

Am liebsten pur

CLEBRONN Seit 20 Jahren bauen Ulrike und Albrecht Gerhäuser Heidelbeeren an – Saison dauert noch bis Mitte August

Von unserer Redakteurin
Claudia Kostner

Albrecht Gerhäuser geht durch die Reihen seiner Heidelbeer-Plantage. Nascht mal hier, mal da. „Am liebsten mag ich sie pur“, sagt er schmunzelnd. Seit 20 Jahren bauen er und seine Frau Ulrike in Clebronn und in Brackenheim-Stockheim die leckeren blauen Früchte an. Mit Höhen und Tiefen. 2018 hat es ihnen am 2. Juli die komplette Ernte verhagelt. Die polnischen Pflückerinnen mussten heimgeschickt werden. Diesen Sommer läuft es gut. „Durch die Wärme im Juni sind die Heidelbeeren besonders süß“, freut sich der 56-Jährige.

Bis 1999 war der Lindenhof weit über das Zabergäu hinaus für seine Christbaum-Kulturen bekannt. Zu den Blaubeeren sind die Gerhäuser durch einen Zufall gekommen. „Ich hatte zwei große Äcker in Stockheim gepachtet, nur etwa 100

„Der persönliche Kontakt ist uns wichtig.“

Ulrike Gerhäuser

Meter Luftlinie voneinander entfernt. Der eine wurde für Christbäume genehmigt, der andere nicht“, erzählt Albrecht Gerhäuser. Just zu diesem Zeitpunkt fiel ihm ein interessanter Artikel über Heidelbeeren in die Hände: „Da hab' ich gesagt, das mache ich.“

Qualitätsanspruch Inzwischen bewirtschaften die Gerhäuser rund drei Hektar Anbaufläche in Stockheim und Clebronn. Die ersten zehn Jahre war das ein harter Weg. „Weil Heidelbeeren nicht von alleine wachsen. Es ist richtig viel Arbeit und Wissen, bis man so weit ist, dass sie richtig gut schmecken“, sagt Ulrike Gerhäuser. Heidelbeeren sind Moorbeetpflanzen, die Ackerfläche musste erst mit viel Arbeit und Rinde in eine Art Waldboden umgewandelt werden. Feucht gehalten wird dieser durch Tröpfchenbewässerung wie im Weinberg. „Das Wasser kommt aus einem 85 Meter tiefen Brunnen“, erzählt ihr Mann. Gedüngt wird mit effektiven Mikroorganismen. Auch ein starker Rück-



Albrecht und Ulrike Gerhäuser freuen sich über ein gutes Heidelbeer-Jahr 2019. Die Ernte ist Handarbeit, die polnische Pflückerinnen übernehmen.

Fotos: Claudia Kostner

schnitt sorgt für Qualität, auf die er großen Wert legt. „Inzwischen haben wir einen guten Namen“, ist auch Ulrike Gerhäuser stolz.

Vollernter sind auf dem Lindenhof verpönt. „Wir zupfen direkt vom Strauch in die Schale“, betont die 53-Jährige. Sieben bis acht Pflücken werden dafür in der Saison von Ende Juni bis Mitte August beschäftigt. Eine eingespielte Truppe, die weiß, worauf es ankommt. Denn an jeder Pflanze hängen Früchte in unterschiedlichen Reifegraden: grüne, rote und tiefblaue.

Reifezeit Drei Durchgänge, jeweils im Abstand von einer Woche, sind normalerweise nötig, um einen Strauch komplett abzuernten. „In diesem Jahr sind die Beeren schneller gereift, deshalb wird nur zweimal gepflückt“, sagt Albrecht Gerhäuser.

Los geht's um 7 Uhr morgens. Bei Regen bleiben die Pflückerinnen im Haus.

Die Vermarktung und Auslieferung übernimmt das Ehepaar



Richtig schön reif: Nur so kommen die Beeren in die Schale.

selbst. Ausgewählte Supermärkte, Hofläden, aber auch Bäckereien von Sachsenheim bis Neuenstadt zählen zu ihren Kunden. „Der persönliche Kontakt ist uns wichtig“, betont Ulrike

Verkauf ab Hof

Die Heidelbeeren vom Lindenhof tragen das **Qualitätszeichen Baden-Württemberg**. Zudem wird der Betrieb jedes Jahr von Mitarbeitern der Landwirtschaftlichen Qualitätsprüfung auditiert. Die Früchte verkauft die Familie Gerhäuser auch im eigenen Hofladen, das in der Saison montags bis freitags von 10 bis 12 und von 16 bis 18.30 Uhr sowie samstags von 10 bis 13 Uhr geöffnet hat. Die 250-Gramm-Schale Heidelbeeren kostet zurzeit **3,50 Euro**. Im Kühlschrank halten sie sich etwa eine Woche, ok

ke Gerhäuser. Ein Teil der Ernte bleibt auf dem Lindenhof. Der SB-Kühlschrank muss befüllt werden. Wer größere Mengen Früchte kaufen möchte, kommt besser ins Hofläden, für das Ulrike Gerhäuser und ihre beiden Schwestern zuständig sind. Dort gibt es auch selbst gemachten Heidelbeer-Fruchtaufstrich oder Honig, für den ein Imker im Mai seine Stöcke in die Plantagen stellt. Besonders stolz ist die Familie Gerhäuser auf ihren Secco. „Da ist in jeder Flasche knapp ein Kilogramm Heidelbeeren drin. Kein Farbstoff, keine künstlichen Aromen“, erklärt der Chef.

Exoten Im Sommer Heidelbeeren, im Winter Christbäume. Albrecht Gerhäuser schmunzelt: „Unter den Landwirten im Zabergäu sind wir schon so was wie Exoten.“