

Team Senst: Von der Forschung ins Feld

Axel Senst hat eine wissenschaftliche Laufbahn gegen 50 Hektar Obstland getauscht. Neben Äpfeln baut er Süßkirschen, Birnen und an einem zweiten Standort in Brandenburg auch diverse Beerensorten an. Seine nach wie vor regen Kontakte zu Forschungs- und Beratungseinrichtungen kommen dem Betrieb zugute. Seien es Studien über die Kirschfruchtfliege oder Praxis-Tipps aus Südtirol – Senst und sein junges Team setzen die neuesten Erkenntnisse in ihrem Betrieb um.



Fruchtiges Chutney

Zutaten (für zwei Gläser):	175 ml Weinessig
500 g Äpfel (säuerlich)	2 EL Senfkörner
125 g Zwiebeln	1 EL Ingwer (frisch oder gemahlen)
1 Knoblauchzehe	½ TL Pfeffer
250 g Zucker	125 g Sultaninen

Zubereitung:

Die Äpfel schälen, entkernen und in dünne Scheiben schneiden. Zwiebeln und Knoblauch schälen, fein hacken und mit den Äpfeln in einen Topf geben. Essig, Zucker und die Gewürze dazu und ohne Deckel auf kleinster Flamme etwa eine Stunde köcheln lassen. Ab und zu umrühren. Dann erst die Sultaninen zugeben und weitere 15 Minuten kochen – bis das Chutney dickflüssig ist. Fertiges Chutney in Gläser füllen und luftdicht verschließen.



Passt gut
zu Fondue,
Gegrilltem und
Gebratenem

Apfel-Zimt-Muffins

Zutaten (für 12 Muffins):

2 Äpfel	1 TL Natron
200 g Zucker	etwas Salz
1 x Vanillezucker	100 g Butter
1 TL Zimt	250 g Buttermilch
280 g Mehl	1 Ei

Zubereitung:

Ofen auf 180 bis 200 Grad vorheizen, Muffinblech fetten oder mit Papierförmchen auslegen.

Die Äpfel schälen, entkernen, in kleine Stücke schneiden und mit 2 EL Zucker und der Hälfte des Zimts bestreuen. Mehl in eine Schüssel sieben und mit 50 g Zucker, Natron und Salz gut vermischen. Butter zerlassen und in einer anderen Schüssel mit 100 g Zucker, Vanillezucker, Ei und Buttermilch verrühren. Diese Mischung zusammen mit den Apfelstücken zum Mehl geben und alles gründlich zu einem Teig verarbeiten. Teig in die Mulden bzw. Förmchen geben, mit dem restlichen Zimt und Zucker bestreuen und ca. 18 Minuten backen.



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: Anne Mikus

Gestaltung: ZITRUSBLAU, www.zitrusblau.de

Gedruckt auf 100%igem Recycling-Papier.

BIO

REGIONAL

IST 1. WAHL

BERLIN-BRANDENBURG

Vor Ort bei
Bio-Erzeugern
aus der Region.

Bio macht einfach mehr Freude

Axel Senst muss es wissen:
Zehn Jahre lang hat er konventionelles Obst angebaut, bevor er seine Flächen auf Bio umstellte. Warum er sich lieber mit gefräßigen Insekten als mit Einkäufern von konventionellen Supermärkten auseinandersetzt, welche Apfelsorten er bevorzugt und was er an Bio-Kunden schätzt, lesen Sie auf den Innenseiten.

Apfelsorten:
Was der Name verrät

Schorfäpfel:
Schmecken genau so lecker

Team Senst:
Von der Forschung ins Feld

Kostenlos mitnehmen!

Interview mit Dr. Axel Senst:

Die Herausforderung gesucht

Axel Senst, promovierter Gartenbauer mit Erfahrung im konventionellen und biologischen Obstbau, bringt es auf den Punkt: „Als konventioneller Betrieb siehst du ein Problem und überlegst, wie du es möglichst schnell wieder los wirst. Als Bio-Betrieb fragst du dich, wie du damit leben kannst.“ Bio ist für Axel Senst genau die Herausforderung, der er sich täglich stellen möchte.



Herr Senst, was hat aus Ihnen einen Bio-Unternehmer gemacht?

„Die Abhängigkeit von der chemischen Industrie, die hat mich immer schon gestört. Das ganze Spritzen mit synthetischen Pflanzenschutzmitteln, die nachweislich durch die Schale in die Frucht eindringen. Das ist alles prima für den Obstbau, aber schlecht für das Obst und somit auch schlecht für die, die das Obst essen. Wenn man sein Augenmerk nur auf Masse und Optik richtet, muss man von Äpfeln nicht besonders viel Ahnung haben. Ich hatte aber Ahnung

und suchte die Herausforderung, die zum Bio-Anbau immer dazu gehört.

