

# Naschen ist ausdrücklich erlaubt

19.05.2018  
KB Köln

## Auf den Feldern von Michael Schumacher hat die Erdbeerernte begonnen – Angefasst wird nur der Stiel

VON MARGRET KLOSE

**Erfstadt-Konradsheim.** Jetzt heißt es ran an die Erdbeeren, auf in die Beete. Auch auf den Selbstpflückfeldern von Erdbeerbauer Michael Schumacher wird die süße Frucht so langsam reif. Erdbeeren selbst ernten ist zwar anstrengend, macht aber auch richtig Spaß. Der Erfolg lässt sich nämlich direkt im Erntekörbchen betrachten.

Die Amerikaner haben den 20. Mai sogar zum internationalen Pflück-Erdbeeren-Tag – den National Pick Strawberries Day – ernannt. Grund genug, es im Tross der Erntehelfer von Schumacher einmal auszuprobieren.

Noch hat die Hauptsaison nicht richtig begonnen. So konnte Erntehelferin Ilona den Gast bestens einarbeiten. Seit 24 Jahren kommt sie zur Erdbeerernte aus Polen nach Konradsheim. „Damals war ich 18 Jahre alt“, berichtet sie. Was Ilona an der Erdbeerernte gefällt, ist das Arbeiten an der frischen



*Rot und saftig leuchten die roten, reifen Erdbeeren jetzt in den Feldern von Michael Schumacher.*

Luft. Ihr machen auch erfahrene Erdbeerernter so schnell nichts vor. Flink fliegen ihre Hände geradezu über die Erdbeerbüsche, und mit ihrem geschulten Augen erntet sie dabei ganz gezielt ausschließlich die saftigen, roten und voll ausgereiften Früchte ab. Nur knapp zehn Minuten braucht sie, um ihr ganzes Erntewägelchen,

das sind 6,5 Kilogramm, zu füllen. Anfänger brauchen für die gleiche Menge erheblich länger. Ihnen fehlt nicht nur die Routine beim Pflücken und der richtige Blick für die perfekt gereifte Erdbeere, sie haben zunächst auch Schwierigkeiten, sich auf allen Vieren krabbelnd durch das Erdbeerfeld zu bewegen. Tatsächlich gibt es nämlich

auch bei der Erdbeerernte eine ganze Menge zu beachten: „Pflücken, nicht reißen und legen, nicht schmeißen“, nennt Michael Schumacher die goldene Regel des Erdbeerpflückens. Nur ausgereifte und rundherum rote Früchte dürfen ins Körbchen gelegt werden. Grundsätzlich sollten die Erdbeeren zudem am Stiel geerntet werden, der mit einer Länge von einem Zentimeter noch am Fruchtansatz stehenbleiben sollte. Zu beachtet ist auch, dass nicht die Früchte, sondern nur die Stiele angefasst werden dürfen. Zu leicht könnte es sonst an der Frucht zu Druckstellen kommen.

Eine wirklich gute Erfindung sind die Erntewägelchen, die jeder Mitarbeiter vor sich her schiebt. Genau zehn Schalen haben darin Platz. Und nur die schönen und ausgereiften Früchte dürfen dort hineingelegt werden. Die krummen und beschädigten Erdbeeren müssen in den Eimer, der hinterher entsorgt wird.

Schnell sind zwar bei der Ernte die Profis auszumachen, denn quasi im Minutentakt wächst der Abstand zwischen ihnen und dem Erdbeerpflücker-Lehrling. Doch davon sollte man sich nicht entmutigen lassen, zumal auf den Selbstpflückfeldern ja nur Amateure ans Werk gehen.

Zurzeit sind die frühen Sorten Lambada und die Clery reif, die sich durch ein süßes, saftiges und fruchtiges Aroma auszeichnen. Beim Selberpflücken gilt auch „Es darf so viel genascht werden wie man möchte“, sagt Schumacher. Nur die Erdbeeren in der Ernteschale werden am Ende gewonnen.

Bis zum Saisonende kosten sie bei Michael Schumacher 3,80 Euro pro Kilogramm. Fast täglich ändern sich hingegen die Preise für die bereits gepflückten Erdbeeren. Im Hofladen und an seinen Verkaufsständen sind sie zurzeit ab sechs Euro pro Kilogramm zu haben.