



Lokaltermine

Samstag

BÖNNIGHEIM
Reitanlage. Im Schloßfeld. 7.00 Reitturnier: Dressurprüfungen. 9.00 Springprüfungen

BRACKENHEIM-DÜRREZZIMMERN
Sportgelände. Unter dem Hörnle. 18.00-1.00 Wein- und Biermeile. Festbetrieb. 20.00 Livemusik mit Private Five. TGV

BRACKENHEIM-HAUSEN
Rittergass-Keller. Rittergasse 10. 20.00 Jazz und Pop: Duett D' Accord

BRACKENHEIM-STOCKHEIM
Alte Kelter. 13.30 Oldtimer-Stopp der Rallye Heidelberg Historie

GÜGLINGEN
Ratschöfle. 19.30 Jubiläumskonzert: Time to celebrate. 10 Jahre sing4fun

GÜGLINGEN-FRAUENZIMMERN
Sportgelände Riedfurt. Im Riedfurt. 18.00 Sommerfest des SVF mit Livemusik

LAUFFEN
Bücherei am Bahnhof. Bahnhofstraße 50. 15.00 Autorenlesung mit Barbara Rose für Kinder im Grundschulalter

Bürgerbüro. Bahnhofstraße. 10.00-12.00 Bürgermeistersprechstunde mit Klaus-Peter Waldenberger

Ev. Martinskirche. Heilbronner Straße. 19.00 Martinskirchenfest

Kiesplatz am Neckarufer. Kiesstraße. 14.00-22.00 Weinmobil. Weinausschank Vintothek Lauffen

Rathausburg, Burghof. Rathausstraße 10. 18.00 Insel-Folk 2015. Folk-Festival

NORDHEIM
Sportgelände. 9.00-16.00 Ball trifft Buch. Lese- und Fußballtraining für Mädchen. Ortsbücherei, Jugendhaus, TSV Nordheim und TSV Nordhausen

Vereinsgelände bei der Rollschuhbahn. 12.00 5. Sunstorm Festival. Ticket-Hotline ☎ 0151 52739009

Sonntag

BÖNNIGHEIM
Reitanlage. Im Schloßfeld. 8.00-18.00 Reitturnier. Reit- und Fahrverein

BRACKENHEIM
Marktplatz. Marktstraße. 14.30-15.30 Brackenheim – eine Stadt im Wandel. Sonntagsspaziergang mit Roland Gläser durch die historische Innenstadt

BRACKENHEIM-DÜRREZZIMMERN
Mönchsbergsee. Straße. 11.00 Weinausschank geöffnet. Weinkonvent Dürrenzimmern. Verein Weinkultur am Mönchsbergsee

Sportgelände. Unter dem Hörnle. 10.30 Wein- und Biermeile. 13.00 Indiaca-Gerümpel-Turnier. TGV

BRACKENHEIM-HAUSEN
Bühi-Hütte. Zaberäu-Radweg. 11.00-18.00 Weinausschank. Winzerfamilien des Jupiter-Weinkellers

CLEEBRONN
Parkplatz Näser. beim Michaelsberg. 11.00 Weinausschank. WG Cleebrohn-Güglingen

GÜGLINGEN-FRAUENZIMMERN
Sportgelände Riedfurt. Im Riedfurt. 10.30 Sommerfest des SVF

LAUFFEN
Kiesplatz am Neckarufer. Kiesstraße. 11.00-19.00 Weinmobil. Weinausschank Vintothek Lauffen

Museum im Klosterhof. Klosterhof 4. 14.00-17.00 Märchen-Stadtführung mit Heide Böhner

NORDHEIM
Sportgelände. 9.00-16.00 Ball trifft Buch. Lese- und Fußballtraining für Mädchen. Ortsbücherei, Jugendhaus TSV Nordheim und TSV Nordhausen

Weitere Termine und Geburtstage lesen Sie auf der nächsten Seite



Redaktion Landkreis
 Allee 2 | 74072 Heilbronn
 Tel. 07131 615-0 | Fax 07131 615-373
 Sekretariat: 07131 615-226

-374 Leitung: Reto Bosch bor
-353 Christian Gleichauf (stv.) cgl
-352 Thomas Dorn dor
-585 Sabine Friedrich bif
-368 Joachim Kinzinger kin
-369 Anja Krezer jaz
-337 Rolf Muth rom
-289 Angela Groß ang

E-Mail landkreis@stimme.de

Heidelbeerernte ist Handarbeit

CLEEBRONN Große Nachfrage nach der beliebten Frucht – Lindenhof gehört zu den größeren Produzenten

Von unserem Redakteur **Thomas Dorn**

Sie sind süß, knackig und gesund. Kein Wunder, dass die Heidelbeere, die Frucht des Jahres 2015, beliebt ist. Seit Anfang Juli läuft im Zaberäu die fünf- bis sechswöchige Ernte. Mit insgesamt 2,8 Hektar Anbaufläche gehört der Cleebronner Lindenhof von Albrecht und Ulrike Gerhäuser zu den größten Produzenten in der Region.

