

Foto: BIOwelt / Martin Wispel 2019



Streuobstwiesen beheimaten im Gegensatz zu Monokulturen bis zu 5.000 Tier- und Pflanzenarten. Allerdings sind diese Biotope in Deutschland stark gefährdet.

Aus dem Brandenburger Regenwald

MACHER • Nachhaltiger Konsum, Naturschutz und Biodiversität – die junge Getränkemark Ostmost möchte genau diese Themen auf den Tisch bringen: und zwar mit Apfelsaft von regionalen Streuobstwiesen. Ein Konzept, das über die Bio-Zertifizierung der Rohstoffe weit hinausgeht.

Es ist Anfang Oktober in Berlin, einer der letzten warmen Tage des Jahres vermutlich. Unweit der Spree, direkt am Treptower Park liegt etwas versteckt in einem typischen Berliner Hinterhof das Büro der Streuobstwiesen Manufaktur GmbH. Hier in den Räumlichkeiten der alten Moosdorfer Badewannenfabrik im Plänterwald treffen wir Bernd Schock, Mitbegründer des Streuobstwiesen-Start-ups und bekennender Apfel-Aktivist. Doch dazu später mehr. Im Innenhof der ehemaligen Fabrik sitzen überwiegend junge Menschen zusammen. Die meisten arbeiten hier. In der Ecke des Hofes steht ein Getränkeautomat mit Apfelsaft, verschiedenen Schorlen und Cider – Ostmost steht auf den kleinen 0,33-Liter-Flaschen mit Schraubverschluss. Es sind die Flaschen von Bernd Schock, von seiner Streuobstwiesen Manufaktur.

Unternehmen und Verein. „Ostmost, das ist ein regionales Superfood mit ökologischem Mehrwert“, legt Schock direkt los. Fünf Schorlen, einen Apfelsaft und zwei verschiedene Cider umfasst derzeit das Sortiment, verfügbar in rund 350 Berliner Bars und Cafés sowie in ausgewählten Märkten der Bio Company, bei Alnatura und bei der

Berliner Bio-Supermarkt-Kette LPG. 2014 gründete Schock das Unternehmen gemeinsam mit Dennis Meier, Paul Döcker und Harald Elm. Zur gleichen Zeit entstand auch der gemeinnützige Verein Äpfel und Konsorten e.V., der sich im Rahmen verschiedener Naturschutz- und Umweltbildungsprojekte für den Erhalt regionaler Streuobstwiesen einsetzt. Auf der einen Seite also die GmbH samt Marke Ostmost und auf der anderen Seite der Verein – theoretisch unabhängig voneinander, doch gleichzeitig auch eng miteinander verbunden, wie im Laufe des Tages noch deutlich wird.

Nachhaltiger Konsum. „Rund 80 Prozent der Streuobstwiesen-Bestände von einst sind abgeholzt. Ein Großteil des heute noch übrigen Bestands ist zudem in einem bedenklichen Zustand“, erklärt Schock. Aus der Perspektive des Vereins gehe es ganz klar um den Aspekt des Naturschutzes, um die Pflege bestehender Wiesen und auch um die Anlage neuer Bestände. Außerdem um Bildungs- und Aufklärungsarbeit. Im Fokus der Streuobstwiesen Manufaktur hingegen stehe in erster Linie die Rohstoffsicherung.

Historie Ostmost

- 2014: Gründung Streuobstwiesen Manufaktur GmbH, Markteinführung Ostmost
- 2015: Erweiterung des Portfolios um zwei neue Schorlen: Apfel-Johannisbeere und Apfel-Rote-Bete
- 2016: Erster Kontakt zum Handel in den Filialen der Berliner Bio Company
- 2017: Erweiterung des Portfolios um die Apfel-Rhabarber Schorle
- 2018: Listung bei dem regionalen Bio-Großhandel Terra Naturkost und dem Berliner Bio-Filialisten LPG
- 2018: Auszeichnung mit dem Bundespreis Nachhaltigkeit in der Kategorie Wirtschaft durch die Bundesvereinigung Nachhaltigkeit e.V.
- 2019: Listung bei Alnatura und Edeka (Gebiet Ost)
- 2019: Ostmost gewinnt GLS Bank Pitch auf der Biofach

