



M.AL./OBSTHOF OSTERLOH

Hochmoderner Erdbeerbetrieb mit straff organisiertem Ernte- und Nacherntesystem

Arnulf Wintjes, M.AL. (l.) im Gespräch mit Ulrich Osterloh.

Mit insgesamt 310 ha Anbaufläche ist der Obsthof Osterloh nahe Visbek einer der größten Erdbeer-Produzenten in Deutschland. Vermarktet wird seine Ware durch die Marktgemeinschaft Altes Land

(M.AL.) und deren Kunde Gustav Wegener GmbH. Das Fruchthandel Magazin besuchte den hochmodernen Betrieb im Landkreis Vechta in Niedersachsen.

Durch eine gute Mischung aus ein wenig Unterglas-Anbau und eine starke Freiland-Produktion mit einjährigen sowie Frigo-Pflanzen kann Osterloh je nach Witterung etwa zehn Monate im Jahr Erdbeeren liefern. „Von den insgesamt 310 ha belaufen sich etwa 250 ha auf den Ertragsanbau, der Rest wird für die Vermehrung genutzt, bzw. befindet sich in der Fruchtfolge. Auf rund 110 ha werden einjährige Erdbeerpflanzen angebaut, auf 140 ha Frigo-Pflanzen und 0,5 ha ist Unterglasfläche“, erläutert der Geschäftsführer und Inhaber Ulrich Osterloh im Gespräch mit dem Fruchthandel Magazin. So kann er ab Anfang Juni bis Mitte August Freilanderdbeeren anbieten, im September bis Dezember sowie April und Mai produziert er im Gewächshaus. Angebaut werden ausschließlich Erdbeeren der Sorte Elsanta, insgesamt zwischen 4.000 t und 5.000 t pro Jahr. Damit liefert Osterloh rund 75% bis 80% der gesamten Erdbeermengen, die von die M.AL. vermarktet werden. Diese lagen 2011 bei 6.500 t.

Alle Flächen befinden sich in einem Umkreis von 6 km vom Hof entfernt – das gewährleistet kurze Wege. So können die Früchte direkt nach der Ernte schnellstmöglich vom Feld ins Kühllager gebracht werden. In der Schnellkühlung werden sie innerhalb von nur 30 Minuten auf 5°C heruntergekühlt, anschließend auf den insgesamt acht Verpackungslinien nochmals sortiert und nachgewogen, verpackt und direkt zum Abtransport auf den Lkw verladen. „In der Hauptsaison gehen hier schon mal an die 20 Lkw pro Tag durch“, so Osterloh.

Das funktioniert nur durch ein gut durchdachtes, straff organisiertes System. „Jeder Pflücker hat zwei Karren, einen kleinen, mit dem er direkt zwischen den Reihen erntet, und einen zweiten, etwas größeren, mit dem die vollen Steigen dann zur Sammelstation gebracht werden“, erläutert der Firmeninhaber. Dort werden die Mengen jedes Erntehelfers anhand seines persönlichen Chips erfasst und anschließend in das Datennetz des Unternehmens eingepflegt. „So können wir bis zur Auslieferung

auch die Rückverfolgbarkeit bis auf das Feld und den Pflücker garantieren.“

In der Hauptsaison arbeiten rund 1.200 Saisonarbeiter im Betrieb. Untergebracht werden sie auf dem Gelände einer ehemaligen Kaserne in der Nähe des Obsthofes, auf der Osterloh vor wenigen Jahren Gebäude aufgekauft hat und kernsanieren ließ. Hier bietet der Erdbeer-Erzeuger seinen Mitarbeitern auf dem grünen und gepflegten Gelände nicht nur Sportangebote, Sauna, eine Kneipe, ein Café sowie eine Kapelle, sondern auch ein Mittagessen, das einmal täglich aus einer Großkantine angeliefert wird. In der Regel geht die Arbeitszeit von 5 Uhr morgens bis 13 Uhr, danach bringen firmeneigene Busse die Saisonarbeiter zurück zum Kasernengelände, wo sie zu Mittag essen können. „Wer gute Leute halten will, muss sich um sie bemühen“, so die Philosophie von Osterloh.

Er stammt aus einer Bauernfamilie, allerdings mit einem Schwerpunkt auf Ackerbau und Schweinezucht. 1983 fing er auf 0,5 ha mit dem Anbau von Erdbeeren an.



Die Erdbeeren werden nach der Ernte auf dem Feld per Chip des Pflückers erfasst.





Die Früchte werden direkt verladen und ausgeliefert.



Die Erdbeeren werden nach der Schnellkühlung auf einer der acht Linien verpackt.

Im Jahr 1994 gab er dann die Schweinemast auf und stellte ganz auf Erdbeeranbau um. „Nach fast 20 Jahren haben wir mit unserer Produktion ein Niveau erreicht, auf dem wir die Flächen nicht mehr ausweiten, sondern die Kultur weiter intensivieren.“

Die Flächen werden zwei Jahre bepflanzt, danach erfolgt ein Fruchtwechsel für zwei Jahre, damit sich der Boden erholen kann. Eher durch Zufall entwickelte Osterloh die Pflanzung in Dreierreihen: „In einem Jahr hatten wir schlicht mehr Erdbeerpflanzen, als benötigt. Um diese nicht wegwerfen zu müssen, haben wir einfach anstatt zwei Reihen in drei Reihen gepflanzt. Der Ertrag liegt damit ohne einen größeren Mehraufwand an Düngemittel, Stroh und Arbeitskraft gleich bei 50% mehr.“ Sein Pflanzmaterial zieht Osterloh zum größten Teil selbst. So vermehrt er rund 10 Mio Frigo-Pflanzen selbst, ein geringer Anteil von 1 Mio Pflänzlingen kauft er zu – nicht zuletzt, damit sich der eigene Bestand immer wieder genetisch erneuert.

Mit der bisherigen Saison ist Osterloh nicht ganz zufrieden. „Die Preise waren in diesem Jahr bis jetzt nicht gut. Grund dafür ist einerseits das wenig sommerliche Wetter, zum anderen aber z.T. schlechte Qualitäten, die aus anderen Anbaubereichen auf

den Markt drängen“, so der Erdbeererzeuger. Zwar habe jeder bei den eher kühlen und feuchten Temperaturen mit Krankheiten wie Botritis zu kämpfen. „Aber bei uns werden die betroffenen Früchte konsequent aussortiert.“ *ric*

Die dicken Blauen[®]
Kulturheidelbeeren

WKB
Stammhaus 1922

NORDGEMÜSE
KROGMANN
GmbH & Co. KG

Sie können „Die dicken Blauen“ in folgenden Verpackungen ordern:

D-22012 Hamburg
Postfach 70 12 80
Tel. (0 40) 65 40 94 - 0
Fax (0 40) 65 49 24 80
info@nordgemuese.de
www.nordgemuese.de

Pappschalen 184 x 8 x 250 g 120 x 6 x 500 g	Plastischalen 184 x 8 x 125 g 184 x 8 x 200 g 184 x 8 x 250 g 120 x 12 x 200 g	Körbe 100 x 2,5 kg 120 x 2,0 kg Umverpackungen
---	--	---

68 x 7 x 1000 g Körbe

tägliche Anlieferungen, bundes- und europaweit...