



Protokoll zum 11. Treffen des „Urbanen Landwirtschaftlichen Netzwerkes Berlin-Barnim“

Netzwerk-Treffen am	Donnerstag, 26. Mai 2016
Gastgeber	Pilzhof Dr. Schulz
Veranstaltungsort	Dorfstraße 16, 16356 Werneuchen / OT Krummensee
Zeitraum	16.00 Uhr bis 19.00 Uhr
Veranstaltungsleitung	Elisa Igersheim

Unser 11. Netzwerktreffen startete in Seefeld (Mark), von wo aus wir zum Garten von Dr. Schulz liefen. Seit vier Jahren produziert er auf seinen Flächen ökologisches Wildobst und Kräuter, die zu Konfitüren, Likören, Schnäpsen und Essig verarbeitet werden. Nach der Besichtigung führte uns unser Ausflug zum 4 km entfernten Pilzhof im Ortsteil Krummensee, wo wir uns den sanierten Hof inklusive Hofladen anschauten. Im sogenannten Brennhaus gab es dann zwei interessante Vorträge: Zum einen wurde über die Entwicklung des Netzwerkes informiert und Ausblicke in die Zukunft gegeben. Frau Dr. Lerche referierte im Anschluss über die Gefahren, die von der Kirschessigfliege für unser Beerenobst ausgehen. An unserem Treffen nahmen 9 Personen teil.

TAGESORDNUNG

1. Begrüßung und **Rundgang** über die Flächen des Pilzhofes in Seefeld (Mark) mit Dr. Ronald Schulz
2. **Kurzvortrag** von Frau Elisa Igersheim, Umweltbüro Lichtenberg
Thema: Entwicklung und Zukunft des Netzwerkes
3. **Referat** von Dr. Sandra Lerche, Hobbyimkerin und Mitarbeiterin im Leibniz-Zentrum für Agrarlandschaftsforschung (ZALF) e. V., Müncheberg
Thema: Die Kirschessigfliege
4. Schlusswort
5. Anhang
Teilnahmeliste 11. Netzwerktreffen

1. KURZPROFIL

Betrieb und Gastgeber: Pilzhof Dr. Schulz

Vertreter vor Ort: Dr. Ronald Schulz, Eigentümer

Das 11. Netzwerktreffen führte die Teilnehmer nach Werneuchen in die Ortsteile Seefeld und Krummensee. Zu Beginn haben wir uns die Flächen von Dr. Schulz angesehen, auf denen er seit vier Jahren Wildobst und Kräuter anbaut. Auf 5.000 qm werden unter anderem 10-15 verschiedene Wurzeln für Liköre sowie Vogelbeere, Maulbeere, Aronia, Mispel, Kornellkirsche und Quitte angebaut. An Kräutern sind zum Beispiel Löwenzahnwurzel, Benediktinerkraut, Spitzwegerich, Calmus, Ysop und Wermut vorhanden. Neben Likör und Kräuterbitter plant Dr. Schulz Absinth und Obstbrände zu produzieren. Besonders beliebt ist der Kräuterbitter „Halb so wild“, der aus 15 verschiedenen Wildkräutern der Region hergestellt wird. Seit 1996 wohnt und arbeitet Familie Schulz in Krummensee und begann den Betrieb ursprünglich mit dem namensgebenden Pilzanbau. Auf Holzspänen werden Shii-take, Austernseitling, Kräuterseitling und Igelstachelbart produziert. Ein Pilzlabor und eine aktive Zusammenarbeit mit Berliner Universitäten bringen neue Erkenntnisse zur Nutzung von Pilzen als Nahrungsergänzung, in Biogasanlagen oder als natürlichen Dünger.

Besonders beliebt sind:

- die **Veranstaltungen**, die Dr. Schulz zu verschiedenen Themen anbietet. Kurse zu den Themen Absinth-, Essig- oder Likörherstellung, aber auch zur Kultivierung von Speisepilzen sind für dieses Jahr noch geplant. Schauen Sie für das Programm auf die Homepage;
- der **Hofladen**, in dem die selbst produzierten Produkte gekauft werden können. Neben Konfitüren, Likören und Schnäpsen sind auch frische Pilze erhältlich.

