

Vorstellungsrunde

Biokelterei Bergschäferei

Die Biokelterei Bergschäferei ist ein Teil des Betriebsverbunds Bergschäferei – was auch der Name des kleinen Ortsteils ist, der inmitten der Märkischen Schweiz nahe Buckow gelegen ist. In dieser schönen Hügellandschaft östlich von Berlin liegt auf dem Schäferberg die Hofstelle mit der Kelterei. Seit 2003 werden hier feine, naturbelassene bio-zertifizierte Säfte und weitere Keltereierzeugnisse handwerklich produziert.

Im Mai 2020 übernahm Leonie Streng, 29 Jahre alt, ausgebildete Obstbaumwartin und studierte Agrarwissenschaftlerin, die Leitung der Kelterei. Sie führt nun mit viel Engagement die zwei Zweige: Eigenproduktion und Lohnmosten weiter.



Die Vorstellungsrunde wurde geführt mit Leonie Streng.

Habt ihr ein Motto, eine Leitidee bei der Verarbeitung eures Obstes?

Unser Motto ist es, möglichst viele der regional wachsenden (Obst-)Aromen im Saft einzufangen und neben den Klassikern Apfel- und Birnensaft auch besondere Mischungen bzw. Säfte mit außergewöhnlichem Geschmack anzubieten. Dazu verarbeiten wir neben Äpfeln und Birnen, auch unsere Lieblingsfrucht die Quitte, den eigens angebauten Holunder und verschiedene Wildobstarten wie Mispeln, Ebereschen oder Speierlinge.

Einen Teil des Obstes bauen wir selbst an, den anderen Teil kaufen wir bei Bio-ErzeugerInnen aus der unmittelbaren Region zu. Als obstbauliche Besonderheit kann man erwähnen das wir am Hof u. A. über 100 verschiedene Apfelsorten nutzen dürfen, ein Altbestand aus einer ehemaligen Sortenversuchsanlage aus den Fünfziger Jahren die hier ansässig war.

Was sind aktuell die beliebtesten Produkte bei euch im Sortiment?

Zum einen Apfelsaft, wobei sich hier unterschiedliche Apfelsäfte den ersten Platz teilen. Das wären unsere etwas herbere **Streuobstmischung – Rotes Luch**, unser ausgewogener klassischer **Apfelsaft** und auch der milde **Apfelsaft in der Bag-in-Box**.

Auf dem zweiten Platz kommt ein ebenso beliebter Klassiker: **Birne in Apfel**, ein milder Gaumenschmeichler, der gleichzeitig birnig-cremig wie fruchtig ist.

Auf Platz 3 befindet sich der einzige Fruchtnektar in unserem Sortiment: der säuerlich-spritzige **Rhabarber-Nektar**. Immer mehr KundInnen entdecken, wie toll dieser Sommerklassiker mit wenig Zucker, dafür aber vollem Rhabarberaroma schmeckt.

Danach kommen dann aber schon direkt unsere etwas außergewöhnlichen Säfte wie **Roter Oktober** (Apfel, Rote Bete, Quitte) oder **Apfel mit Minze**.

Ich bekomme oft die Frage gestellt, was eigentlich einen Nektar vom Fruchtsaft unterscheidet. Hier eine kurze Erklärung: Fruchtsaft muss immer zu 100 % aus Frucht bzw. „flüssigem Obst“ bestehen, ihm darf nichts hinzugefügt werden. Für Fruchtnektar gibt es einen gesetzlich vorgegebenen Mindestfruchtgehalt, der je nach Fruchtart zwischen 25 und 50 Prozent liegt. Fruchtnektar ist demnach eine Mischung aus Fruchtsaft oder -mark, Wasser und Zucker (oder anderer Süße, wie z. B. Honig). Für Fruchtnektare werden säurereiche (wie z. B. Rhabarber) oder sehr fruchtfleischhaltige Obstarten (wie z. B. Banane) verwendet, die als Saft nicht zum unmittelbaren Genuss geeignet sind.

Welches war das schönste Kompliment, das Dir jemand einmal gemacht hat in Bezug auf eure Produkte?

Einmal meinte eine Kundin, dass ihr vorher nie bewusst gewesen sei, wie vielfältig allein Apfelsäfte schmecken können und dass sie diese Geschmacksvielfalt erst durch unser Angebot so richtig auskosten konnte. Das hat mich sehr gefreut, dass wir dazu beitragen können, den geschmacklichen Horizont der Menschen zu erweitern.

Hast du Rezeptideen oder Tipps zu euren Produkten bzw. mit euren Produkten, auf die man so nicht kommen würde oder die du immer gern weitergibst?

Zurzeit trinke ich gerne **Rhabarber-Rosmarin-Spritz** – geht mit oder ohne Alkohol:

Vorab Rosmarin-Sirup herstellen. 250 g Zucker, 250 ml Wasser, 5 Zweige Rosmarin im Topf aufkochen und köcheln lassen bis eine sirupartige Konsistenz erreicht ist.

