

Cranberries – Beeren, die es in sich haben

Die Nachfrage nach frischen Cranberries steigt in Deutschland, ihr Gesundheitsfaktor hat sich herumgesprochen. Der Bekanntheitsgrad wächst seit Jahren kontinuierlich und Ende September/Anfang Oktober begann die deutsche Cranberry-Saison, die bis Ende November dauert.

Das Fruchthandel Magazin sprach mit Sonja Dierking, Kreativ-Chefin des einzigen deutschen Erzeugerbetriebes in Gilten-Nienhagen und mit Dr. Hans Widmann, Geschäftsführer der Herbert Widmann GmbH in München, dem Exklusiv-Vermarkter für das Produkt.

Fruchthandel-Magazin: Herr Widmann, seit wann besteht die Zusammenarbeit mit

Wir sind stolz darauf, mit den Dierkings den einzigen deutschen Produzenten für Cranberries gefunden zu haben. Es ist spannend, die Cranberries den deutschen Verbrauchern vorzustellen.

FH-Magazin: Frau Dierking, wann haben Sie mit dem Cranberry-Anbau angefangen und wann begannen die ersten Sortenversuche?

bepflanzte Fläche herangewachsen. Weitere 10 ha sind in der Vorbereitung. Wir beschäftigen 20 Mitarbeiter.

FH-Magazin: Bei der Cranberry-Ernte sind neben der mühsamen Handernte zwei Verfahren bekannt: Die Nassernte und die Trockenernte. Welches Verfahren wird bei Ihnen angewendet?

S. Dierking: Die Nassernte ist auf unseren Heidesandböden unmöglich. Wir hätten dazu nicht die Wassermengen zur Verfügung. Außerdem hat die natürliche Bodenstruktur, die wir nicht verändern, keine Wasserhaltekapazität. Auch aus ökologischen Gründen wäre es in Deutschland undenkbar, derartige Eingriffe in die Bodenverhältnisse und den Wasserhaushalt zu erlauben. Das Benutzen stehender Gewässer birgt zudem die Gefahr von Keimbelastung. Auch aus diesem Grund wäre eine solche Art der Ernte in Deutschland niemals zulässig. Wir wenden daher ausschließlich das Trockenernteverfahren an. Hierbei werden die reifen Beeren schonend mit einer „Kämm-Maschine“ von den Stängeln gestreift. Unserer Erfahrung nach ist das Erntergebnis dabei qualitativ ebenso gut wie das Handpflücken. Im Gegensatz zur Nassernte dauert die Ernte aber viel länger, nämlich acht bis zehn Wochen.

FH-Magazin: Welche Vorteile bietet die Trockenernte im Vergleich zur Nassernte und wie wirkt sich das auf die Qualität der Beeren aus?

S. Dierking: Die trocken geernteten Früchte sind besonders gut lagerfähig. Auch das Aroma ist nicht vom Wasser beeinflusst. Da man mit der Trockenernte abwartet, bis praktisch alle Beeren reif sind (rundherum rot), geben wir nur reife, aromatische Beeren in den Handel.



Beerenobst Dierking und warum haben Sie sich für eine Kooperation mit diesem Produktionsbetrieb entschieden?

Dr. Hans Widmann: Wir arbeiten mit der Familie Dierking seit 2005 und feiern dieses Jahr somit das 10-jährige Jubiläum unserer Partnerschaft. Der Kontakt entstand auf Empfehlung unseres italienischen Beerenherstellers „Sant` Orsola“, welcher aufgrund der Pflanzenzucht in einem regen Austausch mit „Beerenobst Dierking“ stand. Uns als Familienbetrieb hatte es gut gefallen, in den Dierkings einen ähnlichen Familienbetrieb zu finden, welcher visionär und kompetent an einem – für Deutschland – neuen Produkt forschte.

FH-Magazin: Was reizte Sie als Beerenpezialist daran, Cranberries in das Produktportfolio aufzunehmen, da Cranberries bislang eher als Nischenprodukt bei deutschen Konsumenten galten?

Dr. H. Widmann: Gerade als Beerenpezialist sehen wir uns in der Pflicht, auch Nischenprodukte im Sortiment zu halten. Ich finde, das zeichnet einen Spezialisten aus.

kleine Plantage in der Größe von 0,5 ha an – mit neuen Sortenversuchen – um zu erkennen, welche Sorte für unsere klimatischen Bedingungen und Bodenverhältnisse am besten geeignet ist.

FH-Magazin: Woraus besteht Ihr Betrieb, wie groß sind die Cranberry-Plantagen heute und wie viele Mitarbeiter beschäftigen Sie?

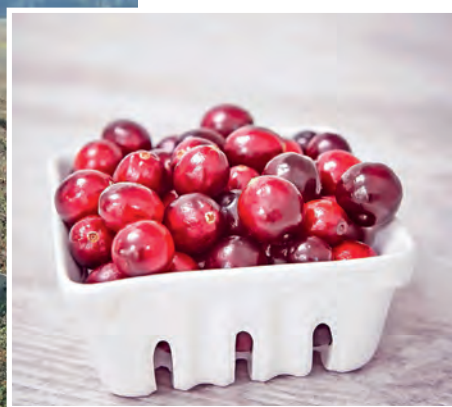
S. Dierking: Unser Betrieb wird als Beerenobstbaumschule geführt, mit dem Spezialgebiet Vaccinium-Pflanzen, zu denen auch die Cranberry gehört. Seit 1999 sind die Cranberry-Plantagen allmählich auf 15 ha



Sonja Dierking



Dr. Hans Widmann



Wilhelm Dierking an der Kämm-Maschine.

