



Fertig zum Einpflanzen: Stefan Stockmann, Verkaufsleiter bei der Firma Kraege in Telgte, begutachtet die jungen Erdbeerpflanzen noch einmal, bevor sie ausgeliefert werden.

Die Kinderstube der Erdbeeren

Deutschlands größter Vermehrungsbetrieb für die Königin der Beeren hat seinen Sitz im Münsterland

Beinahe unscheinbar steht das rot geklinkerte Haus an der Warendorfer Straße in Telgte. Die Autofahrer, die hier vorbeikommen, nehmen kaum Notiz von dem Gebäude. Wer doch einmal genauer hinschaut, erkennt, dass dort – umgeben von weiten Feldern – ein Unternehmen ansässig ist: Kraege Beerenpflanzen. Eine große rote Erdbeere ziert das Firmenlogo vielversprechend und macht auch an einem kühlen Morgen im März bereits Lust auf die süßen Leckereien. Allerdings: Beeren kann man hier nicht kaufen. Und doch spielt Kraege eine besondere Rolle, wenn es um die Königin der Beeren geht. Denn die Münsterländer sind der größte

Vermehrungsbetrieb für Erdbeerpflanzen in ganz Deutschland und beliefern auch zahlreiche Obstbauern aus den Kreisen Gütersloh und Warendorf mit ihren Setzlingen.

Laut und geschäftig ist es auf dem Firmengelände hinter dem Bürogebäude. Von rechts kommt ein Gabelstapler vorbeigefahren. Von links zieht ein Trecker samt Anhänger vorbei und biegt links in eine große dunkle Halle ab. Leere Holzkisten stehen darin und warten darauf, gefüllt zu werden. Vorsichtig lässt der Fahrer die Ladung ab. Ein riesiger Haufen brauner Erde türmt sich nach nur

wenigen Sekunden in der Halle auf – denkt der Beobachter zunächst.

Dunkelgrüne Blätter ragen aus der Erde

Inmitten des Berges erkennt man viele kleine Pflanzen mit dunkelgrünen Blättern, die von den zahlreichen umliegenden Feldern angeliefert werden. „Das sind unsere Erdbeerpflanzen“, sagt Markus Staden, der gemeinsam mit Stefan Kraege Inhaber der Firma Kraege ist, und greift eine der



Zahlreiche fleißige Mitarbeiterinnen sortieren bei Kraege die frisch vom Feld eingetroffenen Setzlinge nach ihrer Rhizomgröße.

Herz der Pflanze verrät vieles über spätere Blüte

- Fortsetzung -

Pflanzen heraus. Viele feine lange Wurzeln hat das noch zarte Gewächs bereits. Zudem erkennt man deutlich das Rhizom – der Erdspross und zugleich das „Herzstück der Pflanze“, wie Staden es nennt. „Anhand der Größe des Rhizoms kann man vor dem Setzen schon etwas über die Blütenstände sagen“, erklärt der Gartenbauingenieur. „Je größer das Rhizom, desto mehr Blüten und umso mehr Beeren gibt es“, macht er die scheinbar einfache Rechnung auf.

Doch ganz so einfach ist es mit der Vermehrung der Erdbeerpflanzen nicht. Um den Obstbauern das beste Material zu liefern und letzten Endes einen guten Ertrag zu gewährleisten, sind viele Dinge zu beachten. So wird bei Kraege auf Hygiene besonderen Wert gelegt. „Das ist die erste goldene Regel bei uns, die wir den Mitarbeitern beibringen“, sagt

Staden bei einem Gang über das Gelände. Immerhin baut die Firma auf zirka 140 Hektar gepachtetem Land rund um Telgte und in Gewächshäusern 27 verschiedene Sorten Erdbeerpflanzen an. „Um zu verhindern, dass mögliche Bakterien und andere Krankheitserreger von Parzelle zu Parzelle weitergetragen werden, müssen die Traktoren, die die gerodeten Pflanzen vom Feld abholen, desinfiziert werden.“

Hygiene spielt große Rolle bei der Vermehrung

Gründlichkeit spielt auch gegenüber in einer anderen Halle eine Rolle. Dort bringt der Gabelstaplerfahrer die frisch vom Feld eingetroffenen Erdbeersetzlinge hin.

