

Bio-Saft aus der Märkischen Schweiz – eine Erfolgsgeschichte

Mitten im Herzen des Naturparks Märkische Schweiz, eingebettet in Wald und reich strukturierte Feldlandschaften, liegt die Bergschäferei, ein kleiner Ortsteil der Gemeinde Garzau-Garzin. Eine alte denkmalgeschützte Heerstraße, auf der auch der Europaradwanderweg R1 verläuft, tangiert die Ortslage. Nicht weit entfernt befindet sich das Rote Luch, mit über 1.000 ha das größte zusammenhängende Niedermoorgebiet Brandenburgs.

Die Bergschäferei verdankt ihren Namen dem nahen Schäferberg und wurde in längst vergangener Zeit als Vorwerk von der Familie von Flemming errichtet. Nach dem Krieg erfolgte die staatliche Enteignung über die Bodenreform. Zu diesem Zeitpunkt waren die letzten Familienmitglieder bereits in den Westen geflüchtet.

Als nunmehr selbständiger landwirtschaftlicher Betrieb mit Gebäuden in Liebenhof und Flächen auch in Hasenholz und Waldsiedersdorf war das Wirtschaften beschwerlich, per staatlichem Beschluss, wie das zu DDR-Zeiten halt so üblich war, erfolgte deshalb

Ende der 1960-er Jahre der Anschluss an das nächstgelegene Volkseigene Gut, in diesem Fall Prädikow.

Bis zur Wende wurden im Betriebsteil Bergschäferei Mastrinder, Mastschweine und Schafe gehalten – noch vorhandene Altbauten weisen darauf hin.

Nach 1990 trat die Treuhandanstalt zwecks Privatisierung des ehemals volkseigenen Vermögens auf den Plan. Sie teilte das gesamte VEG (T) Prädikow in verschiedene Lose auf, denen sie sowohl Gebäude als auch volkseigene Flächen sowie darüber hinaus die inzwischen abgeschlossenen Privatpachtverträge zuordnete.

Über verschiedene Bieterverfahren wurden so unter maßgeblicher Berücksichtigung des finanziellen Gebotes und des jeweiligen Betriebskonzeptes die einzelnen Lose verkauft. Den Zuschlag für die drei Teile der Bergschäferei erhielten Landwirte aus Westfalen, Hasenholz und der sich inzwischen gebildete Schäfereibetrieb direkt in der Bergschäferei.

Pflege der Streuobstwiesen mit Schafen



Einige Gebäude, ebenso Hofflächen und eine alte Streuobstwiese im bereits erwähnten Roten Luch wollte allerdings keiner haben. Das war im Jahr 1995.

Hier sah nun ein anderer Landwirt aus der Lüneburger Heide seine Chance. Der mit einem Diplom ausgestattete Agraringenieur Michael Hartmann hatte bis dahin auf verschiedenen Landwirtschaftsbetrieben im Westen Deutschlands sowohl unter konventionellen als auch ökologischen Bedingungen gearbeitet und brachte seine Erfahrungen seit 1993 als Berater in einem ökologischen Beratungsring ein.

Der Drang nach selbständigem Unternehmertum führte nun zur Gründung einer GbR zusammen mit einem früheren Studienkollegen. Als Grundstock für den Betrieb wurden besagte Streuobstflächen und die Gebäude von der Bodenverwertungs- und -verwaltungs GmbH, einem Tochterunternehmen der ehemaligen Treuhandanstalt, gepachtet.

Die erste ordentliche Apfelernte wurde über andere Mostereien, u.a. durch die Fa. Wilke aus Fredersdorf, zu über 50.000 Liter Saft verarbeitet. Schnell war ein eigenes Etikett entworfen und die Vermarktung gestaltete sich vielversprechend. Doch die beiden wollten unabhängig wirtschaften und pachteten deshalb nach und nach weitere Flächen dazu. Über eine Förderung durch die Landesinvestitionsbank Brandenburg konnten mit Zuschüssen und zinsgünstigen Darlehen Investitionen, wie der Kauf von Gebäuden und Hoffläche, die Erneuerung der mobilen Technik und auch der Abriss verfallener Baulichkeiten realisiert werden.

Wegen unterschiedlicher privater und wirtschaftlicher Vorstellungen löste sich die GbR im Jahr 2000 auf und wird seitdem als privates Einzelunternehmen betrieben. Mit der teilweisen Umnutzung eines der Wirtschaftsgebäude zum Wohnen zog Michael Hartmann dann endgültig von Strausberg nach Garzin.

2002 folgte ihm seine Lebensgefährtin von Flensburg. Als Diplompädagogin ist sie quasi eine Quereinsteigerin und musste sich nach und nach an das landwirtschaftliche Alltagsleben gewöhnen.

