



Jungpflanze im Herbst 1999 (erstes Pflanzjahr)

Selbstfahrende Trockenernter gibt es zurzeit noch nicht. Es ist aber zu erwarten, dass auf diesem Gebiet Weiterentwicklungen stattfinden werden. Der Anteil der Trockenernte an der Gesamtproduktion nimmt seit einigen Jahren zu. Grund hierfür ist, dass nur die Trockenerntebetriebe und die biologischen Anbauer nicht in ihrer Produktionsmenge kontingentiert werden.

### Rotes Gold?

Die amerikanische Cranberry-Industrie durchläuft zurzeit eine besorgniserregende Talsohle. Noch vor wenigen Jahren konnten die amerikanischen Anbauer den Bedarf im eigenen Land nicht decken und bezeichneten ihre Rekordernten als ‚Rotes Gold‘. Ständige Optimierung von Produktionsmethoden und Sorten verbunden mit Flächenerweiterungen auch außerhalb Nordamerikas (Chile) haben

### Eine ‚Powerbeere‘ im Gesundheitswert

Mit der Erforschung und dem Nachweis heilender Wirkungen der Cranberry beschäftigen sich zahlreiche renommierte Universitäten in den USA. Sie fanden heraus, dass die Einnahme von Cranberry-Extrakt der Arteriosklerose entgegenwirkt und gefährliche Herzerkrankungen verhindern kann. Wie alle *Vaccinium*-Arten enthält die Cranberry Proanthocyanide - Farbstoffe, die eine antioxidative Fähigkeit besitzen und daher den Zellalterungsprozess (Oxidation) aufhalten und vor Krebs schützen. Heilung und Linderung erfahren Patienten mit Blasen-Nieren-Harnwegserkrankungen, weil die Cranberry erwiesenermaßen Bakterien (*E.coli* bakterien) unschädlich machen kann (Rutgers University, Chatsworth NJ, 1998) und eine Alternative zu Antibiotika darstellt.

jetzt zu einer Überproduktion von Industrieware geführt. Gleichzeitig ist zwar auch die Nachfrage der Konsumenten stetig gestiegen, jedoch nicht im gleichen rasanten Tempo wie die Produktivität der Plantagen.

Leider haben es die amerikanischen Anbauer oder Vermarkter verpasst, dieses Ungleichgewicht rechtzeitig durch Werbemaßnahmen zu entschärfen. Vom bevölkerungsreichen eu-

ropäischen Markt verspricht sich die amerikanische Cranberry-Industrie nun eine Lösung des Problems. Millionen von Amerikanern, die Cranberry-Produkte lieben, können sich schließlich nicht irren! Aufwendige Werbekampagnen, finanziert z. B. durch das Cranberry Marketing Committee oder Ocean Spray Inc., sollen nun auch in Deutschland die ur-amerikanische Beere beim Konsumenten bekannt machen. Auf fruchtbaren Böden fielen die Bemühungen der amerikanischen Anbieter bereits in Großbritannien, spätestens seit Herzogin Fergie den Ocean Spray Cranberry Juice in einem Werbespot präsentierte. So wird es in Zukunft auch hier eine Fülle von Produkten wie Cranberrysäfte, -müslis, -konfitüren etc. geben.

### ‚Cranberry-Dierking‘

Uns war von vornherein klar, dass wir bis zum Zeitpunkt unserer ersten nennenswerten Erträge eine klare Vermarktungsstrategie aufgebaut haben müssen. Cranberries sind keine Selbstläufer in Deutschland, ohne Werbeaufwand sehen wir kaum eine Chance, die Früchte zu vermarkten. Gewisse Absatzstrukturen bestehen in unserem Betrieb zwar bereits durch die Heidelbeerernte, die an Großhändler, Direktvermarkter und Privatverbraucher verteilt wird. Wir möchten uns jedoch nicht darauf verlassen, die gleichen Kanäle auch für die Cranberryernte nutzen zu können.

