

Ran an die roten Früchtchen

VON PETRA DREU

STOCKSEE – Hm, sind die lecker – die Himbeersaison ist eröffnet und zieht die Segeberger Leckermäuler in Massen auf die Felder mit den süßen, roten Früchten. Auf rund 75 000 Quadratmetern bietet der Stockseehof ausreichend Möglichkeiten, die mitgebrachten Eimer und Schalen mit Himbeeren zu füllen.

Pünktlich um 9 Uhr, wenn die Himbeerfelder des Gutes geöffnet werden, stehen die Menschen aus der weiten Umgebung bereits Schlange, um vor der größten Mittagshitze die süßen Früchte zu pflücken. Vorab wiegt Peter Andressen die mitgebrachten Körbe und Schalen aus – das Verpackungsgewicht wird schließlich nach dem Pflücken wieder abgezogen. 3,50 Euro kostet das Kilo. Wer sich an bereits gepflückten Himbeeren bedienen will, muss wesentlich tiefer in die Tasche greifen: Acht Euro kostet das Kilo auf dem Gut. „Wir wollen die Kunden animieren, selbst zu pflücken, denn für uns ist es mit hohen Personal- und Verwaltungskosten verbunden. Wer fleißig ist, kann also viel sparen“, sagt Betriebsleiter Klaus Albersmeier.

Sparen will auch Bärbel Plocksties aus Krems, die Himbeere um Himbeere von den Sträuchern zupft. Mit Ehemann Alfred und einigen Eimern ist sie mit dem Fahrrad von Krems nach Stocksee gefahren. „Das machen wir immer so. Nach dem Pflücken springen wir dann noch zur Abkühlung in den See,“ sagt sie und verweist weiter auf ihren Mann. Der ist für die Verarbeitung der Himbeeren zuständig und kocht aus ihnen von Herzen gern Marmelade. „Sie sind kleiner als sonst, schmecken aber gut“, so der Fachmann des Fruchtaufstrichs.

Gudrun Kostiol aus Preetz erwartet Besuch und ist schnell zum Stockseehof gefahren, um ihren Gästen Himbeeren mit Sahne anbieten zu können. „Zum Naschen sind sie einfach prima – vor allem bei der Hitze.“ Gesa Kirschnick aus Vogelsang will aus den Früchten Saft, Gelee und Marmelade kochen. Auch Kompost steht bei ihr auf dem Speiseplan – dazu allerdings mischt sie die Himbeeren mit Johannisbeeren. Sie hat viel mit den süßen Früchten vor und hat zur Verstärkung ihre Enkelkinder Carra

Gudrun Kostiol stand bereits um 9 Uhr auf dem Himbeerfeld und hatte schon nach kurzer Zeit ihre Schüssel voll. Freuen konnten sich darauf ihre Gäste, die am Nachmittag Himbeeren mit Sahne serviert bekamen. „Wir naschen die Himbeeren lieber, als dass wir sie einkochen“, erzählt die Preetzerin.

(8) und Mats Tadeus (4) mitgebracht, die bei ihr die Ferien verbringen. Voller Eifer sind die beiden Besucher damit beschäftigt, Himbeeren in kleine Gefrierbehälter zu füllen. „Die sind für Mama und werden eingefroren – als Wintervorrat“, erzählt Carra.

Wenn eine Reihe auf dem Feld abgeerntet ist, gibt Mitarbeiter Hajo von Elpons die nächste Runde frei. Diese haben sich Jan und Sandra Schulze aus Bad Segeberg ausgesucht. „Wir wollen Gelee kochen, einige Früchte einfrieren und natürlich naschen“, sagt Sandra Schulze. Während sie und ihr Mann in der Sonne pflücken, hat es sich Sohn Yannick (9 Monate) im Schatten auf einer Decke gemütlich gemacht. „Auch unser Sohn freut sich schon auf die Himbeeren“, erzählt sein Vater. Alle, die beim Pflücken so richtig ins Schwitzen gekommen sind, können sich auf dem Gut selbst wieder erholen. Unter schattigen Bäumen gibt es ausreichend Sitzgelegenheiten und ein kühles Himbeersorbet – die neuste Erfindung auf dem Gut Stockseehof. „Einfach lecker“, urteilt Franziska Pekny aus Bad Oldesloe.

„Die Hitze hat uns schon ziemliche Probleme bereitet. Nur dadurch, dass wir auch in der Nacht intensiv bewis-



„Hmm, die sind lecker“, genüsslich schiebt sich Carra Tadeus (8) die Himbeeren in den Mund. Gemeinsam mit Bruder Mats (4) unterstützt sie Oma Gesa Kirschnick (Foto oben) beim Pflücken der süßen Früchte.

Foto: DREU