

Weihnachts- Rundbrief 2013



Jahresrückblick Gärtnerei Apfeltraum 2013

Was uns am stärksten beeindruckt hat am gärtnerischen Jahr 2013 ist und bleibt der lange, lange Winter. Erst spät, gegen Mitte Februar, wurde es kalt und eiskalt blieb es auch bis in den April hinein. Mitte März gab es immer noch Nachfröste von -17°C und der letzte Schnee hier auf dem Hof schmolz eine Woche nach Ostern am 7. April! Eigentlich ist das noch nicht lange her und jetzt ist schon wieder Winter, wenn auch nicht so kalt.

Durch dieses so winterliche „Frühlingswetter“ dieses Jahr hatten wir eine schwierige Jungpflanzenanzucht, denn es war nicht nur kalt, sondern es fehlte auch der Sonnenschein und das Licht, es war der lichtärmste Winter aller Zeiten. Wir bemühten uns, es mit viel Heizen und Lüften den kleinen Paprika- und Tomaten- und Kräuterpflänzchen so angenehm wie möglich zu machen, die Pilzkrankheiten zu verhindern, was auch irgendwie gelungen ist. Aber der Basilikum mochte es gar nicht so kalt und dunkel und wir hatten große Mühe, die bestellten Jungpflanzen termingerecht Anfang Mai groß genug zu kriegen. Immer wieder musste neu gesät werden, da schon die keimenden Samen von den Schimmelpilzen verschlungen wurden.

Pünktlich zum Topfen der Tomaten kam dann doch der Frühling und wir konnten die Tomatentöpfe wie gewohnt im Gewächshaus abstellen, was eine Woche vorher noch unmöglich schien. Sie wuchsen schön und waren dann zum Jungpflanzentag am 1. Mai grade groß genug. Geschafft!

Die Kulturen haben dann im Mai und Juni vieles aufgeholt, denn glücklicherweise war es bei uns in Brandenburg nicht so verregnet wie andernorts. Und trotzdem wirkte der späte Winter noch lange nach, denn sehr viele Kulturen waren durch die verzögerte Anzucht immer noch spät dran. Die Tomatenernte startete später, auch die Paprika-, Gurken- und auch Zucchini-, Freilandsalate- und Kräuter-Ernte.

Über den Sommer dann haben sich eigentlich fast alle Kulturen noch gut entfalten können und wir konnten viel und vor allem auch schönes Gemüse ernten. Besonders im Herbst zeigte sich unser Garten von seiner schönsten Seite, noch nie hatten wir solch schönen Fenchel und Mangold und auch Salate gab es bis in den November hinein. Was uns ebenfalls sehr gefallen hat dieses Jahr, waren und sind unsere Möhren. Sie hatten einen guten Start, da wir sie erst spät gesät hatten und auch mit dem Jäten und Hacken sind wir gut hinterhergekommen und so kam auf die verkleinerte Fläche ein guter Ertrag. Auch die bunte Mischung aus den Farben orange, gelb und violett, gefällt uns gut und so werden wir nächstes Jahr nach weiteren netten Sorten Ausschau halten!

Jetzt in der Vorweihnachtszeit kommt alles im Garten schon ein bisschen zur Ruhe und wir sitzen viel im Feldsalat und ernten und ernten und ernten..... Auch für den Feldsalat war der Oktober wettermäßig genau richtig und er hat sich prächtig entwickelt und wir fragen uns so langsam schon, ob wir alles verkauft kriegen, bis er dann Ende März in die Blüte geht.

Also: eine Bitte an alle Leser: Esst fleißig Feldsalat vom Apfeltraum! Er ist auch soooo lecker!

Dieses Jahr hat uns eine gute Ernte beschert und das liegt nicht nur am Wetter. Wir waren und sind auch ein gutes Team im Garten und mittlerweile sehr gut eingearbeitet. Außer uns beiden Betriebsleitern arbeiten in der Gärtnerei

Ina Tober aus Buchholz, die für den Freilandanbau zuständig ist, und uns immer wieder mit Kuchen und anderen Leckereien erfreut,

Anne Döring, Lehrling im 4. Lehrjahr der Freien Ausbildung, die dieses Jahr vorwiegend im Freiland die Technicarbeiten gemacht hat und freitags auf dem Ökomarkt am Hansaplatz in Berlin verkauft,

Saida Lindner, Lehrling im 2. Lehrjahr der Freien Ausbildung, die sich dieses und letztes Jahr in den Gewächshauskulturen austoben konnte,

Sebastian Falke, eigentlich Garten- und Landschaftsgärtner, nennt sich selbst „Betongärtner“, der viel Zeit in Bau- und Reparaturprojekten verbrachte (und unser Gewächshaus gewaschen hat!),

Stan und Nice aus Rumänien, die im April und Mai die Gewächshauskulturen in Schuss gebracht haben, während wir unsere Tomatenjungpflanzen in Kartons verpackten und jetzt am Ende des Jahres für 6 Wochen noch

Zhao aus China, der Erfahrungen im Biogartenbau sammeln will, um evtl. selbst in Peking ein kleines Gartenprojekt zu starten.



