

Gemüse wächst nicht im Supermarkt

Von Wittlaerer Feldern täglich frisch auf den Tisch

Eine Preisfrage beim Stammtisch – beim Kaffeekränzchen – beim Müttertreff – in der Nordic-Walking-Gruppe: Was bringt Tag für Tag viele Dutzend, manchmal sogar über hundert Fremde nach Wittlaer? Und das fast zwei Monate lang! Großes Staunen – langes Nachdenken! Ein Fußballturnier? Falsch – da kommen bestenfalls ein paar Dutzend (Auskunft eines Dauerbesuchers). Das Schützenfest? Falsch – da kommen zwar auch Auswärtige, aber nicht über Hundert und außerdem gibt's es nur einmal im Jahr. Das Pfarrfest? Falsch – Antwort siehe oben. Termine des Wittlaerer Heimat-Vereins? Falsch – Antwort siehe oben.

Die Runde schweigt – grübelt – schließlich erklären ein Stammtisch-Bruder – eine Kränzchen-Schwester – eine Mutter – ein Nordic Walker: „Das kann überhaupt nicht sein! Tag für Tag viele Dutzend – warum sollten die nach Wittlaer kommen? So was gibt's hier gar nicht!“

Einfahrt-Verboten-Schild verhängt

Ja, fahren die Leute denn mit Scheuklappen durch die Gegend? Oder gibt es gar keine Wittlaerer mehr, die sich in oder aus Richtung Duisburg bewegen? Oder waren sie am Ende die gesamten sechswöchigen Sommerferien im Urlaub? Dann haben sie allerdings Beginn und Höhepunkt des Ansturms verpasst. Denn am 17. Juli wurde das Einfahrt-Verboten-Schild an der Mündung des Grenzwegs auf die Duisburger Landstraße verhängt (das ist bei Ernteverkehr zulässig), dann lieferte ein Trecker einen hölzernen Verkaufsstand, ein Klohäuschen und einen Container an, die auf dem Seitenstreifen aufgestellt wurden, und am 18. Juli pünktlich um neun Uhr schoben sich die ersten Kunden über das Feld, beladen mit Säcken und Plastikeimern, und fingen an zu ernten.

Verantwortlich für diesen Ansturm ist Jürgen Schaumlöffel. Der Landwirt arbeitet seit 1985 für die Gutsverwaltung Wittlaerer Hof und bewirtschaftet seit 2000 den Eller Hof in Mündelheim. Den Anfang der späteren Erfolgsgeschichte bildete ein Feld längs der B 8 vor dem Froschenteich. Dort setzte der Kollege Alfons Hülskemper Erdbeeren zum Selbstpflücken. Es kamen so viele Kunden, dass Jürgen Schaumlöffel beschloss, auch sein Glück zu versuchen. Er pflanzte Tomaten, Zucchini und Peperoni, aber die bewährten sich nicht so wie erhofft. Die Kunden erklärten auf Befragen, dass sie lieber Bohnen, Mangold, Spinat und Kürbisse ernten würden. Also wurde im folgenden Sommer das Angebot den Kundenwünschen angepasst. Seit vier Jahren hält der Zustrom unvermindert an. Jürgen Schaumlöffel erwägt sogar, die diesjährige Feldgröße im nächsten Jahr zu erweitern.

Viele Stammkunden

„Die meisten kannten uns noch von den vorigen Jahren. Sie haben damals schon gefragt, ob wir im nächsten Sommer wieder kommen und sich den Termin gemerkt“, erzählt Petra Korell. Sie steht im Holzhäuschen hinter der Theke, wiegt die Ware aus und bedient die Kasse. „Letztes Jahr waren wir auf der anderen Seite von der B 8, auch hauptsächlich mit grünen Bohnen. Und weil die keine zwei Jahre auf demselben Boden wachsen, sind wir dieses Jahr auf die Wittlaerer Seite gezogen.“



Petra Korell ist eine von den immer freundlichen Frauen und Männern im Verkaufsstand am Grenzweg

Schon in der ersten Woche kamen jeden Tag viele Dutzend, darunter Stammkunden, die seit vier Jahren zum Ernten nach Wittlaer kommen. Und am ersten Wochenende waren es über hundert. Damit nicht genug, in den folgenden Wochen vermehrten sich die Käufer noch. Der Rekord kam am ersten und zweiten August-Wochenende, da drängten sich die Pflücker auf dem Feld. Da hat der Verkäufer per Handy seine Mutter zu Hilfe gerufen, und trotzdem wussten die beiden am Abend kaum noch, wie sie den Ansturm bewältigt hatten. Normalerweise teilen sich zwei Vier-Stunden-Schichten die Arbeit. Tatsächlich auch am Samstag und Sonntag? Petra Korell nickt. „Wirklich jeden Tag! Von neun bis 18 Uhr. Bei Wind und Wetter, bei Hitze und Platzregen.“

