

Datum: 01.07.2015

Zürcher Oberländer



Hauptausgabe

Zürcher Oberländer
8620 Wetzikon ZH
044/ 933 33 33
www.zol.ch

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 22'791
Erscheinungsweise: 6x wöchentlich

Themen-Nr.: 540.003
Abo-Nr.: 1088177
Seite: 17
Fläche: 67'238 mm²



Alles Handarbeit: Vorsichtig prüft Karl Briner, ob die Aprikosen aus seinem Gewächshaus schon reif sind.

Nicolas Zanvi



Hauptausgabe

 Zürcher Oberländer
 8620 Wetzikon ZH
 044/ 933 33 33
 www.zol.ch

 Medienart: Print
 Medientyp: Tages- und Wochenpresse
 Auflage: 22'791
 Erscheinungsweise: 6x wöchentlich

 Themen-Nr.: 540.003
 Abo-Nr.: 1088177
 Seite: 17
 Fläche: 67'238 mm²

Vitaminbomben aus Uster

USTER Mit seiner Aprikosenzucht ist der Ustermer Gärtner Karl Briner noch ein Exot im Kanton Zürich. Er ist einer der wenigen, die die vitaminreiche, aber empfindliche Frucht hier anpflanzen und verkaufen.

Beatrice Zogg

Sie ist gelb-orange, samtig, fruchtig und lecker: die Aprikose. Gärtner Karl Briner aus Uster ist von der vitaminreichen Frucht angetan. Seit rund zehn Jahren baut er in seinen Gewächshäusern an der Schwizerstrasse 53 in Uster Aprikosen an. Die Anbaufläche beträgt rund 380 Quadratmeter. Damit ist der rüstige 72-Jährige einer von wenigen Gärtnern oder Bauern, die im Kanton Zürich Aprikosen anbauen (siehe Kasten).

Bei 20 Kilo am Tag

Vor rund zehn Tagen hat die Ernte der ersten reifen Früchte begonnen, täglich ernten Briner und seine Frau Vreni nun bis in den August hinein rund 10 bis 20 Kilogramm der vitaminreichen Frucht. Fünf Sorten hat er angebaut, die gestaffelt bis im August Früchte geben. Verkauft werden die Aprikosen direkt bei ihm in der Gärtnerei oder im Blumengeschäft seiner Tochter in Mönchaltorf. «Ich habe viele Stammkunden, die meine Aprikosen kennen und schätzen», sagt Briner. Seine Früchte hätten weniger Säure als andere, dies würden viele Kunden mögen.

Gewächshäuser umgenutzt

Nach der Ernte sortieren Briner und seine Frau die Früchte sorgfältig aus. «Sind die Früchte nicht gut geschlossen, sind sie

innen meist leicht angefault. Diese kommen nicht in den Verkauf.» Sollte trotzdem eine in den Schälchen landen, legt das Ehepaar Wert darauf, dass die Kunden dies melden. «Wir wollen ja zufriedene Abnehmer.»

Verkauft wird das Kilo für Fr. 7.50. «Damit kann ich mit den Walliser Preisen mithalten», meint der Gärtner mit einem Lächeln. «Mit den Früchten aus Spanien oder Italien vom Grossverteiler natürlich nicht.» Pro Jahr verkaufen die Briners rund 250 Kilo Aprikosen.

«Das ist mehr ein Hobby von mir. Ich wollte die Gewächshäuser, die ich vom Gärtnergeschäft noch habe, nach der Pensionierung nicht einfach leer stehen

«Ich habe viele Stammkunden, die meine Aprikosen kennen und schätzen.»

Karl Briner,
Gärtner aus Uster

lassen», sagt der Ustermer. Da früher vor dem Elternhaus immer ein Aprikosenbaum mit «wunderbaren Früchten» stand, kam ihm die Idee, selber eine Kultur anzulegen. «Im Gewächshaus herrschen ideale Temperaturen, und die Bäumchen sind vor zu viel Regen geschützt.»

Briner betont, dass er seine Bäumchen nur gegen den Pilzbefall Monilia spritzt: «Aber nicht, wenn die Bäumchen Früchte tragen.» Ansonsten legt er grossen Wert auf einen naturbelassenen Anbau, ohne weiteren Chemieeinsatz. Um die Bäumchen widerstandsfähiger zu machen, stärkt er sie mit selber kultivierten Mikroorganismen.

Bei perfekter Reife knackt es

Die Gärtnerei hat Briner mit 22 Jahren nach dem Tod seines Vaters übernommen. «Heute würde ich zwar nochmals die gleiche Ausbildung als Gärtner absolvieren, aber nicht mehr selbständig arbeiten wollen», meint er. Nicht dass er sich vor der Arbeit scheue. «Der Absatzkampf ist heutzutage einfach zu brutal.» Mit den ausländischen Importen könne man preislich nicht mithalten. Als Schweizer Produzent müsse man zudem über viel grössere Anbauflächen verfügen, um überhaupt auf einen grünen Zweig zu kommen. «Qualitativ sind einheimische angepflanzte Früchte aber nicht zu übertreffen», sagt er. Seine Aprikosen etwa werden erst vom Baum genommen, wenn sie tatsächlich reif sind. «Man fasst die Aprikose leicht schräg mit zwei Fingern an. Wenn es beim Abpflücken vom Stil ein leichtes Knackgeräusch gibt, weiss man, dass sie erntereif sind.»

Von der Farbe her sind seine Früchte zwar etwas blasser als Aprikosen, die unter freiem Himmel wachsen. «Durch die

Zürcher Oberländer



Hauptausgabe

Zürcher Oberländer
8620 Wetzikon ZH
044/ 933 33 33
www.zol.ch

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 22'791
Erscheinungsweise: 6x wöchentlich

Themen-Nr.: 540.003
Abo-Nr.: 1088177
Seite: 17
Fläche: 67'238 mm²

Scheiben erhalten die Bäume etwas weniger UV-Licht.» Geschmacklich habe das aber keinen negativen Einfluss.

Und tatsächlich, die Ustermer Aprikosen brauchen sich geschmacklich vor anderen nicht zu verstecken – und dank der perfekten Reife beisst man in keine saure Frucht.

Die Aprikosen können direkt bei der Familie Briner an der Schwizerstrasse 53 in Uster gekauft werden, Telefon 044 940 17 75, oder im Mönchaltorfer Blumengeschäft Blatt und Blüte.

SELTEN ANGEFLANZT

Empfindlich auf Regen und Kälte

Im Kanton Zürich pflanzen lediglich wenige Landwirte Aprikosen an. Die Anbaufläche beträgt rund eine Hektare, also die Grösse von zwei Fussballfeldern. Dies hat seinen Grund. «Der Aprikosenanbau gilt als Hochrisikokultur», weiss Agronom Hagen Thoss von der Fachstelle Obstbau beim Strickhof. So würden in den ersten fünf bis sieben Jahren rund 30 bis 50 Prozent aller Bäume absterben.

Viel Regen und Minustemperaturen würden die Kulturen nicht vertragen. «Daher gibt es in unseren Breitengraden nicht viel Aprikosenanbau», sagt Thoss. Und wenn, dann müssten sie oft mit einem Regendach vor zu viel Nässe geschützt werden. «Wer wie Karl Briner die Plantage in einem leer stehenden Gewächshaus aufziehen kann, ist da natürlich klar im Vorteil», so der Agronom. *bz*