Den Ausschlag, auf Bio umzustellen, gab aber schließlich der Handel. Ich war es so leid, mich von den Einkäufern der Supermarktketten drangsalieren zu lassen. Die sehen nur den Apfel, nicht aber den Menschen, der sich um den Apfel gekümmert hat, nicht die Natur, die so mancher Ernte einen Strich durch die Rechnung macht.“

Und das ist im Bio-Handel anders?

„Definitiv. Die Strukturen sind überschaubarer – zumindest wenn man regional zusammen arbeitet. Meine Tafel-Äpfel gehen überwiegend an Terra Naturkost, einen Großhändler, der schwerpunktmäßig in Berlin, Brandenburg und den direkt angrenzenden Regionen tätig ist. Mit Terra treffe ich mich, um das Jahr zu planen.

Und mit denen kann ich reden, wenn die Äpfel einmal witterungsbedingt kleiner ausfallen oder optische Mängel aufweisen. Terra versucht nicht, den Preis zu drücken, sondern den Kunden zu erklären, warum das so ist.“

Was sind die besonderen Herausforderungen im Bio-Obstbau?

„Als Bio-Obstbauer ist man dem Wetter und den so genannten Schädlingen viel unmittlbarer ausgeliefert als ein konventioneller Betrieb.

Durch den Verzicht auf synthetische Spritzmittel müssen wir schon vor einem Befall von Pilzen und Insekten reagieren. Denn sind die Bäume erst einmal betroffen, können wir nicht mehr viel machen. Wir dürfen zwar Kupfer und Schwefel in begrenzten Mengen spritzen, aber beide Stoffe wäscht der Regen relativ schnell wieder ab.



Marienkäfer und Flurfliegen kümmern sich um die Blattläuse.

Deshalb achten Bio-Betriebe darauf, keine Monokulturen, sondern möglichst verschiedene Apfelsorten zu pflanzen und Sorten zu wählen, die resistent gegen bestimmte Apfel-Krankheiten sind. Sie sehen ihre Plantage als Lebensraum und die darin lebenden

Insekten und Vögel nicht nur als Konkurrenten, sondern auch als Helfer. Ein Meisenpaar zum Beispiel vertilgt bis zu einem Zentner Insekten pro Jahr. Vor allem aber bedeutet Bio-Obstbau sehr viel Handarbeit. Bei uns kümmern sich Menschen vom benachbarten Behindertenhilfswerk um das Unkraut zwischen den Bäumen. Wir könnten das auch maschinell erledigen, aber es ist doch großartig,

Die historische Mühle des Nachbarn ist schon von weitem zu sehen. Sie weist den Weg zu Axel Senst und findet sich auch in seinem Firmenlogo wieder.





wenn ein Obstbaubetrieb auch noch eine soziale Komponente abdeckt, oder?"

Honorieren die Bio-Kunden Ihre Arbeit?
„Ja. Ich habe sogar die Erfahrung gemacht, dass die

Konsumenten mitunter weiter sind als die Erzeuger. Was ich seit meinen ersten Tagen als Obstbauer schon alles gefragt wurde! Die Auseinandersetzung mit den Themen, die von Kundenseite kommen, hat mich immer auch ein Stück weiter gebracht. Bis zur Umstellung auf Bio.“

Die Apfelernte ist Handarbeit.



Knackige „Shampions“ mit kleiner Schorfstelle.

Apfelsorten: Was der Name verrät

Resi, Rewena, Retina und alle anderen Äpfel, deren Name mit „Re“ beginnt, sind gegen die wichtigsten Apfelkrankheiten resistent. Bio-Betriebe schätzen diese Sorten besonders. Aber auch die „Pi“-Äpfel wie Pilot, Pinova oder Pirella heißen nicht von ungefähr so. In ihrem Namen klingt Dresden-Pillnitz an, der Ort in Deutschland, an dem das Institut für Obstzüchtung sich traditionell um robuste und resistente Sorten bemüht.

Schorfäpfel: Schmecken genau so lecker

Von Schorf spricht man, wenn ein Apfel oberflächlich von einem Pilz befallen wird. Schorf deshalb, weil die angegriffenen Stellen ein raues Narbengewebe ausbilden, das die Wunde verschließt. Ein schorfiger Apfel sieht zwar nicht perfekt aus - er schmeckt aber perfekt und kann bedenkenlos inklusive seiner Narben verzehrt werden. Sehen Sie es doch einmal so: Ein Schorfapfel ist ein Apfel mit Charakter. Er wird Sie geschmacklich nicht enttäuschen.



Schorf: kleine Schönheitsfehler ohne Geschmackseinbuße.