

Ideales Klima für Äpfel

Aufgetischt: Monika und Christoph Steffelin aus Markdorf-Ittendorf bauen seit mehr als 20 Jahren auf 30 Hektar überwiegend Äpfel an

VON WINFRIED THUM

Äpfel, glaubt man der Bibel, gibt es seit Adam und Eva. Und unsere Ur-Eltern werden von Historikern zeitlich 2000 bis 3000 vor Christus im Zweistromland Mesopotamien, dem heutigen Irak, angesiedelt. Dort, wo die Wiege der Menschheit steht. Eine viele Jahrhunderte alte Tradition hat der Obstbau auch am Bodensee. Davon zeugen Namen wie Apflau oder Birnau. Hier, in der klimatisch begünstigten Region zwischen Lindau und Ludwigshafen, bewirtschaften laut Manfred Büchele vom Kompetenzzentrum Obstbau-Bodensee in Ravensburg rund 1500 Obstbaubetriebe etwa 7000 Hektar Anbaufläche. Spitzenreiter seien Jonagold vor Elstar. Er selber schätzt aber alte Sorten wie Gravensteiner frisch vom Baum. „Das weckt Erinnerungen an meine Jugend“, sagt der Geschäftsführer.

Einer von ihnen ist Christoph Steffelin aus Ittendorf. Zusammen mit seiner Frau Monika unterhält er 30 Hektar Obstanlagen. Der gelernte Gärtnermeister folgt damit einer alten Familientradition. Bereits die Eltern und Großeltern betrieben eine Landwirtschaft mit Obstbau, die Bullenmast wurde schon lange aufgegeben.

Elstar, Gala, Topaz, Braeburn und Cameo heißen die Renner unter den Äpfeln. Von dem früher so beliebten Golden Delicious ist man abgekommen. Und alte Sorten wie Gravensteiner, erklärt Monika Steffelin, eine Meisterin der ländlichen Hauswirtschaft, seien mittlerweile schlicht unwirtschaftlich. Auch die Birnen hat man zum größten Teil wieder aufgegeben. Dafür wachsen noch Zwetschgen- und Kirschbäume.

Die früheste Apfelsorte bei den Steffelins ist der Elstar. Dreimal sei der durchgepflückt worden, sagt Monika Steffelin. Zum Ernteabschluss füllen 800 Tonnen Äpfel das Kühllager an der Gartenstraße, in dem das Obst bis zum kommenden April knackig frisch bleibt.

Zwölf Erntehelfer aus Polen gehen der Familie zur Hand. Sie stammen alle aus demselben Dorf, gehören seit Jahren zum festen Mitarbeiterstamm und bleiben meist zwei Monate. Eine Zeit, für die sie sich eigens Urlaub nehmen. Aber das rechnet sich selbst für Lehrrentnerinnen oder Ingenieure, wie Monika Steffelin verdeutlicht. Bei einem Stundenlohn von 7,40 Euro verdienen die Erntehelfer ein Vielfaches mehr als in ihrer Heimat.

In diesem Jahr fällt trotz des heißen Sommers die Ernte um rund ein Stundengeringer aus. Das ist Steffelin zufolge in der ganzen Seeregion so. Christoph Steffelin vermutet eine oder zwei kalte Nächte während der Blütezeit als Ursache. Dennoch spricht der Obstbauer in seiner Anlage zwischen Wirrensegg und Ahausen von einem „schönen Behang“. Dort gedeihen gelb-rotbackige Topaz. Die Sorte ist mittelgroß, saftig, aromatisch und leicht säuerlich. Der Äpfel, der üblicherweise erst ab Mitte Oktober geerntet wird, ist aber erst ab Dezember so richtig genussreif.

Die romantische Vorstellung von blühenden Obstgärten gehört seit Jahren der Vergangenheit an. Es sind Hagel-schutznetze, die ganze Landstriche mit weißem, grauem oder schwarzem Gewebe überziehen. Nicht schön, aber unerlässlich. Denn Hagelschlag hat

Die Serie

Aufgetischt!



SÜDKURIER

Redaktion des SÜDKURIER einem Thema auf den Grund, das alle beschäftigt. In jeder der acht Wochen geht es stets am

Was essen wir? Wer produziert unsere Lebensmittel? Woher kommen Essen und Trinken? Und was erwarten die Verbraucher in unserer Region? Im Rahmen der großen Herbstserie „Aufgetischt“ geht die Redaktion des SÜDKURIER einem Thema auf den Grund, das alle beschäftigt. In jeder der acht Wochen geht es stets am

Dienstag, Donnerstag und Samstag aus verschiedenen Blickwinkeln um ein ganz bestimmtes Lebensmittel:

Ab 6. Oktober: Gemüse

Ab 13. Oktober: Getreide und Brot

Ab 20. Oktober: Obst

Ab 27. Oktober: Bier

Ab 3. November: Fisch

Ab 10. November: Wein und Schnaps

Ab 17. November: Fleisch und Wurst

Ab 24. November: Milch und Käse



Wo in der Region wird welches Obst angebaut? Wir zeigen es Ihnen in einer interaktiven Grafik.

www.suedkurier.de/genuss



Einen appetitlichen Früchte-Mix präsentiert Monika Steffelin vor ihrem Hofladen in Ittendorf. BILD: WINFRIED THUM

„Hagelschläge nehmen seit 20 Jahren zu. 16 Mal sind in dieser Zeit diese verheerenden Niederschlagsereignisse aufgetreten.“

Christoph Steffelin,
Obstbauer, Ittendorf

schon manchen Obstbauern um den Lohn seiner Arbeit gebracht.

