

Was der Hafenausbau mit dem Obstbau zu tun hat – Eindrücke von einer Obstfachreise ins Alte Land bei Hamburg (2019/20)

Kathrin von Arx

1969 wurde die Arbeitsgemeinschaft Zentralschweizer Obstproduzenten (AZO) gegründet. Das Ziel war es, die Kräfte bei der Vertretung gemeinsamer Interessen zu bündeln und durch Erfahrungsaustausch den Zentralschweizer Obstanbau zeitgemäss weiterzuentwickeln. Zum Jubiläum ihres 50-jährigen Bestehens organisierte die AZO eine Fachreise nach Hamburg ins Alte Land. Am ersten Tag wurde die Hafenstadt Hamburg erkundet, an den zwei darauffolgenden Tagen besuchte die Reisegruppe die Versuchsanstalt Esteburg und sechs Produzenten vor Ort.

Hafenstadt Hamburg

Nach der Ankunft in Hamburg wurde die Gruppe von einem unterhaltsamen Carchauffeur in Empfang genommen. Die Stadtrundfahrt führte über einige der rund 2500 Brücken der Stadt, vorbei an der kürzlich fertiggestellten Elbphilharmonie und durch die Speicherstadt, welche zum UNESCO Welterbe gehört. Bei der anschliessenden Hafenrundfahrt auf einer sogenannten Barkasse zeigte der Kapitän den Besuchern den enormen Hafen. Jährlich laufen rund 8700 Schiffe den Hamburger Hafen an und es werden 8.8 Millionen Container umgeschlagen. Auf dem grössten Frachtschiff, das vor Anker lag, der MOL Tradition (Abb.1), können 20 000 Container transportiert werden. Werden diese Container alle auf einen Zug verladen, entspricht das mehr als 320 km Länge. Über die 3.6 km lange Köhlbrandbrücke, die an nur zwei Pylonen aufgehängt ist und das östliche und westliche Ende des Hafens miteinander verbindet, wurden die Zentralschweizer nach Jork in der 2. Meile des Alten Landes gebracht (Abb. 2), von wo aus sie dann die verschiedenen Obstbetriebe besichtigten.



Abb.1: Frachtschiff MOL Tradition.

Altes Land – vom Wasser geprägt

Das Alte Land ist ursprüngliches Sumpfland, welches von holländischen Siedlern im 12. und 13. Jahrhundert durch Gräben urbar gemacht wurde. Diese Struktur ist heute noch vorhanden. Die Entwässerungsgräben, die von den Flüssen Lühe, Este und Elbe aus gezogen wurden, teilen das Land in lange Streifen, welche von den Einheimischen als «Handtücher» bezeichnet werden. Bei der Verteilung des Landes wurde den Betrieben jeweils ein langer, vom Fluss abgehender Streifen zugeteilt, damit jeder die gleichen Bodenqualitäten hatte. So ergeben sich z.B. Betriebe mit 5 km langen Apfelbaumreihen und einer Breite von 120 m.

Damit im Gebiet Altes Land überhaupt Obstbau mit dem nötigen Pflanzenschutz betrieben werden kann, wurde eine Sondergebietsverordnung erlassen. Die Gewässerabstände variieren nicht für die verschiedenen Spritzmittel. Alle Gebiete wurden nach ihrem Risiko eingeteilt, dass Pflanzenschutzmittel ins Gewässer gelangen, und müssen ihre Risikokategorie nun durch verschiedene Massnahmen verbessern. Dazu gehören Hecken und Tunnelsprühgeräte.



