

KOSTENLOS

BIO

REGIONAL  
IST 1. WAHL

FRÜHJAHR 2016



Warenkunde

Salat: saisonal  
und knackig



Frisch vom Acker

Was wächst jetzt  
im Frühjahr?



Kleiner Bio-Kalender

für Stadt und Land

# Vor Ort.

Rezept:  
Salat  
niçoise

Sabine Kabath,  
Geschäftsführerin  
Bio-Gärtnerei  
Watzkendorf



Bio-Gärtnerei  
Watzkendorf GmbH

17237 Blarneysee  
Tel.: 039 826 12 345

Wer Bio sät, kann Bio ernten

Jungpflanzen für Balkon und Garten



Feldsalaternte in Watzkendorf

# Wo Jungpflanzen zur Schule gehen

Im Herzen der mecklenburgischen Seenplatte liegt die Bio-Gärtnerei Watzkendorf. Hier ist in den letzten 20 Jahren etwas entstanden, das man als Musterbeispiel für ländliche Strukturentwicklung bezeichnen kann: 22 Hektar bewirtschaften Sabine Kabath und ihr Team nach den strengen Bio-Land-Richtlinien und versorgen vor allem Berliner und Brandenburger mit frischem Bio-Gemüse. Mit 24 Arbeitsplätzen plus sechs Saisonkräften ist der Bio-Betrieb mittlerweile einer der größeren Arbeitgeber in der Region geworden. Eine besondere Spezialität des Betriebs ist die Aussaat und Aufzucht von Jungpflanzen in Bio-Qualität.

## Sabine, warum zieht eigentlich nicht jede Bio-Gärtnerei ihre eigenen Jungpflanzen auf?

„Die ersten Wochen im Leben einer Jungpflanze erfordern besonders viel Aufmerksamkeit und Fingerspitzengefühl. Für die Aussaat im größeren Stil verwenden wir eine spezielle Maschine, mit der die winzigen Samen in kleine Erdpresstöpfchen gesät werden. Danach geht es in einen wohliger temperierten Keimraum. Auch anschließend mögen es die frisch gekeimten Pflanzen warm – bei uns haben sie sogar Fußbodenheizung. Insgesamt macht es also Sinn, dass sich ein Betrieb auf diese Aufgabe spezialisiert und auch andere Bio-Gärtnereien mit Setzlingen versorgt.

Mittlerweile beziehen Gärtner-Kollegen von der Insel Usedom bis Dresden unsere Jungpflanzen.“

## Wann beginnt die Aussaat, und wie schnell wachsen die Pflanzen?

„Das kommt ganz auf die Kultur an. Salat z.B. wird fortlaufend ausgesät, denn er wächst bei uns fast das ganze Jahr, Feldsalat im Glashaus sogar im Winter. In der kalten Jahreszeit dauert es von der Aussaat bis zur Ernte gut sechs Wochen, im Sommer sind es nur noch drei Wochen. Die meisten Saaten brauchen aber deutlich länger.

Beim Porree sind es im Frühjahr zwölf Wochen, später noch sieben Wochen. Insgesamt haben wir eine sehr große Sortenvielfalt mit über 30 verschiedenen Kulturen. Von der Aubergine bis zur Zwiebel ist da alles mit dabei.“

## Über 30 Kulturen wachsen in Watzkendorf

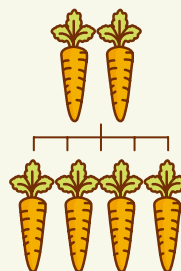
## Gibt es im Bio-Anbau auch Unterschiede beim Saatgut?

„Das ist ein wichtiges Thema. Konventionelles Saatgut stammt heute aus Hybridzüchtungen und wird im Labor unter teils gentechnikähnlichen Bedingungen entwickelt. Die Erträge bei diesem Saatgut sind sehr hoch, die

## Samenfestes Gemüse: Beste Qualität über Generationen

**Elterngeneration**  
Samenfeste Eltern haben immer ähnliche Merkmale. In der Hybridzüchtung werden verschiedene Merkmale gekreuzt, bspw. besonders schöne und große Möhren.

