

KOSTENLOS

BIO

REGIONAL
IST 1. WAHL

SOMMER 2016



Warenkunde

Richtig Kirschen
essen



Selbst gemacht

Kirschkernkissen



Kleiner Bio-Kalender

Feste in Brandenburg

Vor Ort.



Axel Senst, Geschäftsführer
von BioFrucht Senst

Mutige Obstbauern braucht das Land

Von einem, der sich an Bio-Kirschen traut

Kirschen – fruchtige Sensibelchen

Axel Senst ist in den neuen Bundesländern einer der wenigen Obstbauern, der sich an Bio-Kirschen gewagt hat. Dieser Mut sollte belohnt werden, denn heute gibt es seine süßen und sauren Kirschen von der Saale bis zur Ostsee. Von Mitte Juni bis Ende Juli erntet der Betrieb BioFrucht Senst das sensible Steinobst. Die Blüte war etwas spät, dafür die 40 Bienenvölker fleißig. In guten Jahren wie diesem hängen am Standort Plößnitz etwa 20 Tonnen an den Bäumen.

Axel, Anfang Mai standen deine Kirschbäume voller weißer Blüten und tragen nun viele Früchte. Kaum vorstellbar, dass Bio-Kirschen keinen Erfolg beim Anbau haben sollten. Warum wurde dir davon abgeraten?

Die Blüte mag keinen Frost, wie bei Äpfeln und Birnen auch. Soweit gleichen sich die Bäume. Sobald sich die Frucht dann entwickelt, hat es die Kirsche schwer. Einige Herausforderungen muss sie meistern. Die Größten sind die Stare, die sie fressen wollen, der Regen, der sie aufplatzen lässt und die Kirschfruchtfliege, die die Frucht von innen verdirbt. Vor allem Letztere macht pestizidfrei gepflegten Kirschen immer mehr zu schaffen.



© Natalyika / canstockphoto.de

Klingt nach einem Kampf gegen Windmühlen. Trotz alledem wachsen seit 2004 Kirschen auf den Flächen deines Betriebs.

Im Herzen bin ich Optimist. Als Obstbauer hat mich der Kirschanbau einfach gereizt. Ich wollte beweisen, dass es auch ohne giftigen Pflanzenschutz geht. Und als Kirschliebhaber wünschte ich mir schon immer Bäume, an denen dieses leckere Obst hängt. Es war also eine echte Bauchentscheidung. *(lacht)*

Meistens sind das die Besten. Was stellst du alles an, um Stare fernzuhalten? Wer eine Vogelscheuche bei dir vermutet, sucht vergebens.

Für eine Vogelscheuche sind die schwarzen Räuber viel zu schlau. Wir haben Lautsprecher zwischen den Bäumen aufgestellt, aus denen

Geräusche von ihren Feinden Habicht, Sperber oder Falke zu hören sind. Stare lernen jedoch schnell und schon nach drei bis vier Wochen sitzen sie im

Baum und verputzen trotz Greifvogel-Akustik in aller Ruhe die Kirschen. Dann hilft nur noch eins: Wir feiern Silvester mitten im Sommer. Das Knallen mögen Stare überhaupt nicht gern. Manchmal muss man eben improvisieren.



Aller Kirschernte Anfang ist die Biene in der Blüte

Das sind durchaus Methoden, die selbst ein Hobby-Gärtner umsetzen kann. Schwieriger ist es wohl mit der Fliege und dem Regen?

Regen gehört zur Natur, Regen braucht auch der Baum. Als wir hier mit Kirschen begonnen haben, gab es schon relativ platzfeste Sorten, die auch sehr gut schmecken. Eine regelmäßige Tröpfchenbewässerung tut ihr Übriges. Sie puffert Wachstumsschübe ab, sorgt stattdessen für kontinuierliches Reifen, was die Spannung an der Kirschhaut verringert.

Die Fliege ist die größte Herausforderung. Die effektivste Taktik ist, die roten Kirschen möglichst schnell abzupflücken und der Fliege keine Nahrung mehr zu bieten. Dabei sammeln wir vor allem auch die heruntergefallenen Kirschen auf, denn die Larven überwintern im



Axel Senst erzählt gern von seiner Leidenschaft



Frisch gepflanzte Obstbäume mit Tröpfchenbewässerung



Bodenpflege mit der „Oma“, dem 55 Jahre alten Trecker

Boden. Das ist viel Arbeit, die sich aber auf lange Sicht lohnt und die umweltfreundlichste Art der Prävention ist. Wir haben die Kirschfliege gut im Griff.

Seit dem letzten Jahr gibt es auch Sauerkirschen aus Plößnitz, im Frühling sind sogar 5.500 junge Bäume hinzugekommen. Du hast also noch große Kirschpläne?