„Es ist eher selten, dass in unserer Gegend Heidelbeeren angebaut werden“, weiß Albrecht Gerhäuser. Seit 1999 befasst sich das Ehepaar mit der Produktion der blauen Beeren, beliefert heute Edeka-Märkte, Hofläden und Bäckereien zwischen Bietigheim und Eppingen, Ensingen und Heilbronn. „Unsere Sommerbeschäftigung“ nennt Ulrike Gerhäuser diesen Betriebszweig. Ansonsten lebt der Lindenhof hauptsächlich von seinen Christbaumkulturen.

Anstrengung „Von null auf 200“ – so hat Ulrike Gerhäuser den Ernteerfolg erlebt. „Wir haben gepflückt, verkauft, gepflückt, verkauft. Wir waren am Anschlag.“ Angesichts der heißen Temperaturen seien ihnen die Blaubeeren förmlich aus den Händen gerissen worden. Ent-



Gute Stimmung: Zahlreiche Erntehelferinnen sind in diesen Wochen auf den Feldern des Lindenhofs, hier bei Stockheim, zugange. Fotos: Andreas Veigel

„Wir haben gepflückt, verkauft, gepflückt, verkauft. Wir waren am Anschlag.“

Ulrike Gerhäuser

sprechend sind die Erntehelfer gefordert. Ein Dutzend Frauen – ein paar Hausfrauen aus Polen, zwei Studentinnen aus der Ukraine, etliche Türkinnen aus der näheren Umgebung – sind an diesem Vormittag auf dem Feld in der Nähe von Schloss Stockheim zugange. Erntehelferinnen, die den Gerhäuser seit Langem bekannt sind, oft Verwandte im Unterland haben. Manche sind seit sechs, sieben Jahren jeden Sommer dabei. „Die freuen sich schon immer auf die Saison“, weiß Albrecht Gerhäuser.

Konzentration Die Stimmung ist gut, trotz brutender Hitze. Weil es so heiß ist, wird heute schon um 12 Uhr Schluss sein. Dafür haben die Frauen auch schon um fünf begonnen. Normalerweise geht's um 7 Uhr los. Von Vollertern will man auf dem Lindenhof nichts wissen. „Da werden die Beeren beschädigt, das



Tröpfchenbewässerung: Albrecht Gerhäuser hat einen 85 Meter tiefen Brunnen gegraben.

funktioniert nur, wenn es um Marmelade oder Saft geht“, sagt Ulrike Gerhäuser. Auf ihren Feldern ist die Heidelbeerernte noch echte Handarbeit, die Konzentration erfordert und Geschick. Denn an jedem Strauch hängen drei Generationen von Beeren, in unterschiedlichem Reifegrad. „Wir pflücken im Abstand von etwa einer Woche drei Mal an der gleichen Pflanze“, erklärt Albrecht Gerhäuser. 7,40 Euro bekommen die Erntehelferinnen

pro Stunde. Jede von ihnen pflückt etwa 40 Kilo Beeren am Tag.

Vogelscheuchen Gegen tierische Beerenräuber, die ordentlich Schaden anrichten können, setzen die Gerhäuser auf akustische Geräte wie den krächzenden Vogelpiepser oder auch auf Vogelscheuchen in Gestalt fliegender Drachen. „Die Stare fressen erst die Kirschen und dann die Heidelbeeren“, sagt Albrecht Gerhäuser.



Hofläde: Ulrike Gerhäuser verzeichnet derzeit eine sehr große Nachfrage nach den blauen Beeren.

Er spricht von einem normalen Erntejahr. Nachdem zunächst die Frühsorte „Duke“ geerntet wurde, ging es mit „Reka“ weiter, ab Mitte nächster Woche schließen sich die späten „Bluecrop“ an. Bewässert werden die Stöcke nach Bedarf und Anzeige des Feuchtigkeitsmessers. Gerhäuser setzt dabei, ähnlich wie im Weinberg, auf Tröpfchenbewässerung. „Da verdampft nichts“, sagt er. „Das Wasser kommt aus 85 Meter Tiefe, aus dem eigenen Brunnen.“

Verkauf ab Hof
 Die Familie Gerhäuser beliefert nicht nur Läden und Märkte, verkauft wird auch im eigenen Lädle auf dem Lindenhof. Dort gibt es neben den frisch gepflückten Heidelbeeren (die auch Blaubeeren heißen) auch **Heidelbeersecco und -saft**, außerdem Heidelbeerarmelade und -honig. Letzterer wird aus den Blüten der Pflanze gewonnen. Die **250-Gramm-Schale** Heidelbeeren kostet derzeit 3,50 Euro. Wenn die norddeutschen Früchte auf den Markt drängen, dürfte der Preis fallen. *der*

