

## Die kleine Kunst des Pflückens: Endspurt im Obstgut Triebe

Andreas Schott 21.10.2019, 02:59

**ZINNA** Endspurt bei der Apfelernte im Obstgut Triebe. Am 26. Oktober ist Apfelfest. OTZ-Reporter im Selbsttest



Im Obstgut Triebe im Schöngleinaer Ortsteil Zinna ist die Apfelernte in den letzten Zügen. Ende nächster Woche soll die Ernte abgeschlossen sein. Für sein Birnen- und Apfelsortiment erhielt das Obstgut jüngst auf der Bundesgartenschau in Heilbronn Gold- und Silberplaketten. Am 26. Oktober lädt das Gut von 8 bis 17 Uhr zum Apfelfest ein. Dann erwartet Besucher unter anderem eine Apfelverkostung, frisch gepresster Apfelsaft, Plantagenrundfahrten. Für ein reges Markttreiben und für Kinderbeschäftigung ist gleichfalls gesorgt.  
Foto: Andreas Schott

Auf den Plantagen im Obstgut Triebe im Schöngleinaer Ortsteil Zinna wird zum Endspurt bei der Apfelernte angesetzt. Bis Ende nächster Woche sollen die letzten Früchte vom Baum geholt sein.

Bis zum Apfelfest im Obstgut am Sonnabend, 26. Oktober, sollen die Pflücker ihr Werk getan haben, schauen Elfi und Lars Triebe voraus.

Allerdings sei der Ertrag der diesjährigen Ernte an Kernobstfrüchten nicht allzu ergiebig ausgefallen. „Die Witterung hat zu Verlusten von etwa 40 Prozent geführt. Vielfach ist die Frucht auch einfach zu klein ausgefallen und hat die Mindestgröße von 6 Zentimetern im Durchschnitt nicht erreicht“, sagt Lars Triebe. Was somit nicht in den Handel gelange, muss zu Most verarbeitet werden, stellt er fest.

Keine Abstriche gebe es an der Qualität. Die verschiedenen Apfelsorten erfüllen alle die geforderten Geschmacksansprüche. Davon zeugen auch die jüngst bei der Bundesgartenschau mit Gold und Silber prämierten Äpfel und Birnen aus dem Zinnaer Obstgut.

Um die letzten Früchte abzuernten, sind die Erntehelfer am Sonnabend schon seit 7 Uhr in den Plantagen tätig. Dabei handle es sich vielfach um den zweiten Pflückegang bei den Apfelsorten. „Damit Äpfel lagerfähig sind, müssen manche Sorten länger ausreifen. Deshalb führen wir nach der ersten Ernte einen zweiten Erntegang durch“, erläutert Inhaber Lars Triebe.

Zum Pflücken hatte ich mich bei den Triebes angemeldet. Meine Absicht war es, einfach mal einzutauchen in die Arbeit der Pflücker, um nachempfinden zu können, worauf es bei der kleinen Kunst des Pflückens ankommt.

Dafür werde ich einer Gruppe polnischer Erntehelfer – drei Frauen und ein Mann, die im Team an der Erntemaschine arbeiten – zugeteilt. Ausgestattet mit Stiefeln, lockerem Schal und zugeknöpfter Jacke – am zeitigen Vormittag herrschen 12 Grad und der Himmel ist wolkenverhangen – bekomme ich noch eine Einweisung, was beim Apfelpflücken zu beachten sei. Inbegriffen noch den dezenten Hinweis: Der Schal muss in jedem Falle ab, das sei zu gefährlich an der Maschine.

Beim Pflücken müsse darauf geachtet werden, dass die Äpfel leicht nach oben gedrückt werden, bis der Stil oberhalb abklappt. Früchte ohne Stil taugen nur noch zum Vermosten, erfahre ich. Auf die Farbe und zwingend auf die Größe der Früchte achten, höre ich. Dafür liege eine Schiebemaske bereit, um notfalls kontrollieren zu können. Beschädigungen an Äpfeln, wie Fraßstellen durch Insekten oder Vögel bis hin zu Sonnenbrandspuren, müssen aussortiert werden.

Schließlich stehe ich vor dem Ernteteam, mitten in der Plantage, in der die Sorte Rubinette an den Bäumen hängt. Freundlich, aber mit einer gewissen Skepsis, werde ich begrüßt. Ich lege los, beginne mit der Ernte im unteren Bereich der Obstbäume und lege sie auf das Ernteband der Maschine. Während das Team sein Tempo hält, scheine ich zur Bremse zu werden. Die Erntehelfer flutschen an mir vorbei zum nächsten Baum. Ich gebe mir Mühe und versuche mitzuhalten. Hier und da kann ich den Takt halten. Viel Zeit verliere ich, wenn ich einen Apfel nachmessen muss, weil ich mir nicht sicher bin, ob er die Mindestgröße hat. Wenn er die Kriterien nicht erfüllt, landet er in einem Eimer und kommt zu den Früchten, aus denen nur noch Saft gewonnen werden könne.

Immer wieder mal passiert es, dass ich den Apfel nicht rasch genug vom Fruchtholz bekomme. Und schwups ist es passiert: Ich habe die Frucht samt Fruchtholz und Knospenansatz, der eigentlich für die nächste Saison neue Früchte produzieren soll, in der Hand. Vom Chef ernte ich dafür Kritik, werde zu mehr Aufmerksamkeit aufgefordert. „Und bitte darauf achten, dass die abgeernteten Früchte in der Hand nicht zu sehr aneinander gedrückt werden. Das gibt Druckstellen“, höre ich. Sofort fällt mir ein, was mir Elfi Triebe zuvor mitgegeben hat: „Die Äpfel bitte wie ein rohes Ei behandeln.“

Währenddessen schiebt sich die Erntemaschine weiter durch die Reihen. Was ich anfangs beim Zuschauen als Schneckentempo deklariert habe, erweist sich bei der Arbeit offenbar als zu schnell für mich als ungeübtem Pflücker. „So etwa 50 Meter sollten schon nach einer knappen Viertelstunde geschafft sein“, verweist Lars Triebe auf das Arbeitstempo. Nach nicht einmal zwanzig Minuten beende ich mein Experiment am Vormittag. Die Profi-Pflücker scheinen erleichtert, dass ich aufgebe. Und das, obwohl für sie erst am frühen Abend die Arbeit endet.

Vom Chef bekomme ich eine Aufmunterung, mit dem Hinweis, dass mein Pflückereinsatz ausbaufähig sei.

Für mich bleibt: Pflücken ist eine kleine Kunst und bedarf viel Übung. Was bleibt, ist der Respekt vor den Erntehelfern. Und die Erkenntnis: Bevor man die knackige Frucht genießen kann, bedarf es mühevoller Arbeitsschritte.

Apfelmarkt am 26. Oktober von 8 bis 17 Uhr

Apfelverkostung, Apfelmoterei, Verkostung von Feinbrand aus der neuen Destillationsanlage, Plantagenrundfahrt, buntes Markttreiben,