

Wassermelonen aus dem Schwarzwald?

Wer wagt, gewinnt:
Ein junger, innovativer
Bauer in Bad Krozingen
baut jetzt erfolgreich
Wassermelonen an.
Und die schmecken
genauso saftig und
süß wie die Exemplare
aus Südeuropa.
Mindestens ...!

Melonen aus Südbaden. Was auf den ersten Blick unmöglich scheint – schließlich brauchen es die Früchte aus den Tropen und Subtropen dauerhaft warm und sonnig –, ist angesichts des Klimawandels jetzt im Weinbauklima im Südwesten Deutschlands möglich. Der junge Landwirt Wolfram Cammerer aus Bad Krozingen-Tunsel ist einer der Pioniere in Südbaden. Er hat Erfolg mit seinem neuen Produkt – aber auch einiges an Lehrgeld bezahlt.

„Die muss man suchen wie Ostereier“

2018 entschied der junge Landwirt, der den landwirtschaftlichen Betrieb mit seinem Vater Georg führt, eine neue Kultur zusätzlich zu Erdbeeren, Himbeeren, Stachelbeeren und zum Feldsalat im Winter anzubauen. Er begann zu recherchieren, wälzte Saatgutkataloge, sprach mit Saatgutfirmen und einem Gemüsebauberater. „Würde der Melonenanbau im Freiland überhaupt funktionieren, und wie können wir die Früchte vermarkten? Das waren die Fragen, mit denen wir uns beschäftigten“, erinnert sich Wolfram Cammerer. Das Projekt schien jedoch vielversprechend, also startete der innovative Bauer gleich mit acht Sorten. Zwei Sorten Wassermelonen und sechs Sorten Zuckermelonen der Untersorte Charentais mit dem orangefarbenen Fruchtfleisch. Zunächst auf einer kleinen Fläche von 32 Ar, also 3200 Quadratmetern, direkt hinter dem großen Bauernhof in der Ortsmitte. Inzwischen hat sich die Anbaufläche schon verdreifacht.

Mitte Juli. Von Weitem ähnelt das Melonenfeld einem mit Kürbissen. Viel rankendes Blattwerk ist zu sehen, dazu kleine gelbe Blüten, nur die Früchte fehlen. „Die muss man suchen wie Ostereier“, sagt der Landwirt und hebt einige Blattranken weg. Darunter: eine Melone neben der anderen. Mit dem Fingerknöchel klopft er gegen die Frucht, am Klang kann er erkennen, ob die Melone reif ist. Seit drei Wochen klopft er regelmäßig, schneidet einzelne Früchte auf und kostet. „Dabei mussten schon einige ihr Leben lassen“, meint er schmunzelnd.

Zurück im Innenhof des früheren Klosters rückt er zwei Wassermelonen – eine mit rotem und eine mit

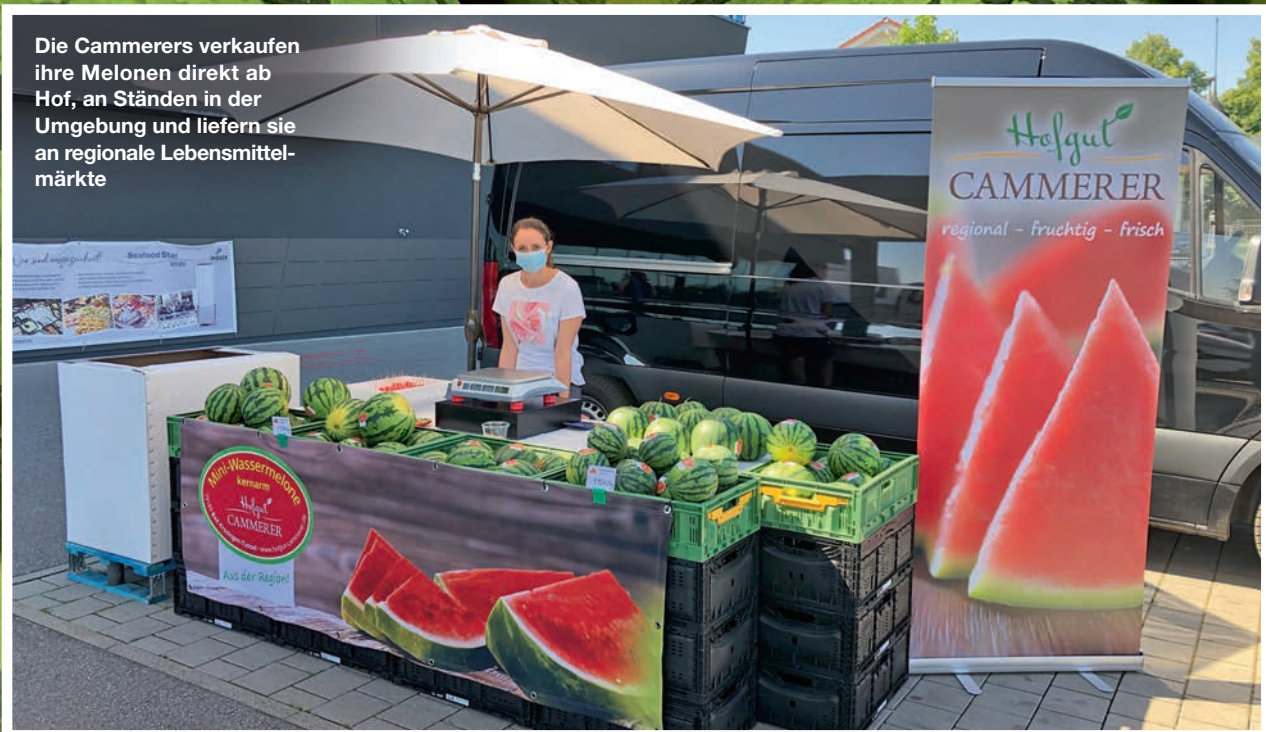


Süß und saftig
und aus der
Region. Da kann
man mit Genuss
reinbeißen



Viel Unter-
nehmergeist
und Herzblut
steckt in jeder
von Wolfgang
Cammerers
Melonen

FOTOS: Hofgut Cammerer (3), Gabriele Hennicke



Die Cammerers verkaufen
ihre Melonen direkt ab
Hof, an Ständen in der
Umgebung und liefern sie
an regionale Lebensmittel-
märkte