

Obst **Erdbeeren: Ab aufs Feld und los gepflückt**



Kreis Heidenheim / Tina Lischka 17.06.2017

Bei Familie Klaiber in Niederstotzingen kann man die süßen Früchte noch selbst ernten. Egal ob zum Marmelade kochen oder Kuchen backen – vor allem die Frische kommt gut an.

Am Straßenrand leuchtet eine große rote Erdbeere auf einem Schild. Dann die nächste, noch ein Schild. Herum um die Kurve – und schon ist das Ziel zu sehen: das Erdbeerefeld der Familie Klaiber bei Niederstotzingen. Eines von drei Feldern im Landkreis, auf denen man noch selbst pflücken kann. Es herrscht reges Treiben. Ein Auto fährt weg und schon kommen die nächsten. Neben dem Parkplatz: ein kleiner Stand, an dem man die selbst gepflückten Beeren wiegen oder gleich abholbereit kaufen kann. Florian Klaiber, der den landwirtschaftlichen Familienbetrieb leitet, überreicht die nötige Ausrüstung: ein Schälchen. Erstmal klein anfangen. Das letzte Mal Erdbeeren selbst pflücken liegt immerhin einige Jahre zurück. Wer mehr sammeln möchte, kann natürlich einen eigenen großen Eimer mitbringen.

Es duftet: überall Erdbeeren

Schritt für Schritt geht's weiter ins Feld. Schmale Gänge, bedeckt mit Stroh. Vorsicht, da liegt eine Erdbeere. Bloß nicht drauf treten. Es duftet. Saftig. Süß. Vor dem inneren Auge ziehen Erdbeerkuchen, Marmelade und Co. vorbei. Also, ab in die Hocke und los gepflückt. Wo anfangen? Es sind so viele. Leuchtend rot. Groß und klein. Lustig geformt und wie gemalt. Zack, die erste liegt im Körbchen. Und so geht's weiter. Es macht Spaß. Zwischendurch verschwindet eine im Mund. Mmmhhh, lecker. Die unreifen oder fauligen Früchte werden einfach übersehen. Immer weiter pflücken, bis das Schälchen voll ist und die Beine schmerzen. „Sie sollten mal mit uns morgens um 7 Uhr aufs Feld zum Pflücken“, sagt Florian Klaiber lachend. Seit Pfingstmontag ist das Feld zum Pflücken zugänglich. In den darauf folgenden drei bis vier Wochen werden täglich Erdbeeren auch zum Verkauf am hofeigenen Stand und für andere kleine Läden gesammelt. Okay, besser nicht jammern. Das scheint wirklich harte Arbeit zu sein. Weiter pflücken: Als Kind lief das noch

unbeschwerter – die Angst vor Krabbeltieren lässt den Blick hin und her schweifen. Nichts zu sehen, also: egal. Ein paar Gänge weiter pflückt Andrea Magnussen. „Ich bin jedes Jahr hier. Das Aroma der Erdbeeren ist einfach viel besser als bei den gekauften“, sagt sie überzeugt. Auch Stefan Mauterer ist zum Sammeln aufs Feld der Familie Klaiber gekommen: „Ich hab' zu Hause eigene, aber die reichen nicht aus.“ Seine Frau will Marmelade kochen. Dafür braucht man natürlich mehr als ein Schälchen.

Seit 2001 bieten die Klaibers die Erdbeeren zum selbst Pflücken an. „Früher haben die Leute oft noch bis zu 20 Kilogramm auf einmal gesammelt, um Marmelade zu kochen“, erinnert sich Klaiber. Heute hingegen sei es auch nur mal ein Schälchen voll zum Kuchen backen. Franz Hartner ist in diesem Jahr schon zum zweiten Mal auf dem Feld und holt die nächsten sechs Kilo Erdbeeren ab.

Ein Kilogramm kostet hier 2,40 Euro. Wie viele Leute pro Tag zum Sammeln kommen, lässt sich schwer einschätzen, so Klaiber. „Aber es ist auf jeden Fall wetterabhängig“, sagt er aus Erfahrung. Bei Regen wird weniger selbst gesammelt. Zudem sind Erdbeeren sehr witterungsempfindlich und faulen schnell. Die ersten zehn bis 15 Prozent sind in diesem Jahr sogar erfroren. „Das ist aber kein Verlustgeschäft. Wir sind mit der Saison bisher sehr zufrieden“, freut er sich.

Zurecht. Es ist einiges los auf dem Feld. Das Wetter ist gut. Früh morgens sind die Temperaturen noch angenehm. Da fällt das Pflücken leicht. So mancher überlässt das Sammeln trotzdem anderen. Renate Kastler pflückt allein. Ihr Mann hat sie auf dem Feld nur abgesetzt und holt sie wieder ab. „Ich möchte mich nicht bücken“, sagt Kurt Kastler lachend, „Am liebsten wären mir die Erdbeeren auf Tischhöhe.“ Seine Frau hingegen sammelt die Beeren gerne selbst: „Die Erdbeeren hier sind viel frischer und günstiger.“

Viel Arbeit

Das Schälchen ist voll. Der süße Duft zaubert ein Lächeln ins Gesicht. Schritt für Schritt zurück zum Parkplatz. Wie ein Storch geht es langsam und mit angezogenen Beinen voran, um keine Erdbeere zu zermatschen. Unglaublich, wie viele es sind. Das spreche sich natürlich herum, so Klaiber: „Das Erdbeerfeld kommt nur zustande, wenn wir genügend Kundschaft haben.“ Und das sei dank des guten Wetters im Juni kein Problem. Die Pflanzen bleiben nur drei Jahre auf dem Feld. Danach muss ein neues her, um unterschiedlichen Erkrankungen vorzubeugen. „Wir pflanzen erst nach zehn Jahren wieder auf demselben Feld“, erklärt Klaiber.

Die Pflege der Erdbeeren ist also mit sehr viel Arbeit verbunden. Etwas Glück mit dem Wetter gehört aber auch dazu. Das Schälchen mit den duftenden, saftigen Beeren weiß man da gleich noch viel mehr zu schätzen.

Info: Weitere Erdbeerfelder im Kreis Heidenheim gibt's in Frickingen bei Obstbau Hummel sowie in Mergelstetten gegenüber des Wertstoffzentrums.
