



LAND
BRANDENBURG

Ministerium für Landwirtschaft,
Umwelt und Klimaschutz

Gartenbau



BEERENLAND BRANDENBURG



**Ministerium für Landwirtschaft,
Umwelt, und Klimaschutz
des Landes Brandenburg**

Referat Öffentlichkeitsarbeit

Redaktion: MLUK Brandenburg
Texte: Marlis Heinz und MLUK Brandenburg
Fotos: Volkmar Heinz, porträtierte Unternehmen

Henning-von-Tresckow-Straße 2–13
14467 Potsdam
Telefon: 0331 8667237
bestellung@mluk.brandenburg.de
mluk.brandenburg.de
agrar-umwelt.brandenburg.de

Hinweis: Diese Publikation wird im Rahmen der Öffentlichkeitsarbeit der Landesregierung Brandenburg kostenlos herausgegeben. Sie darf nicht mit dem Zweck der Wahlwerbung verwendet oder in einer Weise eingesetzt werden, die als Parteinahme der Landesregierung zugunsten einzelner politischer Gruppierungen verstanden werden könnte.



Liebe Leserinnen
und Leser,

regionale Kreisläufe sorgen nicht nur für Arbeit und Einkommen in unseren Dörfern, sie sind auch gut für die Umwelt. Schließlich ist der Verkehrssektor für rund 20 Prozent der Treibhaus-

gasemissionen in Deutschland verantwortlich.

Gerade bei Frischeprodukten ist es wichtig, dass die Wege und die Zeit von der Ernte bis zum Verkauf kurz sind.

Nun bleibt es sicher eine Tatsache, dass Gartenbau unter Glas in unseren Breiten mit einem hohen Energieverbrauch und beträchtlichen Energiekosten verbunden ist - im Freiland ist Brandenburg klimatisch gegenüber süddeutschen beziehungsweise südeuropäischen Regionen oft benachteiligt. Umso mehr kommt es darauf an, auf Kulturen zu setzen, die sich unter unseren Bedingungen wirtschaftlich gut vermarkten lassen. Hier schließt sich der Kreis zum Beerenanbau. Zunächst nur als eine als saisonverlängernde Maßnahme gedacht, haben viele der erfolgreichen Spargelanbauer auf Heidelbeeren gesetzt und mit den blauen Beeren inzwischen eine eigene Erfolgsgeschichte geschrieben. Mit dem Trend zu mehr Bio und mehr Regionalprodukten haben auch Wildbeeren wie Sanddorn oder Holunder mehr Interesse bei der Ernährungswirtschaft und Verbrauchern gefunden. Experimentiert wird in den unterschiedlichsten

Rezepturen und Mischungen, auch mit Aronia, Himbeeren oder Johannisbeeren.

Bemerkenswert ist, dass der Gartenbauverband Berlin-Brandenburg e.V den Start der Freiland-ernte für einige der Beerenkulturen besonders medienwirksam in Szene setzt. Es gibt Heidelbeerefesten oder einen Sanddorn-Tag. Regionale Gastronomen setzen Beerenkreationen auf ihre Speisekarten. Unübersehbar sind in der Saison die Stände der Direktvermarkter. Deren Gegenstück ist gewissermaßen die Selbstpflücke, also die Möglichkeit, selbst mit Hand anzulegen. Selbsternte ist aber nicht nur eine Möglichkeit, sich preiswert mit frischen Beeren einzudecken und während der Lese ganz legal Mundraub zu betreiben. Wer selber erntet, versteht mehr von der landwirtschaftlich-gärtnerischen Arbeit und bekennt sich, allein schon, weil sie oder er dazu in die Betriebe fahren muss, zu Agrarprodukten aus der eigenen Heimat. Einige dieser Betriebe stellen wir Ihnen auf den folgenden Seiten vor. Überzeugen Sie sich von den Angeboten, von der Vielfalt der Vermarktungskonzepte und fahren sie raus mit dem Blick auf das „Beerenland Brandenburg“.

Axel Vogel

Minister für Landwirtschaft, Umwelt
und Klimaschutz Brandenburg
Potsdam, Februar 2022



INHALT

Entfernte Verwandte. 6

Unter falschem Namen. 7

Beerenland Brandenburg? 7

Reifezeit für eine Diva 14

Kremmener Erlebnishof mit viel Blau 17

Stachelbeeren – Ernte mit einem behutsamen Riesen 21

Land erleben und genießen. 24

Die Natur weiß am besten, was funktioniert 29

Im Tunnel oder unterem Regenschirm. 32

Auf dem Jakobsweg 35

Hoch in Berge: Heidelbeerhof Quirling 40

Cooler Technik in kalten Hallen 43

Naschen erwünscht – Kunst trifft Beeren 46

Beeren mit Geschichte. 50

Sensibelchen verlangen Behutsamkeit 54

Ab und zu eine Handvoll naschen 56

Die ganze Klaviatur der Aromen 59

Hier wird Bio-Apfelsaft beerenstark. 64

Backen – nicht ohne Beeren 68

Spürnase für den Geist der Beeren 72

Fläminger Beerengeschmack in Flaschen abgefüllt 76

Unter Druck geben Beerenfrüchte alles 79

Forschung im Zeichen der Beere 84

Wie neu sind die Neuen unter den Beeren? 88

Das Mögliche – und das Gewollte. 92

ENTFERNTE VERWANDTE

Kaum jemand kann sich vorstellen, dass eine einzige Beere eine Tonne wiegen kann! Zugegeben, das ist dann ein Rekordexemplar – von einem Kürbis. Aber auch der Kürbis ist eine Beere. So wie es jede Menge Früchte gibt, die niemand außer dem Botaniker spontan als Beere einordnen würde.

Was verbindet all diese die großen und kleinen Beeren? Botanisch gesehen ist die Beere eine aus einem einzigen Fruchtknoten hervorgegangene Frucht, deren äußere Hülle auch noch bei der Reife saftig ist – oder wenigstens so fleischig wie bei Kürbis oder Zucchini.

Auch das sind echte Beeren:

Aubergine

Avocado

Babaco

Banane

Chayote

Cranbeere (Cranberry)

Cupuaçú

Datteln

Feijoa

Gojibeere

Granatapfel (Trockenbeere)

Guave

Gurke

Hornmelone (Kiwano)

Japanische Stachelbeere (Minikiwi)

Jostabeere

Kakao (Trockenbeere)

Kaki

Kaktusfeige

Kapstachelbeere (Physalis)

Karambole

Kiwi

Kürbis (Panzerbeere)

Lulo

Mahonie

Mammiapfel

Mangostan

Melone

Moosbeere

Papaya

Paprika

Passionsfrüchte

Pepino (Birnenmelone)

Pitaya

Preiselbeere

Sapodilla (Breiapfel)

Tamarillo

Tomate

Wassermelone

Weinbeere

Zitrusfrüchte

Zucchini



UNTER FALSCHEN NAMEN

Man kann es drehen und wenden, wie man will: So wie nicht jede Beere saftig, rund, klein und süß daherkommt, ist nicht jede Frucht, die sich Beere nennt, tatsächlich eine. Zu den bekanntesten „falschen“ Beeren gehören die Erdbeeren. Die sind nämlich eine Sammelnussfrucht. Deren köstliche, weiche und aromatische Mitte dient eigentlich nur als Halterung für all die winzigen grünen Nüsschen auf der Oberfläche, die man bestenfalls zur Kenntnis nimmt, wenn sie in den Zähnen hängenbleiben.

Dann gäbe es noch die Sammelsteinfrüchte, wie unter anderem die Moltebeere, die Boysenbeere, die Loganbeere, die Kratzbeere, die Arktische Brombeere, die Japanische Weinbeere, die Indische Maulbeere (Noni) oder die Andenbeere. Zu den Sammelbalgfrüchten gehören beispielsweise die Schwarze Apfelbeere (Aronia), die Vogelbeere, die Mehlbeere und die Elsbeere. Die Holunderbeere gilt als Steinfrucht, die Maulbeere als Nussfruchtverband, die Wacholderbeere als Zapfenbeere oder die Sanddornbeere als Nussfrucht.

So gesehen halten auch Himbeere und Brombeere noch eine Tücke parat: Sie sind eigentlich auch Sammelsteinfrüchte – also genau genommen auch keine wirklichen Beeren. Jede der einzelnen Beeren enthält einen harten Samen, der wie bei einer Kirsche in das saftige Fruchtfleisch eingebettet ist von einer dünnen Außenhaut umhüllt wird.

Die Himbeere setzt sich aus zahlreichen, kleinen, behaarten Steinfrüchten zusammen. Die sitzen

alle gemeinsam auf einer zapfenförmigen Blütenachse. Von dieser löst sich die Ansammlung erst bei Reife.

Die Brombeere – ebenfalls eine Sammelsteinfrucht – löst sich im Gegensatz zur Himbeere bei der Reife zusammen mit ihrem Zapfen vom Kelch. Die Tatsache, dass man es mit einer Ansammlung eigentlich einzelner Früchte zu tun hat, erkennt man bei Brombeeren unter Umständen daran, dass inmitten reifer, dunkler Früchte, auch mal eine einzelne nicht richtig ausgefärbt ist und orange bis rot bleibt. Bei Himbeeren ist die Außenseiterin weiß. Diese Teilfrüchte können unter Krankheiten oder widrigen Umständen leiden, die ihr Ausreifen bremsen.

Die Unterscheidung nach klassischer Beere und Sammelsteinfrucht sehen die Obsterzeuger und Fruchthändler und nicht zuletzt die Verbraucher in der Praxis aber nicht so verbissen. Sie zählen Himbeeren und Brombeeren kurzerhand mit zum Strauchbeerenobst.

BEERENLAND BRANDENBURG?

Kleine Beeren – große Wirkung: Gartenbau-betriebe im Land werben gern mit dem Beerenland Brandenburg. Mindestens zwei Beerenernten werden zum Saisonauftakt mit öffentlichkeitswirksamen Veranstaltungen begangen – die Erdbeerernte im Freiland und die Heidelbeerernte. Die Bedeutung lässt sich auch daran ermessen, dass zu den Saisonöffnungen gern auch Prominente aus Politik, Kultur und Medien kommen.

Bei der Beerenernte setzen die Berufsgärtner stark auf die Selbstpflücke, was die Wahrnehmung in Berlin und Brandenburg besonders erhöht. Köche und Bäcker setzen während der Beeren-saison auf die Verarbeitung frischer Früchte. Angesichts der Vielfalt der hier kultivierten Früchte ist es durchaus berechtigt, werbewirksam am „Beerenland Brandenburg“ zu arbeiten.

Wobei die botanischen Raffinessen auch hier einige statistische Stolpersteine bereithalten. Mal werden Sanddorn, Aronia oder Holunder dazu-gesählt, was in Brandenburg im Jahr 2020 eine Strauchbeeren-Gesamtanbaufläche von 1.163 Hektar in 56 Betrieben ergab. Betrachtet man – wie in der vorliegenden Broschüre – allein Kulturheidelbeeren, Johannisbeeren, Stachelbeeren, Himbeeren und Brombeeren, ergibt sich eine Gesamtanbaufläche von rund 540 Hektar. Auf 16 Hektar dieser Flächen wachsen die sensibelen der Früchte unter hohen begehbaren Schutz-abdeckungen wie Überdachungen, Folientunneln und Gewächshäusern.

Eindeutiger Star im brandenburgischen Beeren-korb ist die Kulturheidelbeere. Mit einer Anbau-fläche von 407 Hektar ist sie inzwischen die wichtigste Strauchbeerenart in Brandenburg (2017: 332 Hektar, 2019: 387 Hektar). Die meis-ten Anlagen befinden sich in den Landkreisen Potsdam-Mittelmark, Oberhavel und der Prignitz. Insgesamt 23 Betriebe bauen Heidelbeeren an. Da die Mehrzahl der in Brandenburg stehenden Kulturheidelbeeren noch jung an Jahren ist und ihren besten Zeiten erst entgegenwächst, erwarten

Erzeugerinnen und Erzeuger ungeachtet der hier und da in geringem Maße stattfindenden Flächen-erweiterungen in den kommenden Jahren eine weitere Erhöhung der Erntemengen. In erfolg-reichen Betrieben werden ab dem achten Jahr mehr als 10.000 Kilogramm pro Hektar geerntet.

Mit diesem Angebot kommen die Obsterzeuger im Land dem stetig wachsenden Beeren-Appetit der Bundesbürger entgegen. Rund fünf Kilogramm Strauchbeeren verbrauchte jeder Konsument in Deutschland im Wirtschaftsjahr 2019/20. Am be-liebtesten waren Himbeeren und Heidelbeeren. Etwa 60 Prozent der geernteten Strauchbeeren landen als Tafelobst beim Verbraucher. Die ande-ren werden als Verwertungs- und Industrieobst zu Konserven, fruchtigen Aufstrichen oder Tiefkühl-früchten weiterverarbeitet.

Beeren-Schau

Wie schon der Familienstammbaum der Beeren gezeigt hat, gibt es eine weit verzweigte Ver-wandtschaft. Zwar wird immer mal wieder mit der einen oder anderen neuen Sorte experimentiert, denn der Beeren-Hunger in Berlin und Brande-nburg ist größer als das Angebot. So sind es hier Böden, Wasser, Sonnenschein und leider auch die seit Jahren zunehmenden Extremwetterlagen – namentlich Spätfröste und Trockenphasen – die die Sortenauswahl und die Wirtschaftlichkeit des Anbaus bestimmen. Hinzu kommt, dass trotz der Hilfe durch die Selbstpflücke die Beerenernte ein aufwändiges und damit teures Geschäft bleibt. Die großen Betriebe in Brandenburg sind auf

Saisonarbeitskräfte angewiesen, die fast alle im Ausland angeworben werden müssen.

Insgesamt konzentriert sich der Erwerbsgartenbau in Brandenburg auf einige Arten, die es dann auch in größerer Menge in den Handel schaffen. Die für die Region wichtigsten werden hier kurz vorgestellt:

Die Heidelbeere

... wird gern als Superfood bezeichnet. Dabei gibt es allerdings Unterschiede zwischen der Kulturheidelbeere (*Vaccinium corymbosum*) und der wildwachsenden Waldheidelbeere (*Vaccinium myrtillus*), die auch Blaubeere genannt wird.

Zu DDR-Zeiten versorgten sich Berliner und Brandenburger vor allem mit den blauen Beeren aus dem Wald. Immerhin ist Brandenburg zu rund einem Drittel mit Wald bedeckt und wer die Mücken und Gebüsch nicht scheute, zog mit Blaubeerkamm und Korb los. Heute sieht man kaum noch jemanden durch die Blaubeerwälder streifen. Die Kulturheidelbeere hat sich durchgesetzt.

Aber Waldheidelbeeren und Kulturheidelbeeren stehen zueinander wie Pflaume und Kirsche, sind also nur entfernte Verwandte. Sie gehören zur selben Gattung, unterscheiden sich aber wesentlich: Kulturheidelbeeren wachsen an bis zu zwei Meter hohen Sträuchern und können je nach Sorte Durchmesser von bis zu drei Zentimetern erreichen. Der blaue Farbstoff Anthocyan ist bei ihnen nur in der Außenhaut vorhanden. Das Fruchtfleisch ist farblos und etwas fester als das

der Waldheidelbeeren. Faustregel für Genießer: Nach dem Genuss von Waldheidelbeeren färben sich Zunge und Zähne intensiv blau. Das ist bei Kulturheidelbeeren nicht der Fall.

Gesunde Stoffe enthalten aber beide. Der Anthocyan-Gehalt ist verantwortlich für das antioxidative Potenzial und damit die zellschützende und stressmindernde Wirkung der Früchte. Der hohe Gerbstoffgehalt, vor allem bei getrockneten Heidelbeeren, hilft bei Durchfallerkrankungen und bei Entzündungen im Mund- und Rachenraum. Weitere wertvolle Inhaltsstoffe sind Ballaststoffe, Fruchtsäuren, Calcium, Magnesium, Eisen sowie die Vitamine A, E und C.

Die Geschichte der Kulturheidelbeeren geht zurück auf die Bemühungen der amerikanischen Pflanzenzüchterin Elizabeth Coleman White und den Botaniker Frederick V. Conville, die Ende des 19. beziehungsweise Anfang des 20. Jahrhunderts mit einem Programm zur Auslese ertragreicher Heidelbeersträucher begannen.

Am Institut für Pflanzenzüchtung im damaligen Landsberg an der Warthe kreuzte auch Dr. Wilhelm Heermann 1928 die bis dahin in Deutschland verbreitete Waldbeere mit größeren Blaubeeren aus Nordamerika. „Er wollte eine größere Frucht haben, die süßer und fruchtiger schmeckt. Im niedersächsischen Grethem fand Heermann ein geeignetes Grundstück und baute Sträucher an. In den Dreißigerjahren konnte der Zuchtbetrieb Dr. Wilhelm Heermann (heute: Heermanns Blaubeerland) das erste Pflanzgut ausliefern.

Erste große Kulturheidelbeerfelder wurden 1950 in der Lüneburger Heide angelegt. Wichtige Impulse für den Anbau im Land Brandenburg sind nach 1990 von der Obstbauversuchsstation in Müncheberg, insbesondere für Dammkulturen, ausgegangen.

Jeweils bis September können in Brandenburg Heidelbeeren geerntet oder gekauft werden. Danach folgt in der Mark die Kürbissaison.

Die Stachelbeere

... wächst im Land Brandenburg auf der mit 52 Hektar zweitgrößten Strauchbeerenobst-Anbaufläche. Stachelbeeren sind die Allroundtalente unter den Beerenfrüchten. Ob unreif oder reif bieten sie ein Spektrum an Möglichkeiten, ihre Vorzüge zur Geltung zu bringen. Unreife, saure Früchte eignen sich hervorragend zum Einkochen und als Kuchenbelag. Die reifen Früchte dagegen sind ein erfrischender Snack für zwischendurch.

Die Früchte der Stachelbeere hängen meist einzeln an den Kurztrieben der Pflanze. Es gibt inzwischen sehr viele verschiedene Sorten. Daher ist auch das Aussehen der Früchte unterschiedlich. Meist sind sie etwa kirschgroß, je nach Sorte dann eher rund, oval oder länglich. Mit zunehmendem Reifegrad bilden sie ihre jeweilige sortentypische Färbung in Weißlich-Hellgrün, Grün, Goldgelb oder Rot sowie ihren sortentypischen Geschmack und das Aroma aus. Auch bei der Ausprägung der Schale gibt es Sortenunterschiede: von eher fein bis fest und von glatt bis behaart. Bei Stachelbeeren lässt sich übrigens

einfach erkennen, dass sie echte Beerenfrüchte sind: Unter der durchscheinenden Schale sind im saftigen und weichen Fruchtfleisch die vielen kleinen Kerne zu sehen.

Reife Stachelbeeren haben einen hohen Gehalt an organischen Säuren wie Apfel- und Zitronensäure, Ballaststoffen und Zuckern. Nach den Tafeltrauben weisen sie sogar den höchsten Zuckergehalt unter den heimischen Beeren auf. Vitamin C ist mit 35 Milligramm pro 100 Gramm in nennenswerten Mengen enthalten.

Die Rote und Weiße Johannisbeere

... gedeiht in Brandenburg auf 37,5 Hektar. Die Rote Johannisbeere ist das Kreuzungsprodukt verschiedener in Europa und Westasien heimischer Wildarten. Angebaut wurden sie erstmals in den Klostergärten des 14. Jahrhunderts.

Die Rote Johannisbeere (*Ribes rubrum var. domesticum*) ist ein winterkahler, ein bis 1,80 Meter hoher Strauch, der in Erwerbsanlagen ein-, zwei- oder dreitriebig als Hecke am Drahtgerüst oder als eintriebige Spindel an Stäben gezogen wird. Für die maschinelle Ernte ist der Busch am geeignetsten. Der Fruchtstand ist eine mehr oder weniger lange Traube, an der an kurzen Fruchtstielen sechs bis 25 mehrsamige, bis einen Zentimeter große, kugelige Beeren sitzen. Die Rotfärbung der Beeren wird durch Anthocyane in der Haut hervorgerufen, welche bei weißfrüchtigen Sorten fehlen. Die Frucht reift früher, ist größer und auch wohlschmeckender als die meisten Sorten der Schwarzen Johannisbeere.

Am Aroma von Johannisbeeren sind zahlreiche flüchtige Stoffe beteiligt, vor allem verschiedene Terpenverbindungen. Sie sind reich an Ballaststoffen (Pektin), Mineralstoffen, Fruchtsäuren (durchschnittlich 2,5 Gramm je 100 Gramm Zitronensäure und Äpfelsäure), Fettsäuren, B-Vitaminen und Vitamin C.

Die Schwarze Johannisbeere

... geht mit ihren Kulturformen auf die in Eurasien beheimatete Wildform zurück. Ein nennenswerter Anbau dieser Frucht begann erst ab der zweiten Hälfte des 20. Jahrhunderts. Die Schwarze Johannisbeere (*Ribes nigrum*) ist ein starker Strauch mit bis zu zehn Zentimeter breiten, dreibis fünfklappigen Blättern. Für die Handpflücke werden die Pflanzen am besten als dreitriebige Hecke gezogen, für die maschinelle Ernte wird der aufrechte Busch bevorzugt. Schwarze Johannisbeeren reifen folgernd, – also die größten Früchte an der Basis zuerst, die an der Spitze der Traube zuletzt.

Blätter, Knospen und Früchte verströmen einen charakteristischen Geruch, der von manchem als unangenehm empfunden wird. Hinsichtlich der gesundheitsfördernden Inhaltsstoffe weist die Schwarze Johannisbeere fast durchweg höhere Werte auf als die Rote Johannisbeere. Das betrifft zum Beispiel Vitamin C (Rote: 36 Milligramm, Schwarze: 177 Milligramm je 100 Gramm) oder Anthocyane (Rote: 17 Milligramm, Schwarze: 220 Milligramm je 100 Gramm).

Nur wenige Sorten der Schwarzen Johannisbeere sind aufgrund des herb-sauren Geschmacks für den Frischverzehr geeignet. Obwohl Schwarze Johannisbeeren eine viel geringere Bedeutung für den Frischmarkt haben, ist die deutsche Anbaufläche mehr als doppelt so groß wie die der Roten Johannisbeere. Die Importmenge beträgt das Fünffache. In Brandenburg jedoch sind die Anbauflächen für die Roten und Weißen (37,50 Hektar) beziehungsweise für die Schwarzen Johannisbeeren (36,58 Hektar) ungefähr gleich groß.

Die Jostabeere oder Jochelbeere ist eine Arthybride, also eine spezielle Kreuzung aus Schwarzer Johannisbeere und Stachelbeere, die erstmals 1922 im brandenburgischen Müncheberg gezüchtet wurde. 1920 hatte hier der Vererbungsforscher Erwin Baur mit dem Kauf des Gutes Brigittenhof mit ersten Pflanzenzüchtungsversuche begonnen. Heute hat hier das Leibniz-Zentrum für Agrarlandschaftsforschung (ZALF) e. V. seinen Sitz. Später entstanden weitere Hybriden in Dresden-Pillnitz und Köln-Vogelsang.

Die Himbeere

... gehört ebenso wie die Brombeere zur Familie der Rosengewächse (*Rosaceae*). Während die einheimischen Sorten auf die in Europa und Nordamerika vorkommende Waldhimbeere (*Rubus idaeus*) zurückzuführen sind, stammen die amerikanischen Sorten von Einkreuzungen der Amerikanischen Himbeere (*Rubus strigosus*) ab. Himbeeren werden seit dem Mittelalter kultiviert. Erste Kultursorten verbreiteten sich im 18. und 19. Jahrhundert auf der gesamten Nordhalbkugel.

Die Himbeerpflanze ist ein bis zu zwei Meter hoch werdender Strauch, der sich regelmäßig über nachwachsende Ruten erneuert, die mehr oder weniger bestachelt oder stachellos sind. Unterschieden wird zwischen sommertragenden sowie sommer- und herbsttragenden Sorten. Die Fruchtentwicklung bis zur Reife dauert bei Himbeeren 30 bis 50 Tage. Die Früchte sind je nach Sorte rund, oval oder kegelförmig und überwiegend hell- bis dunkelrot. Es gibt aber auch Sorten mit gelben, orangefarbenen, purpurfarbenen oder schwarzen Früchten. Letztere sind Sorten der Schwarzen Himbeere (*Rubus occidentalis*). Deren Fruchtform reicht von rund über eiförmig, elliptisch und kegelförmig bis lang konisch. Die Farbe ist schwarz.

Mehr als 200 flüchtige Stoffe bei der Himbeere tragen zum einzigartigen Aroma der Frucht bei, vor allem das Himbeerketon, die Hauptgeruchsgruppe, sowie Alpha- und Beta-Ionon. Himbeeren enthalten 4 bis 13 Prozent Kohlenhydrate (überwiegend Fruktose und Glukose), Fruchtsäuren (vorwiegend Zitronensäure), Mineralstoffe (besonders Phosphor, Calcium, Magnesium und Eisen), zirka 5 Prozent Ballaststoffe und Vitamin E, B-Vitamine und Vitamin C (25 Milligramm pro 100 Gramm). Rote Himbeeren enthalten zudem verschiedene Phytonährstoffe mit dem Potenzial, so vermuten Mediziner in vergleichenden Studien, die Insulinfunktion sowie den Glukose- und den Fettstoffwechsel zu beeinflussen. Das könnte für Personen mit Typ-2-Diabetes und Prädiabetes nützlich sein.

