

# REGIONAL

# IST 1. WAHL

## BERLIN-BRANDENBURG

Juli/August 2007

Vor Ort bei  
Bio-Erzeugern  
aus der Region!

Hier wächst die Zukunft:

**Bio-Saatgut**

Alternativer Fuhrpark:

**Mit 2 PS über die Felder**

Ausflugstipps:

**Polen Oder was?**

Lieblingsgerichte aus

Libbenichen:

**Hans-Peters Salatdressing**

**und Kartoffelsalat mit**

**Austernpilzen**

## Eis vom Feld

Das beste Eis dieses Sommers wächst auf dem Feld und heißt „Laibacher Eis“. Hans-Peter Frucht von der „Gärtnerei am Bauerngut“ macht gerade eine Portion fertig.

Was er sonst noch alles erntet, warum in Libbenichen die Traktoren geschont werden und wie sich Speisemöhren fortpflanzen, erfahren Sie auf den Innenseiten.

Auf der Rückseite: Ein leckeres Rezept mit Frühkartoffeln und Dressing für Blatt-Salate!



Interview mit Hans-Peter Frucht:

# Diese Gärtnerei steckt voller Überraschungen

Auf den ersten Blick ist die „Gärtnerei am Bauerngut“, die Hans-Peter Frucht und Hubert Heimen in Libbenichen betreiben, einfach eine gut etablierte Demeter-Gärtnerei. Auf den zweiten Blick steckt sie voller Überraschungen: Da pflügt ein Pferd, da sirren Hummeln durchs Glashaus, da blühen Möhren und da heißen die Salate zum Beispiel „Laibacher Eis“.

## Hans-Peter, warum hat euer Salat so einen seltsamen Namen?

„Laibacher Eis – nun, der hat das klassisch Knackige des Eisbergsalats, dazu aber einen charakteristischen leicht nussigen Eigengeschmack. Unser Laibacher Eis ist eine alte, fast vergessene Salatsorte, die nur noch von einem Biozüchter vermehrt wird. Aber sie kommt besser als manche „moderne“ Sorte mit Wetterkapriolen zu recht und bleibt auch dann noch gesund.“

Fenchel, Zucchini, Kürbis, Sellerie, Porree, Gurken, Tomaten usw. Wir brauchen diese Vielfalt im Verkauf, und unser Boden braucht die Abwechslung in der Fruchtfolge. Wir planen Pausen von mindestens drei bis vier Jahren – mitunter sogar zwölf Jahren – ein, bis eine Kultur wieder auf dem gleichen Acker wächst.

Außer den Salaten sind Radieschen und Kresse unsere Schwerpunkte. Von unseren 7,5 ha ist fast ein Hektar für Radieschen reserviert. Und bei Kresse sind wir der einzige Bio-Anbieter in Brandenburg!“

## Ist denn Kresse für eine große Gärtnerei überhaupt interessant?

„In den entsprechenden Mengen schon. Wir bringen es immerhin auf rund 10.000 Kisten im Jahr und liefern zwölf Monate ohne Unterbrechung. Das Tolle an der Kresse ist ihre Geschwindigkeit. Im Sommer reichen 5 Tage von der Aussaat bis zur Ernte. Im Winter dauert es doppelt so lang – aber selbst 10 Tage sind natürlich im Vergleich zu anderen Kulturen, die uns wochen- oder monatelang beschäftigen, ein Traum.“

## Ihr weist immer wieder darauf hin, dass ihr Demeter-Saatgut verwendet. Ist das bei einem Demeter-Betrieb nicht selbstverständlich?

„Nein, leider nicht. Es gibt ja gar nicht für jede Kultur Saatgut in Demeter-Qualität. Die Entwicklung dauert sehr lange und ist zunächst sehr teuer. Dieses Risiko gehen nur wenige Firmen ein. Wir beteiligen uns deshalb mit vielen Kolle-

gen zusammen an der Produktion von Saatgut und erzeugen Samen von Möhren, Roter Bete und Asia-Salat.“

Das muss man sich so vorstellen: Einen Teil unserer Möhren zum Beispiel lassen wir blühen, ernten die Samenstände und schicken sie zur marktgerechten Verarbeitung nach Bingenheim, zu einem Demeter-Saatgutbetrieb. Dort kaufen dann Gärtner aus ganz Europa ihr Saatgut ein. Für



diesen Bereich – die Anzucht aller Jungpflanzen und den Anbau im Glashaus – ist Hubert Heimen zuständig.“



Außer allen gängigen Salatsorten haben wir noch einige Raritäten im Anbau – Rougette, Roter Kopfsalat, Romana ...“

## Seid ihr ein reiner Salatbetrieb?

„Nein, wir bauen auch jede Menge Gemüse an: Kohlrabi,

## Hier wächst die Zukunft: Bio-Saatgut

Bio hat sich längst etabliert, aber Bio-Saaten sind noch immer ein Nischengeschäft. Denn die Entwicklung von widerstandsfähigen und zuverlässig keimenden Produkten braucht viel Zeit, Geld – und Idealismus. Es geht schließlich nicht nur um Erträge im Bio-Landbau. Sondern es geht auch um den Erhalt von alten Sorten und um Freiheit von Gentechnik, die bereits bei der Saat anfängt. In absehbarer Zukunft werden nur noch die Bio-Saaten einen gentechnikfreien Anbau garantieren können.







Ein Standort – zwei Betriebe:

## Frühkartoffeln gleich nebenan

Hans-Peter Frucht (links) hat sich vor gut 15 Jahren gemeinsam mit Jürgen Templin (rechts) auf die Suche nach einem idealen Fleckchen Land gemacht und ist in Libbenichen hängen geblieben. Hier sind die Böden gut – für Brandenburger Verhältnisse sogar überdurchschnittlich gut – und hier ist Platz für zwei Demeter-Betriebe: die Gärtnerei und das Bauerngut.