Außerdem soll die trendige Getränkemark Ostmost die Aufgaben und Ziele des Vereins langfristig mitfinanzieren – so zumindest die Idee. „Wir zahlen unseren Obstbauern mehr als das Doppelte des marktüblichen Preises für ihre Äpfel. Dadurch sind sie in der Lage, die Wiesen zu erhalten und wieder in Wert zu setzen“, so Schock. Zudem Sorge jeder Schluck Ostmost auch für die Anlage neuer Streuobstwiesen – nämlich über den Verein.

Schutz durch Nutzung. Es ist wie so oft: Manche Dinge muss man sehen, erleben, fühlen, um sie richtig zu verstehen. Darum geht es kurzerhand mit dem Auto raus ins Berliner Umland. Genauer gesagt nach Philadelphia, einem Ortsteil im brandenburgischen

Storkow, mitten im Naturpark Dahme-Heideseen. Auf der gut 45-minütigen Fahrt erzählt Bernd Schock von seiner Motivation, der Idee hinter Ostmost, der Gründung – von Erfolgen und Schwierigkeiten. „Was die Regenwälder in Afrika sind, das sind die Streuobstwiesen hier bei uns. Sie ermöglichen maximale Biodiversität“, sagt der 50-Jährige. „Unsere Idee ist es, im Einklang mit der Natur zu wirtschaften. Dieses Potenzial bieten nur wenige Kulturen. Wir nehmen Äpfel raus und erhalten gleichzeitig diese Kulturlandschaft, sodass hier wahnsinnig viele verschiedene Tiere leben können“, so Schock weiter. Da sich die Bewirtschaftung von Streuobstwiesen im Vergleich zu industriellen Monokulturen wirtschaftlich nicht mehr lohne, würden viele Landwirte ihre Wiesen nur noch aus Nostalgie betreiben – wenn überhaupt, so Schock. „Wir wollen genau das ändern!“, erklärt er.



(1) Die heruntergefallenen Früchte rund um einen Pflaumenbaum schmecken nicht nur den Admiralen. Sie locken Tiere aus der gesamten Umgebung der Streuobstwiese an. (2) Bernd Schock von Ostmost liebt seine Streuobstwiesen: Hier noch schnell ein paar Äste zur Seite geräumt, da noch eben einen Apfel direkt vom Baum probiert. (3) Dieser Streuobstwiesen-Apfel lässt sich heute kaum noch wirtschaftlich vermarkten, erklärt Ostmost-Gründer Bernd Schock. Er will das ändern und so den Kultur- und Naturraum Streuobstwiese erhalten.



*„Guter Geschmack,
geile Optik und Nachhaltigkeit!“*

Marke mit Mehrwert. Die ersten beiden Jahre nach der Gründung der Streuobstwiesen Manufaktur waren geprägt von der Produktentwicklung. „Guter Geschmack, geile Optik und Nachhaltigkeit – um diese drei Dinge geht es uns“, so Schock. Für das markante, kubistische Ostmost-Design konnten Schock und seine Mitstreiter die Hamburger Street-Art-Künstler und Brüder Christoph und Florin Schmidt gewinnen, die unter dem Namen Low Bros arbeiten. Die Etiketten

der Flaschen zeigen Tiere der Streuobstwiesen, wie den Wiedehopf, den Grünspecht oder den Steinkauz. Dass die Äpfel für die Säfte und Schorlen von Ostmost aus der Region kommen, die Produkte dann jedoch in der Kelterei Elm in Hessen hergestellt werden, hat einen besonderen Grund. „Um in der Szene-Gastronomie erfolgreich zu sein, wollten wir unbedingt eine 0,33-Liter-Flasche haben. Allerdings mit Schraubverschluss. Harald Elm hatte damals schon einen Bestand dieser Flaschen und gleichzeitig Interesse, Mitgesellschafter zu werden. Er hat uns von Anfang an unterstützt. Ohne ihn wäre es nicht gegangen“, erinnert sich Schock.

