



Jakob Ganten, Vorstand der Apfeltraum AG, und das Feldbauteam vom Hof Apfeltraum



Mario Schoenecker und Tochter Maria kochen seit 2008 in der Bioküche „Viva“ auf dem Hof Apfeltraum.



Im Winter wird neben Postelein vor allem Feldsalat angebaut, der es kühl mag.

Hof Apfeltraum: Bioküche für Klein und Groß

Der Hof Apfeltraum in Müncheberg östlich von Berlin macht seinem Namen alle Ehre. Hier wird in der Bioküche „Viva“ der Traum von gesunder Ernährung für Kinder und Mitarbeiter wahr. Weitere Meilensteine für mehr Wissen rund um Bio bieten Feld- und Besuchstage, an denen Kindergartenkinder, Schüler und Erwachsene alles ansehen, aber auch säen, ernten und probieren können. Kochkurse vermitteln Kochkünste mit Hofprodukten.

Regional und ökologisch genießen

Nach dem Umbau einer alten Scheune auf dem Hofgelände hat der Koch Mario Schoenecker seinen ganz persönlichen Traum verwirklicht: Er ist Pächter der Bioküche „Viva“, wo er seit 2008 zusammen mit seiner Tochter Maria biologische Köstlichkeiten zaubert. Das dort verarbeitete Gemüse stammt direkt vom Hof Apfeltraum, einer Hofgemeinschaft, die aus mehreren landwirtschaftlichen Betrieben besteht. Neben der Gärtnerei Apfeltraum, die frisches Gemüse produziert, gibt es den Apfeltraum Feldbau. Hier werden Getreide und Kartoffeln für den Großhandel erzeugt. Die Mutterkuhherde, ein paar Schafe und zwei Ziegen gehören zur Apfeltraum Tierhaltung, einem kleinen Familienbetrieb. Die Tiere werden an das Unternehmen „Wünsch Dir Mahl“, ebenfalls in Müncheberg gelegen, verkauft.

„Wirtschaftlich macht es Sinn, dass unsere Hofgemeinschaft so viele Betriebszweige hat. Die Vielfalt auf unserem Hof lebt von den vielen Beziehungen.“

Apfeltraum. „Wirtschaftlich macht es Sinn, dass unsere Hofgemeinschaft so viele Betriebszweige hat. Die Vielfalt auf unserem Hof lebt von den vielen Beziehungen“, schwärmt Jakob Ganten, Vorstand der Apfeltraum AG. Er unterstützt die Apfeltraum AG ehrenamtlich. „Am stärksten sind die Bauern involviert“, merkt er anerkennend an.

Zur Hofgemeinschaft gehören außerdem noch die Baumschule, die Imkerei und die Abo-Kiste

Maria und Mario Schoenecker kochen nicht nur für das Team des Hofes Apfeltraum, sondern auch für einige Mitarbeiter des nahe gelegenen Leibniz-Zentrums für Agrarlandschaftsforschung (ZALF) e.V. und einen Kindergarten. Gut 50 Essen werden täglich montags bis freitags von Vater und Tochter zubereitet.

In den Topf kommt – wann immer verfügbar – ausgereiftes, regionales und nach Demeter-Richtlinien produziertes Gemüse. Je nach Jahreszeit sind das beispielsweise Möhren, Zwiebeln, Pastinaken und Kräuter, aber auch Salate (Kopf- und Feldsalate), Spinat, Tomaten und Kartoffeln. Auch das zubereitete Fleisch stammt überwiegend von Tieren der eigenen Mutterkuhherde. Über einen regionalen Großhändler werden neben Trockenprodukten, wie beispielsweise Nudeln, Reis und Gewürze auch Milch zugekauft. Eine eigene Milchviehherde gibt es auf dem Hof Apfeltraum noch nicht. „Die ergänzenden Produkte haben selbstverständlich Bioqualität und stammen weitestgehend aus der Region“, so Mario Schoenecker.

Frisch auf den Tisch: Abokisten für Kindergärten

Etwa zehn Kindergärten der Umgebung, in denen selbst gekocht wird, beliefert der Hof Apfeltraum mit Abokisten voller regionaler Gemüsesorten und anderen Naturkostprodukten. „Die Kitas sind eine wichtige Gruppe für die Abokiste“, unterstreicht Jakob Ganten. Neben Produkten vom Hof Apfeltraum stecken auch Obst, Gemüse und Eier von weiteren Biobetrieben aus demselben Landkreis in der Kiste, die das ganze Jahr über geliefert wird.

Die Kindergartenkinder können das regionale Gemüse nicht nur genießen, sondern erfahren auch, woher es kommt. Einmal im Monat findet zum Beispiel für die Kinder aus Müncheberg ein Feldtag statt. Je nach Saison können sie an einem solchen Feldtag säen, ernten und vor allem das frische Gemüse vor Ort probieren.



Die gelben Tomaten sind besonders süß und werden von allen Kindern gern genascht.