Über 1.000 Himbeersorten sind weltweit bekannt, wobei sich das Sortiment laufend erneuert und jeweils nur wenige Sorten für den internationalen Erwerbsanbau genutzt werden. In Brandenburg wurden 2020 Himbeeren von 13 Betrieben auf insgesamt 6,5 Hektar, größtenteils unter Schutzabdeckungen, angebaut.

Die Brombeere

... ist botanisch gesehen auch eine Sammelfrucht. Die saftigen Beeren-Ansammlungen der Kultursorten sind etwa zwei bis drei Zentimeter groß und rund bis walzenförmig. Bei den wild wachsenden Brombeersträuchern werden die Früchte nicht ganz so groß.

Das Aroma reifer Brombeeren (*Rubus sectio Rubus*) beherrscht der süßsauerliche Geschmack der saftigen Früchte. Der ist insbesondere auf die Säuren und den relativ hohen Zuckergehalt zurückzuführen. Unter den Beerenfrüchten haben Brombeeren den höchsten Provitamin A-Gehalt. Provitamin A wird im Körper in Vitamin A umgewandelt, das unter anderem wichtig für die Augen ist. Nennenswert sind darüber hinaus auch die Gehalte an Vitamin C und Vitamin E. Beide sind am Zellschutz beteiligt. Zu erwähnen sind auch die Vitamine aus der B-Gruppe, die für Stoffwechselprozesse unentbehrlich sind. Reichlich Mineral- und Ballaststoffe sowie ein breites Spektrum an Phenolsäuren und Flavonoiden, denen antibakterielle und antikanzerogene Wirkungen nachgesagt werden, ergänzen das Potpourri der gesunden Inhaltsstoffe. Aber damit nicht genug der Gesundheits-Trümpfe: Die Früchtchen haben

gerade einmal 36 Kilokalorien pro 100 Gramm und eignen sich sehr gut als frisches Naschobst.

Auch bei Brombeeren sind einige hundert Sorten bekannt, jedoch nur eine Handvoll ist bedeutend für den Erwerbsobstbau. In Brandenburg wachsen Brombeeren auf einem knappen Hektar. Die Fruchtentwicklung bis zur Reife dauert bei Brombeeren 40 bis 70 Tage.

Aus der Kreuzung von Himbeeren mit Brombeeren sind übrigens zahlreiche Hybridbeeren entstanden, die je nach überwiegendem Elternteil mehr Himbeer- oder mehr Brombeereigenschaften aufweisen. Dazu gehören beispielsweise Boysenbeeren, Marionbeeren, Loganbeeren, Sunbeeren, Taybeeren und Youngbeeren.



Gut Herrenhölzer GmbH & Co. KG

REIFEZEIT FÜR EINE DIVA

Um das Dorf Bensdorf im Landkreis Potsdam-Mittelmark prägen über 100 Hektar Spargelanlagen das Bild der Landschaft. Sie gehören zum Gut Herrenhölzer, das 1620 als Rittergut gegründet wurde und seitdem viel erlebt hat.

Geschäftsführer und Mitinhaber der Gut Herrenhölzer GmbH & Co. KG ist Ekhard Wolter. Dass er mal in die Landwirtschaft will, wusste er schon als kleiner Junge, als sein Vater, Brigadier in der LPG, unter der Eiche vor Wolters Haus seine Leute zur täglichen Arbeitsberatung zusammenrief. „Was es da so alles zu tun gab und dass es nie langweilig



wurde, das beeindruckte mich“, erzählt er. 1998 hatten der Landwirt Bodo Mönich und der Unternehmer Jürgen Streit aus Hessen von der Treuhand das seit mehreren Jahren brachliegende Hofgut erworben. Gemeinsam mit dem Gutsverwalter Eckard Wolter machten sie das Gut zu einem der größten und modernsten Spargelproduzenten der Region. Neben Spargel wachsen bei Bensdorf auch Feldfrüchte und Leguminosen, also bodenverbessernde Hülsenfrüchte, deren Samen verkauft werden. Und dann wären da noch auf 18 Hektar Erdbeeren und auf vier Hektar Kulturheidelbeeren.

Wer will, kann hier länger bleiben und echtes Landleben genießen, das Gut bietet ein vielfältiges Freizeitprogramm. Gleich im Hotel „Am Meilenstein“ gibt es Übernachtungsmöglichkeiten. Bereits zu DDR-Zeiten war Bensdorf den Pferdesportlern ein Begriff. Auch heute sind Pferde und Kremser ein Markenzeichen des Guts.

Als „Gutsherr“ ist Wolter „Mädchen für alles“. Spezialisierungen gibt es im Betrieb trotzdem. In Sachen Beeren sind Marco Kriwitz, der Produktionsleiter Beeren, und Daniel Klunter, der Marketingmann, die Verantwortlichen.

Heidelbeeren sind nicht die Hauptkultur des Betriebs. Aber sie sorgen auch hier nach dem Ende der Spargelsaison für Arbeit und Einkommen. In Brandenburg endet die Spargelsaison traditionell am 24. Juni. In den Beerenkulturen werden die verbliebenen Saisonarbeitskräfte beschäftigt und optisch wechselt der Hofladen im Sommer in ein tiefes Blau.

Obwohl Spargel das prominentere Produkt ist, kann man Kulturheidelbeere nicht nur nebenbei anbauen, so Kriewitz: „Sie ist eine Diva und beschäftigt uns fast rund ums Jahr. Wenn die Eisheiligen die Blüte zu zerstören drohen, müssen wir sie schnellstens mit Frostberegnung schützen. Das heißt, wir versprühen Wasser, das die Pflanzen umhüllt, gefriert und mit der Eiskruste schützt. Gegen das Unkraut bedecken wir den Boden innerhalb der Reihen mit Rindenmulch, gegen die Pilzkrankheit Botrytis bleibt uns nur, zu spritzen, aber wir tun das so zurückhaltend wie möglich. Dann ist da ein neuerdings immer zahlreicher und frecher werdender Gegner, die Wühlmaus. Sie zernagt sogar die Schläuche der Tröpfchenbewässerung. Unseren faulen Hofkatzen ist das gleichgültig. Da bauen wir schon eher auf die Raubvögel, denen wir Sitzstangen errichtet haben. Mit Gift arbeiten wir nicht.“ Nicht zuletzt müssen die Heidelbeersträucher, die über 20 Jahre tragen können, jeden zweiten Herbst einen gründlichen Pflegeschnitt erhalten.

Auf die blauen Beeren ist der Betrieb vor sechs Jahren gekommen, als die Nachfrage immer größer wurde. Dieter Laubvogel, ein Rentner, der Jahrzehnte im Gut gearbeitet hat und den die Neugier noch immer an den Feldrand treibt, erinnert sich: „In den Niederlanden hat sich unser Chef einen Sortenüberblick verschafft und wir haben erst einmal mit eineinhalb Hektar begonnen. Zum Einstieg wurden acht Sorten gepflanzt, heutzutage sind es weniger.“ Ein paar der Auslaufmodelle stehen noch an anderen Stellen und werden für die Selbstpflücke genutzt.

„Der Kunde fragt nicht nach Sorten und deren spezielle Vorzüge“, erklärt Klunter. „Aber unser Spektrum ist breit genug, um zu sehr unterschiedlichen Zeiten zu reifen und zwischen Juli und September immer welche im Angebot zu haben. Verfrühung oder Verspätung durch Tunnel oder Folien rechnet sich bei Heidelbeeren nicht.“ Verkauft wird der Großteil der Ernte, das können zum Saisonhöhepunkt bis zu zwei Tonnen täglich sein, über die Erzeugerorganisation Spargel & Beerenfrüchte GmbH (EO) in Kloster Lehnin. Und natürlich im Hofladen, in dem heute Barbara Butz Dienst tut. Das Spektrum der Waren reicht von Wurst bis Waffeln. Die Hauptrolle im Sommer spielen allerdings die Heidelbeeren, denen der Logenplatz auf Tischen inmitten des Raumes eingeräumt wird. Wenn die Verkäuferin befürchtet, eine Kundin oder ein Kunde könnte die schönen Blauen ignorieren, fordert sie ihn oder sie freundlich auf: „Kosten Sie doch mal. Die sind so lecker!“ Das Gut bietet unter anderem Führungen durch die Produktion und Kremserfahrten.

Gut Herrenhölzer GmbH & Co. KG

Geschäftsführer und Mitinhaber:

Ekhard Wolter

Beerenproduktion: Marco Kriewitz

Adresse: Gutsstraße 1

14789 Bensdorf

Telefon: 033839 61668

Mobil: 0162 4613126

Mail: gut-herrenhoelzer@t-online.de

Web: www.herrenhoelzer.de

***Blaubeerkonfitüre nach Bendorfer Rezept
für vier bis fünf Gläser***

Zutaten:

- 1 Kilogramm Heidelbeeren*
- Saft einer Zitrone*
- 1 aufgeschnittene Vanillestange*
- 1 Stückchen Zimtstange*
- 2 Lorbeerblätter*
- 1 Prise Muskat*
- 1 Prise Nelkenpulver*
- 1/4 Teelöffel schwarzer Pfeffer
aus der Mühle*
- 1 Kilogramm Gelierzucker*



Zubereitung:

- Heidelbeeren gut waschen und gut abtropfen
- mit einer Gabel zerdrücken oder kurz pürieren
- mit Zitronensaft, allen Gewürzen und Gelierzucker vermischen und zugedeckt über Nacht durchziehen
- unter Rühren langsam zum Kochen bringen und vier Minuten aufkochen
- Vanillestange, Zimtstange und Lorbeerblätter entfernen
- Konfitüre heiß in vorbereitete Gläser geben und sofort verschließen

Spargelhof Kremmen GmbH & Co. KG

KREMMENER ERLEBNISHOF MIT VIEL BLAU

Bekannt geworden ist dieser Betrieb als Spargelhof Kremmen: Das zeigt auch das Firmensignet, welches inzwischen um die Wortmarke „Vier Jahreszeiten“ ergänzt wurde. Der Zusatz hat wiederum viel mit dem Anbau von Beeren zu tun, der die Landschaft rund um das oberhavelländische Ackerbürgerstädtchen immer mehr prägt. Illustriert wird der Schriftzug von Spargel, Heidelbeeren, Kürbis und Gans.

Mit rund 220 Hektar nimmt das weiße Edelgemüse immer noch die größte Anbaufläche ein. Aber im Juli und August, manchmal bis hinein in den September, dreht sich alles um die Heidelbeere. „Auch wenn wir uns Spargelhof nennen, haben wir seit 2012 das ganze Jahr über geöffnet und immer etwas Saisontypisches zu bieten“, berichtet Malte Voigts: „Bei uns braucht niemand zu recherchieren, ob wir schon oder noch oder überhaupt geöffnet haben.“ In der Hauptsaison werden im Umkreis von bis zu 100 Kilometern um Kremmen außerdem noch 16 mobile Verkaufsstände aufgestellt.

Malte-Sören Voigts, Jahrgang 1977, ist geschäftsführender Gesellschafter und das Gesicht der Spargelhof Kremmen GmbH & Co. KG. Er stammt aus einer Bauernfamilie, die seit Generationen in Holthusen in der Lüneburger Heide ansässig ist. So lag es für ihn nahe, dass er Agrarökonomie in

Göttingen studierte. Allerdings kehrte er dann nicht in seine niedersächsische Heimat zurück, sondern kam 2007 als Produktionsleiter Ackerbau nach Kremmen. Der von einem ansteckenden Pioniergeist getriebene Familienvater bewirtschaftet mit zahlreichen Mitarbeitern aus nah und fern mittlerweile 200 Hektar Spargelanbaufläche sowie 35 Hektar Heidelbeerkulturen. Zudem lässt er mittlerweile fast 4.000 Gänse- und 2.000 Entenküken auf den weitläufigen saftigen Wiesen des Rhinluchs artgerecht und in Freilandhaltung groß werden.

Während der Sommermonate bestimmt also die Heidelbeere Optik und Geschehen auf dem Hof. Die frischen Früchte und was aus Heidelbeeren sonst noch hergestellt werden kann, gibt es im großen Laden.



Hier findet man beispielsweise einen Heidelbeerbrand, der exklusiv im nahegelegenen Staffelde destilliert wird. Dort nimmt sich seit fünf Jahren der erfahrene Brenner Enrico Hamann der Beeren an und zaubert aus ihnen einen Brand, natürlich ohne Hefe und ohne zusätzlichen Zucker. Für knapp zehn Liter braucht er übrigens 120 Liter Heidelbeermaische. Im Hofladen steht das hochprozentige Getränk mit dem Etikett „Hausgebrannt aus unseren handverlesenen Heidelbeeren“ - ein Hinweis auf die authentische, handwerkliche, regionale Produktion.

Auf der Speisekarte der Kremmener Gastronomie spielt in der Saison die Heidelbeere sowohl diverse Neben- als auch Hauptrollen: Salat mit Heidelbeervinaigrette, Kartoffelpuffer mit marinierten Heidelbeeren, „Kremmener Heidelbeerpfanne“, Entenkeule mit Heidelbeerrotkohl, Heidelbeersorbet oder auch Heidelbeerpalatschinken nach einem ungarischen Rezept, um nur einige der Angebote aufzuzählen.

Wer seine Früchte lieber selbst von den Sträuchern holen möchte, hat dazu auf mehreren Anlagen Gelegenheit. Unübersehbare Banner laden dazu ein. Das Unternehmen setzt anders als beim Spargel bei Heidelbeeren komplett auf



die Direktvermarktung. Heidelbeeren selber zu pflücken, ist zwar anstrengender, aber eine echte

Alternative, als einfach nur ins Regal zu greifen. Das liegt zum einen

daran, dass man in der freien Natur viel in Bewegung ist. Darüber

hinaus begeistern die unverfälschte Quali-

tät und der natürliche Geschmack

der pflückfrischen, regionalen Heidel-

beeren. Schließlich ist die ländlich-rustikale Hofanlage

selbst ein lohnendes Ziel. Die

Kremmener haben das früher vernachlässigte

LPG-Gelände am Ortsrand familiengerecht umgebaut. Inzwischen sieht es hier so

aus, wie sich viele Städterinnen und Städter einen schönen märkischen Bauernhof vorstellen.

Produziert wird in Kremmen wie in anderen modernen Anlagen auch. Gepflanzt wurden die





jetzt tragenden Pflanzen zwischen 2014 und 2019. „Bedenkt man, dass Heidelbeeren in der Regel erst mit sechs Jahren wirklich leistungsfähig werden und dass sie dann mindestens 20 Jahre stehenbleiben, könnten wir uns auch ohne Neupflanzungen auf Ertragszuwächse freuen“, glaubt Voigts. „Aber ich denke, wir werden dennoch weiter aufstocken, so bis maximal 50 Hektar.“ Weil er keinen Waldboden dafür nutzen kann und keinen ökologisch kostbaren Torf nutzen will, experimentiert der studierte Landwirt immer wieder, um eine passende Bodenmischung als Unterlage zu bekommen.

Voigts: „Wir wollen zwar nicht Bio-Ware erzeugen, aber trotzdem verantwortungsvoll und naturnah arbeiten. Kiefern hackschnitzel, so wie sie im Müncheberger Damm genutzt werden, halte ich dabei für den richtigen Ansatz. Aber wir verzichten beispielsweise auf Folienabdeckungen, die Unkraut verhindern sollen. Wir dulden das wilde Grün zwischen den Reihen sogar, weil wir darin auch Vorteile sehen. Oder wir überwintern 40 Wildbienen völker und bringen sie im Frühling wieder in die Anlagen. Kurz gesagt, wir suchen uns aus der konventionellen und der ökologischen Anbaumethode das Beste aus.“

Auf seinen Flächen stehen in der Blühzeit der Heidelbeeren etliche Bienenkästen. Hinzu kommen noch schrankähnliche Gebilde mit gebohrten Holzklötzen. Die verkapselten Löcher zeigen, dass die „Hochhäuser“ gut angenommen werden. Die werden von Wildbienen bevölkert, von denen viele Arten auf der Roten Liste stehen.

Das Gezwitscher und Geflatter über den Heidelbeerreihen zeugt davon, dass auch Vögel die Insektenvielfalt entdeckt haben. Das „Bienenfutter“ sorgt für Agrarvögel, deren Bestand in anderen landwirtschaftlich genutzten Kulturlandschaften oftmals bedroht ist.

Die hölzernen Bienenkästen betreut Roland Bläsche. Er ist Mitarbeiter auf dem Spargelhof Kremmen. Der ehemalige Forstwirt, der für die Heidelbeeranlagen verantwortlich ist, hat sich zusätzlich das nötige Know-how für die Imkerei angeeignet. Mit den Bienen, den Wildbienen und einigen Hummelvölkern soll es gelingen, eine gute Ernte einzufahren.

Noch viele Pläne hat Voigts für seinen Hofladen, an dem er einiges verändern will. Der Raum steht zu seiner LPG-Vergangenheit, „was wir auch nicht verschämt verdecken, sondern hier und da durchschimmern lassen.“ Was – wie das Pflaster – ins Konzept passt, wird auch erhalten. „Oder die vielen unterschiedlichen Sprossenfenster zum Beispiel“, zeigt Voigts auf die Fassade der Gaststube, „die waren dem Müll geweiht. Ein hiesiger Tischlermeister hat sie mir anvertraut.“



Tipps aus Kremmen für Heidelbeer-Pflücker

Wie schon erwähnt, färben diese Beeren nicht. Damit die druckempfindlichen Beeren unbeschadet geerntet werden, streift man sie vorsichtig von den Zweigen ab und lagert sie nach Möglichkeit in einem flachen Gefäß, um Druckstellen zu verhindern. Dass man es mit besonders frischen Heidelbeeren zu tun hat, bemerkt man an den prallen Früchten, ihrer leicht pelzigen Oberfläche sowie an der kräftigen blauen Farbe, die weder zu hell noch zu dunkel erscheint.

Nach dem Bezahlen der selbst geernteten Beeren auf den Feldern des Spargelhofs, die im Ortsteil Staffelde gelegen sind, sollte man sie direkt verarbeiten oder für einen späteren Zeitpunkt haltbar machen. Wer sich ganzjährig am intensiven Geschmack der Heidelbeeren erfreuen will, sollte einen Teil der frisch gepflückten Ernte einfrieren oder als Blaubeerkompott einkochen. Im Kühlschrank halten sich Heidelbeeren dank ihrer natürlichen Frische immerhin einige Tage. Mit anderen saisonalen Obstsorten können frisch gepflückte Heidelbeeren pur oder zu einem bunt gemischten Obstsalat, der mit Jogurt oder Sahne verfeinert wird, verarbeitet werden.

Spargelhof Kremmen GmbH

Geschäftsführer:	Malte Voigts
Adresse:	Groß-Ziethener Weg 2 16766 Kremmen
Telefon:	033055 2080
Mail:	info@rhinland.de
Web:	www.spargelhof-kremmen.de

Bio Obsthof & Gurkenhof
Frehn GmbH & Co.

STACHELBEEREN – ERNTE MIT EINEM BEHUTSAMEN RIESEN

Langsam zieht die Erntemaschine bei Steinreich im Süden des Landkreises Dahme-Spreewald durch die Reihen mit den Stachelbeersträuchern. Zwei Kilometer pro Stunde. Für den großen Schlag braucht sie rund eine Woche. Dennoch ist die Effektivität des behutsamen Monsters nicht mit einer Heerschar von Erntehelfern zu vergleichen. Rund 4.500 Kilogramm erntet es pro Stunde – und das, ohne die Anlagen zu beschädigen. Die riesigen Reifen rollen auf dem Gras zwischen den Reihen und drücken es bestenfalls flach. Die Sträucher nimmt der Riese sozusagen zwischen seine „Beine“. Von rechts und links drückt ein zwischen den Rädern an der Fahrzeugunterseite montiertes metallenes Gatter die Zweige zusammen und schlägt dagegen. Die Früchte, die für die Verarbeitung noch unreif sind, fallen ab. Sie werden über Schalen in die Kisten eines parallel fahrenden Fahrzeugs transportiert. Gebläse befreien sie von abgerissenen Blättern. Das Grün bleibt dann gleich auf der Anlage und kompostiert seiner Zeit als fruchtbare Erde entgegen. Wenn es dann später im Sommer Johannisbeeren oder Aronia zu ernten gibt, wird der Vollernter einfach umgerüstet.

Oben auf der Maschine thront Marcel Avram, der Anlagenfahrer, in seinem Cockpit mit Blick auf Bildschirme und Schalter. Ihm obliegt es,



Geschwindigkeit, Schlagkraft, Höhe oder Absaugstärke so präzise zu regulieren, dass möglichst keine Beere am Strauch bleibt und ohne Makel in der Kiste ankommt, keine Blätter an den Früchten kleben, die Anlage geschont wird und schließlich, dass sein Erntegerät keinen Schaden nimmt.

Die Stachelbeeren, die heute im Kistenstapel auf dem Anhänger eines Traktors von der Anlage rollen, müssen nicht weit fahren. Sie werden gleich in der Nähe unter der Marke „Spreewaldhof“ in Konservengläser gefüllt. Einiges geht in Mostereien und Keltereien der Region.

Christoph Frehn, der junge Geschäftsführer, greift in die soeben von der Erntemaschine ausgespuckte Kiste, lässt die grünen Beeren durch seine Finger rollen und scheint zufrieden. Er ist sozusagen der Konstrukteur der Stachelbeer-Erntemaschine – also eigentlich der Um-Konstrukteur. Der gelernte Landmaschinenschlosser hat ausgetüfelt, wie man aus einem Erntegerät für Wein eines für Stachelbeeren machen kann. Als studierter Wirtschaftler im Gemüsebau stellt er klar: „Anders hätten wir diese aufwändige Kultur nicht behalten können.“ Für die Konservenindustrie oder den Lebensmitteleinzelhandel in Deutschland die Beeren von Hand pflücken zu lassen, ist heutzutage nahezu unbezahlbar. Angesichts der geringen Preise, welche die Verarbeiter für Importware zahlen müssen, ist das nicht ohne wirtschaftliches Risiko.



Die Belieferung des Frischemarkts hat Frehn fast völlig heruntergefahren: „Wem sollten wir denn hier, mitten im Niemandsland, etwas verkaufen? Bis an den Stadtrand von Berlin oder Potsdam ist es über eine Stunde, nach Leipzig und Dresden noch länger. Dann erwarten Verbraucher in ihrer Mehrzahl sofort verzehrbare, auf den Punkt gereifte Ware. Aber die ist mit den Maschinen schwer, schadlos zu ernten. „Auch was den Saisonverlauf betrifft, können wir durch das hiesige Klima in den Wochen mit den guten Preisen nicht wirklich mitmischen. Wir sind im Frühjahr nicht bei den Ersten und im Herbst nicht bei den Letzten“, so der Firmenchef.

Seit 2006 wurde Christoph Frehn, Jahrgang 1987, schrittweise zum Geschäftspartner seines Vaters Heinz-Peter Frehn. Der gehört, gerade was Beeren betrifft, in Brandenburg zu erfahrensten und innovativsten Unternehmern. Das hat auf seinen Sohn abgefärbt. Damit er immer besser über das Geschehen in seinen Anlagen Bescheid weiß, überfliegt sie Christoph Frehn jetzt mit einer Wärmebildkamera.

Das Konstrukt der Familienfirma musste mit der sich ändernden Gesetzgebung immer wieder angepasst werden. Der 2004 vom Senior gegründete konventionell arbeitende Gurkenhof Frehn – 2021 war übrigens Frehns 40. Gurkensaison – existierte immer parallel zu ihren ökologisch wirtschaftenden Betrieben. Die Grenzen wurden nicht von Familienverhältnissen, sondern von den jeweiligen Bio-Regelungen gezogen. Der aktuelle Stand der Dinge ist ebenfalls nicht in Stein gemeißelt.



„Momentan erzeugen wir in einem der drei Höfe nach den strengen Demeter-Vorschriften“, sagt Christoph Frehn. Demeter ist einer der in Brandenburg anerkannten Verbände des ökologischen Landbaus.

Christoph Frehns Bio Obsthof produziert auf rund 140 Hektar Aronia, auf knapp 100 Hektar Sanddorn, auf etwa 60 Hektar Johannisbeeren, auf 30 Hektar Hagebutten und auf über 20 Hektar Tagetes. Dann wachsen bei Frehns eben noch die fast 40 Hektar Stachelbeeren, die offiziell zum Gurkenhof gehören.

Auf die Frage nach den besonderen Herausforderungen des Beerenanbaus unter den Bedingungen der „Märkischen Streusandbüchse“ hat Christoph Frehn viele Antworten: „Wie überall ist es der Lohnkostenanteil, weswegen wir uns schließlich für die maschinell zu erntenden Stachel- und Johannisbeeren entschieden haben. Auch geschnitten werden die Sträucher mit der Maschine. Die Klimaveränderungen bringen uns hier in der Gegend Spätfröste, die in die Blüten einfallen. Der geschützte Anbau ist für uns dennoch keine Option. Uns bleiben also nur die späteren Sorten.“ Gerade für einen Bio-Betrieb ist es ein Problem, dass in Teilen der Öffentlichkeit Vorbehalte gegen Anlagen unter Folien oder unter Glas bestehen.