Pflücken unter Regenhäuten

Aber kommen denn dann überhaupt Kunden? „Sie werden es nicht glauben, aber das macht den Leuten überhaupt nichts. Vorige Woche, als es zwei Tage von früh bis spät gepladdert hat, da haben sie unter Regenhäuten gehockt und geerntet wie die Weltmeister. Und wie die Hitzewelle war, da sind sie auch gekommen. Ein einziges Mal hab ich eine Flaute erlebt, da waren in meinem Häuschen gefühlte 40 Grad und den ganzen Tag ist kein Mensch erschienen. Aber da war Zuckerfest.“

Und wie erklärt sie sich den permanenten Ansturm? „Wir haben eine Anzeige in der Tageszeitung geschaltet und einen Hinweis in den Anzeigenblättern gehabt, aber das ist ja nicht viel. Und hier am Stand haben wir Reklamezettel verteilt, die haben alle gerne mitgenommen. Aber ich glaube, das meiste ist Mundpropaganda. Einer erzählt's dem anderen oder bringt Freunde und Familie mit. Und viele...“

Pardon! Moment mal! Die eifrig schreibende Interviewerin unterbricht. Was war das eben? Zuckerfest? Die Verkäuferin lacht. „Das ist das Fest am Ende von Ramadan. Mindestens neunzig Prozent unserer Kunden sind Türken.“

Ach so. Da sind die zahlreichen Kopftücher der Frauen also gar kein Sonnenschutz. Jetzt hört man auch, dass die Leute, die sich über die Gemüsereihen hinweg zurufen oder sich munter schwatzend der Kasse nähern, kein Deutsch reden. Aber wieso kommen so wenige Einheimische? Das ist mit einem ganz anderen Kaufverhalten zu erklären. Wittlaerer wollen maximal ein Kilo Bohnen oder einen Kürbis oder zwei, drei Maiskolben. Dafür ist man nicht bereit, sich Hände und Schuhe schmutzig zu machen. Bei so einer kleinen Menge fallen auch die konkurrenzlos günstigen Preise nicht ins Gewicht. Ein paar Euro Unterschied scheinen in Wittlaer kein Argument zu sein. Und wer wirklich große Mengen einfrieren will, der merkt sehr schnell, dass Ernten eine anstrengende Arbeit ist, zumindest, wenn man es nicht gewohnt ist, sich lange in der Hocke oder tief gebückt zu halten. Profis bringen sich kleine Hocker oder Kissen zum Knien mit.

Nirgendwo sonst so frisch

Die türkischen Kunden lieben die Arbeit auf dem Feld. Viele erzählen, dass sie in der Türkei den gesamten Obst- und Gemüse-Verbrauch aus dem eigenen Garten bestritten haben. Und auch die Jungen kennen das Ernten aus den Ferienaufenthalten bei den Großeltern. „Hier alles ganz frisch“, sagt eine junge Frau, deren Mann gerade einen Riesensack mit Bohnen ins Auto wuchtet. „Nirgendwo sonst so frisch! Und billig! Im Laden heute doppelt teuer. Und letzten Monat drei- oder viermal.“ Sie zeigt auf die Preistafel an der Rückwand des Verkaufstands.

Bohnen: 1 Kilo: 1 Euro, Alte Bohnen: 1 Kilo: 50 Cent. Bohnenkörner 1 Kilo: 1,50 Euro, Maydanoz-Petersilie 50 Cent. Da braucht ein Mensch ohne Ahnung von gärtnerischen Grundbegriffen natürlich wieder eine Erklärung.



Die Reihenfolge der Sprachen auf dem Schild an der B 8 verrät, welche Kunden am häufigsten sind. Der vordere Teil des Feldes ist schon abgeerntet

„Wir haben grüne Bohnen angepflanzt“, erläutert Petra Korell bereitwillig. „Die brauchen eine gewisse Zeit, bis die Schoten lang genug sind, damit sich das Pflücken lohnt. Wir haben sie auch in einem gewissen zeitlichen Abstand gesetzt, damit nicht das ganze Feld auf einmal reif ist. Deshalb haben wir die weißen und gelben Flatterbänder gespannt, damit die Leute sehen, wo gepflückt werden kann. Wenn die Schoten nicht geerntet werden, wachsen sie weiter, werden allmählich gelb und die Kerne darin immer größer.“

Stauende Zwischenfrage: „Macht man daraus etwa die weiße Bohnensuppe?“

„Genau. Das sind also die Alten Bohnen. Und wenn die Leute die gelben Hülsen nicht mitnehmen wollen, sondern gleich hier entkernen, dann werden eben nur die Körner gewogen und berechnet.“

Zehn Prozent Rabatt

Aber es steht noch etwas auf der Preistafel. Und dazu ist eine weitere Erklärung nötig: Ab 50 Euro 3% Rabatt. Ab 100 Euro 10% Rabatt.

