

Vom Segen des Sanddorns

Ganz auf die heilsame Kraft der orangefarbenen Beere setzt ein brandenburgisches Familienunternehmen: Die Christine Berger GmbH & Co KG aus Petzow produziert daraus Säfte, Liköre, Marmeladen und Hautpflegemittel. Der Sanddorn-Garten der Firma mit Restaurant und Hofläden gehört inzwischen zu den Attraktionen der Tourismus-Region Werder/Havel.



Dorothee Berger

Der Sanddorn-Garten im brandenburgischen Petzow.

Familie Berger schwört auf Sanddorn. Die Wildfrucht aus der Familie der Ölweidengewächse, auch als Dünendorn oder Haffdorn bekannt, wächst in Deutschland vor allem an den Küsten von Nord- und Ostsee. Weil die orangefarbenen Beeren wahre Vitaminbomben sind, gehören sie schon vielerorts in die Hausapotheken. Sie beugen Erkältungskrankheiten vor, ihre Vitalstoffe unterstützen die Wundheilung und die Bildung roter Blutkörperchen. „Von Sanddorn war ich schon immer begeistert“, sagt Christine Berger, Geschäftsführerin der Christine Berger GmbH & Co KG, „und viele unserer Produkte entstanden aus der Motivation heraus, die eigene Familie mit gesunden und schmackhaften Lebensmitteln zu versorgen.“

Heute reicht die riesige Produktpalette des Familienunternehmens mit Sitz in Petzow, einem Ortsteil der brandenburgischen Stadt Werder bei Potsdam, von naturreinem Bio-Sanddorn-Saft über Weine, Liköre, Obstler, Tees oder Smoothies, Marmeladen und sonstige Fruchtaufstriche, Schokoladen und Gummibärchen bis hin zur Sanddorn-Kosmetiklinie unter der Marke Christine Berger.

Tochter Dorothee, die BWL und Lebensmitteltechnologie studierte, stieg 2007 ins Unternehmen ein und übernahm Stück für Stück die Verantwortung für Produktion, Marketing und Vertrieb. Christine Bergers Ehemann Andreas baut den Sanddorn mit eigener Firma auf 150 Hektar an und erntet Jahr für Jahr zwischen 80 und 100 Tonnen. Damit gehören die Bergers zu den führenden Sanddorn-Produzenten Deutschlands. „Wir haben hier viel Licht und Sonne“, sagt Christine Berger, „und vor allem den märkischen Sandboden, auf dem Sanddorn wunderbar gedeihen kann.“

Höchste Qualität durch kontrolliert biologischen Anbau

Ein aufwendiges Ernteschnitt- und Lagerungsverfahren sorgt dafür, dass die Vitamin- und Nährstoffe des Sanddorns so weit wie möglich erhalten bleiben. Mit Traktoren werden in den Sanddorn-Plantagen die Zweige und Äste der bis zu sechs Meter hohen Sträucher abgeschnitten und im Tiefkühlhaus bei einer Minustemperatur von 38 Grad schockgefrostet. Danach können die Beeren abgerüttelt und bis zur Verarbeitung als

rollende Ware gelagert werden. Christine Berger legt größten Wert darauf, dass kontrolliert biologisch angebaut wird: „ohne Düngemittel, ohne Pestizide und so natürlich wie möglich“. Nur so sei höchste Qualität gewährleistet.

„Unser Unternehmen steht auf fünf Säulen“, sagt Christine Berger, „die erste ist die Produktion von Lebensmitteln, die wir über die Marke Sandokan vertreiben, die zweite besteht aus unseren Bio-Produkten für den entsprechenden Handel, die dritte ist die Produktion unserer Sanddorn-Kosmetik, in der das heilsame Öl des Sanddorns verarbeitet wird.“ Die vierte Säule sei die Bewirtschaftung des Petzower Sanddorn-Gartens mit Hofläden, Restaurant und Schauproduktionen und die fünfte der Rohstoff-Vertrieb. „Da wir Sanddorn selbst anbauen und verarbeiten, erwirtschaften wir hochwertige Zwischenprodukte, mit denen wir die Lebensmittelindustrie beliefern.“ Seit das Ehepaar Berger nach der Wende Anfang der Neunzigerjahre ihre erste Sanddorn-Plantage pachtete, hat sich die Firma peu à peu zu einem Unternehmen mit rund 20 Mitarbeitern entwickelt.



Sanddorn Energiespender.

„Und diese Belegschaft müssen wir in der Hauptsaison von Ostern bis Mitte Oktober noch einmal aufstocken“, sagt Dorothee Berger.

Sanddorn-Säfte in allen Variationen gehen am besten

Denn im Sommer wird der drei Hektar große Sanddorn-Garten direkt am Glindower See zum begehrten Ziel von Einheimischen, Ausflüglern, Radlern und Touristen. Die kehren im Café-Restaurant „Orangerie“ mit Seeblick-Terrasse ein, lassen es sich im Imbiss schmecken oder kaufen und probieren Sanddorn-Köstlichkeiten im Spezialitätenmarkt oder im Hofladen mit weiteren regionalen Erzeugnissen. 2014 wurde zudem die „Gläserne Marmeladenproduktion“ eröffnet, wo

durch große Schaufenster die verschiedenen Verarbeitungs- und Zubereitungsschritte verfolgt werden können – ein außergewöhnliches Erlebnisangebot, für das auch viele Schulklassen anreisen. Abgerundet wird es durch einen Multimedia-Präsentationsraum, in dem es alle Informationen zum Sanddorn gibt.

Sanddorn-Säfte in den verschiedensten Variationen sind immer noch das wichtigste Produkt der Christine Berger GmbH & Co KG – darunter der hundertprozentige Muttersaft, der verdünnt getrunken oder auch anderweitig genutzt werden kann, zum Beispiel fürs Kochen oder Backen. Aber auch die Kosmetiklinie gewinnt an Bedeutung. „Begonnen haben wir mit einer hautpflegenden Körperlotion“, sagt Christine Berger, „dann kamen verschiedene Cremes hinzu, Body- und Aftersun-Lotions, Massageöle und Fluide.“ Neuerdings verwendet man auch Hyaluronsäure, die das Sanddorn-Öl leichter



Christine Berger

in die Haut eindringen lässt. Die wundheilende Kraft der Frucht wird längst auch in der Medizin eingesetzt, etwa bei Krebspatienten nach Chemotherapien.

Das Unternehmen beliefert mit seinen Sanddorn-Produkten vor allem den Einzelhandel, aber auch Karstadt oder Bio-Läden, darunter die Supermärkte der Bio Company-Kette. Neben dem Katalogversand wächst langsam auch der Online-Handel, da sei man aber noch in der Experimentierphase. Exportiert wird nach Österreich, Polen, Litauen und Schweden, dort-

hin also, wo der Sanddorn schon bekannt ist. Doch die Rohstoffe aus Brandenburg gehen inzwischen auch nach Korea, „und unsere erste Palette“, so Christine Berger, „haben wir gerade nach Taiwan verkauft“. Aus seiner Heimat Ost- und Westasien soll der Sanddorn im 4. Jahrhundert vor Christus von Alexander dem Großen nach Europa gebracht worden sein.

Erstmals flächendeckend in Deutschland angebaut wurde er Mitte der Sechzigerjahre in der DDR, weil sein ungewöhnlich hoher Vitamin C-Gehalt die Zitrone ersetzte und zur Volksgesundheit beitrug. Deshalb steht beiden Bergers selbstverständlich jeden Morgen das unverdünnte Sanddorn-Schnäpschen auf dem Frühstückstisch.