Der Ortsname Steinreich bezieht sich übrigens nicht auf die Erfolgsgeschichte des Unternehmens, sondern auf die Eiszeit. Der Boden der Gegend ist reich an Steinen. Trocken ist er auch. Das Klima ist, verglichen mit anderen Regionen Deutschlands, kühler. Keine guten Voraussetzungen also, um mühelos steinreich zu werden. Da braucht es Leute mit einem kühlen Kopf, die rechnen können wie die Frehns.

Bio Obsthof Frehn GmbH & Co.KG

Geschäftsführer: Heinz-Peter und Christoph Frehn
Adresse: Schöneiche 10a
 15938 Steinreich
Telefon: 035452 15721
Mail: christoph.frehn@bio.obst-hof-frehn.de
Web: www.gurkenhof-frehn.de

Spargel- und Erlebnishof
Buschmann & Winkelmann/Klaistow

LAND ERLEBEN UND GENIESSEN

Unmittelbar in der Nachwendezeit erlebte Brandenburg ein „Spargelwirtschaftswunder“. Nachdem zu DDR-Zeiten der gewerbliche Anbau des Edelgemüses fast zum Erliegen gekommen war, fanden sich damals wieder Landwirtinnen und Landwirte, die neue Spargelfelder anlegten. Wie heißt es so schön: „Und jedem Anfang wohnt ein Zauber inne“: Dieser Vers aus „Stufen“ von Hermann Hesse trifft den Pioniergeist. Damals waren aber nicht nur Startkapital und fachliches

Knowhow gefragt, um sich in Brandenburg mit Spargel eine Existenz aufzubauen. Man brauchte auch – wie die beiden Ehepaare Buschmann und Winkelmann, die 1990 in Klaistow einen gärtnerischen Produktionsbetrieb gründeten – neue Ideen. Denn Ostprodukte hatten es nach der Währungsunion schwer, sich auf dem Markt zu behaupten.

Die treuesten Partner für Agrarprodukte aus der Region waren schon damals die Verbraucherinnen und Verbraucher aus Berlin und Brandenburg. Gerade der Spargel, der auf dem Beelitzer Sander im Landkreis Potsdam-Mittelmark wächst, genoss ja einst einen legendären Ruhm. Erstaunlicherweise hatte sich nicht nur in Brandenburg, sondern auch im 28 Jahre abgetrennten West-Berlin die Erinnerung an die Beelitzer Spezialität erhalten. An diese Tradition sollte wieder angeknüpft werden.

So verfolgten die Klaistower von Anfang an die Philosophie, ihre Hof Tore für Gäste zu öffnen. Es entstanden nicht nur „gläserne“ Produktionsräume, sondern ein rustikaler Erlebnishof für alle Generationen, auf dem das ganze Jahr etwas geboten wird. Seitdem kann man hier „Land erleben und genießen!“, egal ob zur Spargel-, Erdbeer-, Heidelbeer- oder Kürbiszeit. Inzwischen ist Klaistow mit 800 Hektar Spargel und in der Saison mit 100 mobilen Verkaufsständen Brandenburgs größter Spargelanbauer, aber trotz vieler Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter immer noch ein Familienbetrieb. Die Inhaber verbürgen sich persönlich für die Qualität ihrer Hofprodukte – deshalb sind beide Familiennamen bis heute Bestandteil der Firmenbezeichnung.



Spargel schuf auch hier das nötige Fundament für weitere, saisonal passende Kulturen. Und weil die Gegend wie ganz Brandenburg von Kiefernwäldern geprägt ist, lag es nahe, auch in Klaistow Heidelbeeren in den Blick zu nehmen.

Wer durch die Kiefernwälder um den Spargelhof Klaistow fährt, sieht regelmäßig Heidelbeeranlagen, die sich auf 300 bis 400 Metern ausbreiten. Dahinter folgt wieder ein breiter Streifen Wald mit hohen Bäumen und die nächste Anlage.

Ernst-August Winkelmann, der dank seines rhetorischen Talents besser als viele Werbeprofis für seinen Betrieb die Trommel rührt, scheint die damit verbundene Frage schon oft beantwortet zu haben: „Der Wald gehört unserem Betrieb und ist mit seinen Nadelgehölzen der ideale Heidelbeergrund. 2003 wurden die ersten Pflanzen gesetzt. Aber für jedes gerodete Stück legen wir anderswo Ausgleichsflächen mit ökologisch wesentlich wertvollerem Mischwald an.“

Rund 200 Hektar Heidelbeeren aller Standjahre bewirtschaftet der Spargel- und Erlebnishof Buschmann und Winkelmann. „Wir legen jetzt nur noch 20 Hektar pro Jahr neu an“, erläutert Winkelmann, dem man nur an einigen Aussprachegewohnheiten anmerkt, dass seine Wiege in den 1960er Jahren in Westfalen stand. Trotz seiner Verbindungen in die alte Heimat ist er nach 30 Jahren längst kein Neu-Brandenburger mehr, sondern beruflich und privat mit der Mark fest verbunden. Dennoch war es eher ein Zufall, der ihn Brandenburgische trieb: „Mein Heimatort Rahden



im Nordrhein-Westfalen und Glindow, der Nachbarort von Klaistow, besiegelten 1990 eine kommunale Partnerschaft. Da war ich involviert, habe mir die Gegend hier, wo schon seit 1861 Spargel angebaut wird, angesehen und war begeistert. 1991 haben wir, also mein damaliger Geschäftspartner Jörg Buschmann und ich, mit elf Hektar Spargel die alte Tradition wiederbelebt. Einem Spargelverkaufsstand am Feld folgte 1995 der Bau der ersten Halle mit einem kleinen Hofladen. Bis 2003 war der Spargel unsere einzige Kultur. Aber ein Spargelerzeuger braucht für die Sommermonate ein zweites Standbein. Also erwarben wir den an den Hof angrenzenden Wald, rodeten – mit Genehmigung! – rodeten Kiefern und pflanzten die ersten Heidelbeersträucher.“ 2005 begann die

Heidelbeer-Selbstpflücke. Und auch privat schlug Ernst-August Winkelmann in Brandenburg Wurzeln, lernte seine Frau und heutige Mitgeschäftsführerin Antje kennen und hat mit ihr zwei Söhne.

Ein Heidelbeeranbauer muss in Jahrzehnten rechnen. Auch Winkelmann tut das. Je nach deren Alter werden pro Hektar ab dem achten Jahr zehn Tonnen, später auch bis zu 15 Tonnen geerntet: „Denn noch stehen die meisten unserer Pflanzen nicht im Vollertrag. Es wird also in jedem Fall einen Mengenzuwachs bei den Früchten geben.“

Nachdenklich stimmt den Heidelbeer-Profi die explosionsartige Ausweitung der Produktion weltweit: „Eigentlich haben wir in Deutschland ein gutes Erntefenster für die Kulturheidelbeere: von Ende Juni bis Anfang Oktober mit Spitzen im Juli und August. Außerhalb unserer Saison kommt die Ware vorrangig aus Südamerika, wo aufgrund der klimatischen Bedingungen fast ganzjährig geerntet werden kann. Aber es fließen neuerdings auch im Sommer immer mehr europäische Importe ins Land, aus Ländern, in denen der Mindestlohn mit dem hiesigen nicht zu vergleichen ist. Diesen Mengen können wir nur etwas entgegensetzen, wenn wir die Regionalität unserer Produkte immer wieder ins Blickfeld rücken.“

Sehr bewegt Winkelmann, ob es auch zukünftig gelingt, ausreichend Saisonkräfte zu rekrutieren: Schon vor einhundert Jahren gab es die Schnitter. Die wurden von den am Straßenrand wartenden Einheimischen mit Blumen begrüßt. Denn die Tätigkeit der Saisonarbeiter sicherte und sichert

die Einkommen der ortsansässigen Landwirte und deren ganzjährig Beschäftigten: „Damit auch in Zukunft ausreichend Erntehelfer zur Verfügung stehen, müssen wie damals mit Polen und Rumänien Drittstaatenabkommen verhandelt werden, so wie heute und mit Ländern wie der Ukraine, Georgien, Weißrussland oder den Balkanländern, so dass sich die Grenzen für Saisonarbeitskräfte öffnen.“

Inzwischen spielt moderne Technik bei Winkelmann und mehreren anderen Heidelbeeranbauern der Erzeugerorganisation Spargel und Beerenfrüchte GmbH eine große Rolle. So besitzt die Gemeinschaft Sortiertechnik Anlagen, in denen die Früchte durch moderne Sensor- und Kameratechnik nach Farbe, Größe und Festigkeit sortiert werden.

Schließlich setzt man auch in Klaistow auf viele freiwillig aktive, fleißige Hände.

Zur Heidelbeer-Selbstpflücke geht es neben den Ziegen-Streichelgehege durch einen Kletterwald zu einer großen Lichtung, auf der die Heidelbeeren wachsen. In der eingezäunten Heidelbeeranlage werden die Selbstpflücker eingewiesen, wo die größten und reifsten Früchte wachsen. Die nötige Ausrüstung gibt es auch - eine Schale oder Körbchen. „Mundraub“ ist erwünscht und wird nicht berechnet. Weil die Beeren zu unterschiedlichen Zeiten reif werden, stehen verschiedene Sorten zur Auswahl.

Mit leeren Körben und Eimern geht es dann in die Reihen prächtiger Heidelbeersträucher voller leuchtender Früchte. Neben den vollen Körben ist

es vor allem der Spaß, der die wachsende Zahl der Selbstpflücker erklärt.

„Da unsere Heidelbeeren sehr gut gepflegt werden, vereinfacht sich die Ernte durch große, saftige Früchte“, wirbt Winkelmann. Im Juli wartet die aus Nordamerika stammende Sorte 'Duke' auf fleißige Hände, die ihre reifen Beeren pflücken. Sie sind besonders leicht zu ernten und eignen sich daher gut zur Selbstpflücke. Die 'Duke' ist eine frühe Sorte, deren runde, blaue Beeren sich durch einen guten Geschmack auszeichnen. Auch die kräftig blauen Beeren der Sorte 'Reka' leuchten bereits zum Saisonstart an den Sträuchern. Sie kommt aus Neuseeland und ihre Früchte schmecken würzig und aromatisch. Etwas später trägt die Sorte 'Blue Crop' ihre großen bis sehr großen Beeren. Sie ist heute eine der am meisten angebauten Heidelbeeren. Unsere spätreifende Sorte, 'Elizabeth' füllt von Mitte August bis in den September die Körbe der fleißigen Pflücker.“

Das Heidelbeercafé neben den Heidelbeeranlagen lockt mit hausgemachtem Heidelbeerkuchen, -waffeln und -eis.

In Klaistow werden die blauen Beeren nicht nur geerntet, verpackt und versendet. Die Heidelbeere wird gefeiert. Der Saisonauftakt wird gefeiert. Der Hofladen bietet ein breites Sortiment von Säften bis zu Nudeln, von Kosmetik bis zu Schnaps. Einiges davon, beispielsweise der Fruchtaufstrich, wird rund ums Jahr vor den Augen der Besucher gekocht. Die sommerliche Heidelbeer-Speisekarte des Hofladen-Restaurants beweist, dass fast jedes

Gericht durch Heidelbeeren den letzten Schliff bekommen kann. Da stehen Klaistower Lieblings-salat mit Heidelbeerdressing, Flammkuchen mit Heidelbeeren und Rote Bete, Kassler-Steak mit Heidelbeerknobeln, Schnitzel mit Heidelbeer-Bratensoße, Waffeln oder Eierkuchen mit Heidelbeerkompott, Heidelbeer Crème brûlée. Immer wieder kommt etwas Neues dazu. Die „Beerenhöhle“ bietet frische Heidelbeeren und Heidelbeerpflanzen für den heimischen Garten an. In der Hofbäckerei gibt es Heidelbeervollkornbrot, verschiedene Heidelbeerkuchen, Heidelbeermuffins und weiße Schokolade mit Heidelbeereis.

Zur Landesgartenschau 2022 kommen in Beelitz jede Menge saisonale und regionale Erzeugnisse lecker zubereitet auf den Tische: Der Spargel- und Erlebnishof Klaistow erhielt den Zuschlag für die zentrale Gastronomie.

Was in den meisten Anbaustatistiken nicht genannt wird: Die Freilandgartenbauer engagierten sich auch für die Artenvielfalt. So gibt es Insektenweiden auf rund 75 Hektar Ackerrandstreifen und Blühstreifen des Spargelhofs Klaistow. Dies ist Teil des Projekts des Blühstreifen Beelitz e.V., zu dessen Mitstreiter die Winkelmanns zählen.

Wenn er nochmal 30 wäre, würde er alles wieder so anpacken? „Unbedingt“, antwortet er, ohne Zögern. „Natürlich ist man bei ein paar Details hinterher immer schlauer. Beispielsweise würde ich vermutlich diesen oder jenen Standort anders bewerten. Aber alles in allem haben wir als Bauern doch den schönsten Beruf der Welt.“

Heidelbeer-Amarettini-Streuselkuchen

Zutaten:

- 250 Gramm Butter
- 250 Gramm Zucker
- 500 Gramm Heidelbeeren
- 2 Esslöffel Heidelbeerkonfitüre
- 500 Gramm Mehl
- 200 Gramm Zucker
- 1 Messerspitze Backpulver
- 1 Prise Salz
- 1 Ei
- eine halbe Flasche Bittermandelöl
- 75 Gramm Amarettini
- 1 Esslöffel Puderzucker

Zubereitung:

- Butter schmelzen und abkühlen lassen
- Mehl, Zucker, Backpulver und Salz mischen
- Ei, Bittermandelöl und geschmolzene Butter zugeben, anfangs mit dem Knethaken des Handrührgeräts
- anschließend mit den Händen zu Streuseln verkneten
- zwei Drittel des Streuselteigs in eine Springform geben und zu einem flachen Boden andrücken
- Heidelbeerkonfitüre auf dem Boden verstreichen
- Heidelbeeren darauf verteilen
- restlichen Streuselteig mit grob zerbröselten Amarettini verkneten und über die Heidelbeeren verteilen

Backzeit: Elektroherd 200 Grad Celsius, Umluft
175 Grad Celsius auf der unteren Schiene 40 bis 50 Minuten



Rezept für Heidelbeer-Fruchtaufstrich aus Klaistow

Zutaten:

- 5 Kilogramm Heidelbeeren
- 2,5 Kilogramm Gelierzucker
- 100 Milliliter Zitronensaft

Zubereitung:

- 20 Minuten köcheln
- heiß in die Gläser füllen und sofort mit Deckel verschließen

Buschmann & Winkelmann GmbH - Spargel- und Erlebnishof Klaistow

vertreten durch:	Antje Winkelmann
Adresse:	Glindower Straße 28 14547 Beelitz OT Klaistow
Telefon:	033206 61070
Mail:	info@buschmann-winkelmann.de
Web:	www.spargelhof-klaistow.de

Bauernhof Weggun GbR

DIE NATUR WEISS AM BESTEN, WAS FUNKTIONIERT

Kolonisten aus den Niederlanden haben in Brandenburg über die Jahrhunderte immer wieder für wirtschaftliche Impulse gesorgt. Im Fläming, einer Landschaft, die sich bis nach Sachsen-Anhalt erstreckt, blieb ihr Name erhalten. Melioration und Deichbau, Milchwirtschaft und Pflanzenzucht haben von Einwanderern aus den Westen Europas nachhaltig profitiert. Zuletzt, nach dem Mauerfall, zog erneut eine durchaus beachtliche Zahl von niederländischen Bäuerinnen und Bauern nach Brandenburg. Sie alle sahen für sich nach der Wiedervereinigung der beiden deutschen Staaten die Jahre des Umbruchs in der ostdeutschen Landwirtschaft als Chance, um hier Fuß zu fassen. Ihr Kapital und ihr Knowhow sorgte wieder für einen Entwicklungsschub in der Landwirtschaft, insbesondere im Gartenbau, in dem die Niederländer als die europäischen Champions gelten. So führt eine Spur des brandenburgischen Beerenanbaus in die Niederlande.

Es begann, als Frank und Marjolein van der Hulst in Brandenburg unterwegs waren und hier einen Wochenendausflug in die Uckermark machten – in einen der größten deutschen Landkreise, jedenfalls größer als das Saarland.

Einst die Heimat bedeutender Adelsgeschlechter wie den Arnims oder Redern, die der Gegend wirtschaftlich mit ihren Gutsherrschaften den



Stempel aufdrückten, ist die Uckermark bis heute agrarisch und forstlich geprägt. Dennoch blieb sie wegen ihrer weitgehend intakten Natur die „Toskana des Ostens“. Allein drei der 15 Großschutzgebiete Brandenburgs erstrecken sich über Teile der Uckermark. Kein Wunder also, wenn sich viele in die Landschaft verlieben.

Eine eigene Vollerwerbslandwirtschaft aufzubauen, war schon lange ein Ziel der beiden Niederländer. Aber weder in der Heimat noch in Irland, Kanada oder England hatte das Paar – er gelernter Landwirt, sie studierte Ökonomin, damals Nebenerwerbslandwirte und Eltern von vier Kindern – etwas Passendes gefunden: „Als wir mal wieder, fast nur noch aus Gewohnheit, die



Immobilienangebote durchsahen, stach uns ein Foto dieses Anwesens ins Auge. Da sahen wir diesen Bauernhof auf dem Hügel liegen und dachten, wie schön es wohl sein muss, dort mit einem Betrieb zuhause zu sein.“

Dann ging Ende 2008 eigentlich alles ganz schnell. 2009 zogen die sechs Niederländer nach Weggun in der Gemeinde Nordwestuckermark, die im Naturpark Uckermärkische Seen liegt.

Seitdem sind Kind fünf und Kind sechs auf dem Bauernhof geboren. „Wir haben hier alle völlig neu angefangen“, erinnert sich Marjolein van der Hulst: „Eine neue Sprache, ein 1880 gebauter Bauernhof, auf dem viel erneuert werden musste, ein neuer Betrieb. Ich weiß nicht, wie wir das geschafft haben.“

Der Betrieb sollte etwas erzeugen, was in der Region ein Nische füllt und dabei von der Nähe zu Berlin profitieren. Der Anbau von Mais für Biogasanlagen, wie er auf den meisten Nachbarfeldern

im großen Maßstab passiert, kam für die beiden nicht in Frage. Irgendwann rückte Strauchbeerenobst neben Grünland, Ackerbau, Gemüse und Tierhaltung in den Fokus der Neu-Brandenburger.

„Noch ohne Maschinen bohrten wir die Löcher für die Pfähle in den Boden und pflanzten die Sträucher“, erinnert sich die Bäuerin. Es dauerte eine Weile, ehe sie tief genug gewurzelt hatten. 2011 stand die erste kleine Beerenernte ins Haus.

Heute wachsen die Früchte auf 3,5 der insgesamt 38 Hektar. Wem das eher wenig vorkommt: Das sind immerhin zwölf Kilometer Reihen.

Auf dem Hof sind elf Mitarbeiter angestellt, vier davon rund ums Jahr. Auf der Fläche wachsen Himbeeren, Brombeeren, Stachelbeeren, rote, weiße und schwarze Johannisbeeren sowie Stachelbeeren. „Heidelbeeren haben wir keine“, so Frank van der Hulst: „Dazu ist hier der Boden zu reichhaltig, also schlichtweg zu gut.“

Der Hof produziert nach den strengen Maßstäben des ökologischen Demeter-Verbands. So wird der Mist der Tiere als Dünger eingesetzt. Ungeziefer wird größtenteils von Vögeln oder anderen Insekten vertilgt, denen die umliegenden Sträucher ein Domizil bieten. Dafür, dass die feuchtigkeitsbedingten Pilzkrankungen in Schach gehalten werden, sorgt die Lage des Hofes auf einem windigen Hügel. „Wir wollen, dass die Natur so viel wie möglich selbst regelt“, so Marjolein van der Hulst: „Sie schafft so vieles und weiß am besten, was funktioniert.“

Diese Produktionsweise bestimmt die Vermarktungswege. Die meisten Beeren gehen frisch oder verarbeitet in den Bio-Großhandel, den Naturkost-Fachhandel oder werden in der Markthalle Neun in Berlin-Kreuzberg verkauft. Die Ernte der Ackerflächen wird als Futter für die eigenen Tiere genutzt. Geplant ist, auf absehbare Zeit auch einen Hofladen einzurichten und dort neben frischen Beeren auch Marmelade, Eier und Suppenhühner zu verkaufen.

Das Bemühen um möglichst geschlossene stoffliche Kreisläufe im Betrieb ist das Markenzeichen des Demeter-Verbands, des ältesten deutschen Bio-Verbands. Der gibt seinen Mitgliedern die biologisch-dynamische Wirtschaftsweise als nachhaltige Form der Landbewirtschaftung vor. Viele Ideen gehen auf den Anthroposophen Rudolf Steiner zurück, der in seinem „Landwirtschaftlichen Kurs“ 1924 in Koberwitz bei Breslau auch auf das über Generationen gewonnene Wissen der Bauern zurückgreifen wollte.

Das bedeutet aber nicht, dass modernes Denken und moderne Technik außen vor bleibt. So gehört van der Hulst zu den Initiatoren und Mitstreitern des unter Federführung des Leibniz-Instituts für Agrartechnik und Bioökonomie (ATB) in Potsdam laufenden Projekts SunBot. Dabei geht es um den emissionsfreien Strauchbeerenanbau. Die praxisnahe Umsetzung erfolgt in einem Netzwerk im Rahmen der Europäischen Innovationspartnerschaft für den Agrarbereich. Das Brandenburger Agrar- und Umweltministerium stellt hierfür aus dem EU-Agrarfonds ELER für die Jahre 2018 bis

2022 Fördermittel bereit. Das Projekt soll zeigen, dass häufigere Pflegemaßnahmen Ertrag und Qualität der Strauchbeeren verbessern. Im Obst- und Beerenanbau stellt die Anzahl notwendiger Pflegemaßnahmen die Betriebe vor große Herausforderungen. Aus Kostengründen wird das Optimum oft nicht erreicht. Einbußen an Ertrag und Qualität sind die Folge und die Wettbewerbsfähigkeit leidet. Außerdem kommt es oft zu zeitlichen Überschneidungen von Pflegemaßnahmen und Ernte. Hier stößt die Praxis an die Grenzen der personellen Ressourcen. Es wäre deshalb vorteilhaft, Pflegearbeiten autonom ausführen zu lassen oder sogar in die Nachtstunden zu verlegen. Über Solaranlagen, so ist die Projektidee, werden Traktorbatterien tagsüber aufgeladen. Nachts mähen die Geräte ohne menschliches Zutun das Grün zwischen den Beerensträuchern. Durch Automatisierung der Unterwuchspflege werden Kosten gespart und die Produktivität gesteigert. Aber es geht eben auch um eine emissionsfreiere Strauchbeeren-Produktion zur Verbesserung der Ökobilanz.

Bauernhof Weggun GbR

Frank und Marjolein van der Hulst

Adresse: Fürstenaauer Straße 29
17291 Nordwestuckermark/
OT Weggun

Telefon: 039855 368938

Mail: info@weggun.de

Web: www.weggun.de

Derwitzer Hof/Werder (Havel)

IM TUNNEL ODER UNTERM REGENSCHIRM

Obwohl der Obstbau rund um Werder nach 1990 gerade im Gartenbau erhebliche Produktionsrückgänge erlitten hat, ist die Havelstadt immer noch ein Zentrum der Branche geblieben. Die Region, die auf eine große Gartenbau-Geschichte zurückschauen kann, verbinden viele Menschen in Brandenburg und Berlin mit dem Baublütenfest, frischem Obst und nicht zuletzt mit den Produkten der Marke Werder Frucht, die den Namen der „Blütenstadt“ weithin bekannt machen. Auch kann



der Werdersche Obst- und Gartenbauverein seit seinem Gründungsjahr 1878 auf viele herausragende Leistungen seiner Mitglieder verweisen. Rechnet man wie die Demografen für ein Generation 30 Jahre, dann sind das immerhin schon fünf Generationen gärtnerischer Traditionen, die immer weiter gegeben werden.

Einen von den aktiven Gärtnern trifft man an der viel befahrenen Bundesstraße 1 im Ortsteil Derwitz: Auf dem Derwitzer Hof steht nur ein Teil der Himbeeren in begehbaren Tunneln. Ein anderer Teil wächst nicht wirklich drin und nicht wirklich draußen, also weder im Gewächshaus noch im Freiland. Die Pflanzen mit den sensiblen Früchten haben sich sozusagen untergestellt. Geschützt vor fäulnisbringendem Regen und brennender Sonne wachsen sie unter langgestreckten Dächern, die sich wie die Sträucher reihenweise über die Anlage ziehen. Der trocknende Wind kann ungebremst zwischen den Zweigen wehen.