Da gibt es also tatsächlich Leute, die – Moment mal, schnelles Kopfrechnen – 50 oder gar hundert Kilo Bohnen ernten? Oder 50 Büschel Petersilie? Was macht man denn mit solchen Mengen? „Alle haben riesige Tiefkühltruhen und frieren ein. Manche pflücken für Verwandte und Bekannte mit. Und es gibt auch gar nicht wenige, die verkaufen mit einem Aufpreis weiter und verdienen sich so ein Zubrot. Aber natürlich kommen auch viele, die nur ein Kilo von jedem Gemüse und ein Büschel Petersilie mitnehmen. Die sind dann eben nach ein paar Tagen wieder da und holen frische Ware.“

Die meisten Kunden kommen aus Duisburg, Krefeld, Ratingen, es gibt auch Bottroper und Velberter Kennzeichen. Selbst wenn sich vor dem Häuschen eine lange Schlange bildet, wird keiner ungeduldig. Auch das Personal bleibt immer freundlich, erklärt, wie gewogen wird, beantwortet unentwegt dieselben Fragen, zwischendurch auch am Handy. „Ja, wir sind jeden Tag da. Von neun bis achtzehn Uhr. Ja, auch samstags und sonntags. Ja, wir haben auch Eier. Nein, aus Käfighaltung, aber tagesfrisch. Nein, Petersilie bitte nicht selber pflücken, die können Sie bei mir kaufen.“ Die grünen Büschel sind dicker als eine Männerfaust.

Den Türken braucht man nicht zu erklären, wie man erntet, sie haben Messer dabei, um den Spinat zu schneiden, sie wissen, wie man die Bohnen abknipst und die Maiskolben bricht. Wenn sich mal ein Wittlaerer auf das Feld verirrt, geben die Leute im Verkaufsstand Nachhilfeunterricht. Sie verteilen Messer für den Spinat und zeigen, wie man ihn dicht überm Boden abschneidet. Sie demonstrieren, wie man die Bohnenpflanzen mit der linken Hand an die Erde drücken muss, damit man sie nicht ausreißt, wenn man die Schoten abknipst. Sie erklären, wo die Maiskolben sitzen und welche reif sind, nämlich die mit einem braunen Haarbüschel an der Spitze. Und auch, dass die gelben Hokaido-Kürbisse keine eigene Sorte, sondern schlicht unreif sind.

Kette von parkenden Autos

Bei insgesamt vier Besuchen in mehrtägigem Abstand bietet sich immer das gleiche Bild: Eine Kette von parkenden Autos zieht sich von der B 8 den Grenzweg hinunter. An der Ecke oberhalb der alten Kiesgrube, wo im Winter der beliebte Rodelplatz ist, stehen sie sogar in Zweier- oder Dreierreihen. Kinder aller Alterstufen wuseln herum, manche helfen bei der Ernte, andere hocken brav im Gras und spielen. Großfamilien sitzen im Kreis auf Decken, jeder im Schneidersitz, jeder eine halbmeterhohe Tüte vor sich, aus der die Bohnen gefischt und enthülst werden, die dicken weißen Kernen rieseln in große Schüsseln. An der Böschung zur Kiesgrube hinunter grasen Schafe. Die Kinder wetteifern darin, den Lämmern die leeren Bohnenhülsen zuzuwerfen und quietschen begeistert, wenn die Tiere fressen.



Zwei Unermüdliche halten Nachlese auf dem leeren Feld

Zwei Teenager stoßen dazu, beladen mit Maiskolben und Kürbissen, wasserballgroße, grüne und kleine, apfelsinenrote. Die Runde reagiert begeistert, als man sich verwundert nach dem Verwendungszweck erkundigt. Was gibt's denn noch außer Maiskolben aus der Hand und Kürbiscremesuppe? Von allen Seiten werden Rezepte zitiert, untermalt von Pantomime, wenn die Vokabeln fehlen: Frikadelle mit Maiskörnern statt Zwiebeln. Gemüsesuppe aus Kürbis-, Paprika- und Maiskolben-Streifen. Auflauf aus Lammhack, Maiskörnern, geröstetem Weißbrot, mit Käse überbacken. Auflauf aus püriertem Kürbis und Kokosraspeln. Maiskörner mit Milch pürieren, mit Zwiebeln und geriebenem Käse braten. Maiskörner in Pfannkuchenteig tauchen und fritieren.