Auch aus der Tatkraft und dem Engagement unserer Mitarbeiter kam die gute Ernte dieses Jahr und auch die gute Vertretung, wenn wir in Urlaub waren. Und deswegen möchten wir auch hier nochmal „DANKE!“ an Euch sagen!!!!

Für das nächste Jahr haben wir uns vorgenommen, alles nochmal so hinzukriegen wie dieses Jahr, was nicht wenig ist, alles in allem aber hoffentlich mit etwas weniger Stress in den Sommermonaten, damit uns die Freude und der Genuss an unserer Arbeit erhalten bleiben.

In diesem Sinne eine ruhige und erholsame Weihnachtszeit!

Annette Glaser und Boris Laufer

Neues aus dem Ackerbau

Wenn das Jahr sich dem Ende neigt und so langsam etwas Ruhe auf dem Hof und seinen Betrieben einkehrt, wird der Weihnachtsrundbrief „gestrickt“. Es gibt im Jahreslauf immer wieder Momente, in denen sich ein Thema für einen interessanten Beitrag eröffnet und nur schnell aufs Papier gebannt werden muss, damit es nicht der Vergessenheit anheimfällt. Leider ist in diesen Situationen nie ein Stift bei der Hand und am Abend der gute Vorsatz des Sammelns von Themen längst Geschichte.

Da ist es doch außerordentlich erfreulich, wenn es im zurückliegenden Jahr eine einschneidende Neuerung gab, über die zu berichten lohnen könnte.

Doch zuerst die Vorgeschichte:

Auf unseren Äckern hat sich in den letzten Jahren ein etwas problematischer Gast eingenistet, der liebend gern (wohl eher ist das seine Bestimmung) kleine und mitunter viele Löcher in die Kartoffeln frisst und unter dem Namen „Drahtwurm“ jedem Kartoffelbauern die Stirn in Falten ziehen lässt. Er ist die Larvenform eines Schnellkäfers und beginnt in den Sommermonaten mitunter massiv mit seiner Arbeit. Dies hat uns in den vergangenen Jahren teils erhebliche Verluste gebracht, da die angefressenen Knollen nicht mehr zum Verkauf gebracht werden können.

Da wir am Apfeltraum kein geeignetes Kartoffellager besitzen, wird der überwiegende Teil der Ernte in ein Lagerhaus gebracht, dort im Lohn gelagert, sortiert und verpackt, ehe sie in die Läden oder Märkte kommt. An diese Lagerhäuser muss aber eine gut vorsortierte Ware geliefert werden (max. 20% an noch auszusortierenden Kartoffeln), sonst kann eine gute Qualität beim Verbraucher nicht sichergestellt werden. Mitunter ist bei der Ernte jedoch der Anteil an beschädigten, grünen, angefressenen oder faulen Knollen (von Steinen ganz zu schweigen) so hoch, dass wir nur sehr langsam roden können, was die Erntezeit verlängert und wiederum dem Drahtwurm mehr Fresszeit gibt, was dann zu noch mehr Schäden führt. Zudem fallen alle ausgelesenen Kartoffeln auf den Acker und können damit auch nicht mehr an das Vieh verfüttert werden.

Um nun diese Problematik besser in den Griff zu bekommen, haben wir uns in diesem Frühjahr eine kleine Kartoffelsortieranlage und einen Gabelstapler gekauft. So können wir parallel zur Ernte die schwierigen Partien selber aufbereiten, damit schneller roden, dem Drahtwurm die Fresszeit verkürzen und haben gleich noch ein leckeres Zusatzfutter für Rind und Schwein im Winter zur Verfügung. Dies hat wie geplant in diesem Jahr recht gut funktioniert, auch wenn die Ernte mehr Koordination verlangt und kurzfristig mehr Personal eingesetzt werden muss.

Insgesamt haben wir trotz eines eher schwierigen Kartoffeljahres – bundesweit gab es eine nur mittelmäßige Ernte- eine normale Menge mit guter Qualität eingefahren, nicht zuletzt durch die neue Sortieranlage.

Mit weihnachtlichen Grüßen

Stefan Schulz

Meine Zeit bei den Apfelträumern

Nun bin ich schon fast zwei Jahre hier auf dem Hof Apfeltraum. Kinners wie die Zeit vergeht! Vielleicht ein guter Moment in dieser besinnlichen (und weniger arbeitsreichen!) Jahreszeit das Erlebte einmal Revue passieren zu lassen...