Die dort geernteten Himbeeren gehören zu den begehrtesten Früchten, die gleich ein paar Meter weiter im Derwitzer Hofladen von Ina und Stephan Hübner angeboten werden. Stephan Hübner, der tatsächlich Landwirtschaft in fünfter Generation betreibt, räumt noch andere Produkte seines Betriebs und einiger Kollegen in die Regale: Je nach Saison sind das Erdbeeren, Kirschen, Birnen und Kartoffeln, aber auch Kohl, Tomaten, Möhren, Grünkohl, Salatköpfe und Kräuter. Für den Bräter kann man auch Enten und Gänse bestellen. Seit 2013 hat dieser Laden geöffnet, rund ums Jahr, an jedem Wochentag.



„Unser Hof ist ein typischer Mischbetrieb“, so Hübner: „Seit 1993 bauen wir neben all den anderen Kulturen auch Obst an, auf 15 von insgesamt 250 Hektar. Mit der Süßkirsche begann alles. Dann wagten wir uns 2014 an die anspruchsvolle Himbeere. Unsere sind einjährige Sorten: Das heißt, nach der Ernte, die von Juni bis Dezember läuft,

werden sie gerodet. Dann kommen rund tausend neue Pflanzen in die Erde. Weil die Kunden die Früchte frisch vom Strauch bekommen, können es auch Sorten sein, die lange Transporte nicht schadlos überstehen würden. Es darf sich also alles ums Aroma drehen.“

Dass die Derwitzer Himbeersaison vor allem zum Jahresende hin so lang ist, liegt nicht nur am ausgewählten Sortenspektrum, sondern auch an den beiden verschiedenen Anbaumethoden: In den begehbaren, aber unbeheizten Tunneln wird Ende Februar neu gepflanzt. Dann ziehen Hummelvölker ein und übernehmen den wichtigen Bestäubungsjob. Unters offene Dach kommen die Sträucher erst im April. Deren Hauptbestäuber sind die gehörnten Mauerbienen. Die sind ebenfalls fleißig und haben zudem - wie auch die Hummeln - keine Lust, irgendwen zu stechen.

Mit dem Wachstum der neugepflanzten Himbeersträucher kehrt für Stephan Hübner keine Pause ein. „Wir müssen genau beobachten, ob sich





eventuell Schaderreger in der Anlage breitmachen. Zu den übelsten Krankheiten der Beeren gehört der Befall mit der Kirschessigfliege oder der Himbeerrutenkrankheit. Dann gehen wir, entsprechend der Zulassung von Wirkstoffen, ganz präzise mit dem entsprechenden Pflanzenschutzmittel dagegen vor. Das ist nicht unkompliziert. Denn mitunter sehen wir uns mit Resistenzen einzelner Pilze oder Insekten gegen die Mittel konfrontiert.“

Aber mit etwas Glück reifen die Früchte ungestört heran. An den Zweigen hängen prachtvolle Himbeeren, leuchtend rot und fast so groß wie Kirschen. Und dann muss jeden Tag geerntet werden – ein stattlicher Berg Arbeit.

Wenn in Werder mit dem Baublütenfest eines der größten landwirtschaftlichen Volksfeste in Deutschland startet, dann ist Hübner mit seinem Hofladen in Derwitz auch dabei - gewissermaßen als Außenposten an der B1.

Derwitzer Hofladen

Adresse:	Ina und Stephan Hübner Derwitzer Chaussee 1 14542 Werder (Havel)/ OT Derwitz
Telefon:	0172 9860700 oder 0172 5840061
Mail:	derwitzer-hof@t-online.de
Web:	www.derwitzer-hofladen.de

Jakobs-Hof Beelitz GbR und
Josef Jakobs Spargelhof Schäpe GbR

AUF DEM JAKOBSWEG

Der Spargel vom Beelitzer Sander ist inzwischen auf Initiative des Beelitzer Spargelvereins eine der wenigen EU-weit geschützten regionalen Spezialitäten, die Brandenburg aufweisen kann und als Vorsitzender des Beelitzer Spargelvereins ist Jürgen Jakobs schon qua Ehrenamt dazu verpflichtet, die Werbetrommel für die edlen, weißen Stangen zu rühren. Wie alle großen Spargelanbauer

im Land hegt aber auch er eine Passion für die „Blauen“.

Auf 50 Hektar wachsen bei den Brüdern Jürgen und Josef Jakobs in Beelitz Heidelbeeren. Das ist wenig im Vergleich zu den 250 Hektar, auf denen auf ihren Flächen der Spargel sprießt, aber von großer Bedeutung für ihr Konzept. Deshalb steht auf ihren Visitenkarten, Webseiten und Flyern: „Jakobs-Höfe ... mehr als Spargel“.

Dieses „mehr“ sind ganz besonders die Heidelbeeren. Wie die meisten Spargelerzeuger hängen





auch die Jakobs-Höfe an die weiße Saison noch die blaue an. Die dehnt sich dann über Wochen durch ein Spektrum aus sechs bis acht Sorten bis in den Spätsommer hinein.

Das macht die vielen Investitionen in Gebäude, Fahrzeuge, Maschinen und Saisonarbeiter-Unterkünfte erst rentabel. Über die Jahre sind zu vielen der ausländischen Helferinnen und Helfer Bindungen gewachsen. Wer erst einmal die weite Reise nach Brandenburg angetreten hat, bleibt trotz der schweren Arbeit gern länger. Der Beerenanbau wird damit zur Win-Win-Situation für beide Seiten. Schließlich wächst die Nachfrage nach Heidelbeeren Jahr für Jahr. Außerdem entstehen mit Heidelbeeren viele neue Kreationen, ein Heidelbeerbier beispielsweise. Die Diversifizierung der Kulturen macht unabhängiger vom Wetter, die nun einmal bei jeder Produktion unter freiem Himmel die Achillesferse sind. Zwar bekommen auch Gartenbaubetriebe Fördermittel vom Land.

Die öffentlichen Mittel fließen aber nur, wenn ein Betrieb wirtschaftlich gesund ist und Arbeitsplätze geschaffen beziehungsweise gesichert werden.

Auch Dorfentwicklung ist häufig davon abhängig, ob es im Ort starke Betriebe gibt, die als Leuchtturm und Anker wirken können. An ihrem Wohnort engagieren sich die umtriebigen Brüder deshalb in der Kommunalpolitik. Im Ortsteil Schäpe gibt es eine schön sanierte Kirche und ein kleines Dorf-museum - immer waren die Jakobs dabei.

Gerade haben die Jakobs-Brüder etwas ganz Neues gewagt: Das Jakobs' bietet ein Ambiente zwischen Café und Bar. Hier gibt es neben Cocktails, Burgern und Wraps das schon erwähnte das Heidelbeerbier.

Die Geschichte der Höfe begann wie bei einigen der Erlebnishöfe rund um Beelitz im Westen Deutschlands, in Nordrhein-Westfalen: „Mein jüngerer Bruder Josef suchte in den Neunzigern



europaweit nach Anbaumöglichkeiten und fand die in Beelitz“, so Jürgen Jakobs. Ein alter Vierseitenhof in Schäpe wurde 1996 von Josef Jakobs in einem ziemlich verfallenen Zustand entdeckt und gekauft. Irgendwann sah sich auch Jürgen in der Mark um und verliebte sich in eine Brandenburgerin, die Landschaft und die Landwirtschaft. Der Standort in Schäpe wurde 2001 eröffnet.



„Ich kam 2001 nach und seitdem sind wir beide mit unseren Familien Beelitzer“, erinnert sich Jürgen Jakobs: „Unsere beiden Höfe, also der Josef Jakobs Spargelhof im Ortsteil Schäpe und der Jakobs-Hof in der Stadt Beelitz, sind arbeitsteilig organisiert.“

In Schäpe ist die Produktion ansässig. In Beelitz erfolgen die Kommissionierung und der Versand. Auf beiden Höfen gibt es eine Gastronomie und je einen Hofladen. „Gewerblich haben wir uns - sozusagen als Marke – ‚Jakobs- Höfe Beelitz‘ genannt“, sagt Jakobs weiter.



Bei den 50 Hektar soll es bleiben. Aber tendenziell wird auf denen in den nächsten Jahren ohnehin immer mehr geerntet: Die Pflanzen haben derzeit ein jungdliches Durchschnittsalter von rund acht Jahren und lassen auf bis zu 8.000 Kilogramm pro Hektar hoffen. „Weil die Mehrzahl der Pflanzen bald in die besten Jahre kommt, rechnen dann auch wir mit 10.000 bis 12.000 Kilogramm pro Hektar“, erläutert Jakobs. Über eine Verfrüfung per Tunnel denkt er nicht nach und, „da wir hier in Brandenburg ohnehin, verglichen mit Süddeutschland, spät ernten und mit Tunneln Kosten ohne deutlichen Gewinn hätten.“ Andere technische Neuheiten interessieren den Heidelbeer-Profi dennoch. So künden die Niederschlagsmessgeräte in seinen Anlagen davon, dass er an einer Studie des Leibniz-Instituts für Agrartechnik und Bioökonomie e. V. (ATB) in Potsdam-Bornim beteiligt ist, die sich der effektiven Bewässerung widmet.

Die maschinelle Ernte hingegen ist für Jakobs noch kein Thema, da die Beeren nicht alle auf einmal reifen. Bis zu 350.000 Kilogramm wollen

jedoch erst einmal geerntet sein. Vor allem aus Rumänien kommen die rund 150 Saisonarbeitskräfte, die das leisten. Außerdem reisten 2021 erstmals Erntehelfer aus Georgien ins Brandenburgische.

Ungefähr jede zehnte Beere holen sich die Besucher der beiden Höfe eigenhändig und zum etwa 30 Prozent geringeren Preis aus den Selbstpflücke-Anlagen. Was keinesfalls heißt, dass danach nicht noch zum Shoppen gegangen wird.

So wurde das Brüderpaar Teil des „Spargelwirtschaftswunders“, also des kometenhaften Aufstiegs des Beelitzer Spargels, der auf den gut besuchten Erlebnishöfen, von denen zwei den Namen Jakobs tragen, bestens vermarktet wird.

Rund um Beeren und Spargel ist inzwischen eine Art blauweißes Biotop entstanden. Beide Hofrestaurants führen Speisen mit Heidelbeerrezepturen auf der Karte, zum Beispiel Wildkräutersalat mit Heidelbeeren und Parmesan, Rinderfilet an Heidelbeerjus oder die traditionellen Hefeklöße mit Heidelbeeren. Die hausgemachten Heidelbeerprodukte kann man hinterher auch in den Hofläden kaufen. Neben den Jakobs-Heidelbeeren gibt es Obst und Gemüse der Saison, Wildprodukte aus der Region oder Spreewald delikatessen. Direkt aus der Beelitzer Nachbarschaft kommen Bio-Kürbiskernöl, Wurst, Kaninchenspezialitäten, Eier, Frucht- und Diätsäfte, Honig.

Blauer Traum

Zutaten und Zubereitung:

- *pro Person 2 bis 3 Kugeln Vanilleeis in die Mitte eines Dessertschälchens geben*
- *mit 200 Gramm Heidelbeeren umgeben*
- *das Eis mit gesüßter, geschlagener Sahne bedecken*
- *mit einem guten Schuss Eierlikör und Raspelschokolade garnieren*

Tranchen vom gefüllten Kaninchenrücken an Heidelbeerjus, gerahmtem Winterspargel und Kartoffel-Rübchenstampf

Zutaten für vier Personen:

- gefüllter Kaninchenrücken*
- 600 Gramm Kaninchenrücken*
- 150 Gramm Hähnchenbrust*
- 100 Milliliter Schlagsahne*
- 1 Ei*
- 40 Gramm gehackte Pistazien*
- Salz, Pfeffer, Kurkuma,*
- Blüten-Winterspargel*
- 600 Gramm Schwarzwurzeln*
- 1 Schalotte*
- je 30 Gramm Butter und Honig*
- 200 Milliliter Schlagsahne*
- Salz, Petersilie*

Rübchenstampf

- 400 Gramm Kartoffeln*
- je 150 Gramm Möhren und Sellerie*
- 150 Milliliter Milch*
- 100 Gramm Butter*
- Salz, Muskatnuss*

Sauce*200 Milliliter Kaninchensauce**70 Gramm Heidelbeeren**100 Milliliter Heidelbeersaft**50 Gramm Zucker***Zubereitung:**

- Hähnchenbrust mit Sahne, Eigelb, Kurkuma, Salz und Pfeffer zu einer Farce pürieren
- Kaninchenrücken ohne Knochen mit der Hähnchenfarce und gehackten Pistazien füllen und in Frischhaltefolie wickeln
- um den optischen Effekt zu verbessern, können Blüten mit in die Folie eingewickelt werden
- Roulade zusätzlich in Alufolie wickeln und im Wasserbad unter dem Siedepunkt für zirka 25 Minuten ziehen lassen
- Rücken ist fertig, wenn sich die Alufolie gräulich färbt und das Fleisch einen festen Druckpunkt bekommt
- geschälte Kartoffeln, Möhren und Sellerie 20 Minuten in gesalzenem Wasser garen
- gut abtropfen und in heißer Milch mit Butter zu lockerem Brei stampfen
- mit geriebener Muskatnuss und Salz verfeinern
- geschälte und geschnittene Schwarzwurzeln mit Butter, Honig, gewürfelter Schalotte in einem Topf kurz andünsten, mit weißem Portwein ablöschen und in flüssiger Sahne bissfest kochen
- mit Salz, Pfeffer und gehackter Petersilie abschmecken. Zucker im Topf karamellisieren lassen und mit Heidelbeersaft ablöschen
- Heidelbeeren dazugeben und mit der vorbereiteten Kaninchensauce auffüllen

- Rübchenstampf mit Dressierbeutel mit großer Sterntülle oben links auf den Teller spritzen
- mittig rechts kommt der gerahmte Winterspargel
- Scheiben vom Kaninchenrücken werden an das Schwarzwurzelragout gelegt
- Heidelbeersöße dazu geben

**Jakobs-Hof Beelitz GbR und
Josef Jakobs Spargelhof Schäpe GbR**
Geschäftsführer: Josef und Jürgen Jakobs
Beelitz
Adresse: Kähnsdorfer Weg 1a
 14547 Beelitz

Telefon: 033204 62727 oder
 033204 62714 (Restaurant)

Mail: info@jakobs-hof.de

Web: www.jakobs-spargel.de
Schäpe
Adresse: Schäpe 21 (früher Dorfstraße 21)
 14547 Beelitz/OT Schäpe

Telefon: 033204 41970

Mail: info@jakobs-spargel.de
Jakobs'
Adresse: Clara-Zetkin-Straße 200
 14547 Beelitz

Telefon: 033204 639520

Mail: beelitz@jakobs-hof.de

Web: www.jakobs-in-beelitz.de
 www.jakobs-spargel.de

HOCH IN BERGE: HEIDELBEERHOF QUIRLING

Hoch im Nordwesten Brandenburgs hat sich die Prignitz zu einem der Schwerpunkte des Heidelbeeranbaus entwickelt. Dies hat sich inzwischen herumgesprochen und das liegt zum Beispiel an Betrieben wie den Heidelbeerhof von Ute und Claus-Dieter Quirling in Kleeste, die zu den Pionieren des Anbaus dieser Kultur in Brandenburg zählen.



Berge gibt es in Berge für norddeutsche Verhältnisse wirklich: Die Gemeinde befindet sich an den südlichen Ausläufern der Ruhner Berge an der Grenze zu Mecklenburg-Vorpommern. Die landwirtschaftlichen Ursprünge der Familie Quirling in Kleeste lassen sich bis ins Jahr 1756 zurückverfolgen. Auch Claus-Dieter Quirling kommt aus der Landwirtschaft. Seit 1992 konzentriert er sich auf den Anbau von Heidelbeeren.

Der Heidelbeerhof wird als Familienbetrieb mittlerweile in zweiter Generation geführt. Inzwischen sind die Produkte QS zertifiziert. Die beiden Buchstaben stehen für Qualität und Sicherheit. QS ist gewissermaßen die TÜV-Plakette unter den Lebensmittelsiegeln. Das QS-Prüfzeichen steht für frische Lebensmittel und Transparenz in allen Produktionsstufen, von der Herstellung über die Verarbeitung bis zum Handel. Für Verbraucherinnen und Verbraucher bedeutet dies, dass der Weg der Beere von der Anlage bis in den Laden nachverfolgt werden kann.

„Wir sind stolz darauf, für unsere schonenden und nachhaltigen Anbauverfahren mit dem QS-GAP-Zertifikat ausgezeichnet worden zu sein“, sagt Claus-Dieter Quirling. Das bedeutet aber auch, dass sich der Betrieb immer wieder strengen Kontrollen stellen muss: „In der Prignitz sind wir die einzigen, die dieses Zertifikat haben. Für uns steht die Qualität der Heidelbeere im Vordergrund.“

Stehen bleiben darf man nicht, deshalb pflanzt er immer wieder neue Sträucher zwischen die älteren, die erst in einigen Jahren genügend Ertrag



abwerfen werden: „Bei den Sorten richten wir uns nach den Kundenwünschen.“

Neben der Ernte mit Saisonkräften für den Handel setzen auch die Prignitzer auf die Selbstpflücke. 28.000 Sträucher aus acht Sorten stehen bereit. Zu 80 Prozent kommen Stammkunden, manche von ihnen seit vielen Jahren und über große Entfernungen.

Mit ihrer Heidelbeerplantage machen Quirlings das abgelegene Kleeste bei Berge in jedem Sommer zu einem Ausflugsziel. Von Juli bis Anfang September stehen hier nicht nur Autos mit Brandenburger Kennzeichen, sondern auch etliche aus dem benachbarten Mecklenburg-Vorpommern und Niedersachsen und sogar aus Hamburg.

Ist erst einmal Erntezeit, dann sollte es schnell gehen. Deshalb wird an sechs Tagen in der Woche gepflückt. Die besten Tage zum Ernten sind erfahrungsgemäß die, wenn es nicht zu heiß wird oder sogar ein wenig bedeckt ist. Denn trotz der bis zu anderthalb Meter hohen Büsche stehen die Pflücker in der prallen Sonne zwischen den Reihen.

Neulinge können sich vom erfahrenen Personal einweisen lassen. Wer einfach nur zuschauen und kaufen will, ist ebenfalls willkommen. Im Plantagencafé genießen die Gäste frisch gebackenen





Heidelbeerkuchen oder den „Blauen Traum“ ein Eisbecher mit Heidelbeeren, Eierlikör und Sahne.

Im Hofladen werden die Beeren in Körben sowie zahlreiche verarbeitete Heidelbeerprodukte als Saft, Wein, Marmelade, Honig angeboten. Nach Vereinbarung gibt es auch Führungen durch die Plantage, die direkt an der Landstraße 10 zwischen Berge und Bresch liegt.

Quirlings sind Mitglied im exklusiven Klub „Die dicken Blauen“. Der Name ist geschützt und nur wer zum norddeutschen Anbauverbund der „Dicken Blauen“ gehört, darf ihn führen.

Heidelbeerhof Quirling

Geschäftsführer:	Claus-Dieter Quirling
Adresse:	Perleberger Straße 6 19348 Berge
Telefon:	038785 60228
Mobil:	0170 4745499
Mail:	info@hof-quirling.de
Web:	www.hof-quirling.de

Heidelbeer-Auflauf für vier Portionen

Zutaten:

- 600 Gramm Kulturheidelbeeren
- 6 altbackene Brötchen
- ein halber Liter Milch
- 100 Gramm Butter
- 125 Gramm Zucker
- 4 Eier
- 1 Messerspitze geriebene Zitronenschalen
- Butter für die Form
- 30 Gramm Butter
- 6 Esslöffel Zucker

Zubereitung:

- Heidelbeeren waschen und abtropfen lassen
- Brötchen in kleine Würfel schneiden
- Milch erhitzen und darüber gießen
- 15 Minuten weichen lassen
- Butter, Zucker, Eigelb und Zitronenschale schaumig schlagen
- Brötchenmasse glatt rühren und untermischen
- Eiweiß steif schlagen und unterheben
- Auflaufform mit Durchmesser von 24 Zentimetern ausbuttern und die Masse im Wechsel mit den Heidelbeeren einschichten
- Butter zerlassen
- Zucker und Mandeln untermischen und alles über dem Auflauf verteilen
- im vorgeheizten Backofen bei 180 bis 200 Grad Celsius auf der mittleren Schiene zirka 40 Minuten backen
- zum Servieren Vanillesoße reichen

Märkische Höfe Beelitz GmbH

COOLE TECHNIK IN KALTEN HALLEN

Grimmig kalt ist es. Vier Grad Celsius. Und dennoch brauchen die von den Feldern ein-treffenden Heidelbeeren 48 Stunden, um auf diese Temperatur herunterzukühlen. In den großen Anlagen der Märkischen Höfe treffen Kisten mit frisch geernteten Heidelbeeren von Mitgliedern aus Brandenburg und auch aus anderen Bundes-ländern ein, um von hier auf den Weg in den Einzelhandel gebracht zu werden.

Doch bevor sie ins Kühlhaus einziehen, müssen die Heidelbeerkisten noch ihre Herkunft verraten.

Das geschieht über einen Strichcode, den die Pflücker, nachdem sie einen der flachen Transport-behälter mit den blauen Früchten gefüllt haben, auf die Plastikkisten kleben. So wird während des Wiegens auch noch eingescannt, wer die Beeren auf welchem Feld gepflückt hat. Dadurch wird die leistungsgerechte Entlohnung der Saisonkräfte ga-rantiert und die Herkunft jeder Sorte dokumentiert. Und die Rückverfolgbarkeit ist zu jedem Zeitpunkt gewährleistet.

Diese Kühl-, Lager und Sortieranlagen stehen in Hennickendorf, einem Ortsteil der Gemeinde Nuthe-Urstromtal. Sie gehören der Märkischen Höfe GmbH und die ist eine Tochtergesellschaft der Erzeugerorganisation (EO) Spargel & Beeren-früchte GmbH mit Sitz in Kloster Lehnin.





Die Erzeugerorganisation (EO) Spargel & Beerenfrüchte GmbH ist nach eigenen Angaben ein Zusammenschluss von über 34 Betrieben aus Brandenburg, Thüringen, Niedersachsen und Nordrhein-Westfalen. Damit gehört die EO zu einem der größten Anbieter von Gemüse, Spargel und Beerenfrüchten im gesamten Bundesgebiet. Die Vermarktung der Produkte wird unter zentraler Koordination der EO-Mutter über regionale Vertriebstöchter der GmbH abgewickelt.

Mit der Gründung von Erzeugerorganisationen können die zumeist kleinen und mittleren Anbieter in der Landwirtschaft und im Gartenbau ihre Marktmacht gegenüber dem Handel und Verarbeitern bündeln, aber auch besser auf Angebot und Nachfrage reagieren sowie letztlich ihre Produktionskosten optimieren. Voraussetzung der Mitgliedschaft bei Spargel & Beerenfrüchte sind die Andienung von mindestens 75 Prozent der Ernte und natürlich die strikte Einhaltung der

Qualitätsanforderungen der EO. Dienstleistungen sind insbesondere die Absatzsicherung, die Übernahme der Aufbereitung, die Lagerung, Zahlungsmanagement sowie Preisbildung oder auch Monitoringaufgaben.

Nachdem also jede Kiste per Strichcode eingesehen hat, geht es in die Kälte. Jonathan Birkemeyer, der Geschäftsführer der Märkischen Höfe, findet seine täglichen Qualitätskontrollgänge in kurzen Hosen erfrischend. Seine Mitarbeiter allerdings, die eine Schicht lang die Tour der Heidelbeeren am Laufen halten, sind auch an heißen Sommertagen mit Mütze, Handschuhen und dicker Jacke unterwegs. Sie karren die inzwischen zu Palettenstapeln zusammengefassten Beerenkisten umher oder stehen an den Bändern und überwachen den störungsfreien Ablauf.

Das Grundprinzip des Kühlhauses ist logisch: First in - First out. Es wird also durchgerückt. Hinten kommen von den Feldern immer neue Paletten hinzu, vorn werden die Blöcke zur Weiterverarbeitung weggenommen.

„Diese Weiterverarbeitung passiert größtenteils vollautomatisch mit 2020 in Betrieb genommener Technik“, erläutert Birkemeyer die Abläufe: „Zuerst wird sortiert. Kameras betrachten die Farbe der Heidelbeeren. Die nicht blau sind, fliegen raus. Auch die Früchte, die durch Insektenfraß eine unschöne Stelle aufweisen.“

Über den Soft-Sorter schaffen es dann nur die festen Früchte. Die weichen und meist überreifen



Beeren werden erkannt und mit Druckluft rausgeschossen. Die taugen aber zumeist noch für die Konfitüren- oder Saftproduktion.

Insgesamt liegt der Anteil der Beeren, die verpackt werden können, bei etwa 95 Prozent. Das liegt aber vor allem daran, dass nach wie vor mit der Hand gepflückt wird. „Zur Sicherheit haben wir aber immer noch eine Mitarbeiterin am Band stehen, die noch einen letzten Kennerblick auf die bereits sortierten Früchte wirft“, erläutert der Geschäftsführer.

Dann wird gewogen und verpackt. Die Schälchen können je nach Wunsch des Handelspartners zwischen 50 Gramm und einem Kilo schwer werden, mit einer maximalen Gewichtsabweichung von zwei Prozent. Pro Minute verlassen bis zu 100 Packstücke die Maschine und warten auf ihre Abholung.

