



Gern mit
Zuschauern (l.):
Apfelernte bei
Hein Lühs (r.)
Fotos:
Herzapfelhof

Wo die Äpfel langsam atmen

Der Herzapfelhof im Alten Land ist seit 2015 zertifizierter Bio- und Demeterbetrieb. Grund für die Umstellung war neben dem Preisdumping im konventionellen Anbau auch die steigende Nachfrage nach regionalem Bio-Obst, erzählt Obstbaumeister Hein Lühs

Von **Petra Schellen**

Au ja, zur Herzapfelblüte ins Alte Land! Herzapfelblüten? Soll das eine neue Sorte sein? Nein, das sind die halbwegs berühmten Äpfel mit dem Herz-Logo drauf. Natürlich nicht mit böser Chemie draufgesprüht, sondern per Schablone aufgebracht, die im August auf die Äpfel kommt und im September wieder runter, frei nach dem „Bikini“-Prinzip: Was man abdeckt, bleibt hell.

Erfunden hat das Obstbauer Hein Lühs, der auch seinen Hof nach dieser Idee benannte. Die Bäume des „Herzapfelhofs“ wachsen im Städtchen Jork im Alten Land, das eigentlich nicht alt ist, sondern neu: Menschengemachtes Kulturland ist das, im Laufe der Jahrhunderte der Elbe abgetrotztes Marschland, von niederländischen Kolonisten sorgsam eingedeicht.

Bis Mitte des 19. Jahrhunderts haben die Bauern der Gegend vor allem Viehzucht betrieben. Dann reichte der Ertrag nicht mehr aus, einer nach dem anderen stellte auf Obstanbau um; eine neue Altländer Identität, ein Markenzeichen war geboren.

Touristisch wertvoll war und ist das Ganze außerdem; Obstblüte im Frühjahr und Selbstpflücken im Herbst gehören für Städter quasi zum guten Ton. Kilometerweit kann man da auf den Deichen wandern, den Blick über weite Plantagen und reich verzierte Bauernhäuser genießend.

Dabei ist die Gegend gar nicht so übersichtlich und handlich, wie man denkt. Wer etwa unbedarfte die Blankenese-Fähre nach Cranz besteigt und dann glaubt, mal eben nach Jork wandern zu

können, irrt gewaltig: Man wandert und wandert, kommt durch Dörfer wie Leeswig und Königreich, immer weiter ...

Irgendwann man auf, es zu Fuß schaffen zu wollen und verlegt sich aufs Radeln oder Busfahren, denn das böse, luftverpestende Auto will man ja nicht nutzen zwischen all den Biohöfen.

Das heißt, es sind natürlich nicht alle, aber es werden mehr. Einer von ihnen ist der „Herzapfelhof“ von Hein Lühs und seiner Familie, allerdings erst seit 2015. „Bis dato haben wir Zwetschgen, Pflaumen, Kirschen und Birnen, aber vor allem Äpfel konventionell angebaut“, erzählt Hein Lühs. „Aber wenn im konventionellen Anbau nur noch die europäische Erntemenge zählt und wenige Großabnehmer versuchen, die Preise immer weiter zu knebeln, kann ein Familienbetrieb teilweise nicht einmal mehr die laufenden Kosten decken. Also haben mein Sohn und ich gesagt: Lass es uns wagen.“

Der 1960 geborene Lühs ist in der vierten Generation Obstbauer, hat nach der Lehre an der Jorker Obstbauschule seinen Abschluss als Obstbaumeister gemacht – und kann sich gar nichts anderes vorstellen. Schon sein

Kinderwagen hat in den Plantagen gestanden, wenn plötzlich alle mit anpacken mussten. „Und schon als Junge habe ich gern mitgeholfen“, sagt er. „Ich bin da reingewachsen.“

Schön muss das sein, eine Kindheit unter Obstblüten zu verbringen; plausibel, dass da kein „Nine-to-Five“-Büromensch herauskommt, sondern einer, der frische Luft schätzt und sich gern dem Rhythmus der Natur anpasst. Beziehungsweise unterwirft, denn wenn es im Frühling plötzlich friert, muss er Tag und Nacht wachsam sein, den Wetterbericht hören und im Internet nachsehen, ob eine der Warnstationen der Region Minusgrade meldet.

