



Fertig zum Kellern. Agrarwissenschaftlerin Leonie Streng hat sich auf kreative Saftmixturen spezialisiert.

Die Saft-Tüftlerin

Apfel mit Speierling oder Vogelbeere? Wie vielfältig Fruchtpressungen sein können, zeigt Leonie Streng in ihrer kleinen Kelterei in Märkisch-Oderland

TEXT SUSANNE LEIMSTOLL FOTOS VERENA BRANDT

In dem Moment, als die Sonne durch die Wolken bricht und den Schatten vertreibt vor der Kelterei, deren Mauern die Feuchtigkeit der Nacht noch halten, wird es so heiß an diesem Septembermorgen, dass man Tisch und Bänke besser unter Vordach rückt. Das Land um den Schäferberg hat lange kein Regen erfrischt. Den Menschen geht es besser. Es warten gekühltes Wasser und zwei von um die 15 Sorten Apfelsaft aus eigener Produktion. Die Mischung mit Hopfen ist gerade der Favorit. »Sehr mild«, sagt Kelterei-Chefin Leonie Streng, »der Hopfen hat eine eigene leichte Bitternote, irgendwie kräuterig. Den Saft mach ich jetzt noch knalliger und lass ihn länger ziehen.« Die Sommermischung in der anderen Flasche ist gekeltert aus Frühsorten wie dem Klarapfel, süß und gefällig, volle Apfeldröhnung. »Ich freu mich schon auf unsere Auralia. Die hat was Würziges, Säuerlich-Beeriges. Eine Aromenbombe.« Auralia wird Ende September erwartet.

Hopfen im Apfelsaft? Gekelterte Sommersorten, die man sonst besser frisch wegsst, weil sie nicht lagerfähig sind? Wilde Mixturen mit Vogelbeere, Mispel, Speierling, mit Minze, Holunder, Quitte und Rote Bete? Sie sind die Spezialität der Bergschäferei, einer kleinen Biokelterei in der Märkischen Schweiz, auf halbem Weg zwischen Berlin und Polen, einen Katzensprung entfernt vom Schermützelsee. Einer Trockenhanglage, wild und urtümlich. Wer den Europäischen Fernradwanderweg R1 durch die Gemeinde Garzau-Garzin nimmt, kommt direkt vorbei an den restaurierten Feldsteinhäusern des Landwirtschaftsbetriebs, den es schon zu DDR-Zeiten gab, damals Teil des Volkseigenen Guts Prädikow, einer konservativen Anlage mit Rindern, Schweinen, Schafzucht und Legehennen, heute aber eine Hofgemeinschaft dreier ökologischer Betriebe: Bauernhof, Schäferei, Kelterei.

Landwirt Michael Hartmann betreibt den Hof, er hat auch die Kelterei aufgebaut. Leonie Streng, 29 Jahre, studierte Agrarwissenschaftlerin aus Erlangen, ist hier die Zugezogene.



Um die 100 alte Apfelsorten wachsen im Roten Luch jenseits der Bergschäferei.

Eingelebt hat sie sich längst. Seit Mai 2020 leitet sie die Kelterei, ein mutiger Schritt vom abgeschlossenen Studium in Halle und Berlin direkt in die Selbstständigkeit. An der Uni war Obstbau praktisch kein Thema. Doch das weniger wissenschaftliche als handfeste Interesse für extensiven Anbau, Baumschnitt, alte Sorten, vor allem Veredelung, hatte Leonie – aufgewachsen unter den mittelfränkischen Obstbäumen ihrer Großmutter – immer im Sinn. Ein Jahr lang arbeitete sie sich ein in die Kelterei, belegte Fortbildungen, nun betreibt sie das Ganze im Haupterwerb, als Pächterin der Anlage.

Wilde, mutige Rezepturen

Den Grundstock hat Michael Hartmann gelegt, einige der mutigen, dunkelroten Mischsorten mit Bete oder Minze sind von ihm entwickelt. Leonie Streng baut die Linie der Biosäfte sukzessive aus, erweitert sie um immer neue Rezepturen. Die Idee, Fruchtaromen zu kombinieren, lag nah, auf dem Hof hatte ihr Vorgänger alte Wildobstsorten gepflanzt, um zu testen, wie die Gewächse mit dem Klimawandel klarkommen. Zum Beispiel Eberesche – die verpönte Vogelbeere nämlich – oder Speierling, der »Spierapfel«, zeigen sich robust. Sie sind gesund, vitaminstrotzend, solo aber nicht bekömmlich, nicht saftergiebig, sehr sauer oder trüb. In der Mischung mit Apfel, Birne, Quitte aber eröffnen sie eine wunderbare Aromenwelt. Leonie Streng probiert das aus, frostet, püriert,

presst Fruchtmasse durch Tücher. Die wilden Gewächse, wie alles auf dem Hof biozertifiziert, profitieren von der Lage zwischen Blütenweiden und Heckengewächsen, entwickeln dort, wie sonst Wein, ein individuelles Aroma. Das ist nach Leonies Geschmack. »Ich definiere mich als regionale Akteurin«, sagt sie.

