

„Man kann ihnen nicht widerstehen“

Sein Großvater nahm an einem europaweiten Versuch mit Kulturheidelbeeren teil, sein Vater erweiterte die Anbaufläche des eigenen Betriebs auf 2,5 ha. Christian Gosch erzählt wie aus dem Versuch eine Einkommensquelle wurde und warum man von seinen Beeren keine blauen Finger bekommt.

Von Angelika KONRAD,
St. Peter Freienstein



Erntezeit im Heidelbeergarten: Zwischen den Reihen hört man vereinzelt Stimmen und Lachen, zu sehen ist jedoch niemand. Die hohen Sträucher, voll mit Beeren, versperren die Sicht. In regelmäßigen Abständen bringen die Pflücker ihre Kübel an den Rand der

Plantage. Fröhlich geht es zurück in den grün-blauen „Dschungel“. Nur das Rascheln der Blätter und Äste verrät ihren Standort.

Europaversuch

„Mein Großvater war Beerenobstbrater und pflanzte im Zuge eines Europaversuches die ersten Heidelbeerstauden“, erzählt Christian Gosch, während er einen kurzen prüfenden Blick auf die Kübel wirft. Die aus Nordamerika stammende Kulturheidelbeere war damals noch unbekannt. Mit dem Pflanzversuch sollte der Anbau in Europa erprobt werden. Die Heidelbeeren hatten es der Familie angetan: Nach und nach wurde die Anbaufläche am Betrieb erweitert. Heute ist Familie Gosch der älteste Heidelbeerbetrieb in Österreich. Theresia Gosch kommt mit dem Betriebsfahrzeug über den Hof gefahren, reversiert und stoppt vor der Lagerhalle. Mit wenigen Griffen nimmt sie die Kübel mit Heidelbeeren aus dem Kofferraum und bringt sie zu den Helfern im Lagerraum. Dort werden sie gleich in Tassen abgefüllt und etikettiert.

schöpfung der Früchte ist hoch. „Außerdem war es damals etwas Neues“, sagt der Betriebsführer. „Die Erntezeit beginnt Ende Juni und geht bei unseren frühreifen Sorten bis Mitte August. Für meinen Vater war es die perfekte Erwerbskombination. Denn als Lehrer nutzte er seine Sommerferien für die Ernte. „Nach seinem Tod habe ich am Betrieb mitgeholfen und ihn heuer übernommen“, so Christian Gosch. Den Heidelbeeren bleibt er trotz seiner Arbeit an der TU Wien treu. „Die Landwirtschaft ist mir besonders wichtig. Ich arbeite projektbezogen und im Winter mehr, damit ich mir für die Ernte freinehmen kann“, erklärt er. Seine Mutter füllt inzwischen den Kofferraum mit gekühlten Getränken an und bringt sie zu den Pflückern.

Viele Hände zur Erntezeit

Für die Ernte bedarf es vieler Hände. Vom Großonkel bis zur Cousine helfen am weststeirischen Familienbetrieb alle mit. Die Beeren reifen nicht zugleich, jeder Strauch benötigt vier oder mehr Erntedurchgänge. „Uns helfen Freunde und Bekannte beim Pflücken und Verpacken“, so der Weststeirer. Das Praktische dabei: Die Hände werden nicht blau, wie von den Waldheidelbeeren bekannt. Kulturheidelbeeren enthalten die blauen Farbstoffe (Anthozyane) nur in der Beerenhaut und nicht im Fruchtfleisch. Deshalb fär-

Warum Heidelbeeren?

Das Beerenobst hat es den beiden Weststeirern angetan. Die Pflanzen sind genügsam, beim richtigen Boden bedarf es wenig Pflege und die Wert-

Der Betrieb



Christian Gosch

Kopreinigg 25, 8544 St. Ulrich im Greith, Tel.: 03465/2589
info@heidelbeergarten.at
www.heidelbeergarten.at

8 ha landwirtschaftliche Nutzfläche, davon 2,5 ha Kulturheidelbeeren, Versuchsflächen mit Cranberries und Mispeln
Exkursionsbetrieb – „Führungen durch den Heidelbeergarten“
Nebenerwerb

ben Kulturheidelbeeren weder Finger, Lippen noch Zähne blau. Marmelade und Süßspeisen hingegen sind intensiv gefärbt, da die Anthozyane beim Kochen frei werden. Der Ertrag liegt bei rund 3–5 t/ha.

Naschen erlaubt

Den blauen, kirschgroßen Beeren kann man kaum widerstehen. Das bestätigen auch die Pflücker: „Da muss man einfach naschen, meist aber erst in den Abendstunden. In der Hitze schmecken die Früchte nicht so gut.“ Die

ein Stück.

Vermarktung über Großhandel

Die gepflückten Beeren werden sofort in Plastiktassen gefüllt, gewogen und etikettiert. Sie werden noch am selben Tag von einem Kühltransporter abgeholt, der sie zum Großmarkt nach Wien bringt. Vorn dort werden an die Supermarktketten verteilt.

