

# regional gewachsen.

in Berlin und Brandenburg



Aus der Region: Gemüse | Obst | Bienen



Gartenbauverband  
Berlin-Brandenburg e.V.



**Heimische Heidelbeeren -  
gesunder Genuss aus der Region** 3

**Gemüse aus Brandenburg:  
Die Havelia GmbH in Fretzdorf** 4

**Gezielter Einsatz von  
Mauerbienen im Obstbau** 6

**Die Gartenarbeitsschule  
Ilse Demme in Berlin  
Charlottenburg-Wilmersdorf** 8

Liebe Leserin und Leser,  
liebe Verbraucherinnen und Verbraucher,

Regionalität bei Obst, Gemüse und Zierpflanzen hat viele Vorteile. Regionaler Konsum schont die Umwelt, da die Transportwege kurz sind und damit weniger CO<sub>2</sub> emittiert wird. Außerdem wird das Verkehrsaufkommen auf den Straßen reduziert. Wenn Sie saisonales Obst aus Ihrer Region verzehren, helfen Sie auch, übermäßigen Wasserverbrauch in jenen Regionen der Erde zu reduzieren, in denen Lebensmittel nur mit einem großen Ressourcenverbrauch produziert werden können.

Es müssen keine Himbeeren und Heidelbeeren aus Peru, Tomaten aus Spanien oder Äpfel aus Neuseeland sein. Das alles gibt es auch vor unserer Haustür!

Darüber hinaus sind regionales Obst und Gemüse den von weither importierten Produkten geschmacklich meist deutlich überlegen, da die Früchte voll ausreifen können und erntefrisch verkauft werden. Aus ernährungsphysiologischer Sicht bieten Regionalprodukte ebenfalls einige Vorteile.

Durch die volle Reife sind die Lebensmittel vitalstoffreicher und gesünder, da wichtige Vitamine und sekundäre Pflanzenstoffe erhalten bleiben. Die Nähe zwischen Verbraucher und Erzeuger macht es möglich, sich vor Ort von den Produktionsbedingungen, dem Pflanzenschutz und den Qualitätskontrollen zu überzeugen. Auf Nachfragen beim direkten Kontakt mit dem Obst- oder Gemüsegärtner erhalten Verbraucherinnen und Verbraucher kompetente Informationen, was Sicherheit und Vertrauen gibt.

Die Regionalität schafft auch Identität. Man beißt nicht in ein anonymes Produkt vom anderen Ende der Welt, sondern in einen Apfel vom Gärtner „gleich um die Ecke“. Regionale Produkte sind im Preis oft sogar günstiger als Importware.



Nicht zuletzt ist mit dem Kauf von regionalem Obst und Gemüse auch die Stärkung der regionalen Wirtschaft und Wertschöpfung verbunden. Arbeitsplätze, die gärtnerische Kompetenz sowie die Produktvielfalt bleiben vor Ort erhalten.

Sie sehen, es gibt viele gute Gründe, da zu kaufen, wo es wächst. In diesem Sinne wünschen wir Ihnen einen guten und bewussten Einkauf und viel Spaß beim Genießen von Obst und Gemüse aus Brandenburg!

Fragen Sie bei Ihrem Lebensmitteleinkauf kritisch nach, ob es Produkte aus der Region gibt. Wo es noch frisches Obst und Gemüse in Ihrer Umgebung gibt, erfahren Sie auf der Website vom Gartenbauverband unter [www.gartenbau-bb.de](http://www.gartenbau-bb.de).

Guten Appetit !

Dr. Klaus Henschel  
Präsident des Gartenbauverbandes Berlin-Brandenburg





## Heimische Heidelbeeren - blau, lecker und gesund

Die in Brandenburg angebauten Kulturheidelbeeren unterscheiden sich von den heimischen Blaubeeren. Während heimische Blaubeeren klein und blau gefärbt an niedrigen, krautigen Büschen hängen, wachsen die deutlich dickeren Kulturheidelbeeren an bis zu zwei Meter hohen Sträuchern und haben eine blaue Schale und helles Fruchtfleisch. Kulturheidelbeeren zählen botanisch zur Familie der Heidekrautgewächse und benötigen einen sauren (pH-Wert 3,5 bis 4,5), humosen und luftdurchlässigen Boden. Sie sind wesentlich größer, süßer und besitzen viele gesundheitsfördernde Eigenschaften.

