



Apfel satt: die Obstbauern Monika und Christoph Steffelin aus Markdorf-Ilttendorf in einer ihrer Anlagen in der Nähe von Markdorf-Riedern. Geerntet wird die Sorte Topaz. BILDER: WINFRIED THUM

Apfel hat Hochkonjunktur

Der Profi: Florian Hornstein ist Vertriebsleiter im Obstgroßmarkt Spanagel, in dem täglich bis zu 200 Tonnen Äpfel sortiert werden

Obst vom Bodensee kommt aus vier Landkreisen: Konstanz, Lindau, Ravensburg und dem Bodenseekreis. Hauptkultur ist der Apfel, der auf einer Fläche von rund 7000 Hektar angebaut wird; das entspricht einer Größe von knapp 10 000 Fußballfeldern. Die Erträge fahren zirka 1600 Obstbaubetriebe ein. Wenn da jeder für sich die Ernte selbst vermarkten müsste... Deshalb gibt es Erzeugerorganisationen, die für die Landwirte den Verkauf managen. Am Bodensee sind das die Marktgemeinschaft Bodenseeobst (MABO) in Friedrichshafen und die Württembergische Obst Genossenschaft (WOG) in Ravensburg, die den Vertrieb vom Er-

„Bis zu 200 Tonnen Äpfel verpacken wir täglich.“

Florian Hornstein, Vertriebsleiter im Obstgroßmarkt Spanagel in Eriskirch



Vertriebsleiter Florian Hornstein an der Sortieranlage. BILD: KATY CUKO

zeuger bis zum Kunden organisieren.

Ein wichtiger Partner in der Vermarktung sind die Obstgroßmärkte, denn zwei Drittel der Erntemenge am Bodensee wird von 15 Obstgroßmärkten in der Region aufgenommen. Einer davon ist der Obstgroßmarkt Spanagel in Eriskirch, der jährlich rund 35 000 Tonnen Obst sortiert und verpackt, erklärt Vertriebsleiter Florian Hornstein. Hier liefern die Bauern derzeit die Äpfel in Großkisten an – und nicht nur jetzt in der Erntezeit, sondern bis ins Frühjahr, denn viele Landwirte lagern die Äpfel bis dahin in eigenen CA-Lagern. Bevor der größte Teil der frischen Früchte auch beim Obstgroßmarkt ins Zwischenlager kommt, wird das Mostobst aussortiert. Denn in die moderne Sortieranlage, die pro Stunde stolze 15 bis 20 Tonnen Obst sortiert, kommen die Äpfel erst, wenn sie verpackt und ausgeliefert werden sollen.

Und das funktioniert so: Die Äpfel einer Sorte werden in einer Wasserbahn bis zur optischen Vermessung transportiert, die mit 32 Kameras ausgestattet ist. Auf diesem Weg wird jeder Apfel 60 Mal fotografiert und so automatisch sortiert und in die jeweils „passende“ von 45 Wasserbahnen befördert. Pro Bahn werden so Äpfel der gleichen Größe, Qualität und Farbe gesammelt, bis 300 Kilogramm beieinander sind. Dann öffnet sich die Bahn, und die Äpfel rutschen zuerst in einen Vakuumbefüller und dann erneut in eine Großkiste. Die wird im Kühllager wieder zwischengelagert, bis es an die Verpackung geht.

Auf acht Paletten werden die Äpfel dann versandfertig gemacht, um im kleinen Sechserpack, in der Zwei-Kilo-Pappstiege, im Folienbeutel oder der Zehn-Kilo-Kiste zu landen. Mehr als 150 Verpackungskombinationen kann der Obstgroßmarkt Spanagel bieten, erklärt Florian Hornstein. „Bis zu 200 Tonnen Äpfel verpacken wir täglich.“ Dann ist das Obst vom Bodensee fertig für den letzten Teil der Reise bis zu den Märkten in ganz Deutschland und ins benachbarte Ausland. (kck)

Licht und Schatten im Apfelanbau

1 Hagel: Er ist ein Hauptfeind der Obstbauern und ist in den vergangenen 20 Jahren 16 Mal in der Region aufgetreten. Glück hatten dann die Bauern, die ihre Plantagen durch Hagelnetze geschützt haben. Sie konnten die zusammengefrorenen Eiskörner aus den Netzen klaben.



