



Foto: Jan Robben

# Erdbeeren aus Haltern – Der Erdbeerhof Osterloh

In sieben von zwölf Monaten gibt es Erdbeeren

**E**rdbeeren so weit das Auge reicht. Auf rund 210 Hektar baut der Erdbeerhof Osterloh die süßen Früchte an. Angefangen hat Ulrich Osterloh mit einem halben Hektar. Das ist nun schon mehr als dreißig Jahre her. Heute produziert das Unternehmen ausschließlich Erdbeeren und vermarktet die Früchte über den Großhändler Gustav Wegener. Zur Erntezeit beschäftigt Ulrich Osterloh rund 870 Saison-Arbeitskräfte, die fast alle schon seit Jahrzehnten zu ihm kommen. Von morgens früh bis in den Nachmittag werden des Deutschen liebste Früchte gepflückt. So kommen insgesamt gut 4000 Tonnen pro Jahr zusammen.

Diese Mammutaufgabe bewältigt Ulrich Osterloh aber nicht alleine. Das Unternehmen aus Haltern in der Nähe von Visbek ist ein echter Familienbetrieb. Ehefrau Melitta steht ihm zur Seite, seine Kinder Alexander (Gärtner, Fachrichtung Obstbau) und Alicia (Kauffrau) sowie sein gesamtes Team und Berater. Ein selbstrständiger Berater kontrolliert täglich die Erdbeerku-

ren auf Schädlinge oder Krankheitssymptome und überprüft die Versorgung der Pflanzen mit Haupt- und Sekundärnährstoffen und ob die Wasserdosierung optimal eingestellt ist. Daneben sind im Betrieb acht Mitarbeiter fest angestellt. Sie kümmern sich um Pflanzenbau und Pflanzenschutz, um die Logistik, Versand, Verpackung und das Büro.



Foto: Hochstädter

Anbau in Tunneln auf einer Gesamtfläche von 10 Hektar: So kann der regionale Markt frühzeitig bedient werden

In der Hauptsaison muss ein Rad in das andere greifen. Die Flächen befinden sich in einem Umkreis von sechs Kilometern vom Hof entfernt. So sind kurze Wege gewährleistet. Die Früchte werden nach der Ernte schnellstmöglich vom Feld ins Kühllager gebracht. In der Schnellkühlung werden die Erdbeeren innerhalb von 30 Minuten auf 5 Grad Celsius herunter gekühlt.

Anschließend auf acht Verpackungslinien nochmals nachgewogen, verpackt und direkt für den Transport auf den Lkw verladen. „Das funktioniert nur durch unser durchdachtes und straff organisiertes System“, so Ulrich Osterloh. Jeder Pflücker hat eine kleine Karre, wenn er direkt zwischen den Reihen erntet und eine größere mit dem die vollen Steigen dann zur Sammelstation gebracht werden. Hier wird die Menge jedes Erntehelfers mit Hilfe eines persönlichen RFID-Chips erfasst und ins Datennetz des Unternehmens eingepflegt. „So garantieren wir eine lückenlose Rückverfolgung vom Feld über den Pflücker bis zur Auslieferung“, erklärt Osterloh.

Auf sämtlichen Flächen wachsen die sogenannten „Frigos“ heran. Diese Terminuspflanze wird über den Winter eingefroren. Sie hat im Herbst vor der Rodung schon Blütenanlagen gebildet. Im November und Dezember werden die Frigopflanzen auf dem Erdbeerhof Osterloh gerodet, nach Größe sortiert und bei -1,5 Grad Celsius in einen künstlichen Winterschlaf versetzt. Je nach dem, wann die eingefrorenen



Foto: Familie Apple GmbH & Co. KG

Ulrich und Alicia Osterloh.

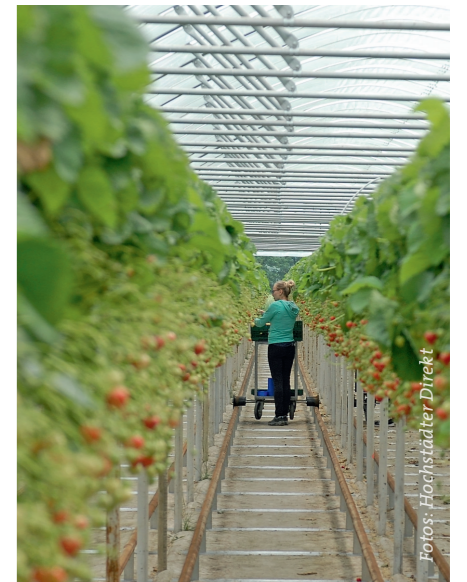
Pflanzen ins Freiland ausgepflanzt werden, kann man die Ernte ziemlich genau steuern. „Mit diesem Trick wird quasi der Winter für die Erdbeerpflanzen verlängert und nachdem die Pflanzen im Freiland gepflanzt sind, rund acht Wochen danach erntereif“, erklärt Ulrich Osterloh.

