

Ran an die roten Früchtchen

VON PETRA DRUK

STOCKSEE – Hmm, sind die lecker – die Himbeersaison ist eröffnet und zieht die Segeberger Leckermäuler in Massen auf die Felder mit den süßen, roten Früchten. Auf rund 75 000 Quadratmetern bietet der Stockseehof ausreichend Möglichkeiten, die mitgebrachten Eimer und Schalen mit Himbeeren zu füllen.

Pünktlich um 9 Uhr, wenn die Himbeerfelder des Gutes geöffnet werden, stehen die Menschen aus der weiten Umgebung bereits Schlange, um vor der größten Mittagshitze die süßen Früchte zu pflücken. Vorab wiegt Peter Andresen die mitgebrachten Körbe und Schalen aus – das Verpackungsgewicht wird schließlich nach dem Pflücken wieder abgezogen. 3,50 Euro kostet das Kilo. Wer sich an bereits gepflückten Himbeeren bedienen will, muss wesentlich tiefer in die Tasche greifen: Acht Euro kostet das Kilo auf dem Gut. „Wir wollen die Kunden animieren, selbst zu pflücken, denn für uns ist es mit hohen Personal- und Verwaltungskosten verbunden. Wer fleißig ist, kann also viel sparen“, sagt Betriebsleiter Klaus Albersmeier.

Sparen will auch Bärbel Plocksties aus Krams, die Himbeere um Himbeere von den Sträuchern zupft. Mit Ehemann Alfred und einigen Eimern ist sie mit dem Fahrrad von Krams nach Stocksee gefahren. „Das machen wir immer so. Nach dem Pflücken springen wir dann noch zur Abkühlung in den See“, sagt sie und verweist weiter auf ihren Mann. Der ist für die Verarbeitung der Himbeeren zuständig und kocht aus ihnen von Herzen gern Marmelade. „Sie sind kleiner als sonst, schmecken aber gut“, so der Fachmann des Frucht-aufstrichs.

Gudrun Kosiol aus Preetz erwartet Besuch und ist schnell zum Stockseehof gefahren, um ihren Gästen Himbeeren mit Sahne anbieten zu können. „Zum Naschen sind sie einfach prima – vor allem bei der Hitze.“ Gesa Kirschnick aus Vogelsang will aus den Früchten Saft, Gelee und Marmelade kochen. Auch Kompott steht bei ihr auf dem Speiseplan – dazu allerdings mischt sie die Himbeeren mit Johannisbeeren. Sie hat viel mit den süßen Früchten vor und hat zur Verstärkung ihre Enkelkinder Carra

(8) und Mats Tadeus (4) mitgebracht, die bei ihr die Ferien verbringen. Voller Eifer sind die beiden Besucher damit beschäftigt, Himbeeren in kleine Gefrierbehälter zu füllen. „Die sind für Mama und werden eingefroren – als Wintervorrat“, erzählt Carra. Wenn eine Reihe auf dem Feld abgeerntet ist, gibt Mitarbeiter Hajo von Elpons die nächste Runde frei. Diese haben sich Jan und Sandra Schulze aus Bad Segeberg ausgesucht. „Wir wollen Gelee kochen, einige Früchte einfrieren und natürlich naschen“, sagt Sandra Schulze. Während sie und ihr Mann in der Sonne pflücken, hat es sich Sohn Yannick (9 Monate) im Schatten auf einer Decke gemütlich gemacht. „Auch unser Sohn freut sich schon auf die Himbeeren“, erzählt sein Vater. Alle, die beim Pflücken so richtig ins Schwitzen gekommen sind, können sich auf dem Gut selbst wieder erholen. Unter schattigen Bäumen gibt es ausreichend Sitzgelegenheiten und ein kühles Himbeersorbet – die neuste Erfindung auf dem Gut Stockseehof. „Einfach lecker“, urteilt Franziska Pekny aus Bad Odesloe.

„Die Hitze hat uns schon ziemliche Probleme bereitet. Nur dadurch, dass wir auch in der Nacht intensiv bewäs-



„Hmm, die sind lecker“, genüsslich schiebt sich Carra Tadeus (8) die Himbeeren in den Mund. Gemeinsam mit Bruder Mats (4) unterstützt sie Oma Gesa Kirschnick (Foto oben) beim Pflücken der süßen Früchte.

Foto: DRUK

ern, können wir die Qualität halten“, erklärt Betriebsleiter Albersmeier, der nicht nur für die 75 000 Quadratmeter Himbeer-Flächen, sondern auch für 25 000 Quadratmeter Süß- und 360 000 Quadratmeter Sauerkirschen verantwortlich ist. Er selbst mag alles, was rot und fruchtig ist, und so haben es ihm nicht nur die Himbeeren angetan. Auch die Süßkirschen ernte ist schon in vollem Gange – für Selbstpflücker ist sie jedoch tabu. „Hier muss fachkundig gepflückt werden, denn Süßkirschen wachsen an mehrjährigem Holz. Wenn dabei ein Ast abbricht, ist gleich die Ernte für die nächsten Jahre dahin“, erläutert Albersmeier.

Die Sauerkirschen wiederum können auch von den Verbrauchern selbst gepflückt werden. Gut zwei Wochen sind die Sauerkirschen im Verzug. „Wir hatten ein kaltes Frühjahr und dadurch eine sehr späte Blüte. Da wir die Sauerkirschen gut pflegen und bewässern, gibt es bei uns keine Notreife. Deshalb brauchen sie noch etwas Zeit“, so Albersmeier. Er rechnet damit, die Sauerkirschen am 5. August für Selbstpflücker freigeben zu können, rät aber allen, sich über das Erntetelefon unter der Rufnummer 0 45 26/17 80 oder 17 90 zu vergewissern.