Im Blickpunkt der Wissenschaft stehen bei Untersuchungen zur Gesundheitswirkung der Heidelbeeren dabei immer wieder die sogenannten Anthocyane. Das sind sekundäre Pflanzenstoffe, die entzündungshemmend wirken und dazu beitragen, freie Radikale abzufangen, sie zu neutralisieren und damit Alterungsprozesse zu verzögern. Zudem stabilisieren die in Heidelbeeren enthaltenen Biostoffe das körpereigene Adersystem, unterstützen den Fettstoffwechsel und können bei Diabetikern helfen, den Blutzuckerspiegel zu senken.

Neben Anthocyanen und Mineralstoffen machen auch spezielle Gerbstoffe Heidelbeeren gesund: Gerbstoffe wirken gegen Durchfall, hemmen die Vermehrung von Bakterien und beschleunigen die Heilung von Schleimhautentzündungen. Heidelbeeren besitzen zudem große Mengen an Vitamin C, A, B, E und Beta-Carotin. Es ist bestätigt, dass die Beere antibakteriell wirkt und das Anheften von Bakterien an die menschlichen Zellen verhindert. Deshalb wird Heidelbeeren auch eine heilsame Wirkung im Bereich Stärkung des Immunsystems sowie eine regulierende Wirkung bei Magen- und Darmerkrankungen zugesprochen. Laut einiger Studien sollen sie sogar Krebs und Arteriosklerose vorbeugen können.

### SAISON: HEIMISCHE BEEREN GIBT'S IM SOMMER

Heidelbeeren aus unserer Region reifen im Sommer und sind dann auch nur in den Sommermonaten im Lebensmittelhandel und auf Wochenmärkten erhältlich. Beeren im Winter - welcher Art auch immer - werden von weit importiert und meist unter Einsatz vieler Pflanzenschutzmittel produziert, die die Böden belasten und langfristige Gefahren für die Gewässer und Ökosysteme darstellen.

Außerdem werden die Wasserressourcen in diesen Regionen angegriffen, der Grundwasserspiegel gesenkt, was zu Dürren und Wasserknappheit bei der Bevölkerung führt.



**Vitaminbombe.**  
Die gesundheitsfördernden  
Inhaltsstoffe wie  
Anthocyane, Gerbstoffe &  
Vitamine machen die  
Heidelbeere zur  
Superfruit.

Also: Beeren ja, aber im Sommer aus der Region!  
Frische Beeren sollten rasch verbraucht werden und können im Kühlschrank bis zu einer Woche aufbewahrt werden.

Vor dem Verzehr die Beeren mit Wasser gründlich reinigen. Danach auf einem Küchentuch trocknen lassen. Außer zum Rohverzehr eignet sich das Obst gut zum Einkochen und Backen. Ob als Kompott, Smoothie, Gelee oder Konfitüre: Blaubeeren sind immer ein besonderer und gesunder Genuss.

### TIPPS ZUR ZUBEREITUNG

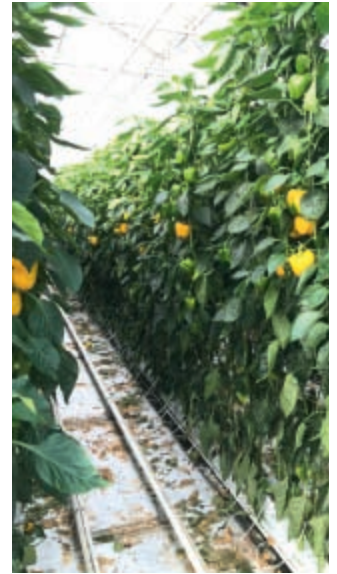
Ob pur oder auch als Zugabe zu Joghurt oder Quarkspeisen. Die Beeren sind eine farblich ansprechende Ergänzung für Obstsalate und Obstkuchen. Aber auch gezuckert oder mit Schlagsahne kombiniert, lassen sie die Geschmacksknospen erblühen. Die säuerliche Frische der Beeren harmonisiert außerdem mit Eierkuchen, Torten, Müsli oder Muffins.