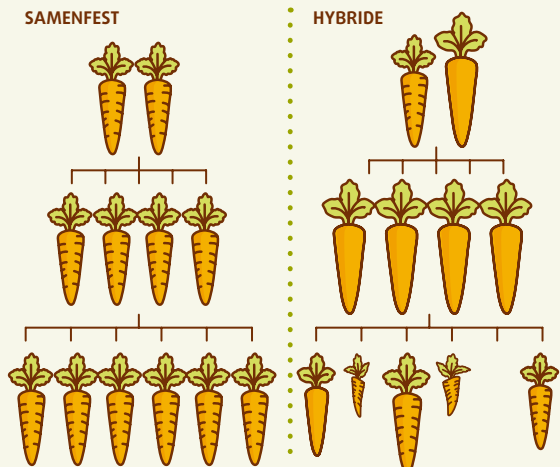
**SAMENFEST**



**Erste Tochtergeneration (F1)**  
Zunächst ist die samenfeste Sorte unterlegen. Die Hybridpflanze bringt schöne, große Möhren, die samenfeste „nur“ normale Möhren hervor.

**Zweite Tochtergeneration (F2)**  
Mit ihrer Normalität ist die samenfeste Sorte jetzt überlegen. Von Hybriden erntet man in dieser Generation nur einen unvorhersehbaren Mix: kleine, große, gerade, krumme und oft auch gar keine Möhren.

**HYBRIDE**





Groß genug für Beet und Balkon



So gehen die Jungpflanzen auf Reise

Pflanzen können aber nicht vermehrt werden. Wo immer es geht, verwenden wir daher sogenannte samenfeste Sorten aus biologischer Saatgutzüchtung. Dieses Saatgut wird traditionell gekreuzt und lässt sich immer wieder reproduzieren. Solches Saatgut passt einfach besser zum Bio-Gedanken.“ (siehe auch Infokasten)

### Kann man diese Unterschiede auch bei dem Gemüse erkennen?

„Geschmacklich sind die samenfesten Sorten top, optisch sind sie manchmal nicht so perfekt wie die Hybridzüchtungen. Der Blumenkohl ist nicht immer schneeweiß, die Möhren nicht so gleichmäßig gewachsen. Das gehört bei Bio dazu und darüber muss man informieren. Im Naturkostladen haben die Kunden dafür aber ein größeres Verständnis, als in einem konventionellen Supermarkt.“

### Wie viele Jungpflanzen haben am Ende eines Jahres eure „Pflanzenschule“ verlassen.

„Im letzten Jahr haben wir ca. 5,6 Millionen Jungpflanzen aufgezogen, selbst eingepflanzt oder an Gärtner-Kollegen weiterverkauft. Und einige schaffen es sogar in einen Schrebergarten oder Balkonkasten nach Berlin. Wir verkaufen Tomaten, Zucchini, Auberginen, Kohlrabi und Salat als Jungpflanzen an Naturkostläden. Für die Kunden ist es gut zu wissen, dass ihre Pflanzen von klein auf aus Bio-Anbau kommen!“

Das Interview führte Ronald Mikus.

### Veranstaltungstipp

#### Mulchen im Gartenbau

Als Mulchen wird in der Landwirtschaft das Bedecken des Bodens mit unverrotteten organischen Materialien (z.B. Grasschnitt) bezeichnet. Mit Mulchen wird nicht nur die Bodenqualität verbessert, sondern auch das Wachstum von Beikraut auf natürliche Weise reduziert. Zusammen mit der Fachhochschule Neubrandenburg hat die Bio-Gärtnerei Watzkendorf untersucht, wie sich das Mulchen auf den biologischen Anbau



AUCH FÜR HOBBY-GÄRTNER

von Pflanzen auswirkt. Bei der Veranstaltung werden die Ergebnisse vorgestellt und praktische Tipps für die eigene Gartenarbeit gegeben.

**Termin:** 24.05.2016, 13 bis 18 Uhr  
**Ort:** Bio-Gärtnerei Watzkendorf Zum Mühlenbach 12 17237 Watzkendorf OT Blankensee  
**Anmeldung:** willkommen@biogaertnerei-watzkendorf.de

### Warenkunde Salat Kaltes Wasser für mehr Frische



Salat ist die beliebteste Gemüsesorte in Deutschland. Er gehört zur täglichen Ernährung dazu, als Beilage, Zutat oder auch als Hauptmahlzeit. Von Mai bis Oktober wird Salat auf hiesigen Äckern geerntet. Einige Sorten wie Feldsalat, Endivien oder Chicorée wachsen sogar im Winter im geschützten Gewächshaus, letzterer im Dunkeln. Vorgewaschener Salat in Beuteln oder Schalen ist bester Nährboden für Bakterien und Schimmelpilze. Ratsamer ist, zu frischem Salat zu greifen und ihn erst kurz vor der Zubereitung zu waschen. Kaltes Abspülen mögen schädliche Mikroorganismen nicht, bei handwarmer Temperatur vermehren sie sich.

