

Infos, Tipps und Angebote zu Alltag und Freizeit

Dienstag, 30. Juni 2009 • Ausgabe Basel

Baslerstab

Jeden Dienstag + Donnerstag

Die grösste Gratiszeitung.

Tel. 061 639 10 50 • Fax 061 639 10 01
inserate@baslerstab.ch



Kirschenernte

Freiwillige pflücken unsere Kirsi

Das Kirschenjahr 2009 verspricht ein besonders gutes zu werden. Bereits sind die roten Früchtchen aus der Region in den Läden. Damit das möglich ist, klettern vielerorts Freiwillige in die Bäume. Zum Beispiel auf dem Lerchenrainhof der Familie Hermann

in Therwil (BL). Baslerstab hat Rentner Vinzenz Purtschert (66) und seine Mitpflücker auf die Leitern begleitet. «Alleweil besser, als zu Hause im Sessel zu sitzen», meint der Rentner zur Erntearbeit.

► Seite 13

Kirschenernte

Freiwillig in den Bäumen



Konzentriert: Alois Blattmann und Otto Kiefer bei der Arbeit.

THERWIL (BL) – Auf dem Lerchenrainhof ist die Kirschenernte in vollem Gange. Rentner helfen der Bauernfamilie beim Pflücken und Sortieren.

Von Martin Regenass

Um 8 Uhr morgens beginnt in den Kirschbäumen unterhalb des Therwiler Lerchenrainhofs die Arbeit. «Guten Morgen. Körbe umschnallen, auf die Leitern und los gehts», sagt Chefpflücker Otto Kiefer (70) zu Vinzenz Purtschert (66), Rolf Fluri (69), Alois Blattmann (73) und der polnischen Saisonarbeiterin Magda Zurawiczki (23). Die vier Rentner helfen der Bauernfamilie Hermann bei der Kirschernte. Otto Kiefer erklärt Regeln: die Roten hängen lassen, die reifen Dunkelbraunen pflücken, die Zersprungenen kommen nicht in den Korb. Bereits nach einer Dreiviertelstunde sind sechs grosse Harassen mit Kirschen der Sorte Kordia, Qualitätsklasse «Extra», gefüllt. Die Kirschen, die mit dieser Bezeichnung in den Verkauf kommen, dürfen nicht weniger als 24 Millimeter Durchmesser haben.

Mit dem Auto fährt Kiefer die Harassen zum nahegelegenen Hof von Markus Hermann (39). Hier kommt es

nach dem Pflücken zur zweiten Qualitätskontrolle. Fleissige Hände und wachsame Augen sortieren die Kirschen aus, welche die vorgegebenen Qualitätsstandards nicht erfüllen, die Sortiermaschine hilft dabei. «Beim Sortieren muss man bei der Sache sein, sonst nimmt der Händler das Produkt nicht entgegen», sagt Alois Hermann (65), der den Hof vor Kurzem an seinen Sohn Markus übergeben hat.

Rund 150 Kilogramm Kirschen holen die freiwilligen Pflücker pro Tag von den Bäumen. Der Preis für Tafelkirschen wird wöchentlich von der Obstbörse Kreis Basel festgelegt. Für die Sorte Kordia, Qualität «Extra», bekam der Produzent letzte Woche pro Kilogramm 5.10 Franken. Auf dem Weg in den Laden kann sich der Verkaufspreis mehr als verdoppeln. Eigentlich wäre der Direktverkauf für die Bauern erträglicher. «Allerdings sind die Mengen, die wir produzieren, für den Direktverkauf viel zu hoch», erklärt Alois Hermann und so geht nur ein

kleiner Teil der Kirschen via Direktverkauf an die Kunden.

Statt zu Hause sitzen

Ob der Lerchenrainhof auch in Zukunft Kirschen produziert, ist ungewiss. Laut Markus Hermann ist die Arbeitsweise etwas veraltet und ohne Freiwilligenarbeit funktioniert nichts. Seine Helfer entlohnt er mit Naturalien – nicht nur Kirschen. «Wollen wir die Kirschenproduktion weiterverfolgen, müssen wir modernisieren und investieren», sagt der Landwirt. Die Freiwilligen jedenfalls kommen gerne auf den Lerchenrainhof und mögen das Zusammensein mit den anderen Pflückern. «Es ist alleweil besser, hierher zu kommen, als zu Hause im Sessel zu sitzen», sagt Vinzenz Purtschert.

Seit mehr als zwei Wochen ist die Ernte nun im Gang. Alois Hermann zieht eine positive Bilanz. Auf zwanzig Aren stehen bei den Hermanns fünf-



Qualitätskontrolle: Rita Dörr, Markus Hermann, Magda Zurawiczki, Alois Hermann und Heinz Dörr (v. l.).

zig halbhochstämmige Kirschbäume mit fünf verschiedenen Sorten – Magda, Beta, Star, Kordia und Heidegger – die zu verschiedenen Zeitpunkten reif sind. «Der Behang ist trotz des kalten Frühlings sehr gut», sagt Alois Hermann. Und beisst genüsslich in eine Kirsche.