Mein Name ist Saida und ich bin Auszubildende in der Gemüsegärtnerei. Als gebürtige Berlinerin und somit absolutem Stadtkind bin ich erst über etliche Umwege zum Gärtnern und damit zum Hof Apfeltraum gekommen. Nach vielen Reisen und langem Studium mit Aussicht auf viel Arbeit vor dem Computer bin ich damit meiner Sehnsucht nachgegangen in direktem Kontakt mit der Natur und natürlichen Prozessen zu stehen sowie praktisch zu arbeiten und die Früchte dieser Arbeit nicht nur sehen, sondern auch riechen und vor allem schmecken zu können!

Und wie sie schmecken!



Damit wären wir direkt beim Thema Tomaten. Jeder der schon einmal in den Genuss gekommen ist unsere Tomaten zu kosten weiß, wovon ich rede. Und obwohl ich beim Kosten auch sehr fleißig war, habe ich nebenbei noch lernen können, wie man sie aussät, pikiert, umtopft, einpflanzt, hochbindet, ausgeizt, gesund hält, wässert, erntet und sie dann schließlich wieder zu gutem Kompost werden lässt. Tomaten sind meine absolute Lieblingskultur, aber auch die

Gurken, Chilis, Paprika, Salate, Kräuter, Kohlrabi, Lauchzwiebeln, Bohnen, Kürbisse, Möhren, Zucchini, Grünkohl, Fenchel, Rettiche, Steckrüben, Pastinaken, Endivien, Rote Bete, Wurzelpetersilie, Rucola, Postelein, Feldsalat und einiges mehr habe ich gelernt zu hegen und zu pflegen.

Dabei gab es immer wieder ganz große Momente, von denen ich gerne ein paar beschreiben will. Wie z.B. den verfrühten Frühling ab März, wenn es draußen noch grau und kalt ist während es im Gewächshaus schon verheißungsvoll grünt und bei Sonnenschein gute 20 Grad warm wird. Oder dann ein bisschen später Ende April, wenn um die 20 000 Tomatenjungpflanzen mit mannigfaltiger Sortenvielfalt darauf warten, unsere Gärtnerei zu verlassen, um irgendwo in Deutschland endlich loslegen zu können und Menschen mit ihren Früchten zu erfreuen. Oder dann ab Mai im Freiland, wenn wir es geschafft haben die Möhren zeitig zu jäten oder den Kürbis zu hacken. Und sich dann die Befriedigung darüber, dass nun den Pflanzen ein optimales Wachsen ermöglicht wurde mit der Freude an der Ästhetik der gepflegten Beete mischt. Oder an den herrlichen Sommermorgen, wenn ich für die Märkte die Kräuterbunde ernte und nacheinander in einer duftenden Wolke von Thymian, Salbei, Majoran und Zitronenmelisse sitze. Oder letzten Sommer als ich herausfand, dass die schöne grün-gelb-schwarze Raupe des Schwalbenschwanzes der so gerne im jungen Fenchel sitzt nach Gummibärchen riecht, wenn man ihn ärgert. Oder dann im Herbst, wenn wir bei der duftenden Möhrenernte dick eingepackt im morgendlichen Nebel sitzen, Kraniche über unsere Köpfe gen Süden ziehen und der Bulle sein archaisches Gebrüll zum Besten gibt, welches den Kühen auf der anderen Weide gilt.

Natürlich gibt es auch andere Momente, Momente mit Rückenschmerzen, endlos monotonen Stunden mit Jätarbeiten, langen und gestressten Tagen, weil man mit der vielen Arbeit im Sommer kaum nachkommt, Momente in denen man als Azubi blöderweise eine dicke Delle in den Transporter fährt, im Winter stundenlang Feldsalat erntet oder bei Minusgraden draußen mit kaltem Wasser Gemüse wäscht. Naja.

Natürlich besteht der Hof Apfeltraum aus mehr als der Gärtnerei und meine Zeit hier aus vielmehr als nur der Arbeit. Das Hofleben mit all seinen Menschen und auch Tieren ist belebt und bunt und mir in den zwei Jahren sehr ans Herz gewachsen. Das alltägliche gemeinschaftliche Zusammenkommen ist dabei natürlich das gemeinsame Mittagessen mit exquisiter Verköstigung von unserem unterhaltsamen Kochteam Mario und Maria. Gemeinschaftliche Highlights bildeten immer die Hoffeste und Veranstaltungen wie Jungpflanzentag, Hoffest, Adventsmarkt und Krippenspiel, bei denen richtig was auf die Beine gestellt wird. Gleichzeitig wird das Hofleben bereichert von verschiedenen gelegentlichen Veranstaltungen wie Vorträgen und Filmvorführungen, zu meist agrarpolitischen Themen sowie durch die vielen Besucher, Feriengäste, Praktikanten und Saisonkräfte.