2 Direktvermarktung: Sie ist ein wichtiger Vertriebsweg für Tafelobst. Die Preise sind direkt beim Erzeuger günstiger als in den Geschäften und gestaffelt nach Mengen. Hofläden finden sich überall und sie bieten eine frische Vielfalt an heimischen Produkten.



3 Mostobst: Das Obst aus der Region ist der Grundstoff für die Herstellung von Apfelsaft. Verwendet werden Äpfel, die die Voraussetzungen für Tafelobst nicht erfüllen. Die Bodenseekellerei Widemann in Ahausen ist der größte Safthersteller in Baden-Württemberg.



4 Apfelwochen: Zwischen Mitte September und Mitte Oktober dreht sich in der Ferienlandschaft alles um das Obst. In vielen Gemeinden wird ein Programm aus Wanderungen, Information und Verköstigung organisiert. (thu)



Die Extraportion Obst

Der Konsument: Anna Burth, Zehntklässlerin aus Pfullendorf, nimmt sich in der Schule gerne einen Apfel aus dem Obstkorb.

Esskultur und eine gesunde, ausgewogene Ernährung sind Themen, die auch in der Schule eine Rolle spielen. Das Schulobstprogramm der Europäischen Union will seinen Teil dazu beitragen, indem es die kostenlose Bereitstellung von Obst und Gemüse in der Schule fördert. In der Realschule am Eichberg in Pfullendorf können die Schüler in den großen Pausen zugreifen. An zwei Stellen im Gebäude stehen von Montag bis Freitag Obstkörbe voller Äpfel. „Im Moment sind zusätzlich Birnen dabei. Wir hatten auch schon Mal Karotten. Ich hatte das Gefühl, die kamen nicht so gut an. Mir persönlich sind Äpfel auch am liebsten“, sagt Anna Burth (16). Sie hält das Schulobstprogramm für eine sinnvolle Sache. „Es wird von den Schülern gut und gerne angenommen. Manche frühstücken zu Hause nicht oder haben kein Obst in der Vesperdose, dann ist so ein Apfel natürlich willkommen.“ Die Zehntklässlerin findet, dass das Schulobstprogramm einen Beitrag zur gesunden Ernährung leistet. „Die Äpfel sind knackig-frisch und gesünder als ein Schokoriegel.“



Schülerin Anna Burth schätzt das Schulobstprogramm. BILD: KIRSTEN JOHANSON

„Die Äpfel sind knackig-frisch und gesünder als ein Schokoriegel.“

Anna Burth, Zehntklässlerin

unterstützt werden. Inzwischen schaltet sich die EU bei den weiterführenden Schulen wieder ein und unterstützt das Schulobstprogramm zumindest bis einschließlich Klasse 7. „Für die Hälfte der Schüler braucht die Realschule aber weiterhin Sponsoren. Zum Glück gibt es den Förderkreis. „Die Fortführung des Schulobstprogramms ist uns ein großes Anliegen“, stellt Vorsitzende Karin Veh fest. „Wir wollen unseren Kindern auch in den Klassen acht bis zehn gesundes Obst anbieten.“ Das Obst scheint zu schmecken, denn kaum hat es zur großen Pause geklingelt, steuern die Schüler auf die Apfel-Tankstelle zu und verschwinden genüsslich kauend in Richtung Schulhof. Wird sich auch Anna weiterhin einen der rotbackigen, Vitamin C reichen Äpfel schnappen? „Aber klar. Gerade im nasskalten Herbst sollen Äpfel schließlich wahre Wunder gegen Erkältungen bewirken.“ (kaj)