

die frühere LPG Vogelsdorf. „Leider gab es in diesem Bestand infolge ungünstiger Standortbedingungen sehr viele Ausfälle, so dass hier keine Ergebnisse zustande kamen“, so Albrecht. Zudem fehlte den DDR-Sorten noch die internationale Anerkennung. Für `Askola` und `Dorana`, die 1990 zugelassen wurden, konnte noch über die in Auflösung begriffene Zentralstelle für Sor-

tenwesen beim Bundessortenamt der Schutz erwirkt werden. `Habego` und `Sirola` wurden die Rechte über die Baumschule in Baumschulenweg beim Bundessortenamt gesichert. Für `Habego` meldete die Firma Kordes Jungpflanzen in Bilsen (Holstein) zusätzlich den Handelsnamen `Orange Energy` an.



Züchterischer Anwalt erfolgreicher Sorten

Wer sich in Brandenburg auf die Spuren des Sanddorns begibt, landet schnell in der größten märkischen Stadt – in Berlin. Hier firmiert im Stadtteil Treptow-Köpenick, der bis zur Eingemeindung nach Groß-Berlin am 1. Oktober 1920 ein eigener Ort war, die älteste Baumschule der

Welt. Genau genommen in Berlin-Baumschulenweg. Baumschulenweg gehörte zum Stadtforst Köllnische Heide. Die Köllnische Heide war im Besitz Berlins, lag aber im Landkreis Teltow. Deshalb stimmt es nicht so ganz, wenn die Späth'schen Baumschulen als ältestes Unternehmen der Hauptstadt bezeichnet werden. Richtig ist aber, dass Baumschulengründer Christoph

*Spaethsche-
Baumschule in
Berlin-
Baumschulenweg*

Späth (1696-1746) im September 1720 vor dem Halleschen Tor in Berlin damit begann, auf drei Morgen Land eine zunächst kleine Gemüse- und Blumenzucht aufzuziehen. Seitdem wechselte die Baumschule mehrfach den Namen, ab 1964 war sie der Betriebsteil Berlin-Baumschulenweg des VEG Saatzucht Baumschulen Dresden, ab 1984 VEG Saatzucht Baumschule Berlin.

Das mehr als 290 Jahre alte Traditionsunternehmen, dessen Betriebssitz im Laufe der Geschichte zum Berliner Stadtgebiet wurde, hat sich zu einem Hort alter und seltener Kulturpflanzen entwickelt. Der Betrieb ist heute gewissermaßen auch der Erbe der Rechte auf die von Hans-Joachim Albrecht ausgelesenen Sanddornsorten. Auch Petra Müller ist eine Wächterin dieses botanischen Erbes, das gemeinsam mit den Friedersdorfer Baumschulen östlich von Berlin vermarktet wird. Das Sanddornfeld beherbergt acht Sorten, darunter wiederum `Leikora`, aber auch `Dorana`, `Hergo` sowie `Pollmix 1 bis 4`. Aus der Schweiz, Italien, Frankreich, Portugal und Ungarn gehen etliche Bestellungen ein. Im US-Staat Oregon hat eine Baumschule die deutschen Sorten übernommen. Die Späth'schen Baumschulen in Berlin und die Friedersdorfer Baumschulen bei Königs Wusterhausen versorgen die Anbauer mit lizenzierten Jungpflanzen. Sie arbeiten eng mit Züchtern, Bauern und Verarbeitern zusammen, um die Sor-

ten rein zu halten, neue Sorten zu erproben und bewährte Sorten in gleichbleibender Qualität zu erhalten. Ihre Erfahrung und ihr Know-how in Sachen Anbau ist für jeden, der sich für den gewerblichen Anbau von Sanddorn interessiert, von höchstem Wert.

Spitzenreiter in der Nische

In Brandenburg ist und bleibt Sanddorn ein – erfolgreiches – Nischenprodukt. In Deutschland ist in den letzten Jahren eine deutliche Erweiterung des Anbauumfangs auf heute knapp 600 Hektar festzustellen. Der Anbau konzentriert sich jedoch fast ausschließlich auf die östlichen Bundesländer Mecklenburg-Vorpommern, Brandenburg und Sachsen-Anhalt. Aber nirgendwo in Europa wird heute so viel Sanddorn angebaut wie in Brandenburg. Sanddorn ist hier die am meisten angebaute Strauchbeere. 1989 erreichte der Plantagenanbau von Sanddorn auf dem Gebiet des Landes Brandenburg eine Fläche von 200 Hektar. Seitdem ist der Anbau im bescheidenen Maß, aber kontinuierlich ausgeweitet worden. Waren es 2011 noch 268 Hektar, so wurden 2012 landesweit 283 Hektar mit Sanddorn bepflanzt. Damit nahm die Frucht laut amtlicher Statistik fast 60 Prozent der Gesamtfläche von 473 Hektar für Strauchbeeren in Anspruch. Der durchschnittliche Ertrag lag 2012 bei gut 21 Dezitonnen pro Hektar.



Vermehrung in den Friedersdorfer Baumschulen

Auf den weiteren Plätzen kommen in der Statistik Kulturheidelbeeren mit knapp 100 Hektar und Schwarzer Holunder mit 38 Hektar. Nur eine untergeordnete Rolle spielen Himbeeren und Brombeeren. Knapp 60 Prozent der Strauchbeerfläche liegen im Landkreis Potsdam-Mittelmark (185,6 Hektar), die von 15 Betrieben bewirtschaftet werden. Es folgen im weiten Abstand Ostprignitz-Ruppin mit 21,9 Hektar, Märkisch-Oderland mit 19,7 Hektar und Oder-Spree mit 15,5 Hektar. Danach kommen der Barnim mit 11,6 Hektar, Teltow-Fläming mit 9,5 Hektar, das Havelland mit 2,4 Hektar und Frankfurt (Oder) mit 2,1 Hektar. Die jährliche Menge an verarbeiteten Früchten ist

eigentlich nicht der Rede wert und dennoch: Brandenburg mit den Partnern in Mecklenburg-Vorpommern und Sachsen-Anhalt gehört in der weltweiten Sanddornwirtschaft zu den meistbeachteten Ländern. Aus aller Welt kommen Experten hierher, um sich über den neuesten Stand in Sachen Züchtung, Anbau, Erntetechnologie, Verarbeitung und Produktinnovation zu informieren. Gerade in Brandenburg hat sich ein einzigartiges Netzwerk etabliert. Im Laufe der Jahre haben sich hier Sanddornspezialisten in Forschungseinrichtungen und technologieorientierten Wirtschaftsunternehmen zusammengefunden, die sich auf den Gebieten Qualitätssicherung, Biotechnologie und Verfahrensentwicklung engagieren. Vom Anbau bis zum marktreifen Produkt werden alle Facetten der Wertschöpfungskette in einer Region abgedeckt und kontinuierlich optimiert. Das setzt weltweit neue Maßstäbe. Gerade die Erfahrungen im Plantagenanbau sind für viele Anbauer aus anderen Ländern von großem Interesse.

Die Palette reicht heute von Säften, Saftgetränken über Liköre, Fruchtaufstriche, Tees, Saucen, Gummibärchen bis zu naturtrüben Essigsorten. Im Lebensmitteleinzelhandel haben sich hierzulande Fruchtaufstriche, Marmeladen, Saftgetränke, Likör und Wein einen festen Platz in den Regalen erobert. Im Kommen sind der reichhaltige Sanddornmutterssaft und Tees mit getrock-



Hofladen von
Christine
Berger

neten Früchten sowie Schokolade. Darüber hinaus gibt es viele Produkte, in denen der Sanddorn als Zutat für Geschmack sorgt.

Aktuell stehen Kombinationen aus Lebensmitteln und pharmakologisch wirksamen Pflanzenstoffen (Nutraceuticals) oder auch der seit einigen Jahren

immer stärker werdende Trend zu Lebensmitteln mit gesundheitlichem Zusatznutzen (Functional Food) im Fokus. Die Chancen stehen gut, dass sich Sanddorn in diesem Bereich und in der Nahrungsergänzung neue Märkte erobern kann.





Neustart mit Hindernissen

Es ist das Verdienst einiger Brandenburger Gartenbaubetriebe und Gartenbauwissenschaftler, dass hier das Wissen in Sachen Sanddorn weiter gepflegt und zu einer weithin erfolgreichen Marke der Brandenburger Agrar- und Ernährungswirtschaft entwickelt wurde.

In den Siebzigerjahren begann sich der Diplom-Gartenbauingenieur Dieter Wolf, damals Leiter der Abteilung Obstbau in Glindow bei Werder (Havel), für Sanddorn zu interessieren. Auch hier waren es Genossenschaftsgärtner, die für den Erfolg des ersten Plantagenanbaus sorgten. 1981

kam Dr. Andreas Berger hinzu. Er war einer derjenigen, die sich für den Erhalt der Plantagen nach 1990 einsetzten. Denn gleich nach der Maueröffnung wurde ein Großteil der Kulturpflanzungen binnen kurzer Zeit zerstört. Spätestens mit der Währungsunion am 1. Juli 1990 war der Markt für ostdeutsche Agrarprodukte komplett zusammengebrochen. Die Handelsketten bevorzugten Waren aus dem Westen und ließen ostdeutsche Produkte aus den Regalen räumen. Die gerade auf Privatisierung eingestellte ostdeutsche Ernährungswirtschaft stand vor dem Ende. Das endgültige Aus für viele DDR-bekannt Marken

*Sanddorn-
spezialist
Dr. Andreas
Berger*



schien damit nur noch eine Frage der Zeit zu sein. Auch Sanddorn als heimische Kulturfrucht drohte zu verschwinden ...

Das brandenburgische Agrarministerium unterstützte Anfang der Neunzigerjahre im Rahmen der einzelbetrieblichen Förderung den Aufbau von Dauerkulturen auf 200 Hektar Land, so dass bald wieder die Anbauflächen des Jahres 1989 erreicht und übertroffen wurden.

Mit 100 Hektar gehört Berger mittlerweile etwa ein Drittel der Sanddornfläche in Brandenburg. Heute setzt das Unternehmen auf ökologischen Landbau und pflegt die bewährten Sorten. Auf den Feldern wachsen deshalb immer noch `Askola`, `Hergo` und `Leikora`. Durch den Verzicht auf chemische Pflanzenschutzmittel entstehen Kleinbiotope mit einer großen Artenvielfalt. In diesem biologischen Gleichgewicht werden Schädlinge durch ihre natürlichen Gegner in Schach gehalten. Seltene Vogelarten wie die vom Aussterben bedrohte Dorn-Grasmücke finden in den pestizidfreien Sanddornfeldern ein Zuhause.

In der Welt des Sanddorns

Christine Berger gibt dem Brandenburger Sanddorn ein Gesicht. Sie verkörpert in Person die Erfolgsgeschichte der heimischen Sanddornproduktion. 2007 wurde sie zur Brandenburger Unternehmerin des Jahres gekürt. Nach der Wende träumte Christine Berger davon, im alten Petzower Schlossgarten einen Frucht-Erlebnis-Garten aufzubauen. Die Basis dafür legte sie mit Sanddornspezialitäten. Der Rohstoff dafür kam aus dem Gartenbaubetrieb, den Christine Berger 1991 mit ihrem Mann aus dem Erbe der LPG Glindow aufgebaut hat. Sie selber konzentrierte sich ab 1993 von Petzow aus auf den Handel von Sanddornserzeugnissen, die in Lohnunternehmen verarbeitet wurden. Die Christine Berger GmbH & Co. KG bietet die gesamte Wertschöpfungskette vom Feld bis zum fertigen Sanddornprodukt. Die Entwicklung und der Vertrieb liegen in einer Hand, wobei die Palette vom Saft über Likör und Fruchtaufstrich bis zur Kosmetik reicht.

„Der Rückhalt meines Mannes hat die ersten Jahre über Gelingen und Nichtgelingen entschieden. Jedoch musste ich die Erfahrung machen, dass ich in der Region oder generell





in den neuen Bundesländern meine Sanddornprodukte nicht erfolgreich vermarkten konnte. Orangen, Kiwis und Bananen waren in dieser Zeit gefragter. Sanddornsäfte hingegen waren jahrelang verfügbar und demnach nichts Besonderes. Glücklicherweise waren die Westberliner Kunden gegenüber der ihnen unbekannteren Frucht aufgeschlossen. Als ich bei Karstadt in Berlin-Steglitz meine erste Verkostung durchführte, habe ich an einem Tag eine ganze Palette verkauft. Die Berliner Kunden waren neugierig und Werder hatte diesen Bonus von früher, der blühende Obstgarten vor den Toren Berlins. Hier war es also genau

umgekehrt. Die Erinnerung an alte Zeiten hat die Leute für meine Produkte interessiert.“

Zu den Brandenburger Sanddornprodukten, die die Christine Berger GmbH & Co. KG in den Neunzigerjahren auf den Markt brachte, gehören Sanddornsäfte in verschiedenen Geschmacksvariationen vom Sanddornnektar bis zu Fruchtkombinationen. Später kamen Weine, Liköre und verschiedene Fruchtaufstriche dazu. Im Frucht-Erlebnis-Garten in Petzow entstand eine erste Schauverarbeitungsfläche. Seit zehn Jahren etwa wird eine eigene Bio-Produktschiene aufgebaut. Der Vertrieb der Produkte funktioniert über eigene

Christine Berger hat seit 1990 ihren Betrieb mit Sanddornspezialitäten aufgebaut.



*Sanddorn
tank
in Petzow*

Hofläden und über den Lebensmitteleinzelhandel. Mit Hilfe des Agrarfonds ELER (Europäischer Landwirtschaftsfonds für die Entwicklung des ländlichen Raumes) konnten für die Christine Berger GmbH & Co. KG 2012 Fördermittel für die Entwicklung und Vermarktung heimischer Sanddornmehrfuchtsäfte bereitgestellt werden. Der Förderung lag die Landesrichtlinie über die Gewährung von Zuwendungen für die Zusammenarbeit bei der Entwicklung neuer Produkte, Verfahren und Tech-

nologien in der Land- und Ernährungswirtschaft sowie in der Forstwirtschaft zugrunde.

