

# Im Tunnel summt es



Frühlingshafte Temperaturen von bis zu 25 Grad können in solchen Folientunneln bereits im Februar entstehen. Das angenehme Klima und die Hilfe von emsigen Hummeln sorgen dafür, dass frische Erdbeeren bereits im Mai geerntet werden können. Bilder: Pawelzick

FrISCHE Erdbeeren bereits im Mai? Was bis vor ein paar Jahren noch wie ein süßer Traum für Liebhaber der roten Frucht klang, ist heute gang und gäbe. Dass die Beeren bereits so früh geerntet werden können, haben Obstanbauer wie Gregor und Susanne Westhues aus Rheda-Wiedenbrück auch der Arbeit fleißiger Hummeln zu verdanken.



Von unserem Redaktionsmitglied BENEDIKT PAWELTZIK

„In diesem Jahr sind wir nicht früh, aber auch nicht spät mit der Erdbeerzeit dran“, sagt Gregor Westhues. Beim Gang durch einen der zahlreichen Folientunnel, in denen die Früchte aktuell reifen, hört man Hummeln summen und brummen. Zwischen den Pflanzen, an denen die ersten dicken Beeren hängen, fliegen die Insekten emsig umher und machen sich an den Blüten zu schaffen.

„Von diesen holen sich die Hummeln den Pollen, tragen ihn zur nächsten Blüte weiter und bestäuben diese“, erklärt Susanne Westhues die Arbeit der kleinen schwarz-gelben Mitarbeiter.

„Würden die geflügelten Helfer die Pflanzen nicht bestäuben, gäbe es verkümmelte Früchte“, erläutert Obstabauer Gregor Westhues.

Bei den Hummeln, die zur Familie der Bienen zählen, handelt es sich allerdings nicht um wilde Insekten. „Wir kaufen sie in Holland“, berichtet Susanne Westhues. Da sie kein richtiges Nest besitzen, in das sie nach getaner Arbeit fliegen können, leben die Tiere in einem Hummelhotel – einer unscheinbaren weißen Kiste aus Pappe. „In jedem Folientunnel steht solch ein Kasten, in dem zirka 80 Hummeln untergebracht sind“, erklärt der Landwirt.

Acht Wochen helfen die Hummeln auf natürliche Art und Weise

dabei, dass die Beeren früher geerntet werden können. „Im Idealfall erhalten wir einen Vorsprung von drei Wochen“, sagt die Beeren-Expertin aus Rheda-Wiedenbrück.

Um die Arbeitskräfte in den oft noch kalten Frühjahrsmonaten nicht zu verlieren, sind sie ausschließlich in den Tunneln im Einsatz. „Wenn wir im Februar draußen nur sechs Grad haben, können drinnen bereits zwischen 20 und 25 Grad herrschen“, erläutert Gregor Westhues. Dafür müsse allerdings die Sonne scheinen, sagt der 44-Jährige.

Generell sorgen die meterlangen Hochtunnel für hervorragende Bedingungen, um das Wachstum der Erdbeeren positiv zu beeinflussen.

In mit Folie überzogene Erdämme gesetzt, sind die empfindlichen Gewächse sowohl gegen Unkraut als auch gegen Regen geschützt. Das dennoch benötigte Wasser bekommen die Pflanzen über eine Anlage im Innern des Damms.

„Regen ist für die Erdbeere Problem“, erläutert Obstanbauer Westhues. Jedoch ist zu viel Wärme ebenso schädlich für die Königin der Beeren. „Sobald es zu warm wird, müssen wir die Tunnel durchlüften“, erklärt der Fachmann. „Die Früchte dürfen keinem Stress ausgesetzt werden, sonst wachsen sie nicht richtig.“ Die nachteilige Folge wäre, dass die Erdbeeren zu klein würden und nicht mehr so aromatisch und süß schmeckten.

## 100 Tonnen Beeren pro Jahr

Man muss nur zehn Jahre weit zurückblicken, als die Saison für Erdbeeren gerade einmal wenige Wochen andauerte. Dank der Folientunnel und Hummeln gelingt es Obstandwirten wie Gregor und Susanne Westhues jedoch, die Erntezeit deutlich zu verlängern. „Wir können die Beeren heutzutage an bis zu 125 Tagen pflücken“, erklärt Susanne Westhues.

Geerntet werden die vielen verschiedenen Sorten, die so klangvolle Namen wie Flair, Korona, Florence oder Salsa tragen, von Anfang Mai bis Mitte August. „Man darf sie bloß nicht zu früh ernten, sonst entfalten sie nicht ihr volles Aroma“, sagt die Land-

wirtin. Eine ideale Erdbeere muss laut der 44-Jährigen „feuerrot sein und eine feste Konsistenz haben“.