Tatsächlich zeichnet sich für mich die Hofgemeinschaft Apfeltraum darin aus, ein für sie gesundes Gleichgewicht gefunden zu haben aus individueller bzw. familiärer Eigenständigkeit und überfamiliärem gemeinschaftlichem Leben. Schönes Leben!

So habe ich in all der Zeit nicht nur eine Menge über den ökologischen Anbau von Gemüse gelernt, sondern auch meinen Traum von Gemeinschaft beleben können. Danke liebe Apfelträumer für die gute Zeit, ich wurde reich beschenkt!

Saida Lindner

Abokiste Apfeltraum

Warum eigentlich ABOkiste - Plädoyer für ein altes Modell

Angefangen hat die Idee der Abokisten einst vor zwei bis drei Jahrzehnten und sollte eine Form der Direktvermarktung von Bio-Erzeugern sein. So auch die Abokiste Apfeltraum. Am Anfang wurde noch per Telefon bestellt und zwar per Funktelefon, weil zu Beginn des Apfeltraums noch keine eigene Telefonleitung zum Hof gelegt war. Gepackt wurde dann anhand von Excel-Tabellen und die Gewichte wurden per Hand notiert.

Über die Jahre hat sich die Abokiste professionalisiert. Eine spezielle Software für Lieferservices kam hinzu, ein Online-Shop und mittlerweile gibt es drei Packstationen, an denen parallel die Abokisten und Bestellungen der Kunden gepackt werden. Es müssen auch keine Abokisten sein, die Lieferungen kann sich jeder selbst zusammenstellen und aus einem großen Angebot aus regionalen und überregionalen Produkten individuell auswählen. Es gibt nicht nur Gemüse, sondern auch Milchprodukte, Brot und ein Naturkostsortiment.

Was macht die Abokiste in Zeiten des Individualismus dennoch attraktiv? Es erstaunt uns immer wieder, dass die Gemüsebox im Abo keineswegs ein Auslaufmodell zu sein scheint. Denn es gibt gute Gründe, sich für eine Gemüsebox im Abo zu entscheiden.

Die Abokiste Apfeltraum ist nach wie vor eine Direktvermarktung der Produkte des Hofes Apfeltraum. Ergänzt wird unser Angebot durch einige andere regionale Erzeuger, meist kleine demeter-Betriebe. Dazu gehören Almas Garten in Obersdorf, der Waldpferdehof in Dahmsdorf, die Bergschäferei mit Eiern, die Gärtnerei Liebenhof, Heidrun Hauke vom Naturobsthof bei Frankfurt/Oder mit Äpfeln, die Gärtnerei am Bauerngut in Libbenichen, Uwe Rüger aus Eggersdorf und zuweilen auch von weiter entfernt gelegener Höfen wie etwa Florahof in Potsdam, Weißmeyer aus Sachsen-Anhalt.

Gerne möchte ich dieses Mal erzählen wie die Zusammenstellung der Abokisten eigentlich zustande kommt.

Immer donnerstags zerbrechen wir uns den Kopf darüber, was alle unsere Abokisten-Kunden in der kommenden Woche zu essen bekommen. Eine wie ich finde, sehr verantwortungsvolle Aufgabe. Schließlich scheiden sich am Essen bekanntlich Geister. Grundlage für die Gestaltung ist und bleibt das regionale Angebot an frischem Gemüse, Salate, Kräutern und auch Obst. Ganz vorne weg immer die Produkte aus der Gärtnerei Apfeltraum oder auch Feldbau des Apfeltraums (zu Kartoffelzeiten). Alle die regionalen Erzeuger schicken uns meistens am Mittwoch per Fax oder per Mail ihr aktuelles Angebot an Gemüse, Obst, Kräutern, Salaten oder Obst für die nächste Woche. Von unseren Apfeltraum-Gärtnern sieht so ein Angebot Ende April 2013 so aus: Eichblatt- und Bataviasalate in Abokistenmengen, Rucola 30kg, Asiasalat 30kg, 30kg Spinat, 60 Bund Radieschen, 200 Bund Lauchzwiebeln. Desweiteren Petersilie, Borretsch, Kerbel und Koriander in Abokistenmengen, Dill und Schnittlauch nur in kleinen Mengen, alle Kräutersorten auch im Topf und die ersten Tomatenjungpflanzen im Topf. Es ist klar: Nicht alle Kulturen stehen in unbeschränkten Mengen zur Verfügung. Das liegt einerseits darin, dass zum Start sowie zum Ende einer Kultur jeweils immer geringere Mengen zum Ernten vorhanden sind. Manche Kultur wird auch einfach nichts oder nicht in den Mengen wie es ursprünglich geplant war. Das liegt dann entweder am Wetter, das zum erforderlichen Zeitpunkt des Wachstums nicht die richtigen Temperaturen aufwies, am Schädlingsbefall, der auch mal einen ganzen Kultursatz dahinraffen kann, manchmal ist es einfach nicht das Jahr dafür. Auch sind die Flächen und Arbeitskraft begrenzt. Aber auch das ist Teil der regionalen demeter-Landwirtschaft, nicht alles gibt es in unbegrenzten Mengen, sondern es gibt das, was die Gärtner der Scholle abringen können.