Das Ergebnis sind Sanddornmehrfuchtsäfte in drei verschiedenen Rezepturvarianten, die in Zusammenarbeit mit dem Institut für Getreideverarbeitung Bergholz-Rehrbrücke entwickelt wurden. Das Besondere an diesen Säften ist zum einen der Gehalt an Sanddornsaft, der per se schon gesundheitsfördernd ist. Mit einer Fruchtsaftportion (250 Milliliter) kann ein Erwachsener bereits einen großen Teil seines Tagesbedarfs an Vitaminen und Mineralstoffen decken. Die drei Fruchtkombinationen sind außerdem reich an Vitamin C, enthalten Mineralstoffe und sind darüber hinaus eine wertvolle Ballaststoffquelle. Das in den Säften enthaltene Pektin trägt zur Aufrechterhaltung eines normalen Cholesterinspiegels im Blut bei.

Die Herausforderung bei der Entwicklung der Mehrfruchtsaftgetränke bestand in der schonenden Verarbeitung der natürlichen Zutaten mit der Option der längeren Haltbarkeit der Produkte für einen überregionalen Vertrieb. Die Verpackung bietet neben dem Schutz der Getränke und dem leichten Transport auch die vollständige Information zu ernährungsrelevanten Daten.

Die Gesamtkosten für das Projekt beliefen sich auf 82 891 Euro. Die Förderung umfasste insgesamt 54 423 Euro, wovon auf den ELER 40 817 Euro und auf Landesmittel 13 606 Euro entfielen.



Christine Berger ist Brandenburgs „Unternehmerin des Jahres 2007“

Mit Herz und Seele für den Sanddorn

Wer heute in Brandenburg Sanddorn sagt, denkt immer auch an Christine Berger. Und dennoch: Was ist für Sie das Besondere an dieser Frucht oder hätte es mit Ihnen auch eine „Welt der Erdbeere“ oder eine „Welt des Apfels“ geben können?

Mich hat die Frucht besonders fasziniert, weil ...

1. die Beeren im Herbst ein wunderschöner Farb-

tupfer in der Natur sind. Wenn die orangefarbenen Früchte im September kurz vor der Ernte gegen den blauen Himmel strahlen, ist das ein wunderschönes Farbspiel der Natur, was mich immer wieder beeindruckt.

2. Sanddorn hohe ernährungsphysiologische Eigenschaften für die menschliche Ernährung besitzt. Bekannt ist in erster Linie der hohe Anteil an Vitamin C. Zusätzlich finden wir noch weitere Vitamine wie Vitamin E, A, B, K sowie essenzielle Fettsäuren, Aminosäuren und Flavonoide. Es gibt kaum eine vergleichbare Frucht, die diesen Vitamincocktail in sich vereint. Diese Frucht reift in unserer Umgebung. Somit können die wertvollen Vitamine voll ausgebildet und der menschlichen Ernährung bereitgestellt werden.

3. die Verwertungsvielfalt der Frucht so groß ist. Aus Saft, Püree, Pulver, Konzentrat, Öl und Trestern lassen sich unendlich viele Produkte kreieren. Wir bieten momentan über 60 Produkte aus Sanddorn an – angefangen vom Saft über Fruchtaufstriche, Likör, Wein, Secco, Bonbons, Schokolade bis hin zur Kosmetik. Jährlich kommen mindestens ein bis drei neue Produkte hinzu.

4. Sanddorn als Pionierpflanze gute Dienste für unsere Umwelt leistet. Sanddorn lässt sich auf leichten sandigen Böden anbauen, braucht kein zusätzliches Wasser, keine Dünge- und Pflanzenschutzmittel und bindet Luftstickstoff.

Seite 60/61: Mit dem Beginn der Sanddornernste wird alljährlich im Frucht-Erlebnis-Garten Petzow ein großes Fest im Zeichen der „Zitrone des Nordens“ gefeiert.







*Stand von
Christine
Berger auf
der Grünen
Woche*

immer genügend Beeren an den Sträuchern. Das waren meine Gründe, mich dem Sanddorn zu widmen. Natürlich bieten auch der Apfel und die Erdbeere genügend kreativen Raum zur Vermarktung. Dies beweisen die Apfelgräfin Daisy von Arnim oder Karls Erdbeerhof, die alles rund um den Apfel beziehungsweise die Erdbeere anbieten. Auch sehr erfolgreich! Wichtig ist, ein Ziel zu haben, mit Herz und Seele dabei zu sein und nicht gleich aufzugeben, wenn es mal schwierig wird.

Die Innovationsrate in der Ernährungswirtschaft ist traditionell sehr hoch. Welchen Stellenwert hat für Sie heute noch das Erbe der DDR-Agrarwissenschaft? Setzen Sie noch auf die alten Sorten? Lässt sich die eine oder andere Rezeptur noch nutzen? Gibt es noch ungehobene Schätze?

Die Innovationsrate in der Ernährungswirtschaft ist in der Tat sehr hoch. Insbesondere auch auf dem Gebiet des Sanddorns passiert sehr viel. Man darf sich beim Sanddorn nicht nur auf das Gebiet von Deutschland beschränken. In vielen Ländern laufen derzeit Projekte zur Verarbeitung

Die Vogelwelt findet Nahrung für den Winter. Denn nach der Ernte bleiben

und Veredlung von Sanddorn, zum Beispiel in Indien, Russland und China.

Die DDR-Agrarwissenschaft hat uns ein bedeutendes Erbe hinterlassen. So wurden in der ehemaligen DDR die noch heute verwendeten Sorten `Hergo`, `Leikora`, `Frugana` und `Pollmix` gezüchtet. Diese Sorten werden auch heute noch angebaut. `Hergo` ist als Massenträger und `Leikora` als hoher Vitamin-C-Spender bekannt. Es sind aber auch neue Sorten hinzugekommen wie `Dorana` oder `Habego`. Im Bereich der Verarbeitung konnten wir die Ergebnisse der Forschung und die Erfahrungen aus der Praxis der ehemaligen DDR gut nutzen. Die Rezepturen konnten wir nicht übernehmen, da die Ansprüche der Verbraucher stark gestiegen sind. Wir hatten aber das Wissen über den Anbau und die Verarbeitung von Sanddorn.

Beim Sanddorn gibt es noch immer Schätze, die es zu heben lohnt, beispielsweise die Aufbereitung und Verarbeitung der Blätter. In diesem Bereich laufen im Moment Forschungen. Der Einsatz von Sanddorn in der Pharmazie oder Tierernährung wäre ebenfalls zu nennen.

In vielen Ihrer Interviews ist nachzulesen, dass Ihre erste Produktpräsentation nach der Währungsunion bei Karstadt gleich ein voller Erfolg war. Ihre Sanddornprodukte

wurden und werden seitdem im Lebensmitteleinzelhandel gelistet. Auf der anderen Seite engagieren Sie sich stark in der Direktvermarktung, haben einen Hofladen, laden zu Veranstaltungen, verbinden Sanddorn und Kunst. Würden Sie nicht viel ruhiger leben, wenn Sie wie viele andere einfach nur über den Großhandel vermarkten?

Als erstes war es wichtig, neue Vertriebsstrukturen und -wege für den Sanddorn zu finden, alte Vertriebsstrukturen zu überarbeiten und ein tragfähiges Konzept für die Zukunft zu schaffen. Dabei spielte der Erfolg bei Karstadt natürlich eine bedeutende Rolle. Die dann folgenden Schritte waren viel mühseliger. Bei anderen Ketten hatte ich nicht so viel Erfolg. Der nächste bedeutende Schritt und für mich der viel wichtigere war, dort hinzugehen, wo der Sanddorn wächst und bekannt war – an die Ostseeküste! Dort wurde ich auch immer wieder gefordert, neue Produkte zu entwickeln und anzubieten. 1997 habe ich ein EU-Projekt mit Arbeitslosen ins Leben gerufen. Der Titel war damals:

„Entwicklung und Vermarktung von innovativen Naturkostprodukten im Havelland beziehungsweise Brandenburger Spezialitäten.“ Mit acht Mitarbeitern, die alle aus der Arbeitslosigkeit kamen, haben wir in einer kleinen Versuchsküche Produkte entwickelt, haben Verbrauchermessen besucht und unsere Erfahrung im Umgang und der Akzeptanz von Sanddorn gemacht. Dabei stellten wir immer wieder fest, dass das Interesse sehr hoch war, aber die Verbreitung nicht ausreichte. Wir brauchten einen Ort, wo man unsere Sanddorn- und andere Produkte erwerben konnte. Durch Zufall konnte ich das Gelände einer ehemaligen Gärtnerei in Petzow erwerben. Dieser glückliche Umstand brachte mich dann auf die Idee, dem Sanddorn eine Heimat zu geben. Unter dem Motto „sehen riechen schmecken“ kann man an diesem Ort sehen, wie wir anbauen und wie wir verarbeiten. Und am Ende kann man alles genießen (schmecken).





Damit war die Idee der Direktvermarktung geboren.

Unsere Unternehmenszahlen bestätigen auch meine Idee. Nachdem ich hier in Petzow unsere Produktion aufgenommen hatte, verdoppelte sich unser Umsatz. Viele Interessierte kommen hierher und schauen sich unsere Produktion und die Ernte an und entscheiden sich dann, Kunden zu werden. So haben wir diese zwei Standbeine – Produktion und Vermarktung bundesweit und Export sowie Direktvermarktung und Gastronomie. Diese Kombination ist zwar viel aufwendiger, aber auch viel interessanter. Für uns macht der intensive und individuelle Kundenkontakt einen großen Teil unseres Erfolgs aus. Deshalb legen wir größten Wert auf die Personalentwicklung. Regelmäßige Schulungen für unsere Mitarbeiter im Innen- und Außendienst sind deshalb selbstverständlich. Die Kunden, gesundheitsbewusste und anspruchsvolle Verbraucher vom Enkel bis zur Großmama, wissen das zu schätzen und halten uns die Treue.

Sie setzen auch auf Bio und Slow Food – sind das Konzepte mit Zukunft?

Der Kundenkontakt kann noch so gut sein – stimmt die Qualität der Ausgangsstoffe nicht, steht das Unternehmen auf wackligen Füßen. Unsere Sanddornfrüchte wachsen frei von Umweltbelastungen und chemischen Düngemitteln im kontrol-

liert biologischen Anbau auf brandenburgischen Feldern. Geschnitten und schockgefrostet werden die mit dem Bio-Siegel versehenen Beeren auf schonende Art weiterverarbeitet, so dass die wertvollen Wirkstoffe garantiert erhalten bleiben. Die Slow-Food-Bewegung umfasst ja vielmehr als nur den Bio-Anbau und die Vermarktung. Dabei werden auch gesellschaftspolitische Probleme betrachtet. Vor allem geht es darum: Wissen, was man isst! Carlo Petrini, der Gründer und internationale Präsident der Slow-Food-Bewegung, hat das einmal so beschrieben: „Ich möchte die Geschichte einer Speise kennen. Ich möchte wissen, woher die Nahrung kommt. Ich stelle mir gerne die Hände derer vor, die das, was ich esse, angebaut, verarbeitet und gekocht haben.“

Das trifft genau unsere Philosophie und den Gedanken der Regionalität: Das Wissen um unsere Nahrungsmittel, wo kommen meine Nahrungsmittel her, wie werden sie angebaut und verarbeitet? Daher sehe ich diese Entwicklung auch als zukunftsweisend.

Ihr Unternehmen konnte wachsen. Aber gibt es auch eine Grenze, zu der Sie sagen, soweit und nicht weiter? Wie sieht die Zukunft der Christine Berger GmbH und Co. KG aus? Gibt es noch etwas, was Sie unbedingt machen wollen?



Dorothee Berger – als zweite Geschäftsführerin steht die Tochter der Firmengründerin dafür, dass die Erfolgsgeschichte Petzower Sanddornspezialitäten noch lange andauern wird.

Wir sind sehr stolz, dass sich unser Unternehmen so gut entwickeln konnte. Das habe ich aber nicht allein geschafft. Wichtig sind dabei immer auch die Mitarbeiter und die Familie, die hinter einem Betriebsinhaber stehen. Ich hatte stets Glück, gute und kreative Mitarbeiter um mich zu haben und natürlich eine Familie, die mich getragen hat.

Inzwischen ist meine Tochter Dorothee die zweite Geschäftsführerin im Unternehmen. Sie möchte ihre Ziele und Wünsche verwirklichen. Wir werden eine neue Schauverarbeitung aufbauen, neue Produkte entwickeln, den Export weiter ausbauen und auch den Anbau auf 150 Hektar



Kosmetikprodukte auf Sanddornbasis



erweitern. Somit ist die Zukunft für die nächsten Jahre gesichert.

Die Erweiterung des Frucht-Erlebnis-Gartens zu einer ganzheitlichen Darstellung der Sanddornfrucht, als Gesundheits- und Wellness-Erlebnis, steht an. Eingebettet in das Gesamtkonzept soll das bislang bestehende Gelände mit den beiden Hofläden, dem Restaurant Orangerie sowie der Weinproduktion, zukünftig auch die Schauverarbeit, um den Bau eines Bio-Hotels mit Ferienhäusern erweitert beziehungsweise abgerundet werden.

Gerüttelt und gedrückt

Neben dem Anbau und der Pflege stellt die Ernte des Sanddorns eine besondere Herausforderung dar. Nicht umsonst heißt der Sanddorn im Russischen Oblepicha, was so viel bedeutet wie fest anhaftend. Die Früchte sitzen fest und die Dornen schirmen sie ab. Wegen ihrer wertvollen Inhaltsstoffe ist es oberste Priorität, die Früchte möglichst unversehrt abzuernten.