Denn die Blüten – wichtigstes Kapital des Obstbauern – dürfen nicht erfrieren, und damit das nicht passiert, brauchen sie einen Mantel aus dünnem Eis, unter dem es mollig warm ist. Der entsteht durch tröpfelnde „Frostberegnung“ der Pumpanlagen in den Plantagen, die die Obstbauern dann einschalten.

Oder eben nicht: Diese Entscheidung ist eine delikate Sache, da kann es um ein Grad mehr oder weniger gehen, um einen aufkommenden Wind, um ein paar Wolken. Da telefoniert man eventuell mit Nachbarn, fragt Berufskollegen, wie sie es machen, wägt hin und her. Wobei es in der Nachbargemeinde schon ganz anders aussehen kann, „denn Wetter ist eine sehr lokale Sache“, berichtet Lühs.

Das Wasser für die erste Frostnacht stammt übrigens aus aufgefangenem Regenwasser, „das haben wir auf den Höfen“, sagt Lühs. „Das Wasser für weitere Nächte nehmen wir bei Be-

darf aus der Binnen-Elbe bei Hahnöfersand“, sagt er und fürchtet, dass das mit zunehmender Elbvertiefung immer salziger und unbrauchbarer wird.

Aber das ist Zukunftsmusik, noch funktioniert es ja, und die durchwachten Nächte regen ihn nicht auf. „Wenn die Ernte eines Jahres davon abhängt, schlägt man sich gern ein paar Nächte um die Ohren“, sagt Lühs. Im Ernstfall fährt er dann mit seinem Sohn von Plantage zu Plantage, um die Pumpen von Hand einzuschalten und immer wieder zu kontrollieren. „Ja, das macht viel Arbeit“, sagt er. „Wenn man richtig reich werden will, muss man was anderes machen.“

Aber gut leben will er, und deswegen ist er das Risiko eingegangen, von konventionellem auf Bio-Anbau umzustellen. Drei Jahre dauert das: „Wir mussten uns regelmäßig Kontrollen unterziehen, bevor wir das Bio- und das Demeter-Siegel nutzen durften“, berichtet Lühs. Aber bis auf zwei später zugedachte Felder, deren Umstellung noch läuft, ist jetzt der ganze Betrieb bio.

Und dann? Erntet man zehn, 20 Prozent weniger als konventionelle Obstbauern. Außer-

dem muss man Mehltau-Spitzen von Hand abschneiden, statt sie zu spritzen. Man pflückt faule Früchte von Hand – „insgesamt 50 Stunden Mehrarbeit fallen beim Biohof pro Hektar an. Und die wollen bezahlt sein“, sagt Lühs.

Aber er bereut die Entscheidung, die er ausdrücklich gemeinsam mit seinem Sohn, dem „Junior“ traf, nicht. Denn abgesehen vom Preisverfall im konventionellen Anbau hätten auch immer mehr Kunden gefragt, ob sein Obst denn auch bio sei.

Aus dem Herzapfel-Gag – eigentlich als Präsent für Stammkunden erfunden – habe sich zudem eine rege Nachfrage nach Äpfeln mit Firmenlogo entwickelt. Das ist ein Geschäftszweig, der quasi nebenbei entstand und mit Biosiegel noch besser läuft.

Ihm ist es recht, „denn ohne Wirtschaftlichkeit funktioniert Bio nicht. Dann kann man nicht mehr bestehen, falls der Markt unter Druck gerät“. Oder wenn das Wetter eine schlechte Ernte befürchten lässt. In solchen Jahren müssen die Obstbauern jede einzelne Blüte retten, durchbringen, zur Frucht reifen lassen.

Damit das sicher gut geht, mietet Lühs, wie viele Kollegen,

jedes Jahr Bienenvölker zur Bestäubung. Das war im Alten Land, wo viele Bäume gleichzeitig blühen, schon immer so „und hat mit dem aktuellen Bienensterben nichts zu tun“, sagt Lühs. Allerdings hätten die „Mietpreise“ für Bienen in letzter Zeit angezogen.