Da Heidelbeeren also nicht nur gesund, kalorienarm und gut haltbar sind, verwundert es, dass bisher in Deutschland der durchschnittliche Jahresverbrauch pro Person lediglich bei 100 Gramm liegt. Verglichen mit dem Pro-Kopf-Verbrauch in den Vereinigten Staaten (370 bis 570 Gramm) gibt es noch deutlichen Nachholbedarf.

Mehr Infos zu den Betrieben, in denen Heidelbeeren angebaut und selbst gepflückt werden können, finden Sie unter: [www.gartenbau-bb.de](http://www.gartenbau-bb.de)

## Tomaten und Paprika aus Brandenburg

Die Havelia GmbH in Fretzdorf



In seinem Betrieb Havelia GmbH werden Tomaten und Paprika produziert. Die Ware von Gemüsegärtner Johannes Lachmann (links) wird genau kontrolliert, sorgfältig ausgewählt und gelangt stets frisch und ohne Umwege direkt in den Lebensmittelhandel.

Die Havelia GmbH verfügt insgesamt über eine Anbaufläche von rund 17 Hektar. Dabei verteilt sich die Fläche auf drei Standorte: In Eiche befinden sich 2 ha, in Wollup 6 ha und seit 2017 in Fretzdorf 9,2 ha.

Der 2007 gegründete Betrieb hat sich gezielt auf die Produktion von Gemüse unter Glas spezialisiert. Zum Sortiment gehören unter anderem Cherrytomaten (Rivolo), Rispen-tomaten (Lyterno), Block- und Spitzpaprika sowie Auberginen.

In modernen Gewächshäusern läuft alles voll automatisiert: von der angepassten Klimasteuerung über die computerge-steuerte Tröpfchenbewässerung bis hin zur genau dosierten Nährstoffversorgung der Pflanzen mit allem, was sie benötigen. Der Clou: Das Gemüse wurzelt und wächst auf Steinwol-le. „Anders als Erde ist Steinwolle keimfrei“, erklärt Johannes Lachmann. Der 33-jährige Gartenbauingenieur ist Betriebslei-

ter am Standort Fretzdorf der Havelia GmbH. „Erde kann zum Beispiel Pilzsporen enthalten, die Kraut- und Braunfäule bei Tomaten verursachen. Wir haben dieses Problem nicht“, so Lachmann weiter.

### DER EINSATZ VON NÜTZLINGEN

Im Gegenteil. Bei der Havelia GmbH werden chemische Pflan-zenschutzmaßnahmen weitgehend vermieden, denn es wird mit einem professionellem und zeitaufwendigem System und Zusammenspiel von Nützlingen gearbeitet.

Während Hummeln die Pflanzen bestäuben, vertilgen Schlupfwespen die Schädlinge. „Wir haben eine Arbeitskraft, die sich fast ausschließlich mit der Kontrolle von Nützlingen, Schädlingen und Befallsherden sowie der Ausbringung der





Nützlinge befasst“, so Lachmann. Bei Nützlingen muss man im Vergleich zum konventionellen Anbau immer ein gewisses Maß an Schädlingen „ertragen“, denn die Nützlinge leben von den Schadorganismen und können sich nur bei deren Vorhandensein im Bestand etablieren.

Der Nützlingseinsatz erfordert eine genaue Kenntnis der kleinklimatischen Bedingungen im Gewächshaus und der biologischen Zusammenhänge von Nutz- und Schadorganismen, wie z.B. über Raubwanzen, deren Larven und adulte Tiere Schädlinge wie Weiße Fliegen und Blattläuse sowie Schmetterlingseier auffressen, oder Raubmilben, die die Schädlinge aussaugen. Falls doch Pflanzenschutz betrieben werden muss, dann ausschließlich bienenschonend, um die Nützlinge nicht zu gefährden.

## VON DER LIEBE ZU PFLANZEN

Johannes Lachmann kennt sich aus. Bereits als Kind war er fasziniert von Pflanzen, hat Samen gesammelt und entdeckte im Garten der Oma bei Strausberg seine Liebe zu Kräutern, Obst und Gemüse, speziell zu Tomaten. Seine Großeltern bauten im Garten diverse alte Sorten an, wie z.B. die sehr aromatische Sorte ‚Harzfeuer‘, die seinen Tomaten, die heute in großem Maßstab unter Glas geerntet werden, sehr ähnlich ist.

