



Mike Schwarzbach, Leiter Obstbau, zeigt verkaufsfertige Äpfel an der neuen Sortieranlage im Stadtgut. Im Wasserbad vorn rechts sind noch faulige Äpfel dabei. Sie werden kurz darauf von den Mitarbeiterinnen aussortiert. Fotos: Pawel Sosnowski



Silke Alder, Lehrling Jennifer Schulz und Kathrin Boitz (von links) sortieren Äpfel jetzt auf der neuen Anlage.



Hinter der alten Halle des Stadtgutes zwischen Biesnitz und Kunnerwitz ist ein moderner Neubau entstanden.

## Moderne Technik für 670 Tonnen Äpfel

Das Stadtgut hat viel investiert, auch in bessere Arbeitsbedingungen und kürzere Wege. Nun wird der alte Hof verkauft.

VON INGO KRAMER

Äpfel schwimmen immer oben. Die guten wie die verfaulten. Doch Letztere haben in der neuen Sortieranlage des Stadtgutes keine Chance. Zwar sind sie noch mittendrin, wenn Obstbau-Leiter Mike Schwarzbach die mit 350 Kilo Früchten beladene Kiste im Wasserbad versenkt. Doch sobald die Frauen aus der Apfelsortierung loslegen, landen die Verfaulten im Eimer.

„Die Sortieranlage haben wir gebraucht gekauft, aber sie ist ganz modern“, sagt Mike Schwarzbach. 42.000 Euro hat sie gekostet. Damit lässt sich die Arbeit in einem Drittel bis Viertel der Zeit erledigen, die die Frauen bis voriges Jahr gebraucht haben. Da standen sie noch in einem nicht beheizbaren Gebäude in Arnsdorf-Hilbersdorf und steckten jeden einzelnen Apfel durch eine Lochschablone, um die Größe zu ermitteln. Nun übernimmt ein Förderband diese Aufgabe. Es bestimmt das Gewicht der Äpfel. Die schwersten – und größten – rollen zuerst vom Band, die kleinsten ganz am Ende. Dann wird jeder einzelne Apfel von den Frauen auf seine Qualität begutachtet – nach wie vor in Handarbeit.

Der Standort Arnsdorf-Hilbersdorf ist

damit für den Obstbau seit diesem Jahr Geschichte. „Wir haben zwischen Biesnitz und Kunnerwitz 1,8 Millionen Euro investiert“, sagt Mike Schwarzbach. In einer sanierten alten und einer angebauten neuen Halle sind Sortierung, Lager und Büroräume entstanden. „Damit entfallen ganz viele Transportwege“, freut sich Schwarzbach. Bisher wurden die rund um Kunnerwitz geernteten Äpfel zur Sortierung nach Arnsdorf-Hilbersdorf gefahren und dann ins Kühllager nach Großröhrsdorf bei Dresden. Je nach Absatz reisten sie dann nach und nach wieder nach Kunnerwitz zurück. Jetzt passiert alles an einem Ort. Das spart Zeit, Geld und Arbeitskräfte.

Entlassen werden soll aber niemand, weder die 30 Mitarbeiter noch die etwa 50 Saisonkräfte. „Die machen alle eine gute Arbeit, wir wollen keinen rausschmeißen“, so Schwarzbach. Allerdings – und das ist dem Stadtgut zur Einführung des Mindestlohns wichtig – werden die Arbeitsstunden reduziert. Die Bedingungen werden freilich besser: In der alten Sortierung herrschte im Winter Frost, die neue wird im kühlen Halbjahr stets auf zwölf Grad geheizt.

Die Frauen arbeiten hier aber fast das ganze Jahr. Geerntete Äpfel kommen näm-

lich zuerst in eine der sechs hochmodernen Kühlzellen. Die sind sechs mal zwölf Meter groß und sieben Meter hoch: Platz genug für jeweils 100 Tonnen Äpfel. Die Zellen lassen sich luftdicht verschließen. Computergesteuerte Kohlendioxid- und Stickstoffmaschinen sorgen für die richtigen Luftverhältnisse in jeder Zelle, ein Kompressor für die Kühlung. Allein diese Technik hat fast 60.000 Euro gekostet. Sie ermöglicht, dass die Äpfel während der Lagerung „schlafen“, also nicht weiterreifen, solange sie nicht benötigt werden.

Ist es dann irgendwann im Laufe des Jahres so weit, wird die Zelle geöffnet, das Obst geht in die Sortierung, wird abgepackt und verkauft. „Die ersten Äpfel werden im August geerntet, die letzten oft erst im Juni verkauft“, sagt Mike Schwarzbach. So ist der Juli manchmal der einzige Monat, in dem die Sortierung still steht. Dieses Jahr war ein gutes Apfeljahr. Auf 33 Hektar Apfelbaumanlagen – das entspricht der Größe von 46 Fußballfeldern – sind 670 Tonnen Äpfel gewachsen. Allerdings hat der Hagel große Schäden angerichtet: Nur 420 Tonnen sind einwandfreies Qualitätsobst, der Rest wird zum Mosten genutzt.

Verkauft wird die Ware überall in Sach-

sen, Thüringen, Brandenburg und Berlin. In Görlitz gibt es drei Verkaufsstellen: Bio im Bahnhof, das Reformhaus Niedrig – und das Stadtgut selbst. Von Montag bis Freitag, 7 bis 16 Uhr, ist immer jemand vor Ort auf halbem Weg zwischen Biesnitz und Kunnerwitz. Die Kunden können sich das Obst selbst aussuchen. Äpfel zweiter Wahl sind vor Ort ein bisschen preiswerter.

Wer hingegen zum alten Hof nach Kunnerwitz fährt, steht jetzt vor verschlossener Tür. In den Gebäuden arbeitet niemand mehr. Nur eine Pächterin mit Pferden ist noch dort. „Wir brauchen den Hof nicht mehr, er steht zum Verkauf“, sagt Schwarzbach. Die Flächen in Arnsdorf-Hilbersdorf aber will das Stadtgut behalten. Die restlichen Süßkirschbäume, die dort noch stehen, werden gerodet. Stattdessen will sich das Stadtgut an diesem Standort komplett auf den Ackerbau konzentrieren.

Auf die modernen Räume und Anlagen zwischen Biesnitz und Kunnerwitz ist das Unternehmen so stolz, dass es auch die Öffentlichkeit teilhaben lassen will. Wer langfristig plant, kann sich den 24. April vormerken. Dann gibt es hier einen Tag der offenen Tür mit Rahmenprogramm und stündlichen Führungen. ► Auf ein Wort