25 Bienenvölker braucht Lühs, eins pro Hektar, und die kommen zur frühen Kirsch- und bleiben bis zur Apfelblüte. Und natürlich kann man denen nicht beibringen, wessen Blüten sie bestäuben sollen. Aber Bienen entfernen sie sich ungern weiter als 500 Meter von ihrem Volk – solange das Blütenangebot in der Nähe reichhaltig ist. Wenn es so kalt ist, dass die Bienen nicht arbeiten mögen, lässt Lühs die Hummelvölker los, die er vorsichtshalber in Reserve hält. Die arbeiten auch bei Kälte. „Keine Ahnung warum; vielleicht gibt es da eine Temperaturorganschaft“, sagt Lühs und lacht.

Tja, und dann – muss man warten, schauen und hoffen, dass es eine gute Mischung aus Regen, Wind und Sonne gibt. Besonders Wärme macht die Äpfel widerstandsfähig. „Die faulen Stellen sind immer da, wo die Sonne nicht hinkam“, sagt Lühs.

Fortsetzung auf Seite 51

Die Blüten dürfen nicht erfrieren, und dazu brauchen sie einen Mantel aus dünnem Eis

Was ist Licht?



Basis- und Hintergrundinformationen zum Umgang mit Licht und neueste Forschungsergebnisse zur LED-Anwendung in Schulen und im Lebensmittelhandel.

www.lichtfragen.info



Der Rosenpflanzer

Anfangs hat er nur Steiner-Holzspielzeug verkauft, inzwischen führt Hans-Georg Prinz einen großen Bioladen in Kappeln an der Schlei. Und zum Tag des offenen Gartens zeigt er seine 2.000 Rosen

Von **Petra Schellen**

Eigentlich ist Hans-Georg Prinz ja Betriebswirt. Und noch eigentlicher war er Musikmanager, damals, in den 1970er- und 1980er-Jahren im fernen Berlin. Das war, bevor er seine Frau kennenlernte, sie das erste Kind bekamen und irgendwann dachten: Eine Kindheit in der Großstadt, das geht nicht, wir müssen weg hier und schön aufs Land.

Warum es dann ausgerechnet Kappeln an der Schlei wurde, kann der heute 67-Jährige im Nachhinein auch nicht mehr sagen. Das Grundstück und der Hof seien günstig zu kaufen gewesen, und also hätten sie sich im Jahr 1981 erst mal als Selbst-

versorger versucht, „mit allen Tieren, die es so gibt, und mit Gemüseanbau“, sagt er.

Bald kamen weitere drei Kinder, und da sie kindgerecht betreut werden sollten, haben Prinz und seine Frau, Marina Demant, gemeinsam mit anderen jungen Eltern, die damals frisch nach Kappeln zogen, einen Waldorf-Kindergarten mitgegründet. Nicht weil sie übermäßig anthroposophisch-spirituell gewesen wären, „sondern weil wir Steiners künstlerische, an kindlichen Entwicklungsphasen orientierte Erziehungsprinzipien vernünftig fanden“, sagt Prinz.

Das hat übrigens gut gefruchtet; alle Kinder haben anthroposophisch

inspirierte Berufe ergriffen: Fotograf und Künstler, Eurythmist, Waldorf-Erzieherin und Gartenbauer sind die vier geworden, alle in der Gegend geblieben; die Enkel besuchen Waldorf-Kindergärten.

Das mit der Selbstversorgung reichte dann irgendwann nicht mehr für die große Familie. „Wir merkten, dass wir noch anders Geld verdienen mussten“, erzählt Prinz. 1985 eröffnete das Paar seinen ersten Bioladen. Zuerst vor allem mit anthroposophischem Holzspielzeug à la Steiner. „Kappeln war ein echt konservatives Städtchen mit damals 6.000 Einwohnern, und die haben sich damals an den Kopf gefasst, dass einer so was versucht. Kann nicht klappen, haben die gesagt, aussichtslos“, berichtet Prinz. „Aber ich habe daran geglaubt und das durchgezogen.“

Und auch wenn er sich über die Anfangsjahre, die Auf- und Abs seines Ladens nicht näher äußert, muss es irgendwann gefunkt haben. Nach und nach hat er Biowaren – vor allem Demeter-zertifizierte – dazugenommen, 1995 das noch heute bestehende 400 Quadratmeter große Ladenlokal angemietet.