Auch wenn heutzutage in Brandenburg immer mehr Technik in den Sanddornplantagen zum Einsatz kommt, sind die alten – „händischen“ Ernteverfahren nicht vergessen. Außerhalb von Europa und natürlich im eigenen Garten ist Sanddornenernte Handarbeit. Wer schon einmal mit den langen Dor-



Frosten
von Sanddorn





Vor der Verarbeitung werden die Sanddornfrüchte von den Zweigen entfernt.



Eingangslager in der Sanddorn GbR Herzberg



nen in Berührung gekommen ist, weiß, dass beim Absammeln feste Handschuhe und alte Kleidung angesagt sind.

Manuelle Erntetechniken sind Abpflücken, Abmelken oder die Beeren werden an klein geschnittenen Zweigen gepresst. In einigen Veröffentlichungen wird auch das Abschütteln oder Abklopfen der Zweige erwähnt, was Fachleute wie Hans-Joachim Albrecht aber für wenig sinnvoll halten, „da beim einfachen Schütteln keine Beere fällt und beim Klopfen der Zweige mit Holzknüppeln Rindenverletzungen entstehen, die Eingangspforten für Krankheiten bilden.“

Beim Melken streifen die Helfer mit dicken Lederhandschuhen die Äste entlang und quetschen dabei die Früchte. An der Handschuhkrempe läuft der Saft herunter, der dann aufgefangen wird. Der Vorteil ist hier, dass die Pflanzen jährlich geerntet werden können.

Wenn man aber die Früchte direkt auf der Plan-



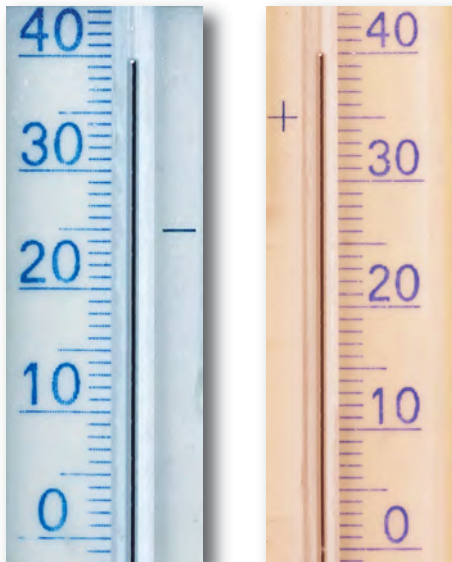
Friedersdorfer Baumschule

tage pflückt, werden zu viele von ihnen zerdrückt und bald ranzig. Zum Pflücken eignen sich am besten Sorten wie `Dorana` und `Orange Energy`. Sie besitzen relativ lange Fruchtstiele und die Beeren lösen sich gut, ohne aufzureißen. Man kann auch die Methode wählen, die Manfred Pahlow 2001 im „Großen Buch der Heilpflanzen“ beschreibt: „Man bindet um größere Äste eine Schnur, zieht sie damit in Reichweite,

legt ein Tuch darunter auf den Erdboden und schneidet mit einer Schere die vollreifen Beeren ab. Das Abpflücken mit den Fingern ist nicht zu empfehlen, weil man dadurch die Beeren zerdrückt und den wertvollen Saft verspritzt.“

Vom Grundsatz her kann man Sanddorn roh genießen. Nur sollte man vorher wissen, mit welcher Frucht man es zu tun hat. Gerade die pflückfreundliche Sorte `Dorana` schmeckt sehr sauer. Für die eigene Kompottherstellung kann man mithilfe einer Gefriertruhe die Zweige frosten, um leichter an die Beeren zu kommen.

Gefrosten und geschüttelt



Die Früchte können Temperaturschwankungen von minus 40 bis 40 Grad Celsius ohne Qualitätsverluste überstehen und unter Frost lösen sich die Beeren leicht von den Zweigen. Deshalb werden heute bei der Sanddornernernte auf landwirtschaftlichen Plantagen ganze Zweige abgeschnitten und auf möglichst kurzem Wege heruntergekühlt.

Erst seit der Entwicklung erster Erntemaschinen ist es möglich, die Beeren sauber und mit höherer Qualität zu verarbeiten. In der einfachsten Mechanisierungsstufe kommen Rüttler zum Einsatz.

Trotz des Einsatzes von Technik bleibt die Ernte nach wie vor harte Handarbeit.

*Ohne feste Handschuhe
geht bei den dornigen
Pflanzen nichts.*

Die heute am meisten verbreitete Methode für heimische Sorten ist aber die Schnitternte, zunehmend ergänzt durch Erntetechnik, die bereits erste Verarbeitungsschritte ermöglicht.

In Handarbeit werden die fruchttragenden Äste mit pneumatischen Scheren abgeschnitten und auf eine Maschine gelegt. Diese entfernt dann unerwünschte Verunreinigungen wie Ästchen oder Blätter und lagert die Beeren in Transportkisten, bevor diese dann in Tiefkühlager gebracht werden. Zwei Drittel eines jeden Strauchs werden bei der Schnitternte entfernt. Der Rest bleibt stehen und kann weiterwachsen. Je nach Sorte dauert es bis zu drei Jahre, bis der Sanddorn erneut geerntet werden kann. „Wir haben die Felder natürlich zeitlich so versetzt angelegt, dass wir jedes Jahr ernten können“, sagt Sanddornexperte Dr. Andreas Berger.

Das Schnittgut wird danach bei Temperaturen von mindestens minus 18 Grad Celsius gefrostet. Anschließend werden die Früchte abgerüttelt. Eine neuere Variante in der Sanddornerntetechnik ist die Schnitternte mit Schockfrostung durch Flüssigstickstoff, die als besonders schonende Technologie gilt. Die Zweige werden nach der Ernte mit Stickstoff auf minus 86 Grad heruntergekühlt. Auf dem Rüttelband fallen die Beeren leicht ab. So konserviert bleiben die Früchte länger frisch. Die Betriebe gewinnen Zeit für die Weiterverarbeitung.



Auf getrennten Wegen

Auch der Erntezeitpunkt und Ernteverfahren nach deutschem Vorbild, schonende Verarbeitung von Sanddorn zu Saft oder Halbfabrikaten sowie die Fruchtfleischölgewinnung haben Vorbildcharakter. Ernst Triquart, Diplom-Gartenbauingenieur aus Fredersdorf-Vogelsdorf, arbeitete viele Jahre an der Humboldt-Universität zu Berlin am Institut für Obstbau in der kleinen Arbeitsgruppe (Gätke, Schmidt, Triquart) Technologie und Technik im Gartenbau.

Getreu dem Wissenschaftsmotto *theoria cum praxi* wurde Triquart in den Neunzigerjahren auch zum Unternehmer und pachtete 10 Hektar märkische Streusandbüchse bei Fredersdorf. Bei der Planung der Anlage arbeitete der Betrieb auch mit dem Brandenburger Umweltministerium zusammen, das ein Projekt zur „Einordnung einer Wildfrucht-



anlage in ein Biotop-Verbundsystem“ initiiert hatte und von Triquart umgesetzt wurde. Die Pflanzung der Sanddornsträucher erfolgte 1992.

Noch an der Uni überlegte Triquart mit seinem Team, wie die wertvollen Beeren vom dornigen Zweig gelöst werden könnten. Die Herausforderung bestand darin, die extrem hohen Haltekräfte der Beere mit Hilfe einer Erntemaschine zu überwinden, ohne die Beere zu verletzen. Dies wäre der Qualität nicht zuträglich und letztendlich ein Grund für den unerwünschten bockigen Geruch,

der in der Vergangenheit das Produkt diskreditierte. „Die Haltekräfte sind bei Sanddorn sehr hoch. Das heißt, man spricht bei der Sorte `Hergo` von 1,5 Newton, die man braucht, um Beere und Zweig zu trennen“, so Triquart. 1985 stellte sich der Gartenbauingenieur der Aufgabe, die Beeren direkt auf dem Feld zu separieren. Denn eine andere, aber aufwendigere Methode ist es, die frisch geschnittenen Zweige erst zur Tiefkühlung zu transportieren und dann die geistigen Beeren abzuschlagen. Am Ende der DDR

Mechanisierte Sanddornernte nach 1990

WEM 01,
DDR-Entwicklung
für die Ernte



war die erste Wildfrucht-Ernte-Maschine, also die WEM 01, einsatzbereit. Der Prototyp wurde auf der Fredersdorfer Plantage und in Mecklenburg-Vorpommern getestet. Irgendwann hatte das Forschungsmuster ausgedient und stand vor der Verschrottung. Triquart bekam das mit und kaufte die Maschine, an der er Jahre zuvor mitgetüftelt hatte. Sie wurde wieder aufgebaut und rüttelt und schnauft nun nördlich von Fredersdorf, wo auf 4,5 Hektar die Sorte `Hergo` gedeiht, auf die die WEM 01 abgestimmt ist. Normalerweise kommt sie hier sieben Tage im Jahr zum Einsatz, denn die würden bei trockenem Wetter reichen, um die Plantage abzuernten. Die WEM 01 ist mehrere Meter lang und hat an ihren Seiten Trittplächen für die Helfer sowie Laufbänder. Die von Hand geschnittenen Zweige werden automatisiert auf ein Laufband abgelegt und dann

mit Hilfe von Metallhaken beziehungsweise Bürsten gerüttelt: Bei einer Schüttelfrequenz von 30 Hertz werden die Beeren von den Zweigen gelöst. „Durch die wirkenden Beschleunigungskräfte werden die Haltekräfte überwunden“, erklärt Ernst Triquart. Übrig bleibt der Zweig mit den Blättern. Die Beeren sind unterdessen nach vorn transportiert worden und passieren eine Reinigungsbaugruppe. Danach fallen sie durch einen Trichter in Auffangbehälter aus Plaste. Die DDR-Erfindung legte die Grundlage für die mechanisierte Ernte und für die folgenden Weiterentwicklungen. Heute sind Erntemaschinen technisch weiter ausgereift, ausgestattet mit noch raffinierteren Systemen. Die Äste mit den reifen Beeren werden dabei abgeschnitten und schockgefrostet. Anschließend trennen modernste Rüttel- und Trennsysteme die Früchte von den Zweigen.



Die Entwicklung geeigneter Technologien für die Ernte ist nicht nur in Deutschland ein zukunftsbestimmendes Thema. Je mehr der Anbau expandiert, umso mehr schaut die Welt auf effiziente Technologien. Von Deutschland gehen nicht nur Sortenentwicklungen aus, hier wurden auch wichtige Beiträge zur Entwicklung moderner Erntetechnologien geleistet. Derzeit sind in Deutschland verschiedene Erntetechniken – je nach den Erfordernissen der einzelnen Sorten – im Einsatz.

An der Landwirtschaftlich-Gärtnerischen Fakultät der Humboldt-Universität zu Berlin wurden wichtige Grundlagen für die Kultivierung und den Einsatz von Sanddorn gelegt.



Die sensorische Prüfung von Sanddornprodukten bei der UBF Altlandsberg ist eine Tagesaufgabe.



Märkische Forschungen

Professor Dr. Karl Heilscher aus Berlin gehört ebenfalls zu den Pionieren in Sachen Verarbeitung von Sanddorn. Auch er hat große Verdienste bei der Entwicklung von Verfahren zur Gewinnung von Sanddornöl. Ab 1988 widmete sich Heilscher diesem Thema mit seinen Doktoranden, was schließlich zu guten Ergebnissen bei der Ölherstellung führte.

Bereits zu DDR-Zeiten entwickelte er gemeinsam mit Kollegen an der Humboldt-Universität Verfahren zur Verarbeitung von Sanddorn. Sein Ziel war, die Beeren möglichst „stressfrei zu verarbeiten, so dass alle wertvollen Inhaltsstoffe erhalten blei-

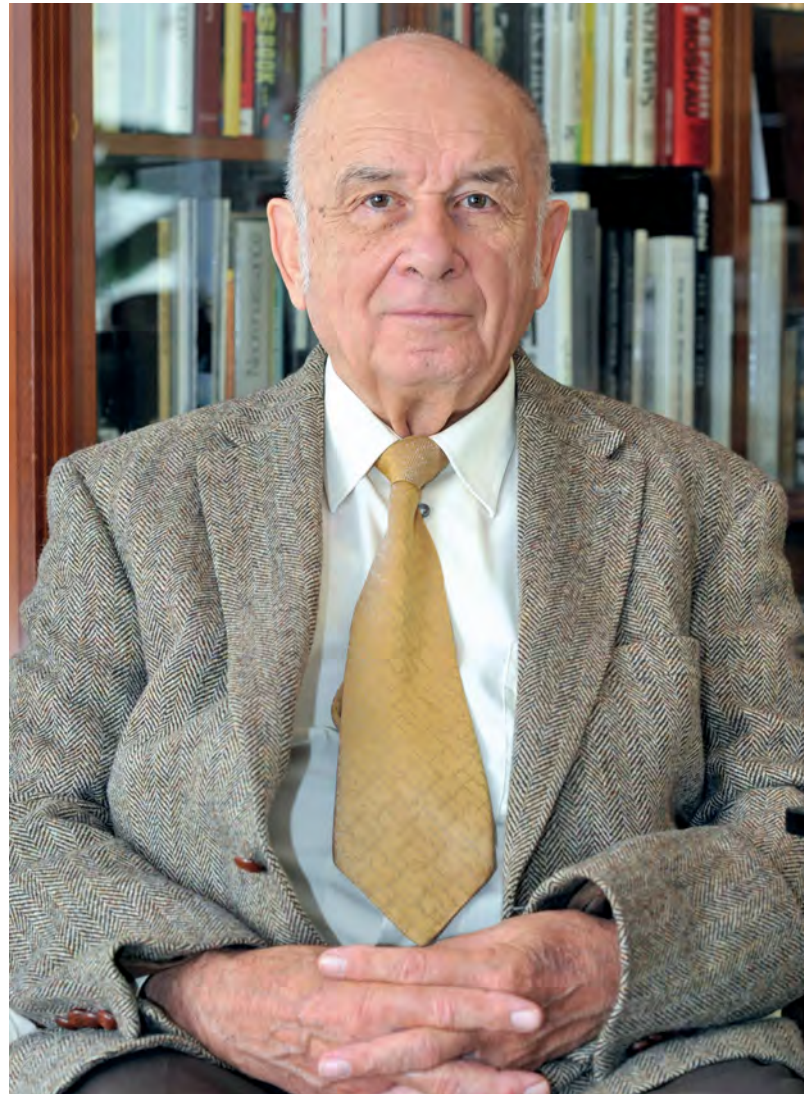
ben.“ Dieses Verfahren verfeinerte er im Laufe der Zeit. Heilscher gründete in Zernsdorf das Unternehmen Alpha Bio Engineering und betrieb in Hohenseefeld im Fläming eine Pilotanlage zur Verarbeitung von Sanddorn.