Daher suchen wir bereits seit der Vorbereitungsphase der Cranberry-Junganlage Kontakte zu Verarbeitungsbetrieben und Vermarktern und leiteten verschiedene Werbemaßnahmen ein. Zunächst wurden ein vierseitiges bebildertes Falblatt, Poster und Bildetiketten als Verkaufshilfen für den Pflanzeneinzelhandel erstellt. Es folgten die Einführung unseres ‚Cranberry Cool‘-Nektars, ein Video-Clip über Verwendungsmöglichkeiten in Garten und Küche, Cranberry-Infos im Internet und ein Rezeptbüchlein. Bei Ausstellungen stellt die Cranberrypflanze und -frucht regelmäßig ein zentrales Thema unserer Standgestaltung dar. Unser liebstes Werbemittel ist der unverwechselbare Cranberry-Truck, ein liebevoll mit Airbrush-Technik bemalter Pickup, der zu unserer großen Freude bereits in einem amerikanischen Cranberry-Fachmagazin abgebildet war.

### Erfrischung und Aroma - Verwendungsmöglichkeiten der Cranberry

Frische Cranberries schmecken herb, aber die Verwendungsmöglichkeiten sind zahlreich: neben der Verarbeitung zu Kompott und Gelee gibt es köstliche getrocknete Früchte zum Knabbern („Craisins“), Müsli-Riegel, phantasievolle Konfitüren, Cocktails,

Milchprodukte und Backwaren. Der herb-fruchtige unnachahmliche Geschmack liegt voll im Trend der Zeit. Cranberry-Nektar ist das wohl bedeutendste Produkt und hat bei Amerikanern einen vergleichbar hohen Stellenwert wie bei uns der Apfelsaft.

Dieses erfrischende Getränk spiegelt pures Aroma und Ursprünglichkeit wider, auf Geschmacksverstärker und aufwendige Rezepturen kann man bei der Cranberry-Verarbeitung getrost verzichten. Dazu noch die unglaublich leuchtend-rote Farbe dieses Durstlöschers - einfach unwiderstehlich!

Bemerkenswert ist die Lagerfähigkeit der Beeren. Ihre feste Wachshülle und der natürliche Gehalt an konservierender Benzoäure halten Cranberries lange frisch, leicht gekühlt sogar über Monate.

Ob es uns wohl gelingt, Teilmengen der Ernte als Frischware an den Lebensmittelhandel abzugeben? Uns schwebt eine auffällige, dekorative Verpackung mit Verarbeitungshinweisen vor. Die Cranberry ist eine Herbst- und Winterfrucht und konkurriert daher nicht unmittelbar mit der riesigen bunten Fülle des Sommerfruchtangebotes.

### Die erste Ernte steht vor der Tür

Die Arbeit der letzten Jahre sehen wir mit Erfolg gekrönt, wenn wir heute unser Feld we-



nige Wochen vor der ersten Ernte betrachten: so über und über mit Früchten bedeckt, dass man meinen könnte, jemand habe kiepenweise Beeren ausgeschüttet. Aber es gibt noch unendlich viel für uns herauszufinden: Wie bekommen wir den Unkrautwuchs in den Griff? Wie lässt sich am effektivsten mit der Maschine arbeiten? Wie lösen wir das Problem mit eisenhaltigem Beregnungswasser? Und wie gefährlich kann der Winter für die Pflanzen werden?

Unser Cranberryprojekt geht in die zweite, nicht minder spannende Phase. Als ich kürzlich mit einer Besuchergruppe über Cranberry sprach, sagte mir ein Zuhörer anschließend, er habe ‚eine flammende Begeisterung‘ gespürt. Ein schönes Kompliment, wie ich finde, und ein Antrieb für die auf uns zukommenden Aufgaben.