Mit dieser Methode ist es auch möglich die normale Erdbeerernte, die eigentlich von Anfang Juni bis Anfang Juli andauert, zu verlängern. Auf dem Erdbeerhof in Haltern werden so pro Jahr rund zehn bis elf Millionen Erdbeerpflanzen produziert und ab Ende März bis Anfang Mai innerhalb von acht Wochen mit Pflanzmaschinen ausgepflanzt. Die Flächen werden zwei Jahre bewirtschaftet. Danach erfolgt ein Fruchtwechsel für zwei Jahre, damit sich der Boden erholen kann. Auf Tauschflächen wachsen in den erdbeerfreien Jahren Getreide und Tagetes. Die Tagetes (Studentenblume) bildet über ihre Wurzeln Giftstoffe, die für die Erdbeeren schädlichen

Wurzelnematoden der Gattung Pratylenchus reduziert.

Eher durch Zufall entwickelte Osterloh die Pflanzung in Dreier-Beeten. „Wir hatten in einem Jahr mehr Erdbeerpflanzen als wir benötigten. Damit wir diese nicht wegwerfen müssen, haben wir statt zwei Reihen einfach in drei Reihen gepflanzt.“ Der Ertrag liegt so, laut Ulrich Osterloh, ohne großen Mehraufwand bei etwa 50 Prozent höher. Das Pflanzmaterial produziert Osterloh zum größten Teil selbst. So vermehrt er rund 11 Millionen Frigo-Pflanzen. Sämtliche Vermehrungspflanzen werden aber jährlich neu zugekauft. Das ganze Jahr ist der Betrieb mit der Anzucht, Aufzucht, Pflege und Ernte beschäftigt. Ulrich Osterloh fasst es kurz und knapp zusammen: „Nach der Saison ist vor der Saison.“

Eine weitere Ausdehnung der Saison gelingt Osterloh durch den Anbau im Gewächshaus. In dem 5000 Quadratmeter großen Glas-Gewächshaus werden Erdbeeren Anfang August gepflanzt. Reif sind die Früchte dann ab Mitte September. Diese Ernte dauert bis Anfang November. Im Frühjahr ab April startet im beheizten Gewächshaus die zweite Ernte, die oft bis zur Freilandernte andauert. Mittlerweile werden auch Erdbeeren in Folientunneln angebaut. Die Tunnelanlage ist 11 Hektar groß. So ist es möglich schon ab Ende April zu ernten. Dies ist für Osterloh auch aus global ökologischer Sicht sinnvoll. „Der Import aus Süd- und Osteuropa geht zurück, weil wir bereits im April regional erzeugte Früchte anbieten können. Außerdem verbraucht die Produktion zum Beispiel in Spanien wesentlich mehr Wasser“, erklärt er. Die Folie für die Tunnel wird fünf bis acht Jahre genutzt. Danach wird sie fachgerecht wiederverwertet und das Endprodukt gilt als wertvoller und begehrter Rohstoff. Durch diese verschiedenen Systeme kann der Erdbeerhof Osterloh in sieben von zwölf Monaten Erdbeeren ernten.



Fotos: Hochstädter/Direkt

Erdbeeren im Tunnelanbau für mehr heimische Früchte

Damit die Menge von 4000 Tonnen Erdbeeren in der hohen Qualität geerntet werden kann, spielt auch der Pflanzenschutz eine große Rolle. Hier setzt der Betrieb auch auf tierische Helfer. „Wir setzen Nützlinge wie zum Beispiel die Schlupfwespe gegen Blattläuse ein“, erklärt Ulrich Osterloh. Ein Weibchen kann in wenigen Tagen über 500 Blattläuse mit ihrem Legestachel blitzschnell anstechen und ein Ei in jede Laus ablegen. Die im Wirtstier schlüpfende Larve frisst die Blattlaus von innen auf. Derart parasitierende Blattläuse verwandeln sich in auch für Laien gut zu erkennende harte, kugelige Mumien.

Das Bewässerungsmanagement wird im Betrieb Osterloh sehr konsequent umgesetzt. Im Freiland wird mit der Tröpfchenberegnung jede einzelne Erdbeerreihe mit Wasser und Dünger bedarfsgerecht versorgt. Noch genauer kann im Gewächshaus und im Tunnel die Kultur gesteuert werden.

Martina Rönnau



Foto: Jan Robben

Qualitätscheck nach der Feldernte: Gewicht und Qualität werden per Hand kontrolliert.