FH-Magazin: Welche Behandlung benötigen die Beeren direkt nach der Ernte?

S. Dierking: Nach der Ernte werden die Beeren im ersten Sortiervorgang von Stängeln, Blättern und Ranken gesäubert. Diese Vorsortierung erfolgt bereits auf dem Feld. Sind die Beeren feucht, z.B. durch Tau oder Regen, werden sie mit einem Gebläse trocken gepustet. Danach trennt ein so genannter ‚Separator‘ weiche und feste Beeren. Die letzte Feinsortierung erfolgt handverlesen. Dann erst gelangen die Beeren in die Schalen. Eine Nacherntebehandlung (z. B. Waschen) benötigen die Früchte nicht. Kühlung bis zum Transport ist selbstverständlich gewährleistet.

FH-Magazin: Wie lange dauert es, bis die Plantagen einen Vollertrag bringen und – in Zahlen ausgedrückt – wieviel Tonnen pro Hektar werden von Ihnen erwirtschaftet?

S. Dierking: Unsere Plantagen befinden sich zum Teil noch im Jungstadium. Generell rechnen wir ca. im fünften Standjahr mit einem vollen Ertrag, der dann bei ca. 6 t bis 8 t pro Hektar liegt.

FH-Magazin: Inwieweit begünstigt Ihr Standort in der Lüneburger Heide den Anbau, welche klimatischen Bedingungen benötigen Cranberries?

S. Dierking: Cranberries wachsen von Natur aus in eher moderat kühlen Regionen und Sümpfen. Durch unseren Anbau in der Lüneburger Heide auf humosen Sandböden kommen wir früher im Herbst in die Ernte, denn die Bodenerwärmung ist günstiger als auf Moorstandorten. Mit nennenswerten Bodenfrösten im Herbst müssen wir zwar immer rechnen, aber erfahrungsgemäß treten diese meist erst ab Mitte November auf, so dass wir die Ernte vor dem Frost abschließen können. Die Sommer in unserer Region sind meist nicht so heiß, auch dieses kommt der Cranberry entgegen.

gen. Die wenigen extrem heißen Tage können wir mit kühlender Beregnung überbrücken. Cranberries lieben eine schützende Schneedecke im Winter, diese haben wir in der Lüneburger Heide aber nur selten. Ersatzweise schaffen wir gute Feuchtigkeitsverhältnisse vor dem Wintereinbruch und schützen zusätzlich durch Windschutzbepflanzungen, damit die Bestände in schneefreien Wintern nicht unter kaltem Ostwind leiden müssen.

FH-Magazin: Herr Widmann, welches Entwicklungspotenzial sehen Sie bei Cranberries?

Dr. H. Widmann: Wir sehen bei deutschen Cranberries ein starkes Entwicklungspotenzial, da wir erst in den Startlöchern stehen.

Nur wenige Verbraucher und sogar Fachhändler wissen, dass in Deutschland eine signifikante Produktion entsteht. Natürlich werden wir nicht nordamerikanische Dimensionen erreichen, aber sicherlich wird in Deutschland die Cranberry aus ihrem Dornröschenschlaf geweckt werden, und wir möchten gerne der Prinz sein, der die Cranberry wachküss. Der Vorteil der deutschen Produktion ist, dass die deutschen Cranberries vor der amerikanischen Ernte gepflückt werden, und somit kaum Konkurrenz von der Massenverarbeitung aus den USA spürt. Im Gegenteil, die deutschen Cranberries werden sich zum Türöffner und Wegbereiter der amerikanischen und kanadischen Ware entwickeln, welche

im Anschluss an deutsche Ernte folgt.

FH-Magazin: Wer sind Ihre Abnehmer und ist die Nachfrage in den letzten Jahren gestiegen?

Dr. H. Widmann: In der Vergangenheit haben wir den Großteil der Ware über die Frischmärkte und Großmärkte vermarktet, aufgrund der noch niedrigeren Produktionszahlen. Dabei war die Vermarktung nicht immer leicht, ganz einfach, weil das Produkt noch sehr wenig bekannt war. Jetzt kommen wir langsam auf interessante Volumina und haben uns daher einen nationalen Vollsortimenter als strategischen Partner gesucht.

FH-Magazin: In welchen Einheiten können Sie die Cranberries anbieten?

Dr. H. Widmann: Wir bieten die Cranberries in 10 x 500 g oder 8 x 200 g an, aber prinzipiell wären auch andere Abpackmaße möglich. Auf das Etikett kommen Hinweise über die Verwendung von Cranberries, da es immer noch der Aufklärung über die vielseitigen Verwendungsmöglichkeiten bedarf.

FH-Magazin: Was sind die Gründe für die wachsende Popularität der Cranberries?

Dr. H. Widmann: An sich befindet sich das gesamte Beerensortiment im Wachstum, nicht zuletzt aufgrund der positiven ge-

sundheitlichen Aspekte. Gerade die Cranberries stehen dabei an erster Stelle, was die Stärkung des Immunsystems betrifft.

FH-Magazin: Bieten Sie nach Beendigung der deutschen Saison auch Cranberries aus nordamerikanischen Herkünften an?

Dr. H. Widmann: Wir selber halten uns eher aus der Vermarktung der Überseeware heraus. Die deutsche Ware zeichnet sich durch eine hervorragende Qualität und Haltbarkeit aus, da möchten wir nicht mit dem Qualitätsverlust bei Überseeware konfrontiert werden. Mit der Ware der Familie Dierking können wir uns identifizieren, da stehen wir zu 100% dahinter. *ha*