Kaltes Wasser ist auch ein gutes Mittel bei schlaffem Salat. Einfach die benötigten Blätter damit waschen, für 15 Minuten auf einen Teller in den Kühlschrank stellen und schon ist der Salat wieder knackig. Funktioniert so gut wie immer. Dann aber schnell aufessen!



FRISCH VOM ACKER von Hans Peter Frucht



# Jetzt geht's los!



Endlich, endlich können wir Gärtner auf den Acker, ist die Zeit des Planens, des Rechnens, der Reparaturen vorbei und wir dürfen tätig sein. Bei uns in Libbenichen stimmt auch noch „...im Märzen der Bauer die Rösslein einspannt...“, wenn unser Kaltblutgespann als erstes auf den Acker darf, weil dieser für die Treckerarbeit noch zu nass ist. Die Treckerarbeit geht aber nun auch schon und wir legen Beete an, säen (Radies und Möhren) und pflanzen, was schon seit Anfang Februar als junge Salat-, Kohlrabi-, Fenchelpflanze gewärmt im Glashaus heranwächst.

Was hat jetzt Saison? Unsere Lust am Schaffen, unsere Freude am Draußensein, unsere Hoffnung auf das Werden. Gerade fängt es an, zu grünen und lässt uns schmachten nach frischem Salat und Gemüse aus der Region – aber hier ist die erste Ernte vom Acker noch über vier Wochen weit weg. Ein bisschen retten uns Glas- und Folienhäuser, in denen die Sonne eingefangen wird und uns reich mit Salaten beschenkt. Für kurze Zeit, denn dann geht es draußen richtig los. Genießen Sie den Zauber des Frühlings.



Rezept

## Salat niçoise

### Zutaten für 4 Personen:

- 1 Kopfsalat
- 4 Tomaten
- 1 Bund Frühlingszwiebeln
- 1 Möhre
- 100 g entsteinte, schwarze Oliven
- 4 Eier
- 1 kleines Glas Kapern
- 6 EL Olivenöl
- 4 EL Weißer Balsamico
- 1 EL Senf
- 1-2 TL Honig
- Pfeffer und Salz

### Zubereitung:

Die Eier ca. 5 Minuten wachweich kochen. Salat in einzelnen Blättern waschen. Tomaten waschen, halbieren und das Innere mit einem Löffel herausnehmen und aufheben. Die Tomatenhälften in dünne Spalten schneiden, Zwiebeln in dünne Ringe schneiden und beides mit dem Salat in einer großen Schüssel mischen. Oliven, klein geschnitten, Möhre in Scheiben geraspelt, und die Kapern darüber geben. Tomatenfleisch mit Öl, Essig, Honig, Senf, Pfeffer und Salz verrühren und mit dem Küchenstab kurz mixen. Eier schälen, vierteln, auf den Salat geben und mit der Salatsoße servieren.

## Wohin?



### SOLANUM Festival

**26. bis 29. Mai 2016**  
an verschiedenen Orten  
in 16831 Rheinsberg

Solanum ist das neue, kulinarische Festival im Norden Brandenburgs. Vier Tage lang wird den Wurzeln der märkischen Esskultur nachgespürt - bei Vorträgen, Lesungen, WissensGärten, Film und Kunst. Der Markt der Köstlichkeiten mit vielen regionalen Erzeugern lockt besonders, am 28. Mai von 10 bis 18 Uhr auf dem Rheinsberger Kirchplatz.  
[www.solanum-festival.de](http://www.solanum-festival.de)

### BioSpielBauernhof

**28. und 29. Mai 2016**  
von 10 bis 18 Uhr im FEZ-Berlin  
Straße zum FEZ 212459 Berlin

Zum internationalen Kindertag gastiert der BioSpielBauernhof im FEZ-Berlin in der Wulheide. Unter dem Motto „Bio mit allen Sinnen erleben“ warten mehrere Tonnen Stroh, drei Getreidebäder, die Kinderbäckerei und ein richtiger Kartoffelacker auf ihre Eroberung. Mit echten Ziegen, Schweinen und Hühnern und vielen Mitmachaktionen steht das Bio-Areal bei kleinen und auch großen Besuchern hoch im Kurs. Bio-Landwirte und Umweltinitiativen sind vor Ort und informieren zu Landurlaub in Brandenburg.  
[www.bio-berlin-brandenburg.de](http://www.bio-berlin-brandenburg.de)