„Hagelschläge nehmen seit 20 Jahren zu. 16 Mal sind in dieser Zeit diese verheerenden Niederschlagsereignisse aufgetreten“, schildert Steffelin. Über die Ursachen muss er spekulieren. Das Klima? Damit hänge es wohl zusammen, vermutet der Landwirt. Und weil sich das Schadensereignis überwiegend auf einen schmalen Streifen zwischen Ittendorf und Markdorf beschränkt, könnten laut Steffelin Ausläufer des Wetters vom Genfer See ursächlich sein, die über Konstanz bis an den Gehenberg ziehen. „Wenn man die Werkstatt im Freien hat, muss man sich entsprechend wappnen“, erklärt der Obstbauer die Notwendigkeit der Netze. Es gebe zwar die Möglichkeit, die Obstgärten gegen Hagelschaden zu versichern, aber das wird auf Dauer teuer. Bereits vor fünf Jahren kostete es bis zu 2000 Euro Prämie, einen Hektar zu versichern. Die Prämie muss schon im Sommer bezahlt werden, wobei zu der Zeit der Marktpreis noch nicht feststeht. Heinrich Wegis aus Ittendorf sagt:

„Wer zwei Jahre mit Schaden erlebt und kein Tafelobst abliefern, dem droht im dritten Jahr das finanzielle Aus.“ Bis 2007 war er Vorsitzender der Marktgemeinschaft Bodenseebobst in Friedrichshafen. Bei Schäden von unter 45 Prozent drohe eine Selbstbeteiligung von zehn Prozent. Bei Totalschäden gebe es nur 80 Prozent Erstattung.

Die Schutznetze sind teuer, kosten ohne Installation mehr als 10 000 Euro für einen Hektar. Die Steffelins haben 90 Prozent ihrer Bäume unter Netz. Das summiert sich mit Pflanzung, Netz und Arbeitslohn auf 35 000 Euro je Hektar. Dafür ist nicht nur das Obst geschützt, die Netze verhindern Verletzungen an den Bäumen, durch die später Krankheitskeime eindringen könnten. Hat Familie Steffelin dennoch angestoßene oder beschädigte Früchte, landen sie als Mostobst bei der Bodensee-Kellerei Widemann in Ahausen. Der größte „Safladen“ im Lande verarbeitet es zu Apfelsaft. Das Tafelobst wird über die Genossenschaft Obstmarkt Grundler vermarktet. Das Espasinger Unternehmen ist seit 2009 Mehrheitsgesellschafter beim Obstgroßmarkt Widemann und Späth in Markdorf. Von Markdorf aus landet das Obst im Handel. Dass es dort auf Kollegen aus Übersee trifft, stört die Steffelins weniger. Denn das finde zu Zeiten statt, in der heimische Ware weniger wird.

Apfelsaft stellen die Steffelins auch selber her. Frisch für den Eigenbedarf im Hofladen oder dem Brennereistable. Die Apfelsorten für den Saft stellen die Steffelins selber zusammen. Es sind ausgesuchte Mischungen, die sie kombinieren. Die Säfte werden aber auch destilliert. Im Hofladen reihen sich Dutzende edler Brände in den Regalen an der Wand. Exotischstes Destillat ist kein Apfel-, sondern Haselnussgeist.

Ein relativ neues Produkt im schmucken Hofladen der Familie ist „Bag in a Box“ für Apfelsaft, eine Art Tetrapack. Der Hofladen bildet übrigens zusammen mit den Ferienwohnungen das zweite Standbein der Familie. Appetitliche Obstsorten in allen Farben erfreuen in den gefälligen Räumen nicht nur das Auge. Die Marmeladen sind selbst gemacht und unwiderstehlich. Dort gibt es fast alles, was das Herz begehrt. Alles frisch, regional oder aus eigener Produktion. Bauernbrot wird selber gebacken, es gibt wöchentlich frisches Hezefopf – auch auf Märkten in Überlingen sowie Markdorf-Steibensteg. Und die Dinnele im Ittendorfer Brennereihäusle sind geradezu legendär.

Auf **10172** Hektar werden in Baden-Württemberg Äpfel angebaut.

5000 Hektar davon liegen im Bodenseekreis

25 Prozent aller Apfelbäume sind jünger als **5** Jahre