Sonja Dierking, [www.cranberry-dierking.de](http://www.cranberry-dierking.de)



# ERSTE GEHVERSUCHE MIT CRANBERRY

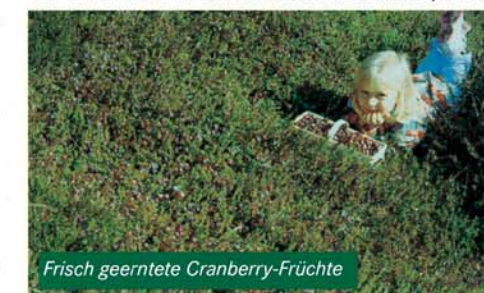
„Zu den Kulturen, die trotz ihres Wertes für das deutsche Wirtschaftsleben einen schon jahrzehntelangen Dornröschenschlaf ruhen, weil großzügiger Unternehmergeist fehlt, gehört die der Amerikanischen Moosbeere, *Vaccinium macrocarpon*.“ (W. Gleisberg, 1920)

Dieser Beitrag berichtet von den ersten Gehversuchen der Baumschule Wilhelm Dierking mit Cranberry in Deutschland. Einige der Methoden mögen vielleicht nicht nachvollziehbar sein, doch Sonja und Wilhelm Dierking erheben auch keinesfalls den Anspruch, bisher alles richtig gemacht zu haben. Priorität für sie hat nur, dass sie diese Kultur hier wachsen sehen wollen. Sonja Dierking hat für die Leser von SEP die Erfahrungen der ersten Versuchsjahre zusammengefasst:

In unserem Betrieb liegt seit fast 40 Jahren der Schwerpunkt auf der Anzucht und dem Versand von Heidelbeerpflanzen. Jedoch waren wir stets bemüht, auch andere *Vaccinium*-Arten, europäische und außereuropäische, in unseren Versuchsfeldern auf kommerzielle Eignung zu testen. Beeinflusst wurden wir hierbei durch die Mitarbeit in der ISHS (International Society for Horticultural Science) und die regelmäßige Teilnahme an Internationalen *Vaccinium*-Symposien. Mehrfach konnten wir bei dieser Gelegenheit Cranberryplantagen („bogs“) in den USA besichtigen - die Faszination ließ nicht auf sich warten. Diese einzigartige Pflanze und Frucht hat uns in ihren Bann gezogen.

Zunächst einige Fakten aus den USA: Die Cranberry wird kommerziell im Norden der USA (und in einigen kanadischen Provinzen)

angebaut und ist sowohl in frischer als auch verarbeiteter Form als ‚whole-year-fruit‘ erhältlich. 1810 gelang es erstmals, die Cranberries erfolgreich in Kultur zu nehmen. 1871 wurde der erste Verband der Cranberry-Farmer in Amerika gegründet. Heute beträgt die Anbaufläche 14 570 ha mit einem Erntevolumen von 286 000 t, Tendenz steigend. 90 % der Flächen werden zur Ernte überflutet, auch



Frisch geerntete Cranberry-Früchte

für verschiedene Kulturmaßnahmen spielt das Überfluten eine wichtige Rolle.

### Auf Spurensuche in Europa

Die Cranberry ist jedoch nicht ganz neu in Europa. Schon zurzeit der großen Windjammer führten Schiffe, die vom amerikanischen Kontinent ablegten, Cranberries in Fässern mit kaltem Wasser mit, um die Mannschaft vor dem gefürchteten Skorbut zu schützen. Auf der holländischen Insel Terschelling soll ein solches Fass, das am Ufer zerschellte, Ursprung für wildwachsende Cranberries sein. (Terschelling's Cranberries sind heute eine Touristen-Attraktion)

Prof. Dr. Liebster schreibt in seinem Buch „Die Kulturpreisbeere“ von Anbauversuchen in den 20er und 30er Jahren im norddeutschen Raum. Leider ist es uns nicht gelungen, etwas über die Existenz dieser Plantagen zu erfahren. Mit Spannung erwarten wir Ergebnisse von Hilmar Schwärzel (LfG, Versuchstation Müncheberg). Er recherchiert im ostdeutschen Raum und ist auf Hinweise auf eine Cranberry-Anlage aus dem 19. Jahrhundert gestoßen. 1973 legte Wilhelm Dierking sen. auf Anregung von Prof. Dr. Liebster Mutterpflanzenquartiere mit 25 verschiedenen Cranberry-Sorten an, außerdem eine extensive Teichuferbepflanzung und ein ‚Cranberry bog‘, exakt nach amerikanischem Vorbild - umrandet von Dämmen, mit Bodenschichten aus Sand, Torf, Kies und Lehm. Es gelang damals sogar, eine Überflutungsgenehmigung vom Landkreis einzuholen. So gut gemeint alle Bemühungen auch waren, die Beere war den meisten Fruchthändlern ebenso unbekannt wie den Verbrauchern. Die Vermarktung erwies sich als schwierig, da die Beere nicht zum Frischverzehr gedacht ist. Die Testflächen fielen daher der Erweiterung von Baumschule und Heidelbeerplantagen zum Opfer, lediglich die Cranberries am Teichufer wuchsen munter ohne jegliches Zutun und bescherten uns jedes Jahr eine reiche Ernte.

