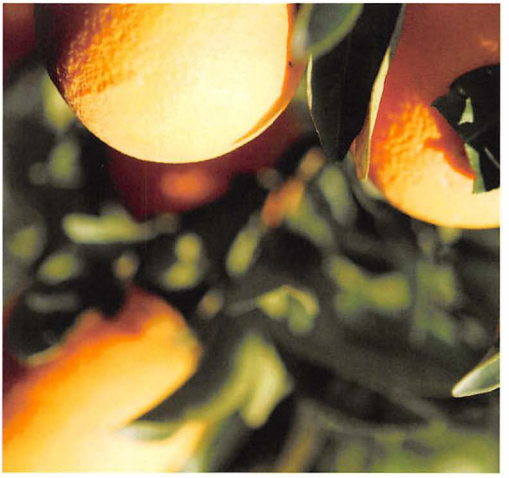
Eine neunmonatige Reise durch die Orangenhaine der Casa del Mas

Seit Jahr und Tag freuen sich gegen Anfang des Winters viele Küsnachter auf die reifen, frischen und vitaminreichen Casa-del-Mas-Orangen und -Grapefruits. Man weiss von Eltern oder gar Grosseltern, dass man ab Ende November schon immer zum «Orangen-Baumann» ging, um eine oder mehrere Kisten der zuvor bestellten Casa-del-Mas-Früchte abzuholen. Über Ernst Baumann, den erfolgreichen Küsnachter Woll- und Lederhändler, der 1929 aus Faszination für die Landwirtschaft ein Stück Land in der spanischen Provinz Valencia erwarb und daraus eine Orangen- und Grapefruit-Plantage schuf, wurde in der Küsnachter Presse in der Vergangenheit bereits einige Male berichtet. Aber wer weiss genau, wie lange eine Orange oder eine Grapefruit für ihr Wachstum von Blüte bis Reife braucht? Welche Aufgaben fallen auf einer solchen Plantage im Verlauf eines Jahres an, und wie viele Leute helfen da eigentlich mit?

Um einige dieser Fragen zu beantworten, schlagen wir Ihnen vor, eine solche Zitrusfrucht[1] von ihrer Entstehung, nämlich als kleine Blütenknospe, bis zum Tag, an dem sie in einem Holzkistchen verpackt ihre Reise in die Schweiz antritt, zu begleiten. Wir laden ein zu einem Feldbesuch auf der Casa del Mas in Canals (Valencia), mitten im traditionsreichsten Zitrus-Anbaugebiet Spaniens!

Unsere Reise beginnt in der zweiten Hälfte des Monats März; die letzte Ernte ist soeben zu Ende gegangen, langsam werden die Tage wieder länger, und die Temperaturen steigen stetig. Die Bäume, die zum ersten Mal seit über acht Monaten ohne Früchte dastehen, können sich vorerst wieder erholen.

Soeben geerntete Orangen warten am Feldrand auf den Transport in das «Almacén».



Heute hangen diese reifen Orangen noch am Baum, in drei Tagen werden sie von einem Liebhaber in der Schweiz verspiesen!

Die wunderschönen Blüten eines Clementinenbaumes.

Zwei junge Orangen ungefähr drei Wochen nach der Blüte.

Baumschnitt und Blüte

Francisco, Xavier und ihre sechsköpfige Mannschaft von professionellen Baumschneidern sind seit einigen Tagen daran, die 15000 Orangen-, Grapefruit-, Clementinen-, und Zitronenbäume zurückzuschneiden. Rund drei Monate werden sie damit beschäftigt sein, wie unermüdliche Coiffeurs die Tour der «Finca»[2] zu machen. Ihre langjährige Erfahrung lässt sie sofort jene Äste erkennen, welche herausgeschnitten werden müssen, um dem Baum eine regelmässige, kugelige Form zu verleihen. Nicht zu breit dürfen die Bäume werden, sonst kämen sie sich gegenseitig in die Quere. Nicht allzu dicht darf der Bewuchs im Inneren des Baumes sein, denn Luft soll hier zirkulieren können, so dass die Früchte nach einem Regen rasch abtrocknen können, was Fäulnis und Schädlingsbefall verhindert. Auch die Höhe des Baumes steuert man mit dem Schnitt, was das Ernten erleichtert.

Gegen Ende März erscheinen in den Blattachseln der immergrünen Zitrus-Bäume bereits neue Blütenknospen. Innert zwei bis drei Wochen entstehen pro Baum bis zu 40000 wunderschöne, weisse Blüten, welche die gesamte Gegend in einen dichten, süssen Duft einhüllen. Hört man etwas genauer hin, so entdeckt man überall die geschäftigen Bienen, welche sich hinter den Nektar der Blüten machen und dadurch massgeblich zu deren Befruchtung beitragen. Es findet nun eine natürliche Selektion statt, denn weniger als 1% aller Blüten werden sich zu Früchten entwickeln; der grösste Teil fällt schon kurz nach der Blüte von den Bäumen. Bereits nach einigen Tagen erkennt man ganz kleine, dunkelgrüne Früchte, die dort wachsen, wo die Blütenblätter abfallen.