Jede Ernte unterliegt den Launen der Natur, 2021 war für Kernobst kein gutes Jahr. Und der Ertrag von Äpfeln wie Birnen aus dem Bestand der Bergschäferei reicht ohnehin nicht immer aus für die eigenen Säfte. Also muss



Eben noch frisch gepflückt ...



... und wenig später schon ein Gourmet-Fruchtsaft.

zugekauft werden. Das geschieht ausschließlich von kleinen Betrieben, die regionale Sorten liefern: James Grieve, Jakob Lebel, Alkmene. Oder Edelaromatisches wie die regionale Züchtung Carola, mit der es gelingt, die säurebetonten Eigengewächse der Bergschäferei zu mildern: Auralia, Harberts Renette, Boskoop, Kaiser Wilhelm. 44.000 Liter Säfte verkauften sie letztes Jahr; das neue Ziel lautet 50.000.

Eine Neue namens »Rote Robuschka«

Wo sollen denn all die Bäume stehen, hier, auf nur 0,3 Hektar Gelände? Drüben vor dem Wohnhaus ist die Mispel schon fast reif, die den Kältereiz durch Frost braucht, um Süße zu entwickeln. Daneben Scheinquitte, ein Experiment, neu angepflanzt, mit Fruchtaromen so blumig wie eine sanft duftende Lilie. Die Cornelkirsche muss sich erst noch entwickeln, ein spannender Versuch. Leonie Streng führt übers Gelände entlang einer großen Anpflanzung von Apfel- und Birnenquitten: Bereczki, Konstantinopler, Vranja und Portugieser brauchen noch ein paar Wochen. Der rotbackige Speierling wirkt dagegen wie eine Minibirne. Und der Holunder strotzt schon vor dicken, schwarzen Trauben. Aber wo sind die Äpfel?

Die Hauptstraße entlang und dann rechts ab geht es hinüber zum Roten Luch, zu 7,6 Hektar ehemaliger Obstbau-Versuchsanlage aus den Fünfzigern mit bis zu 80 Jahre alten Baumriesen. Knorrigen, dicht gepflanzten, alten Kerlen, die beweisen müssen, dass sie sich auf den immer trockeneren Böden halten können. Das klappt nicht so recht. Von 130 Apfelsorten haben es etwa 100 für die Gegend typische geschafft. Der Ertrag ist eher mager, aber geschmacklich ist

diese Vielfalt kaum zu toppen. Eine Fläche mit geschätzt 900 Bäumen, die gepflegt und aufgeforstet werden will. Viel zu tun für die ausgebildete Obstbaumwirtin und ihre Saisonkräfte. Allein der Schnitt! Für neue Maschinen fehlen bisher die ganz großen Umsätze.

Aber Ideen haben sich festgesetzt in Leonies Kopf. In den nächsten zwei Jahren sollen drei Hektar Freifläche bepflanzt werden mit alten Apfel- und Birnensorten. Für künftige Zukaufbetriebe schwebt ihr eine Gruppenzertifizierung vor: Die Bergschäferei bezahlt für die Ökokontrolle, die Fremdhöfe überlassen dafür Obst. Sie denkt nach über »Schichtsysteme«, will Bäume und als direkte Nachbarn etwa Beeren pflanzen, eine klimagünstige Symbiose, damit eine Pflanze von der anderen profitiert. Sie will Wissen vermitteln über Ernte, Lagerung, Sorten, will Schnittkurse anbieten. Und nicht zuletzt die Palette ihres Abfüllsortiments erweitern.

Vor einiger Zeit hat sie begonnen, mit Cidre zu experimentieren, der eher ein Federweißer ist, sprudelnd, nicht durchgegoren. Den muss man schnell trinken. Gerade kamen Apfel- und Holunderpunsch ins Programm. Oder eine neue Saftsorte: »Rote Robuschka«, ein Mix aus Bete, Apfel, Rhabarber, ein säuerlich-vanilliger Saft, fruchtiger und herber als bisher ihr »Roter Oktober«

Leonie Streng ist professionelle Tüftlerin, während der Pressung schon probiert sie den Rohsaft aus dem Glas. Fehlt die aromatische Tiefe, justiert sie mit einer prozentexakten Rezeptur nach, rechnet hin und her, beginnt zu mischen und zu kosten. Aus der kleinen Charge wird am Ende ein frisches Gemisch für einen der 3500- oder 5000-Liter-Tanks

in der Kelterei, vielleicht ein Renner an ihrem Stand in der Kreuzberger »Markthalle IX« oder in der Direktvermarktung mit Lieferservice ab Hof. Sie setzt auf den Geschmack der Kundschaft, lässt probieren, informiert dazu wie eine Sommelière. Ihre Produkte aus bester Lage haben Seele.

»Komm, ich zeig dir was«, sagt sie an diesem Septembertag und geht voraus, quer über die weite Wiese, an einem zum Ferienhäuschen umgebauten Gebäude vorbei. Stopp! An der Grundstückskante fällt der Blick jäh hinunter in eine eiszeitliche zerklüftete Schlucht, nur von Schafen beweidet, sie mündet ins Rote Luch. Tatsächlich liegt die Bergschäferei auf einem Plateau. Soll noch jemand sagen, Brandenburg habe keine Höhen.