Templin mit seiner „Solist“ die heimische Saison. Die vorwiegend festkochenden Kartoffeln sind heiß begehrt und ein Renner in den Berlin-Brandenburger Naturkostläden.

### **GÄRTNEREI AM BAUERNGUT**

**Heimen und  
Frucht GbR  
Lindenstraße 1  
15306 Libbenichen  
Tel.: 033602 - 2582**

Vom Bauerngut kommen übrigens Jahr für Jahr die ersten Frühkartoffeln aus der Region. Ab Mitte Juni eröffnet Jürgen

Alternativer Fuhrpark:

## Mit 2 PS über die Felder

Die Bio-Gärtnerei in Libbenichen beschäftigt vier feste MitarbeiterInnen, vier bis sechs Saisonkräfte, mehrere Bienen- und Hummelvölker (für die zuverlässige Bestäubung) und seit einiger Zeit auch zwei Arbeitspferde.

Carmen Becker hat den Landbau mit Pferden in Norwegen

und Amerika kennen gelernt und in Libbenichen getestet. Mit vollem Erfolg. Max und Moritz lassen sich geduldig über die Felder und sogar durch die niedrigen Folienhäuser führen: Sie pflügen, hacken Unkraut, säen und düngen gleich noch den Boden. „Die Pferde arbeiten unglaublich sauber. Klar brauchen

sie länger als der Traktor, aber dafür sparen sie Sprit und schonen den Boden, weil sie nicht so viel Gewicht mitbringen“, erklärt Hans-Peter. „Sie sind bei den meisten Arbeiten unsere erste Wahl. Manchmal können sie aber den Traktor nicht ersetzen, beim Setzen von Jungpflanzen zum Beispiel.“





Rund um Libbenichen:

# Polen Oder was?

Vom Bauerngut aus hat man einen einmalig schönen Blick über das Oderbruch nach Polen. Beim Blick sollte es nicht bleiben. Das gesamte Oderbruch ist für Radfahrer und Vogelfreunde ein stilles Paradies voll Weite und Wasser sowie manch kulturellem Kleinod (wie Kleinkunsthöfen und Künstlerhöfen). Die Anreise mit der Bahn ist problemlos möglich, vor Ort empfiehlt sich das Rad und einer der vielen reizvollen Radwege.

• **ODERBRUCHBAHN-RADWEG:**

Auf der Trasse der alten Oderbruchbahn entsteht ein Radweg, die ersten Abschnitte zwischen Fürstenwalde und Arensdorf bzw. Müncheberg sind seit Herbst 2006 fertig.

• **ODER-NEISSE-RADWEG:**

Deutschlands östlichster Radweg von Zittau bis nach Ueckermünde ([www.oderneisse-radweg.de](http://www.oderneisse-radweg.de))

• **DEUTSCH-POLNISCHER FREUNDSCHAFTSWEG:**

auf beiden Seiten der Oder entlang von Frankfurt/O. bis nach Stettin

## REZEPTE

# Lieblingsgerichte aus Libbenichen:

Hans-Peters

## Salat-Dressing:

für Blattsalate und Feldsalat (und für 6 Personen)

**ZUTATEN:**

5 EL Joghurt  
2 EL ÖL  
1 EL Balsamico-Essig  
5 EL sahnige Milch oder Sahne  
1/2 TL Kräutersalz,  
Salz und Pfeffer  
1 kl. Zehe Knoblauch  
(evtl. gehackte Kräuter)

**ZUBEREITUNG:**

Alle Zutaten verrühren und erst unmittelbar vor dem Essen unter den Salat mischen.

**IMPRESSUM:**

Das Regional-Info berichtet über Bio-Erzeuger und Verarbeiter aus Berlin und Brandenburg. Es ist ausschließlich in Naturkostfachgeschäften erhältlich.

Herausgegeben von: Terra Naturkost Handels KG, Berlin

Redaktion: Ronald Mikus, [r.mikus@terra-natur.de](mailto:r.mikus@terra-natur.de)

Gestaltung: ZITRUSBLAU · [www.zitrusblau.de](http://www.zitrusblau.de)

Gedruckt auf 100%igem Recycling-Papier.

## Kartoffelsalat

mit Kapern und gebratenen Austernpilzen

Zubereitung: ca. 40 Min. · für 4 Personen

**ZUTATEN:**

800 g Frühkartoffeln  
200 g Austernpilze  
2 EL Olivenöl, nativ

**FÜR DAS DRESSING:**

1 TL Gemüsebrühwürze  
6 EL heißes Wasser  
3 EL Olivenöl, nativ  
2 EL Kapern und  
1 El Flüssigkeit  
2 EL Aceto Balsamico  
Senf, Kräutersalz, Pfeffer  
1 Frühlingszwiebel  
1/2 Bd. Blattpetersilie,  
gehackt

**ZUBEREITUNG:**

Kartoffeln unter Wasser gut abbürsten und in gesalzenem Wasser gar kochen. Für das Dressing Gemüsebrühwürze in heißem Wasser auflösen, Olivenöl, Kapern, Kapernflüssigkeit und Balsamicoiterrühren. Mit einer Msp. Senf, Kräutersalz und Pfeffer abschmecken. Frühlingszwiebel in feine Ringe schneiden und unter das Dressing heben. Ungeschälte gegarte Kartoffeln vierteln, noch warm mit dem Dressing vermischen und 1–2 Stunden ziehen lassen. Austernpilze in breite Streifen schneiden und in Olivenöl anbraten. Pilze mit Salz und Pfeffer würzen, mit gehackter Petersilie vermischen und warm zu dem Kartoffelsalat servieren.

