

„Äpfel sind ein Intensivobst“

„Wirtschaft erklärt“ – die Serie, die Antworten auf Verbraucherfragen liefert. Heute geht es um Äpfel und was das heimische Obst unter Druck bringt. Viele Betriebe in der Ortenau kämpfen mittlerweile um ihr Überleben.

VON KARINA CASPERS

Es ist das beliebteste Obst der Deutschen – süß, knackig, immer verfügbar. Doch was für Verbraucher selbstverständlich ist, bedeutet auch für die Apfelerzeuger aus der Ortenau täglich harte Arbeit, wachsender Preisdruck und große Zukunftssorgen.

Sauber aufgereiht liegen sie in den Supermarktgalen: Gala, Pink Lady, Elstar, Jonagold – in kräftigem Rot, manchmal grünlich oder gelblich schimmernd, mit glatter Schale. Verbraucher haben die Wahl: süß, säuerlich, saftig oder besonders knackig. Äpfel sind das ganze Jahr über verfügbar – eine Selbstverständlichkeit für die Verbraucher. Für die Erzeuger ist das allerdings harte Arbeit.

Andreas Riehle vom Obsthof Riehle in Ortenberg ist täglich in seiner Plantage. „Äpfel sind ein Intensivobst“, erklärt er. „Bis zur Ernte bearbeite ich jeden Baum 60-bis 70-mal.“ Bald steht die Ernte der

INFORMIERT I

Von der Blüte zur Ernte

Bis ein Apfel gepflückt werden kann, vergehen Monate intensiver Arbeit, Planung und Pflege. „Wir produzieren nicht einfach irgendeinen Apfel“, sagt Riehle, „wir produzieren genau das, was der Handel braucht beziehungsweise verlangt – und was dem Verbraucher schmeckt.“ Hier die wichtigsten Etappen:

1. Winterschnitt: „Das beginnt schon im Dezember mit dem Schneiden der Bäume“, erklärt Riehle. Durch den präzisen Rückschnitt werden Wuchs und Belichtung gesteuert.

2. Düngung und Bodenpflege: Im Frühjahr geht es weiter mit der Düngung – „aber gezielt“, betont Riehle. Durch Bodenproben wird exakt ermittelt, was fehlt. Ziel: optimale Versorgung ohne Überdüngung. Alles passiert in enger Zusammenarbeit mit unter anderem dem Landwirtschaftsamt in Ofenburg.

3. Blüte und Bestäubung: Wenn die Bäume blühen, kommt es auf die Natur an – und auf die Bienen. „Ohne sie geht gar nichts“, so Riehle. Manchmal stellen Imker Bienenstöcke in die Plantagen. Das ist aber kein Standard. „Beim Apfel reichen fünf bis zehn Prozent der Blüten eines Baumes aus, um einen vollen Ertrag zu erzielen.“

4. Pflanzenschutz: „Wir arbeiten nach dem Prinzip: So wenig wie möglich, so viel wie nötig“, sagt Markus Litterst von der Erzeugergemeinschaft. Das heißt: gezielter Pflanzenschutz, angepasst an Wetter und Schädlingsdruck, mit Rücksicht auf Nützlinge. Es wird viel überwacht und dokumentiert.

5. Ausdünnung der Früchte: „Wenn ein Baum zu viele Äpfel trägt, wird die Qualität schlecht“, erklärt Riehle. Deshalb wird im Frühsommer oft per Hand ausgedünnt – damit die übrigen Äpfel groß und geschmackvoll werden.

6. Pflege im Sommer: Die Bäume werden laufend gepflegt, Triebe gebunden, Beikraut gemäht. Auch Hagelschutznetze oder Tropfbewässerung sind Teil des Konzepts.

7. Reifeprüfung: Zucker, Stärke, Festigkeit wird gemessen. Nur wenn alles passt, wird geerntet – manchmal auf den Tag genau. „Das ist ganz entscheidend für Haltbarkeit und Geschmack“, fasst Litterst zusammen.



Andreas Riehle vom gleichnamigen Obsthof in Ortenberg weiß, worauf es bei der Apfelernte ankommt.

Fotos: Christoph Breithaupt

Frühsorte Delbar an. Diese Äpfel werden direkt auf dem Frischmarkt verkauft. Alle anderen Sorten kommen erst einmal ins Lager – und müssen möglichst schnell vom Baum. Gute Qualität abzuliefern ist für Andreas Riehle selbstverständlich – aus Überzeugung, aber auch wirtschaftlicher Notwendigkeit.



Frühe Sorten wie Sweetango werden direkt verkauft und nicht eingelagert.