Die Landwirtschaftlich-Gärtnerische Fakultät hat Projekte in Bezug auf die Optimierung des Anbaus und die Erntetechnologie initiiert. Gerade in den Anfängen der Kulturpflanzung ging es darum Fragen zu klären, wie groß der Reihenabstand sein muss und in welchem Verhältnis idealerweise männliche und weibliche Pflanzen angesetzt werden. Auch bei der Bewertung und Prüfung neuer Sorten oder bei der Einführung

von Qualitätsparametern ist die Humboldt-Universität nicht wegzudenken.

Das Untersuchungs-, Beratungs- und Forschungslaboratorium (UBF) aus Altlandsberg nordöstlich von Berlin begleitet den Prozess innovativer Sanddornprodukte von der Idee bis zu ihrer Marktreife sowohl auf dem Kosmetik- als auch im Lebensmittelmarkt. Besonders in der Verarbeitung von Sanddornöl und Sanddornsafft hat das Unternehmen weitreichende Erfahrung. Die Gewinnung von Sanddornfruchtfleischöl ist darüber hinaus ein besonderer Schwerpunkt. Die UBF GmbH ist mit der systematischen Erforschung von Inhaltsstoffen, der Qualität von Sanddorn und seinen Erzeugnissen und insbesondere auch dem Nachweis von unerwünschten Begleitstoffen, sogenannten Kontaminanten – nicht zuletzt auch in importierten Waren – beschäftigt. Hier werden Produkte nicht nur mit analytischen Methoden, sondern auch mit den menschlichen Sinnen untersucht. Sensorik – die Wissenschaft von den Wahrnehmungen – leistet ihren Beitrag zu anspruchsvollen Produkten.

Einen Beitrag zur Sanddornforschung leistet auch das Institut für Getreideverarbeitung in Bergholz-Rehbrücke, wo umfangreiche Arbeiten zur Sortencharakterisierung – auch schon zu Zeiten der beginnenden Züchtungen – durchgeführt wurden.



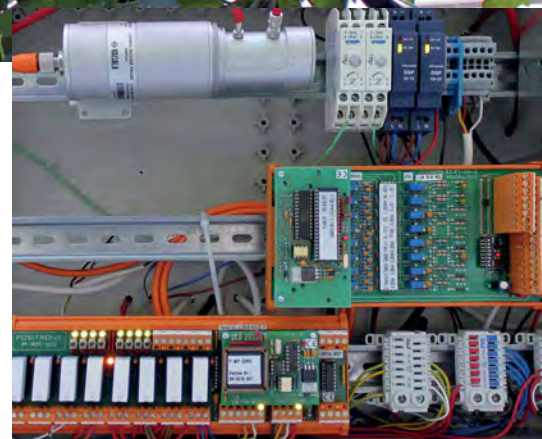
Prof. Dr. Karl Heilscher



Phytomonitor

Grundlagen für weiteres Wachstum

Die Erforschung des Sanddorns umfasst in Deutschland vorwiegend die Gebiete Anbau, Sortenzucht, Ernteverfahren und -technologie sowie effektive Verarbeitungsmethoden des Sanddorns zu Lebensmitteln oder Kosmetika. Besonders auf dem Gebiet der Sortenzucht genießt die Bundesrepublik weltweit große Aufmerksamkeit. Sorten



Blattküvette

aus Deutschland werden mittlerweile in Italien, Ungarn, Rumänien, Frankreich und Griechenland angebaut. Es sind vor allem der Ertrag, die Stabilität im Anbau, die Qualität, der Geschmack, die Kombination von Inhaltsstoffen und die außergewöhnlich schöne Färbung der Beeren, die deutsches Know-how in Sachen Sanddorn zum Exportschlager machen.

In den letzten Jahren erweiterten einige wenige engagierte Forschungsunternehmen und Institute, meist auf private Initiative, das Spektrum auf die Entwicklung neuer Produkte, so auch aus Blättern und Rinde. In diesem Bereich können deutsche Unternehmen auch von Erfahrungen und Forschungsergebnissen aus dem asiatischen Raum profitieren. Gerade auf dem medizinischen Gebiet zeigt sich durch Studien, dass auch die Blätter für pharmazeutische Anwendungen genutzt werden können.

Neben der Erforschung der Nutzbarkeit der Beiprodukte des Sanddornanbaus (Blätter, Rinde) und der Verarbeitung, der Produktentwicklung und Verarbeitungstechnologien liegt eine enorme Herausforderung in der agrartechnischen Seite des Sanddorns. Angefangen bei der weiteren Erhaltung und Evaluierung der von Hans-Joachim Albrecht selektierten Sorten, der weiteren Optimierung von Anbaumethoden, der Züchtung von schädlingsresistenten Sorten, liegt neben der Effizienzsteigerung bei der Ernte ein zukünftiger Schwerpunkt auf der Erarbeitung von Strategien zur Schädlingsbekämpfung unter Beachtung der Anbaurichtlinien des Ökolandbaus. Diese Aufgaben können nur länderübergreifend mit Mecklenburg-Vorpommern und Sachsen-Anhalt finanziert, bearbeitet und gelöst werden. Das Land Brandenburg hat hierzu erste Gespräche geführt.

Ein aktuelles Projekt ist die Erprobung von Holzhackschnitzeln als Bodenabdeckung. Es konnte nachgewiesen werden, dass der Einsatz dieser Bodenabdeckung die Wurzeln vor Verdichtung und Überwässerung schützt.

Ein weiteres Vorhaben betrifft die künstliche Bewässerung der Felder. Eine optimal gesteuerte Wasserversorgung bringt auch hier erwiesenermaßen deutlich höhere Erträge.



Halb und halb

Vor 200 Jahren kam mit Albrecht Daniel Thaer (1752-1828) der landwirtschaftliche Fortschritt in Deutschland aus dem Oderbruch. Die unter Friedrich II. gewonnene Provinz ist bis heute Herkunftsort hervorragender Agrarprodukte. Gilt das Werderaner Gebiet als Obstgarten Berlins, so waren die Oderbrucher immer stolz darauf, der Gemüsegarten der Hauptstadt zu sein. Von hier kommt aber auch bestes Saatgut, zum Beispiel von Werner Selle. Der hat dafür 2003 sogar einen Preis vom Landwirtschaftsminister bekommen. Am 1. September 1990 gründete Selle in Schulzendorf bei Wriezen seinen Landwirtschaftsbetrieb Robinienhof als Marktfrucht-

betrieb im Haupterwerb mit derzeit zirka 400 Hektar Betriebsfläche, davon 20 im ökologischen Anbau. 1993 erweiterte sich der Hof um eine 10 Hektar umfassende Sanddornanlage. Wie fast alle Brandenburger Sanddornanbauer haben die Schulzendorfer einen Bio-Betrieb. In Deutschland erfolgt der Anbau fast ausschließlich nach den Richtlinien des ökologischen Landbaus, um Rückstände aus Pflanzenschutzmitteln zu minimieren. Der Preis ist geringere Erträge und höhere Ausfälle durch Schädlinge. Seit 2000 dürfen nach Vorgaben der EU ökologisch und konventionell bewirtschaftete Flächen nicht mehr im gleichen Betrieb vereint sein. Deshalb wurde ein zweiter

Mit den 10-Bar-Pneumatik-Handscheren werden die dicken Triebe geschnitten.



Betrieb gegründet und so die Produktion von Sanddorn auf ausschließlich ökologischer Basis garantiert. Mit seinen 10 Hektar steht Selle für die Kleinen in der Sanddornszene, die aber genauso mit großer Begeisterung und Experimentierfreudigkeit die Pflanze anbauen. So kommt auch im Oderbruch modernste Technik bei der Ernte und Verarbeitung zum Einsatz. „Zu Anfangszeiten haben wir die Zweige noch mit normalen Gartenschere abgeschnitten“, erinnert sich Landwirt Selle. „Die Arbeiter haben davon aber immer Entzündungen in der Hand bekommen“, weshalb man den dicken Trieben schon seit vielen Jahren mit den 10-Bar-Pneumatik-Handscheren ans Gehölz geht. Bei der Ernte

heißt es auch hier, halb und halb. Jeweils 5 Hektar können jährlich abgeerntet werden, die andere Hälfte der Anlage darf sich erholen. Dabei kommen seit der ersten Ernte 1997 zwar im Jahr nur 15 Tonnen zusammen, aber die bedeuten für Selle und seine Helfer zwei Wochen harte körperliche Arbeit. Der Lohn sind Gelees, Marmeladen, Gummibärchen, Bonbons, Nektar, Wein, Likör, Geist und Tee auf Sanddornbasis, die aus etwa einem Fünftel der Ernte über Lohnarbeit hergestellt und meist im eigenen Hofladen verkauft werden. Die verbleibenden 80 Prozent werden deutschlandweit Unternehmen angeboten, die den Sanddorn dann weiter verarbeiten.

*Daniel Thaer, Gründer der heutigen
Landwirtschaftlich-Gärtnerischen Fakultät
der Humboldt-Universität zu Berlin*



Reife Leistung

Die Firma Lienig Wildfruchtverarbeitung in Dabendorf bei Zossen gehört zu den ersten Verarbeitern von Sanddorn in der Mark. Der Betrieb ist Lieferant und Dienstleister der Nahrungsmittelindustrie, spezialisiert auf den Getränke- und Fruchtsaftbereich. Dazu zählen auch Sanddornprodukte. Mit der Produktion eines weitgehend trubstabilen Saftes (Pürees) mit Fruchtfleisch gelang Lienig ein echter Qualitätssprung. Das Unternehmen schaffte damit eine wesentliche Voraussetzung für eine breite Marktakzeptanz von Getränken auf Sanddornbasis, auch bei den großen Handelsketten. Auf Messen werben die Teltow-Fläminger mit dem Slogan: Reife Leistung. Der Chef des Unternehmens, Dipl.-Ing. Frank Lienig, gehört zu denen, die seit Jahren auf Sanddorn in Bio-Qualität setzen. Ziel der Beerenverarbeitung ist, die hochwertigen Inhaltsstoffe zu erhalten. Diese Konzentration auf die Verarbeitung von Beeren macht Deutschland zu einem Vorreiter auf dem Gebiet der Halbfertigprodukte als Ausgangsbasis für hochwertige Produkte. Der Weg dorthin führt über eine relativ kleine Zahl von Zwischenprodukten: Saft, ein von Samen und Schalen gereinigtes Püree, Öl beziehungsweise ein Vollfruchtpüree, das alle Inhaltsstoffe enthält und einen hohen Ballaststoffgehalt aufweist. Diese Stufen der Verarbeitung ermöglichen die



Frank Lienig



Getrocknete Sanddornkerne

Weiterverarbeitung zu einer großen Vielfalt an Produkten.

Die Verarbeitung von Sanddornprodukten ist in der Ernährungswirtschaft oft die Sache von Spezialisten. Wie sind Sie dazu gekommen? Wie sieht Ihre aktuelle Sanddornproduktpalette aus?

In der Berliner Forschungs- und Bildungslandschaft sowie bei den hiesigen Obstbauern gab es umfangreiche Erfahrungen zum Anbau, zur Verarbeitung und zum gesundheitlichen Wert des heimischen Sanddorns. Allerdings fehlte eine qualitativ hochwertige Verarbeitung. Aus diesem Umstand bildete sich Anfang der Neunziger eine Projektgruppe Wildfruchtverarbeitung Brandenburg. Aus diesen Erkenntnissen heraus investierte die Firma Lienig 1995 in eine ehemalige Kartoffelverarbeitung und baute diese zu einer Wildfruchtverarbeitung für Sanddorn, Topinambur, Aronia und andere regionale Exoten um. Mittels neuester hochmoderner Technologien entstanden



Sanddornpulver

Getrocknete Sanddornbeeren



*Sondereditionen
mit Sanddorn-
getränken*

qualitativ neuartige Sanddornprodukte wie Sanddornfeinmark, Sanddornmuttersaft, Sanddornsaftkonzentrat (blank und naturtrüb), Sanddornmarkkonzentrat, Sanddornpulver, Sanddornkernöl, Sanddornfruchtfleischöl, Sanddornrestreter. Nach beschwerlichen Anfangsjahren entwickelte sich der Markt, insbesondere seit dem Jahr 2000, immer besser und viele Marktteilnehmer konnten von dem positiven Trend des Sanddorns partizipieren.

Sie stellen – gerade auch im Sanddornbereich – einige Zwischenprodukte her, die dann weiter verarbeitet werden. Wo findet man denn Sanddorn made in Dabendorf?

Als spezialisierter Hersteller von Halbfertigprodukten für die Lebensmittelindustrie und Tierernährung findet man unsere Sanddornzutaten bei namhaften Herstellern von Getränken, Konfitüren, Milchprodukten, Backwaren, Nahrungsergänzungen, Kosmetika, Imkereien, Spirituosen, Tiernahrung, Süßwaren und Feinkost. Zu unserem Kundenkreis gehören Hersteller, insbesondere aus der Region, aber auch deutschland- und europaweit wissen die Produzenten die Qualität der Dabendorfer Sanddornprodukte zu schätzen.