Von Geheimräten und Admiralen. Derweil sind wir auf der vereins-eigenen Streuobstwiese in Philadelphia angekommen. Nach nur wenigen Schritten kommt man sich tatsächlich ein bisschen vor wie in der Wildnis. Überall brummt und summt es. Bernd Schock hat nicht übertrieben: Die Wiese ist voller Leben. Um dem Stamm eines Pflaumenbaums herum liegen heruntergefallene Früchte und verrotten langsam. Der süßliche Geruch zieht Tiere aus der ganzen Umgebung an: Bienen, Wespen, Fliegen und Schmetterlinge, aber auch Vögel und größere Säugetiere lassen sich die süßen Früchten schmecken. Nur wenige Meter weiter sitzen auf einem Apfelbaumstamm gleich sechs Schmetterlinge. Etlche weitere schwirren in der Luft umher oder sitzen im nassen Gras auf

dem Boden. Es sind Admiralsfalter, in einer schier beeindruckenden Anzahl. Irgendwie passt es, dass gerade der Admiral hier lebt, wo nicht weit über ihm sich die Äste der Apfelbäume vor der Last der Früchte geradezu biegen. Denn eben diese Äpfel tragen so wohlklingende und altehrwürdige Namen, wie zum Beispiel Minister von Hammerstein, Geheimrat von Breuhan, Königlicher Kurzstiel oder Prinz Albrecht von Preußen.

Aus der Zeit gefallen? Bis ein Lebensraum wie die Streuobstwiese jedoch auch nutzbarere Kulturlandschaft sein kann, braucht es Zeit – viel Zeit. „Gut 30 Jahre dauert es, bis ein Apfelbaum den vollen Ertrag liefert. Das ist eine wahnsinnige Zeitspanne in unserem Wirtschaftssystem“, erklärt Schock. Das Modell Streuobstwiese sei unmöglich zu bewirtschaften, wenn nicht mindestens in drei Generationen gerechnet werde. Wieder so eine wahnwitzige Vorstellung – für heutige Verhältnisse. „Wir greifen aktuell auf Bestände zu, die unsere Eltern und Großeltern gepflanzt und gepflegt haben“, verdeutlicht Schock. Im Rahmen eines aktuellen Forschungsprojektes des Vereins prüfe man die Möglichkeit, Bestände aufzubauen, die bereits nach sechs bis sieben Jahren gute Erträge lieferten. Gemeinsam mit einem

Streuobstwiesen Manufaktur GmbH

Moosdorfstraße 7-9 | 12435 Berlin

Telefon: 030 577017420

E-Mail: hallo@ostmost.berlin

Webseite: www.ostmost.berlin

Gründer: Bernd Schock, Dennis Meier,

Paul Döcker und Harald Elm

Geschäftsführer: Dennis Meier

Mitarbeiter: 6 (+ 2 Praktikanten)

Lieferanten: ca. 12 Landwirte bzw. landwirtschaftliche Vereinigungen mit mehreren Mitgliedern

Sortiment: Saft (1), Schorlen (5) und Cider (2)

(4) Bernd Schock ist einer Gründer von Ostmost. „Ich bin vom Naturschützer und Apfel-Aktivist auf einmal zum Getränkeproduzenten geworden“, sagt er über sich selbst. (5) Der Verein Äpfel und Konsorten betreut nicht nur verschiedene wissenschaftliche Projekte. Im Fokus stehen auch Bildungs- und Öffentlichkeitsarbeit. Unter dem Slogan Reclaim Streuobstwiesen kann jeder Interessierte Obstbäume pflanzen und Baumpate werden.