Die Ortenau zählt zu den bekanntesten Obstanbaugebieten Deutschlands. Besonders die Region zwischen Ortenberg, Oberkirch, Achern und Bühl ist geprägt von weitläufigen Obstplantagen. Vor allem im Frühjahr gleicht das hügelige Landschaftsbild einem romantischen Gemälde: Dann stehen die weißen und rosa Blüten der Obstbäume in voller Pracht und heben sich wie filigrane Spitze vom dunklen Tannengrün des Schwarzwaldes oder dem frischen Grün der Weinberge ab.

„Unsere Landschaft ist ein echtes Paradies – so etwas gibt es in Deutschland kein zweites Mal“, schwärmt Markus Litterst vom Obstgroßmarkt Mittelbaden (OGM). Doch dieses Paradies gerät zunehmend unter Druck. Litterst betreut die Erzeuger in der Genossenschaft – und von ihnen gibt es immer weniger. „Die Altersstruktur liegt oft bei über 60“, so Litterst. Viele Betriebe kämpfen ums Überleben. Die Erträge lohnen sich häufig kaum mehr.

Aktuell zählt die OGM rund 400 aktive Mitglieder. In der gesamten Ortenau dürften es etwa 650 sein – reine Apfelerzeuger noch etwa 100. Die Zahlen sinken. Auch Andreas Riehle hat lange überlegt, bevor er 2019 den elterlichen Hof übernahm. „Manchmal fragt man sich schon, ob es die richtige Entscheidung war. Das wirtschaftliche Risiko ist enorm – und es geht oft

an die Substanz. Aber die Arbeit selbst macht mir große Freude.“

Besonders die vergangenen Jahre waren hart. „Zwischen 2019 und 2023 waren die Äpfelpreise teilweise unterhalb der Produktionskosten“, sagt Litterst. „Letztes Jahr war okay, dieses Jahr sieht auch ganz gut aus.“ Doch die Konkurrenz ist groß. Während die Ortenau jährlich etwa 10.000 bis 12.000 Tonnen produziert, liefert das Alte Land rund 250.000 Tonnen – Südtirol sogar über 1,2 Million Tonnen.

Trotzdem landen auch Äpfel aus der Ortenau bundesweit in den Regalen von Edeka, Aldi, Lidl und Co. Die großen Handelsketten betreiben Zentrallager und beliefern ihre Filialen flächendeckend. Lidl etwa betont: „Wir unterstützen die zukunftsfähige Entwicklung regionaler Erzeuger und wollen das Bewusstsein des Verbrauchers für regional erzeugte Produkte stärken. Während der Saison beziehen wir die Sorten Gala, Braeburn, Elster, Fuji und Jonagold aus der Ortenau, die zu den beliebtesten Sorten bei unseren Kunden zählen.“

Regionale Anbieter aus Deutschland stehen beim Preis unter erheblichem Wettbewerbsdruck: Äpfel aus Polen, Italien oder Neuseeland gelangen zu günstigeren Konditionen auf den deutschen

Markt – unter anderem wegen niedrigerer Produktionskosten, etwa durch geringere Löhne oder weniger strenge Vorgaben bei Pflanzenschutzmitteln. Viele heimische Äpfel landen deshalb zunächst im Kühlhaus und werden erst später verkauft – etwa, wenn Importware vom Markt verschwunden ist und sich bessere Preise erzielen lassen.

Andreas Riehle kritisiert die strukturelle Benachteiligung: „Wir stehen am Ende der Wertschöpfungskette. Der Preis wird uns vorgegeben. Und der liegt oft unterhalb unserer Produktionskosten.“ Ein nachhaltiges Wirtschaften sei so kaum möglich. Viele Betriebe bauen deshalb mehrere Kulturen an – in der Hoffnung, dass sich wirtschaftlich schwächere Produkte durch andere kompensieren lassen. So gibt es gerade einen Beeren-Hype.

Ein weiteres Problem sieht Riehle in der mangelnden Wertschätzung für heimische – insbesondere konventionelle – Produkte. „Bio hat einen guten Ruf. Aber auch wir konventionellen Erzeuger wirtschaften nachhaltig und produzieren qualitativ sehr hochwertige Lebensmittel. Wir arbeiten effizienter, produzieren auf kleineren Flächen höhere Erträge und schaffen Ausgleichsflächen für die Natur.“

INFORMIERT II

Vom Baum ins Supermarktgagal

1. Ernte per Hand: Zwischen Juli und Oktober werden die Äpfel in der Ortenau von Hand gepflückt – oft von Saisonarbeitskräften. Nur unversehrte, reife Früchte kommen ins Lager.

2. Sortierung und Kontrolle: In Genossenschaften wie dem Obstgroßmarkt Mittelbaden (OGM) kommen die Äpfel ins Wasser, in die Nassentleerung. Dann werden die Früchte nach Größe, Farbe und Qualität sortiert – vollautomatisch per Kamera und digitaler Vermessung. Roboter sortieren die Äpfel in Großkisten.