Sanddornprodukte werden von Ihnen auch in Bio-Qualität angeboten. Konnten Sie dabei auf die alten DDR-Sorten zurückgreifen? Welchen Stellenwert hat Bio-Sanddorn in Ihrem Unternehmen?



Sanddornpulver

Alle unsere Sanddornprodukte gibt es natürlich auch in Bio-Qualität. Unsere erste Bio-Zertifizierung erlangten wir bereits 1997.

Hier in der Region angebaute Sorten wie `Hergo`, `Leikora` und `Frugana` haben eine ausgezeichnete Qualität auf Weltspitzenniveau. Die Fachleute des Obstbaus und der Obstzüchtung haben hier hervorragende Arbeit geleistet. Mit diesen ausgezeichneten Sorten und der aufgebauten neuen Technologie konnten viele neue Märkte erschlossen werden. Der Trend zu Bio-Produkten verstärkte diese Entwicklung.

Wie schafft es ein kleines Unternehmen wie Ihres, auf so vielen Standbeinen unterwegs zu sein? Nutzen Sie Hilfen für Investitionen und Innovationen?

Unser Unternehmen startete 1993 mit hohem Risiko in eine größere Investition. Die Anfangsjahre waren für uns als Newcomer in einem unbekanntem Markt sehr schwierig. Die vielen Standbeine in der Nahrungsmittelindustrie garantierten ein Überleben auf einem weitgehend gesättigten Markt. Neue Erkenntnisse, vor allem in der Tierernährung in Zusammenarbeit mit dem Veterinärmedizinischen Institut der Universität Leipzig, eröffneten vollkommen neue Wege und Erfolgsaussichten. Verschiedenste Forschungs- und Entwicklungsprojekte festigten unsere Kompetenz



als spezialisierter Wildfruchtverarbeiter. Investitionen in die Technologie und Kapazität sind mittelfristig geplant.

In Deutschland und damit in Brandenburg gibt es nur wenige Spezialisten, die sich am Sanddorn versuchen. Halten Sie untereinander Kontakt? Wenn ja, wie? Schaut man, was die Konkurrenz macht oder ist es besser, seinem eigenen Kompass zu folgen?

Die verschiedenen Marktteilnehmer und Spezialisten des Sanddorns haben sich nach anfänglichen Berührungspunkten zu einer recht kreativen Gemeinde versammelt. Unter dem Dach des Sanddornvereins werden Kongresse und Expeditionen sowie Forschungs- und Entwicklungsprojekte abgehalten. Die zahlreichen Meetings entwickeln sich zu einem gern gesehenen Branchentreff. Alle eint der Wille, den Bekanntheitsgrad und die ernährungsphysiologischen Vorteile der Sanddornbeere zu verbreiten.

Mit Sanddorn zurück in die Heimat

Im Jahr 2000 haben Frank Hofert und Andreas Brylka in Hohenseefeld die Sanddorn GbR gegründet. Brylka ist 1997 auf den Sanddorn gekommen. Damals befasste er sich im Rahmen des Projekts Landjugend 2000 mit verschiedenen Ölen und deren Vermarktungsmöglichkeiten, um im ländlichen Raum neue Arbeits- und Einkommensmöglichkeiten auf der Grundlage nachwachsender Rohstoffe zu erschließen. Mit Frank Hofert und Uwe Lehmann holte sich Brylka zwei Maschinenbauingenieure mit dem Gen zum Tüfteln ins Team.

In Hohenseefeld kam der Betrieb zunächst auf dem Gelände der Süßmost und Weinkellerei GmbH unter, wo am Ende immerhin 600 Tonnen gefrorener Sanddorn im Jahr verarbeitet werden konnten. Im ersten Jahr waren es noch 12 Tonnen gewesen.

So richtig los ging es aber, als der für Bio-Erzeugnisse zertifizierte Betrieb am 1. Januar 2012 sein modernes, viel größeres Werk in Herzberg im Landkreis Elbe-Elster bezogen hat. Rund 1,25 Millionen Euro haben die Unternehmer, beide sind aus Herzberg, in der Kreishauptstadt noch einmal investiert. Auch ein Teil der Mitarbeiter stammt von hier.

Abfüllung von Sanddornsaft





800 Tonnen der Frucht können hier jährlich verarbeitet werden. Nicht nur die beiden Unternehmer, auch der Betrieb braucht dafür viel Energie. Beachtliche 200 Tonnen fasst das Kühlhaus, denn die Früchte werden schockgefrostet verarbeitet. Erst nach dem Waschen werden die gefrorenen Beeren mit Hilfe von Wasserdampf aufgetaut. Danach werden die Beeren zerkleinert und gepresst. Der Saft wird abgeleitet und anschließend in einer Zentrifuge gereinigt. Der so gewonnene Saft wird wegen des immer noch beachtlichen Ölanteils als

Vollsaft oder Nektar vermarktet. Für Mixsäfte, Liköre oder Marmeladen muss der Saft entrahmt werden. Für das dabei gewonnene Fruchtol interessieren sich Pharma- und Kosmetikhersteller. Es lässt sich aber auch trinken oder für Salate und Soßen einsetzen. Die verbliebenen Schalen und Kerne werden getrennt. Aus den Kernen entsteht das Sanddornkernöl, die Fruchtschalen finden als Teezusatz ihren Markt.

Das Spezialwissen um den Anbau und die Verarbeitung der Pflanzen und die enorm steigende

Frank Hofert und Andreas Brylka (oben) sind die Geschäftsführer der Sanddorn GbR.

Nachfrage waren Gründe, warum sich Brylka und Hofert an den Neubau gewagt haben, obwohl die Rohstoffbasis direkt in der Region erst einmal dünn war.

Brylka und Hofert warten aber nicht darauf, dass sich das von allein verbessert, sondern reden mit Landwirten aus der Region über Möglichkeiten des Anbaus. Brylka und Hofert haben sich in Herzberg mit Cornelia Böck, der umtriebigen Chefin der Agrargenossenschaft Grochwitz, verbündet. Die Grochwitzter hatten Ende 2011 in Erwartung der Werkseröffnung drei Hektar Sanddorn gepflanzt und sind damit die Ersten, die im Elbe-Elsster-Land mit dem Anbau der Wildfrucht begonnen haben. Die Sanddorn GbR hat die Ausgleichs- und Ersatzmaßnahmen, zu der sie im Zusammenhang mit dem Bau der neuen Produktionshalle im Gewerbegebiet verpflichtet ist, mit dem Segen der kreislichen Umweltbehörde zu einem Teil in die Pflanzungen der Agrargenossenschaft investiert. Gepflanzt wurde die frühe Sorte `Hergo` und die späte Sorte `Leikora`, die auch das Rückgrat des Herzberger Betriebs bildet. Der Rohstoff kommt derzeit aber noch aus dem Brandenburger Hauptanbaugebiet in Werder (Havel) und Glindow sowie aus dem nahen Sachsen-Anhalt, denn die jungen Grochwitzter Plantagen brauchen drei Jahre, ehe die erste Ernte erfolgen kann und auch dann kann nur alle zwei Jahre geerntet werden. Immerhin



Die gefrorenen Beeren gehen zur Weiterverarbeitung.

versprechen die angebauten Sorten dann Erträge von 4,5 bis 6 Tonnen je Hektar. „Wenn alles gut läuft, soll die Anbaufläche einmal auf 20 Hektar erweitert werden“, so GbR-Inhaber Brylka.



Produkte von anderen Herstellern mit den Sanddornprodukten aus Herzberg

Die Herzberger Sanddorn GbR ist inzwischen der größte Verarbeiter in Brandenburg von Beeren aus kontrolliert biologischem und konventionellem Anbau. Das Unternehmen hat sich auf die Verarbeitung von Sanddornbeeren zu trubstabilen Sanddornsäften und Sanddornpulver spezialisiert. Darüber hinaus steht die Gewinnung von Sanddornfruchtfleisch- und Sanddornkernöl im Mittelpunkt.

Der Saft macht 85 Prozent der Pflanze aus. 1,5 Prozent ergeben die begehrten Sanddornöle, aber auch die restlichen Stoffe werden verwertet. „Wir sind die einzigen, die Sanddorn komplett verarbeiten“, so Brylka, der als Landtechnikingenieur die Verarbeitungsmaschinen selbst entwickelt hat und auch in der sibirischen Zweigniederlassung so produzieren lässt.



Im Labor beim Prüfen des Sanddornkernöls



Balance zwischen Tradition und Innovation

Die Marke Werder Frucht mit der Süßmost und Weinkellerei Hohenseefeld GmbH in Brandenburg hat sich auf die Entwicklung von Sanddornsäften, -wein und Sanddornlikör spezialisiert. Wenn irgendwo in Brandenburg eine Aktivität zur besseren Vermarktung heimischer Spezialitäten gestartet wird, dann ist Manfred Memmert, der erfolgreiche Geschäftsführer der Süßmost und Weinkellerei Hohenseefeld, dabei. Der Endsechziger setzt wie seine Tochter Jana, die zunehmend die Zügel in dem mittelständischen Unternehmen im Herzen des Landkreises Teltow-Fläming in ihre Hände nimmt, ganz besonders auf die Kräfte dieses Wildobstes.

Welche Rolle nehmen Sanddornprodukte in der Produktpalette Ihres Unternehmens ein?

Die Früchte des Sanddorns stehen schon seit mehr als einem Dutzend Jahren im Fokus unseres Unternehmens. Wir haben die aktuelle Sand-



Manfred Memmert

dornproduktpalette maßgeblich mitgeprägt und auch qualitativ das heutige Niveau mitbestimmt. Gemeinsam mit unseren Fachleuten wurden innovative Verarbeitungstechnologien hier in Hohenseefeld entwickelt. Neue Produkte auf der Basis des einheimischen Sanddorns bereichern seit vielen Jahren das Angebot des Lebensmitteleinzelhandels und des Getränkefachhandels. So ist es nicht verwunderlich, dass Sanddornprodukte mehr als ein Drittel unserer gesamten Produktion ausmachen. Durch unsere regionalen Sanddornspezialitäten wurde unser Unternehmen bundes-



weit bekannt und ist mittlerweile auch vom süddeutschen Handel akzeptiert.

Der Verband pro agro, dem Sie von Anfang an angehören und dem Sie jetzt als Vorsitzender vorstehen, hat immer wieder die Werbetrömmel für die Zitrone des Nordens gerührt. Hat Sanddorn ein Imageproblem? Gibt es dafür dauerhaft überhaupt einen Markt?

Vor Jahrzehnten war Sanddorn nur an den Küsten



und in den Gebieten nördlich von Berlin bekannt, wurde fast ausschließlich manuell verarbeitet und hatte durch geschmackliche Beeinträchtigungen nur einen regionalen Markt trotz seiner gesundheitsfördernden Eigenschaften. Mittlerweile gibt es großflächige Plantagen in unserer Region, ma-

Sanddornabfüllung in Hohenseefeld

In Tanks lagern Sanddornsäfte und Sanddornweine.



schinelle Erntemethoden und eine automatisierte, die Inhaltsstoffe schonende Verarbeitung. Sanddornbeeren geben nicht nur den geschätzten Saft. Wir erhalten Sanddornkernöl, Fruchtfleischöl, Sanddornmark, Sanddornkonzentrat, ja selbst die getrockneten Sanddornbeeren finden breite Anwendung. Unser Unternehmen liefert Getränke auf Sanddornbasis nicht nur deutschlandweit, sondern auch nach Finnland, Polen und Weißrussland.

Im deutschen Lebensmittelhandel spielen regionale, die Gesundheit fördernde Produkte eine immer größere Rolle. Wir zählen die Sanddornprodukte auf jeden Fall dazu und verhehlen nicht, dass auch alkoholische Produkte aus Sanddorn wie hochwertiger Sanddornwein und Sanddornlikör einen wachsenden Anteil an unseren Umsätzen haben.

Ein Imageproblem kann ich nicht ausmachen, im Gegenteil, die Sanddornprodukte werden zusehends von Kunden aus nah und fern mit unserer Region in Verbindung gebracht und so als brandenburgische Spezialitäten wahrgenommen.



Zu DDR-Zeiten sollte Sanddorn ja vor allem auch den Import von Zitrusfrüchten kompensieren, die mit Devisen hätten bezahlt werden müssen. Aber wäre es nicht naheliegend gewesen, nach Maueröffnung und Währungsunion auf diese aus der Not geborene Alternative und auf Sanddorn als Zutat überhaupt zu verzichten?

Es gibt nur wenige Früchte mit einem so hohen Gehalt an Vitamin C und anderen gesundheitsfördernden und gesundheitserhaltenden Inhaltsstoffen wie den Sanddorn. Warum sollte also darauf verzichtet werden? Andererseits wurde zu DDR-Zeiten bereits hier wie auch in der damaligen Sowjetunion intensiv über die Zitrone des Nordens geforscht und an der Verbesserung der Verarbeitungstechnologie gearbeitet. Das war ein Unterpfand, der einen guten Start in der Nachwendezeit ermöglicht hat. Und noch einmal: Regionales Profil schärfen wir nicht, wenn wir hier Orangenmarmelade oder Pfirsichnektar herstellen, sondern wenn etwas Neues, Eigenständiges geschaffen wird, das als Alleinstellungsmerkmal wahrgenommen werden kann.

Es ist nicht zu übersehen, dass in der Region in Sachen Sanddorn ein großes Know-how existiert. Sie gehören zu denen, die ein Wildobst-Netzwerk in



Brandenburg mit initiiert haben.

Hat das was gebracht?

Die vielen neuen Produkte aus der Sanddornbeere, die in den letzten Jahren auf den Markt gekommen sind, die Bereicherung der brandenburgischen Kulturlandschaft, die nicht nur durch Spargelfelder und Apfelplantagen, sondern in wachsendem Maße auch durch den Sanddornanbau mitgeprägt wird. Die vielen Arbeitsplätze, die in diesem Bereich neu geschaffen wurden, zeigen, dass das Netzwerk sehr erfolgreich agiert.