1993 beurteilten wir die Zukunft der Cranberry in Europa noch nicht gerade enthusiastisch (in *Acta Horticulturae* 346): „Von den aus Nordamerika eingeführten Arten *Vaccini-*

um *macrocarpon* und *Vaccinium corymbosum* ist die letztere....von wirtschaftlicher Bedeutung. Ein kommerzieller Anbau der Cranberry ist wegen des Fehlens von überflutbaren Moorflächen auch in Zukunft nicht zu erwarten. Sie findet im Hausgarten als Boden-decker Verwendung und wird von Liebhabern auch geerntet und im privaten Haushalt verarbeitet; der Bekanntheitsgrad steigt jedoch nur sehr langsam.“



Sehr attraktiv ist auch die Cranberry-Blüte  
Fotos: Dierking

Der oben beschriebene Dornröschenschlaf der Cranberry hatte also auch bei uns Einzug gehalten, lediglich die Vermehrung für Versandhäuser und Gartencenter hielten wir aufrecht. Auf diesem Wege gelangten Cranberries in die Hausgärten, manche unserer Händler bezeichneten sie bis vor kurzem als ‚Kulturpreisbeere‘, weil sie sich dadurch eine höhere Akzeptanz erhofften.

## Begegnungen

Mitte der Neunziger Jahre wurde die Cranberry durch mehrere Ereignisse aus dem Dornröschenschlaf geweckt. Genaugenommen waren es Begegnungen, die uns dazu brachten, die Herausforderung Cranberryanbau endlich wieder ernsthaft anzupacken. Da war zum einen der Besuch einer Regierungs-Delegation aus Sverdlovsk. Sie waren motiviert durch Forschungsergebnisse, die besagten, Cranberry-Extrakt könne Radioaktivität im Blut abbauen. Im Zuge humanitärer Hilfe lieferten wir die Pflanzen, mit deren Früchten die Regierung Tausenden von Tschernobyl-Opfern helfen wollte.

Die zweite Begegnung war der Besuch eines Cranberry-Anbauers, der uns eine Probe von Früchten mitbrachte. Er suchte Vermarkter in Deutschland und bat uns, einige Kontakte herzustellen. Zu meiner Überraschung war bereits der erste Anlauf erfolgreich.

Die dritte und wohl bedeutendste Begegnung war das Zusammentreffen mit dem Pächter einer ehemaligen Cranberry-Versuchsfläche

## Herkunft und Geschichte

Die Cranberry oder großfrüchtige Moosbeere (*Vaccinium macrocarpon*) gehört botanisch zu den Heidekrautgewächsen. Sie ist in Nordamerika beheimatet und verwandt mit der Heidelbeere. In Geschmack und Aussehen ähnelt sie stark unserer europäischen Moosbeere *Vaccinium oxycoccus*.

der Universität München. Nachforschungen ergaben, dass die ersten Testpflanzungen bei Wilhelm Dierking und dieser Universitäts-Versuchsfläche wahrscheinlich zeitgleich und auch mit dem gleichen Ausgangsmaterial angelegt worden waren. Hier fanden wir nicht nur eine Vielfalt bedeutender Cranberrysorten auf einer mit Hingabe gepflegten Fläche, sondern in Fiedler einen seelenverwandten Cranberry-Liebhaber. Offenherzig teilt er seit-

her mit uns seinen reichen Erfahrungsschatz und seine bemerkenswerten Fachkenntnisse.

