

Guter Start für Wein und Äpfel

- Auch im Frühjahr ist im Obstbau viel zu tun
- Trockenes Wetter als Vorteil beim Neupflanzen

- Klimawandel schadet den Apfelkulturen
- An Ostern beginnt Saison für Feriengäste

VON CLAUDIA WAGNER

Markdorf – Das Ergebnis sieht man erst ab September – dann erhält die Landschaft am Bodensee etliche rote Farbtupfer in Form reifer Äpfel. Das heißt allerdings nicht, dass die Obstbauern bis in den Sommer die Hände in den Schoß legen können. Jetzt im noch kühlen Frühjahr legen sie die Grundlage für die Ernte im Herbst. Thomas Braun, der einen Obsthof in Ittendorf mit 25 Hektar Fläche betreibt, beschreibt, welche Arbeiten zu Beginn des Jahres anfallen: „Wir fangen im Januar an und schneiden die Bäume bis Mitte März.“ Neben Thomas Braun sind in dieser Zeit drei Helfer aus Polen beschäftigt. Die nächste Aufgabe, die ansteht, ist das Pflanzen von neuen Bäumen. Dies erfolgt auf dem Braun'schen Hof in diesem Jahr auf etwa einem Hektar Fläche. „Wenn eine Anlage etwa 15 Jahre alt ist, wird sie ersetzt.“ Meist entscheide man sich dann für eine neue Apfelsorte, die am Markt gefragt ist. Für das Setzen der Bäume ist trockenes Wetter erforderlich. Geplant werden muss die Neupflanzung schon viel früher: Die neuen Bäume werden im Herbst bestellt. Nach dem Pflanzen wird das Gerüst für die Bäume gebaut, die Hagelnetze werden konstruiert. Wenn die ersten Blütenknospen kommen, nimmt die Arbeitsdichte zu: Dann beginnt der Pflanzenschutz. „Das sind Terminarbeiten, die gemacht werden müssen, bevor der Regen kommt. Sonst wären die Bäume nicht vor Pilzbefall geschützt.“ Für die Betriebsfläche der Brauns brauche man eineinhalb Tage für das Spritzen.

Grundsätzlich schätzt Thomas Braun den Arbeitsrhythmus im Winter und Frühjahr: Im Winter sei der Feierabend mit Einbruch der Dunkelheit vorgegeben. „Der Druck ist zu dieser Jahreszeit geringer.“ Der Klimawandel spielt den Obstbauern übrigens nicht in die Hände: Ein milder Winter wie in diesem Jahr sei nicht vorteilhaft, da zu viele Schädlinge im Boden überlebten, wie beispielsweise die Kirschessigfliege, die Beeren und Kirschen angreift.

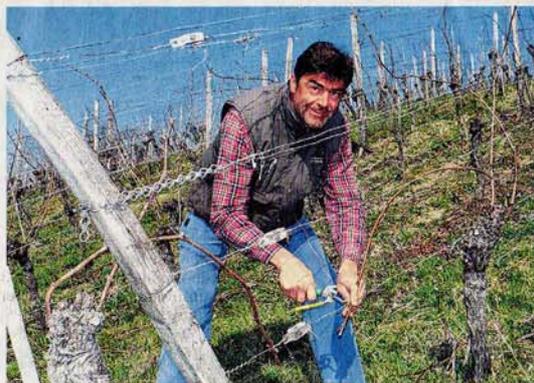
Auch im Weinbau wird im Frühjahr mit Altem aufgeräumt. Ab Januar erfolgt der Rebschnitt, wie Hubert Gutemann, Rebmeister beim Spitalfonds Markdorf, berichtet: „Ab 0 Grad kann man schneiden, das alte Holz muss weg, damit die frischen Triebe Platz haben.“ Dann werden die Reben an das Gerüst angebunden, in einem Flach- oder Halbbogen. Im Idealfall wachsen die Triebe direkt ins Drahtgestell hinein, dies sei bei den älteren Anlagen so noch nicht möglich gewesen. Auch Gutemann hat bei diesen Arbeiten Helfer: fünf ständige Arbeitskräfte seien beschäftigt, hinzu kommen Aushilfen im Sommer und Herbst. Ob Äpfel oder Reben – viele Arbeitsabläufe sind vergleichbar beim Obst: Auch Hubert Gutemann kümmert sich um eine neue



Obstbauer Thomas Braun demonstriert den korrekten Schnitt an den Apfelbäumen. Das Schneiden der Bäume ist fast beendet, als Nächstes folgt das Anpflanzen neuer Bäume.