Märkische Höfe Beelitz GmbH

Geschäftsführer: Jonathan Robert Birkemeyer
Adresse: Waldstraße 1
 14947 Nuthe-Urstromtal/
 OT Hennickendorf
Telefon: 033732 5004275
Fax: 033732 5004279
Mail: info@spargel.farm
Web: www.spargel.farm

Erzeugerorganisation Spargel & Beerenfrüchte GmbH (EO)

Adresse: Beelitzer Straße 141
 14797 Kloster Lehnin
Telefon: 03382 74100
Fax: 03382 741025
Mail: kontakt@beelitzer-spargel.de
Web: www.beelitzer-spargel.de

Beerengarten Kremmen

NASCHEN ERWÜNSCHT – KUNST TRIFFT BEEREN

An diesem Sommerabend versinkt die Sonne theaterreif über der Weite des Naturschutzgebiets „Kremmener Luch“ im Landkreis Oberhavel. Die Besucher des Wiesencafés im Beerengarten Kremmen genießen diesen Ausblick, holen sich am Tresen noch Spinat-Quiche oder Bratwurst, Bio-Eis oder einen Schoppen Beerenwein. Sie rücken die Stühle zurecht, angeln sich eine der Wolldecken aus dem herumgereichten Karton und harren der Dinge, die da kommen. Die „Dinge“ sind heute Abend humorvolle Geschichten, die

von einem Autor der Lesebühne aus Berlin vorgetragen werden. Mit einem Bühnenvorhang, Ton- und Lichttechnik ist das Café schnell in eine Bühne verwandelt.

Katrin Sprenger, die „Frau fürs Schöne“ und Geschäftsführerin von Kunst & Beeren hängt Laternen in Kirschbäume und Holundersträucher. Spätestens jetzt nehmen auch die Hühner – vor allem die älteren unter ihnen mit kultureller Erfahrung – unter den Tischen Platz und hoffen auf herabfallende Krümel.

„Will einer von Euch noch ´ne Bratwurst?“, ruft Hausherr Jan-Gerd Kühling ins Publikum: „Sonst fangen wir jetzt an.“ Der Autor holt einen Stapel Manuskripte aus seiner Mappe und trägt vor. Kleinkunst gibt es im Beerengarten Kremmen in der warmen Jahreszeit regelmäßig.

Das Wiesencafé hat an den Wochenenden von Freitag bis Sonntag geöffnet. Und da ist natürlich der Beerengarten, der dem Ganzen den Namen und einen Sinn gibt: Einen halben Hektar groß ist diese Anlage. Drumherum wachsen Obst- und Wildobstbäume sowie Gemüse auf Beeten oder im kleinen Gewächshaus. Allerlei Tiere bevölkern die verschiedenen Gatter.

Auf den ersten Blick erscheint das Areal etwas unübersichtlich. Schnell offenbart sich das Prinzip: Es gibt einen Rundgang. Der führt von einer Beerensorte zur anderen, die mal mit einem Dutzend Sträuchern präsent ist, mal mit einer einzigen Pflanze. Auf Schildern ist zu lesen, was





da wächst und was es damit auf sich hat. Neben den im Land weit verbreiteten Standradsorten wie roter und weißer Johannisbeere, Him-, Brom- oder Stachelbeeren gedeiht auch allerlei Seltenes, Vergessenes und Exotisches: Jostabeeren, Maibeeren, Loganbeere, Taybeere, Mispel, Mahonie, Gojibeere, Pünktchenbeere, Japanische Weinbeere, Physalis.

Umweltingenieur Kühling war jahrzehntelang als Entwicklungshelfer in der ganzen Welt unterwegs, zuletzt für die UN in Sachen Krankenhaushygiene. „Aber vor zehn Jahren etwa kam das Obstbauern-Gen meiner Vorfahren in mir wieder hoch. Ein Umweltprojekt führte ihn in diese brandenburgische Gegend, die genauso aussah wie seine Heimat in Niedersachsen. Als er dann hörte, dass hier gerade eine Gärtnerei zum Verkauf stand,

„konnte ich meine Sehnsucht, die Hände wieder in die Erde zu stecken, erfüllen“, berichtet Kühling.

Er verkaufte – da war er 50 - seine Beratungs-firma und wurde Landwirt. Weil er doch noch ein bisschen Berater blieb, meldete er schnell noch eine Marke an: KremmBerry®, die seine handgemachten Beerenprodukte aus Kremmen schützen soll. Zwar ist es für Kühling keine Frage, dass eine Beere am besten frisch vom Strauch schmeckt, „aber auch veredelt können neue Genüsse erlebt werden. Sei es klassisch als Fruchtaufstrich (mindestens drei Viertel sind Früchte), herzhafte als Essig, scharf als Senf oder bekömmlich als Fruchtsaft.“ Für die Fruchtschnäpse ziehen die Beeren drei Monate im Glas, um alle Aromen aus den Beeren zu herauszufiltern.





Für die Veredelung der Hofprodukte werden Bio-Rohrzucker und Bio-Zitrone als natürliche Konservierungsmittel verwendet. Der Zuckergehalt wird dabei soweit wie möglich reduziert.

An Kühlings Seite steht, wie schon erwähnt, Katrin Sprenger, Mediengestalterin aus Pankow, „ohne die ich“, so verrät der Ingenieur, „hier wahrscheinlich alles rechtwinklig und eben, auf jeden Fall fantasielos eingerichtet hätte.“

Rechtwinklig und eben ist der Beerengarten Kremmen tatsächlich nicht geworden. Fantasielos schon gar nicht. Er ist keine übliche Obstbauanlage mit tausenden Sträuchern in schnurgeraden Reihen. Wer mag, kann gleich frisch vom Zweig naschen. Naschen ist nicht nur erwünscht und erlaubt, sondern gewollt! Pflücken für Zuhause geht auch. Am Eingang steckt dann jede Genießerin und jeder Genießer etwas in die Kasse des Vertrauens.

Der Hof kommt ohne Pestizide und Kunstdünger aus - wie früher der Bauergarten bei Oma Kühling. Gedüngt wird nur mit dem Mist von Gänsen



und Kaninchen oder mit eigenem Kompost. Vor Unkraut schützt Mulchen mit dem Grünschnitt vom Wiesenmähen im Café. Gegen Ungeziefer picken die Hühner an.

Ihre Zielgruppe beschreiben die beiden Hofinhaber als „ökologisch ausgerichtete Menschen mit Interesse am echten Beeren- und Wildobstgeschmack. Wir möchten diesen die Vielfalt der Beeren und deren unterschiedlichen Veredlungsformen näherbringen.“

Daran liegt ihr eigentlicher Ehrgeiz. „Unsere Heidelbeeren zum Beispiel sind mickrig. Der Boden hier ist nicht sauer genug. Das könnte man zwar mit Torf regeln, aber das will ich nicht. Torf gehört ins Moor“, so Kühling: „Also höre ich mit dem Heidelbeeraanbau bald auf.“ Allerdings experimentiert er weiter: „Vorn beim Hofladen, da wachsen jetzt Kiwi.“

Für ihr Programm im Zeichen der Beeren haben die beiden die Projektbezeichnung „Landkultur 4.0“ gewählt. „Kultur liegt uns sehr am Herzen“ sagt Katrin Sprenger. Als Lehr- und Schauhof möchten die beiden ihren Teil dazu beitragen, dass die Menschen in der Region wieder Möglichkeiten zur Begegnung mit Kunst und Kultur haben: „Man will sich ja nicht nur in Vereinen treffen, sondern auch mal so einen ungezwungenen, schönen Abend mit Freunden verbringen.“ Dafür wollen die beiden einen Ort bieten. Am Ende sollen alle etwas davon haben: „Für die Direktvermarktung unserer hofeigenen Produkte ist es auch nicht schlecht, wenn viele zu uns kommen“, so Kühling.



Kunst & Beeren c/o Kremmberry®

Katrin Sprenger und Jan-Gerd Kühling

Adresse: Am Kanal 16
16766 Kremmen

Mail: info@kunst-beeren.de

Web: www.kunst-beeren.de

Geöffnet: Freitag von 14 – 19 Uhr
Sonnabend, Sonntag und feiertags
13 – 19 Uhr

Klostergarten Prenzlau
und Schlosspark Oranienburg

BEEREN MIT GESCHICHTE



Landesgartenschauen, kurz auch Laga genannt, sind immer auch Schaufenster und Leistungsschau des gärtnerischen Berufsstands. Im Schnitt vergibt die Landesregierung eine dieser Schauen je Legislaturperiode. Vor allem für Städte waren und sind sie die Chance, in der Grünentwicklung und damit für die Verbesserung der Lebensqualität ihrer Bürgerinnen und Bürger das eine oder andere nachzuholen. Weil jede Stadt natürlich mit einem eigenen, besonderen Konzept antreten will, wird auf regionale Gartenbautraditionen zurückgegriffen. So wird mit geschichtlichen Bezügen

gespielt, manchmal eben auch mit Beeren-Geschichten. Im Schlosspark Oranienburg zum Beispiel. Im Jahr 2009 richtete die Stadt unter dem Motto „Traumlandschaften einer Kurfürstin – das Schöne und das Nützliche“ die 4. Brandenburgischen Landesgartenschau aus. Schauplatz war der Schlosspark, den die Kurfürstin Louise Henriette von Oranien im 17. Jahrhundert anlegen ließ, der aber im 20. Jahrhundert über Jahrzehnte als Militärgelände genutzt wurde und damit als Parkanlage kaum noch erkennbar war.

„Unser LaGa-Konzept wollte Szenen aus dem Leben der Kurfürstin gartenkünstlerisch nachstellen“, so Andreas Kenzler, gärtnerischer Leiter des Schlossparks und auch an der Gestaltung anderer Brandenburger Landesgartenschauen beteiligt: „Dazu gaben wir dem Areal mit Grachten und Poldern einen Hauch von Holland. Auf diesen Poldern, erhöhten Landflächen, entstanden sogenannte Gartenzimmer. Jedes steht für ein Lebensgefühl jener Zeit. Und so gibt es auch das Gartenzimmer ‚Traum‘. Ein übergroßes Bett in dessen Mitte wird von einem Dach aus zu Schirmen





geformten Apfelbäumen beschattet und von duftendem Lavendel umrahmt. Und wovon träumt man? Möglicherweise von Himbeeren und Kulturheidelbeeren, wie wir sie gepflanzt haben. Dass

die Wegbegrenzungen leicht zu übersteigen sind, ist gewollt“, betont der Gartengestalter: „Jeder darf ernten.“ Empfahl doch das seinerzeit viele gelesene „Hausvater“-Buch (1591-1696) von Jakob und Johann Cöler, Vater und Sohn nannten sich im Stil der Zeit Colerus, für einen Idealgarten nach einem damals häufiger propagierten Schema im „vierten theil“ unter „eitel Küchenspeise“ namentlich „allerley andere Beeren/als Johannisbeerlein/Preuselbeer/Himbeeren/Kratzbeeren/Heidelbeeren/Creutzbeeren“ – das sind Stachelbeeren.



2013 folgte Prenzlau mit „Die Grüne Wonne“ als Gastgeberin der 5. Brandenburgischen Landesgartenschau. Hier hatte man sich schon jahrelang vorbereitet und konnte an noch viel ältere Beeren-Traditionen anknüpfen.

Die Gründung des Prenzlauer Dominikanerklosters reicht in das Jahr 1273 zurück. Nach der Zustimmung zur Klostergründung 1275 erhielten die Dominikaner für den Bau ihrer Anlage Teile des markgräflichen Hofes am südwestlichen Rand der Altstadt in leicht erhöhter Lage über dem Uckersee. Das Kloster wurde 1544 säkularisiert und bald darauf zu einem Hospital, später Stadtarmenhaus, Krankenhaus und Altersheim umgewandelt. Heute befinden sich hier das Kulturhistorische Museum, das älteste in der Uckermark, und etliche Kulturinstitutionen. Ein Klostergarten an der Ostseite wurde 2010 neu angelegt und mit Kräutern, Blumen, Sträuchern und Bäumen gestaltet. Seit 2012



schmückt seine Mitte die vom Prenzlauer Künstler Claus Lindner geschaffene lebensgroße Bronzefigur eines Harlekins.

Aber wie legt man einen „authentischen“ Klostergarten an, wenn man zwar ein beeindruckendes Kloster vorweisen kann, aber keine Dokumente findet, die belegen, wo genau und was genau die Mönche einst pflanzten?

Diese Frage beschäftigte die Planer der uckermärkischen Kreisstadt, seit das Dominikanerkloster im Jahre 1999 saniert war. Ihr Blick fiel auf einen direkt neben der Kirche liegenden Parkplatz. Hatte hier der Garten, der zu allen Klöstern gehörte, gelegen? Das war zwar nicht eindeutig zu beweisen, aber unmöglich war es keinesfalls. „Zumindest wusste man, wie die Gärten der Dominikaner allgemein ausgesehen haben und es war denkbar, dass auch die Klostergründer, die anno 1275 bauten, nach diesen Regeln griffen“, erläutert Cäcilia Genschow, Museologin am Kulturhistorischen Museum Prenzlau.

2009 begannen die Planungen, wurden Zeichnungen gemacht und Pflanzenlisten aufgestellt. „Schon im Mittelalter legte man die heute so beliebten Hochbeete an. Auf die pflanzten die Mönche unter anderem Heilkräuter, denn sie bewahrten schließlich das Wissen der aus der Antike überlieferten Medizin. Hier kommen wieder die Beeren ins Spiel. Deren Früchte und Blätter waren unter anderem wirksame Zutaten heilender Tees. Das Laub der Brombeere wurde schon in frühester Zeit wegen seiner Gerbstoffe gegen Durchfall, zur

Blutstillung und zur Kräftigung des Zahnfleisches verwendet.

Der Saft der Johannisbeere diene, mit Rosenwasser vermischt, zum Gurgeln. Für die Prenzlauer Gartenplaner war es also selbstverständlich, dass neben Kräutern und Bäumen, Schnittblumen und Rosen auch Beerensträucher gepflanzt wurden. Nun wachsen hier unter anderem schwarze und rote Johannisbeeren.

Der Klostergarten und der Rundweg am Klosterensemble sind für Besucher immer zugänglich. Und Cäcilia Genschow ergänzt: „Unser Garten ist nicht nur ein Platz zum Ausruhen. Jeder, der mag, darf hier von den Beeren naschen.“



Schlosspark Oranienburg Tourismus und Kultur Oranienburg gGmbH

Adresse: Schlossplatz 1
16515 Oranienburg
Telefon: 03301 6008531
Mail: info@oranienburg-erleben.de
Web: www.oranienburg-erleben.de

Dominikanerkloster Prenzlau Kulturzentrum und Museum

Adresse: Uckerwiek 813
17291 Prenzlau
Telefon: 03984 75261
Mail: info@dominikanerkloster-prenzlau.de
Web: www.dominikanerkloster-prenzlau.de

Werder Frucht GmbH Groß Kreuzt

SENSIBELCHEN VERLANGEN BEHUTSAMKEIT



Schneller als anderes Obst verlieren Beeren Saft, Stabilität und Aroma. Oder sie beginnen, zu verderben. Zu denen, die es wissen müssen, wie man mit dem empfindlichen Gut umgeht, gehören die Experten von Werder Frucht. „Wir vermarkten die Produktion unserer Mitgliedsbetriebe. Dazu gehören unter anderem die Brombeeren aus Wollup und einiger anderer Erzeuger“, stellt Geschäftsführerin Petra Lack ihr Unternehmen kurz vor. „Die meisten Beeren, die in unserem Lager in Groß Kreuzt ankommen, sind im geschützten Anbau gewachsen, also unter Folie oder Glas. Dadurch

haben sie zwar weniger Stress hinter sich als unter freiem Himmel gereifte Früchte. Behutsam wollen sie jedoch auch behandelt werden.“

Denn selbst in einem Gewächshaus kann die Temperatur an heißen Sommertagen bis über 40 Grad Celsius ansteigen. „Deshalb muss die Ernte heruntergekühlt werden“, erläutert Petra Lack: „Aber das darf nur langsam geschehen. Die Früchte werden vom Strauch unmittelbar in die kleinen Schalen gepflückt und diese mit einer sehr dünnen Folie versiegelt. Dann kommen sie gleich vor Ort erst einmal in eine gekühlte Halle. Wenn die Hitze aus ihnen gewichen ist, werden sie in Kühllaster verladen, in denen 10 bis 12 Grad herrschen. Und bei dieser Temperatur halten wir sie konstant, auch wenn sie später in die Verpackung kommen und in den Handel geliefert werden.“

In Sachen Verpackung hat sich in den vergangenen Jahren viel gewandelt. Plastikschälchen enthalten – bei bleibender Stabilität - immer weniger Kunststoff und der ist in der Regel recycelbar. Gleiches gilt für die bedruckte Folie, mit der die Schälchen verschweißt oder als Flowpacks umhüllt werden. „Am besten ist natürlich, wenn die Beeren wie bei den Werder Frucht-Erzeugern in einer Pappschale in den Handel kommen“, so Jana Zaher, verantwortlich für Marketing und Verkauf. Fest steht auf jeden Fall: Außer den Pflückern hat die Beeren niemand weiter in der Hand gehabt. Sie wurden auch nicht hin und her gefüllt und damit unnötig strapaziert. Der Tipp der Marketingfrau: „Die besten Voraussetzungen, um Konsistenz und Aroma relativ lange zu bewahren, haben die

Beeren aus der regionalen Produktion – also aus Brandenburg.“

Und woran erkennt man beim Einkaufen, ob die Beeren reif und frisch sind? Die Farbe gibt nur selten eine eindeutige Auskunft. Himbeeren zum Beispiel gibt es nicht nur im allseits bekannten Himbeerrot, sondern auch in Rosa oder Gelb. Und ob sie noch schön prall sind, lässt sich bestenfalls durch Anfassen testen, was in der Verpackung unmöglich und bei den Händlern auch nicht gerade beliebt ist. Aber einige Merkmale für Frische gibt es schon: Es ist kein Saft ausgetreten und nirgendwo Schimmel zu sehen. Frische Heidelbeeren sind oftmals mit einem zarten weiß-gräulichen Schleier belegt. Diesen dünnen Wachsfilm bildet die Pflanze als Schutz, damit die Früchte nicht so schnell austrocknen. Skepsis ist dagegen angesagt, wenn die dunklen Beeren blank glänzen.

Die zehn bis zwölf Grad Celsius, die den Beeren vom Kühl-Lkw bis zur Kühl-Theke im Handel vergönnt waren, sollte man auch zuhause beachten. Also gleich nach dem Einkauf ab in den Kühlschrank, aber nicht in die kälteste Ecke, sondern ins Gemüsefach! Doch selbst, wenn die Kühlkette lückenlos war, sind Beeren zum Sofortverbrauch bestimmt. Auf eine Nachreifung lassen lediglich Stachelbeeren hoffen. Alle anderen Beeren werden essreif gepflückt.

Erst kurz vor dem Verzehr sollten die Beeren mit lauwarmem Wasser gewaschen und von Stielen oder Kelchen befreit werden. „Macht man das schon früher“, so Jana Zaher, „böten die



entstehenden Verletzungen der Schale eine Pforte für Keime. Wer zu viel Beeren gekauft hat, dem empfehle ich, sie portionsweise einzufrieren. Heidelbeeren oder Johannisbeeren können sofort in eine Dose. Wer Himbeeren oder Brombeeren aufbewahren möchte, der sollte sie auf einer Platte erstmal kurz einzeln anfrosten, damit sie im Gefrierbeutel oder -gefäß nicht zusammengedrückt werden und aneinanderkleben.“ So besteht auch außerhalb der Saison die Möglichkeit, Beeren zu genießen.

Werder Frucht GmbH

Geschäftsführung: Gerrit van Schoonhoven,
Stefan Taubert, Petra Lack
Adresse: Am Frucht- und Frachthof 6
14550 Groß Kreuz
Telefon: 033207 3700
Fax: 033207 37098
Mail: info@werder-frucht.de
Web: www.werder-frucht.de

Baumschulen Nauen GmbH

AB UND ZU EINE HANDVOLL NASCHEN

Was ist verlockender, als spontan ein paar Beeren zu naschen? Gut dran sind all jene, die sich gleich im Garten oder auf dem Balkon eine Handvoll pflücken können. Tipps für Hobbygärtner mit Beeren-Appetit hat Sören Hobohm, gelernter Baumschulgärtner und seit 2009 Inhaber der Baumschulen Nauen.

Beerensträucher in Kleingärten sind in den vielen Nutzgärten seit eh und je eine Selbstverständlichkeit. Beobachten Sie dennoch Trends?

Es ist für mich ganz deutlich, dass sich Menschen gerade dann, wenn sie Probleme auf sich zukommen sehen, nach Früchten aus eigener Ernte sehnen. Das war während der Bankenkrise so und auch in den Corona-Jahren. Klar, sie mögen immer auch Blumen, aber Obst und Gemüse

anzubauen, scheint besonders reizvoll zu sein. Davon profitieren auch die Beeren. Selbst die Schwarzen Johannisbeeren verzeichnen einen Aufwärtstrend. Oder deren Alternative, die Jochel-beziehungsweise



Jostabeere. Sie hat einen ähnlichen Geschmack sowie stachelbeergröße Früchte, kommt aber ohne Stacheln daher.

Es ist auch interessant, wie viele Hobbygärtner sich inzwischen an exotischen Beerenkulturen versuchen. Denen bieten wir unter anderem Kaki, Maibeeren (Kamtschatka-Heidelbeere), Felsenbirne, Mispeln oder Feigen. Oder die Kiwi, die ja auch als Beere gilt. Die sind aber sehr sensibel und müssen immer als weibliche und männliche Pflanze zusammenstehen.



Brandenburg wird blauer, weil die Kulturheidelbeeren immer größere Flächen einnehmen und von Jahr zu Jahr besser tragen. Viele Beerenliebhaber füllen sich in den Selbstpflücke-Anlagen ihre Körbchen. Wie aber sieht es mit den Blauen in den Kleingärten aus?

Natürlich werden auch die gern gepflanzt, aber Hobbygärtner sollten wissen, dass man den Strauch nicht einfach irgendwo hinstellen kann. Man muss einen schattigen bis halbschattigen Platz finden und den Boden dort gut vorbereiten. Genaugenommen wird nämlich saurer Waldboden gebraucht. Man sollte also ein Loch von etwa 80 mal 80 Zentimetern und 60 Zentimetern Tiefe graben. Das füllt man mit einem Gemisch aus einem Drittel der ausgehobenen Gartenerde und zwei Dritteln Rindenmulch, möglichst von Nadelbäumen. Ähnlich funktioniert das mit einem Kübel. Torf, ein wertvoller CO₂-Speicher, sollte man als umweltbewusster Mensch übrigens nicht verwenden. In das beschriebene Gemisch pflanzt man dann die Heidelbeere. Wem das zu mühsam ist, der sollte über die Selbstpflücke nachdenken, die es in Brandenburg ja in vielen Landkreisen gibt.

Sind die anderen Beerenarten weniger anspruchsvoll?

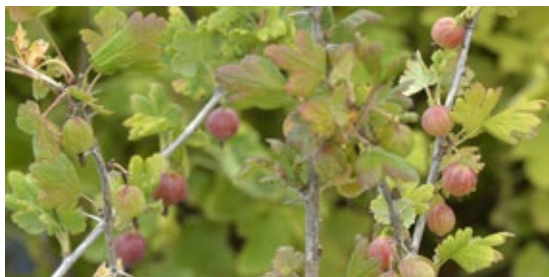
Was den Boden betrifft: Ja! Sie mögen lediglich frische, tiefgründige Erde, lieber Kompost als Sand und reichlich Feuchtigkeit. Sonnig darf es auch sein. Nur wenn es über 40 Grad brütend heiß wird, müsste man eine zeitweilige Beschattung sicherstellen. Wer seinen Beeren etwas Gutes tun will, baut aus Maschendraht einen Korb in die Erde, der



den Mäusen den Weg zu den von ihnen begehrten Wurzeln versperrt.

Lassen Sie uns mal auf Terrassen und Balkone schauen. Auch Menschen ohne Garten haben ja Lust auf eigene Beeren ...

... und die kann jede und jeder stillen, zumindest, wenn es nur um kleine Mengen zum Naschen geht. Mit einem Kübel ab 30 Litern Fassungsvermögen lässt sich schon viel machen. Wer Johannisbeeren pflanzen möchte, dem rate ich unbedingt zu einem hellen Gefäß. Diese Beeren mögen keine Hitze an ihren Wurzeln. Und der Heidelbeerstrauch verlangt, dass mit dem Teststreifen regelmäßig nach der Erde geschaut wird. Für den Balkon eignen sich auch die meisten der Exoten. Die Maibeere zum Beispiel wird kaum höher als ein Meter, ist total anspruchslos und trägt tatsächlich im Mai die ersten Früchte. Auch



der halbkugelige Honigbeerenstrauch passt auf fast jede Terrasse, jeden Balkon. Vor dem Kauf sollte man sich unbedingt in einer Baumschule beraten lassen. Auch dazu, welcher Dünger wann gegeben werden sollte und wie man mit eventuellen Pflanzenkrankheiten oder Schädlingsbefall umgeht.