Sein überspringender Funke zündete endgültig den Motor für unser Cranberryprojekt. Für uns hieß es nun, möglichst viel über diese ungewöhnliche Kultur in Erfahrung zu bringen, um die Kulturfehler am Anfang gering zu halten.

## Vorbereitungen

Die nächsten Schritte hießen Standort- und Sortenauswahl. Cranberries bevorzugen saure, nicht zu trockene Böden. Wir wählten einen Kiefernwald, der an unsere Heidelbeerplantagen grenzt. So konnten die vorhandenen Strukturen wie Elektrizität, Beregnung und Wege mitgenutzt werden. Als großen Vorteil sahen wir hier auch einen geringen Unkrautdruck an, da der natürliche pH-Wert nur etwa bei 3 liegt. Vor der Rodung musste die Umwandlungsgenehmigung eingeholt werden. Lassen sich Forstbehörde und Landkreis überzeugen, dass wir eine in Deutschland nicht heimische Kultur brauchen? Wir reichten eine ausführliche Darstellung unseres Projektes inklusive ökonomischer Überlegungen ein und erhielten die Umwandlungsgenehmigung gegen Aufforstungsverpflichtung.

Für die erste Teilfläche (1,2 ha) wählten wir vier Sorten: ‚Earlblack‘, ‚Stevens‘, ‚Crowley‘ und ‚Black Veil‘. Die Mutterpflanzen importierten wir 1997 aus Michigan und begannen unverzüglich mit der vegetativen Vermehrung. Kriterien für die Sortenauswahl waren dabei:

- Frühe Reifezeit (um nicht mit Frühfrösten zu kollidieren)
- Hoher Ertrag und gute Fruchtgröße
- Krankheitsresistenz (z.B. Fruchtfäulnis)
- Lagerfähigkeit

Wie bei jedem Einsteiger in eine Sonderkultur stehen am Anfang viele Fragen und Zweifel. Warum aber sollten wir nicht unsere in der ISHS geknüpften Kontakte nutzen und uns

Antworten auf einige brennende Fragen von amerikanischen Fachleuten holen? Immerhin begann die Cranberrykultivierung vor 180 Jahren in Nordamerika. Dementsprechend weit ist die züchterische Bearbeitung fortgeschritten. Die Anbauberatung ist exzellent ausgebaut und die Fachliteratur auf höchstem wissenschaftlichem Niveau.

Wir suchten Cranberryfarmer und Berater auf, 1997 in Michigan, und 1998 während der Ernte in Massachusetts, und erhielten wichtige Anregungen. Häufig stießen wir aber auch auf verwundertes Kopfschütteln: Cranberry-Anbau in einem Land, das diese Frucht praktisch nicht kennt? Ohne Überflutungsmöglichkeit? In einer Region ohne verlässliche Schneedecke im Winter (wichtiger Transpirationsschutz)? Mit zahlreichen ‚good luck‘-Wünschen im Gepäck kehrten wir heim.

## Pflanzung

Bei einer Neupflanzung kann man zwischen zwei Verfahren wählen: die erste Möglichkeit ist ein Ausbringen von unbewurzelteten Ranken, die maschinell in den Boden eingearbeitet werden. Alternativ dazu kann man bewurzelte Stecklinge setzen. Die erste Methode ist preisgünstig und rationell, vor allem für großflächige Neuanlagen daher empfehlenswert. Die Menge benötigten Pflanzguts wird nicht in Stückzahlen ausgedrückt, sondern liegt bei 2,5 t Ranken pro Hektar. Diese Menge kann z.B. aus Altanlagen anfallen, wird dort einfach abgemäht und als Jungware für die Neuanlage benutzt. Allerdings ist die Zeitspanne bis zum ersten kommerziellen Ertrag bei der Verwendung von Ranken im Vergleich zu bewurzelteten Ranken deutlich länger.