3 cl Rosmarin-Sirup mit Eiswürfeln in ein hohes Glas geben.

8 cl von unserem **Rhabarber-Nektar** dazu und mit Soda/Mineralwasser aufgießen.

Mit Alkohol: zusätzlich mit 4 cl Gin und 2 cl Zitronensaft ergänzen.

Kann man euch besuchen? Welche Möglichkeiten gibt es?

Ja, sehr gern. Während der Lohnmostsaison ab Ende August kann man uns am Wochenende zu den Lohnmostzeiten (10 – 17 Uhr, genaue Termine unter www.bergschaeferei.de) besuchen. **Garziner Straße 7 – OT Bergschäferei, 15345 Garzau-Garzin**. Dann ist die Presse in Aktion und es kann bei der Verarbeitung zugesehen werden. Ab einer Apfelmenge von 150 kg (ca. 10 Holzobstkisten) kann man nach Anmeldung auch seinen eigenen Saft pressen lassen.

Seid ihr der Saisonalität unterworfen?


Auf jeden Fall. Die Hauptverarbeitungszeit liegt zwischen Mitte August und Mitte November. Den Großteil der Säfte erzeugen wir in diesem Zeitraum. Hier sind wir von den verfügbaren eigenen und regionalen Obstmengen abhängig. Da kann es schonmal vorkommen, dass der Birnensaft bereits im März ausverkauft ist und es dann wieder bis Anfang September dauert, bis wir diesen wieder produzieren können. Dafür gibt es außerhalb der Keltereisaison unsere saisonalen Spezialitäten, wie z. B. im Winter unseren köstlichen **Apfelpunsch** oder von Juni bis Juli **Holunder-Zitronen-Spritz**.

Das hat mich sehr gefreut, dass wir dazu beitragen können, den geschmacklichen Horizont der Menschen zu erweitern.

Was wird euer nächstes Projekt? Was plant ihr noch in Zukunft?

Mein persönliches nächstes Projekt ist es, neben der Eigenverarbeitung nun die Lohnmostsaison zu wuppen. Ein nächstes größeres Projekt ist dann eine größere Pflanzung von vorrangig Mostäpfeln und Birnen. Und für die Saison 2022 planen wir uns technisch weiterzuentwickeln.

Was ist aktuell dein persönliches Lieblingsgericht?

Gericht ist bei Saft ja nicht so ganz einfach, wobei sich mit **Rote-Bete in Apfel** hervorragend pinke Reismudeln (z. B. mit Feta, gebratener Rote Bete und Rote Bete-Blättern) oder tolle Suppen zaubern lassen. Ganz klassisch ist demnach mein  Lieblingsgetränk eine Schorle aus **Apfel mit Hopfen**.

Wenn Du ein Lebensmittel wärest: Welches wäre es? Und warum?

Ich glaube, ich wäre **eine Quitte**. Ein etwas verwirrender Wuchs, immer schön dufte unterwegs, wunderbares Aroma, wenn sie genug Sonne getankt hat, sauer und langweilig, wenn die Sonne fehlte und wird als Frucht wie als Saft durch Lagerung noch besser. 🤔

Lebst du die lokale bzw. regionale Zusammenarbeit mit anderen Erzeugern / Weiterverarbeitenden / Lieferanten? Wenn ja, wie sieht diese aus?

Ja, wir setzen sehr auf regionale Kooperation. Das fängt in der direkten nachbarschaftlichen Kooperation an, dass ich eng und vertrauensvoll mit meinem Vorgänger Michael zusammenarbeite, der noch einen Teil des Obstes erzeugt oder dadurch dass unser Trester an die Schafe des Nachbarbetriebs verfüttert wird. Rohwaren, die wir nicht selbst erzeugen, beziehen wir möglichst regional von partnerschaftlichen Betrieben, wie z. B. die Rote Bete oder den Rhabarber. Äpfel erhalten wir auch von regionalen Tafelobsterzeugern, die uns Diese aufgrund von kleinen Makeln als Mostobst verkaufen. Wir arbeiten aber auch mit anderen Kelterei-KollegInnen zusammen, um Verarbeitungskapazitäten zu bündeln oder um sich einfach nur auszutauschen. Und im Sommer halten Kühe von einem benachbarten Landwirt die Vegetation um die Obstbäume kurz. Somit bleibt mehr Feuchtigkeit und durch den Dung besseres Bodenleben für die Bäume erhalten. Für die Rinder ist gerade im Sommer der Schatten der Bäume sehr angenehm und ebenfalls durch den Schatten gibt es deutlich länger Futteraufwuchs in der Obstanlage als auf anderen Flächen im Luch.

Was bedeutet Marktschwärmer für dich?

Marktschwärmer ist für mich ein unkomplizierter und regionaler Vermarktungsweg, der mir viel Flexibilität gibt. Dass ich mittlerweile bei den Verteilungen auch immer mehr und mehr mein Stammpublikum kennenlernen kann, freut mich sehr.

09.08.2021

<https://www.marktschwaermer-wildau.de/?p=2191>