Natürliche Bewirtschaftung des Bodens

Der tiefgründige, fruchtbare Boden unter den Bäumen verwandelt sich zu dieser Jahreszeit in einen regelrechten kleinen «Urwald». Gräser und Kräuter schiessen in der Frühlingssonne in die Höhe, Insekten, Vögel und Hasen finden darin Unterschlupf, und Regenwürmer beginnen die Erde zu durchbohren. Im Gegensatz zu anderen Betrieben, wo dieser Boden-

Weitere Informationen auf www.ortsgeschichte-kuesnacht.ch

bewuchs durch massiven Einsatz von Unkrautvertilgern gänzlich vernichtet wird, machen sich auf der Casa del Mas drei Männer hinter die mechanische Unkrautkontrolle. Monton fährt mit Traktor und Häcksler[3] zwischen den Baumreihen durch, während Jaime und José mit Handmähern die Kräuter unter den Bäumen zurückschneiden. Die Begrünung der Böden hilft bei heftigen Regenfällen Erosion verhindern, das Wurzelwerk der Kräuter und Gräser lockert die Bodenstruktur, und der Abbau der frisch gemähten Gräser fügt dem Boden organische Materie bei. Den Bodenbewuchs zu kontrollieren ist aber unerlässlich, nicht zuletzt weil diese Kräuter und Gräser täglich mit den Zitrusbäumen um zwei lebenswichtige Ressourcen konkurrieren: Wasser und Nährstoffe.

Da zur Erntezeit pro Baum im Durchschnitt 40 Kilogramm Früchte gewonnen werden können, müssen dem Boden wieder Nährstoffe in Form von Dünger zugeführt werden. Dies beginnt schon kurz nach der Ernte mit der Zugabe grosser Mengen organischen Düngers. Es handelt sich um Schaf-, Ziegen- und Kuhmist, welcher mit Stroh gemischt unter jeden Baum gestreut wird. Dieser wird langsam durch Bodenmikroorganismen abgebaut und in Elemente umgesetzt, welche die Bäume aufnehmen können. Das Häckseln der von den Baumschneidern abgeschnittenen Äste und Blätter führt dem Boden weitere organische Materie zu und wird diesen während der heissen Sommermonate auch massgeblich gegen Austrocknung schützen.

Das lebenswichtigste Element überhaupt: Wasser!

Somit sind wir bei einer der entscheidenden Etappen der Zitrusproduktion angelangt: der Bewässerung. Ein ausgewachsener Zitrusbaum braucht ca. 20000 Liter Wasser pro Jahr! Davon fällt in der Gegend von Valencia nur rund ein Drittel in Form von Regen vom Himmel. Die fehlenden zwei Drittel müssen von Mai bis zu den ersten Regenfällen im Oktober mittels Bewässerung herbeigeführt werden. In trockenen Jahren, wie dies zum Beispiel heuer der Fall war, ist dieser Bewässerungsbedarf noch grösser. Das auf der Casa del Mas verwendete Bewässerungswasser stammt aus einer 100 Meter tiefen Quelle, von wo es mit einer kräftigen Pumpe an die Oberfläche gebracht wird. Von dort aus wird es durch offene und geschlossene Leitungen in ein grosses Bewässerungsbekken geführt, welches eine Million Liter fasst. Von diesem führen weitere Kanäle in die verschiedenen zu bewässernden Felder. Dank einer ursprünglich von den Mauren nach Spa-

Quellwasser auf dem Weg in die Felder.

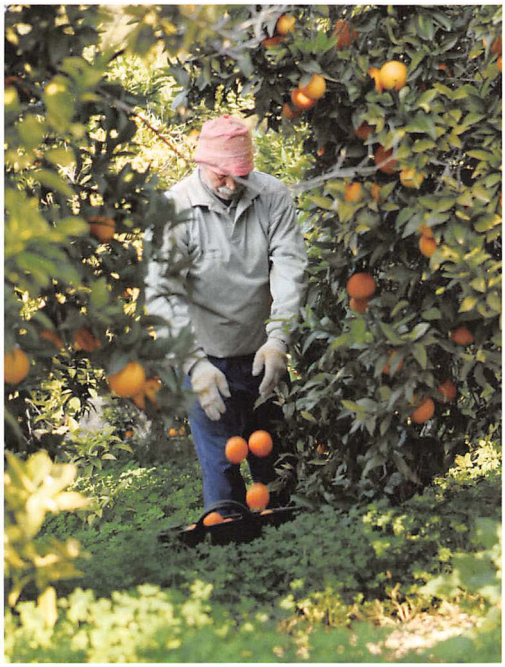
Anfang Oktober: Die Orangen beginnen von Grün auf Gelb umzuschlagen.

nien gebrachten Technik von Kanälen und verstellbaren Schiebern wird das Wasser von Vicente und Paco in die einzelnen Felder geleitet. Das Wasser fliesst zwischen den Baumreihen durch, und sobald es beim letzten Baum einer Reihe angelangt ist, wird der Schieber geschlossen, und der nächste Schieber geht auf, um den Fluss in die anschliessende Reihe zu lenken.

