erntespektrum bis zur Apfelernte hin ab. Pflückleitern stehen zur Verfügung, damit die Selbstpflücker auch an höhere Zweige kommen. Alles, was darüber wächst, wird von den Erntehelfern gepflückt und im Hofladen vermarktet. Da die Anlagen schon älter sind und Ausfallprobleme zunehmen, ist für die nächsten Jahre eine Erneuerung geplant.

ÄPFEL

Die Selbstpflück-Anlagen grenzen direkt an den Hof an. Das Sortenspektrum ist so gewählt, dass die Reihen nacheinander rei-

fen. Mit Tracierband werden die Selbstpflücker in die jeweils gerade pflückreife Reihe geleitet. Wenn das Wetter nicht mitspielt und der Ansturm der Selbstpflücker geringer ist, muss vor allem im hinteren Reihbereich nachgepflückt werden. Deshalb dürfen Selbstpflück-Reihen nicht zu lang sein! Mit Hilfe der maschinellen Ausdünnung vermeidet der Betrieb Umberg einen zu dichten Behang. Damit wird nicht nur Alternanz entgegengewirkt, sondern auch der Fallobst-Anteil gemindert. Denn wenn die Äpfel zu dicht hängen, fällt der Nachbarapfel beim Pflücken oft gleich mit ab.

TROMMELN GEHÖRT ZUM HANDWERK

Ebenso wichtig wie Kundenbindung ist es, immer wieder neue Kunden auf den Hof und auf die Felder zu locken. Entsprechend aktiv ist der Betrieb Umberg in dieser Richtung. Seit mittlerweile fünf Jahren wird zweimal jährlich eine Hofpost verschickt, die die Kunden über den Hof und seine Angebote informieren soll. Im Jahr 2011 wurde erstmals ein reiner Selbstpflückflyer verteilt, in welchem alle Felder, Kulturen und Sorten beschrieben wurden. Als größter Schulobstlieferant in NRW ist der Hof Umberg an vielen Schulen mit seinem Obst präsent. Und auch mit verschiedensten Veranstaltungen lockt er die Menschen auf seinen Hof, sei es das Apfelfest oder auch das Spargel-Gourmet-Festival, das er in Zusammenarbeit mit dem Gastronomieverband Essen im Mai 2011 mit großem Erfolg zum zweiten Mal ausgerichtet hat und das sogar den WDR mit einem Live-Übertragungswagen auf den Hof lockte.

 **Dr. Annette Urbanietz, Bonn**
E-Mail: urbanietz-obstbau@g-net.de

Josef Köhne – 85 Jahre

Am 3. Oktober 2011 beging Josef Köhne, ein Pionier des Obstbaus, in Tettmang seinen 85. Geburtstag.

35 Jahre hat er als Obstbauberater am See gewirkt, bevor er 1989 in den Ruhestand ging. Insbesondere in der Zeit der Neuordnung des obstbaulichen Verbandswesens hat er die Arbeit der Fachgruppe Obstbau tatkräftig unterstützt. Ihm zu verdanken ist es auch, dass es in den 70-er Jahren zum Zusammenschluss der von ihm gegründeten und selbst redigierten Fachzeitschrift „Mitteilungen für den Obstbau“ mit der heutigen OBSTBAU kam. Im Jahr 1990 war ihm für seine außerordentlichen Verdienste vom Zentralverband Gartenbau die Ernst-Schröder-Münze verliehen worden.

Die Fachgruppe Obstbau wünscht ihm weiterhin einen gesegneten Ruhestand und vor allem Gesundheit.