Und die Kunden kommen; Kappeln, aber auch Touristen sind dabei. Grad an Christi Himmelfahrt haben in Kappeln – der Name erinnert an eine Kapelle des 14. Jahrhunderts – die jährlichen Heringstage begonnen, die noch bis zum 13. 5. dauern. Im Verlauf dieses Volksfests müssen Prominente das Gewicht des Tagesfangs am Heringszaun schätzen – des längsten in Europa. Der Zaun besteht aus in den Grund gerammten,

miteinander verbundenen Pfählen und leitet die Heringe – einer Reuse gleich – in ein Netz am Ende des spitz zulaufenden Zauns. Heute macht man das nicht mehr so. Nur das Fest erinnert daran, dass Kappeln einst wichtiger Fischereistandort war.

Im Juni können die Touristen dann wiederkommen und sich während der Schleswig-Holstein-weiten Aktion „Offener Garten“ am Rosengarten von Hans-Georg Prinz und Marina Demant erfreuen. Der besteht aus 1.600 bis 2.000 Rosen – genau hat sie keiner gezählt – mit 600 bis 700 verschiedenen Sorten.

Entstanden ist dieser Prachtgarten eher durch Zufall: Einer der Söhne musste die an Waldorf-Schulen übliche Jahresarbeit abliefern, ein selbst gewähltes Projekt. Da er Blumen liebte, legte er auf dem elterlichen Grundstück einen kreisförmigen Rosengarten von zehn Metern Durchmesser an. Der Garten gedieh prächtig – so sehr, dass die Eltern rundherum Tausende weiterer Rosen pflanzten. „Inzwischen haben wir einen der größten Rosengärten in Schleswig-Holstein“, sagt Prinz. Er wundere sich immer noch ein bisschen, wie das alles so kommen konnte. Aber Bio und heimische Rosen – das passt.

Prinz Biomarkt, Querstraße 2, Kappeln; www.prinz-kappeln.de

Hauptaktionstage Offener Garten in Hamburg, Schleswig-Holstein und Mecklenburg-Vorpommern: Sa/So, 16./17.6. www.offenergarten.de

Hat durchgehalten: Hans-Georg Prinz in seinem Bioladen
Fotos (2): Julius Demant



Aus einer Waldorf-Jahresarbeit entstanden: Hans-Georg Prinz' Rosengarten

Fortsetzung von Seite 49

Um Fäulnis ohne Chemie zu verhindern, haben sich die Biobauern die Warmwasserbehandlung ausgedacht. Ein warmes Wasserbad macht die Äpfel haltbarer und robuster und nutzt das Prinzip „Gewitterregen“. Auch hier muss man buchhalterisch sein: Genau 50 Grad vertragen die meisten Sorten. Sonst erleidet die Schale Verletzungen oder einen Sonnenbrand.

Trotzdem: Per Saldo sind Bio-Äpfel – und das macht ihren Charme ja aus – nicht so haltbar wie konventionell angebaute. Um hier gegenzusteuern, baut der „Herzäpfelhof“ gerade neue Lagerhallen, in denen Temperatur und Luftfeuchtigkeit exakt geregelt



Schablone nach dem Sonnenbad abziehen – und fertig ist das Herz-Emblem Foto: Herzäpfelhof

werden. Außerdem herrschen dort niedrige Sauerstoffwerte, sodass die Äpfel langsamer atmen und länger knackig bleiben. „Dieses Verfahren ist identisch mit konventioneller Ware, aber wir dürfen keine zusätzlichen Stoffe in die Hallen geben“, sagt Lühs.

Den ganzjährigen Markt für Bio-Äpfel sieht er durchaus. „Die Eigenversorgung in Deutschland mit Äpfeln liegt derzeit bei nur 60 Prozent.“ Außerdem fragten ihn immer mehr Kunden, warum im Frühjahr keine deutschen Äpfel in den Regalen lägen. Es lohne sich also, zumindest einige Sorten bis zum Frühjahr haltbar zu machen.