Foto: BIOwelt / Martin Wispel 2019



5

Foto: BIOwelt / Martin Wispel 2019



Foto: BIOwelt / Martin Wispel 2019

6



Foto: BIOwelt / Martin Wispel 2019

7



Foto: BIOwelt / Martin Wispel 2019

8

(6) Eine Infotafel an der Streuobstwiese Luchweg in Philadelphia klärt Besucher über den besondern Lebens- und Nutzraum und die Arbeit des Vereins Äpfel und Konsorten auf. (7) Im Ministersortengarten haben die deutschen Umweltminister der Länder 2017 jeweils regionaltypische, alte Apfelsorten gepflanzt. Das Leuchtturmprojekt für Streuobstwiesen und deren Bedeutung für die Artenvielfalt und Biodiversität dient darüber hinaus als lebendiges Klassenzimmer für Schulen und Bildungseinrichtungen in Brandenburg und Berlin. (8) Das Ostmost-Sortiment kommt in einer 0,33er-Flasche mit Schraubverschluss daher und umfasst derzeit eine Sorte Apfelsaft, vier Schorlen sowie zwei Sorten Cider.

Gartenbaubetrieb versuche man durch sogenannte Halbstammbäume die Wachstumsphase zu verkürzen, erklärt er. Gleichzeitig werde ein Monitoring durchgeführt, wie sich die neue Anbauform auf die Biodiversität auswirke.

Vielfältige Vereinsarbeit. Projekte wie diese betreut und bearbeitet der Verein Äpfel und Konsorten viele: Unter dem Namen Wirtschaftsapfel beispielsweise kommen Berliner Schulklassen raus auf die Streuobstwiese. Hier dürfen und sollen die Kinder und Jugendlichen sich die Hände schmutzig machen, selbst aktiv werden. Neben Ernte, Saftpresen, Abfüllung und Verpackung stehen auch die Preiskalkulation und der Verkauf für die Schüler auf dem Programm. „Um ein Gefühl für den Wert des heute oft billigen Lebensmittels Apfelsaft zu bekommen“, erklärt Schock. Seit dem vergangenen Jahr ist der Verein zudem die Brandenburger Kompetenzstelle für Streuobstwiesen – gefördert durch EU-Projektmittel. Zu den Aufgaben gehören die Organisation regelmäßiger Netzwerktreffen, der Aufbau eines Streuobstwiesen-Katasters, das Biodiversitäts-Monitoring und die Einrichtung eines Freiwilligenpools für Arbeitseinsätze auf den Flächen. Im nächsten Jahr soll noch gemeinsam mit der Aurelia Stiftung eine Hummelzählung durchgeführt werden. Mittelfristig möchte Schock eine Streuobstfläche von gut zehn Hektar in der Nähe von Storkow aufbauen. Investitionsvolumen etwa 500.000 bis eine Million Euro. An Ideen und Aufgaben mangelt es jedenfalls nicht.

Lebensräume von morgen. Während schon die alten Sorten nach Geheimräten, Prinzen und Ministern benannt wurden, stehen neben den bis zu 130 Jahre alten Bäumen der Streuobstwiese nur wenige Meter weiter frisch gepflanzte ein- und dreijährige Stämme. Im sogenannten Ministersortengarten

führt der Verein Äpfel und Konsorten die ministeriale Tradition fort. 2017 pflanzten hier im Rahmen der 88. Umweltministerkonferenz die Landesminister alte, für ihr Bundesland jeweils typische Apfelsorten. Sorgsam beschildert, mit Stammschutz-Manschette und Pflanzpfahl stehen die Bäume der nächsten und übernächsten Generation hier. „Was noch aussieht wie eine angepflanzte Plantage, ist bereits jetzt Rückzugsort für viele verschiedene Tiere. Wir hatten hier schon Biber, Füchse, Dachs und Wildschweine. Ganz abgesehen natürlich von Hummeln, Bienen, Wespen, Libellen, Ringelnattern und diversen Vögeln. Die Liste lässt sich beliebig fortsetzen“, zählt Schock auf. Wie das ganze dann einmal in 30, 50 oder 100 Jahren aussehen könnte, zeigt der Blick zur Seite auf die alte Bestandswiese. Wie viel Zeit es braucht, diese kleinen heimischen Regenwälder wieder anzulegen – hier wird es sicht- und erlebbar.