Die Ernährungsbranche lebt immer von Innovationen, neu kreierten Produkten.

Können Mittelständler wie Hohenseefeld da überhaupt mithalten? Müssen

Sie überhaupt mithalten oder wäre es nicht besser, auf bewährte

Traditionsprodukte zu setzen?

Wie funktioniert heute in Brandenburg

die Zusammenarbeit zwischen

Wissenschaft, Landespolitik und

Ernährungswirtschaft?

Deutschland lebt von Innovationen. Das stimmt nicht nur für Daimler und Co. Das gilt für jede Branche, da können und wollen wir uns nicht verschließen. Gerade das Beispiel des Sanddorns zeigt, wie es gehen kann, wenn innovativ

gearbeitet wird. Wir haben ja nicht nur auf dem Gebiet des Sanddorns vorausschauend gearbeitet. Auch in Beziehung auf Apfelsaft, ACE-Saft und unserer Pina Colada sind wir nicht nur in Brandenburg Trendsetter. Es geht ja auch nicht darum, Traditionsprodukte um jeden Preis zu ersetzen. Es kommt auf ein ausgewogenes Verhältnis von Stammprodukten und innovativen, neuartigen Erzeugnissen an, wobei bei letzteren der Erfolg nicht garantiert ist. Auch ein hausgemachter Flop kann ein Ansporn auf dem Weg zu neuen Ufern sein. Die Entwicklung neuer Erzeugnisse wird heute auch in unserer Firma nicht im Hinterstübchen betrieben. Hier wird eng zwischen der Ernährungswirtschaft und der Wissenschaft zusammengearbeitet. Wir haben gute Ergebnisse bei der Umsetzung von Projekten gemeinsam mit der Humboldt-Universität und mit Fachhochschulen erreicht. Solche visionäre und oft interdisziplinäre Zusammenarbeit kann sich ein Unternehmen unserer Größe oft allein nicht leisten. Deswegen ist es ein beruhigendes Gefühl, die Landespolitik auf unserer Seite zu wissen, die mit Organisationstalent und monetärem Engagement derartige Investitionen in unser aller Zukunft begleitet.



PD Dr. Jörg-Thomas Mörsel

Eine Lobby für den Sanddorn – Sanddorn e.V.

Wer etwas über Sanddorn wissen möchte, von der Geschichte bis zum neuesten Produkt, ist beim Sanddorn-Verein mit Sitz in Altlandsberg östlich von Berlin an der richtigen Adresse. Mit Gründung des von Prof. Heilscher initiierten Sanddorn e.V. am 11. Januar 2000 in Berlin hat die Sanddorngemeinschaft in Deutschland eine

Auf der Internationalen Grünen Woche in Berlin: AG Sanddorn-Power mit pro-agro-Koch Peter Franke aus Werben.

AG Sanddornpower

Das Pilotprojekt Sanddorn des Ernst-Haeckel-Gymnasiums in der Havelstadt Werder hat eindeutig das Potenzial, Schule zu machen. Von der ersten Begegnung mit dem Thema Sanddorn im Rahmen einer von der Stadt Werder (Havel) initiierten Aktion „Wirtschaft trifft Schule“ bis zum Start im Wahlpflichtfach Biologie/Chemie 2007 war es nur ein kleiner Schritt. In Kooperation mit der Sanddornspezialistin Christine Berger und der engagierten Biologielehrerin Antje Buchwald startete für 12 Schüler in der 9. Klasse eine spannende Erkundungsreise zum Sanddorn, die über mehrere Jahre andauerte. In der Klassenstufe 9 haben die Jugendlichen mit der Erarbeitung verschiedener Themen zum Sanddorn begonnen. Die Schüler haben sich der Nutzpflanze sowohl über Literatur- und Internetrecherche als auch in den selbst entwickelten Versuchen genähert. Die jungen Leute verfassten Referate und stellten sogar eigene kleine Produktserien aus Sanddorn her: Müsliriegel, Fruchtschnitten, Pralinen, Powerdrinks, Dragees und leuchtende Kreide.



starke Stimme erhalten – und das nicht nur in ihrem Heimatland.

International anerkannt setzt sich der Verein, in dem sich vom Hobbygärtner über Anbauer und Verarbeiter bis zum Akademiker Freunde des Sanddorns zusammengetan haben, für die Verbreitung, Erforschung und Verarbeitung dieser Pflanze ein. Ein wichtiger Aspekt der Vereinsarbeit ist die fach- beziehungsweise populärwissenschaftliche Öffentlichkeitsarbeit, Lobbyarbeit für den Sanddorn und seine Produkte.

Forschung, Züchtung, Anbau, Produktion und Vermarktung ziehen hier an einem Strang. Der Präsident des Vereins, PD Dr. Jörg-Thomas Mörsel vom Forschungs- und Beratungsunternehmen UBF, vertritt gemeinsam mit den Mitgliedern des Vereins die Interessen der deutschen Sanddornbranche national und international. Zu seinem Engagement gehört es, für den Verein Forschungsprojekte auf den Weg zu bringen, Produktinnovationen zu fördern, Kooperationen zu bilden, internationale Kongresse zum Thema Sanddorn zu organisieren oder die deutschen Interessen im Ausland zu vertreten.

Unter den 60 Mitgliedern finden sich nicht nur Experten aus ganz Deutschland, sondern auch Sanddornfreunde aus Argentinien, Dänemark, Finnland, Frankreich, Griechenland, Japan, Kanada, Litauen, Polen, der Schweiz und den USA.

Seit 2003 gibt es die International Seabuckthorn Association (I.S.A.) mit Sitz in Peking. Sanddorn e.V. ist Gründungsmitglied der I.S.A. Einer der beiden Vizepräsidenten ist der Präsident des Sanddorn e.V., Dr. Jörg-Thomas Mörsel, der das wachsende Interesse an der Wildobstfrucht so erklärt: „Sanddorn wird vom Nischenprodukt zum globalen Massenprodukt. Qualität wird zum Wettbewerbsvorteil.“

Immerhin zweimal in relativ kurzer Zeit ist der Weltverband in der Region zu Gast. 2003 wurde in Berlin der allererste I.S.A.-Kongress ausgerichtet. 2013 ist Potsdam Gastgeberin des 6. Kongresses. Die brandenburgische Landeshauptstadt war zudem für zwei Tage, am 2. und 3. Dezember 2010, der Treffpunkt des 1st European Workshop on Seabuckthorn EuroWorks, also des 1. Europäischen Sanddornkongresses.

Längst im Ruhestand kann der inzwischen über achtzigjährige Hans-Joachim Albrecht, der erste deutsche Sanddornzüchter, vom Wildobst nicht lassen. „Im 20. Jahrhundert ist das Wildobst in Vergessenheit geraten“, resümiert er, der als Ehrenpräsident der Gesellschaft zur Förderung von Wildobst und Sanddorn in Altlandsberg erleben darf, dass Sanddornprodukte, vor allem im Bio-Bereich, immer mehr Anhänger finden – wie andere Wildobstarten auch.



Botschafter für das Land Brandenburg

Wenn es in Brandenburg um Fragen des guten Geschmacks geht, ist der Verband pro agro für viele die erste und vor allem eine gute Adresse. Längst fühlt sich der für Agrarmarketing gegründete e.V. auch für andere Themen zuständig. Unter dem Dach von pro agro arbeiten Landwirte, Unternehmen der heimischen Ernährungswirtschaft, Landurlaubanbieter, Landgasthöfe, Direktvermarkter und Reiterhöfe bei der Förderung des ländlichen Raumes in der Region Brandenburg-Berlin – wie es in der Unterzeile des Verbandsnamens heißt – eng zusammen. Werbeaktionen für heimische Sanddornenerzeugnisse ziehen sich als roter Faden durch mehr als zwei Jahrzehnte Verbandsarbeit. Zwei Brandenburger Sanddornaktivisten, Manfred Memmert und Christine Berger, sind hier seit Jahren als Vorsitzender beziehungsweise im Vorstand dabei. 2008 lud der Verband zum Sanddorn-Workshop auf die Burg Lenzen, um von hier aus neue Impulse für die Erforschung und Vermarktung der Zitrone des Nordens auszulösen. Auch erhielt Bauernkäserei Wolters aus dem uckermärkischen Bandelow für den Ucker-Melk, ein Molkeprodukt, das unter anderem in der Geschmacksrichtung Sanddorn an-



*Stefanie Patron, Geschäftsführerin
des Verbands pro agro*

geboten wird, 2011 den Marketingpreis des Verbands. Für pro agro-Geschäftsführerin Stefanie Patron sind Sanddornprodukte wegen ihres gesundheitsfördernden Images gut geeignet, um Synergieeffekte zwischen Landurlaub und Wellness-tourismus zu erschließen.

Die meisten Menschen in der Region verbinden Sanddorn immer noch mit Ostsee und Meer. Kann Sanddorn auch eine Brandenburger „Landesmarke“ werden wie die Spreewaldgurke oder Beelitzer Spargel? Sanddorn und Sanddornprodukte verzeichnen eine wachsende Popularität. Mit der Vielfalt der Produkte, die mit Sanddorn in Brandenburg hergestellt werden, von Nahrungsmitteln bis hin zu Kosmetik, sehen wir durchaus Chancen. Der Verband pro agro vermarktet Sanddorn als einen weiteren Imageträger für Brandenburg.





Trotz aller Erfolge werden der Anbau und die Vermarktung von Sanddornprodukten auch in Brandenburg immer eine Nische für wenige Spezialisten bleiben. Inwieweit ist Sanddorn auch ein Thema für den Verband?

Sanddornprodukte sind schon seit vielen Jahren ein wichtiger Bestandteil der Vermarktung regionaler Spezialitäten durch den Verband. So präsentieren, verkosten und verkaufen wir Sanddornprodukte, gemeinsam mit unseren Mitgliedern, auf verschiedenen Veranstaltungen wie den Tag der Deutschen Einheit. Auch in Gesprächen mit Handelsvertretern stellen wir eine gewachsene Nachfrage nach Sanddornprodukten fest. Wir sehen es auch als wichtige Verbandsaufgabe an, den Endverbraucher über gerade solche regionalen Produkte und Spezialitäten zu informieren und diese über die Grenzen Brandenburgs hinaus bekannt zu machen. Auch im Bereich der Produktentwicklung sind wir unterstützend tätig und freuen uns über stetig neue Kreationen aus Sanddorn.

Es fällt auf, dass sich gerade Gartenbau-triebe im Berliner Umland immer mehr als große, bunte Erlebnishöfe inszenieren. Andererseits verschwinden gerade in den Dörfern die kleinen Läden. Hat Direktvermarktung überhaupt noch eine Zukunft?

Gerade durch die Direktvermarktung kann ein persönlicher Kontakt zum Kunden hergestellt werden. Die wachsende Nachfrage nach regionalen Produkten und regionaler Erzeugung ist ein seit Jahren andauernder, unumkehrbarer Trend. Der Kunde hat die Möglichkeit, beim Kauf direkt beim Erzeuger oder Produzenten konkrete Fragen zu stellen und sich selbst von der Produktion zu überzeugen. Für uns ist der Erhalt und Ausbau der Direktvermarktung in Zusammenarbeit mit Anbietern des ländlichen Tourismus ein wichtiger Baustein für den Erhalt der Dorfstrukturen und die Stärkung des ländlichen Raumes.

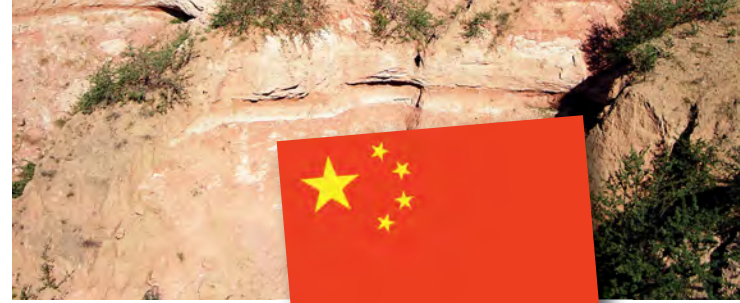
Pro agro hat seit einigen Jahren auch das Thema Wellness und Gesundheit entdeckt. Gibt es Berührungspunkte, um mehr aus dem Thema Sanddorn zu machen?

Ja, auch in diesem Bereich existieren Synergien. Sanddorn als Zitrone des Nordens birgt großes Potenzial im Bereich Gesundheit und Wellness. Mit einem Anteil an Vitamin B 12 und einem außerordentlich hohen Anteil an Vitamin C sowie zahlreichen Mineralstoffen und Spurenelementen gilt das Öl als besonders heilungsfördernd. Der erfrischende Duft des Sanddorns hat eine stimulierende Wirkung und weckt neue Kräfte. So wird Sanddorn auch in der Kneipp-Therapie angewendet. Einige unserer Urlaubsbetriebe haben wie-

derum eine Zertifizierung als Kneipp-Gesundheitshof und können die Sanddornprodukte dort gut verwenden.

Pro agro bestreitet seinen Messeauftritt bei der Slow Food unter anderem auch mit Brandenburger Sanddornprodukten. Wie passen dieses Konzept und dieses Produkt zusammen?

Slow Food tritt für die biologische Vielfalt ein, fördert eine nachhaltige, umweltfreundliche Lebensmittelproduktion, betreibt Geschmacksbildung und bringt Erzeuger von handwerklich hergestellten Lebensmitteln mit Verbrauchern zusammen. Diese weltweite Bewegung, gestartet in Italien, unterstützt den Erhalt von regionalen kulinarischen Traditionen sowie bedrohten Nutztieren und Nutzpflanzen und lehnt Gentechnik in Pflanzen ab. Brandenburg bietet für Sanddorn günstige Anbaubedingungen. Dabei ist Sanddorn ein herausragendes Naturprodukt mit vielen Vorzügen für die menschliche Ernährung. Gerade Initiativen wie Slow Food kommunizieren diese Vorteile gemeinsam mit pro agro e.V. So verarbeitet Christine Berger Sanddornfrüchte zu Säften, Fruchtaufstrichen oder Likören. Durch ein schonendes Verfahren bleiben die wertvollen Inhaltsstoffe des Sanddorns voll erhalten. Das wiederum entspricht den Kriterien der Slow-Food-Bewegung.