Der Wendepunkt, man kann auch von einem Qualitätssprung sprechen, kam im Jahr 2003 mit dem Aufbau einer eigenen Bio-Hofkellerei. Über die EU-Gemeinschaftsinitiative LEADER+ konnten Fördermittel bereitgestellt werden, um das erzeugte Obst nun selbst im Betrieb veredeln zu können. Eine weitere Einnahmequelle stellen andere Biobetriebe und Privatkunden dar, die ihr Obst im Lohnverfahren pressen und abfüllen lassen. Hervorzuheben ist dabei, dass jeder Kunde auch tatsächlich den Saft von seinen Äpfeln bekommt und nach Terminabsprache bei der Verarbeitung zuschauen kann. Die gläserne landwirtschaftliche Produktion ist also an der Tagesordnung.

Als Verpackungssystem wird das so genannte Bag-in-Box-Verfahren aus der Schweiz angewendet. Die Verpackung besteht aus einem 5-Liter-fassenden doppelten Polyethylenschlauch mit Zapfhahn in einem recyclebaren Pappkarton. Angebrochen ist sie ohne Konservierungsstoffe oder Kühlung drei Monate haltbar. Es werden fast 50 Prozent an Platz und Gewicht gespart.

Wertschöpfung schaffen in der hiesigen Region, dieser Grundgedanke wurde hier anschaulich aufgegriffen.

Als nicht ganz einfach hat sich allerdings das vorausschauende Planen der jeweiligen Erntemengen und damit der verkaufsfähigen Ware herausgestellt. Die Apfelplantage im Roten Luch ist eine ehemalige Versuchsanlage des früheren Institutes für Obstforschung Pillnitz, das in Münchenberg eine Versuchsstation unterhielt.

Hier wurde zu DDR-Zeiten intensiv geforscht und noch heute sind mehr als 130 Apfelsorten mit z.T. wohlklingenden



Abb. oben links:
Biosaft in der Bag-in-Box-Verpackung

Abb. oben rechts:
Äpfel auf dem Weg zur Vermostung

Abb. Mitte links:
Blick in das Herzstück der Mosterei

Abb. unten:
Bei der Apfelernte

Abb. Seite 72:
Blick in eine Holunderplantage



Namen, wie Grafensteiner, Erwin Bauer, Breuhahn, Carola, Alkmene oder Ontario vorhanden. Diese Vielfalt ist natürlich schwierig zu bewirtschaften und lässt je nach Witterungsverlauf Erträge zwischen 20 und 160 Tonnen im Jahr zu.

In guten Jahren werden deshalb überschüssige Mengen auch als Industrieobst verkauft. Die alten Sorten sind darüber hinaus etwas säurereicher, was natürlich gut für den Saft ist, und variieren im Geschmack in Abhängigkeit von den klimatischen Bedingungen. Auch der Presszeitpunkt hat direkte Auswirkungen auf einzelne Geschmacksnuancen. So lässt die Pressung im September oder Oktober grundsätzlich ein etwas süßeres Aroma zu.

Nach der Pressung erfolgt die sofortige Abfüllung, deshalb spricht man vom so genannten Direktsaft. Inzwischen sind auch die Mischsäfte Apfel/Birne und Apfel/Quitte im Angebot. Die Birnen kommen sowohl vom Roten Luch als auch aus Werbig, wo der Betrieb ebenfalls eine alte Obstanlage übernahm, die Quitten werden im Ökohof Jahnsfelde angebaut. Dem Angebot einer noch breiteren Produktpalette dienen auch die inzwischen gepflanzten Kulturebereschen, die Wildobstarten Speierling, Cornelkirsche und Mispel oder auch der Wacholder.

Vom Ökohof Garzau wurde zudem die Hölunderanlage übernommen. Neben dem Ackerbau und der Obstverarbeitung kann der Betrieb mit inzwischen zwei Familienarbeitskräften, einer Fremdarbeitskraft und mehreren Saisonhelfern mit Obstbaum- und Waldflächen eine weitere Einkommensalternative vorweisen, denn Holz erlebt gegenwärtig bekanntlich eine Renaissance.

Eine Pflanzenkläranlage auf dem Hof rundet schließlich das ökologische Profil des Unternehmens ab, das im Ökolandbauverband Gäa – der Name stammt aus der altgriechischen Mythologie und bedeutet „Urmutter Erde“ – organisiert ist. Eine enge Zusammenarbeit wird mit den verschiedensten Akteuren innerhalb des Naturparks gepflegt. So beweiden die Schafe des Schäfers Jörn Brieger regelmäßig die Streuobstwiesen.

Für die Zukunft ist ein Ausbau des touristischen Angebotes angedacht. Das könnte z. B. ein Rastplatz für Radtouristen am Radfernweg R1 sein.

Ob mit dem Fahrrad, mit dem Auto als kurzer Abstecher von der B 168 oder zu Fuß, die Bergschäferei lohnt nicht nur wegen des schmackhaften Bio-Saftes einen Besuch.

Jan Paepke, Strausberg

