

Reportage
der
Woche

Apfelernte im Mondschein

Hokuspokus oder naturnahe Landwirtschaft? Kuriose Szenen auf dem Bio-Hof



Der Vollmond: Wirken sich seine Kräfte auch auf den Geschmack von Äpfeln aus?

Glaubt an die Energie des Mondes: Claus-Peter Münch (54) betreibt seit 30 Jahren den Bio-Obsthof im Alten Land.



Von Anfang an bei der Vollmondapfelernte dabei: Mehmet Aydemir (37) prüft die Qualität der Äpfel. Sie dürfen keine Druckstellen aufweisen.

Stockfinster: Stirnlampen helfen den Arbeitern, in der Dunkelheit den Überblick zu behalten.



Romantik: Am Wegesrand knistern kleine Lagerfeuer. Sie dienen den Arbeitern zur Orientierung.



Von ANKEA JANSSEN und FLORIAN QUANDT (Fotos)

Sie sehen aus wie ganz normale Äpfel. Aber schmecken sollen sie viel saftiger und süßer. Warum? Sie wurden bei Vollmond gepflückt. Einmal im Jahr ruft Biobauer Claus-Peter Münch (54) im Alten Land zur Vollmondapfelernte zusammen. Für die Mitarbeiter bedeutet das eine harte Schicht, für den Landwirt gibt's einen gelungenen Marketing-Effekt.

Es ist stockfinster. Und kalt. Aber Claus-Peter Münch gibt sich alle Mühe, die Botschaft unters Volk zu bringen: „Pflückt mit besonders viel

Liebe und Aufmerksamkeit“, ruft er seinen Erntehelfern zu. Die Rumänen wirken nicht ganz so euphorisch wie der 54-Jährige. Den ganzen Tag haben sie geschlafen, stärken sich jetzt mit Kaffee und Kuchen für die lange Nacht.

Rund 50 Tonnen „Mondäpfel“ sollen sie bis zum Sonnenaufgang pflücken. Um ihre Schultern hängen große Tragetaschen, die rund 15 Kilogramm Äpfel fassen können.

Die Erntehelfer tragen Stirnlampen. „Jeder gepflückte Apfel wird angestrahlt, begrüßt und bekommt seine besondere Aufmerksamkeit“, sagt Claus-Peter Münch. Seit 30 Jahren bewirtschaftet er den Bio-Betrieb. Seit acht Jahren lässt er

Äpfel bei Vollmond bekuhseln.

Ob die so genannten Mondäpfel wirklich besser schmecken, ist wissenschaftlich nicht erwiesen. Münch ist natürlich davon überzeugt: „Stamm-Dicke-Messungen haben ergeben, dass der Saftdruck in Vollmondnächten zunimmt. Die Nährstoffe in den Äpfeln sind dann konzentrierter und somit schmecken sie besonders saftig und süß.“ Aha.

Eins ist klar: Auch wenn der Vollmondapfel im fahlen Licht aussieht wie jeder andere – am Marktstand unterscheidet er sich dann von den banalen Tages-Früchten allein schon durch den Preis:

Rund 15 Prozent mehr muss der mondsüchtige Verbraucher für ihn zahlen. Dafür gibt's dann auch einen kleinen Sticker, das so genannte „Mondlabel“ extra.

„Jeder Apfel bekommt ganz viel Aufmerksamkeit und Liebe“

Claus-Peter Münch, Obstbauer

Auch wenn Münchs Apfelbäume besonders liebevoll gepflegt werden: Die Apfelernte in diesem Jahr ist die schlechteste seit 20 Jahren, und das ist auch auf seinem Hof in Hollern nicht anders. „In diesem Jahr schreiben alle Obstbauern rote Zahlen“, sagt Claus-

Peter Münch. „Das Frühjahr war zu kalt und nass.“

Einen Großteil der Ernte verkauft Münch später an einen regionalen Lebensmittelhändler in Hessen. Dort scheint die Gemeinde der Mondgläubigen besonders groß zu sein.

Aber auch auf ausgewählten Hamburger Wochenmärkten gibt es die Mondäpfel zu kaufen. Zum Beispiel mittwochs und sonnabends in Ottensen auf dem Spritzenplatz oder freitags auf dem Winterhuder Marktplatz.

Am Ende bleibt es dem Apfellihaber selbst überlassen, ob er an die besondere Mond-Energie der Äpfel glaubt – und sie auch schmeckt. Vitamin-

reich sind sie allemal. Egal, ob bei Vollmond oder Sonnenschein gepflückt.

In der Vollmondnacht sinkt die Temperatur derweil unter den Gefrierpunkt. Trotzdem tragen die Mitarbeiter nur dünne Gummistiefel und keine Handschuhe. „Das ist verboten, damit keine Schadstoffe aus dem Stoff an die Bio-Äpfel kommen“, sagt Erntehelfer Mehmet Aydemir (37).

Er arbeitet seit zehn Jahren als Vorarbeiter auf dem Obsthof Münch. „Die Vollmondernte macht Spaß“, sagt er.

Für die stockdustere Ernte bekommen die Männer 50 Prozent Lohnaufschlag. Liebe geben ist eben anstrengend – und manchmal auch teuer.