Im Erwerbsofbstbau gibt es nur Sträucher. Wem würden Sie Hochstämmchen empfehlen?

Die empfehle ich Leuten mit Haus- und Kleingärten, die wenig Platz haben und unter den Beeren noch Gemüse oder Kräuter ziehen wollen. Da die Hochstämmchen aber nicht so ertragreich sind, wäre jemand, der kiloweise Konfitüre kochen will, vermutlich unzufrieden. Stämmchen werden zudem nicht ganz so alt wie Sträucher.

Wie beraten Sie ihre Baumschulkunden bei der Sortenwahl?

Generell spielt bei jeder Pflanze der Standort eine Rolle. Aber mindestens ebenso ins Gewicht fällt bei Beeren der Erntezeitraum. Wer viel auf einmal ernten möchte, müsste mehrere Sträucher einer ertragreichen Sorte wählen. Aber das wollen die

wenigsten. Die meisten möchten über einen langen Zeitraum immer mal ein Schälchen pflücken. Also rate ich zu einem Mix aus frühen, mittleren und späten Sorten. Das ist bei jeder Kultur möglich. Hinzu kommt, was für Berufsgärtner mitunter ein Problem ist, dass an vielen Sträuchern über Wochen grüne neben den ganz reifen Beeren hängen. Es gibt zudem Himbeersorten, die zweimal im Jahr tragen.

Muss ein Klein- oder Balkongärtner regelmäßig schneiden?

In Fassung bringen wir die Pflanzen meist schon in der Baumschule. Wie es dann weitergeht, sollte man dort erfragen. Für manche Kulturen, beispielsweise die Heidel- und die Honigbeere, braucht man keine Schere. Johannis-, Him- und Brombeeren hingegen verlangen einen strengen Schnitt. Zur Stabilität empfehle ich für die erwachsenen Pflanzen übrigens ein Stützgerüst, das aus ein paar Pfählen und etwas Draht schnell gebaut ist.

Und welche Beeren essen Sie am liebsten?

Heidelbeeren.

Baumschulen Nauen GmbH

Geschäftsführer: Sören Hobohm
Adresse: Am Kuhdamm 3
 14641 Nauen
Telefon: 03321 453114
Fax: 03321 454210
Mail: info@baumschulen-nauen.de
Web: www.baumschulen-nauen.de

Hotel „Zum Rittmeister“ Werder (Havel)



DIE GANZE KLAVIATUR DER AROMEN

Die Heidelbeeren sind die Krönung. Mit der Pinzette setzt der Koch einige der halbierten dunkelblauen Früchte in das kleine, bunte Wildkräutersträußchen von der Wiese hinterm Haus. Dieses winzige, von einem knusprigen Chip zusammengehaltene Gebinde ist die Zierde eines zubereiteten Fisches.

Mit vollem Namen heißt die Vorspeise „Im Saft der roten Johannisbeere gebeiztes Saiblingsfilet mit Beerensalat, Salzzitrone, Cassis-Creme und Splिटtdressing“.

Jacob Tracy, Küchenchef des Hotels „Zum Rittmeister“ in Werder und Mitglied in der deutschen Koch-Nationalmannschaft, arbeitet hochkonzentriert, wirft noch einen kritischen Blick

auf sein Werk, stellt es zum Servieren bereit und wendet sich dem Hauptgang zu. Alles, was er heute noch brauchen wird, hat er auf seinem Tisch bereitgestellt. Manches wurde schon lange vorher produziert: fermentierte Beeren, Himbeer- und Heidelbeersalz, Kapern aus Brombeerknospen, Schalotten in Himbeeressig.

2004 hatte die Liebe den jungen US-Amerikaner über den großen Teich gelockt. Da war er schon ein durch viele Schulen gegangener Koch, hatte in Berlin und Potsdam gearbeitet. 2011 kam das Angebot aus Werder. Tracy griff zu, „weil hier alles ein bisschen handgemachter ist“, wurde Küchenchef und lockt nun mit einer Speisekarte aus bodenständiger brandenburgischer Küche bis zur internationalen Haute Cuisine.



Die verbindende Zutat der verschiedenen Stile ist die Regionalität der Produkte und das Bekenntnis zu Brandenburg. Gemeinsam mit dem Verband pro agro – der „Rittmeister“ ist langjähriges Mitglied – begeistert Tracy mit neuen Kombinationen bekannter Zutaten und überrascht mit Neuinterpretationen traditioneller Gerichte auf großen und kleinen Veranstaltungen und natürlich im eigenen Restaurant.



Heute kommen die Beeren ins Programm: Deren Auftritt ist für Tracy nicht auf Eisbecher oder Rote Grütze beschränkt oder irgendeine andere Süßspeise, in der sie gegen Unmengen Zucker und Sahne ankämpfen müssen. Tracy nutzt die ganze Klaviatur und entlockt den Beeren auch jene Aromen, die Fisch, Fleisch oder Käse interessant werden lassen.

Als Hauptgericht bereitet er Rehrücken in Beerensack, also einer Glacé aus Beerensaft. Das Ganze wird umhüllt mit Beerensusper, das ist ein Mix aus gefriergetrockneten Johannisbeeren, Braumalz und Heidelbeersalz. Dazu gibt es ein

Pilzragout mit fermentierten Brombeeren. Fermentiert werden diese Beeren, indem sie drei bis fünf Tage mit Salz in einem Vakuumbbeutel liegen. Genau genommen passiert in der Zeit dasselbe wie im Sauerkrautfass. Auch eine Dessertidee mit Beeren – fernab aller süßen Wucht – hat Tracy: eine Tarte aus Töpflitzer Blauschimmelkäse mit Heidelbeersenf, Heidelbeertee-Gelee und frittierten Brombeerkapern.

Einige dieser Köstlichkeiten stehen gelegentlich auf der Karte des „Rittmeisters“. Andere werden auf Vorbestellung aufgetischt. Tracy bekennt sich zu einer saisonalen Küche: „Ich bin kein Freund von importierten und zumeist überbewerteten Beeren im Winter. Und Tiefkühlware nutze ich nur, wenn ich die Früchte ohnehin kochen will“, so der Koch. Er ermutigt auch alle Hobbyköche, häufig mit Beeren zu experimentieren: „Und wem das mit dem Fermentieren oder Einlegen zu viel Aufwand ist, der kann die Beeren so verwenden, wie sie vom Strauch kommen. Es geht beispielsweise ganz schnell, Pfifferlinge mit Heidelbeeren zuzubereiten und dann in ein Crêpe einzuschlagen.“ Überhaupt verrät der Spitzenkoch gern seine Rezepturen, wie die folgenden Seiten zeigen.

Hotel zum Rittmeister

Geschäftsführer:	Christian Fox
Adresse:	Seestraße 9 14542 Werder (Havel) / OT Kemnitz,
Telefon:	03327 4646
Mail:	info@zum-rittmeister.de
Web:	www.zum-rittmeister.de

RITTMEISTERS BEEREN-RAFFINESSEN

notiert von Jacob Tracy

Heidelbeersalz

Zutaten:

200 Gramm frische Heidelbeeren

200 Gramm Meersalzflocken

Zubereitung:

- Heidelbeeren pürieren und danach mit dem Salz vermischen
- alles auf einem mit Backpapier ausgelegtem Blech gleichmäßig verteilen
- bei 60 Grad für zirka zwei Stunden im Ofen dörren, dabei gelegentlich umrühren
- über Nacht an einem trockenen Ort weiter trocknen lassen

Fermentierte Brombeeren

Zutaten:

200 Gramm frische Brombeeren

4 Gramm Meersalz, nicht jodiert!

Zubereitung:

- alles vorsichtig vermengen und in einen Vakuumbutel oder ein sauberes Glas geben
- im Beutel Luft entfernen und bei Zimmertemperatur drei bis fünf Tage gären lassen, wobei es eventuell nötig wird, nach einige Tagen die entstandenen Gase zur entfernen und den Beutel erneut luftdicht zu verschweißen

- im Glas: Brombeeren mit einem Gewicht beschweren, so dass alle Brombeeren mit der entstandenen Flüssigkeit bedeckt sind
- den Deckel lose auf das Glas legen, damit die entstehenden Gase entweichen können

In beiden Fällen nach drei Tagen probieren, ob der gewünschte Säuregrad erreicht ist, dann kühl lagern.

Tipp: Mit der Zeit schmecken die Beeren saurer.

Beeren- Knuspermantel:

Zutaten:

10 Gramm gefriergetrocknete Johannisbeeren

10 Gramm Pankomehl

(alternativ Semmelmehl)

5 Gramm Roggenmalz

(alternativ ganze Roggenkörner)

2 Gramm Heidelbeersalz

5 Gramm Butter

gehackte Kräuter, zum Beispiel Petersilie,

Schnittlauch

Zubereitung:

- Johannisbeeren und Roggenmalz zusammen mit Hilfe eines Mörsers zerkleinern
- alles, bis auf die frischen Kräuter, in etwas Butter leicht anrösten
- Kräuter nach dem Abkühlen dazugeben
- verteilt auf gebratenem Fleisch oder Gemüse sorgt dieser Knuspermantel für eine fruchtig-saure Note

In Cassis gebeiztes Saiblingsfilet

Zutaten:

- 500 Gramm frische Saiblingsfilet ohne Haut
- 300 Milliliter Schwarzer Johannisbeersaft
- 30 Gramm Meersalz
- 20 Gramm Rohrzucker

Zubereitung:

- Salz und Zucker im Johannisbeersaft auflösen
- Filet in ein passendes Gefäß legen und mit der Nassbeize komplett bedecken
- je nach Dicke der Fleischscheiben sechs bis zwölf Stunden beizen
- Filet aus der Beize nehmen, abtrocknen und gekühlt weitere zwölf Stunden „durchbrennen“ lassen



Brombeerknospen-„Kapern“

Zutaten:

- 100 Gramm Brombeer-Blütenknospen
- 100 Gramm feuchtes Meersalz
- 200 Milliliter Weißweinessig
- 20 Gramm Zucker

Zubereitung:

- Blütenknospen mit dem Salz vermischen und in einem Glas fünf Tage ziehen lassen
- Knospen mit kaltem Wasser abspülen und für zwei bis vier Minuten in kochendem Wasser, je nach Reifegrad, garen
- Zucker im Essig auflösen
- alles in ein Glas abfüllen und weitere fünf Tage ziehen lassen



Heidelbeer-Blauschimmelkäse für vier Tartelettes

Zutaten:

- frischer Blätterteig*
- 200 Gramm kräftiger Blauschimmelkäse,
alternativ Roquefort*
- 20 Gramm Birnensenf*
- 100 Gramm frische Heidelbeeren*
- 20 Brombeerknospen „Kapern“,
alternativ mittelgroße Kapern*
- 20 kleine Basilikumblätter*
- 4 gefettete Tartelette-Formen mit einem
Durchmesser von acht bis neun Zentimeter
trockene Hülsenfrüchte, zum Beispiel
Kichererbsen oder Linsen*

Zubereitung:

- Ofen auf 160 Grad vorheizen
- vier Kreise mit zirka elf Zentimeter Durchmesser aus dem Blätterteig ausschneiden
- danach den Teig in die Formen drücken und mit einer Gabel einstechen, mit Backpapier belegen und dieses mit Linsen oder Kichererbsen beschweren (Info: Hier geht es darum, dass der Blätterteig nicht zu sehr beim Backen aufgeht!)
- bei 160 Grad 15 Minuten backen
- Linsen oder Kichererbsen und das Backpapier entfernen und weitere fünf Minuten backen
- die fertig gebackenen Tartelette-Böden zuerst mit dem Birnensenf bestreichen

- dann den Blauschimmelkäse und zuletzt die Heidelbeeren aufschichten
- bei 160 Grad weitere fünf Minuten backen
- zum Schluss mit den frittierten Kapern und frischem Basilikum garnieren

Heidelbeertee-Gelee

Zutaten:

- 200 Milliliter halbtrockener Gewürztraminer*
- 20 Gramm Zucker*
- 2 Beutel Heidelbeeraufguss*
- 2 Blätter Gelatine*
- Fenchelblüten*

Zubereitung:

- ein kleines flaches Gefäß mit Klarsichtfolie auslegen
- Gelatineblätter in kaltem Wasser einweichen.
- Gewürztraminer und Zucker auf zirka 80 Grad erhitzen
- Gelatine darin auflösen und die zwei Teebeutel dazugeben
- zehn Minuten ziehen lassen, dann die Beutel entfernen und die Flüssigkeit in das vorbereitete Gefäß einfüllen
- mindestens zwei Stunden kaltstellen
- dann mit Hilfe der Klarsichtfolie von der Form ablösen und mit den Fenchelblüten garnieren

MostManufaktur Ketzür GmbH

HIER WIRD BIO-APFELSAFT BEERENSTARK

Bio boomt seit Jahren in der Hauptstadtregion Berlin-Brandenburg. In Brandenburg wurden Ende 2021 14.352 Hektar beziehungsweise 14,4 Prozent der landwirtschaftlichen Nutzfläche bewirtschaftet – so viel wie noch nie. Bis 2024 sollen hier 20 Prozent der landwirtschaftlich beziehungsweise gartenbaulich genutzten Fläche ökologisch bewirtschaftet werden.

Dennoch sind die Potenziale des Ökolandbaus in Brandenburg bei weitem nicht ausgeschöpft. Brandenburg ist weit davon entfernt, den Bedarf der Hauptstadtregion mit gut sechs Millionen Verbraucherinnen und Verbrauchern an ökologisch produzierten Lebensmitteln decken zu können – ein Grund, warum das Brandenburger Agrar- und Umweltministerium im Oktober 2021 mit dem „Ökoaktionsplan 2021-2024“ eine Landesinitiative zur Stärkung der ökologischen Land- und Lebensmittelwirtschaft in Brandenburg gestartet hat: „Ziel des Ökoaktionsplans Brandenburgs ist“, so heißt es gleich am Anfang, „eine ausreichende



Versorgung mit ökologisch erzeugten Lebensmitteln aus der Region unter Berücksichtigung der Nachhaltigkeit. Dies ermöglicht es Brandenburger Unternehmen, neue Einkommensmöglichkeiten in regionalen Wertschöpfungsketten zu erschließen, die im Vergleich zu globalen Ketten resilienter sind.“

Aktionspläne aber brauchen Akteure – zum Beispiel einen wie Achim Fließinger, der sich in Ketzür mit einer eigenen Bio-Mosterei selbständig gemacht hat. „Wenn man eine Idee hat, dann sollte man die auch umsetzen und nicht zu lange warten. Und sich nicht abschrecken lassen von anderen, die sagen, du bist doch viel zu jung und das ist doch alles viel zu schwierig. Oder du wirst deine Produkte nicht los. Weil das alles nicht stimmt!“, so Fließinger, der sich nach sechs Jahren immerhin noch gut an die Mühen der Anfänge erinnert, wie er beim Ernährungsrat Berlin ausführt: Für die Anfangsinvestitionen empfiehlt er, sich von den Landesbanken oder Gründerzentren der Hochschulen beraten zu lassen. Er selbst hat Mikrokredite in Anspruch genommen. Inzwischen stößt er, was die Bio-Rohstoffakquise in der näheren Region betrifft, oft schon an Grenzen und so ruft er sogar über die Zeitung dazu auf, seine Obstpresse nicht still stehen zu lassen.

Mitten in Ketzür, nahe der achthundertjährigen Dorfkirche, steht seine MostManufaktur Haveland, so auch der Markenname der Produkte. Fließinger hat 2015 eine alte Dorfmosterei übernommen und sie im Laufe der Jahre zu einem Bio-Betrieb ausgebaut. Weit über 100.000 Liter



Saft im Jahr werden abgefüllt. Deutsche trinken nach Angaben des Verbands der deutschen Fruchtsaftindustrie 2020 durchschnittlich 30 Liter Fruchtsaft. Die beiden beliebtesten Sorten sind Orangensaft mit 7,5 Litern und Apfelsaft mit 6,5 Litern pro Kopf. Dann kommen Multivitaminfruchtsaft, Trauben- und Ananassaft. Beeren liegen da auf den hinteren Plätzen. Die Menge ist aber nicht gleichzusetzen mit ihrer Bedeutung. In Ketzür werden zum Beispiel Sanddorn oder Aronia dem Hauptprodukt Apfelsaft beigemischt und sorgen so für ein breiteres Angebot, zumal beide Beerensorten pur genossen für die meisten eher



gewöhnungsbedürftig sein dürften. Kombiniert mit Apfel entstehen jedoch gut schmeckende, reichhaltige, gesunde Saftmischungen in Bio-Qualität. „Wir sind ständig am Experimentieren“, erläutert Fießinger das Herangehen: „Zwar füllen wir nur reinen Most in die Flaschen, aber häufig bekommt der erst ein schönes, rundes Aroma, wenn er mit Säften anderer Früchte vermischt wird.“

Steht fest, welche Frucht in der neuen Kreation welche Rolle spielen soll, kommen die entsprechenden Zutaten – aber kein Zucker! – in immer wieder neuer Relation in die Probiertgläser. Alles wird notiert und bewertet. Manchmal erfüllt die Neuschöpfung einen Kundenauftrag. Manchmal soll sie das eigene Sortiment ergänzen. So ähnlich sind übrigens auch die Säfte entstanden, von deren Erfolg die Urkunden an der Wand des

Hofladens künden, darunter der Innovationspreis 2018 der Brandenburger Wirtschaftsministeriums – für den „Chlorella-Supersaft“, ein Getränk mit Algen.

Meist ist es der Apfel, der Beeren ein wenig die Säure nimmt. Falls die Früchte zu unterschiedlichen Terminen reifen, wartet der Most der einen Frucht im Fass auf den der anderen. Zumeist testet der Chef die neuen Ideen gemeinsam mit Christin Jensen, der Vertriebsfrau.

Wenn Saftliebhaber ihre Ernte aus Kleingärten, von Streuobstwiesen oder Straßenbäumen zur Lohnmosterei bringen oder die gefüllten Flaschen abholen, stehen etliche kleinere Fahrzeuge vor dem Ziegelgemäuer des alten Bauernhofs. Wenn aber Händler Ware holen, kann auch schon mal ein Brummi durchs Dorf rollen. Die Kundschaft, die nicht ihre eigenen Früchte pressen lässt, sondern die Säfte der MostManufaktur kauft, ist vielfältig. Sie reicht von den Hofladen-Stöberern über Onlineshop-Besucher bis zur Touristinfo, vom kleinen Bio-Laden bis zum noblen Hotel. Auch einige Lebensmittelmärkte in Berlin und Brandenburg stehen auf der Kundenliste, die immer länger und bunter wird.

Was alle Genießer vereint, ist das Interesse an der Herkunft der Säfte aus Ketzür. „Wir teilen mit unseren Kunden den Sinn für Qualität“, unterstreicht Achim Fießinger. Auf dem Weltmarkt nach den billigsten Rohwaren zu suchen, kommt für ihn nicht in Frage: „Als Hersteller müssen wir dafür geradestehen, dass nur erstklassige und

biologisch erzeugte Rohstoffe verarbeitet werden. Deshalb halten wir immer die Ohren offen, wer was produziert. So lernen wir die Erzeuger kennen. Wir besuchen deren Anlagen, besprechen, zu welchem Reifezeitpunkt geerntet werden sollte und wie der Transport organisiert wird. Alles muss unseren Kriterien entsprechen.“ So lässt sich die MostManufaktur beispielsweise mit Schwarzen Johannisbeeren vom ökologisch wirtschaftenden Obsthof Frehn aus Schöneiche im Landkreis Dahme-Spreewald beliefern.

Bleibt eine Frage: Was reizt eigentlich Achim Fließinger am Mosten in einem kleinen Dorf? Immerhin hat der aus der Region stammende Brandenburger in Rostock und im brasilianischen São Paulo Landwirtschaft studiert, hat in Geisenheim und Neuseeland noch ein Masterstudium in Garten- und Obstbau drangehängt: „Für mich war klar. Ich wollte nicht von einem großen Konzern verschlungen werden. Ich wollte auch nicht nur für eine gute Rente jahrzehntelang funktionieren. Davon wird die Welt nicht besser. Mit geht es um die Wertschätzung für hochwertige Lebensmittel und das auch nicht nur bei ein paar Freaks, sondern in der Masse. Da kann ich hier etwas tun.“

Mosterei Ketzür GmbH

Geschäftsführer: Achim Fließinger
Adresse: Ketzürer Dorfstraße 30
 14778 Angermünde Beetzseeheide
Telefon: 033836 669797
Mail: mail@mosterei-ketzuer.de
Web: www.mosterei-ketzuer.de



Und ich hoffe, mein Betrieb wird in zehn Jahren in unserem Segment der Marktführer sein.“

Die Mosterei Ketzür ist im Wortsinn ein gläserner Betrieb: „Wir laden Sie ein, einen Blick hinter unsere Kulissen zu werfen, Saft-Vielfalt zu erleben und eigenen Saft zu produzieren“, heißt es auf deren Internetseite. Wer will, kann hier zu einer einstündigen Kurzbesichtigung kommen oder für sich eine Gruppe ein tagesfüllendes Programm zusammenstellen lassen. Produktverkostungen gehören in jedem Fall dazu.

Außerdem kann man sich selber einen Saft pressen. Wer es ganz individuell haben will, bekommt auch sein eigenes Etikett auf die Flaschen. Auf spezielle Angebote für Kinder und Jugendliche ist man in Ketzür eingestellt.

Streuobstpädagoge / Obstgehölzpfleger

Telefon: Konstantin Schroth
 0176 78113345
Mail: konstantin.schroth@posteo.de
Web: www.mosterei-ketzuer.de

Bäckerei & Konditorei
Plentz e. K. Oberkrämer

BACKEN – NICHT OHNE BEEREN

Alljährlich trifft man ihn in typisch weißer Bäckerkleidung in der Brandenburg-Halle auf der Internationalen Grünen Woche in Berlin an seinem Stand. Zu ihm muss man hochschauen. Karl-Dietmar Plentz ist das, was man früher einen „langen Kerl“ nannte.



Aber auch seine Familienbäckerei im kleinen Schwante ist nicht zu übersehen und an mehreren Tagen der Woche braucht man nur seiner Nase folgen: Der Holzbackofen auf dem Dorfanger

verströmt einen verführerischen Duft nach frischem Brot. Neugierige können zwischen März und November zusehen, wie der Bäcker die knusprigen Laibe aus dem Ofen zieht. Jeden Freitag entsteht rund um das nach historischen Plänen erbaute Gemäuer ein kleiner Landmarkt, auf dem Köstlichkeiten der Region angeboten werden, darunter fangfrischer Fisch aus dem Räucherofen, Obst, Gemüse und Wurst. Die Bäckerei und Konditorei Plentz kennen in Berlin und Brandenburg viele.

Der Familienbetrieb pflegt eine lange Tradition. 1877 im nahen Oranienburg durch Carl Plentz gegründet wird die Bäckerei heute in fünfter Generation von Karl-Dietmar Plentz geleitet. Die fünfte Generation ist bereits am Start. Neben dem Hauptbetrieb in Schwante betreibt das Unternehmen sechs weitere Filialen in Brandenburg und Verkaufswagen in Berlin.

Auch wenn Plentz vor allem durch seine Brote bekannt – angesichts der vielen Pokale in seinem Arbeitszimmer kann man sogar sagen: berühmt – geworden ist, hat er auch die Beeren ins Herz geschlossen. „Vor allem finde ich es reizvoll, deren Säure mit Süße kontrastieren zu lassen, beim Baiser beispielsweise. Oder ich nutze die farbliche Intensität der kleinen Früchte, vor allem der Johannisbeertrauben, für die Dekoration“, so der Bäckermeister.

Von den landauf, landab bekannt gewordenen Heidelbeermuffins, die er seiner Kundschaft sogar als Heidelbeer-Mini-Gugelhupf schmackhaft machen wollte, ist er allerdings wieder abgekommen.



Der amerikanischen Spezialität hat inzwischen der ebenfalls prämierte Walnuss-Honig-Muffin den Rang abgelaufen. Besonders gefragt sind hingegen die Hefebleckkuchen, in denen Johannis- oder Heidelbeeren eine Hauptrolle spielen. Die sensible Himbeere jedoch muss sich nicht im Teig und Backofen behaupten. Sie kommt bestenfalls als Dekoration daher.

Die meisten Beeren lässt sich Plentz frisch von den Gartenbaubetrieben der Region liefern. So kommen die Heidelbeeren meistens vom Spargelhof Kremmen beziehungsweise die Johannisbeeren von Werder Frucht. Manchmal fährt das Bäckereiauto direkt zu den Erzeugern. Deshalb

stehen die Früchte in den Sommermonaten häufiger im Rampenlicht als im Winter. Ein paar Ausnahmen gibt es freilich, wenn sie als Zutat in den Teig gemischt werden. Dann dürfen sie auch tiefgekühlt gewesen sein.

