

Region

Dienstag, 28. Mai 2024

Nässe und Kälte setzen den Erdbeeren zu

Im Seeland hat die Erdbeersaison begonnen. Die Bauern setzen bei der Ernte auf unterschiedliche Konzepte. Warum das Pflücken etwas mit Respekt zu tun hat.

Markus Dähler

Nach nassen Tagen ist jetzt auch im Seeland die Freiland-Erdbeeren-Saison gestartet. Zwar wurde der Markt schon vor den Osterwochen mit den begehrten roten Früchten aus Spanien und später mit Beeren aus Hor-sol-, Gewächshaus-Plantagen und Plastiktunneln geflutet.

Jetzt ist wieder das Bücken und Pflücken auf den strohunterlegten Feldern in der Nachbarschaft gefragt. Barbara Galli vom Ammerzwiler Gallihof hat schon vor Wochen Erntehilfen gesucht. Die Pflückzeiten ab 6 Uhr morgens, mit Sonnenstrahlen oder Regentropfen im Nacken, seien nicht jedermanns Sache, sagt sie am Telefon. Dennoch ernten stundenweise auch neue Gesichter in den Reihen auf dem Feld mit 17 Aren und rund 5000 Pflanzen.

Sorgfältig werden die Pflückenden angeleitet: Die reifen Beeren erkennen, sorgfältig abbrechen, mit Stiel, aber ohne Fingerabdrücke und dann verkaufsbereit in Schälchen legen: Das sind die Aufgaben der Frauen und Männer, welche an drei Morgen pro Woche hier am Werk sind. Dazu kommt auch die Qualitätsbeurteilung.

Was die Kontrolle nicht besteht, wird zu Konfitüre

Die Nässe und Kälte der letzten Wochen haben den Früchten zugesetzt. Die verlängerte Reifezeit machte sie anfällig für Krankheiten, welche im biologischen Anbau ausschliesslich mit Handarbeit bekämpft werden. In den nächsten Tagen bei idealem 25-Grad-Frühsommerwetter könn-



Marco und Barbara Galli auf ihrem Erdbeerfeld.

Bild: David Torres

te sich die Ernte auf 120 Kilogramm täglich verdreifachen.

Marco und Barbara Galli erzielen dann neben dem Haupterwerb aus der Mutterkuh-Fleischproduktion einen bedeutenden Teil ihres Einkommens aus dem Erdbeerfeld. «Wir beliefern Bioläden in Bern und verkaufen unsere Früchte auch über private Kanäle direkt ab Hof», beschreiben sie ihre Lieferkette. Sie verzichten auf einen Hofladen und Werbung auf dem Feld.

Was nach der Kontrolle der verkaufsbereiten Schalen vor der Auslieferung als zweite Klasse zurückbleibt, findet Verwendung in der Küche. «Einen Teil davon verkoche ich zu Konfitüre als kleine Geschenke für unsere Fleischkunden», sagt Barbara Galli. Am liebsten isst sie die süssen Früchte aber selbst: mit Kristallzucker und Schlagrahm.

Im einstigen Selbstpflücker-Beeren-Mekka Worben ist von drei Produzenten einzig Simon

Nyffeneggers Erdbeerfeld übriggeblieben. Im Unterschied zu Gallis lässt er die Kunden selbst pflücken. So spart er sich die Helferlöhne. Seit letztem Freitag pflücken die Leute, manchmal ganze Familien. «Rund fünf Prozent der besten Beeren werden auf dem Feld direkt gegessen», sagt Nyffenegger. Er zählt dabei auf die 50-jährige Selbstpflücker-Erfahrung seiner Eltern.

Der Preis von 6.40 Franken pro Kilogramm deckt den Auf-

wand. Dazu gibt es im Verlauf des Sommers auch Kefen, Erbsen und Knackerbsen sowie Johannis- und Brombeeren zum Selbsternten.

Die Lage zwischen der Agglomeration Biel und Lyss ist ideal. Jährlich setzt Simon Nyffenegger im August die 27 000 Jungpflanzen oder knapp drei Töpfchen mit den Rosengewächsen pro Quadratmeter, jedes zweite Jahr auf einem andern Feld. Er wählt dabei bewusst mehrere, aber doch frühe Sorten aus. «Unsere Gäste warteten letzte Woche ungeduldig auf die ersten Pflücktage», sagt er.

Kein Platz für Räuberspielchen

Ende April hat er hinter dem Mühlebach das unbehandelte Stroh aus der hofeigenen Produktion zwischen und unter die Pflanzen gelegt. Ein elektrischer Zaun verwehrt den Rehen aus dem nahen Auenwald die Selbstbedienung. Deren Vorliebe gilt besonders den jungen Trieben im Herbst und den zarten Blättern im Frühling.

Für die Ernte der Kunden haben Simon Nyffenegger und seine Helfer klare Vorstellungen. Man soll das Angebot rege nutzen, aber Respekt zeigen. Die Felder seien kein Platz für wilde Räuberspielchen. Dagegen ist die Suche der besten Früchte sehr wohl eine unterhaltsame Beschäftigung für Gross und Klein. Wer jedoch am Sonntag mit der ganzen Familie statt im Restaurant sein Dessert auf dem Feld esse und dann ein kleines Körbchen zum Abrechnen bringe, lasse den Respekt vermissen. Aber das komme selten vor.