Die frisch gepflanzten Sauerkirschen zeichnen sich durch eine angenehme Säure aus. Sie sind milder als die Kirschen aus Kindertagen und tragen schöne Namen wie Achat, Jade, Coralin und Safir. Das klingt nicht nur wunderbar, ein Kuchen mit diesen Kirschen schmeckt auch so. Die neuen Sorten sind auch weniger anfällig für Monilia. Wer eine alte Sauerkirsche im Garten hat, wird diesen Pilz kennen. Sind die

Sauerkirschen reif, gehen sie überwiegend in den Bio-Läden. Die zukünftigen Mehrmengen haben wir für Naturkosthersteller angebaut, die sie zu Fruchtgelees, -Aufstrichen und -Musen verarbeiten.

Das sind positive Aussichten. Hättest du die Wahl, würdest du wieder Obstanbau zu deinem Beruf machen?

Eindeutig: Ja! Jede Jahreszeit hier bei uns ist schön. Der Frühling mit der duftenden Blüte, der Sommer und Herbst mit seinen herrlichen Früchten, der Winter als kleine Verschnaufpause. Meine jüngste Tochter habe ich schon mit meiner Begeisterung angesteckt. Die neuen Bäume wachsen auch für die nächste Generation.

Das Interview führte Theresa Dühn

Kleines Betriebsportrait: BioFrucht Senst



Axel Senst ist in Mecklenburg-Vorpommern, später in Brandenburg aufgewachsen und ging nach der Schule zum Gartenbau-Studium nach Berlin. 1991 promovierte er an der Humboldt-Universität. Seine ersten Berufsjahre verbrachte Axel Senst in der Brandenburger Obstregion Werder. 1995 übernahm der damals 33-Jährige in Reetz (Brandenburg) und fünf Jahre später in Plößnitz (Sachsen-Anhalt) eine Obstplantage. Seit 2008 werden all diese Flächen ökologisch bewirtschaftet. Der Bioland-Betrieb hat mittlerweile 14 Festangestellte. In Plößnitz wachsen heute überwiegend Kirschen und Birnen, in Reetz werden Äpfel und Strauchbeeren gepflückt. Die Ernte wird in der Region um Leipzig und Halle direkt vermarktet. In Berlin, Brandenburg und Mecklenburg-Vorpommern gelangt das Senst'sche Obst durch den Großhandel Terra Naturkost in die Bio-Läden.

Warenkunde

Richtig Kirschen essen



Das süße Steinobst sollte schon vollreif gekauft werden, Kirschen reifen nicht nach. Früchte ohne Stiel besser gleich essen, denn sie verderben schnell. Exemplare mit Stiel können zwei bis drei Tage im Kühlschrank – am besten im Gemüsefach – überdauern, hartschalige Sorten auch mal bis zu einer Woche. Das gekühlte Obst bitte nicht waschen!

Wer länger Freude an Kirschen haben will, friert sie ein (dann aber gewaschen und gut abgetropft) oder verarbeitet sie in Musen, Kompott oder Marmeladen. Es gibt den Verdacht, dass Kirschen Bauchschmerzen verursachen. Das stimmt nicht ganz. Vor allem sollten sie pur gegessen werden. Auf der Kirschschale befinden sich Hefekulturen, mit der die Magensäure sehr gut zurecht kommt. Stoßen andere Flüssigkeiten wie Wasser dazu, beginnt es im Bauch zu gären.

Noch ein Tipp zum Entkernen: Die Kirschen ein paar Minuten ins Gefrierfach legen. Dann ist das Fruchtfleisch fester, der Kern löst sich besser und die Kirsche behält ihren Saft. Mit einer simplen u-förmigen Haar- oder Sicherheitsnadel hebt sich der Stein aus der Frucht, ohne dass hinterher die ganze Küche rote Spritzer hat. Eine Technik, die meist schon Oma kannte und sich bis heute bewährt.



© russiandolce4/fotlia.com

Selbst gemacht

Das Kirschkernkissen



Mit den mühevoll gelösten Kirschkernen lässt sich leicht ein Kissen herstellen. Erwärmt ist es für seine wohltuende Wirkung bei Verspannungen, Bauchschmerzen oder kalten Füßen bekannt. Kirschkerne in Essig einlegen (Fruchtfleisch löst sich), dann waschen und gut durchtrocknen lassen. Baumwollstoff in 2 Hälften zurechtschneiden (z.B. je 30 x 20 cm plus 1,5 cm Beschnitt an jeder Seite). Beide Teile von links aufeinanderlegen und an 3 Seiten zusammennähen, dann umstülpen. Zur Hälfte mit Kernen füllen. Nun die 4. Seite zunähen. Da diese Naht sichtbar ist, können die restlichen 3 Seiten mit demselben Abstand zum Rand abgenäht werden. Das ergibt eine gleichmäßige schöne Optik.