Zusammen mit seiner Frau Jenny Lachmann, ebenfalls studierte Gartenbauingenieurin, und einem jungen Team leitet er den Standort Fretzdorf. Gleich nach dem Studium erhielten beide die Chance, im Havelia-Standort Wollup anzufangen. Beide ergriffen diese Möglichkeit, mit Erfolg!

## GEMÜSE VOM FEINSTEN AUS DER REGION

Mittlerweile sind in der Hauptsaison rund 100 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter am Standort Fretzdorf beschäftigt, in der gesamten Havelia GmbH sind rund 200 Menschen aktiv. „Zwischen April und Ende September, wenn die Pflanzen den vollen Ertrag liefern, arbeiten im Glashaus rund 100 Saisonkräfte.“

„Neben deutschen und polnischen Mitarbeitern haben wir 22 Geflüchtete aus Somalia, Eritrea, Syrien und Tschad in unserem Team“, sagt die 32-jährige Jenny Lachmann, die auch wesentlich für die Personalplanung und -einstellung zuständig ist. Bei so viel „Manpower“ kann auch reichlich geerntet werden.

Denn der Ertrag beläuft sich auf 1.800 t Cocktailrispen und Lose (‚Brioso‘ und ‚Delioso‘), 1.300 t Blockpaprika, 1.100 t Rispen Tomaten (‚Lyterno‘), 150 t Cherrytomaten (‚Rivolo‘) sowie 150 t Auberginen (‚violett Kylie‘, ‚Graffiti Angela‘) und 33 t Spitzpaprika (‚Sweet Palermo‘).



Gewächshautomaten, soweit das Auge blickt!

Der Absatz geht ausschließlich an den Lebensmitteleinzelhandel über die Werder Frucht GmbH, eine Schwesterfirma der Havelia GmbH innerhalb der Van-Schoonhoven-Gruppe. „Die Nachfrage nach regionalem Gemüse wird noch weiter steigen“, ist Jenny Lachmann zuversichtlich. „Dabei wird der Trend hin zu besonderen Geschmackssorten (höherer Brix-Wert) und interessanten Formen und Farben der bekannten Hauptgemüsesorten gehen.“

Auch Kuriositäten, z.B. bei Chilis und Auberginen, oder feines Snackgemüse werden noch attraktiver für die Verbraucher werden“, weiß Jenny Lachmann, die ein sicheres Gespür für Lebensmittelrends hat.

Die Verbraucher haben mittlerweile die Vorteile regionaler Produktion erkannt. Durch die kurzen Verkehrswege sind die Produkte nach 24 Stunden im Handel, so dass grundsätzlich eine reifere Ernte möglich ist, was wiederum zu geringerem Vitaminabbau und besserem Geschmack führt. Außerdem bleibt die Wertschöpfung in der Region erhalten und es werden Arbeitsplätze auch in strukturschwachen Regionen Brandenburgs geschaffen.

**SYLVIA SCHIESSER**



# Gezielter Einsatz von Mauerbienen im Obstbau

Bienen sind für Obstbauer unersetzlich. Denn damit Obstbaukulturen regelmäßige und qualitativ gute Erträge hervorbringen, ist eine ausreichende Bestäubung die grundlegende Voraussetzung. Da der Bestand des wichtigsten Bestäubers, der Honigbiene, in den letzten Jahren aber stark rückläufig ist, u.a. durch Stressfaktoren wie Parasiten, Krankheiten oder durch den unsachgemäßen Einsatz bestimmter Pflanzenschutzmittel, ist eine sichere Bestäubung gefährdet.

Das weiß auch Obstbauer Frank Wache. Deshalb hat er über sein rund 18 ha großes Feld mehr als 20 Bienenkästen angebracht, die er während der Wintermonate selbst gebaut hat und in denen die Mauerbiene leben kann. Aber warum züchtet Wache ausgerechnet Mauerbienen?



### VORTEILE DER MAUERBIENEN

Für die gezielte Bestäubung von Obstbäumen haben sich in Europa zwei Wildbienenarten besonders bewährt: die Rote Mauerbiene und die Gehörnte Mauerbiene. Diese Wildbienen haben gegenüber Honigbienen einige Vorteile, was die Bestäubung von Obstbäumen betrifft. Sie sind schon bei kühleren Temperaturen unter zehn Grad Celsius aktiv und fliegen auch bei schlechterem Wetter.

