

## Flaute in den Obstplantagen

Keine Bienen in der Blütezeit: Im Hildesheimer Land droht die schlechteste Apfelernte seit Jahren/Preise ziehen an

**Kreis Hildesheim (wü).** Langsam schreitet Michael Vornfett durch die Reihen seiner Obstplantage. Hier und da langt er in die Apfelbäume, prüft, ob die Früchte schon reif und von guter Qualität sind. Doch häufig greift er ins Leere. Wo sich sonst die Zweige unter der Last der Äpfel biegen, sind in diesem Jahr etliche Kronen leer. „Das wird nicht viel“, murmelt der Obstbauer aus Einum.

In den Obstbaubetrieben, Hausgärten und auf den Streuobstwiesen der Region droht die schlechteste Apfelernte seit vielen Jahren. Der Grund: Als Anfang bis Mitte Mai die meisten Obstbäume in voller Blüte standen, war das Wetter ungewöhnlich feucht und kalt. Genau in dieser Zeit hätten aber Bienen und andere Insekten ausschwärmen und die Blüten bestäuben sollen. „Denen war es einfach zu kalt, die Bienen haben ihre Stöcke kaum verlassen“, sagt Vornfett, der sich jedes Frühjahr einige Völker von einem Imker in die Plantagen stellen lässt.

Von einem Wonnemonat konnte keine Rede sein. Meist pendelten die Temperaturen nur um die 12-Grad-Marke, mit 127 Litern Niederschlag pro Quadratmeter war es der zweitnasseste Mai seit Beginn der Wetteraufzeichnungen im Jahr 1881. Und auch die Sonne ließ sich selten blicken. Sie schien nur 131 Stunden, der Mai-Durchschnitt liegt bei 196.

Die Apfelernte, die dieser Tage beginnt, wird in diesem Herbst um mindestens 30 Prozent geringer ausfallen als im Vorjahr, schätzt Gerhard Sundermeyer. Auf seinem Obsthof, den er zusammen mit seiner Frau Daniela bewirtschaftet, wachsen auf 25 Hektar rund 25 000 Bäume.

Bei den frühen Sorten wie James Grieve, Gravensteiner und Jamba halten sich die Verluste noch in Grenzen. Die hatten zum Teil schon Ende April geblüht, als an einigen Tagen die Sonne für fast schon sommerliche Temperaturen sorgte und die Bienen ins Freie lockte. „Mit den spä-

ten Äpfeln sieht es aber ziemlich mau aus“, sagt Vornfett. Sorten wie Gloster, Idared, Roter Berlepsch, Boskoop oder Jonagold liefern in diesem Herbst um bis zu 60 Prozent geringere Erträge.

Obwohl die Ernte noch nicht einmal eingefahren ist, ziehen die Applepreise angesichts des zu erwartenden

knappen Angebots in den Supermärkten schon seit Wochen spürbar an. Das Obst, zumeist aus Chile, Neuseeland und Italien, sei um 30 bis 40 Prozent teurer geworden, sagt Sundermeyer.

Tiefer in die Tasche greifen müssen allerdings auch die Kunden der hiesigen Erzeuger. Doch die Preise für

Äpfel aus der Region werden längst nicht so stark steigen wie an der Obsttheke im Supermarkt, versichern Vornfett und Sundermeyer. Ein Anstieg von etwa zehn Prozent kündigen die beiden Obstbauern an. Bei Sundermeyer kosten die Äpfel künftig je nach Sorte zwischen 1,60 und 2,30 Euro, Vornfett nimmt 1,70 Euro für alle Sorten. „In vielen Supermärkten kosten die Äpfel mittlerweile zwischen 2,20 und weit über 3 Euro“, sagt Sundermeyer.

Wer lieber Äpfel aus dem eigenen Garten isst, wird in vielen Regionen des Landkreises leer ausgehen. „In manchen Gegenden hängt so gut wie nichts an den Bäumen“, sagt Klaus Heisig. Der Obstbaumexperte, von Beruf Lehrer an der Waldorfschule, gehört dem Arbeitskreis Streuobst der regionalen Erzeugergemeinschaft Hi-Land an. Die Gruppe betreut zahlreiche Streuobstwiesen in der Region, in Zusammenarbeit mit Schulen und Kindergärten.