Öffnungszeiten: ganzjährig Freitag und Samstag 9-17 Uhr

- Zwischen Ostern und dem 3. Oktober gibt es samstags zwischen 10 und 17 Uhr Pilzpfanne, Kaffee und Kuchen auf dem Pilzhof.

Weitere Informationen erhalten Sie unter: www.pilzhof.de

2. KURZVORTRAG

Thema: Die Entwicklung und die Zukunft des Netzwerkes

Referentin: Frau Elisa Igersheim, Umweltbüro Lichtenberg

Im Rahmen dieses Treffens wurde eine kurze Übersicht über die **Entwicklung und die Zukunft** des Netzwerkes gegeben. Das Netzwerk besteht seit 2013 und wurde durch den Verein Naturschutz Berlin-Malchow ins Leben gerufen. Koordiniert wird es durch das Umweltbüro Lichtenberg, seit Ende 2015 übernimmt Elisa Igersheim die Organisation. Derzeit gibt es rund 90 Interessenten, die aus verschiedenen Bereichen stammen. Neben Vertretern aus Verwaltung und Politik sind besonders viele Gartenbaubetriebe zu verzeichnen. Beinahe ein Drittel der Teilnehmenden betreiben einen Hofladen.

Zu den möglichen Zielen des Netzwerkes wurden die Interessenten im 1. und im 7. Netzwerktreffen befragt. Bei den **externen Zielen** standen Öffentlichkeitsarbeit und Umweltbildung im Vordergrund. Außerdem wurden Kooperationen und politische Arbeit als Stichpunkte genannt. In Zusammenarbeit mit unseren Interessenten haben wir nun begonnen, unser Netzwerk bekannter zu machen. Dafür haben wir erste Kontakte geknüpft beim Ernährungsrat, dem Regionalpark Barnimer Feldmark, der Food Assembly und der Solidarischen Landwirtschaft. Ob und in welchem Rahmen Kooperationen zustande kommen, können Sie auf unserer Webseite oder bei einem der nächsten Netzwerktreffen erfahren.

Bei den **internen Zielen** standen zu Beginn die persönlichen Kontakte und der Austausch im Vordergrund. Beim 7. Treffen wurde schon in größeren Dimensionen gedacht: Es kam die Idee auf, dass Arbeitsgruppen und eine Genossenschaft gebildet werden könnten. Außerdem wäre eine eigene Geschäftsstelle denkbar. Wenn bei den Mitgliedern das Interesse besteht, das Netzwerk in einem solchen Rahmen auszubauen, sind wir auf das Engagement von Ihnen angewiesen, da wir diese Ziele aus personellen Gründen nicht allein verfolgen können.

Mögliche zukünftige **Projekte** für unser Netzwerk sind die Erstellung einer Übersichtskarte und eines Einkaufsführers, in dem alle Teilnehmer verzeichnet sind. Der Einkaufsführer wäre eine schöne Handreichung für interessierte Kitas. Außerdem wäre die Erarbeitung von Bildungsangeboten denkbar. Hier können wir uns eine Zusammenarbeit mit der Hochschule für nachhaltige Entwicklung Eberswalde und der Alice-Salomon-Hochschule Berlin vorstellen. Wer uns unterstützen möchte und/oder Ideen für eine weitere Zusammenarbeit hat, kann sich gern an uns wenden. Auch für Themenvorschläge und potentielle Veranstaltungsorte sind wir dankbar.



3. REFERAT

Thema: Die Kirschessigfliege

Referentin Frau Dr. Sandra Lerche

Hobbyimkerin und Mitarbeiterin im Leibniz-Zentrum für Agrarlandschaftsforschung (ZALF) e. V., Müncheberg