Die Kunst bei der Planung der Abokisten liegt dann darin, genau diese angebotenen Mengen in die Abokisten zu verplanen und noch etwas übrig zu lassen für all diejenigen Kunden, die sich gerne auch selbst Ihre Lieferung z.B. per Online-Shop zusammenstellen möchten. Das ist zeitaufwendig und muss auch, wenn es z.B. übers Wochenende zu heiß wird und ein Salat zu schießen begonnen hat manchmal kurzfristig geändert werden.

Die Abokisten enthalten, und das macht sie wirklich besonders und aus unserer Sicht attraktiv, das, was Saison hat und aus der Region stammt. Die Abokisten werden in erster Linie mit diesen Produkten, die uns alle die regionalen Erzeuger anbieten, bestückt: Das heißt: Frische und Regionalität sind garantiert.

In diesem Sinne wünschen wir allen unseren Kunden Frohe Weihnachten, ein gutes neues Jahr und viel Appetit auf frisches Gemüse aus der Region!

An dieser Stelle ein großes Danke an alle Gärtner und Erzeuger, die uns dieses Jahr reich versorgt haben und ein großes Danke an alle unsere Kunden, die mit ihrem Einkauf und ihren Abokisten diese Form der Landwirtschaft ermöglichen.

Eva Guzmán und das ganze Team der Abokiste Apfeltraum

Entwicklungsprozesse in der Vermarktung der Gärtnerei Apfeltraum - Gedanken basierend auf der Jahresarbeit von Anne Döring

Anfang März 2014 bin ich mit der Demeter-Ausbildung in der Gärtnerei Apfeltraum fertig. Die biologisch-dynamische Ausbildung beinhaltet im letzten Jahr eine „Jahresarbeit“, wo sich jeder Lehrling ein Thema suchen kann, was ihr/ihm und den Hof besonders interessiert. Da ich während meiner Gärtnerausbildung viel im Bereich Vermarktung gearbeitet habe und mir dieses Gebiet am Herzen liegt, entschied ich mich, meine Arbeit dazu zu schreiben.

Die Gärtnerei Apfeltraum ist auf vier verschiedenen Wochenmärkten in Berlin vertreten. Wir (Gärtnerei und ich) entschieden uns in der Jahresarbeit die Ist-Situation der Marktstände bezüglich Kundenzufriedenheit und Angebotsgestaltung mit Hilfe einer Kundenumfrage zu reflektieren. Die Ergebnisse wurden analysiert und mit unseren Idealen und Qualitätsansprüchen verglichen. Es ist hilfreich die eigenen Entscheidungen, Handlungen sowie Gewohnheiten zu überdenken, um zu schauen, ob es möglich ist neue/andere Wege zu gehen.

Damit verknüpft ist folgende Kernfrage: Welches Angebot macht einen Marktstand attraktiv und inwieweit können wir unsere Ideale und Qualitätsansprüche sowie die der Kunden mit einfließen lassen? Die Frage lässt sich gar nicht so einfach beantworten, denn die Bedürfnisse und Erwartungen der Kunden sind sehr unterschiedlich. Wo die/der Eine enttäuscht ist, kann die/der Nächste total begeistert sein. Welchen Weg können wir gehen, um unsere Kunden weiterhin vom Angebot zu begeistern und gleichzeitig unseren Leitlinien treu zu bleiben?! Es ist für uns und unsere Kunden ein Prozess und bedarf definitiv auch viel Mut, denn die Gärtnerei ist auf stabile Umsätze im Sommer, wie Winter angewiesen, um die anfallenden Kosten zu decken und rentabel zu sein.