„Zudem sind die Mauerbienen beim Bestäuben viel effizienter, leistungsfähiger und im Gegensatz zur Honigbiene resistenter gegenüber Schädlingen“, erklärt Frank Wache, der seit fünf Jahren neben Obstbäumen auch seine eigene Bienenpopulation züchtet, um einen langfristigen Bestäubungserfolg in Groß Kreuzt zu sichern.

Bei Mauerbienen seien bisher keine Krankheitsfälle bekannt, sagt Wache. Außerdem steche sie nicht, so dass das Tragen von Schutzanzügen nicht nötig sei. Mauerbienen seien zudem standorttreu und haben nur einen begrenzten Flugradius von 50 bis 300 Metern. Da die Gehörnte Mauerbiene ihren Stock schon bei Temperaturen von fünf bis acht Grad verlässt, könne sie schon einige Wochen „Vorarbeit“ leisten, bevor dann die von einem regionalen Imker importierte Honigbiene mit dazukommt.

„Die beiden Arten sind keine Konkurrenz füreinander. Im Gegenteil. Sie ergänzen sich zeitlich wunderbar und das führt insgesamt zu einer größeren Erntemenge“, beschreibt Wache seinen Ansatz. Neben Süßkirschen (6,75 ha) werden auf dem Hof von Frank Wache auch Pflaumen, Aprikosen, Birnen, Erdbeeren und Himbeeren angebaut, die in erster Linie von Mai

bis November in Berlin an Stammkunden in Berlin-Tempelhof vermarktet oder vom Feld direkt an Händler verkauft werden.

### BIENEN EIN ZUHAUSE GEBEN

In seinen selbst gebauten Nistkästen befinden sich auf 20 cm zugeschnittene Bambusstangen. Diese werden in einem regen-, wind- und vogelgeschützten Gehäuse mit fester Rückwand exponiert aufgestellt. Ungefähr vier Stunden Zeit benötigt der Obstbauer für eine Bienenwohnung: Rahmen zimmern, Bambus zurechtsägen und ausbohren, Rohre befestigen und von einer Seite verschließen.

In den Bambusstangen bauen die Gehörnte und Rote Mauerbiene innerhalb weniger Wochen aus Lehm, Nektar und Pollen ein Heim für ihren Nachwuchs. „Bereits im September schlüpfen die Nachkommen und gehen sogleich in den Winterschlaf über. Ab Mitte bis Ende März sind die Mauerbienen wieder in ständiger Bewegung, sammeln, bauen und vermehren sich“, erklärt Frank Wache.

Auf die Idee, eigene Bienen zu züchten, kam Frank Wache durch einen befreundeten Obstbauer aus Thüringen. Dieser lieferte nicht nur die ersten Bienen, sondern auch wichtige Hinweise für die Aufzucht. Zusätzlich vergräbt der Obstbauer aus Groß Kreuzt Eimer voller Lehm in direkter Nähe zu den Bienenhäusern. Wenn die Eimer in der Erde kühl bleiben, hält das den Lehm länger feucht und die Mauerbienen können diesen leichter in ihren Bambusbehausungen verarbeiten und als Schutzfunktion für den Nachwuchs gegen Vögel und Insekten nutzen.

Mittlerweile sind auch andere Obstbauer Waches Beispiel gefolgt und halten sich eigene Mauerbienen zur frühzeitigen





Nistkasten mit Bambusstangen (li), interessierte Besucher hören Frank Waches Ausführungen zum Bienenhausbau interessiert zu (re)

Bestäubung ihrer Obstbäume. „Es geht dabei nicht nur um Ertragerhöhung, sondern natürlich auch um Arterhaltung. Dazu wollen wir als Obstgärtner in Brandenburg auch einen Beitrag leisten“, sagt der 51-jährige Wache.

Natürliche Populationen von Mauerbienen und anderen Insekten lassen sich aber nicht nur durch das Anbringen von Nisthilfen fördern, sondern auch durch das Ansiedeln von frühblühenden Pflanzenarten, wie zum Beispiel Taubnessel, Huflattich oder Kreuzblütler.

