



Wasser marsch: Ökotröphologin und Betriebswirtin Elisabeth Aryus-Böckmann an der künstlichen Bewässerungsanlage der Erdbeerplantage, die 500 Kilometer Erdbeerdämme mit Wasser versorgt.

Cooler Früchtchen reisen bei 2 Grad

Hof Böckmann erzeugt täglich 15 000 Kilo Erdbeeren

VON EDWIN REKATE

■ Borgholzhausen/Neuenkirchen. 3000 Kisten à fünf Kilogramm Erdbeeren werden täglich von 130 Erntehelferinnen und Erntehelfern auf dem Hof Böckmann gepflückt. Das sind zusammengerechnet 15 000 Kilogramm rote Früchtchen pro Tag. Am Donnerstag, Freitag und Samstag werden sogar bis zu 20 000 Kilogramm geerntet, um den steigenden Bedarf zum Wochenende abzudecken. 250 Kilo, an guten Tagen 350 Kilogramm, werden an dem Verkaufsstand an der Bielefelder Straße in Borgholzhausen verkauft.

Zusammen mit ihrem Ehegatten Hartwig Böckmann bewirtschaftet Ökotröphologin und Betriebswirtin Elisabeth Aryus-Böckmann in Neuenkirchen einen landwirtschaftlichen Betrieb, der 200 Hektar umfasst. Auf den meisten Flächen wird ganz normaler Ackerbau mit Weizen, Roggen und Gerste betrieben, 50 Hektar sind jedoch im »Ertrag«.

Angefangen hatte alles im Jahre 1975, als Vater Harald Böckmann die ersten Erdbeeren gepflanzt und verkauft hatte. Sohn Hartwig konnte von seinem Zimmer den anbrechenden »Erdbeer-Boom« durchs Fenster verfolgen, er zählte bereits am frühen Morgen 180

Fahrzeuge, deren Insassen zum »Selberpflücken« angerollt waren. Beeindruckt führte er die Idee seines Vaters zielstrebig fort, absolvierte seine Ausbildung in bekannten deutschen Anbaugebieten, wurde Obstbaumeister und modernisierte den eigenen Hof.

Sein Bruder Heinz bewirtschaftet nördlich und westlich von Osnabrück weitere 50 Hektar. Dort werden zusätzlich die jungen Erdbeerpflanzen gesetzt, deren kräftige Ausläufer für den späteren Anbau interessant sind.

Exportware geht nach Frankreich und Italien

»Als Erdbeerfeld kann ein Acker nur alle acht Jahre genutzt werden, in den verbleibenden sieben Jahren wird Getreide angebaut«, erläutert Elisabeth Aryus-Böckmann. Sie ist eine echte Erdbeer-Spezialistin und kennt alle Geheimnisse der grünen Pflanze und der süßen, roten Frucht. »Die Erdbeeren werden reif geerntet, weil sie so am besten schmecken. Erstklassige Beeren brauchen eine stressfreie, kühle Nacht und dürfen nicht in der sengenden Mittagsglut vom Feld gepflückt werden.«

Die frisch geernteten Erdbeeren kommen möglichst rasch in den Schatten. Dann werden sie

in Böckmanns Scheune transportiert, deren großer Lagerraum kontinuierliche 12 Grad aufweist. Erdbeeren, die für den Versand und für den Export bestimmt sind, werden in einem noch kälteren Raum aufbewahrt, der eine um 10 Grad niedrigere Temperatur aufweist. Zuvor aber werden die roten Früchte in einer Kammer innerhalb von 20 Minuten auf die erforderliche Kerntemperatur von 2 Grad abgekühlt.

In ununterbrochener Kühlkette transportieren täglich zwei bis vier Auflieger der Firma Hansefrigo und vier bis sechs eigene LKWs Böckmanns Erdbeeren zu nahen Zielen im Umland oder zu fernem in ganz Europa. Die Exportware geht nach Frank-



Vom Acker in den Verkauf: Malgorzata gehört zu den 130 Erntehelferinnen. Studentin Laura (Bild unten) verkauft die Früchtchen an der Bielefelder Straße in Borgholzhausen.

FOTOS: E. REKATE

reich, Italien, Holland, Österreich und Tschechien.

Um das gewaltige Arbeitspensum zur Zeit der Erdbeersaison von Mitte Mai bis Ende August zu bewältigen, avanciert der landwirtschaftliche Betrieb, der in den übrigen Jahreszeiten vier feste Mitarbeiter aufweisen kann, zu einem mittelständischen Unternehmen. 130 meist polnische Erntehelferinnen beginnen

morgens um 5 Uhr in der Frühe mit ihrem harten Job, von 12 bis 18 Uhr halten sie »spanische Siesta«, um dann abends für ein paar weitere Stunden Unkraut zu zupfen. Die »Frauenquote« bei den Erntehelfern beträgt mehr als 90 Prozent.

Vier Busse befördern die Helferinnen und Helfer im Pendelverkehr von Erdbeerfeld zu Erdbeerfeld. Während der Ernte arbeiten zusätz-

lich 30 fest eingestellte Kräfte in versicherungspflichtigen Beschäftigungsverhältnissen mit, diese Gruppe ist paritätisch polnisch und deutsch besetzt. Um den Absatz sorgen sich 75 bis 80 kurzfristig eingestellte Aushilfen, die als Verkäuferinnen 20 Verkaufsstellen in zwei Schichten betreiben. Auch Stu-

dentin Laura Strauch aus Werther verdient sich in der vorlesungsfreien Zeit etwas hinzu, sie verkauft Erdbeeren am Stand an der Bielefelder Straße.

Außer den zahlreichen, menschlichen Helfern kommt eine Menge Technik zum Einsatz. Das Wasser sparende Schlauchsystem, das das kühle Nass direkt an die Wurzeln der Pflanzen bringt und ohne das die künstliche Bewässerungsanlage der Erdbeerplantage nicht effektiv funktionieren würde, stammt aus Kalifornien und Israel.

Auf 50 Hektar Anbaufläche gibt es übrigens 500 Kilometer Erdbeerdämme. Da jede Pflanze im Durchschnitt sieben Mal in der Saison besucht wird, muss eine einzelne Erntehelferin zirka 30 Kilometer auf Knien in den Erdbeerbeeten zurücklegen. Da erfordert es schon sportliche Fitness, um in der Saison kontinuierlich ein solch gewaltiges Erdbeer-Erntevolumen nachweisen zu können.

Um lokal und auch global die schmackhaften Erdbeeren konkurrenzfähig zu vermarkten, erfordert es unternehmerischen Weitblick und ein umsichtiges Management der Familie Böckmann. Letztlich entscheidet natürlich die Qualität des süßen Produkts und die ist jedenfalls am Verkaufsstand an der Bielefelder Straße bis Ende August überprüfbar.