Gregor und Susanne Westhues bauen unter ihren Folientunneln ebenso Himbeeren, Brombeeren und Heidelbeeren an. Bis diese reif sind, muss man sich allerdings noch ein wenig gedulden. „Die Himbeere wird ab dem 15. Juni geerntet, die Brombeere noch später“, erklärt der Obstabauer. Insgesamt bewirtschaftet die Familie, die seit elf Jahren Beeren anbaut, mehr als 13 Hektar Land. „Abhängig vom Wetter fahren wir pro Jahr einen Ertrag von 100 Tonnen an Früchten ein“, berichtet Gregor Westhues.

Von Mai bis August ernten Susanne und Gregor Westhues auf ihrem Hof süße Beerenfrüchte, die man zu Sekt und anderen Produkten veredeln kann.



### Rezept

**Zutaten für einen Erdbeerboden:** 1 kg frische Erdbeeren, 2 Pck. Tortenguss (ohne Zucker), 1 Tortenboden (Mürbeteig oder Biskuit), 280 ml Wasser, 120 ml Cranberrysirup  
**Zubereitung:** Die Erdbeeren waschen, putzen und eventuell halbieren. Den Tortenboden mit

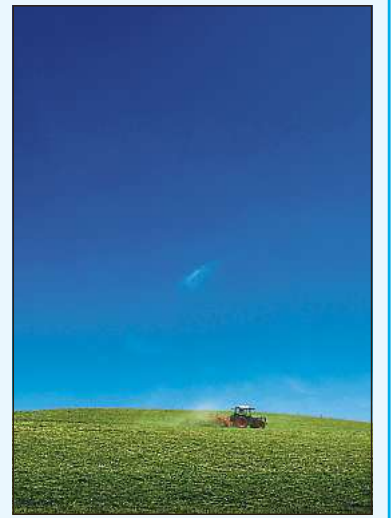
den Früchten belegen. Einen Tortenring um den Boden anlegen. Danach den Tortenguss mit Wasser und dem Cranberrysirup anrühren und nach Gebrauchsanweisung zubereiten. Den Guss gleichmäßig über die Erdbeeren verteilen. Den Ring nach dem Abkühlen vorsichtig entfernen.

### Bauern-Wetter

#### Mais folgt nach Grasschnitt

Stephanie Strottdrees, Harsewinkel:

„Wir konnten die schönen Tage nutzen, um das Gras zu schneiden. So ist der erste Wintervorrat an Futter gesichert. Es war noch nicht so hoch, aber wir wollen auf dem Acker noch Mais säen. Der Mais ist wärmeliebend, deswegen säen wir ihn erst jetzt. Wir machen auch Versuche mit Eiweißpflanzen, Soja und Lupine, die haben wir auch jetzt gesät. Im vergangenen Jahr sind wir da im Unkraut erstickt, daraus haben wir die Lehre gezogen, sie jetzt später zu säen. Nun probieren wir aus, welche Striegel- und Hacktechnik das Unkraut gut bekämpft.“ (fen)



#### Zinnien pflanzen

Im Sommer erblühen die Zinnien in einer großen Bandbreite: von strahlendem Weiß über sonniges Gelb bis hin zu tiefem Purpurrot. Noch im Frühling müssen die einjährigen Blumen im geschützten Frühbeet oder auf der Fensterbank herangezogen werden. Die Samen müssten bei einer Temperatur von mindestens 18 Grad keimen können, erklärt der Bundesverband Deutscher Gartenfreunde. Ins Beet kommen die kälteempfindlichen Blumen aber erst jetzt, nach den Eisheiligen.

Wer einen verregneten Sommer fürchtet, sollte auf kleinflüchtige Zinnien zurückgreifen. Diese vertragen eine schlechte Witterung besonders gut. Außerdem wachsen sie schnell und bedecken den Boden schon nach kurzer Zeit. Gut geeignet sind etwa die Sorten Magellan, Lili-

put oder Per-ser-teppich. Sie blühen reich den gesamten Sommer über. Damit die Zinnien noch prächvoller blühen, empfiehlt der Bundesverband einen regelmäßigen Schnitt. Dazu einfach einige Blumen für die Vase abschneiden – so kommt an trüben Tagen der Sommer ins Haus. (dpa)



#### Es ist Zeit



#### Heim & Haushalt



#### Milchhaut vermeiden

Bei einigen löst Haut auf der Milch das pure Grauen aus. Die klebrige Schicht entsteht durch Wärme. Steht die Milch auf dem Herd, verändert sich die Struktur bei einem Teil des Milcheiweißes – es denaturiert und verklebt anschließend. Dadurch entsteht eine netzartige Struktur, die Haut. Sie sei leichter als das in der Milch ent-

haltene Wasser und schwimme deshalb oben, erläutert die Landesvereinigung der Bayerischen Milchwirtschaft.