Leitlinien unserer Vermarktung untermauert und ergänzt durch die Umfrage:

- Produkte, die wir nicht (mehr) selbst haben, versuchen wir bei Kollegen aus der Region hinzuzukaufen. Den Rest ergänzen wir durch den Bio-Großhandel.
- Bevorzugung von Verbands-Bio, vor EU-Bio
- Bevorzugung samenfester Gemüsesorten
- Saisonalität ist uns wichtig – zum Beispiel wird es bei uns nie Erdbeeren oder Weintrauben im Winter geben
- Bevorzugung regionaler Produkte, vor ausländischer Ware
- Kein Verkauf von Obst und Gemüse, welches mit dem Flugzeug transportiert wurde.
- Wir lieben die Vielfalt, deswegen gibt es bei uns mehrere Sorten Möhren, Tomaten, Salat und Kürbis ...



Basierend auf der Umfrage haben wir uns vorgenommen immer mal wieder Rezepte und andere Produktinformationen unseren Kunden bereit zu stellen, um weitgehend unbekanntem Obst- und Gemüsearten mehr Aufmerksamkeit zu schenken und interessante Alternativen zum Sommergemüse zu bieten. Außerdem sind wir bemüht an noch mehr Produktinformationen (aus dem Ausland) zu kommen. Dies dient als

bessere Entscheidungsgrundlage für uns und um unsere Kunden besser informieren zu können, warum wir manche Produkte verkaufen und andere wiederum nicht.

Danke für die zahlreiche Teilnahme an der Umfrage Mitte Februar 2013 an den Marktständen. Die Ergebnisse gibt es auf unserer Website: www.hof-apfeltraum.de oder auf Anfrage an den Marktständen der Gärtnerei Apfeltraum.

Wie eingangs geschrieben, beende ich meine Ausbildung Anfang März. Ich hatte eine sehr schöne Zeit auf dem Hof und habe alle Apfelträumer ins Herz geschlossen sowie den Markt auf dem Hansaplatz und seinen bunten Menschen. In den drei Jahren auf dem Apfeltraum bin ich auch ab und zu an meine Grenzen gestoßen, aber ich glaube das gehört zum Leben und zu solch einem Beruf dazu. Auf alle Fälle bin ich daran gewachsen. Wie ich meine Zukunft gestalte, bin ich mir noch nicht sicher. Mal schauen, was die Zeit und Ideen mit sich bringen. Auf alle Fälle steht für nächstes Jahr eine größere Reise an.

Anne Döring

Die Bienen und der Adventsmarkt

Die Bienenvölker auf dem Apfeltraum haben auch in diesem Sommer wieder viele Menschen (Bewohner wie Besucher des Hofes) fasziniert. Wie immer bleiben jetzt im Winter vor allem ihre Erzeugnisse zur weiteren Freude erhalten: Honig und Wachs. Licht und Wärme und auch der Duft einer brennenden Bienenwachskerze sind für mich ein bisschen wie ein Gruß vom Sommer, den die Bienen in der warmen Jahreszeit in das Wachs hineingearbeitet arbeiten haben.

Dieses wunderbare Bienenwachs spielt auch stets eine wichtige Rolle auf dem Adventsmarkt, der nun schon zum siebten Mal auf dem Hof Apfeltraum stattgefunden.

Da hocke ich dann die meiste Zeit neben dem Wachstopf und begleite Dutzende von kleinen und großen meist sehr geduldigen Besuchern, beim Ziehen einer eigenen Bienenwachskerze, die langsam immer dicker und dicker wird. Dieses „Wachs-Happening“ macht den Adventsmarkt zu einem wichtigen Erlebnis für die Apfeltraum Imkerin, in einer sonst so bienenruhigen Jahreszeit.

Viel mehr Einzelheiten kriege ich vom Adventsmarkt zwischendurch nicht mit. Umso schöner ist es dann, hinterher von vielen Menschen zu erfahren, wie schön es doch gewesen ist!

Ursprünglich hatten wir den Adventsmarkt auch mit der Absicht begonnen, dort für den Kauf von Apfeltraum-Aktien zu werben, mit denen wir den Ausbau des Gemeinschaftsgebäudes als Grundlage für mehr Öffentlichkeit auf dem Hof finanzieren wollten. Allerdings fanden die Besucher des Adventsmarktes von Anfang an alles andere spannender, als sich dort über die Apfeltraum-AG zu informieren oder gar Anteilseigner zu werden und so haben wir den „AG-Info-Stand“ aufgegeben, aber den Adventsmarkt behalten. Zum Glück! Denn jetzt, wo der Adventsmarkt in die Umgebung ausstrahlt – er „stünde im Ruf einer der schönsten Weihnachtsmärkte der Region zu sein“ schrieb die MOZ - fällt ein kleines Licht davon auch auf die Apfeltraum-AG, denn ohne sie gäbe es diesen Adventsmarkt nicht.

