

Weihnachtsbaumproduzenten auf Reisen

Nebst der gemeinsamen Sprache und der geografischen Nähe, welche den Austausch natürlich einfacher macht, ist die deutsche Gastfreundschaft und Offenheit ein wichtiger Grund für die häufigen Fachreisen unserer Mitglieder nach Deutschland. Gut vierzig Personen der IG Suisse Christbaum besuchten am 24. und 25. August 2015 mit einem Reisebus Weihnachtsbaumproduzenten in Bayern und Baden-Württemberg.



Reiseteilnehmer in den Kulturen der Familie Bentele in Berg bei Ravensburg

Herzlich war der Empfang auf dem Hof der Familie Bentele in Berg bei Ravensburg. Neben dem Apéro zum Empfang wurden die Teilnehmer grosszügig am Mittag im hofeigenen Gästeraum verpflegt. Vater Robert bewirtschaftet zusammen mit der Familie des Sohnes Philipp und einem rumänischen Angestellten insgesamt 120 ha landwirtschaftliche Nutzfläche nördlich des Bodensees auf rund 540m über Meer. 60 Milchkühe stehen im Stall und auch Gänse werden für den Direktverkauf zur Weihnachtszeit gehalten. Der Winterfrost und damit das Absterben der Mittelknospe ist für die auf 30 ha kultivierten Christbäume ein grosses Problem. Zusammen mit gelegentlichen Hagelschäden verursacht dies einiges an Formierarbeit an den Bäumen. Der Umstand, dass der pH-Wert des Bodens auf kleinstem Raum stark schwankt und an gewissen Stellen für die Nordmannstannen, die 90% der produzierten Bäume ausmachen, zu hoch ist, macht die Arbeit nicht einfacher. Diese reagieren dann mit Mangel-Symptomen und sind oft unverkäuflich. Der Grossteil der Bäume zeigt sich jedoch in vorzüglicher Qualität. Es wird eher Kali und Phosphor betont gedüngt. Stickstoff wird sehr zurückhaltend eingesetzt. Rund 25 % der erzeugten Bäume werden im Direktverkauf abgesetzt.



Philipp Bentele rechts mit Kindern orientiert über die Kulturen, Vater Robert links vorne

Übernachtet haben wir in München der imposanten, traditionsbewussten Landeshauptstadt des Freistaates Bayern. Am Abend hatten wir etwas Zeit, die glanzvolle und quirlige, Altstadt zu erkunden. Zahlreiche, gut besuchte Biergärten säumen die breiteren Fussgängerzonen. Weshalb am Oktoberfest in München solch grosse Mengen Bier getrunken werden, wissen wir nun auch. Es zwar schmackhaft aber für unseren Geschmack ist wirklich sehr wässrig. Einige der Teilnehmer haben nach dem Nachtessen das lebendige Nachtleben der Stadt bis zum Morgengrauen genossen. Sie waren jedoch alle zeitig zur Abfahrt beim Bus und konnten die fehlenden Stunden Schlaf auf der manchmal endlos scheinenden Fahrt nachholen. Die grossen Distanzen in Deutschland sind für uns Schweizer immer wieder beeindruckend.



Produktion bei der Firma Schauer

Der Betriebsrundgang am Morgen des zweiten Tages bei der Firma Schauer in der Agglomeration München hat alle sehr interessiert. Es wurde unter anderem gezeigt, wie Netztrichter geschweisst und moniert werden. Erstaunlich, wie viele Artikel für die Christbaumproduktion und den -verkauf benötigt werden. Die Firma Schauer hat sich auf die Produktion und den Handel mit diesen Artikeln spezialisiert und produziert daneben ebenfalls selber Weihnachtsbäume.



Die Weihnachtsbaumkulturen der Familie Gerner in Hilpoltstein

Fasziniert waren wir vom Mut der Familie Gerner aus Hilpoltstein. Sie produzieren auf ihrem Landwirtschaftsbetrieb auf 20 ha Christbäume und vermarkten alle im Direktverkauf. Firmenevents spielen dabei eine wichtige Rolle. Man bietet gemeinsam mit örtlichen Catering-Firmen ganze Firmenanlässe mit Glühwein, Essen, Wettbewerben und Christbäume selber schneiden an. Der nicht mehr genutzte Schweinestall dient dabei als Gaststube. Trockenheit ist in dieser Gegend von Deutschland im Sommer normal. Glücklicherweise ist der Boden hier jedoch tiefgründig und von guter Struktur. Das führt auch dazu, dass der relativ hohe pH-Wert 7 von den Nordmannstannen toleriert wird. Problematisch sind dafür die vielen Vögel die in der eher baumarmen Landschaft die höchsten Christbäume als Sitzgelegenheit nutzen. Es ist also zwingend notwendig, jeden höheren Baum mit einer Vogelstange zu versehen.



Auslagen in der Confiserie Gerner

Vor einigen Jahren begann der Junior Michael Gerner, ein ausgebildeter Agronom, mit der Produktion von Confiserie. Man hatte ein an der Autobahn gelegenes Grundstück erworben und hat aus Verlegenheit und Sachzwang darauf den neuen Betriebszweig gegründet. Er beschäftigt heute zusammen mit dem angegliederten Café bereits 15 Mitarbeiter. Der Mut zur absoluten Veränderung hat sich also ausgezahlt, obwohl dabei natürlich viel Zeit, Geld und Energie investiert werden mussten.

Zum Schluss des Rundganges konnten wir Schweizer uns im grosszügigen Verkaufslokal überzeugen, dass man auch in Deutschland gute Schokolade bekommt.