Die Kirschessigfliege ist eine aus Asien eingewanderte Essigfliege, die durch einen schwarzen Fleck am Ende des Flügels erkannt werden kann. Sie legt ihre Eier in reifendes und reifes weichfrüchtiges Obst, das dadurch vergärt und verfault und somit ungenießbar wird. Betroffen sind alle Beeren, auch Steinobst, Kernobst – wenn die Schale beschädigt ist – oder Ziergehölze mit Beeren. Die Ertragsverluste können bis zu 100 % betragen. Die rasche Verbreitung mit einer hohen Vermehrungsrate führt seit 2008/2009 zu einer Ausbreitung in Europa. Temperaturen über 30 Grad schränken die Entwicklung der Fliege ein. Derzeit wird nach Nützlingen gesucht, die als Gegenspieler eingesetzt werden können. Um einen Befall auf den eigenen Flächen festzustellen, empfiehlt sich ein Monitoring (Anleitung dafür im Vortrag). Ist ein Befall nachgewiesen, kann das Anlegen eines Fallenringes um die Kulturen helfen. Da die Fliegen nicht innerhalb der Kulturen überwintern, sondern im Frühjahr erneut in die Kultur einfliegen, können sie auf diesem Weg gefangen werden. Die Fallen müssen alle zwei Meter aufgestellt und alle betroffenen Früchte entfernt und vergraben oder solarisiert werden. Pflanzenschutzmittel für den Haus- und Kleingarten sind nicht zugelassen. Für Agrar- und Gartenbaubetriebe stehen über reguläre und Notfallzulassung verschiedene Mittel zur Verfügung. Die Wirkung dieser Mittel ist nicht immer ausreichend. Zusätzlich verstärkt die Nutzung die Bildung von Resistenzen. Die wichtigste Methode gegen die Kirschessigfliege ist nach Frau Dr. Lerche das Einnetzen. Zu beachten ist hierbei, dass eine sehr geringe Maschenweite von 0,8 mm gewählt werden muss. Langjährige Erfahrungen bezüglich des veränderten Mikroklimas und der Beschattung durch das Netz sind derzeit noch nicht vorhanden. Die Überwinterung der Kirschessigfliege wird durch Kompostierung gefördert, besonders in Haus- und Kleingärten ist die Problematik bisher wenig bekannt. Der eigene Kompost kann schnell problematisch werden, wenn die verfaulten Früchte hier entsorgt werden.

Die Forschungsinstitutionen sind derzeit intensiv dabei weitere Informationen über den Schädling zu sammeln, damit ein großflächiger Befall verhindert werden kann. Besonders wichtig ist das Informieren der betroffenen Anbauer und Privatpersonen, damit bei einem Befall sofort gehandelt werden kann.

Umfassende Informationen stellt das Julius Kühn-Institut unter <http://drosophila.jki.bund.de/> zur Verfügung. Außerdem können Sie der beigefügten PDF „Vortrag_Kirschessigfliege“ Weiteres entnehmen.

3. SCHLUSSWORT

Das 11. Treffen im Pilzhof Dr. Schulz war eine gelungene Veranstaltung. Die Projekte, die Dr. Schulz auf seinem Hof durchführt oder plant, sind sehr vielseitig und ein Alleinstellungsmerkmal im Barnim. In Zusammenarbeit mit dem Tourismusbüro ist der Pilzhof ein viel besuchter Ort im Landkreis, der in Bezug auf Fachwissen und Spezialisierung seinesgleichen sucht.

Ein besonderer Dank gilt der Referentin Frau Dr. Lerche für den informativen Vortrag sowie dem Pilzhof Dr. Schulz für die Bereitstellung der Räumlichkeiten und die leckere Bewirtung.

Das nächste Netzwerktreffen findet voraussichtlich Anfang September statt. Ein genauer Termin wird durch das Umweltbüro Lichtenberg schnellstmöglich bekannt gegeben. Wir freuen uns auf das nächste Treffen und viele interessierte Besucher!

Die Dokumentation des 11. Netzwerktreffens entstand durch Mitschriften des Umweltbüros Lichtenberg. Für die Vollständigkeit übernimmt der Herausgeber keine Haftung.



4. ANHANG

Teilnahmeliste 11. Netzwerktreffen

1. Fischer, Peter BVV Lichtenberg
2. Hantuschke, Doreen Umweltbüro Lichtenberg
3. Igersheim, Elisa Umweltbüro Lichtenberg
4. Lerche, Dr. Sandra Referentin
5. Lichtenstein, Bernd Landschaftspark Nord-Ost
6. Philipp, Dr. Sabine Hobbyimkerin
7. Pietsch, Dr. Frank Förderverein „Weingarten Berlin“ e. V.
8. Schulz, Dr. Ronald Pilzhof Dr. Schulz
9. Zerbin, Andrea Privat