Schülerpraktikum:
Die frisch geernteten Möhren können gleich probiert werden.



Mario Schoenecker verwendet für seine Gerichte vor allem auf dem Hof erzeugte Lebensmittel.

Auch Schüler sind herzlich eingeladen, den Hof zu besichtigen. „Wir freuen uns über alle Kinder“, berichtet Ganten mit einem

„
Wir freuen uns über alle Kinder.“

Leuchten in den Augen. Die Schüler erhalten bei einem Schülerpraktikum Einblicke in das

Leben auf einem Bauernhof. Welches Gemüse wächst in unserer Region? Was fressen Rinder am liebsten? Und warum scharren Hühner im Sand? Diese und viele andere Fragen können direkt vor Ort beantwortet werden.

Gemüse selbst anbauen und verarbeiten

Manche Kitas oder Privatpersonen möchten auch im eigenen Garten oder auf dem Balkon Gemüse selbst anbauen: Sie können sich bei der Apfeltraum Gärtnerei Jungpflanzen kaufen. Jedes Jahr findet am 1. Mai der Jungpflanzentag auf dem Hofgelände statt. Wer an dem Tag keine Zeit findet, hat die Möglichkeit, sich über den Online-Versand von Manufakturum die Jungpflanzen der hofeigenen Gärtnerei direkt nach Hause zu bestellen. Dann heißt es nur noch: einpflanzen, gießen und genießen.

Alle Gärtner, die nach der Ernte ihr Gemüse zu einem Gericht verarbeiten wollen, können auf dem Hof Apfeltraum in der Bioküche „Viva“ an einem von mehreren Kochkursen im Jahr teilnehmen. Nicht nur Privatpersonen, sondern auch Köchinnen und Köche aus Kindergärten sind herzlich willkommen. Workshops und Weiterbildungsseminare durch externe Referenten und Hofrundgänge mit Blick auf den Anbau ökologischer Lebensmittel runden eine solche Veranstaltung ab. „Bei einigen Köchinnen und Köchen wird so das Interesse geweckt, regionale und ökologisch erzeugte Produkte auch zukünftig in der eigenen Kita-Küche zu verwenden“, berichtet Jakob Ganten.

Apfeltraum AG

Hauptstraße 43, 15374 Müncheberg (OT Eggersdorf)
Tel.: 03 34 32 – 73 60 82
www.hof-apfeltraum.de
Ansprechpartner: Stefan Schulz und Jakob Ganten
E-Mail: info@apfeltraum-ag.de

demoSPEZIAL 02/2014 (Februar 2014)

Text: Jasmin Snigula (FiBL)
Fotos: Hof Apfeltraum (1,2, 4, 5, 6), Jasmin Snigula (3)
Konzeption, Redaktion und Gestaltung: m&p: public relations
Ansprechpartnerinnen: Karin Wilhelm und Kathrin Billgen

Demonstrationsbetriebe Ökologischer Landbau

Immer mehr Menschen wollen wissen, wo und wie ihre Lebensmittel erzeugt und verarbeitet werden. Das geht am besten „vor Ort“, zum Beispiel auf Biohöfen wie auf dem Hof Apfeltraum und 238 weiteren Demonstrationsbetrieben Ökologischer Landbau. Das ist ein bundesweit koordiniertes Netzwerk praktischer und authentischer Information und Kommunikation für alle, die an nachhaltiger Landwirtschaft und Lebensmittelerzeugung interessiert sind. Unter dem Motto „Bio live erleben!“ zeigen die „Demobetriebe“ wie weit gefächert der ökologische Landbau ist und wie er funktioniert. Die Türen und Tore der ausgewählten Bauern, Gärtner, Imker und Winzer sind für alle, die es wollen, geöffnet: Kindergartengruppen, Schulklassen, Verbraucherguppen, aber auch Fachleute aus der Land- und Ernährungswirtschaft und nicht zuletzt die Medien sind herzlich eingeladen – zu planmäßigen, aber auch zu individuell vereinbarten Terminen.

Alle Informationen: www.demonstrationsbetriebe.de
www.bio-live-erleben.de

Bundesprogramm (BÖLN)

Das Netzwerk der Demonstrationsbetriebe ist ein Projekt des Bundesprogramms Ökologischer Landbau und andere Formen nachhaltiger Landwirtschaft (BÖLN). Dieses Programm wird vom Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) finanziert und von der Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung (BLE) umgesetzt. Mit der zentralen Steuerung der Demonstrationsbetriebe beauftragt die BLE eine so genannte Koordinationsstelle.
Alle Informationen: www.bundesprogramm.de

Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung

Geschäftsstelle BÖLN (Herausgeber)
Deichmanns Aue 29, 53179 Bonn
boeln@ble.de
© BLE 2014

Koordinationsstelle Demonstrationsbetriebe

[m&p: public relations GmbH | FiBL Projekte GmbH]
E-Mail: info@demonstrationsbetriebe.de
Tel: 0228 4100 283, Fax: 069 7137 6999