Nach ein paar Tipps zum Backen mit Beeren befragt, zeigt sich Karl-Dietmar Plentz auskunftsfreudig: „Es gibt ja Früchte, die Heidelbeere vor allem, die sehen toll aus, haben aber kein besonders spannendes Aroma. Also verkochen wir einen Teil davon im Vorfeld und bereiten eine Fruchtfüllung, die zuunterst auf die zu belegenden Törtchen gestrichen wird. Das bringt geschmackliche Tiefenschärfe und lässt die obenauf



dekorierten Beeren dennoch unbeschadet wirken.“ Auch in Sachen Tiefkühlen macht der Profi eine Ausnahme: Wenn die Beerentörtchen fast fertig sind, also der Teig mit Fruchtfüllung und Pudding-creme bestrichen ist und die Beeren säuberlich aufgelegt wurden, bekommt der entstandene Hügel einen kurzen Frostschock. Die Früchte frieren fest und fallen nicht herab, wenn die Gelatine übergezogen wird.“ Noch ehe das Kunstwerk eine Kuchengabel zu spüren bekommt, ist der Frost wieder gewichen.

Bäckerei & Konditorei Plentz e. K.

Geschäftsführer: Karl-Dietmar Plentz
Adresse: Dorfstraße 43
 16727 Oberkrämer
Telefon 033055 79010
Mail: info@plentz.de
Web: www.plentz.de

**Oberhavelländischer Beerenkuchen
nach Bäcker Plentz**

Zutaten:

200 Gramm Butter (Zimmertemperatur)
180 Gramm Rohrzucker
1 Päckchen Vanillinzucker
1 Zitrone (abgeriebene Schale)
6 Eier
100 Gramm Weichweizengrieß
5 Gramm Backpulver
300 Gramm Dinkelmehl
250 Gramm saure Sahne
500 Gramm gemischte Beeren (Himbeeren,
Heidelbeeren, Johannisbeeren)
Puderzucker zum Abstäuben
nach dem Backen

Zubereitung:

- Backblech gut einfetten oder Backpapier verwenden
- Backofen auf 190 Grad vorheizen
- Butter, Zucker, Vanillinzucker, Zitronenschale (eventuell auch Aroma) mit dem Rührgerät schaumig aufschlagen
- die Eier nach und nach dazugeben
- Mehl, Grieß und Backpulver zusammen mit der sauren Sahne dazugeben und alles zu einer glatten Masse verrühren
- die Masse auf das Blech streichen
- darauf die frischen oder gefrorenen Beeren gleichmäßig verteilen
- etwa 40 Minuten backen und mit Puderzucker bestäuben



Grumsiner Brennerei GmbH

SPÜRNASE FÜR DEN GEIST DER BEEREN

Die kleine Damenrunde im Hofladen scheint höchst vergnügt und kostet vermutlich nicht den ersten Grumsiner. Eine Verkäuferin füllt die Gläschen mit Probeschlucken und später Papiertüten mit Flaschen - Whisky, Gin, Likör, Geist.

Auf all den Etiketten tritt dem Betrachter ein wuchtiges Mammut entgegen, das Logo der Grumsiner Brennerei GmbH. Wie er auf dieses martialische, ausgestorbene Monstrum als Zeichen für sein Unternehmen gekommen ist, erklärt der Gründer und Geschäftsführer Thomas Blätterlein so: „Es geht mir vor allem um Regionalität und um Bodenständigkeit. Unsere Gegend ist eine von der Eiszeit geprägte Endmoränenlandschaft. Das baut die Brücke zum Mammut.“ Es erinnert auch an





die „Märkische Eiszeitstraße“, die den Nordosten Brandenburgs durchzieht und ebenfalls mit einem Mammut im Logo wirbt. Die Stadt Angermünde, zu der Grumsin zählt, ist mit ihrer Umgebung Teil des touristischen Projekts.

In seinem ersten Leben war Blätterlein Sachse und wuchs im Weinbaugebiet an der Elbe auf,

was ihm den Umgang mit edlen Tröpfchen nahebrachte. Und Kriminalist war er, was ihn an einen Dienort im Brandenburgischen führte, wo er immer intensiver über Naturnähe und Ursprünglichkeit nachdachte.

Er fand im Biosphärenreservat Schorfheide-Chorin ein Fleckchen Erde, auf dem er seinen



Lebenstraum leben konnte: Grumsin ist nicht einfach nur ein Dörfchen in der Uckermark, sondern der Name eines von der UNESCO geschützten Weltnaturerbes. Hier hat sich einer der letzten alten Buchenwälder erhalten. In Deutschland gibt es nur vier weitere dieser Weltnaturerbestätten.

Am Ende einer Kopfsteinpflasterstraße stößt man auf das Gutshaus aus dem Jahr 1820. Der Vierseithof eines wohlhabenden Bauern war zu DDR-Zeiten Sitz eines Volkseigenen Gutes, wurde zu Wendezeiten Spielball der Treuhandanstalt, dann zur Immobilie einer abrißswütigen Dame aus Frankfurt am Main und gerade noch rechtzeitig zur Entdeckung von Thomas Blätterlein. Mit dessen zweitem Leben als Brennmeister wurde 2011 das Anwesen wieder zu einer Brennerei.

Der Klinkerschornstein weist darauf hin, dass auf dem Gutshof schon früher gebrannt wurde. Noch im 19. Jahrhundert gab es viele Gutsbrennereien auf dem Land. Nach der früher geltenden Brennereiverordnung waren Beeren ausdrücklich als Rohstoff zugelassen, „die Früchte der einheimischen Arten von und Beeren- und Beerenobstpflanzen und Bestandteile von ihnen, dagegen nicht Korinthen und Rosinen.“ Im aktuell geltenden Alkoholsteuergesetz sind sie ebenfalls – wenn auch kürzer – erwähnt.

Als im Jahr 2013 in Deutschland das staatliche Branntweinmonopol aus EU-rechtlichen Gründen aufgehoben wurden, gab es in Brandenburg nur noch drei von ehemals 68 landwirtschaftlichen Brennereien.

Das ursprünglich hier beheimatete alte Handwerk wollte Blätterlein wiederbeleben.

Besonders stolz ist der Brennmeister auf den stimmungsvollen Gewölbekeller, wo in Dutzenden großen und kleinen Holzfässern Whisky seinem großen Auftritt entgegenreift und aus denen ein sanfter Hauch Alkohol ausatmet. Bei den Anlagen aus Kupfer und Edelstahl, wo aus der Maische Raubbrand, aus dem später Feinbrand destilliert wird, bekommen seine Kunden einen detailreichen Vortag zu den Unterschieden von Rau- und Feinbrand, von Brennen und Vergeistern, zum Auslaugung der Früchte im Alkohol für die Likörherstellung zu hören.

Hier kommen wieder die Beeren ins Spiel. Blätterlein und sein kleines Team verarbeiten, was die Landschaft der Umgebung bietet, neben den Körnern alter Weizensorten auch Früchte verlässener Streuobstwiesen oder die Ernte biologisch arbeitender Gartenbaubetriebe. Für einen ersten Himbeerbrand hat Blätterlein tagelang wilde Beeren gesammelt, „weil für ihn das Bäuerlich-Handwerkliche nicht erst mit dem eigentlichen Akt des Brennens beginnt“, wie er dem Berliner Magazin Tip 2019 verriet. Die mühsam zusammengesammelten Himbeeren zum Beispiel werden vergeistet, also in neutral schmeckenden Alkohol gelegt, damit der die Aromen aus den zerkleinerten, aber nicht vergorenen Früchten aufnimmt. Auch als Likör macht die Himbeere Karriere, ebenso wie Schwarze Johannisbeere oder Aronia.

Wer das alles ganz genau wissen möchte, der melde sich zu einer Führung an – und zu einer fröhlichen Genussrunde im Hofladen danach.



Grumsiner Brennerei GmbH

Geschäftsführer:	Thomas Blätterlein
Adresse:	Wirtschaftshof 3 16278 Angermünde OT Grumsin
Telefon	033337 516 999
Mail:	service@grumsiner.de
Web:	www.grumsiner.de

Obstbrennerei und Brennerei-Manufaktur
Kullmann & Sohn GbR Reppinichen

FLÄMINGER BEERENGESCHMACK IN FLASCHEN ABGEFÜLLT

Die historischen Grenzen des Fläming umfassen heute nicht nur Teile der zwei Bundesländer Brandenburg und Sachsen-Anhalt. Sie umfassen auch Gebiete in den beiden brandenburgischen Landkreisen Teltow-Fläming und Potsdam-Mittelmark. Zu Letzterem gehört Wiesenburg mit dem als Ortsteil eingemeindeten, bereits um 1419/1420 erstmals erwähnten Dorf Reppinichen.

Die vielen großen Höfe im Fläming sind ein Beleg, dass man hier seit Jahrhunderten gut von und mit der Landwirtschaft leben konnte. Zur

Wirtschaftsgeschichte der Region gehört auch hier, dass - hauptsächlich für die Industrie - aus Getreide, Kartoffeln und - für den Konsum - aus Obst und Beeren Alkohol gebrannt wurde. In Reppinichen wird von Familie Kullmann diese Tradition fortgesetzt.

Veredelt werden in Wiesenburg-Reppinichen die verschiedensten Obstsorten, auch Heidelbeeren und Himbeeren aus Brandenburg. So finden sich Beerensortiment der kleinen Brennerei aktuell „Kullmann’s Blaubeer-Rum-Likör“ beziehungsweise „Kullmann’s Blueberry Gin“.

Alle Früchte kommen zumeist als tiefgekühlte Blöcke an. Und damit sie gleich wissen, was ihnen blüht, tauen sie in Alkohol auf. Was ihnen nicht blüht, ist das Zusammentreffen mit irgendwelchen künstlichen Essenzen. „Wir arbeiten nur mit Naturprodukten“, so Alf Kullmann: „Unser Heidelbeer-Gin wird beispielsweise mit echtem Wacholder gewürzt.“

Zwölf kurze, entschlossene Schläge mit dem Plastikhammer – und schon sitzen auf den zwölf soeben gefüllten Flaschen passgenau zwölf Holzgriffkorken. Die bekommen noch jeder eine Kappe aus durchsichtiger Schrumpffolie übergestülpt. Schlussendlich wird ein Etikett aufgeklebt. Wo auch „importierte“ Rohstoffe aus anderen Landkreisen und Regionen verarbeitet wurden, wird die Marke „Kullmann’s“ genutzt. Das trägt das Logo des Brennmeisters Kullmann, verziert mit ein paar Bäumchen über und einer Brennapparatur unter dem Schriftzug.





Es kann aber auch sein, dass einige der Flaschen, die mit Heidelbergin zum Beispiel, unter der Marke Havelländer auftreten. Dann ist auf ihnen die Silhouette der Inselstadt Werder abgebildet. Wo Havelland draufsteht, ist auch Havelland drin, garantiert der Chef.

Der Name Kullmann vor dem Und-Zeichen geht auf Vater Erich zurück. Der zählte 1993 zu den 43 Gründern des Unternehmens und baute in Wiesenburg – den Standort bestimmte die dort leerstehende Halle – die erste

Obstgemeinschaftsbrennerei im Osten Deutschlands auf. Zu dieser Gemeinschaft gehören bis zu tausend Lieferanten, die den Rohstoff bereitstellen.

Erzeuger aus der Region trugen dort ihre nicht mehr makellosen Früchte zusammen, anfangs nur, um Industriealkohol zu erzeugen. Erich Kullmann machte sich in der Branche einen Namen und wurde sogar Vorsitzender des Bundesverbands der Deutschen Klein- und Obstbrenner e. V. Heute ist der Senior, der noch mit 70 zupackte, noch immer wohl auf und macht die Führungen durch die Produktion.

Gegen Ende der Neunzigerjahre, unter anderem weil die Regelungen aus Brüssel eher beschwerlich wurden, wandten sich die Kullmanns der Herstellung von edleren Tröpfchen zu.

Alf Kullmann – er ist gemeint mit „Sohn“ – kam vom Studium zurück, übernahm Verantwortung und ist heute der Chef. Den Namen Kullmann führt die Brennerei erst seit 2021.

Die Brennereimanufaktur, die ebenfalls noch im Firmennamen auftaucht, bezieht sich auf einen zweiten Standort im 30 Kilometer entfernten Loburg im Osten Sachsen-Anhalts.

Dort hatte Vater Erich 1990 die erste Kartoffelbrennerei in den neuen Bundesländern gegründet, die damals auf der Grundlage des nunmehr auch im Osten geltenden Branntweinmonopols Industriealkohol produzierte. 2014 wurde die „Brennereimanufaktur Loburg“ als Privatbrennerei,



die 2018 im Herzen von Loburg als Schaubrennerei einen neuen Platz gefunden hat.

In Wiesenburg darf man im „Schnapsstübchen“ an Wochentagen von 8.00 bis 15.30 Uhr zwar auch verkosten, aber die Hauptrolle spielt die Produktion. Bislang, denn auch hier hat Alf Kullmann einen Hofladen geplant.

Die Kullmann GbR hat gute Chancen auf weitere Jahrzehnte, denn Alf Kullmann hat einen Sohn und drei Töchter, die auch alle in der Branche unterwegs sind. Möglicherweise muss dann aber der Firmennamen wieder ein bisschen angepasst werden.

Queens Refreshment

Zutaten:

- 4 Zentiliter Beerengin
- 3 Zentiliter Grapefruitsaft
- 13 Zentiliter Tonicwasser
- 4 Minzblätter

Zubereitung:

- Saft und Beerengin kräftig schütteln
- durch ein Barsieb in das Glas mit Eiswürfeln gießen und mit Tonic auffüllen
- mit Minze dekorieren



Havelland-Brennerei Obstbrennerei Kullmann & Sohn GbR

Geschäftsführer: Alf Kullmann
Adresse: Hohenlobbeser Weg 2
 14827 Wiesenburg/Mark
 OT Reppinichen
Telefon: 033847 40001
Mail: post@brennerei-manufaktur.de
Web: www.brennerei-manufaktur.de

Süßmost & Weinkelterei Hohenseefeld

UNTER DRUCK GEBEN BEERENFRÜCHTE ALLES

Wenn Heidelbeeren, Johannisbeeren, Stachelbeeren, Aronia, Holunder und all die anderen Früchte in Hohenseefeld im Landkreis Teltow-Fläming ankommen, dann geraten sie unter Druck. Sie sollen ihren kostbaren Saft hergeben, damit der zu Most oder auch Wein verarbeitet werden kann. Klingt simpel, ist aber ein komplizierter Prozess, der von den Akteuren viel Fachwissen und Fingerspitzengefühl verlangt.

Geschäftsführerin und damit auch Chefin des 15-köpfigen Teams ist Jana Memmert. Sie führt



fort, was ihr Vater Manfred Anfang der Neunzigerjahre aufgebaut hat, als er den 1959 geschaffenen Betrieb im Rahmen der Reprivatisierung gemeinsam mit dem früheren Inhaber übernahm. Von 1990 bis 2003 investierte Manfred Memmert zweieinhalb Millionen Euro, um die Produktion auf moderne Füße zu stellen. Auch dass die Marke Werder Frucht auf den Etiketten auftaucht, geht auf ihn zurück: „Damals tauschte sich mein Vater mit den Obstbauern aus, die ihre Ware mit diesem Label auf den Markt bringen wollten. Sie hatten ähnliche Einsteigerprobleme wie unser Betrieb. Also taten wir uns zusammen, verarbeiteten ein Teil von deren Ernte und traten unter der gemeinsamen Marke auf. Das gelang. Auch wir erarbeiteten uns einen guten Kundenstamm, einschließlich einiger großer Ketten.“

In diesen Zeiten des Umbruchs war auch die heutige Chefin schon gelegentlich in der Firma zugange. Als Aushilfskraft räumte sie pro Schicht tausende leere Flaschen in die Abfüllanlage. Nach Ende der Schulzeit studierte sie Betriebswirtschaft und folgte nach vielen Jahren der Zusammenarbeit 2013 ihrem Vater als Geschäftsführerin des Familienbetriebs.

Von ihr und Produktionsleiter Michael Hönig sind alle Details der Herstellung von Most oder Wein zu erfahren. „Wirklich anspruchsvoll ist das Timing, vor allem bei den Beeren“, so Jana Memmert: „Manche sind nur Stunden zuvor gepflückt worden. Andere kommen als Tiefkühlware. Letzteres bewirkt übrigens keine schlechtere Qualität, sondern ist insbesondere bei Heidelbeeren vorteilhaft, denn



der Frost hat die Zellstrukturen bereits geknackt. Aber wie auch immer die Beeren hier ankommen, wir unterziehen sie in unserem Labor erst einmal einer strengen Qualitätskontrolle. Wenn sie über den Punkt sind, taugen sie auch für Saft nicht mehr. Wir sind also ständig im Kontakt mit den Erzeugern und sprechen die optimalen Termine ab.“

Wurden die Früchte, das können bis zu fünf Tonnen täglich sein, dann in Hohenseefeld angeliefert,

beginnt die Saftproduktion. Durch Druck werden sie gemischt. Dabei wird der Masse aus Fruchtfleisch, Kernen und Schalen ein Enzym beigelegt. Das bewirkt, dass die zerdrückten Beeren Farbe, Saft und damit auch Aroma besser hergeben. Schließlich läuft alles noch einmal auf Gummibändern durch Walzen, aus denen die Flüssigkeit abgeleitet wird.

Erst hier gabeln sich die Wege des Saftes. Entweder er bleibt alkoholfrei und tritt – noch immer mit allen Vitaminen – eine Karriere als Most an. Oder aber es beginnt, ausgelöst durch zugefügte Hefen, angereichert mit Zucker und etwas Wasser die alkoholische Gärung.

Jana Memmert führt durch den Keller, in dem in 17 Tanks mit einem Fassungsvermögen bis von 5.000 bis 15.000 Litern Obstsaft zu Wein gärt. Auf den Tanks – nicht anders als bei Großmutter's Weinballon – stehen Gärröhrchen. Das sind mehrfach gekrümmte Glasrohre, die mit dem darin stehenden Wasser den Tank verschließen. Daran,





wie dieser Wasserpfropf von den Gasen im Tank eingesogen oder hinausgedrückt wird, ob Blasen aufsteigen oder nicht, erkennen die Fachleute den Stand der Gärung. Die kann mal etwas schneller gehen oder sich hinausziehen, je nach Temperatur im Keller und Fitness der Hefepilze. Wenn die Gärung stehenbleibt, zieht Michael Hönig die Bremse. Das heißt, er sticht ab. Dann durchläuft der Wein nochmal einen Filter und kommt in Flaschen.

Die Produkte der Firma sind im Hoflanden zu besichtigen und zu kaufen: naturtrüber Apfelsaft, Erdbeernektar, OLD Fritz Gin, Fläminger Fruchtwine, zum Beispiel Stachelbeere, hundertprozentige Säfte aus Holunder oder Sauerkirsche. Was hier steht, hat ein fünfköpfiges Degustationsteam der Firma gekostet und verändert, bis es sich sicher war, dass es den Geschmack der Kunden trifft.

„Der reine Johannisbeersaft zum Beispiel“, so die Expertin, „birgt pro Liter 40 Gramm Säure. Zum Vergleich: Apfelsaft hat gerade mal 7 Gramm. Daher muss in einen Johannisbeernektar auch etwas Zucker und Wasser zugegeben werden.“ Auch ein mittelständiges Unternehmen kann sich der Forschung und Entwicklung von Technologie und Produkten nicht verschließen. Hier gleichen die fachliche Ausbildung und hohes persönliches





Engagement sowie die kontinuierliche auch finanzielle Begleitung von zukunftsweisenden Projekten durch die Landes- und Bundespolitik ein Defizit aus, das kleinere Familienunternehmen sonst nicht stemmen könnten.

Manfred Memmert gehört zu den Gründern des Verbands pro agro, der sich in Brandenburg ganz besonders für die Vermarktung Brandenburger Agrarprodukte einsetzt. Jahrelang war er auch der Vorstandsvorsitzende und damit das Gesicht des Verbands. So ist es für die Süßmost- und Weinkelterei Ehrensache und Verpflichtung, mit ihren Produkten bei vielen großen Agrarveranstaltungen dabei zu sein. Immer wieder wurden die Brandenburg-Hallen auf der Internationalen Grünen Woche

oder auch die pro agro-Märkte auf der Brandenburgischen Landwirtschaftsausstellung BraLa zum Testmarkt für neue Getränkerezepturen mit Beerenfrüchten, beispielsweise mit Aronia.

Befragt nach den aktuellen Trends des Saftgenusses nennt Jana Memmert den Boom bei Bio-Produkten. Der hat auch viele Saffhersteller erreicht. In Hohenseefeld gehören beispielsweise Johannisbeer- und Stachelbeersaft aus dem Anbau des Bio-Hofs Frehn zum Sortiment. Immer beliebter werden auch Wintergetränken wie Punsch, der heiß in die Tasse kommt. Der enthält zwar nach dem Hohenseelder Rezept keinen Alkohol, ist aber mit ähnlichen Gewürzen wie Glühwein angereichert. „Ganz deutlich ist die Verwendung

echter Aromen, weg von der Anreicherung mit zusätzlichem Zucker“, so Jana Memmert.



Süßmost- und Weinkelerei Hohenseefeld GmbH

Geschäftsführerin: Jana Memmert
Adresse: Luckenwalder Straße 5a
 14913 Hohenseefeld
Telefon: 033744 70600
Mail: info@werder-frucht.com
Web: www.werder-frucht.com
Hofladen-Öffnungszeiten:
 Donnerstag 9.00 bis 12.00
 und 13.00 bis 17.30 Uhr

Gemixt mit Beerensaft

Zutaten:

350 Milliliter Apfelsaft
 200 Milliliter Schwarzer Johannisbeersaft
 100 Gramm Rohrohrzucker oder andere Süße
 Wasser nach Geschmack
 Zimtstange
 Vanille
 Kardamom
 Abrieb von der Orangenschale

Zubereitung:

- alles vermischen
- im Sommer: Gewürze im Saft zwei Stunden ziehen lassen
- im Winter: alle Zutaten erwärmen, aber nicht kochen

Würziges Fruchtvergnügen

Zutaten:

350 Milliliter Apfelsaft
 200 Milliliter Schwarzer Johannisbeersaft
 100 Gramm Rohrohrzucker oder andere Süße
 Wasser nach Geschmack
 Zimtstange, Vanille, Kardamom, Sternanis
 und etwas Abrieb von der Orangenschale

Zubereitung:

- alles vermischen
- im Sommer die Gewürze im Saft zwei Stunden ziehen lassen
- im Winter alle Zutaten erwärmen, aber nicht kochen

Leibniz-Institut für Agrartechnik
und Bioökonomie e. V. (ATB) Potsdam

FORSCHUNG IM ZEICHEN DER BEERE



Wie viel Wasser braucht ein Beerenstrauch und wann? Diese und ähnliche Fragen können Erzeuger und Verarbeiter von Obst natürlich größtenteils dank langjähriger Erfahrung beantworten. Sozusagen aus dem Bauch heraus. Doch heutzutage genügt dieses Bauchgefühl nicht mehr. Das Bemühen um Nachhaltigkeit verbietet, dass die Produktion mit mehr Wasser oder Energie stattfindet als unbedingt nötig, dass Tonnen verdorbener Früchte im Müll landen oder dass Klimatechnik zu viel Strom schluckt.

Hier treten die Forscherinnen und Forscher des Leibniz-Instituts für Agrartechnik und Bioökonomie e. V. (ATB) in Potsdam in Aktion. In den Laboren des Instituts mit seinen etwa 250 Beschäftigten wird so manche Frucht analysiert. Ohne sie zu zerschneiden oder zu zerdrücken, wird in Klimakammern die Atmung der Frucht gemessen oder unter dem Mikroskop ihr Keimbefall betrachtet. In anderen Projekten werten Experten Daten von Drohnenaufnahmen sowie von verschiedenen Sensoren in den Anlagen, an Pflanzen und Früchten aus. Zusammen mit den ortsspezifischen Wetterdaten sollen diese Informationen die Obstproduzenten künftig dabei unterstützen, die knappen Ressourcen für die Produktion von Früchten höchster Qualität bedarfsgerecht einzusetzen.

Obstgehölze haben beispielsweise zu bestimmten Zeiten mehr „Durst“. In welchem Maße und in welcher Wachstumsphase der gestillt werden kann, hat Einfluss auf die Qualität und Quantität der Früchte. Um diese Prozesse zu erkennen und die Bewässerung mit Präzision zu steuern, wurde 2016 das Projekt Aqua C+ gestartet. Zwar sind kleine Wetterstationen in fast allen Betrieben längst selbstverständlich, aber unterschiedliche Wachstumsbedingungen an den verschiedenen Standorten erschweren das Wassermanagement. Hinzu kommt, dass in Brandenburg, wo oft Sandareale und Lehmlinsen dicht bei dicht den Untergrund bilden, selten für eine ganze Anlage dieselbe Bewässerung optimal ist. Für eine Antwort auf die Frage, wann eine Kultur wieviel Wasser braucht, schaute man im Projekt Aqua C+

in die Böden, in die Pflanzen und in die Früchte. Koordinator war der Versuchs- und Kontrollring für den integrierten Anbau von Obst und Gemüse im Land Brandenburg e. V. Die wissenschaftliche Verantwortung trug die Arbeitsgruppe Präzisionsgartenbau des ATB unter Leitung von Dr. Manuela Zude-Sasse. Als Praxispartner in Sachen Beerenobst war der Josef Jakobs Spargelhof mit am Start.