Um den Wasserverbrauch zu reduzieren, wird weltweit seit einigen Jahren ein neuartiges System der Tröpfchenbewässerung im Zitrusanbau eingesetzt. Anstatt ganze Felder mit Wasser zu überfluten, wird das kostbare Gut durch perforierte Schläuche direkt dorthin gebracht, wo es von den Wurzeln aufgenommen werden kann. Regelmässig und tröpfchenweise wird das Wasser in den frühen Abendstunden abgegeben, zu einer Tageszeit, wo der Wasserverlust durch Verdunstung minim ist. Auch wir haben in diesem Jahr begonnen, die ersten Felder mit einem solchen System auszurüsten. Wenn sich eine solche Bewässerung auf der Casa del Mas ebenfalls bewährt, dann werden wir im Verlauf der nächsten drei bis vier Jahre alle Felder so ausrüsten und somit die für die gesamte Region so kostbare Ressource des Wassers sparsamer einsetzen können.

Die Monokultur der Zitrusbäume in der valenzianischen Provinz hat dazu geführt, dass sich jährlich viele für die Bäume und Früchte schädliche Insekten entwickeln. Diese Schädlinge können auch auf den Feldern der Casa del Mas einigen Schaden anrichten. Dank der natürlichen Bearbeitung unserer Böden und deren Grünbedeckung befinden sich aber auch einige natürliche Feinde dieser Schädlinge auf unseren Feldern, und diese kontrollieren den Befall zu einem gewissen Grade. Diesem natürlichen Prozess wird nach Bedarf im Frühsommer nachgeholfen, indem die Bäume mit einer Mischung von Wasser und einem mineralischen Öl behandelt werden. Die zu dieser Jahreszeit wachsende Insektenpopulation wird damit unter Kontrolle gehalten, wobei diese Behandlung auf der Schale keinerlei Spuren hinterlässt.

Weitere Informationen auf www.ortsgeschichte-kuesnacht.ch



Ein konzentrierter Ernter bei der Arbeit. Ein Augenmerk gilt dem dichten Kleebewuchs des Bodens. Dieser wird im Frühling gemäht und untergepflügt, was dem Boden Stickstoff zuführt.

Die Frühsommerzeit wird auch genutzt, um den Baumbestand zu erneuern. Orangenbäume tragen drei bis fünf Jahre nach der Pflanzung zum ersten Mal Früchte. Nach rund zehn Jahren erreichen sie die volle Produktion, und nach 25 Jahren nimmt die Produktivität der Bäume ab. Alte Bäume beginnen sukzessive abzusterben, müssen entfernt und durch junge ersetzt werden. Dies erfordert einige Vorbereitungsarbeiten, denn die Erde muss vor der Wiederbepflanzung gründlich gepflügt und gelockert werden. Auch achtet man darauf, dass der Boden zu diesem Zeitpunkt wieder mit Kompost und Mist angereichert wird, um den neuen Bäumen beste Wachstumschancen zu geben.

Es geht der Reife entgegen

Wenn alles gutgeht, fallen gegen Ende September oder spätestens im Verlaufe des Monats Oktober die ersten Regenfälle. Diese sind für die von der Sommerdürre geprägten Bäume eine Erleichterung, denn sie befreien die Blätter vorerst einmal gründlich von einer in der Zwischenzeit angesammelten feinen Staubschicht, was ihnen wieder ein besseres Atmen ermöglicht. Wie viele andere Pflanzen ist der Orangenbaum auch fähig, Wasser durch die Blätter aufzunehmen. Diese erhöhte Atmung und Wasseraufnahme sind für den letzten Wachstumsschub der Orangen äusserst wichtig. Diese füllen sich nun mit Saft und beginnen ihren Reifungsprozess.

