

PPG BEI DEN „WETTERAUER-FRUECHTCHEN.DE“

POLIZEIPENSIONÄRSGEMEINSCHAFT BUTZBACH

Etwas ganz Besonderes versprach der herrliche Sonntag mitten in der „Schafskälte“. Gut von den Verantwortlichen ausgeschildert erreichten die 42 Ehemaligen der PAST und PSt Butzbach den abseits von Gambach gelegenen Ursprungsort der „Wetterauer-Früchtchen“ im Altstädter Feld. Norbert Weisel begrüßte alle recht herzlich und freute sich über die große Teilnahme. Der Dank galt vor allen Dingen der Fam. Klaus & Erika Reuhl mit Sohn Maximilian, die den Wirtschaftsbetrieb leiten und diesen Besuch ermöglicht hatten; er endete mit dem traditionellen 3maligem „Tatü-Tata“. Mit einem Glas Erdbeersekt begrüßten uns die Gambacher (Royal's) „Reuhl's“ und hießen uns herzlichst willkommen. Neben dem geschichtlichen Verlauf des nahe am Limes gelegenen Hofes in einer historischen Ackerbauregion mit seinen sandigen Böden, gewährten sie uns auch Einblicke in den wirtschaftlichen Ablauf. Im Einklang mit Natur und Umwelt werden hier nur bei Erreichen von Schadschwellen kontrolliert Pflanzenschutzmittel eingesetzt, also auf ein Minimum begrenzt. Während die Eltern sich mit den Anbau von Weizen, Mais und Raps in einer Ackerbau KG beteiligen, konzentriert sich Sohn Maximilian auf den Anbau von



Imker Metzger

Erdbeeren und Spargel. Er ist ausgebildeter Gärtnermeister Fachrichtung Obstanbau. Den größten Marktanteil hat dabei die Erdbeere, die mit Einsatz von fleißigen

Erntehelfern aus dem osteuropäischen Ausland geschieht und deren Arbeitsbedingungen sowie Lohn als beispielhaft einzustufen ist. Ein Teil der jährlichen Gesamternte von ca 200t wird in Kühlhäusern heruntergekühlt, die von der eigenen Photovoltaikanlage mit Strom versorgt werden. Ein eigener Tiefbrunnen gewährleistet zudem, daß bei sommerlichen Höchsttemperaturen die örtliche Wasserversorgung nicht an ihre Grenzen stößt. Die Weiterverarbeitung der Früchte zu Sekt, Konfitüre, Brotaufstrich pp. erfolgt weitestgehend außerhalb in Spezialbetrieben. Am Hof und ausgelagerten Feldern wird die köstliche Frucht auch zum Selbstpflücken angeboten, ist aber auch bei ausgesuchten REWE- und Edeka Märkten zu kaufen.

Dem interessierten Zuhören folgte ein wahrhaft erstklassiges Spargelessen. Gereicht mit Schnitzel und Schinkenvariationen, wo auch klassische Soße Hollandaise nicht fehlen durfte. Und was als Nachttisch gar nicht fehlen durfte war: Erdbeeren, aber bitte mit Sahne ☐. Zu allen Gerichten wurde reichlich auf- und nachgetragen.



Danach waren eine Besichtigung der gesamten Produktionsstätten und ein Gang zu und durch die Erdbeerbelder angesagt. Hier konnte man auch die verschiedenen Erdbeersorten direkt probieren. Wieder zurück am Hof, kamen alle in den Genuß auf Einladung der PPG bei Kaffee verschiedene Kuchensorten zu genießen. Anschließend führte uns Alfred Metzger, ein passionierter 78-Jähriger Imker aus Gambach, zu seinen ca. 30 Bienenstöcken und machte uns neben den Geheimnissen der Imkerei und intensiven Arbeit u.a. auch auf die Aufzucht von Bienenkönigen vertraut. Die Reinheit des so gewonnen Honigs läßt in Qualität und Preis mit keinem Discountermarktprodukt vergleichen und kann zudem dazu beitragen, die Beschwerden von Pollenallergikern zu reduzieren. Es war ein wunderschöner Nachmittag, der sicherlich unvergessen sein wird und Norbert Weisel brachte es u.a. mit dem nachfolgenden Reim auf den Punkt:



**Wir wünschen euch Glück auf allen Wegen,
Ertrag auf den Äckern und reichsten Segen.
Eure Erdbeeren gleichen der Medizin,
der Erdbeer-Secco ist die größte Zauberin.
Der Spargel heilt so manche Wunden**

**und lässt die Menschen schnell gesunden.
Erdbeeren und Spargel gibt es nun zu jeder Zeit,
„Wetterauer Früchtchen“ sind eine Kostbarkeit.
Durch nichts sind sie zu ersetzen,
ein Jeder soll sich dran ergötzen**

Dietmar Reichel