## Bienen unter die Flügel greifen

### Jeder kann etwas tun

Naturnahe Kommunen und Städte mit mehr öffentlichem Grün können viel dazu beitragen, dass Bienen, Wildbienen, Schmetterlinge und andere Insekten ausreichend Nahrung und gute Lebensbedingungen finden.

Insekten- bzw. bienenfreundliche Gestaltung von Grünanlagen an öffentlichen Gebäuden wie Krankenhäusern, Schulen oder Friedhöfen sowie Straßenbegleitgrün, Dach- und Fassadenbegrünung können Bienen helfen, verlässliche Nahrungsquellen zu finden.

Mit der richtigen Planung, Anlage und Pflege insektenfreundlicher Flächen lassen sich die Wünsche der Bürger auch gut mit den Bedürfnissen von Bienen, Schmetterlingen und Co. verbinden. Aber nicht nur Kommunen und Städte sind gefragt. Jeder Balkon- und Gartenbesitzer kann selbst etwas tun. Naturnah gestaltete Gärten mit insektenfreundlichen

Diese können in den Fahrgassen sowie in den Rand- und Seitenstreifen angesetzt werden. Außerdem können artenreiche Fahrgassenmischungen eingemischt oder Weiden in der näheren Umgebung angepflanzt werden.

Beispielhaft sei hier das Engagement von „Blühstreifen BEE-litz e.V.“ genannt, der sich dafür einsetzt, viele Blühflächen zu schaffen, um die Artenvielfalt der Insekten zu erhalten.

**SYLVIA SCHIESSER**

Blumen wie Winterling, Schneeglöckchen und Glockenblumen, duftendem Rosmarin oder Thymian, blühenden Bäumen wie Schlehe oder Berberitze tun nicht nur uns Menschen gut. Sie sind auch eine Oase für Wildbienen, Honigbienen, Schmetterlinge und andere bestäubende Insekten.



Auch Balkonkästen mit Primeln und Wandelröschen, Salbei und Minze ziehen Bienen an und bieten dazu die Gelegenheit, sie bei ihrem Flug von Blüte zu Blüte zu beobachten. Da auch Bienen Durst haben, kann man im Sommer in der Nähe der blühenden Pflanzen ein Schälchen mit Wasser und herausragenden Kieselsteinen aufstellen.

# Gartenarbeitsschule Ilse Demme in Charlottenburg-Wilmersdorf

## Große Nachfrage nach Naturlernort in der Stadt

Auf dem 30.000 m<sup>2</sup> großen Gelände der Gartenarbeitsschule Ilse Demme in Charlottenburg-Wilmersdorf ist eine große gärtnerische Vielfalt zu finden: Neben Obstbäumen, Sträuchern und Zierpflanzen gibt es eine eigene Jungpflanzenproduktion im 100 m<sup>2</sup> großen Gewächshaus und Frühbeete im Freiland sowie zahlreiche Gemüse- und Kräuterbeete. Ein großes Insektenhotel, ein Schilfklärwerk mit Schönungsteich sowie fünf eigene Brunnen für die Bewässerung runden das gartenbauliche Areal ab. Interessierte bekommen hier nicht nur einen umfassenden Einblick in die Pflanzenwelt und deren Vegetationsperioden sondern auch ein ökologisches Bewusstsein für die Natur, deren Zusammenhänge und Kreisläufe.

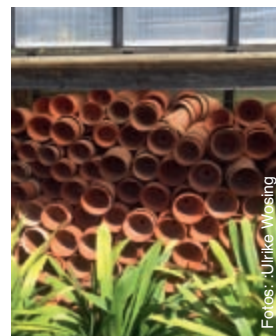
Neben ganzheitlicher Umweltbildung und speziellen Projekten zu Bienen oder Schnecken, gibt es in der 1921 gegründeten Gartenarbeitsschule beispielsweise auch einen Themengarten, der sich mit der Vielfältigkeit des Bodens beschäftigt. Dieses Projekt wurde von der Berliner Senatsverwaltung initiiert. Die Senatsverwaltung und die Bezirksverwaltung Charlottenburg-Wilmersdorf finanzieren die Gartenarbeitsschule Ilse Demme, so dass sämtliche Angebote für Kinder und Jugendliche kostenfrei sind.