„Ein Maiskolben nur 10 Cent!“, heißt es zum Schluss triumphierend. „Und ein Kilo Kürbis 80 Cent.“ Wie bitte? Der letzte Einkaufszettel steckt noch in der Geldbörse: 2 Maiskolben 1,30 Euro. 1 Kilo Kürbis 2,50 Euro. Ein Gedanke beginnt zu reifen. Eine Großfamilie hat man schließlich auch. Als zu Hause auf die Frage nach der Herkunft des Gemüses von den Kindern die Antwort kommt: „Das wächst im Supermarkt!“ wird der Gedanke in die Tat umgesetzt, denn hier scheint Nachhilfeunterricht dringend geboten. Drei Generationen machen sich auf zum Grenzweg, die Kleinsten im Bollerwagen.

Der Mais steht mindestens zwei Meter hoch, in zwei, drei Handbreit Abstand auf einem Geviert von geschätzten zweihundert Metern. „Mann, ist der groß! Da sollen wir rein? Da ist doch gar kein Platz!“ Schon nach wenigen Schritten überkommt einen die leicht klaustrophobische Vorstellung, in einem tropischen Bambusdschungel zu verschwinden – ohne Weg und Steg, einfach nur Rauschen und Knistern und mühsames Stolpern über gekappte Stämme und durch raschelnde Blätter. Den Kindern wird sichtlich unheimlich, sie schweigen und halten sich eng zusammen. Hatten die Urwald-Eroberer nicht Macheten? Hier müssen die Hände genügen.

Ausziehen wie eine Puppe

Und wo haben sich die Kolben versteckt? Die Kleinen tasten enttäuscht die leeren Hüllen in Augenhöhe ab. „Da ist ja gar nichts drin.“ Die Erwachsenen recken die Hände und werden



Der Zuckermais wächst so hoch, dass die Pflücker darin verschwinden

fündig. „So hoch oben? Da kommen wir ja gar nicht dran. Und das ist doch kein Mais, das sind ja nur Blätter.“ Dass man die Kolben ausziehen kann wie eine Puppe, lässt erste Begeisterung aufkommen. Die wächst noch bei der Entdeckung, dass man nach wenigen Schritten durch das Dickicht so gut wie unsichtbar ist. Bald ist die Ernte vergessen und das schönste Versteckspiel im Gange. An dem müssen sich zum Schluss auch die Erwachsenen beteiligen, weil die zweieinhalbjährigen Zwillinge verschwunden sind und die Suchrufe wohl für einen großen Spaß halten. Erst als der Vater schreit: „Wir gehen jetzt und ihr müsst hier bleiben!“, machen sie sich durch lautes Heulen bemerkbar.



Die Autos stehen dicht an dicht bis zur B8

Entnervt wechselt die Großfamilie zum Kürbisfeld. Einhellige Begeisterung über die leuchtenden Blüten, die sich schlängelnden Triebe, die großen Blätter, unter denen sich die Früchte verstecken. Das ist schöner als Ostereiersuchen! Und dass es welche gibt, die zu schwer sind zum Tragen, beeindruckt sehr. Beim Bohnenpflücken allerdings erlahmt die Begeisterung rasch. „Da tut einem ja der Rücken weh.“ Voller Bewunderung sehen sie den türkischen Männern und Frauen zu, die scheinbar unermüdlich ihre Säcke füllen.

„Erst muss man pflanzen, dann ernten, dann abtransportieren, dann verpacken, dann noch mal transportieren – ist ja kein Wunder, dass Gemüse im Laden viel teurer ist“, sinniert die Älteste. Wie wahr! Dass auch die Zwillinge etwas bei dem Ernte-Ausflug gelernt haben, beweisen sie der entgeisterten Mutter am nächsten Tag, als sie mit ihren Sandkastenschaufeln den Rasen ausstechen und zwei gut gefüllte Eimerchen in die Küche bringen. „Wir ernten Gemüse.“

In der ersten Septemberwoche ist der Maiswald auf einmal verschwunden, nur ein paar leere Hülsen liegen noch am Boden. Auch im Bohnenfeld sind nur noch wenige Pflücker zu sehen, die Stauden sind fast alle abgeerntet. Das Kürbisfeld ist noch gut gefüllt, aber dafür muss das Häuschen samt Verkäuferin nicht da bleiben, die restlichen Früchte hat Jürgen Schaumlöffel schon an einen befreundeten Landwirt verkauft, der sie auf dem Wochenmarkt anbietet. In der zweiten Septemberwoche wird der Verkaufsstand abgebaut und das Einfahrt-Verboten-Schild wieder enthüllt. Auf den Feldern kehrt Ruhe ein – bis zum nächsten Jahr.

Christa-Maria Zimmermann