Vermeiden können Verbraucher das nur, indem sie Milch auf mittlerer Stufe erhitzen und ständig umrühren. Wer keinen Ekel vor der Milchhaut hat, muss sie nicht entsorgen. Denn die Molkenproteine, aus denen sie besteht, sind eine gute Eiweißquelle für den Körper. (dpa)

#### Frühlingsuppe

**Zutaten** (für vier Personen): 1 Zwiebel, 1 Zehe Knoblauch, 2 Zweige Thymian, etwas Öl zum Braten, 1 Prise Zucker, 100 ml Weißwein, 600 ml Gemüsebrühe, 200 ml Sahne, 1 mittelgroße Kartoffel, Salz, Pfeffer, Muskat, 100 ml geschlagene Sahne, je 1 Bund Petersilie und Schnittlauch, je 1/2 Bund Dill, Estragon, Majoran, 1 Handvoll junger Blattspinat

**Zubereitung:** Zwiebel und Knoblauch schälen und würfeln. Thymian zupfen und mit Zwiebel und Knoblauch in der Butter anschwitzen. Mit Zucker bestreuen, eine Minute karamellisieren und mit dem Weißwein ablöschen. Mit Brühe und Sahne aufgießen und aufkochen. Währenddessen die Kartoffel schälen, würfeln und dazugeben. Alles mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Köcheln lassen, bis die Kartoffelwürfel weich sind.

Die Kräuter und den Spinat waschen. Kräuter zupfen, fein hacken und in die Suppe geben. Spinat grob schneiden und ebenfalls in die Suppe geben.

Einmal aufkochen, die Suppe fein pürieren und die geschlagene Sahne unter die Suppe ziehen.

**Tipp:** Als Einlage schmeckt eine fein gewürfelte und mit Salz, Pfeffer und Olivenöl angemachte Tomate. (dpa)



#### Schnelle Küche



#### Am Rande

#### Tomatenstauden benötigen Platz

Hobbygärtner können den Geschmack von Tomaten beeinflussen. Hat die Staude ausreichend Platz, nimmt der Zuckergehalt ihrer Früchte zu, und sie bekommen mehr Geschmack. Die Experten der Landwirtschaftskammer raten zu 2,5 Pflanzen je Quadratmeter Beet. Die Stauden mögen es auch nicht zu warm: Bei Temperaturen zwischen 18 und 23 Grad entwickeln sie den besten Geschmack. (dpa)



Vom Basilikum werden immer die größten Blätter und Triebspitzen geerntet. Bild: dpa

## Kräuter richtig zurechtstutzen

Nicht jede Pflanze verträgt es, unbegrenzt beschnitten zu werden. Selbst Kräuter nicht. Daher sollten Hobbygärtner beachten, wie und wann sie ihre Pflanzen am besten beernten. Der Verbraucherinformationsdienst AID gibt folgende Tipps:

**Schnittlauch:** Er wächst besser nach und kann bis in den Herbst hinein geerntet werden, wenn die Stängel regelmäßig etwa zwei Zentimeter über dem Boden geschnitten werden. Das erhöht die Blattproduktion der Pflanze.

**Basilikum:** Vom Basilikum werden immer die größten Blätter und Triebspitzen bis zur

nächsten Blattachsel geerntet. Aus den Blattachsen sprießen dann neue Blätter.

**Rosmarin:** Kurz vor bis nach der Blüte werden die jungen Triebspitzen abgeschnitten.

**Minze:** Die Blätter werden am besten kurz vor der Blüte und am frühen Morgen geerntet, da sie dann am meisten Öl enthalten.

**Oregano:** Das Kraut wird zur Blütezeit geschnitten, dann ist der Gehalt an ätherischen Ölen am größten.

**Petersilie:** Hier muss man auf den Zeitpunkt achten: Erblüht das Kraut im zweiten Jahr, sind die Blätter ungenießbar. (dpa)

#### Tier der Woche



#### Lusie ist zutraulich

Die kleine „Prager Rattler“-Hündin Lusie wurde 2005 geboren. Ihr fehlt es ein wenig an Erziehung, die aber nachgeholt werden kann, da sie lernbegierig ist. Beim Fototermin zeigte sie sich sehr zutraulich zu einer ihr völlig fremden Person. Für Lusie sucht das Tierheim Lippstadt ein ruhiges Zuhause ohne andere Tiere und ohne Kinder. Wer Lusie kennen lernen möchte, kann das Tierheim unter ☎ 02941/65179 erreichen.

