

# Heimat für den Herbstprinz

*Die Abwärme von Claus-Peter Münchs Apfelkühlhaus heizt seinen ganzen Hof.*



Seit 26 Jahren baut Claus-Peter Münch im Alten Land bei Hamburg Bio-Obst an. Damals kamen die letzten Lageräpfel im März in die Läden. „Seitdem hat sich die Kühltechnik eminent weiterentwickelt“, erzählt Münch. In kontrolliert sauerstoffarmer Atmosphäre und bei Temperaturen zwischen einem und vier Grad ruhen die Äpfel bis zu zehn Monate, „und bleiben dabei frisch und knackig“.

Letzten September habe er in einem Bioladen Äpfel aus drei verschiedenen Ernten nebeneinander im Regal liegen sehen: Deutschland 2006, Argentinien Frühjahr 2007 und die ersten Äpfel der neuen Ernte 2007. Die Äpfel aus Übersee

sind für ihn eine Konkurrenz. Wie stark sich die auswirkt oder auf die Preise drückt, ist von Jahr zu Jahr unterschiedlich. Der Obsthof Münch ist knapp 50 Hektar groß und beherbergt rund 100.000 Bäume, darunter Kirsch-, Pflaumen- und Birnbäume, doch vor allem Apfelbäume. Nicht nur die gängigen Sorten, sondern auch Raritäten wie etwa der Finkenwerder Herbstprinz. Den größten Teil der Äpfel verkauft Claus-Peter Münch an deutsche Händler und ins nahe gelegene Skandinavien. Bis zur Lieferung liegen sie im eigenen Kühlhaus. Dessen Abwärme heizt den ganzen Hof. Die Kosten und Risiken der Lagerung trägt er allein. Mit seinen langjährigen Kunden gibt es zwar Absprachen, jedoch keine starr festgelegten Mengen. „Wir können erst Anfang November sagen, wie viel wir geerntet haben; und dann wissen wir nicht, wie viel Verlust im Lager noch auf uns zukommt.“

Quelle: Schrot & Korn, 2/2008