Nach Heisigs Einschätzung fällt die Ernte in den Hausgärten, an Feldwegen und auf Wiesen dieses Mal um die Hälfte geringer aus als im Vorjahr. Wobei die Erträge regional extrem unterschiedlich seien. Rund um Bad Salzdetfurth gibt es zum Beispiel an vielen Stellen reichlich Äpfel, haben die Streuobstaktivisten beobachtet. „In sehr geschützten Lagen sind die Erträge normal“, sagt Heisig. Weil in solchen Ecken oft ein milderes Mikroklima herrsche und Bienen dort auch bei ansonsten kühlerem Wetter flögen. Manchmal reiche schon eine hohe Hecke, um bestäubenden Insekten bessere Bedingungen zu bieten.

Mancherorts fällt die Apfelernte in diesem Jahr fast komplett aus. Die Grundschule Giesen und der Kindergarten Schöne Aussicht betreuen zusammen mit dem Heimatverein zwei Streuobstwiesen. Das Obst wird im Herbst zu Saft verarbeitet, in manchen Jahren kamen mehr als zwei Tonnen Äpfel zusammen. Als Schulleiter Laurenz Feindt kürzlich die Obstwiesen inspizierte, stockte ihm der Atem. „Dieses Mal kriegen wir keine 400 Kilo zusammen.“



Foto: Gossmann

### Schäden erkennen



**Mehlige Apfelblattlaus**  
Ab Ende der Blüte treten verdorrte Blattläuse und gelblich gefärbte Larven auf. Sie verursachen am Blatt starke Kräuselungen.



**Kleiner Frostspanner**  
Die Raupen sind sehr gefräßig. Blüten und Blattknospen werden von den Raupen gespinnt und durchlöchert.



**Apfelschorf**  
Flecken auf beiden Seiten der Blätter vergrößern und zusammenhängen. Stark befallene Blätter sterben ab, der ganze Baum kann kahl werden.



**Apfelblütenstecher**  
Die Larven fressen an den Knospen, die Knospen öffnen sich nicht. Hüllblätter verfärben sich braun.



**Apfelwickler**  
Die Äpfel sind wurmig und leicht abnehmen. Um das Fruchtfleisch bildet sich meistens ein roter Schleim.

### EINE FRAGE DES GESCHMACKS: DIE HITLISTE DER APFELSORTEN

**Der Beliebte:** Der Elstar ist der Deutschen beliebtester Apfel. Außen ist er fest, innen hat er ein mürbes Fruchtfleisch, das bei Hitze nicht zerfällt. Außerdem ist er reich an Vitamin C. Sein Geschmack ist fruchtig-würzig, fein säuerlich und erfrischend. Der Elstar ist sehr gut geeignet zum Backen für Kuchen und Strudel.

**Der Süße:** Wer es richtig süß mag, ist mit dem Royal Gala gut bedient. Die rot-gelb gemaserten Früchte sind ein gern gegessener Tafelapfel, weil sie nicht nur süß, sondern fest zugleich sind. Sie zeichnen sich durch einen aromatischen

Geschmack aus und haben wenig Säure. Ideal als Bratapfel, gedünstet für Kompott oder gebraten zu Leber.

**Der Saure:** Als Tafelapfel ist der Boskoop nicht jedermanns Sache. Er hat eine raue Schale und einen kräftigen, ziemlich säuerlichen Geschmack. Sein Fruchtfleisch ist frisch gepflückt fest, gelagert wird er mürbe. In der Küche hat der Boskoop einen guten Ruf. Er ist ideal zum Kochen und Backen, für Bratäpfel, Strudel, Apfelmus und Kuchen.

**Der Vitaminreiche:** Der Rote Berlepsch, eine alte Apfelsorte, ist die Vitaminbombe unter den Äpfeln. Mit seinen 23,5

Milligramm Vitamin C pro 100 Gramm gehört er zu den zehn Apfelsorten mit dem höchsten Vitamin-C-Gehalt. Und er schmeckt auch ziemlich lecker. Das feste Fruchtfleisch ist sehr saftig, erfrischend und außerordentlich würzig.

**Der Allergienarme:** Wer auf Äpfel allergisch reagiert, sollte es mit der Sorte Santana probieren. Der säuerlich bis süßsäuerliche Apfel ruft keine oder nur sehr wenige allergische Reaktionen hervor. Die mittelgroßen Früchte sind leuchtend rot, schmecken frisch, sind etwas säuerlich, kein bisschen mehlig und auch zum Backen bestens geeignet.



Erwartet eine schlechte Apfelernte: Obstbauer Michael Vornfett. Foto: Wünsche