FRISCH VOM ACKER von Hans Peter Frucht



Mittendrin in wachsender Vielfalt



Mitte Juni – die regionale Freilandernte ist gerademal vier Wochen „alt“ und schon strebt der Sommer seinem kalendrischen Höhepunkt entgegen – Johann! Das zögerliche, kalte Frühjahr hat das Wachstum gebremst, der trockene Mai uns früh zusätzliche, notwendige Arbeit gemacht: Beregnung! Weit weg ist die Zeit des Planens, jetzt ist nur noch blankes Tun: Jede Woche wird gepflanzt: Salate, Kohlrabi, Mangold, Kohl (Broccoli, Blumenkohl, Weiß- und Rotkohl), Porree... gesät: Radieschen, Möhren, Rote Bete... und ENDLICH geerntet: Salate in ihrer ganzen bunten Vielfalt, Kohlrabi blau und weiß, bunter

Mangold, Radies, zarter früher Kohl, Lauchzwiebeln und Kräuter... Und zu allem Überfluss an Arbeit ist dies auch noch die Zeit des Hackens und Jätens - nur wenn wir auch das schaffen, werden unsere Kulturen gesund und ertragreich. In Sichtweite der Gärtnerei in Libbenichen reifen auch schon die ersten Brandenburger Frühkartoffeln heran! Genießen Sie mit uns die regionale Vielfalt und melden Sie sich gerne für eine Führung in unseren Betrieben an: **Gärtnerei am Bauerngut** Lindenstraße 1, 15306 Lindendorf Tel. 033602 2582

Versunkener Kirschkuchen

Zutaten für 4 Personen:

- 400 g entsteinte frische Kirschen (oder aus dem Glas)
- 100 g Weizenmehl
- 100 g gehackte Walnüsse
- 100 g Schokoraspel
- 50 g Zucker
- 150 g Butter, zimmerwarm
- 4 Eier
- ½ Päckchen Backpulver

Zubereitung:

Mehl und Backpulver mischen, Butterflöckchen und Eier mit dem Knetbacken unterrühren. Nüsse, Zucker und Schokoraspel ebenfalls unterrühren. Den Teig in die gefettete und bemehlte Backform (Ø 28 cm) geben, die Kirschen darauf verteilen und etwas andrücken. Bei 180 °C auf mittlerer Schiene eine Stunde backen (keine Umluft). Mit dem Holzspieß einstechen und testen, ob der Kuchen fest ist. Wenn nicht, weitere 10 Minuten backen. Den abgekühlten Kuchen aus der Form kippen und mit etwas Puderzucker bestreuen.

Rezept



„Vor Ort“ berichtet über Bio-Erzeuger und Verarbeiter aus Berlin, Brandenburg und angrenzenden Regionen. Es ist ausschließlich in Naturkostfachgeschäften erhältlich.

Bildquellen:
Zitrusblau (Rezept)

Herausgeber: Terra Naturkost Handels KG, 12347 Berlin
Redaktion: Ronald Mikus, Theresa Dühn
Gestaltung: Susanne Kessler www.kesslergestaltung.de
Gedruckt auf Recyclingpapier.

Wohin?

Rohrlacker Dorffest

18. Juni 2016 von 11 bis 18 Uhr
16845 Temnitztal OT Rohrlack

Zum traditionellen Dorffest wird ganz Rohrlack aktiv: Der Landkorb, die Demeter Gärtnereien Lindenhof und Sternhof, die Bio-Bäckerei, die Werkstätten für Menschen mit Behinderung, das Gestüt Lindenhof und die Dorfbewohner feiern mit ihren Gästen aus Berlin und Brandenburg. Auf Groß und Klein warten im Nordbrandenburgischen Treckerfahrten, Führungen, Ponyreiten und so einige Bio-Leckereien.

www.landkorb.de

Kinderfest auf dem Landgut Pretschchen

17. Juli 2016 ab 11 Uhr
**Am Landgut 2, 15913 Märkische Heide
OT Pretschchen**

Das zehnte Kinderfest der Gemeinde Märkische Heide findet auf dem Landgut Pretschchen statt. Los geht es mit einem Luftballonstart, es folgen Spiel, Spaß, Spannung und Unterhaltung. Auch die großen Besucher werden an dem bunten Kinderfest ihre Freude haben. Wer ein Päuschen braucht, ist im Kaffeegarten bei Pretschener Kuchen und Kaffee willkommen.

www.pretschchen.de