Fleißige Hände sortieren an viele Meter langen Tischen die tausenden Pflanzen genauestens nach ihrer Rhizomstärke. Ein gutes Auge ist dabei unabdingbar. Denn es sei ein großer Unterschied, ob der Durchmesser des Erdsprosses nur acht Millimeter beträgt oder gleich 15, so Staden.

Eisige Zwischenstation für junge Erdbeersetzlinge

Eingelagert in Kisten, werden die an diesem Tag gerodeten Erdbeersetzlinge nicht sofort an die Landwirte geliefert. Die Pflanzen haben zunächst noch eine eisige Zwischenstation vor sich. Für sie geht es ins Kühlhaus. Darin stapeln sich bereits bei frostigen Temperaturen meterhoch die Kisten mit den so genannten Frigopflanzen. „Das sind zirka fünf bis sechs Millionen Pflanzen“, schätzt Staden beim Blick in die Kühlhalle. Langsam werden die Setzlinge hier auf null Grad heruntergekühlt. „Wäre die Temperatur noch tiefer, würden sie kaputtgehen“, erläutert der Experte, während er mit einem Gerät die Temperatur kontrolliert. Insgesamt, so Staden, verkaufe man jedes Jahr rund 70 Millionen Pflan-

zen – außer Frigopflanzen auch bereits getopfte Pflanzen und Grünpflanzen. Abnehmer sind Obstbauern in Deutschland und im Ausland, aber auch Baumärkte, die die getopften Pflanzen für Hobbygärtner vertreiben.

Doch wieso werden viele der Pflanzen vorab noch eingefroren, statt sie sofort zu setzen? „Mit den Frigopflanzen ist es heutzutage möglich, die Beeren nach Termin zu ernten“, so Staden. Sind sie eingepflanzt, dauere es zirka acht bis zehn Wochen, bis man die reifen Erdbeeren pflücken kann. Auch ein Grund dafür, wieso in den vergangenen Jahren die Erntezeit für die beliebte Leckerei hierzulande immer länger geworden ist. „Heute geht die Erdbeersaison vom 20. Mai bis Ende Juli“, so Staden.

1500 Sorten zwischen Amerika und China

Dazu tragen ebenso die sich über die Jahre weiterentwickelten Anbaumethoden wie beispielsweise der Tunnelanbau samt gleichzeitigem Einsatz von Hummeln, die die Erdbeeren darin bestäuben, bei, wie auch die riesige Sortenvielfalt. Letztere, die so klangvolle Namen wie Flair, Florence oder Garda tragen, unterteilen sich in früh-, mittel- und spätreifende Sorten. „Weltweit gibt es zwischen Amerika und China aber um die 1500 Sorten“, berichtet Staden. Dass es nur ein Bruchteil in das

Sortiment von Kraege schafft, liegt an den hohen Ansprüchen des Unternehmens und an der Sichtung von Chef Stefan Kraege. Denn bevor die Firma eine Züchtung für den Markt überhaupt vermehrt, vergehen Jahre intensivster Überprüfungen. Denn das Pflanzgut müsse für die erfolgreiche Fruchtproduktion absolut gesund sein, erklärt Markus Staden.

Um dies zu gewährleisten, werden neue Züchtungen, die aus der ganzen Welt nach Telgte kommen, zunächst in einem Labor isoliert vervielfacht. „Das ist ein Hochsicherheitstrakt“, stellt Staden die Bedeutung der Anlage heraus, in die selbst er als Mitinhaber des Unternehmens bisher nur einmal den Fuß hineingesetzt hat. „Dort geht es nicht darum, in möglichst kurzer Zeit viele Jungpflanzen zu erzeugen, sondern einzig und allein um die Produktion weniger, gesunder“, sagt er. In weiteren Schritten werden die Pflanzen immer weiter vermehrt – ebenfalls fernab von Einflüssen, die den Pflanzen Schaden zufügen könnten. Sind es im ersten Jahr dieser Testphase gerade einmal 50 bis 60 Pflanzen, ist es am Ende des mehrjährigen Erprobungszyklus' das Vielfache davon. „Es schafft alle paar Jahre aber nur eine Sorte“, macht der Experte deutlich, wie schwierig es ist, dass eine neue Fruchtsorte überhaupt die Marktreife erreicht. „Es vergehen dabei schnell einmal 20 Jahre“, verdeutlicht Staden in Zahlen den Weg von der Erforschung bis zu dem Zeitpunkt, an dem eine Pflan-



Die frisch gerodeten Setzlinge haben bereits lange, feine Wurzeln.