Zu Weihnachten wünsche ich mir, dass vom Strahlen des Adventsmarktes

(und anderer Hof-Aktivitäten) auch ein Licht auf unsere Art der Landnutzung fällt, mit der wir versuchen, möglichst vielen Menschen, Tieren und Pflanzen einen Lebensraum zu bieten

und dabei mit der Erde so umzugehen, dass auch in Zukunft noch Menschen von und mit ihr Leben können! Das wäre schön!!!

Ob das gelingt, merken die Bienen und die Imkerin ziemlich schnell: daran, ob es Blüten in der Landschaft gibt, oder bloß Gift auf den Feldern – und was machen wir, wenn doch wieder GVO zugelassen werden? ... Ein Adventsmarkt ohne eigenes Bienenwachs wäre für mich jedenfalls wie Winter ohne Schnee.

Wiebke Deeken

Aus der Apfeltraum Aktengesellschaft

Die Apfeltrau AG – man könnte sie unsere Gesellschaft zur Förderung des Hofes und unserer Bildungs- und Öffentlichkeitsarbeit nennen. Sie hat im vergangenen Jahr ein eher unauffälliges aber sehr förderliches Leben geführt.

Begonnen hat das Jahr mit unserem Förderantrag für den weiteren Ausbau unseres Gemeinschaftsgebäudes. Zum 15. Januar musste er fertig sein, und pünktlich am Nachmittag übergab ich dem Amt in Fürstenwalde die Ordner voller Planungs- Berechnungs- und Begründungsunterlagen. Heute, knapp ein Jahr später haben wir leider noch immer keine Bewilligung, zu groß ist der Antrag auf diese Fördermittel und zu undurchschaubar und unzuverlässig, was an Geldern von Brüssel über Potsdam in die Regionen fließt. Bei unserem letzten Besuch in Fürstenwalde sagte uns der Amtsleiter, dass wir auf Platz eins der Nachrückerliste stehen – es gibt also noch eine Restchance an Gelder aus dieser Förderperiode zu kommen, bevor wir anschließend die vollständige Neuverteilung zwischen Brüssel, Berlin und Potsdam abwarten müssen.

Die Wartezeit nutzen und nutzen wir, uns weiter auf feste Beine zu stellen, die wir ohne Zweifel brauchen, wenn wir den nächsten Erweiterungsschritt schaffen wollen. Folgendes lässt sich erwähnen:

- Erstmals seit der Gründung hat die Apfeltraum AG einen kleinen Gewinn erwirtschaftet. Dies ist nur mit viel ehrenamtlichem Einsatz und Verzicht auf Honorare für die geleistete Arbeit möglich, aber es macht uns froh und stolz zu sehen, dass unser Konzept aufgeht.
- Die Übertragung des Gemeinschaftsgebäudes aus dem Pachtverhältnis in den Besitz der Apfeltraum AG ist in Angriff genommen, Vermesser, Notar und Wertgutachter sind beauftragt und werden im Laufe des Winters Ihre Arbeit abschließen. Die Besitzverhältnisse sind dann klarer und sachgerechter geordnet.
- Seit gut einem Jahr engagiert sich Marco Gläser in der Apfeltraum AG. Er ist Mitarbeiter der Sparkasse Märkisch Oderland und hat ein großes Anliegen an ökologischer Landwirtschaft. Für uns ist Marco ein großer Gewinn, da er uns mit analytischem Blick und beständigem Mahnen hilft, die Apfeltraum AG zu konsolidieren und Schritt für Schritt weiter zu entwickeln.

Wir möchten allen Menschen danken, die sich an der Apfeltraum AG beteiligt haben und ihr Engagement im letzten Jahr zum Teil sogar noch einmal vergrößert haben. Dies verschafft uns notwendiges Kapital aber vor allem verschafft es uns Mut und Zutrauen zu den anstehenden Entwicklungsschritten auf dem Hof Apfeltraum.

Für die Apfeltraum AG,
Jakob Ganten

Baumschulgeschichten

„Kann man jetzt noch pflanzen?“ So lautet eine häufig gestellte Frage gegen Ende des Herbstes.

Ich antworte dann immer, man kann den ganzen Winter pflanzen, solange der Boden nicht gefroren ist.

Wenn der Boden kurz nach dem Pflanzen friert, schadet es den neu gepflanzten Wurzeln nicht. Nur wenn der Frost an die nackten Wurzeln kommt, etwa beim Transport, werden sie geschädigt. Wahrscheinlich vertrocknen sie dann.

Wurzelnackt können die Laub abwerfenden Gehölze vom Blattfall im Herbst bis zum Austrieb der Blätter im März oder April gepflanzt werden. Lediglich die immergrünen Laub- und Nadelgehölze werden besser im Topf oder mit Ballen gepflanzt.

