

Heidel-, Blau- oder Bickbeere

Landfrauen Meldorf-Marsch gehen auf einem Erzeugerbetrieb auf Entdeckungstour

von Vera Albers

Meldorf – Durch eine Fernsehreportage über die Blaubeernte in der Heide hat Maren Haase, Vorsitzende des Landfrauenverbandes Meldorf-Marsch, die Idee, einen entsprechenden Entdeckungstour zu organisieren. Nach dem sie den Vorstand davon überzeugt hatte, nahm sie Kontakt mit Heermanns Blaubeerhof in Grethem auf.

44 Landfrauen und Gäste wurden bei trockenem Wetter in Meldorf. Die schlechte Wetterprognose und die vielen Anwesenheiten in Hamburg bereiteten dem Vorstand im Vorwort Kopfzerbrechen. Zum Frühstück wurde zunächst ein Hof vor den Toren Hamburgs gefahren. Danach ging die Fahrt weiter nach Grethem, wo die Reisegruppe erreichte. Der kleine Staus um 13 Uhr im Blaubeerhof, wo gleich ein Kaffeetrinken folgte. Für jede Gruppe es ein Stück Blaubeertorte. Die Chefin begrüßte die Chefin Gruppe. Sie teilte mit, dass die Besichtigung der Plantage aufgrund starker Regenfälle in der Nacht nicht möglich sei. Der Juniorchef übernahm anschließend die Führung durch den Betrieb und vermit-



Nach dem Eintreffen auf dem Blaubeerhof nehmen die Landfrauen und ihre Gäste zunächst an einer Kaffeetafel Platz.

Foto: Maren Braker

telte die Geschichte des Unternehmens. Der Betrieb wurde 1934 als erster seiner Art in Deutschland gegründet. Dr. Wilhelm Heermann nahm Zuchtversuche bereits 1928 vor. Die eigenen Sorten stellte der Sohn dann unter Sortenschutz. 1994 übernahm die Familie Badenhop den Betrieb und baute ihn aus. Über eine Erzeugervermarktungsgruppe werden heute große Mengen erntefrisch in die gesamte Republik ausgeliefert. 75 Prozent der Blaubeeren kommen aus Niedersachsen. Die Landfrauen stellten viele Fragen zu Pflanzweise, Abständen und Düngung. Die beantwortete der Juniorchef, ein ausgebildeter Gärtner mit Fachrichtung Obst und Gemüse. Zur Blaubeernte von Mitte Juni bis Mitte September kommen 240 Erntehelfer aus Polen, der Ukraine und Rumänien. Die Bezahlung richte sich nach dem Mindestlohn. Zusätzlich werde ein Bonus auf jedes gepflückte Kilo gezahlt. 30 Tonnen werden pro Tag geerntet, gekühlt, sortiert, portioniert und an Supermärkte ausgeliefert. Davon machten sich die Landfrauen in der Verpackungshalle ein Bild. Nässe mögen Blaubeeren gar nicht. Sie verderben schnell. „Das Wetter ist mein größter Feind“, sagte die Chefin. Drei Durchgänge machten Handpflücker, dann holten Erntemaschinen die Reste von den Sträuchern, für Saft und Konfitüre.