In der Beerenobstanlage mit Tropfbewässerung sowie in einer Referenzanlage des ATB wurden bereits bekannte Modelle der Bewässerungssteuerung systematisch geprüft. Der erste Schritt der Arbeiten bestand in einer Erfassung aller relevanten Daten. Wetterstationen und Bodenuntersuchungen erfassten entsprechende standortbezogene Werte. Für die Ermittlung der Unterschiedlichkeit der Böden erstellte das ATB beispielsweise Karten der elektrischen



Bodenleitfähigkeit, aus der insbesondere Unterschiede in der Textur (Korngrößenverteilung) und im Wassergehalt abgelesen werden können. Ähnlich aussagestark waren lokale Messungen zum Bodeneindringwiderstand. Darüber hinaus flogen Drohnen mit Kameras über die Anlagen, um die räumliche Verschiedenartigkeit der Bestände zu erfassen. Auf Basis dieser Daten ermittelte das ATB den durchschnittlichen Zustand und Extrempositionen. Im Labor wurden die Früchte untersucht. Die Entwicklungsphasen der Früchte wie Zellteilung, Zellstreckung und Reifung konnten am ATB durch Messungen der Fruchtatmungsrate bestimmt und mit der jeweiligen Wasserversorgung verknüpft werden. Zwar entdeckten die Wissenschaftler Zeiträume, in denen nicht so viel bewässert werden muss. Allerdings wird enttäuscht, wer Hinweise zur Wassersersparnis in Größenordnungen erhoffte. „In den meisten Etappen der Fruchtentwicklung kamen wir zu der Aussage, dass mehr Bewässerung die Fruchtmenge- und -qualität verbessert“, so Manuela Zude-Sasse.

Nach Abschluss des Projekts Ende 2021 besteht nun die Möglichkeit, dass Betriebe über ein Anmeldeverfahren den ermittelten Algorithmus über einen Online-Zugang nutzen und ihre Bewässerung entsprechend steuern können. Als nächsten Schritt sieht die Wissenschaftlerin die Möglichkeit der automatischen Bewässerung. Dabei werden die Daten ohne den Umweg über den für die Bewässerung verantwortlichen Menschen direkt an die Technik der Anlage weitergeleitet und regulieren dort die optimale Wassergabe.



Ein anderes ATB-Forschungsthema in Sachen Beeren sind autonome Pflegehelfer. Ein autonom fahrender, mit Energie aus Photovoltaik gespeister Traktor soll künftig zwischen Strauchbeerenreihen den Unterwuchs kurzhalten und so den Ertrag

und die Fruchtqualität verbessern. Das ist Ziel des EIP-Projekts „Emissionsfreie Strauchbeeren-Produktion (SunBot)“. Die Projektgruppe aus Wissenschaft, Industrie und Praxis wird koordiniert und von Prof. Dr. Cornelia Weltzien, Leiterin der Abteilung Technik im Pflanzenbau am ATB. Zu den Praxispartner gehören die Bauernhof Weggun GbR, die Biohof Schöneiche GbR und der Obsthof Raik Neumann.

Dass das Projekt in Brandenburg angesiedelt ist, hat nicht nur mit dem Standort des ATB zu tun. Fachkräftemangel und steigende Lohnkosten zwingen auch hierzulande die Betriebe zu rationalisieren. Zudem gilt es, Alternativen für den konventionellen Pflanzenschutz zu finden, da zunehmend Bio-Produkte nachgefragt werden.

„Wir gehen davon aus, dass häufiger und regelmäßig durchgeführte mechanische Pflegemaßnahmen wie das Mähen zwischen den Reihen zu





einer besseren Durchlüftung der Sträucher führen. Das reduziert den Krankheitsdruck und verringert den Einsatz von Pflanzenschutzmitteln. Der Grünschnitt wird als Düngung zwischen den Pflanzen abgelegt“, erläutert Prof. Cornelia Weltzien. Wenn es durch Technikeinsatz gelingt, im arbeitsaufwändigen Anbau von Beeren Kosten zu sparen, wird dies die Wettbewerbsfähigkeit heimischer Betriebe, die sich gerade bei gärtnerischen Kulturen starken Konkurrenten aus dem In- und Ausland gegenüber sehen, stärken.

Leibniz-Institut für Agrartechnik und Bioökonomie e. V. (ATB) Potsdam

Adresse: Max-Eyth-Allee 100
14469 Potsdam
Telefon: 0331 56990
Fax: 0331 5699849
E-Mail: atb@atb-potsdam.de
Web: www.atb-potsdam.de
www.sunbot.de
www.aquacplus.info

Bundessortenamt (BSA) Prüfstelle Wurzen

WIE NEU SIND DIE NEUEN UNTER DEN BEEREN?

Die einzige Prüfstelle für Beerenobst gibt es in der sächsischen Kleinstadt Wurzen. Zwar sehen auf den ersten Blick die Obstanlagen aus wie in jedem gewöhnlichen Anbaubetrieb. Auf den zweiten Blick verwundert der auffällige Mix der Sorten. Auf den dritten – aber dazu muss man schon durch die Reihen gehen – die Vielfalt der Namen und Zahlen und überhaupt die zahlreichen Beschriftungen.

Die Prüfstelle des Bundessortenamts hier ist Außenstelle einer selbstständigen Bundesoberbehörde des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft und für die Zulassung sowie für den Sortenschutz von Pflanzensorten zuständig.

Und da muss man schon mal genau hinschauen - denn Sortenschutz ist nicht gleich Sortenzulassung. Der Sortenschutz ist einem Patent vergleichbar und schützt das geistige Eigentum an Pflanzenzüchtungen. Die Zulassung hingegen ist die Voraussetzung für den gewerblichen Vertrieb von Pflanzenmaterial und Saatgut. Sie dient der Versorgung der Landwirtschaft und des Gartenbaus mit hochwertigem Saat- und Pflanzgut und damit dem Verbraucherschutz.

Wer nun beim Begriff Amt nur an Schreibtische denkt, der irrt. Die Arbeit beginnt auf praxisnahen Anlagen, geht weiter in Labors und findet erst



ganz zum Schluss am Computer beziehungsweise mit Stift und Papier statt. Deshalb hat das Bundessortenamt in Wurzen nicht nur Amtsstuben, sondern rund 400 Hektar landwirtschaftliche Nutzfläche, die über sieben Prüfstellen in verschiedenen Anbaugebieten und Naturräumen Deutschlands verteilt sind. Die einzelnen Prüfstellen sind spezialisiert. Wurzen ist wie erwähnt für das Kern-, Stein- und Beerenobst zuständig. International gültige Richtlinien schreiben vor, welches Pflanzgut in die Anlagen kommt und welche Eigenschaften in welchen Abständen festgehalten werden.

Allerdings geht es nicht um Qualitätsbewertungen aus Verbraucherperspektive. Ob beispielsweise eine Himbeersorte besser schmeckt als deren Vorgängerin, ist den Fachleuten hier egal, nur anders muss sie sein. Das heißt, sie muss sich

in wenigstens einem Merkmal deutlich von allen anderen, ähnlichen Sorten unterscheiden.

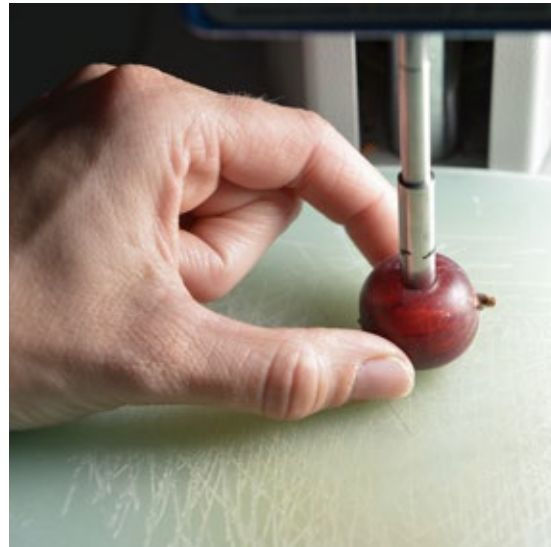
Inwieweit die Produktion für eine bestimmte Region wirtschaftlich ist und die Beeren gut zu vermarkten sind, das prüfen dann die landwirtschaftlichen Landesanstalten, die sich ebenfalls deutschlandweit auf bestimmte Kulturen spezialisieren. Die Brandenburger Lehr- und Versuchsanstalt für Gartenbau und Arboristik e. V. betreibt eine Obstbauversuchsstation im Müncheberg (OBVS). Dort allerdings spielt neben der Klimaanpassung von Obstkulturen, vor allem die Süßkirsche, eine größere Rolle. Strauchbeerenobst wird nicht in Brandenburg auf seine Anbaueigenschaften untersucht, sondern in Köln-Auweiler, Langförden, Quedlinburg und Weinsberg.

Im Wurzen geht es also allein um die Frage: Gleicht die von einer Züchterin oder einem Züchter eingereichte Sorte einer bereits vorhandenen oder ist sie wirklich neu? Ist sie so neu, dass sie jemand als sein geistiges Eigentum schützen lassen kann? Treffen hierfür die Voraussetzungen zu? Hat diese Sorte einen amtlichen Schutz verdient? Dabei spielt es keine Rolle, ob der Züchterin oder dem Züchter die Innovation sozusagen in den Schoß fiel, weil er eine zufällig gewachsene Mutante vermehrte oder ob er aufwändige Kreuzungen vornahm und beispielsweise Wildsorten einzubringen versuchte.

Für die Strauchbeeren – außer Kulturheidelbeeren, die nicht in Deutschland, sondern für ganz Europa in Polen und Portugal geprüft werden – ist im

Bundessortenamt Brigitte Schramm verantwortlich. Sie zieht regelmäßig durch die Reihen, betrachtet die Sträucher von der Wurzel bis zur obersten Blattspitze, misst, vergleicht mit den dazu gepflanzten Referenzsorten, registriert die Ergebnisse in endlosen Listen. Die Himbeere zum Beispiel wird durch 47 Merkmale beschrieben: Eigenschaften des Strauchs wie Triebe, Knospen und Rinde, die der Blätter, wie Größe, Farbe und Randzählung, die Blütenmerkmale wie Optik und Blühzeit und natürlich die Früchte.

Auch die Resistenz wird ermittelt und gilt als Sortenmerkmal, wird jedoch nicht für die Feststellung der Unterscheidbarkeit herangezogen. Für eine Aussage, ob die neue Sorte besser ist als die vorhandenen, taugt die Prüfung nicht.



Gleichzeitig sammelt Brigitte Schramm Material fürs Labor. Das sind während der Entezeit vor allem die Früchte. An ihrem Arbeitsplatz stapeln sich ab Juli die Schälchen mit Stachelbeeren, mit Roten, Weißen, Schwarzen und Rosa Johannisbeeren, Jochelbeeren, und Himbeeren. Erdbeeren und Brombeeren werden von ihrer Kollegin bearbeitet. Die Früchte sortiert sie, bewertet sie äußerlich und rückt ihnen zu Leibe. Unter dem Penetrometer müssen die Beeren zeigen, wie viel Druck sie aushalten, ehe sie zerplatzen. Im Refraktometer offenbart der Saft den Zuckergehalt der Frucht. Auf Teststreifen ist der Vitamin-C-Gehalt ablesbar. Das Titriergerät misst den Säuregehalt ...



Alle diese Parameter sind Mosaiksteinchen jenes Bildes, das dann die mutmaßlich neue Sorte porträtiert. Genetischen Analysen werden die Testsorten nicht unterzogen, da diese Verfahren nicht alle neuen Sorten – genauer die Mutationsorten – voneinander unterscheiden können, im Gegensatz zum geschulten Expertenauge.

Derzeit laufen in Wurzen 156 Prüfverfahren von Sorten aus zwölf Obstarten, davon 81 Beerenobstsorten. Am häufigsten bringen Himbeerrzüchter ihre Neulinge, aktuell sind 52 Sorten im Test. Für Schwarze Johannisbeeren gibt es hingegen nur zwei Anwärter, Rote nur einen und Stachelbeeren momentan gar keine. „Früher oder später wird dann die Entscheidung getroffen“, so Brigitte Schramm: „Aber das ist kein Automatismus. Zum einen kann es sein, dass trotz intensiver Untersuchungen mangelnde Unterscheidbarkeit oder Homogenität der Pflanzen und Früchte vorlagen. Eine Prüfung kann auch scheitern, weil das Pflanzmaterial schlecht oder nicht einheitlich genug war oder weil Krankheiten die Pflanzen befallen haben.“

Nach Trends bei den Strauchbeeren befragt erzählt die Diplomingenieurin für Gartenbau: „Das hängt ganz davon ab, an wen die Neuzüchtungen am Ende verkauft werden sollen. Wer die Konservenindustrie beliefern möchte, braucht vor allem Stachelbeeren und Johannisbeeren, die robust genug sind, die Ernte mit der Maschine zu überstehen und bei denen alle Früchte möglichst gleichzeitig reif werden. Betriebe, die den Verbraucher zur Selbstpflücke einladen, sind auf

der Suche nach aromatischen und süßen Früchten, die auch etwas weicher sein dürfen. So weit wie möglich spielt die Resistenz eine Rolle, die seit Ende der Neunzigerjahre immer häufiger als neues Merkmal genannt wird. Auch dass die Zweige keine Stacheln oder Dornen tragen, ist ein Zuchtziel. Ganz gefragt ist beim Weiterverkauf an die Hobby- und vor allem Balkongärtner die Kleinwüchsigkeit.“

Ein wenig schade findet Brigitte Schramm hingegen, dass die Züchter so oft die Fruchtgröße und deren bessere Handhabbarkeit im Auge haben: „Nur selten bekommen wir Neuzüchtungen, deren Früchte wirklich mehr Aromen bergen als ihre Vorgänger.“

Ein Strauch, der irgendwann mal im Auftrag der Züchter in Wurzeln gepflanzt wurde, wird übrigens nicht gleich gefällt, wenn die Frage nach dem möglichen Sortenschutz beantwortet ist. Er bleibt als Beleg noch viele Jahre stehen, wird zu Vergleichen mit späteren Neustartern herangezogen, dient der wissenschaftlichen Arbeit und spendet seine Früchte den Tafeln der Region.



Bundessortenamt - Prüfstelle Wurzeln Obst, Genbanken

Adresse: Torgauer Straße 100
04808 Wurzeln
Telefon: 03425 904 00
Fax: 03425 904020

Bundessortenamt

Adresse: Osterfelddamm 80
30627 Hannover
Telefon: 0511 956650
Fax: 0511 95669600
Mail: bsa@bundessortenamt.de
Web: www.bundessortenamt.de

DAS MÖGLICHE – UND DAS GEWOLLTE

In Brandenburg bauen 56 gärtnerische Betriebe Heidelbeeren und Stachelbeeren, Himbeeren, Brombeeren, und Johannisbeeren an. Dr. Andreas Jende ist seit Januar 2006 Geschäftsführer des Gartenbauverbands Berlin-Brandenburg e.V. Nach seinem Studium an der Humboldt Universität Berlin mit dem Abschluss Agrarökonom im Schwerpunkt Gartenbau war er zuvor Management Consultant.



**„Beerenland Brandenburg“ –
Würden Sie das
unterschreiben?**

Unbedingt. Nehmen wir Holunder, Sanddorn und Aronia dazu, bauen landesweit über 56 Betriebe auf fast 1.200 Hektar Strauchbeeren an. Einen absoluten Boom hat die Kulturheidelbeere zu verzeichnen: 23 Betriebe produzieren sie aktuell auf insgesamt 407 Hektar.

Brandenburgs Beeren stehen zumeist auf trockenem Boden. Und von oben brennt in vielen Jahren die Sonne auf die Pflanzen.

Was kann anbautechnisch getan werden gegen Wassermangel und Hitzestress? Was ist wirtschaftlich noch vernünftig? Was unter dem Aspekt des Umweltschutzes machbar?

Technisch ist da viel möglich: zusätzliche Feuchtigkeit durch Tröpfchenbewässerung, Bestandsklimatisierung durch Nebeldüsen, Folien zur Ernteverfrühung und zur Verbesserung der Erträge, Schutznetze gegen Schädlinge, Anbau auf einem speziellen Substrat, beispielsweise dem extra für Brandenburg entwickelten Müncheberger Damm.

Die Frage bleibt, was gesellschaftlich gewollt ist. Was durch den Einzelhandel und die Verbraucher nicht nur gewürdigt, sondern auch bezahlt wird. Bei den Beeren, die eigentlich unter Schutz besser aufgehoben wären, also vor allem Himbeeren und Brombeeren, setzen letztlich Preisdiskussionen das große Fragezeichen. Der Einzelhandel verlangt Lieferfähigkeit über die ganze Saison, hohe Qualitäten und bedauerlicherweise oftmals niedrige Einkaufspreise. Dies funktioniert in Summe nur im geschützten Anbau, in dem das Gros der Wachstumsbedingungen gesteuert werden kann. Dazu gehört, dass die Betriebe dort die Bekämpfung von Schädlingen zum großen Teil den Nützlingen überlassen können, was die Verwendung von Pflanzenschutzmitteln reduziert. Auch die Wasserversorgung der Pflanzen kann unter Folie effizienter werden.

Klingt also alles gut und verbessert tatsächlich die Qualität der Früchte. Aber da tauchen zwei

Probleme auf: Der Lebensmitteleinzelhandel will oder kann den erheblichen Mehraufwand nicht im selben Maße durch höhere Preise begleichen. Als zweites Problem kommt noch die immer öffentlicher geführte, zum Teil sehr kritische Diskussion gegen Folien hinzu. Die die Landschaft verschandeln' hinzu. Die andererseits auf der Hand liegenden Vorteile werden in diesen emotionalen Debatten von den Folie-Gegnern oft negiert.

Dennoch sehe ich bei vielen Erzeugern eine Entwicklung hin zum effektiveren geschützten Anbau. Ähnlich gelagert ist die Diskussion um die Netze, die das Beerenobst auch ohne „chemische Keule“ vor der Kirschessigfliege schützen könnten. Am Ende geht es ja hier um eine Grundsatzentscheidung, ob regionale Produktion unter Wahrung der hohen deutschen Umwelt- und Sozialstandards erfolgen soll oder ob es gewollt ist, die Produkte preiswert aus dem Ausland zu importieren und damit die Produktionsbedingungen in den Herkunftsländern auszublenden.

Sie als Verband sind Interessensvertreter für die Erzeuger. Was erwarten Sie mit Blick auf den Beerenanbau von den politisch Verantwortlichen?

Wir brauchen generell die Kenntnis und die Akzeptanz der sozialen, ökonomischen und umweltbedingten Rahmenbedingungen, unter denen wir arbeiten müssen. Speziell auf Brandenburg bezogen stehen dabei ganz vorn klare Zusagen, dass der Schutz der Kulturen und die ausreichende Wasserversorgung unabdingbar sind,

um gärtnerische Erzeugnisse regional bereitstellen zu können.

Hier so früh wie möglich zu wissen und gemeinsam mit uns darüber zu diskutieren, wohin Entwicklungen im Gartenbau gehen sollen, die die Politik mit ihren Strategien und Förderschwerpunkten flankiert, ist für uns als Praktiker die Basis für tragfähige Entscheidungen. Unsere Betriebe brauchen einen Vorlauf, auch um notfalls wirtschaftlich ineffektive Beerenkulturen aufgeben zu können und sich umzustellen. Zu den Dingen, die wir als Verband für unsere Erzeuger schon erreicht haben, zählt seit 2021 eine Genehmigungsvereinfachung für den Bau von Folien- und Gewächshäusern. So ist ein Bauantrag erst ab 1.600 Quadratmeter Bebauungsfläche erforderlich. Vorher waren es 150 Quadratmeter. Ebenso konnten wir mit dem Brandenburger Landwirtschaftsministerium eine deutliche Verbesserung der Investitionsförderung für den Gartenbau erreichen.

Das Nutzen von Waldboden für Kulturheidelbeeren ist nicht unumstritten. Was legitimiert diesen Eingriff in gewachsene Natur?

Hier muss man genau hinschauen, was passiert: Es handelt sich in der Regel um das Roden von alten, für die Holzgewinnung angebauten Kiefernwälder. Neu gepflanzt wird im Gegenzug immer eine mindestens ebenso große Fläche mit gesundem, klimastabilem Mischwald. Insofern hilft der Obstbau der Strategie, die im Land weit verbreiteten Kiefernmonokulturen nach und nach umzubauen.

Die Natur gibt die Erntezeit vor, mit Sortenvielfalt können die Gärtner die Saison noch etwas verlängern. Aber wäre es sinnvoll, in Gewächshäusern gegen den hiesigen Winter und die Marktmacht der südamerikanischen Exporteure anzukämpfen?

Natürlich kann das Sortenspektrum hier etwas bewirken und bei Himbeeren oder Brombeeren ist der geschützte Anbau diesbezüglich hilfreich. Der Anbau rund ums Jahr wäre angesichts des Aufwands hierzulande und der Mengen, die beispielsweise auf der Südhalbkugel der Erde erzeugt werden, nicht vertretbar. Bereits die Ware, die zu niedrigsten Preisen bis weit in den Sommer aus den Mittelmeerländern und auch zur Hauptsaison aus Osteuropa auf unseren Markt gelangt und sich

mit einheimischen Beeren überschneidet, macht den hiesigen Erzeugern das Leben schwer.

In vielen Kulturen bemühen sich die Erzeuger, Bio-Qualität zu produzieren. Inwieweit gelingt das bei Beeren auch? Wo sind die Schwierigkeiten? Welche Kulturen sind geeignet, welche nicht? Honorieren Kundinnen und Kunden diesen Zusatzaufwand?

Im Land Brandenburg werden derzeit so viele Flächen wie noch nie ökologisch bewirtschaftet. An diesem Aufwärtstrend ist auch der Anbau von Obst- und Gemüse, insbesondere der von Dauerkulturen, beteiligt. Strauchbeeren wurden im Jahr 2019 von 46 ökologisch wirtschaftenden Betrieben auf 646 Hektar angebaut. Die Tendenz ist leicht steigend.



Dennoch bleibt es dabei, dass die Mehrzahl konventionell, also nach den strengen Richtlinien der kontrolliert integrierten Produktion arbeitet. Die Entwicklung sehe ich eher hin zum geschützten Anbau und zur fortlaufenden Erprobung neuer biologischer Anbauverfahren. Der Markt hierfür ist in Bewegung und reicht von Biostimulanzien und mikrobiell unterstützten Ernährungsstrategien bis hin zur digital assistierten Kulturführung.

Eine immer beliebtere Freizeitbeschäftigung – insbesondere für Menschen aus der Großstadt – ist es, sich die Beeren selbst zu pflücken. Was sind die Vor- und Nachteile dieses Vermarktungswegs für den Erzeuger?

Gerade im Umfeld von Berlin und Potsdam hat vor allem die Heidelbeerernte viel mit Erlebnisvermarktung zu tun. Ergänzt mit eigener Gastronomie und dem Hofladenumsatz ist das für unsere Erzeuger durchaus ein gutes Geschäft. Die Selbstpflücke allein hat zwar den Vorteil von ein paar Erntehelfern, die in der Saison nicht eingestellt werden müssen. Aber erstens müssen die Anlagen und die vielen Menschen, die darauf unterwegs sind, trotzdem von fachkundigen Mitarbeitern betreut werden und zweitens sind oft noch eigene Kräfte zum Nachpflücken unterwegs. Beerenanbau bleibt also personalintensiv. Außerdem reduziert die Selbstpflücke die vielen anderen Kosten um keinen Cent. Deshalb glaube ich nicht, dass sie sich weiter ausdehnen wird.

Die Arbeit der professionellen Pflücker wird also damit nicht überflüssig und

maschinelle Ernte steckt noch in den Kinderschuhen. Wer holt in Brandenburg die Beeren von den Sträuchern?

Bis auf wenige Ausnahmen – Stachelbeeren und Johannisbeeren für die verarbeitende Industrie zum Beispiel – werden die Früchte nach wie vor und wohl noch einige Jahre von Hand gepflückt. Für alle gartenbaulichen Kulturen und über das ganze Jahr kommen zwischen 16.000 und 18.000 Erntehelferinnen und -helfer nach Brandenburg. Das zu organisieren und zu finanzieren ist natürlich für unsere heimischen Betriebe sehr aufwändig und jedes Jahr eine neue Herausforderung.

Was unternehmen Sie als Gartenbauverband, um ihre Mitglieder in Sachen Beerenobst auf dem aktuellen Stand der Dinge zu halten?

Auf unserem Veranstaltungskalender stehen unter anderem Exkursionen in andere Anbaugelände, unsere „Beerenobsttage“, bei denen Fachleute den neuesten Stand der Wissenschaft und Technik erläutern, und natürlich Events wie Saisonöffnungen, die die Arbeit der Beerenerzeuger öffentlich besser ins Rampenlicht rücken sollen.

Gretchenfrage: Wie haben Sie es mit den Beeren? Welche Beeren essen Sie am liebsten?

Frisch gepflückt und individuell verfeinert lässt sich das Aromaprofil jeder Beerenart am besten genießen. Meine Favoriten sind und bleiben aber Himbeeren und Heidelbeeren.

