

Pinnow öffnet Vorhang für junges Gemüse

Saisonstart in der Gärtnerei der Uckermärkischen Werkstätten: Ab 4. Mai dürfen Tausende Pflänzchen ausziehen und mit reicher Ernte erfreuen.

Akkurat in Reih' und Glied warten sie auf ihren großen Auftritt: die Jungpflanzen in der Gärtnerei in Pinnow. Am 4. Mai dürfen sie ganz offiziell ausziehen.

Qualität von grünen Daumen

4000 Tomatensorten in 16 verschiedenen Sorten, dazu Gurken, Paprika und viele andere Gewächse warten auf die Gartenfreunde in der gesamten Uckermark. Und dass sie auch in diesem Jahr wieder in die Pinnower Gärtnerei kommen werden, das wird beim Blick in die Gewächshäuser deutlich: Denn in Pinnow wird, noch bevor das erste zarte Pflänzchen zu sehen ist, Qualität geboten. Unter Leitung von Gärtnerei-Chef Steffen Bernsee kümmern sich sechs Beschäftigte und aktuell eine Praktikantin in der zu den Uckermärkischen Werkstätten gehörenden Einrichtung darum, dass sich alle Pflänzchen prächtig entwickeln. Den sprichwörtlichen grünen Daumen bringen sie allesamt mit. Und nicht nur das, wie Betriebsstättenleiter Sebastian Bähr erklärt. „Alle von ihnen haben sich ganz bewusst für die Arbeit in der Natur und mit Pflanzen entschieden, denn man sieht die Erfolge seines Tuns und kann die Ergebnisse sogar essen“, berichtet er von den Erfahrungen der Beschäftigten mit Handicap.



Sichtlich stolz in einem Meer aus Gemüse-Jungpflanzen: Betriebsstättenleiter Sebastian Bähr und Gärtnerei-Teamleiter Steffen Bernsee.

Foto: Christina Schmidt

Vom Samen zur Ernte

Bis sie sich jedoch selbst das junge Gemüse schmecken lassen können, steht viel Arbeit auf dem Programm: In Pinnow kümmert man sich selbst um die Anzucht und die Vermehrung, Saatgut und einige Jungpflanzen werden nur zu einem geringen Maß dazugekauft. Nach einem Winter, der mit Reparaturen und Aufräumarbeiten ausgefüllt war, haben die Vorbereitungen auf den Saisonstart im frühen Frühjahr begonnen. Nicht nur junges Gemüse, auch einige Blühpflanzen und Kräuter stehen für den Verkauf bereit. Und sind die Ge-

wächshäuser dann gut geleert, dann wird den Beschäftigten übrigens auch nicht langweilig: Die Arbeit wird nach draußen verlegt, wo sechs Folienzelte und über ein Hektar Freiland darauf warten bestellt, bepflanzt und später dann abgeerntet zu werden.

Angebaut und aufgegessen

Naturnah, regional, nachhaltig - mit diesen Schlagworten wird die Ausrichtung der Gärtnerei treffend beschrieben: Die Gärtnerei wird zwar nicht mehr nach Bio-Kriterien betrieben, aber die naturnahe und schonende Be-

wirtschaftung steht im Vordergrund. Überall, wo es möglich ist, setzt man auf regionale Lieferungen, wie zum Beispiel auf den Pferdemit zur Düngung, der direkt aus dem Ort kommt. Wie in einer gut funktionierenden, nachhaltigen Kreislaufwirtschaft wird nicht zuletzt die Ernte auch an die wie die Werkstätten zum AWO-Kreisverband gehörende Großküche geliefert, die ihrerseits auch die Beschäftigten versorgt.

Saisonöffnung am 4. Mai von 10 bis 16 Uhr, u.a. mit Verkauf von Pflanzen und fachkundiger Beratung, Kinderunterhaltung