„Heidelbeeren halten im Kühlschrank rund zwei Wochen, sie sind nicht so empfindlich wie Erdbeeren oder Himbeeren“, erklärt der Jungbauer. Theresia Gosch kommt mit einer neuen Lieferung. Jeder Pflücker füllt die Kübel nur halb voll, damit die Beeren nicht zu lange in der Sonne sind. Danach legt er ein Kärtchen mit seiner Nummer darauf. „Wir wissen genau, wie viel jeder geschafft hat. Sollten zu viele unreife Beeren dabei sein, können wir sofort reagieren“, erklärt die Seniorchefin das System. Gute Pflücker

Landwirt-TIPP

Mehr über den Heidelbeergarten Gosch erfahren Sie in unserem Online-Video: www.landwirt.com/Videos



delbeeren dennoch als zusätzliche Einkommensmöglichkeit, sei es frisch oder veredelt. „In dieser Größe, wie wir es sind, ist es jedoch schwierig einzusteigen. Mit der Menge kann man in Österreich nie punkten, unsere Ziel muss immer die beste Qualität sein“, sagt er. Heidelbeeren sind bereits preisgünstig aus Polen oder Russland zu haben.

Wie geht es weiter?

Das Telefon läutet: „Ja, wir ernten schon seit einer Woche. Sie sind schon reif.“ Die Nachfrage nach der „Königin der Beeren“ steigt. Dennoch ist eine Vergrößerung des Gartens nicht angedacht. „Höchste Qualität lautet unsere Devise. Wir sind ein gewachsener Traditionsbetrieb, und ein solcher möchten wir auch bleiben“, sagt der Obstbauer bestimmt. Nicht umsonst wurden sie 2007 mit dem AMA-Gütesiegel ausgezeichnet. Er sieht seine Zukunft verstärkt in der Direktvermarktung. „Wir beliefern zwar jetzt schon Gastronomiebetriebe und Bauernmärkte, das möchte ich aber noch weiter forcieren“, erklärt er seine Pläne. Im Moment steht jedoch die Ernte im Vordergrund. Die nächste Lieferung kommt, der Jungbauer steht auf und schnappt sich eine Heidelbeere aus der Schale. Man kann ihnen einfach nicht widerstehen. ■



Pflücken, einfüllen, wiegen und etikettieren. Für die Ernte der Heidelbeeren sind viele Hände nötig.

Beeren sind reich an Vitamin A, B und C. Sie wirken blutbildend und entschlackend. Frisch verzehrt mobilisieren sie den trägen Darm, getrocknet lindern sie Durchfallerkrankungen. Christian Gosch bestätigt den Suchtfaktor der Beeren: „Ich mag sie immer noch.“ Dass die Schwarzbeeren, wie sie auch genannt werden, aber vielseitige Verwendungsmöglichkeiten haben, hielt seine Mutter fest. Sie veröffentlichte 1998 das Buch „Köstliche Rezepte mit Heidelbeeren“. Mittlerweile gibt es die zweite Auflage für Herbst ist eine neue und erweiterte Auflage, geplant. Sie hat alle Rezepte ausprobiert und fotografiert. „In diesem Jahr gab es jeden Tag ein Dessert mit Heidelbeeren. Das wäre mir fast zu viel geworden, denn ich bin kein Freund von Süßspeisen. Mir schmecken sie frisch am besten“, gesteht der Obstbauer mit verschmitztem Lächeln. Vom frischen Heidelbeerkuchen am Tisch nimmt er sich dennoch

schaffen 5 kg Beeren in einer Stunde. Im kühlen Lagerraum werden sie anschließend in Tassen gefüllt. „Früher waren es Becher zu je 250 g. Da wusste man genau, wenn er voll ist, hat man das Gewicht erreicht. Heute sind es flache, weite Tassen. Der Konsument sieht mehr Früchte und achtet dadurch weniger auf das Gewicht; die Tasse ist nämlich nur mehr 125 g schwer.“

Alternative für Direktvermarkter

Das nächste Auto kommt auf den Hof. Ein älterer Herr steigt aus: „Kann man Heidelbeeren haben?“ Man kann. Sein weißer Kübel wird mit den wunderbar blauen Beeren befüllt. „Teilweise verkaufen wir auch ab Hof. Unser Betrieb liegt zwar idyllisch, jedoch für einen Ab Hof-Verkauf ist die Lage nicht so gut geeignet“, so Christian Gosch. Für Direktvermarkter sieht er die Hei-

Buchtipps

ISBN 3-00-002764-5

Theresia Gosch

KÖSTLICHE REZEPTE MIT HEIDELBEEREN

Über 100 weltweit gesammelte Rezepte mit mehr als 70 Fotos und vielen praktischen Tipps. Sie werden vom Wohlgeschmack und der Vielseitigkeit dieses sympathischen Beerenobstes überrascht sein.

Postversand: Preis: 9,- Euro

Eigenverlag, 2. verbesserte Auflage, 2000,

Zu bestellen unter info@heidelbeergarten.at oder 03465/2589