Heidelbeeren sind Moorbeetpflanzen, mögen saure Böden. Auf dem Lindenhof setzt man zur Bodenverbesserung auf Kiefernwaldrinde. Beim Pflanzenschutz, etwa gegen den Frostspanner, kommen vorwiegend biologische Mittel zum Einsatz. Mitarbeiter der Landwirtschaftlichen Qualitätssicherung (QS) Baden-Württemberg prüfen den zertifizierten Betrieb jedes Jahr. Ulrike Gerhäuser: „Die holen immer ein paar Schälchen Beeren.“

Mit vielen Pfeilen im Köcher auf Bärenjagd

Bogensport-Abteilung hat 3D-Parcours angelegt – Kindergarten besteht seit 40 Jahren

Von **Elke Khattab**

Jubiläum Genußvoll wird im Kindergarten Ochsenburg zum Nachschick Vanille- und Schokoladenpudding gelöffelt. „Den haben wir gemacht“, erzählt Timo. „Immer donnerstags ist Kochtag.“ Als Hauptspeise wurden von den elf jungen Köchen Fleischküchle, Kartoffelbrei und Gurkensalat zubereitet. Bei schönem Wetter werde



Spaziergang durch Ochsenburg

gemeinsam draußen gegessen, berichtet Erzieherin Valentina Hoblaj. Dafür hat die Einrichtung zu ihrem 40-jährigen Bestehen von der Gemeinde Zaberfeld einen großen Holztisch bekommen. Gefeierte wurde das Jubiläum am Wochenende: „Jede Familie hat Kaffee und Kuchen mitgebracht, wir haben gesungen und Tänze aufgeführt“, erzählt Hoblaj. Auch ehemalige Kindergartenkinder waren eingeladen. „Das ganze Dorf hat mitgefeiert.“

Ofen Aus Spenden wurde für 2000 Euro der Ofen im Backhaus neben dem evangelischen Gemeindehaus saniert. „Das Backhaus wurde vor zwölf Jahren gebaut. Es hat sich eine zehnköpfige Gruppe gefunden, die einmal monatlich freitags und samstags zum Backen einlädt“, sagt Bürgermeister Thomas Csaszar. Das habe sich herumgesprochen, so dass auch Gäste aus umliegenden

Gemeinden die Gelegenheit wahrnehmen, Holzofenbrot ohne künstliche Zusätze zu backen. „Schön, dass diese Tradition gepflegt wird.“

Ziele Wapiti-Hirsche, Murmeltiere, Erdmännchen, Wildschweine und Bären tummeln sich auf dem naturbelassenen Gelände. Im Juni haben die Bogenschützen des TSV Ochsenburg den vereinseigenen 3D-



Lassen es sich schmecken: Im Kindergarten wird das Mittagessen am Kochtag gemeinsam mit Erzieherin Valentina Hoblaj zubereitet. Fotos: Elke Khattab

Parcours mit 35 Tierzielen angelegt. Zur Verfügung gestellt wurde die Fläche von der Gemeinde. „Dafür sind wir sehr dankbar. Hier können wir optimal alle Turnieranforderungen trainieren“, sagt Bernd Martin. So lässt sich auf dem von Spenden finanzierten Parcours extrem steil nach oben und unten schießen, die Styrodur-Tiere seien teilweise vom Buschwerk verdeckt, auch Licht-

und Schatten-Übungen können durchgeführt werden, so der Gruppenleiter für intuitives Bogenschießen. Mit der TSV-Halle, dem dahinter liegenden Platz, der für internationale Turniere auslegt ist, und dem direkt anschließenden Parcours sei die Bogensport-Abteilung deutschlandweit einzigartig, ergänzt Trainerin Imeke Kasprovic.



Bernd Martin und Imeke Kasprovic sind auf der „Jagd“.

Frischfleisch „Sogar nachts zwischen zwei und drei Uhr wird das Angebot in Anspruch genommen. Am Wochenende ist am meisten los“, sagt Andreas Höfle. Seit Mitte April hat der Juniorchef der Metzgerei Höfle in Eppingen den Frischfleischautomat neben seinem Haus im Zaberfelder Ortsteil aufgestellt, befüllt ihn täglich mit Aufschnitt, Würstchen, eingelegten Steaks sowie Wurst- und Fleischsalat. „Die Waren werden heruntergekühlt und wären bis zu zehn Tagen haltbar. Idealerweise steht der Automat auf der Nordseite, so dass dort absolut keine Sonne hinkommt“, erklärt der 33-jährige Metzgermeister. Sollte das System mal ausfallen, werde er sofort per SMS benachrichtigt.