Abb. 2: Karte Altes Land

Im Sommer 2019 wurde nach jahrelangen Auseinandersetzungen mit der Vertiefung des Flussbetts der Elbe begonnen. Dadurch sollen auch die sehr grossen Schiffe den Hamburger Hafen trotz Ebbe und Flut ganztags anlaufen können. Durch die Vertiefung erhöht sich aber der Salzgehalt des Wassers in der Elbe und ihren Seitengräben erheblich. dieses Wasser kann nicht mehr für die Überkronenberegnung zum Frostschutz oder zur Klimaregulierung und somit zum Schutz vor Sonnenbrand eingesetzt werden. Denn durch das salzige Wasser gibt es Verbrennungen auf den Blättern. Bereits 2019 wurde diese klimaregulierende Beregnung vielerorts nicht mehr eingesetzt, was weit verbreitet Sonnenbrand zur Folge hatte (Abb. 3). Auf vielen besichtigten Betrieben gab es im Juni dieses Jahr auch ein Hagelereignis. Das wird zu weiteren grossen Einbussen beim Ertrag führen, da der Grossteil der Fläche kein Hagelnetz hat.



Abb. 3: Sonnenbrand

Obstproduktion mit alten und neuen Problemen

Im Alten Land werden 90% Äpfel und 5% Süsskirschen produziert. Die Zentralschweizer Obstproduzenten interessierten sich bei den Betriebsbesichtigungen für Sorten, Netze, Schnittsysteme, Preise und die Direktvermarktung. Ein Drittel der produzierten Äpfel ist die Sorte Elstar. Im Gegensatz zur hiesigen Produktion spielen Gala und Golden praktisch keine Rolle, da sie vom Markt nicht nachgefragt werden. Im Aufwind ist die Sorte Wellant (Abb. 4), von welcher alle Produzenten im Alten Land schwärmten. Für die Innerschweizer war das Loblied auf diese Sorte etwas fragwürdig, da sie für unser Verständnis nicht gerade pflegeleicht ist.



Abb. 4: Wellant (hinten) und Elstar (vorne).

Weil die Betriebe je nach Standort jeden Tag mit Windgeschwindigkeiten von bis zu 100 km/h rechnen müssen, werden die Regenfolien bei Kirschen sehr stark strapaziert. Ausserdem sind viele Kirschen nicht mit einem Netz vor der Kirschessigfliege geschützt. Vielerorts wurden die Kirschen dieses Jahr gar nicht mehr geerntet, und die Kirschenproduktion wird aufgegeben.

Sowohl die Versuchsanstalt als auch die Obstbetriebe selbst tüfteln am geeigneten Schnittsystem. Mit dem «4-Tacker-V-System» (Abb. 5) sind die meisten überzeugt, die Bedürfnisse am ehesten abdecken zu können. Das Ziel ist es, dass der Schnitt auch von ungelernten Personen ausgeführt werden kann und Arbeitsstunden eingespart werden. Das Russland-Embargo führte dazu, dass die Obstbetriebe der Region neue Absatzmärkte für ihre Früchte suchen mussten. Ausserdem sind die Mindestlöhne in Deutschland und Polen sehr unterschiedlich (9.40 € bzw. 2.85 €), wodurch Deutschland nicht mehr international konkurrenzfähig Obst produzieren kann. Der Mostobstpreis lag letztes Jahr bei 3 Cent, der Kilopreis für Äpfel auf dem Wochenmarkt zwischen 2.20 und 2.80 €.



Abb. 5: 4-Tacker-V-System.

Auch im Alten Land wird mit der Regionalität geworben. Einige der Obstbetriebe sind mehrmals die Woche an Märkten in Hamburg. Die Betriebe haben eigene Obstlager und oftmals auch selbst eine Sortieranlage. Im Hofladen und auf dem Wochenmarkt werden die Produkte mit einer Geschichte verkauft. So zum Beispiel beim «Apfelei», bei dem das Huhn Äpfel verfüttert bekommen hat, oder bei den grossen Kirschen, die unter dem geschützten Namen «Sommerpraline®» angepriesen werden.

Die Zentralschweizer Obstproduzenten (Abb. 6) reisten mit vielen Eindrücken wieder nach Hause. Zu den Erkenntnissen aus der Reise gehört, dass Schnittsysteme wie die Mode kommen und gehen, und dass auch andere Regionen sehr ähnliche Probleme haben, aber schliesslich immer eine Lösung gefunden wird. Die wohl schönste Einsicht der Reise ist, dass die Zentralschweizer mit ihren eigenen Anlagen ganz zufrieden sind.



Abb. 6: Gruppenfoto