Wir entschieden uns für die bewurzelteten Stecklinge, die bereits zwei Jahre nach der Pflanzung in Ertragsreife kommen. Außerdem sind diese Jungpflanzen durch ihre Wurzelballen besser vor dem Austrocknen geschützt. Als Pflanzzeit wählten wir das Frühjahr, da wir die Frosthärte dieser jungen Pflanzen nicht einschätzen konnten. Bei einem Pflanzabstand von 20 cm x 20 cm ergibt sich ein Pflanzenbedarf von 250 000 Stück pro Hektar. Die-



Faszination Cranberry

se Dichtpflanzung bewirkt eine schnelle Bodendeckung und somit weniger Unkrautdruck.

Der Boden wurde nach dem Roden und Pflügen mit Herbiziden behandelt und mehrfach gefräst. Der nächste Schritt war die Verle-

gung einer flächendeckenden Überkronenberegnung zum Frostschutz und zur Bewässerung. Die Cranberry hat als immergrüne Pflanze einen hohen Wasserbedarf. Die Wurzelstubben der Kiefern wurden auf der Ostseite zu einem hohen Wall aufgetürmt. Aus dieser Richtung ist der eiskalte Wind zu befürchten, der uns in manchen Wintern sehr unangenehme Kahlfröste bescheren kann.

Am Vorabend der Pflanzung (Mai 1999) wurde die Fläche nochmals gefräst und bewässert. In diesen lockeren feuchten Boden ließen sich die Stecklinge leicht einpflanzen. Es folgte sofort intensive Bewässerung und eine Gabe Volldünger.

Der Ratschlag eines Cranberryexperten, die Pflanzen zunächst zum Ausbilden von Ausläufern anzuregen, erschien uns einleuchtend: So sollte die Fläche möglichst schnell bodendeckend werden. Die Cranberrypflanze bringt zwei Arten von Trieben hervor: die bis zu 1 m langen Ausläufer - ‚runners‘- und die ca. 15



cm hohen Ständer - ‚uprights‘. Die uprights bilden sich am Holz des Ausläufers und tragen die Blütenknospen. Unterstützt man zu Beginn durch Düngergaben die Ausläuferbildung, so verringert sich die Zahl der uprights, der Fruchtansatz wird eingeschränkt. Ziel ist, in den ersten Jahren eine unkontrollierte Ausbreitung zu verhindern. Die Beeren, die in den ersten Jahren wegen der geringfügigen Menge nicht geerntet werden, könnten sich nämlich in Sämlinge splitten und die Sortenreinheit der Plantage verderben. Im Nachhinein sahen wir aber in dieser Methode auch Probleme: die Entwicklung der Ausläufer war so stark, dass die Triebe sich heftig miteinander verwirrten. Zu vermuten ist, dass eine Beeinträchtigung der maschinellen Ernte auf uns zukommen könnte. Wird es womöglich nötig sein, die Plantage komplett zurückzuschneiden, bevor die Maschine in diesem dichten Gewirr arbeiten kann?

## Cranberryernte: Nass abfischen oder trocken abkämmern?

Die Ernte der Cranberryfarmer ist immer ein beliebtes Fotomotiv: so eindrucksvoll, so verblüffend und so einzigartig ist der Anblick der roten Flut aus Beeren vor dem Hintergrund der bunten Herbstwälder und blauem Himmel des Indian Summers.

Auf unseren Studienreisen konnten wir nicht nur den wunderschönen Anblick erleben, sondern uns auch etwas mit den jeweiligen Vor- und Nachteilen der verschiedenen Erntemethoden vertraut machen.

90 % der amerikanischen Cranberryflächen werden nass geerntet. Die Felder werden zur Ernte überflutet, dafür steht jeweils ein Wasserreservoir zur Verfügung. Mit einem Aufsitzgerät, das an einen kleinen Mähdrescher erinnert, fährt der Farmer durchs kniehohes Wasser und streift die Beeren von ihren Stängeln. Aufgrund ihrer Luftkammern im Inneren steigen die Früchte an die Wasseroberfläche und bilden dort einen dichten Teppich. Anschließend wird die rote Masse mit aneinandergebundenen Brettern (fortschrittlicher sind heutzutage die leichten ‚Cranbarrier‘ aus Kunstfaser) zu einem Kreis zusammengezogen. Am Ufer stehen die Cranberrytrucks bereit und nehmen die Beerenflut mit Hilfe von Saugrohren oder Förderbändern auf.

