

Stabile Krone ist wichtig für viele Früchte

Profi erklärte den korrekten Obstbaumschnitt

VON BENJAMIN STEINHAUSEN

NEUMÜNSTER. Damit ein Obstbaum lange hält, einen hohen Ertrag bringt und die Früchte auch gesund bleiben, sind eine gute Pflege und ein korrekter Schnitt unumgänglich. Wie das funktioniert, wollten 80 Obstbaum-Laien am Sonnabend vom Profi beim Obstbaumschnitt-Kursus auf der Alten Obstwiese an der Kieler Straße erfahren.

Nando Berkholz, zertifizierter Obstbaumpfleger, beschrieb den Zuhörern den so genannten Öschbergschnitt.

Man muss beim Pflanzen langfristig denken, damit die Bäume nicht zu eng stehen.

Nando Berkholz, zertifizierter Obstbaumpfleger

Der soll richtig angewendet langfristig zu einer naturgemäßen Obstbaumkrone führen. Mit Wachstum im oberen und Früchten im unteren Bereich. Zunächst gab es für die Kursteilnehmer Theorie, in der Berkholz unter anderem von verschiedenen Unterlagen sprach und die Wachstumsgesetze erläuterte – von der Blattmasse über die Spitzen- bis zur Oberseitenförderung. Er ging dabei immer vom Idealfall aus.

„Es gibt kein Patentrezept. Ich empfehle, Fotos vor und nach dem Schneiden vom Baum zu machen. Beim Vergleich ist dann zu sehen, wie der Baum auf den jeweiligen Schnitt reagierte“, sagte der Fachmann. Ein Obstbaum brauche 20 bis 25 Jahre, bis er eine vernünftige Krone aufgebaut hat. „In der Zeit ist dafür zu sorgen, dass die Äste gut wachsen können, damit sie letztendlich auch möglichst viele Früch-



te aushalten“, erklärte der Experte. Durch den richtigen Schnitt kommen Luft, Licht und Sonne in den Baum, und er kann vernünftig wachsen. „Man muss bereits beim Pflanzen langfristig denken, damit die Bäume nicht zu nah beieinander stehen“, erklärte Nando Berkholz. Anschließend stieg er auf eine Leiter und setz-

te seine Theorie an einem Baum in die Praxis um. „Ich habe mir eine Streuobstwiese angelegt mit 40 Bäumen. Ich möchte damit meinen Kindern etwas mitgeben, und für mich ist es ein Ausgleich zu meiner Arbeit. Weil das natürlich sehr zeitintensiv ist, möchte ich von Anfang an so viel wie möglich richtig machen, um lange etwas da-

von zu haben“, erzählte René Müller aus Bönebüttel.

Die Teilnehmer durften so viele Fragen stellen, wie sie wollten. Die Mitglieder der Alten Obstbaumwiese versorgten die Besucher mit Kaffee und Kuchen. Gegen Mittag gab es eine wärmende Suppe. Wer wollte, durfte auch noch Apfelsaft von der Rekordernte aus

Nach dem theoretischen Teil ging es in die Praxis. Nando Berkholz, zertifizierter Obstbaumpfleger, kletterte auf die Leiter und zeigte den korrekten Schnitt.

FOTO: STEINHAUSEN

dem vergangenen Jahr probieren und gegen eine Spende in Fünf-Liter-Paketen mit nach Hause nehmen.

➔ Nächsten Monat geht es auf der Alten Obstbaumwiese einen Schritt weiter: Am 30. März, 10 Uhr, steht unter fachkundiger Anleitung das Thema Obstbaumveredelung im Fokus.