3. Kühlung und Lagerung: Sortimentsorten kommen meist direkt in den Verkauf, weil sie nicht so lange lagerbar sind und die späteren Sorten ins CALager – eine kontrollierte Atmosphäre, in der Sauerstoff- und CO₂-Gehalt reguliert werden. So wird die Reifung verlangsamt und

Fäulnis verhindert, wodurch die Früchte bis zu zwölf Monate haltbar bleiben.

4. Verpackung und Transport: Die Früchte werden in Mehrwegkisten oder Kartons verpackt – je nach Kundenanforderung. Langfristige Bestellungen werden im Voraus geplant und automatisiert nach Kalenderwochen abgewickelt, während kurzfristige Nachbestellungen flexibel organisiert werden müssen, was zusätzlichen Sortier- und Verpackungsaufwand bedeutet. Seit zwei Jahren übernimmt Fruitfels, eine Tochter von Frutania, den Vertrieb für den OGM. Der nächste Stopp für die Äpfel sind die Zentrallager der Handelsketten.

5. Ab ins Regal: Von den Zentrallagern geht es in die Filialen. Im Idealfall stehen die Ortenauer Äpfel innerhalb von zwei bis drei Tagen im Supermarktgagal.



Eine Serie der Mittelbadischen Presse

STICHWORT

Was ist ein Clubapfel?

Clubäpfel sind exklusive Apfelsorten, die nur unter strengen Auflagen angebaut und vermarktet werden dürfen. Der Begriff „Club“ steht dabei sinnbildlich für einen geschlossenen Kreis von Lizenznehmern – meist Landwirte und Genossenschaften.

Anders als bei klassischen Sorten wie Elstar oder Jonagold kann nicht jeder beliebige Betrieb Clubäpfel pflanzen. Sorten wie Pink Lady, Kanzi, Fräulein sind durch Sortenschutz und Markenrechte geschützt. Nur ausgewählte Betriebe mit entsprechenden Anbaubedingungen und Qualitätsversprechen dürfen sie kultivieren.

Vorteile für Erzeuger: „Die Preise sind festgelegt, die Mengen klar strukturiert“, sagt Landwirt Andreas Riehle. Das verringert das Marktrisiko. Zweitens: Der Club organisiert professionelles Marketing – auch international. Kleinere Genossenschaften tun sich damit oft schwer, so Riehle. Und: Nur Äpfel, die den genauen Vorgaben zu Farbe, Größe, Geschmack und Reifezustand entsprechen, dürfen unter dem Markennamen verkauft werden.

Kritik & Herausforderungen: Allerdings ist der Einstieg teuer. Clubsorten erfordern oft Lizenzgebühren, strenge Anbaurichtlinien und regelmäßige Qualitätskontrollen. Dazu kommt: Äpfel, die nicht den Club-Standards entsprechen, müssen als gewöhnliche Ware verkauft werden – oft zu deutlich niedrigeren Preisen. Und: Kleinere Betriebe ohne Anbindung an große Strukturen bleiben oft außen vor.

Gerade im badischen Raum gebe es durch die jahrhundertalte Realteilung viele kleinstrukturierte, artenreiche Flächen. „Biodiversität ist hier keine Utopie, sie ist gelebte Realität. Aber wir müssen uns auch technologisch weiterentwickeln dürfen.“

Ein Beispiel ist für ihn die Gentechnik. „Wir könnten deutlich weniger Pflanzenschutzmittel einsetzen, wenn etwa die CRISPR-Cas-Methode erlaubt wäre. Damit könnten gezielt resistente Sorten gezüchtet werden. Doch die Debatte ist oft von Ideologie geprägt, nicht von Wissenschaft.“ Bei der CRISPR-Cas-Methode kommt es zur punktgenauen Veränderung von Genen.

Für Riehle ist klar: „Moderne Landwirtschaft ist die Grundlage unseres Wohlstands. Sie garantiert, dass wir täglich volle Supermarktgale haben. Ohne sie müssten wir uns jeden Tag aufs Neue um unsere Ernährung kümmern. Aber wir brauchen faire Rahmenbedingungen – politisch, wirtschaftlich und gesellschaftlich.“

Früher hatte fast jede Familie in der Region einen Bezug zur Landwirtschaft. Heute sei das verloren gegangen. „Die Leute wissen oft nicht mehr, wo ihr Essen herkommt. Deshalb ist Aufklärung so wichtig – aber auch sehr zeitintensiv.“

Trotz aller Herausforderungen bleibt Andreas Riehle bei seiner Entscheidung. „Der Beruf ist für mich unglaublich erfüllend.“