„Der Apfelbaum liebt die wurzelnackte Pflanzung“, sagte Josef Weimar, ein anthroposophisch orientierter Baumpfleger aus dem Odenwald. Auch ich habe die Erfahrung gemacht, dass Obstbäume, die ohne Ballen gepflanzt wurden, besser weiterwachsen als manche „Topfbäume“. Zumal, wenn die optimal mit Nährstoffen versorgte Topfware in einen Sandboden gepflanzt wurde. Das Bäumchen „gruselt“ sich. Die Wurzeln haben „keine Lust“ aus dem Ballen herauszuwachsen. Aus Angst, nicht genügend an Wasser und Nahrung zu gelangen, bildet der Baum einen reichen Blütenansatz und trägt viele Früchte, die die neu gepflanzte Krone kaum tragen kann. In einen armen Sandboden gehören deshalb keine schwachwachsenden Topfbäume. Deren Wurzeln können sich nicht tief im Boden verankern, das Wurzelvolumen bleibt klein, sie benötigen regelmäßiger Wasser- und Nährstoffgaben.

Die Wahl der Unterlage, so heißt bei den veredelten Bäumen die Wurzel, hat also einen entscheidenden Einfluss auf das Wuchsverhalten. Noch vor 50-60 Jahren wurden viele Apfelbäume für die private Pflanzung auf selbst gewachsene Apfelsämlinge veredelt.

Ein Großteil der Land bewirtschaftenden Menschen beherrschte die „Kunst“ des Veredelns und holte sich die besten Äpfel der Umgebung in den eigenen Garten, so wie ein Schäfer aus Alt-Rosenthal zwischen Müncheberg und Seelow, der vor 50-60 Jahren seine Apfelbäume mit den Sorten, die er auf seinen Weidegängen fand, bereicherte. In den kommenden Jahren lasse ich mal die erfahrenen Pomologen über die Früchte schauen.

Eine besinnliche Weihnacht und alle guten Wünsche für das Neue Jahr

wünscht Ihnen

Mathias Bartsch

„Und grüßen ma Ochs und Esulein...“

Auch in diesem Jahr sind wir seit Oktober wieder dabei, das „Oberuferer Christgeburtsspiel“ einzuüben. Seit knapp zehn Jahren haben wir eine wunderbare Zusammenarbeit mit dem Demeter-Hof in Libbenichen bei Frankfurt/Oder. Wie für eine Fußballmannschaft braucht es für die „Kumpanei“ elf Spieler, die wir hier am Apfeltraum nicht alleine zusammen bekommen. Und ohnehin sind wir mit dem Hof in Libbenichen eng verbunden, die meisten der Apfeltraum Bauern und Gärtner haben vorher in Libbenichen mitgearbeitet und die Vermarktung unserer Feldfrüchte Kartoffeln und Getreide läuft weitgehend gemeinsam.

Jedes Jahr kommen also Bauern, Gärtner und Lehrlinge vom Apfeltraum und vom Bauerngut in Libbenichen zusammen, zum Teil alte Hasen, die fast jede Rolle auswendig kennen, zum Teil Neulinge, die sich erst mühsam an den Donauschwäbischen Dialekt gewöhnen müssen. Und diese gemeinsamen Proben sind das eigentliche Geschenk. Auf dem Heuboden in Libbenichen, oder im Essraum in Eggersdorf gemeinsam Gesänge zu üben, lustige Hirtenszenen und die feierliche Verkündigung zu proben ist die denkbar schönste Art der Einstimmung und Vorbereitung auf Weihnachten. Und auch in diesem Jahr sind wir wieder elf Lehrlinge & Bauern, die das Stück zusammen üben. Musikalische Begleitung erhalten wir von einer befreundeten Musikpädagogin aus Frankfurt/Oder, die ebenfalls bereit ist, in der Adventszeit einen Abend pro Woche für die Proben zu opfern.

Im letzten Jahr hat die Katholische Kirchengemeinde in Müncheberg unsere Aufführung auch zu ihrem Krippenspiel erkoren, so dass gut 150 Menschen unseren Kleinen Offenstall besuchten, der eigentlich nur Abstellplatz für ein paar Rundballen Heu und einen Traktor bietet.

In diesem Jahr wird es vielleicht wieder etwas ruhiger. Aber wir freuen wir uns auf die Aufführung am Sonntag, den 22. Dezember um 17.00 Uhr im Stall, zu der alle herzlich eingeladen sind.

Jakob Ganten



Einladung zum Weihnachtsspiel
in Oberuferer Mundart
am Sonntag, 22. Dezember,
17:00 Uhr
auf dem Hof Apfeltraum

Bitte warm anziehen, wir spielen im Stall!

Das Spiel dauert gut eine Stunde, anschließend gibt es die Gelegenheit sich bei einem Becher Glühpunsch und Keksen wieder aufzuwärmen.