Wachsen und Handeln. Zurück am Büro im Berliner Innenhof. Die Sonne steht mittlerweile tief und die letzten Strahlen des Tages schimmern auf der gelb-roten Backsteinfassade der ehemaligen Badewannenfabrik. Das erste Laub ist schon von den Bäumen gefallen, die Blätter haben begonnen, sich zu verfärben. Bernd Schock hat viel geredet und öffnet erst einmal eine Apfelschorle. Mit Ostmost hätten sie das Thema Streuobstwiese aus der altbackenen Ecke herausgeholt, das verstaubte Naturschutz-Image mit der jungen, frischen Marke eng verknüpft. Schock ist zweifacher Vater und möchte sich später nicht fragen lassen, warum er nichts getan habe. Zusehen ist nicht seine Sache, vielleicht erklärt das ein bisschen sein unermüdliches Engagement. Derzeit erzielt Ostmost etwa 80 Prozent des Gesamtumsatzes in der Gastronomie. „Um den Impact zu erhöhen, um noch mehr Landwirte zu unterstützen und über den Verein



(9) Das Büro des Berliner Start-ups liegt im Hinterhof der alten Moosdorfer Badewannenfabrik im Plänterwald.

neue Streuobstbestände aufzubauen, wollen wir stärker in den Handel“, so der Gründer. Letztlich gehe es wie bei jedem Unternehmen irgendwann auch darum, dass sich die Geschichte trage. Im vergangenen Jahr füllte das Start-up gut eine Million Flaschen ab. 2,5 Millionen pro Jahr sollten es in den nächsten zwei bis drei Jahren schon sein, damit das Ganze funktioniert, so Schock.

Sich behaupten. Neben der Rohstoffsicherung und dem Ausbau der Vertriebswege sieht sich das Unternehmen mit vielen weiteren Herausforderungen in der unmittelbaren Zukunft konfrontiert. So stehe eigentlich die Umstellung von bisher zehner-Kisten auf 24-er-Kisten an, berichtet Schock. „Der Getränkegroßhandel berechnet pro Kiste, die er anfasst. 2,50 Euro, egal wie groß die ist. Da sind wir mit unserer zehner-Kiste natürlich nicht gut aufgestellt“, erklärt er. Die Umstellung sei jedoch mit erheblichen Kosten verbunden. Hinzu kommt, dass der Getränkemarkt ein ziemlich schnelllebiges Verdrängungsmarkt ist. Pro Jahr kämen allein in Berlin etwa 200 neue Getränkemarken auf den Markt, sagt Schock. Umso wichtiger sei es, den eigenen Mehrwert und die Alleinstellungsmerkmale entsprechend zu kommunizieren. Ein geeigneter Ort dafür wäre ja möglicherweise auch der Naturkostfachhandel. | **Martin Wispel**

Historie Verein

2012: Gründung Äpfel und Konsorten e.V.

2013: Pacht der ersten Streuobstwiese in Philadelphia

2014: Übernahme weiterer Pachtverträge für Streuobstwiesen

2015: Erstmals Durchführung des Projekts Wirtschaftsapfel mit der Freien Waldorfschule Kreuzberg

2017: Die Umweltministerinnen und -minister der Länder pflanzen den Ministersortengarten

2017: Erhalt von Fördermitteln aus dem Europäischen Fond für die Entwicklung des ländlichen Raums (ELER) zur Einrichtung der Kompetenzstelle Brandenburger Streuobstwiese

2018: Die Geschäftsführer der deutschen Naturparks pflanzen eine alte Apfelsorte im Ministersortengarten

2019: Durchführung der ersten Streuobst-Konferenz Berlin/Brandenburg

2019: Start und Aufbau des Brandenburger Streuobst-Katasters sowie eines Freiwilligen-Pools zur Unterstützung von Brandenburger Streuobst-Landwirten durch Ernte-, Pflanz- und Pflegeeinsätze