Garzau-Garzin
in Märkisch-Oderland

**Landwirtschaftsbetrieb
Bergschäferei**

Garziner Str. 7, 15345
Garzau-Garzin.
Auch Lohnmosterei.

Lieferservice

Anmeldung über die Internetseite berg-schaeferi.de oder per Mail an kelterei@berg-schaeferi.de Verkauf in Berlin: Markthalle IX, Eisenbahnstr. 42/43, Kreuzberg.

**Hofladen der
Bergschäferei**

Eberswalder Chaussee 3,
15377 Waldsiedersdorf.
Ab Ende März 2022 werden dort Produkte der Hofgemeinschaft verkauft.

Obstbaumschnittkurse

rund um die Bergschäferei:
Termine und Infos unter
obstbaumschnittschule.de

**MEHR GUTE
ADRESSEN**

Gutshof Kraatz

Schloßstr. 7, 17291 Nord-
westuckermark OT Kraatz,
gutshof-kraatz.de
Obst von Streuobstwiesen
der Region, zum größten Teil
selbst geerntet.

Zukauf bio-zertifizierter
Sorten. Hervorragende, teils
prämierte Weine aus Äpfeln,
Quitten, Birnen sowie sorten-
reine Apfelsäfte. Erhältlich
in der Markthalle IX und in
diversen Berliner Geschäf-
ten; eigener Hofladen und
Weinschänke.

Kyritzer Fruchtsäfte

Martin Wietz, Pritzwalker
Str. 25, 16966 Kyritz,
Ostprignitz-Ruppin, [kyritzer-
fruchtsaeft.de](http://kyritzer-
fruchtsaeft.de)
Älteste Mosterei im
Prignitz-Ruppiner Land.
Um die 43 Sorten Fruchtsäfte,
-nektare, -weine, auch Sand-
dorn pur und Mixturen. Ganz-
jährig geöffneter Hofladen.

**Mosterei Ketzür GmbH /
Mostmanufaktur
Havelland**

Unter den Linden 11,
14778 Beetzseeheide,
Potsdam-Mittelmark,
mosterei-ketzuer.de
Saftmischungen (Apfel-Rha-
barber, Apfel-Mango, Apfel-
Holunder) in Feinkostläden,
Bioläden und Edeka-Filialen
erhältlich. Eigener Hofladen.

Linumer Landhof

Nauener Str. 50, 16833
Linum. Großer Hofladen,
auch Lohnmosterei. Verkauf
auch in Markthalle IX (Stand
Schaufenster Brandenburg).
Verarbeitet wird Obst von
eigenen Streuobstwiesen zu
sortenreinen Säften wie Hol-
steiner, Cox und Gravenstei-
ner und Kombinationen, etwa
mit Möhre, Quitte, Roter Bete.



BIO fängt beim Anbau an!

Vom Acker auf den Tisch: 25 Jahre Märkische Kiste
und Bio-Gärtnerei Watzkendorf

Geschäftsbeginn bevor der Hahn kräht. Ruhig wirkt es, doch es regt sich einiges in Watzkendorf, nördlich von Berlin, Standort der gleichnamigen Bio-Gärtnerei (BGW). Auch in Marienfelde, dem Zuhause der Märkischen Kiste (MK), herrscht reges Treiben. Wo sich die einen liebevoll um 100% biodiversen Anbau von Gemüse kümmern, sorgen die anderen dafür, dass es frisch und nachhaltig bei den Kunden ankommt. Beide sind Pioniere ihrer Art. Von der Vision zur Mission, so Christoph Scholz, Geschäftsführer MK: „Ökologisch und nachhaltig aus Überzeugung! Wir möchten in bester Bio-Qualität und überwiegend regionale Produkte liefern.“ Zwischen all dem Gemüse und abertausend gelieferten Kisten kam das Zwischenmenschliche nie zu kurz. Profit ist nicht der Maßstab, an dem sich die freundschaftliche Partnerschaft der MK und der BGW messen lässt. Sabine Kabath, Inhaberin BGW, beschreibt es so: „Wir sind durch Herausforderungen aneinander gewachsen. Das Bewusstsein und der Hunger nach regionalen Bio-Lebensmitteln hatte sich verändert und wuchs über die Jahre. Mit dem zunehmenden Wissen über den Anbau von Biogemüse, konnten wir mehr leckeres Gemüse für die wachsende Kundschaft der MK liefern.“ Eine Symbiose über 25 Jahre und kein Ende in Sicht.

Übrigens: Wer die Bio-Gärtnerei kennenlernen möchte, begibt sich am 24.09.2022 auf eine kleine Bio-Landpartie ins angrenzende Mecklenburg-Vorpommern.



Märkische Kiste GmbH

Motzener Straße 30, 12277 Berlin, www.maerkischekiste.de



Bio-Gärtnerei Watzkendorf GmbH

Zum Mühlenbach 12, OT Watzkendorf, 17237 Blankensee
www.bio-watzkendorf.de