Berlin ist das einzige Bundesland, das seit fast 100 Jahren Gartenarbeitsschulen hat. Insgesamt gibt es dreizehn Gartenarbeitsschulen, die jeweils vom Senat und den Bezirksverwaltungen finanziert werden. Als außerschulische „grüne Lernorte“ oder „Umweltbildungszentren“ bilden die Gartenarbeitsschulen eine willkommene Ergänzung zum Unterricht.

Die stattfindenden Unterrichtsprojekte, die sich am Rahmenlehrplan für die Berliner Schulen orientieren, werden für Kinder- und Schülergruppen von der Kita bis zum Abitur konzipiert. Pädagogisch geleitet wird die Gartenarbeitsschule seit fast 20 Jahren von den Lehrerinnen Claudia Meil-Lachmann und ihrer Kollegin Ulrike Wosing: „Es ist uns wichtig, dass Kinder eine ganzheitlich-ökologische Naturbildung erfahren, die in ihren Alltag einfließt“, so die Lehrerinnen.

Das praktische, fächerübergreifende und -verbindende Lernen und Arbeiten in der Natur sei effektiver und nachhaltiger als nur theoretische, abstrakte Wissensvermittlung. Die beiden Lehrerinnen bieten auch Fortbildungen für Studenten/innen, Erzieher/innen und Lehrer/innen zu ökologischen Themen an.

Die Gartenarbeitsschule Ilse Demme erfreut sich zunehmender Beliebtheit. „Jährlich besuchen uns ca 30.000 Kinder und



Fotos: Ulrike Wosing

..... Schubkarren, Gewächshaus und Töpfe warten auf kleine und große Pflanzenfreunde. ....

Jugendliche, rund 10.000 Interessierte mehr als noch vor 10 Jahren“, so der 61-jährige Gerald Piekarski, der dortige gärtnerische Leiter. Neben ihm sind noch zwei ausgebildete Gärtnerinnen und ein Gartenhelfer tätig. Außerdem unterstützen zwei Teilnehmer des freiwilligen ökologischen Jahres, drei Teilnehmer des ökologischen Bundesfreiwilligendienstes sowie 20 ehrenamtliche Mitarbeiter im Garten und in Schülerprojekten die Arbeit in der Gartenarbeitsschule.

„Die Kinder sind stolz auf ihr selbst angepflanztes und geerntetes Gemüse, das sie wochenlang mit ihren eigenen Händen gepflegt und gewässert haben“, sagt Gerald Piekarski, der seit 2002 in der gemeinsamen Arbeit sehen kann, wie das Gärtnern die Stadtkinder glücklich macht. Dabei wird auch bei dem einen oder anderen Schüler/in die Liebe zum Beruf des Gärtners geweckt.

Die 13 Berliner Gartenarbeitsschulen bieten daher auch berufsorientierte Praktika für Schüler/innen an, um zu verdeutlichen, was für ein interessantes und vielfältiges Aufgabenspektrum das Berufsprofil „Gärtner/in“ bereithält.

Mehr Infos zur Gartenarbeitsschule Ilse Demme: [www.berlin.de/ba-charlottenburg-wilmersdorf/ueber-den-bezirk/gebaeude-und-anlagen/schulen/artikel.209537.php](http://www.berlin.de/ba-charlottenburg-wilmersdorf/ueber-den-bezirk/gebaeude-und-anlagen/schulen/artikel.209537.php)  
Gärtnerbüro: 030-51654755, Lehrerbüro: 030-51654858



Mit Unterstützung des Ministeriums für Ländliche Entwicklung, Umwelt und Landwirtschaft.



Gartenbauverband Berlin-Brandenburg e.V.

### IMPRESSUM

**Gartenbau in Berlin und Brandenburg**  
Sonderausgabe des Gartenbauverbandes Berlin-Brandenburg e. V.

**Herausgeber:**  
Gartenbauverband Berlin-Brandenburg e. V.,  
Geschäftsstelle:  
Dorfstraße 1, 14513 Teltow/Ruhlsdorf,  
Telefon (03328) 3517535,

E-Mail: [info@gartenbau-bb.de](mailto:info@gartenbau-bb.de),  
Internet: [www.gartenbau-bb.de](http://www.gartenbau-bb.de)  
**Verlag:** wie Herausgeber

**Redaktion:**  
Sylvia Schießer, M.A.

**Druck und Gesamtherstellung, Versand:**  
Gieselmann Medienhaus GmbH, Nuthetal