

FRIEDRICHSHAFEN

Klufterner Landwirte bieten Exotisches vom Bodensee

FÜR ABONNENTEN

LESEDAUER: 6 MIN



Neben Aprikosen, die derzeit in voller Blüte stehen, bauen Bettina Arnold und ihre Familien Äpfeln Melonen, Pfirsiche und Ölkürbisse an. (Foto: SaP)

11. April 2019

SANDRA PHILIPP
Redakteurin

Drucken

Vor einigen Jahren galten sie noch als Exoten: Aprikosen und Pfirsiche vom

Bodensee. Inzwischen sind die leckeren Früchtchen dank steigender Temperaturen immer häufiger aus heimischem Anbau zu bekommen. Da diese Steinobstsorten im Anbau allerdings als anfällig gelten, werden sie in der Region wohl ein Nischenprodukt bleiben, sagt das Landwirtschaftsamt. Ein seltenes Früchtchen kommt allerdings nicht allein. Zumindest nicht bei **Bettina** und Georg Arnold. Auf ihren Feldern in Kluffern wachsen neben Aprikosen und Pfirsichen auch Melonen und Ölkürbisse, die sie zu heimischem Kürbiskernöl verarbeiten.

Der landwirtschaftliche Betrieb präsentiert sich auf den ersten Blick eher unauffällig. Schließlich bauen die Arnolds in dritter Generation auf 15 Hektar Äpfel an – auf konventionelle Art und biologisch. Neben 14 verschiedenen Apfelsorten wachsen in ihren Obstanlagen zehn verschiedene Arten von Pfirsichen sowie sieben Aprikosen-Sorten. Den Klufferner Pfirsich gibt es inzwischen seit 15 Jahren. „Und da wir selbst gerne Aprikosen essen, haben wir uns vor gut sieben Jahren auch an den Aprikosenanbau gewagt“, blickt Arnold zurück. „Wir sind stolz darauf, dass uns dieser Anbau gelingt“, erklärt Bettina Arnold. „Da die Bäume sehr pilzanfällig sind, spannen wir knapp vor der Blüte ein Foliendach“, verrät die gelernte Gartenbautechnikerin.

Doch die Experimentierfreude der jungen Arnold-Generation ist ungebremst. Als Bettina Arnold 2008 von einer Fortbildung aus der Schweiz an den Bodensee zurückkehrte, wagten sich die Gartenbautechnikerin und der Gärtnermeister an den Melonenanbau. Erfolgreich. Auf gut 100 Quadratmetern gedeihen seither Melonen. Die empfindlichen Früchte wachsen im Folientunnel heran, der die empfindlichen Gewächse vor Regen schützt. „In diesem Jahr wagen wir uns vielleicht erstmals daran, die Melonen komplett draußen anzubauen“, erzählt Arnold. Und nimmt man es genau, darf man bei Melonen gar nicht von Früchten sprechen, denn eigentlich gehören sie zur Gattung der Kürbisgewächse.

Apropos: Wenn Anfang August die letzten Melonen geerntet sind, beginnt auf dem Arnold'schen Hof auch schon die Kürbissaison. Neben den üblichen Speisekürbissen hat im vergangenen Jahr ein eher seltenes Exemplar in **Kluffern** eine neue Heimat gefunden: der steirische Ölkürbis. „Es war ganz schön schwer, an geeignetes Saatgut zu kommen“, berichtet Arnold. „Ich hatte den Eindruck, dass die österreichischen Kollegen die genutzten Hybridsorten nicht ins Ausland verkaufen wollten.“ So baue sie letztendlich eine ursprüngliche Sorte an, deren Ertrag nicht ganz so hoch sei, wie der, der steirischen Kollegen. „Unser Ölkürbis braucht es relativ warm, doch schließlich haben wir hier Weinbauklima“, sagt Arnold.

Kürbisse mit Macheten geteilt

Was die Ölgewinnung angeht, lässt sich der vergangene Herbst auf dem

Arnold'schen Hof als Erprobungsphase beschreiben. Und damit werden Erntehelfer, die Kürbisse mit Macheten spalten und die Kerne händisch vom Fruchtfleisch trennen, wohl eher ein einmaliges Bild bleiben. „Wir haben inzwischen eine Erntemaschine gekauft, mit der wir direkt auf dem Feld Frucht und Kerne trennen können“, erzählt die Landwirtin. Die Fruchthülle bleibe dann als organischer Dünger auf den Feldern liegen.

Der heiße Sommer tat sein Weiteres zur Ölgewinnung. Die Spätsommerhitze entzog den Kürbiskernen Ende September die erste Feuchte. Im Oktober bewerkstelligte Familie Arnold die restliche Trocknung über die Abluft aus den Kühllagern: „Während wir die neue Apfelernte kühlten, hatten die Kürbiskerne Zeit zu trocknen.“ Kurz vor Weihnachten war es dann soweit und Familie Arnold konnte ihr erstes eigenes Kürbiskernöl pressen. Seither läuft die Presse, die ein wenig an einen Fleischwolf erinnert, etwa alle drei Wochen. In Dosen zu 100 und 250 Millilitern und mit dem „Gutes vom See“-Siegel gekennzeichnet, gibt es das Öl auf den Wochenmärkten in Friedrichshafen und in Lindenberg sowie im ausgesuchten Einzelhandel. „Noch steckt viel Handarbeit in unserem Öl – doch wir tüfteln und verbessern uns stetig“, sagt Arnold.



0 Kommentare