Die noch warmen Herbsttage, begleitet von den bereits kühlen Nächten dieser Jahreszeit, spielen eine doppelte Rolle. Einerseits wird der Reifungsprozess durch die sonnenreichen Tagesstunden unterstützt, anderseits provozieren die kühlen Nachttemperaturen den Farbwechsel der Früchte. Anders als bei vielen andern Früchten sagt die Farbe der Zitrusfrüchte nichts über deren Reifegrad aus. In kühlen Jahren kann es durchaus vorkommen,

Jede Orange wird noch ein letztes Mal in die Hand genommen, und dann kommen die Früchte in die Kisten.

dass Früchte bereits früh orange werden, innerlich aber noch nicht reif sind. Umgekehrt können in wärmeren Jahren äusserlich noch grünliche, aber bereits komplett ausgereifte Früchte geerntet werden. Die meisten Zitrusproduzenten nützen dies aus, um so früh wie möglich ihre Früchte auf den Markt zu bringen. Sie ernten unreife Früchte und lagern diese bis zu zwei Wochen in Kühlkammern, in denen die Früchte Farbe annehmen. Da die Zitrusfrucht aber nach der Ernte überhaupt nicht nachreift, bleiben diese Früchte unreif und schmecken dementsprechend «grün». Auf der Casa del Mas schickt Antoñet, der routinierte Chef des Betriebes, seine Erntemannschaft erst dann in die Felder, wenn die ersten Bäume reife Früchte tragen, was gewöhnlich Ende November der Fall ist. Ein grosser Vorteil der Zitruspflanze liegt darin, dass reife Früchte mehrere Monate am Baum verbleiben können und somit immer süsser werden, ohne jedoch zu überreifen oder zu faulen. Dies ermöglicht es, bis spät in den Februar hinein zu ernten und wöchentlich baumreife und frische Früchte in die Schweiz zu schicken.

Die Ernte kann beginnen

Zum Zeitpunkt der Ernte verwandelt sich die sonst eher ruhige Casa del Mas in ein bewegtes Unternehmen. Rund zwanzig routinierte Pflücker und nochmals so viele Packerinnen, grösstenteils Leute aus der Gegend, die Jahr für Jahr bei der Ernte mithelfen, fahren frühmorgens pünktlich an, um kurz vor Sonnenaufgang an der täglichen Planungssitzung teilzunehmen. Antoñet, dem man ansieht, dass er diese zeitweise hektische Jahreszeit eigentlich fast am liebsten hat, teilt seine Leute innert Kürze ein, und Minuten später wissen alle, wo Hand angelegt werden muss. Systematisch werden die Felder nun abgeerntet, angefangen mit der früh reifen Baumsorte Navelina, nach Weihnachten kommen dann die

Weitere Informationen auf www.ortsgeschichte-kuesnacht.ch

Die gesamte Belegschaft auf der Casa del Mas hofft, dass die mit Liebe und Sorgfalt produzierten Früchte den Kunden in Küsnacht und in der übrigen Schweiz gefallen, und lässt ganz herzlich grüssen!

Navel-Bäume dran. Der Expertenblick des Ernters erkennt sofort die reife Frucht, die eine Hand greift danach, und mit der anderen wird eine kleine Schere bedient, mit der die Frucht sauber vom Stiel geschnitten wird. Dieselbe wird dann in eine 20-kg-Kiste gelegt, die zum Traktor am Feldrand getragen wird, sobald sie gefüllt ist. Von dort kommen die geernteten Früchte in das «Almacén», den Abpack-Betrieb der Casa del Mas. Da werden die Früchte in einer Serie von drehenden Bürsten ohne Zusatz von Wasser oder Reinigungsmitteln gereinigt, bevor sie zur Qualitätskontrolle gelangen. Dort prüfen drei Paar geschulte Augen jede einzelne vorbeirollende Frucht. Sobald eine nur den geringsten Defekt aufweist, wird sie ausgesondert und landet in einem grossen Behälter, welcher in die lokale Saftfabrik geht.

Nur die qualitativ besten Früchte werden kalibriert, von den Packerinnen in Seidenpapierchen eingewickelt und in Casa-del-Mas-Holzkisten verpackt. Nach eineinhalb Tagen intensivster Arbeit stehen genügend Paletten frisch abgepackter Zitrusfrüchte auf der Rampe, um einen Laster zu füllen. Kaum ist das letzte Palett verladen, wird die hintere Tür des Sattelschleppers geschlossen, und das mit beinahe 20 Tonnen Frischware beladene Fahrzeug macht sich vorsichtig über das holprige Nebensträsschen davon auf seine lange Reise in die Schweiz, wo die Früchte knappe 36 Stunden danach bereits im Lager der Casa del Mas AG der langjährigen Stammkundschaft angeboten werden.

Boris Jost

[1] Orangen, Grapefruits, Clementinen, Zitronen gehören alle zu den Zitrusfrüchten.

[2] Finca ist spanisch für Grundbesitz, Plantage.

[3] Ein Häcksler ist ein Gerät, welches von einem Traktor gezogen wird und mittels schnell rotierender Klingen den Bodenbewuchs zerkleinert.