BILDER: CLAUDIA WAGNER

Rebmeister Hubert Gutemann zeigt, wie Reben geschnitten werden. Danach müssen sie ans Drahtgestell angebunden werden.



Christoph und Monika Steffelin im Hofladen, in dem die Produkte aus der Schnapsbrennerei angeboten werden.

Die drei Betriebe

➤ **Obsthof Braun:** Die Familie Braun baut auf etwa 25 Hektar Fläche Kernobst an. Der Anbau umfasst Äpfel und Birnen und einen kleinen Anteil an Mirabellen und Zwetschgen, außerdem Herbsthimbeeren. Die angebauten Apfelsorten sind Elstar, Jonagold, Delicious, Gala, Cameo und Braeburn. Neben dem Obst, das zu 90 Prozent an den Großmarkt geliefert und zu

zehn Prozent im eigenen Hofladen selbst vermarktet wird, hat die Familie eine Schnapsbrennerei. 300 Liter dürfen jährlich produziert werden.

➤ **Obsthof Steffelin:** Auf etwa 30 Hektar baut Familie Steffelin die Apfelsorten Jonagold, Elstar, Gala und Cameo an. Auch bei Steffelins wird Schnaps gebrannt. Außerdem hat sich die Familie Steffelin ein zweites Standbein im Tourismus geschaffen: Sie bietet neun Ferienwohnungen an, unterhält einen Hofladen und ein Hofcafé

sowie donnerstags eine Besenwirtschaft von April bis Oktober.

➤ **Weinbau des Spitalfonds Markdorf:** Die Stadt bewirtschaftet 5,8 Hektar an der Wanger Halde. Seit 1969 ist der Spitalfonds Mitglied beim Winzerverein Hagnau, wo der Wein vermarktet wird. Die Qualität des Markdorfer Weins ist laut Auskunft von Rebmeister Hubert Gutemann sehr gut. In Markdorf wird der eigene Wein zum Stadtfest und Neujahrsempfang ausgeschenkt und an Jubilare verschenkt. (cla)

Anlage, bereitet den Boden vor, um Ende April die neuen Reben setzen zu können. „Wenn die jungen Reben gepflanzt sind, folgt das Mulchen und dann spritzen wir gegen Pilzbefall.“

Ähnlich wie beim Obsthof Braun wird beim Obsthof Steffelin ein Hektar neu bepflanzt, in diesem Jahr mit der Sorte Gala, wie Christoph Steffelin berichtet. „Im Moment werden wir von zwei polnischen Helfern unterstützt, sie errichten die Pfähle, erstellen das Drahtgerüst

und binden die Bäume an.“ Beim Pflanzen sei das Wetter entscheidend: Das Feld muss trocken und somit befahrbar sein: „Manchmal hat man dafür nur ein paar Stunden Zeit.“ Eine Woche vor Ostern beginnt die Tourismus-Saison bei Steffelins. Der Hof bietet neun Ferienwohnungen, einen Hofladen mit Café und eine Besenwirtschaft, die donnerstags geöffnet ist. In der Regel sei an Ostern alles ausgebucht, berichtet Monika Steffelin. Neben der Renovation in den

Zimmern werden die Spielgeräte am Spielplatz gerichtet.

Das Konzept des Steffelin-Hofs ist nicht ungewöhnlich. Als die Familie vor 21 Jahren den Hofladen einrichtete, war sie Vorreiter für die Direktvermarktung. Heute setzen viele Obstbauern auf mehrere Standbeine. Das schützt vor Ereignissen wie Hagelschaden: „Wenn es ein schlechtes Obstjahr ist, fangen Hofladen und Ferienwohnungen die Bilanz auf“, erläutert Monika Steffelin.