Anhand des Strichcodes kann genau nachvollzogen werden, um welche Pflanzen es sich handelt, die an den Kunden gehen.



Mit dieser speziellen Maschine werden die Pflanzen auf den umliegenden Feldern gerodet.



Auf etwa null Grad werden die Setzlinge heruntergekühlt. Später können sie termingenau auf dem Feld eingepflanzt werden.

- Anzeige -



Im Gewächshaus bekommen die jungen Erdbeerpflanzen ausreichend Wasser, damit sie wachsen.



Unzählige getopfte Pflanzen stehen in den Gewächshäusern auf dem Gelände der Firma Kraege. Insgesamt vermehrt das Unternehmen jährlich rund 70 Millionen Pflanzen.



Mitinhhaber Markus Staden zeigt eine der Pflanzen, die später im Baumarkt von Hobbygärtnern gekauft werden kann.

zensorte den sogenannten Elitestatus erreicht hat und angebaut werden kann.

Ideale Anbaubedingungen in Westfalen

Dass es vor allem in Westfalen so viele Erdbeerfelder gibt, hat laut Markus Staden mit den hiesigen Verhältnissen zu tun. „Die Bedingungen sind hier fast ideal.“ Der Erdbeere als anspruchsvoller Frucht

kämen sowohl die geologischen als auch die klimatischen Bedingungen zugute. Dabei würden die Beeren zwar auf allen Böden wachsen, doch ist deren Beschaffenheit besonders wichtig. Denn Erdbeerpflanzen benötigen durchlässige Sandböden, so der Experte. Eine Verdichtung des Bodens würde zu Ertragsdepressionen führen und somit gäbe es weniger Beeren für den Endverbraucher.

Ein Problem, das Erdbeeren allerdings zu schaffen machen könnte, seien Krankheitserreger im Boden

sowie Schädlinge. Deshalb müssten Landwirte vor dem Setzen darauf achten, was zuvor auf dem Feld gepflanzt wurde und die Anbaufläche auf mögliche Erreger überprüfen lassen.

„Gab es zuvor Kartoffelanbau, dann ist die nächsten 20 Jahre kein Anbau von Erdbeeren möglich“, nennt Staden ein prominentes Beispiel. Grund dafür sei eine Pilzkrankheit im Boden, die Verticillium-Welke, die auch die nachfolgend angebaute Erdbeerkultur befallt.

Für dieses Jahr hat das Telgter Unternehmen eine neue Sorte in ihr Programm aufgenommen. Fontaine heißt sie und ist in Deutschland gezüchtet worden. „Die Farbe ist glänzend-rot und geschmacklich ist sie sehr aromatisch“, sagt Staden über die Eigenschaften der Frucht, die zu den Wald-erdbeeren gehört. So können sich Verbraucher auch in diesem Jahr darauf freuen, etwas Neues aus der Welt der Erdbeeren zu entdecken. Zumal die Fontaine als Topfpflanze daheim selbst gehalten und geerntet werden kann – auch im Zimmer.

- Anzeige -

Erdbeerpüree mit Schmandnocken

■ Zutaten - für 4 Personen

Für die Schmandnocken: 6 Blatt Gelatine, 400 ml Schmand, 2 Pck. Vanillezucker, 50 g Zucker, 4 EL Orangenlikör, 100 ml Milch, ¼ l Sahne

Für das Erdbeerpüree: 500 g Erdbeeren, 75-100 g Puderzucker, 2-3 EL Zitronensaft, 3 EL Orangenlikör

■ Zubereitung:

Den Schmand mit Vanillezucker, Zucker, Orangenlikör und Milch verrühren. Gelatine auflösen und unter die Creme rühren. Sahne steif schlagen und unterheben, Creme kalt stellen.

Für das Erdbeerpüree die Erdbeeren waschen, Stiele und Kelchblätter entfernen. Einige Erdbeeren beiseitelegen, die anderen mit Puderzucker und Zitronensaft pürieren. Den Orangenlikör unterrühren.

Wenn die Schmandmasse fest ist (nach ca. 2 Stunden), mit 2 in Wasser getauchten Esslöffeln Nocken daraus formen.

Auf jeden Teller etwas Erdbeerpüree gießen, die Schmandnocken daraufsetzen und mit den beiseitegelegten Erdbeeren garnieren.

■ Rezept: Gläserne Küche