Die Trucks steuern sogleich die so genannten ‚receiving stations‘ an. Diese Fabriken fungieren gleichzeitig als Annahmestation, Wasch- und Sortieranlage, Frostungs- und Verarbeitungslinien. Während sich die Ware am Eingang in ein Wasserbecken ergießt, wird automatisch eine Probe für das Labor entnommen. Ziel ist die Bestimmung der Farbsättigung (=Reifegrad), denn dieser Wert ist entscheidend für die Höhe des Erzeugerpreises. Eine halbe Stunde später erhält der Anlieferer am Ausgang der Station bereits die komplette Abrechnung. Seine Ware wurde in dieser Zeit bereits gewaschen, gewogen, sortiert, verpackt, gefrostet oder verarbeitet.

## Ernte für den Frischmarkt

Die zweite Erntemethode, die Trockenernte, wird angewendet, wenn die Anbauer den Frischmarkt beliefern wollen. Die trocken geernteten Beeren sind haltbarer als die überfluteten. Zum Pflücken verwendete man bis ca. 1 930 hölzerne Pflückkämme. Dann wurden die ersten Erntemaschinen konstruiert, die heute noch immer, mit wenigen Verbesserungen, im Einsatz sind. Zwei der meistbenutzten Maschinen, den Darlington und den Furfood Harvester, konnten wir begutachten. Der Furfood hat eine größere Einsatzbreite und höhere Leistung, leider auf Kosten der gepflückten Fruchtqualität. Für größere Plantagen ist sie die führende Maschine.

Der kleinere Darlington pflückt besonders schonend und ist relativ preisgünstig (5 000 \$). Die Maschine ist sehr einfach konzipiert und erfordert kein besonderes Ersatzteillager, alle Verschleißteile sind ohne Probleme auch hierzulande bei jedem Landmaschinenhändler zu bekommen.

Der Darlington Harvester wird ähnlich wie ein Rasenmäher über das Feld geschoben, angetrieben von einem 4,5 PS Honda-Motor. Eine Walze mit kammähnlichen Zinken zieht die Früchte von den Stängeln. Die Beeren werden hochgeschleudert und fallen in einen Sack oder eine Obstkiste. Ein Praktiker in Massachusetts berichtete uns, dass die Maschine während der Ernte auch alte, verholzte Triebe mit herausreißt. Dieses sah er aber nicht als besorgniserregenden Schaden an, vielmehr könne er sich dadurch Schnittmaßnahmen weitgehend sparen. Triebe und Laub müssen aber im Anschluss an die Ernte mit Hilfe von Sieben und Windfegen herausortiert werden.

Auf großen Plantagen, die für den Frischmarkt produzieren, haben wir den Furfood Harvester im Einsatz gesehen. Auch diese Maschine wird von einer Person bedient, bzw. geschoben. Jeder Maschinenführer erhält ein abgestecktes Revier. Die in Säcken aufgefangenen Beeren kippt er in Großcontainer. Am Nachmittag fliegen Hubschrauber ein und heben die Großcontainer aus der Anlage. So wird verhindert, dass zuviel Schaden durch das Befahren an Pflanzen und Früchten entsteht.

Nach Abschluss der Trockenernte ist es üblich, noch eine Überflutung, die so genannte ‚trash flood‘ zur Erhaltung der Blockhygiene durchzuführen. Hierbei werden die von den Harvestern unerreichten Beeren abgefischt und kompostiert. Die Trockenernte hat somit einen Nachteil: es bleiben deutlich mehr Früchte hängen. Außerdem ist während der Erntezeit im Frühjahr das Wetter oft unbeständig. Die Ware sollte aber bei trockenem Wetter gepflückt werden, um für den Frischmarkt gut lagerfähig zu sein. Die meisten Betriebe verfügen daher über Trocknungsanlagen.

Für die Größenordnung unserer eigenen geplanten Trockenerntefläche erschien uns der Darlington Harvester ausreichend, so dass wir im vergangenen Jahr eine Maschine dieses Typs importierten.