Sanddorn weltweit:

Reich der Mitte ist Nummer Eins

Ganz vorn beim Sanddorn liegt China mit 1,6 Millionen Hektar bepflanzter Fläche, dem weitaus größten Anbaugelände. Hier wird der Sanddorn allerdings vorrangig zur Erosionsvermeidung gepflanzt. Dank des großen staatlichen Engagements wird seine Fähigkeit als Pionierpflanze genutzt, um Brachflächen zu besiedeln beziehungsweise um speziell in Hochgebirgen der Bodenerosion entgegenzuwirken.

Auch für Brandenburg sind weitere Anpflanzungen und die Nutzung in Bergbaufolgelandschaften, an Autobahnböschungen oder Gewässern sowie zur Kultivierung von Industriebrachen Themen, die in den kommenden Jahren verfolgt werden sollten. Obwohl in China, insbesondere in Tibet, der Sanddorn zur jahrhundertealten Tradition des Heilens gehört, wird auch erst seit den Achtzigerjahren – wie in Deutschland – die Verarbeitung erforscht. Mittlerweile gibt es in China mehr als 200 Betriebe, die Sanddorn verarbeiten oder Sanddornprodukte herstellen. In China setzt man insbesondere auf die Verarbeitung der Beeren und Blätter zu Halbfabrikaten, aus denen dann unzählige Produktvarianten entstehen. In keinem anderen Land der Welt ist das Spektrum an Sanddornprodukten so groß wie hier. Diese rasante Entwicklung der Produktvielfalt erklärt sich auch aus den enorm aus-



Auch zum Schutz gegen die Boden-erosion kommt der Sanddorn in China zum Einsatz.

gedehnten Sanddornanpflanzungen der letzten Jahrzehnte. Damit stammen 95 Prozent der weltweiten Ernte aus dem Reich der Mitte. Durch den Anbau des Sanddorns wird aber auch ein zusätzlicher, ganz wesentlicher Effekt erreicht: Es entstehen Arbeitsplätze in strukturschwachen ländlichen Gebieten.

Beerenstark in Russland

Im weiten Abstand, dennoch im Vergleich zu Europa in immer noch riesigen Ausmaßen, folgt Russland mit 55 000 Hektar Sanddorkulturen, danach Indien mit 12 000 Hektar und die Mongolei. Lange Zeit hatte die ehemalige Sowjetunion ein Alleinstellungsmerkmal, wenn es um die Züchtung von Sorten ging. In Russland beschäftigen sich Wissenschaftler schon seit 1900 mit dem Plantagenanbau von Sanddorn. Im sibirischen Barnaul wird die Pflanze seit den Zwanzigerjahren untersucht. Wenig später züchteten Forscher der damaligen Sowjetunion erfolgreich erste Sorten. Heute ist das Barnauler Akademie-Institut, das auch den Namen eines Pioniers der Sanddornforschung – Prof. Michael Afanasewitsch Lissavenko (1897-1967) – trägt, ein Hort des Sortenreichtums. Allein die Barnauler Versuchspflanzungen des Lissavenko-Forschungsinstituts für Gärtnerei und Baumschule in der sibirischen Altai-Region sind größer als die gesamte deutsche An-

baufläche. In Barnaul steht die Verarbeitung des Öls als traditionelles Heil- und Pflegemittel im Mittelpunkt. Deshalb sind Früchte mit hohem Ölgehalt dort besonders gefragt. Die Verarbeitung für den Lebensmittelbereich spielt hier bislang nur eine untergeordnete Rolle. Dank einer steigenden Nachfrage begann in den Vierzigerjahren in Russland die industrielle Verarbeitung von Sanddorn. Die erste Fabrik wurde in Bisk im Altai errichtet. Dort wurden zunächst in erster Linie Handschutzcremes, später sogar Sanddornprodukte für die Ernährung sowjetischer Kosmonauten hergestellt. Bis in die letzten Jahre hat sich Russland hauptsächlich auf die Produktion des Sanddornfruchtfleischöls konzentriert, das hier als Arzneimittel eingestuft wird. Dementsprechend existieren Qualitätsstandards für die Herstellung. Erst in den letzten Jahren sind neue Verfahren entwickelt worden, die es möglich machen, Sanddornbeeren in neuen Produktanwendungen zu verarbeiten.



Russische Beeren

Indische Verteidigungsstrategien

Indien widmet sich der Forschung des Anbaus sowie der Verarbeitung und Produktion seit den Neunzigerjahren. Geforscht wird hauptsächlich in den Himalaya-Gebieten. Ähnlich wie in China werden auch hier vitaminreiche Lebensmittel und Arzneien sowie Kosmetik aus Halbfabrikaten hergestellt. Interessanterweise gehen Forschungsarbeiten zur Verarbeitungstechnologie und zur Entwicklung neuer Produkte vom Verteidigungsministerium aus – ebenso wie Studien zur medizinischen Nutzung von Sanddorn. Die angespannte Lage in den Gebirgsgrenzregionen, gesundheitliche Belastungen der Soldaten durch die extreme Höhe und damit Sonnenstrahlung sind wohl der Grund.



Neue Mitspieler treten auf den Markt

Die Zahl der Staaten, die sich für den Sanddorn interessieren und in eigene Züchtungen investieren, wächst von Jahr zu Jahr. Auch in den skandinavischen und baltischen Ländern, in Polen, der Slowakei, Ungarn und Rumänien werden neue Züchtungen getestet.

Vergleichsweise kleine Länder wie Litauen und Estland verfügen immerhin über rund tausend Hektar. In Schweden wurden unlängst die Sorten 'Romeo' und 'Julia' gezüchtet.

Die Attraktivität des Sanddorns hat sich bis nach Nordamerika herumgesprochen. Besonders die Kanadier haben seit Mitte der Neunzigerjahre intensive Forschungen zum Anbau, der Ernte und Verarbeitung betrieben.

Genießen mit Sanddorn

Sanddorn-Joghurt-Torte

Zutaten Teig:

- 1 Ei
- 60 Gramm Butter
- 50 Gramm Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 2 Esslöffel Milch
- 75 Gramm Mehl
- Backpulver

Zutaten Füllung:

- 10 Blatt Gelatine (oder Pulver), weiß
- 3 Becher Joghurt je 150 Gramm
- 200 Gramm Zucker
- 0,1 Liter Sanddornsauce, direkt gepresst und/oder Sanddornfruchtaufstrich
- 500 Milliliter Sahne
- 4 Esslöffel Zucker
- Sanddornsauce und Schokoraspeln zum Garnieren

Zubereitung Teig:

Springform fetten und Ofen auf 175 Grad vorheizen, danach Ei trennen, Eiweiß steif schlagen, Butter mit 50 Gramm Zucker, Vanillezucker, Eigelb und Milch schaumig rühren, Mehl mit Backpulver mischen und unterrühren, Eischnee unterziehen, Teig in die Form füllen, 15 Minuten backen



Zubereitung Füllung:

Gelatine einweichen, auflösen, Joghurt mit 200 Gramm Zucker und Sanddornsauce verrühren, je nach Geschmack den Fruchtaufstrich Rügener Art untermischen, ein Esslöffel mit Gelatine mischen, Rest unterrühren, Sahne steif schlagen und unterheben.

Tortenring um den abgekühlten Boden legen, Joghurtmasse einfüllen, eine Stunde kalt stellen
Tipp: Der Boden kann auch geteilt werden und dabei wird der halbe Anteil der Joghurtmasse zwischen die Böden gefüllt. Dann mindestens eine Stunde kalt stellen. Danach den Rest der Joghurtmasse oben drauf verteilen und anschließend nach Bedarf mit Sanddornsauce und Schokoraspeln garnieren.

Vor dem Servieren gut drei Stunden kalt stellen.

Sanddornaufstrich

- 1 Kilogramm Sanddornfrüchte oder
- 1 Liter Sanddornsaft
- 2 säuerliche Äpfel, gerieben
- 350 Gramm Gelierzucker
- 1 bis 3 Teelöffel Zimt,
je nach Geschmack

Beeren zerkleinern, mit den geriebenen Äpfeln vermischen, den Gelierzucker hinzugeben, mit dem Zimt würzen und wenige Minuten kochen lassen, kurz abkühlen, in saubere, heiß ausgespülte Gläser geben

Sanddorn-Dressing

- 100 Gramm Sanddornmarmelade
- 50 Milliliter Sanddorndirektsaft
- 2 bis 3 Esslöffel Bio-Sanddorn-Essig
- 150 Milliliter Olivenöl
- Salz, Pfeffer
- frische Kräuter

Für das Sanddorn-Dressing die Marmelade mit dem Direktsaft, dem Essig, Salz und Pfeffer sowie mit den frischen Kräutern mischen und dann das Olivenöl tropfenweise mit dem Schneebesen unterrühren. Das Sanddorn-Dressing schmeckt besonders köstlich auf frischem Blattsalat.





Energie-Drink

8 Zentiliter Bio-Sanddornsaft, direkt gepresst

20 Zentiliter Mineralwasser

4 Zentiliter Holunderblütensirup

2 bis 3 Pfefferminzblätter zum Garnieren

Den Bio-Sanddornsaft
mit dem Mineralwasser auffüllen und
mit dem Holunderblütensirup süßen.

Albrecht, Hans-Joachim: Wildobst – auch für Gärten interessant. Deutsche Baumschule 1996

Albrecht, Hans-Joachim et. al.: Anbau und Verwertung von Wildobst. Bernhard Thalacker Verlag GmbH & Co. KG, Braunschweig (TASPO -Praxis; Bd. 24) 1993

Albrecht, Hans-Joachim: Sanddornzüchtung in der Zuchtstation der Baumschule Berlin-Baumschulenweg, Manuskript, Berlin 2006; Infoblatt für den Gartenbau Mecklenburg/Vorpommern 4/2011, S. 179-201

Arnsberg, Hans von: Sanddorn-Fruchtfleisch-Öl, Natürliche Heilung mit SFF-Öl, Oleum Heilsam Verlag, Edition H. Wagner, Altomünster, 2000

Bestimmung von Qualitätsparametern für ein Qualitätsprogramm Sanddorn und Sanddornprodukte im Rahmen eines produktionsbegleitenden Untersuchungsprogramms, Experimentelle Studie, ausgeführt im Auftrag von pro agro Verband zur Förderung der Agrar- und Ernährungswirtschaft des Landes Brandenburg e.V.

Gimmler, G. und Wähling, A.: Integrierter Umweltschutz in der Ernährungsindustrie am Beispiel der nachhaltigen Produktion und Verwertung von Sanddornfrüchten in China; Abschlussbericht Studie Sanddorn/China, Forschungsnr. 0330064

Gimmler, G. und Wähling, A: NIG Magdeburg GmbH, Processing of Sea Buckthorn Berries, part 3 bei EAN seabuck EU project

Greulich, Prof. Ernst: Rückblick und Dokumentation zur gärtnerischen Produktion und Reproduktion im Havelländischen Obstbaugebiet 1949 – 1989; www.lenne-akademie.org

Höhne, Dr. Friedrich: Landesforschungsanstalt für Landwirtschaft und Fischerei Mecklenburg-Vorpommern: Sanddornveredelung – Chancen und Risiken; Mitt. OVR 67, 04/2012, S. 156-159

Li, Thomas S. C. und Beveridge, H.J.: Pacific Agri-Food Research Centre Agriculture and Agri-Food Canada Summerland, BC, Canada V0H 1Z0: Sea Buckthorn: A New Medicinal and Nutritional Botanical ; Agriculture and Agri-Food Canada, Publication 10320E, Canada 2007

Loeser, Frank: Der Sanddorn, Herkunft, Anwendung und Rezepte; Demmler Verlag, Schwerin, 2006

Löhner, M.: Hippophae Rhamnoides, Der Sanddorn, Pharmazie 3, 130-138, 1948

Luetjohann, Sylvia: Sanddorn, starke Frucht und heilsames Öl; Verlag Windpferd Verlagsgesellschaft mbH, Airan, 2. Aufl. 2001

Mießner, Eckart: Das Heidegartenbuch, Berlin 1972

Müller, Petra und Twisselmann, Peter, Friedersdorfer Baumschulen: Anbau von Sanddorn – Eine Kurzinformation 2013

Mörsel, Dr. Jörg-Thomas Hrg. und Übersetzer: Sanddorn. Moderne Anbautechnologien; Verlag: books on demand, Norderstedt 2009

Pahlow, Mannfried: Das große Buch der Heilpflanzen, Augsburg 2001

Rocksch, Dr. Thorsten: Sanddorn (Hippophae rhamnoides L.) – Artikel In: Das Standardwerk des Arznei- und Gewürzpflanzenbaus Bd. 1-5; Hrg. Dipl.-Gartenbauing. (FH), Dipl.-Ing. agr. Oec. Bernd Hoppe, Eigenverlag Verein für Arznei- und Gewürzpflanzen Saluplanta e.V., Bernburg 2009

Rocksch, Dr. Thorsten: Internationaler Stand der Ernte-technologie bei Sanddorn, Humboldt-Universität zu Berlin, Institut für Gartenbauwissenschaften, Vortrag 2008

Weymar, Herbert: Lernt Pflanzen kennen, Leipzig – Raabeul 1972

Adressen

Ministerium für Infrastruktur und Landwirtschaft Brandenburg

Referat Direktzahlungen, Acker-, Pflanzen- und
Gartenbau, Pflanzenschutz,
Agrarumweltmaßnahmen, ökologischer Landbau
Sachgebiet Gartenbau: Martina Otto
Lindenstraße 34a
14467 Potsdam
Telefon: 0331 - 866 89 25
Martina.Otto@mil.brandenburg.de
www.mil.brandenburg.de

Landesamt für Ländliche Entwicklung, Landwirtschaft und Flurneuordnung

Abteilung Landwirtschaft und Gartenbau
Jörg Lübcke
Dorfstraße 1
14513 Teltow OT Ruhlsdorf
Telefon: 03328 - 43 61 01
www.lelf.brandenburg.de

Gartenbauverband Berlin-Brandenburg e.V.