Lühs fühlt sich gut vorbereitet auf die Zukunft und pflegt

seine Kunden sehr bewusst: 600 Hof- und Plantagenführungen bieten sein Sohn und er jährlich an. „Und wenn die Leute – übrigens quer durch alle sozialen Schichten – im Herbst zum Selbstpflücken kommen, entstehen viele gute Gespräche“, sagt er. „Dann fragen sie, warum die Äpfel Stellen haben, warum Äpfel desselben Baums verschieden schmecken, wundern sich über dies und jenes, und wir können erklären.“ Dabei findet er beides wichtig: den Kunden samt seiner Wissenslücken zu verstehen – und andererseits die Wertschätzung des Kunden für ökologische Methoden zu fördern. „Wenn Sie einen guten Kunden haben, können Sie ihm auch Äpfel mit schadhafte

Stellen verkaufen“, sagt er. „Im Selbstbedienungsladen geht das nicht, da reißt die Kommunikationskette ab.“

Andererseits erklärt er Besuchern, die noch mehr Öko-Anbau fordern, dass sie ja mit dem Auto gekommen seien und wohl gelegentlich in Urlaub flögen. Aber er tut es freundlich, denn er weiß, Gewohnheiten ändern sich langsam. Bis dahin feilt der Herzäpfelhof weiter an seinem Service. Zum Beispiel an der Lieferung frei Haus auf Online-Bestellung hin. „Das nutzen“, sagt Lühs, „überraschend viele Ältere.“

Herzäpfelhof Lühs, Osterjork 102, Jork/Altes Land www.herzaepfelhof.de

tipps und termine

Schweinehund zähmen

Den inneren Schweinehund zu überwinden – kein leichtes Unterfangen. Denn trotz besseren Wissens tut man oft das Heilsame nicht, stellt Morgengymnastik und Meditation wieder ein. Leider stimmt auch nicht, dass etwas, das man 30 Tage hintereinander tat, zur Gewohnheit wird. Im Gegenteil: Setzt man auch nur ein-, zweimal aus, ist es vorbei mit der Disziplin. Wie man den inneren Schweinehund trotzdem überwinden kann, sucht in einem Vortrag Martin Straube zu zeigen. Er ist anthroposophischer Arzt, bereist gemeinsam mit seiner Frau regelmäßig Krisengebiete und hat sich zudem eingehend mit Trauma-Bewältigung befasst. *Martin Straubes Vortrag „Die Motivation und die Rolle des ‚inneren Schweinehundes‘“: Di, 29. 5. 19.30 Uhr, Rudolf-Steiner-Haus Hamburg, Mittelweg 11*

Geburtstag feiern

Bereits seit zwei Jahren besteht das „antronet“, ein Netz anthroposophischer Initiativen für den Großraum Hamburg. 2015 von den Hamburger Anthroposophen Stephan Knauer, Tom Singer-Carpenter und Gudrun von Wedel gegründet, ist das Netzwerk seit April 2016 online und nutzbar. Ziel ist es, Menschen aus Wirtschaft, Dienstleistungsgewerbe, Kultur und sozialen Einrichtungen zu vernetzen. Finanziert wird die Plattform durch kostenpflichtige Adressprofile. www.antronet.de

Natur wahrnehmen

Mit Methoden übersinnlicher Naturwahrnehmung, wie sie auch die Romantiker um Novalis postulierten, befasst sich ein Vortrag Frank Burdichs in Bremen. Grundthese ist, dass dies leichter fällt als vermutet und quasi systematisch erlernbar ist. Burdich war lange als Chemie- und Biologielehrer an Waldorfschulen tätig und ist seit 2012 Geschäftsführer der Gesellschaft für angewandte Geistesforschung in Fulda. *Vortrag „Die übersinnliche Wahrnehmung und ihre Vorstufen: Fr, 1. 6., 20 Uhr, Rudolf-Steiner-Haus Bremen, Freiligrathstraße 15*

Wir suchen ab sofort* bzw. ab 01.08.18** innerhalb unseres 9-gruppigen Kindergartens am Standort Bremen Sie als



Vertretungskraft (19 Std.)*
Erzieher/in (35 Std.)**

Für beide Stellen sollten Sie eine staatl. Anerkennung sowie eine **Waldorfausbildung** vorweisen können.

Ihre aussagefähigen Bewerbungsunterlagen schicken Sie bitte per E-Mail (nur als PDF!) an: kroeger@waldorfkindergarten-bremen.de

Oder auf dem Postweg an:
Waldorfkindergarten Bremen
z. Hd. Frau Kröger
Freiligrathstraße 15
28211 Bremen