Geschäftsführer: Dr. Andreas Jende
Zum Jagenstein 3
14478 Potsdam
Telefon: 0331 - 817 16 03
Fax: 0331 - 817 16 03
info@gartenbau-bb.de
www.gartenbau-bb.de

Landesbauernverband Brandenburg e.V.

Hauptgeschäftsführer:
Wolfgang Scherfke
Dorfstraße 1
14513 Teltow OT Ruhlsdorf
Telefon: 03328 - 31 92 01
Fax: 03328 - 31 92 05
info@lbv-brandenburg.de
www.lbv.brandenburg.de

pro agro – Verband zur Förderung des ländlichen Raumes in der Region Brandenburg-Berlin e.V.

Geschäftsführerin: Stefanie Patron
Gartenstraße 1-3
14621 Schönwalde-Glien
Telefon: 033230 - 207 70
Fax: 033230 - 207 769
kontakt@proagro.de
www.proagro.de

Späth'sche Baumschulen Handel GmbH

Geschäftsführer Holger Zahn
Späthstraße 80/81
12437 Berlin
Telefon: 030 - 639 00 30
Fax: 030 - 63 90 03 30
info@spaethsche-baumschulen.de
www.spaethsche-baumschulen.de

**Friedersdorfer Baumschulen Müller und
Twisselmann GbR**

Petra Müller und Peter Twisselmann
Berliner Straße 38
15754 Heidesees OT Friedersdorf
Telefon: 033767 - 303 00
Fax: 033767 - 303 01
mut@baumschule-friedersdorf.de
www.baumschule-friedersdorf.de

**Erzeuger- und Absatzorganisation
Wildfrüchte Brandenburg GmbH**

Geschäftsführer:
Dr. Andreas Berger
Goethestraße 1
14542 Werder
Telefon: 03327 - 469 10
Fax: 03327 - 407 83

**Elisabeth Hof Havelländisches
Gemüse und Obst**

Geschäftsführer:
Dr. Andreas Berger
Goethestraße 1
14542 Werder
Telefon: 03327 - 73 26 77
Fax: 03327 - 407 83

Christine Berger GmbH & Co. KG

Geschäftsführerin: Christine Berger
Fercher Straße 60
14542 Werder OT Petzow
Telefon: 03327 - 469 10
Fax: 03327 - 46 91 24
Notfall-Rufnummer 0152 - 23 11 73 16
info@sandokan.de
www.sandokan.de

Lienig Wildfrucht-Verarbeitung

Geschäftsführer: Frank Lienig
Märkische Straße 69 (Gewerbegebiet)
15806 Zossen OT Dabendorf
Telefon: 03377 - 32 80
Fax: 03377 - 32 81 15
Mobil: 0172 - 643 15 45
flienig@Lienig.com
www.lienig.com
skype: frank.lienig

Sanddorn GbR

Geschäftsführer: Andreas Brylka
An den Steinenden 3
04916 Herzberg
Telefon: 03535 - 485 82 13
Fax: 03535 - 485 82 15
sanddorn_gbr@t-online.de

Adressen

Agrargenossenschaft Grochwitz eG

Vorstand: Cornelia Bock,
Reno Hoy
Mahdeler Weg
04916 Herzberg
Telefon: 03535 - 37 43
Fax: 03535 - 24 89 55
www.unsere-bauernscheune.de

Süßmost- und Weinkellerei Hohenseefeld GmbH

Geschäftsführer: Manfred Memmert
Luckenwalder Straße 5a
14913 Hohenseefeld
Telefon: 033744 - 706 00
Fax: 033744 - 70 60 18
info@werder-frucht.com
www.werder-frucht.com

Landwirtschaftsbetrieb Robinienhof

Angelika Selle, Werner Selle
Dorfstraße 37
16269 Wriezen
Schulzendorf
Telefon: 033456 - 32 00
Fax: 033456 - 155 87

Bundessortenamt – Prüfstelle Marquardt Steinobst, Wildobst, Ziergehölze, Stauden, Gemüse

Hauptstraße 36b
14476 Potsdam
Telefon: 033208 - 68 03
Fax: 033208 - 680 40
www.bundessortenamt.de

Fritz-Otto Lürssen Baumschulen GmbH & Co. KG

Gartenstraße 2
15518 Tempelberg
Telefon: 033432 - 723 38
Fax: 033432 - 723 39
luerssen-tempelberg@forstbaum.de

Humboldt-Universität zu Berlin

Landwirtschaftlich-Gärtnerische Fakultät
Invalidenstraße 42
10099 Berlin
www.agrar.hu-berlin.de

**Internationale Sanddorn Gesellschaft
International Seabuckthorn Association
(I.S.A.)**

Sekretariat
Kontaktperson Xia Jingfang
China Administration Centre for Seabuckthorn
Jia 1, Fuxinglu
Haidian District
Beijing 100038
P.R. China
Postcode: 100038
Telefon: 010 63 20 43 63
Fax: 010 63 20 43 59
isahome@126.com
www.isahome.net

Gut Schmerwitz GmbH & Co. KG

Schmerwitz Nr. 8
14827 Wiesenburg/Mark
Telefon: 033849 - 908-0
info@gut-schmerwitz.de
www.gut-schmerwitz.de
Öffnungszeiten des Hofladens:
Montag bis Freitag: 9 bis 17 Uhr
(Samstag/Sonntag nach Absprache)

**Gesellschaft zur Förderung von Sanddorn
und Wildobst – Sanddorn e.V.**

Infostelle
Dr. Jörg-Thomas Mörsel
An der Mühle 1
15345 Altlandsberg
Telefon: 033438 - 147 24
Fax: 033438 - 147 20
sanddorn@sanddorn.net
www.sanddorn.net

**UBF Untersuchungs-Beratungs-
Forschungslaboratorium GmbH**

Geschäftsführer:
Prof. Dr. Claus Franzke,
Dr. Jörg-Thomas Mörsel und
Dr. Detlef W. Mörsel
An der Mühle 1
15345 Altlandsberg
Telefon: 033438 - 147-0
Fax: 033438 - 147 20
info@ubf-research.com



Pioneer of the March of Brandenburg

From October 14 to 17, 2013 the German Society for Seabuckthorn and Wild Fruits is hosting the Sixth Conference of the International Seabuckthorn Association (ISA) in Potsdam, capital of the state of Brandenburg/Germany.

Under the title “Seabuckthorn – a Fresh Look at Technology, Health and Environment” the main objectives of the meeting are the assessment of the current status of research, the presentation of new technologies for growing and processing as well as the health benefits of the plant. The conference proposes to take a closer look into the different varieties, product quality, new technologies for organic products, medical and health applications and last, but not least, international co-operation in the cultivation, processing and commercial use of seabuckthorn.

Ten years ago the first ISA conference took place in Berlin, followed by a large number of successful meetings around the world. In December 2010 Potsdam hosted the 1st European Workshop on Seabuckthorn Euoworks, i.e. the first European seabuck-

thorn conference.

Why is Brandenburg so committed to seabuckthorn? This region – historically the March of Brandenburg – with its sandy and slightly loamy soils, favourable regional climate, a landscape featuring wide open spaces, dry grasslands and heathlands offers excellent growing conditions for seabuckthorn. The plant is a good representative for a region that has always known how to make a lot out of little.

In Germany the cultivation area of seabuckthorn has been expanded to almost 600 hectares in the last few years and can be found almost exclusively in the East German states of Mecklenburg-Western Pomerania, Brandenburg and Saxony-Anhalt.

In Brandenburg it was increased from 200 hectares in 1989 to 283 hectares in 2012. According to official statistics it takes up almost 60 percent of the total cultivation area of 473 hectares for berry bushes. The average annual harvest in 2012 amounted to about 2.1 tons per hectare.

An important impetus for the cultivation and processing of seabuckthorn was given by the former German Democratic Republic (GDR) in the 1970s. In an effort to provide healthy products rich in Vitamin C for its population

and to avoid hard currency expenditures it promoted seabuckthorn as the “lemon of the north” as an alternative to expensive imports of citrus fruit. The varieties ‘Hergo’, ‘Frugana’ and ‘Pollmix’, still cultivated today, are an important heritage of this era, with ‘Dorana’, ‘Habego’ and ‘Sirola’ being subsequent breeds. In the area of processing in particular, the research results and practical experience from GDR times were put to good use. Today German research of seabuckthorn focuses on cultivation, variety breeding, harvesting processes and technologies as well as efficient processing methods for food and cosmetic products. Especially when it comes to the cultivation of varieties, Germany receives a lot of attention worldwide.

Meanwhile, seabuckthorn varieties from Germany are grown in Switzerland, Italy, Hungary, France, Portugal, and the USA (Oregon).

Although the annual quantity of processed seabuckthorn is almost insignificant compared to other nations, it is particularly the harvest yield, the stability in cultivation, the quality, the taste, the combination of content substances and the exceptionally beautiful colour of the berries that make

German know-how an export success. Experts from all over the world come to Germany to get an update on cultivation, breeding, harvest technology, product processing and innovation. Particularly in the state of Brandenburg a unique network of seabuckthorn experts has been established. Over the years experts from research institutions and private companies have joined forces in the areas of quality assurance, biotechnology and development of process technologies. From cultivation up to the market-ready product all the facets of the value chain are dealt with and continuously improved in one region. Organic products constitute a growing market segment. Scientific partners in the region Berlin-Brandenburg are the Humboldt University of Berlin, the research institute Institute for Cereal Processing (IGV GmbH) in Bergholz-Rehbrücke, companies such as Späth'sche Baumschulen Handel GmbH in Berlin, Alpha-Bio Engineering in Zernsdorf and UBF in Altlandsberg. Pro Agro, the association of agricultural marketing, unites Brandenburg farmers, food producers, country inns, holiday providers, spas, direct marketers and riding stables under one umbrella to help promote the production, quality



English Summary

improvement and sales of seabuckthorn products. Prospects are good that seabuckthorn can enter new markets by benefiting from current consumer trends: nutraceuticals – food products containing pharmacologically active plant substances, functional food – products with added health benefits, slow food – a worldwide movement promoting biological diversity, regional food production and cooking traditions while rejecting the genetic engineering of plants, rising health awareness, as well as direct marketing and rural tourism.

In the last few years the product range was expanded by developing new products from leaves and bark. Especially the leaves can be used for pharmaceutical applications. Apart from researching the utilisation of these by-products with their processing, product development and processing technologies, a huge challenge lies in the agricultural engineering aspect. Future research in Germany will focus on the preservation and evaluation of selected varieties, further improvement of cultivation methods, the breeding of pest-resistant varieties, and the enhancement of harvest efficiency. Another future challenge will be

the elaboration of pest control strategies while observing organic cultivation guidelines. A current project is testing the effect of woodchips as a ground cover, which proved to protect the roots from becoming too dense and from overwatering. Another project is looking into the irrigation of the fields, since it has been demonstrated that an optimum control of water supply leads to considerably greater harvest yields. Using seabuckthorn in the production of animal feed is also a subject for future research.

Ministerium für Infrastruktur und Landwirtschaft des Landes Brandenburg

Referat 10 – Koordination, Kommunikation,
Internationales
Henning-von-Tresckow-Straße 2-8
14467 Potsdam
oeffentlichkeitsarbeit@mil.brandenburg.de
www.mil.brandenburg.de

Texte und Redaktion:

Dr. Jens-Uwe Schade, MIL

Fachliche Begleitung: Dr. Jörg-Thomas Mörsel,
Sanddorn e.V., Dipl.-Gartenbauingenieur
Hans-Joachim Albrecht, Prof. Ernst Greulich

Mitarbeit und Recherche: Martina Otto,
Christina Schlawe, Kerstin Kriegel, MIL

Bildnachweis:

Hans-Joachim Albrecht, Leonore Albrecht, MIL,
Dr. Jörg-Thomas Mörsel, woge-design

Auflage: 1000 Exemplare

Gestaltung: woge-design, berlin-brandenburg

Druck: DBM GmbH

■ Diese Broschüre wird im Rahmen der Öffentlichkeitsarbeit des Ministeriums für Infrastruktur und Landwirtschaft herausgegeben. Sie darf nicht während eines Wahlkampfes zum Zwecke der Wahlwerbung verwendet werden. Dies gilt für Landtags-, Bundestags- und Kommunalwahlen sowie auch für die Wahl der Mitglieder des Europäischen Parlaments. Unabhängig davon, wann, auf welchem Wege und in welcher Anzahl diese Schrift den Empfängern zugegangen ist, darf sie auch ohne zeitlichen Bezug zu einer bevorstehenden Wahl nicht in einer Weise verwendet werden, die als Parteinahme der Landesregierung zugunsten einzelner politischer Gruppen verstanden werden könnte.

■ *Am Zustandekommen dieser Broschüre haben sich Sanddorn-Freunde aus Wissenschaft und Praxis mit Beiträgen, Fotos, Material und Ideen unentgeltlich beteiligt. Der Herausgeber dieses Hefts möchte an dieser Stelle, stellvertretend für alle, insbesondere den Mitgliedern des Sanddorn e.V. danken.*

**Ministerium für Infrastruktur und Landwirtschaft
des Landes Brandenburg**

Referat 10 – Koordination, Kommunikation, Internationales

Henning-von-Tresckow-Straße 2-8
14 467 Potsdam

oeffentlichkeitsarbeit@mil.brandenburg.de
www.mil.brandenburg.de

