

EINBLICK



Landwirtin des
Jahres Sylke
Herse hat
immer wieder
neue Ideen
für ihren
Heidelbeerhof.

Kleine Beeren, großer Erfolg

Beim CERES Award 2025 gewann Sylke Herse aus Brokeloh unter anderem den von QS unterstützten Preis als „Unternehmerin des Jahres“. Eindrücke von ihrem Hof.

> Wenn im Mai 2026 auf dem Bickbeernhof in Landesbergen die Saison beginnt, herrscht geschäftiges Treiben – Servicekräfte balancieren Waffelteller, in der Produktionshalle surren Sortierbänder, draußen pflücken Erntehelferinnen und Erntehelper die Beeren per Hand von den Sträuchern. Mittendrin

dann Sylke Herse, die Ende Oktober 2025 vom CERES Award gleich zwei Preise mit nach Hause auf ihren auf Heidelbeeren spezialisierten Hof nehmen konnte: den von QS gesponserten Preis in der Kategorie „Unternehmerin des Jahres“ sowie den Hauptpreis als „Landwirtin des Jahres“. Die Jury würdigte

„Kreativität entsteht, wenn der Druck am größten ist.“

Sylke Herse, CERES AWARD-Gewinnerin

insbesondere Herses konsequente Einsatz für den ökologischen Landbau, ihre kreativen Vermarktsstrategien und die gelungene Verbindung von Landwirtschaft und Erlebnischarakter. Und genau das ist es auch, was der 53-jährigen Landwirtin am Herzen liegt: „Ich liebe es, den Anbau und

die Gastronomie miteinander zu verweben. Direkt neben unserer Plantage können die Gäste unsere eigenen Produkte und regionale Gerichte genießen – frischer geht es nicht“, sagt Sylke Herse.

Biozertifiziertes Leuchtturmprojekt

In den vergangenen 30 Jahren hat Herse das Familienunternehmen im niedersächsischen „Niemandsland“ – wie sie es selbst nennt – vom kleinen Beerengarten zum biozertifizierten Leuchtturmprojekt entwickelt. Heute wachsen auf 22 Hektar ausschließlich Bio-Blaubeeren; jährlich erntet das Team in der Saison zwischen Juni und August fast 150 Tonnen.

Dann riecht es auf der Plantage nach warmem Sandboden und frischem Grün. Zwischen den Reihen klackern die Scheren, denn die Pflege der Heidelbeersträucher ist wichtig für die nächste Ernte. „Schneidet man sie nicht zurück, wird der Ertrag mit der Zeit geringer, die Pflanze steckt ihre Kraft in den Austrieb von Zweigen und Blättern und wird buschig“, erklärt Herse. Der Betrieb arbeitet in einem weitgehend



Das Hofcafé ist ein Publikumsmagnet: Hier kommen die frischen Beeren direkt auf den Teller.



geschlossenen Kreislauf und erfüllt die höchsten ökologischen Maßstäbe: Er trägt gleichzeitig die Siegel von GÖW, Demeter, Bioland und Naturland und ist QS-zertifiziert. Schnittgut wird vor Ort kompostiert, biodynamische Präparate stärken die Pflanzen, und blühende Begrünungen sorgen dafür, dass Humus aufgebaut und Insekten geschützt werden.

Auch die Vermarktungsstrategie ist alles andere als gewöhnlich. Herzstück ist ein Hofladen und ein Hofcafé mit 400 Sitzplätzen, das sich während der Saison zu einem wahren Besuchermagneten entwickelt. Parallel dazu beliefert Herse große Handelsketten wie Aldi oder Edeka, setzt auf den Online-Versand über Crowd-Farming und pflegt eine Gemeinschaft von mehr als 600 Strauchpatinnen und -paten. Weil ihr daran liegt, die Blaubeere ganzjährig sichtbar zu machen, hat sie eine eigene Produktlinie aufgelegt – von Marmelade über Gin bis hin zu Ketchup und Essig erhält die Beere hier eine zweite Karriere nach der Ernte.

Außerdem versteht sich der Hof als Talentschmiede. In der Hochsaison beschäftigt Herse rund 100 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter: etwa 70 Erntehelferinnen und -helfer sowie 30 junge Servicekräfte, meist Schülerinnen und Schüler, Studierende oder Quereinsteiger. „Das ist ein Geben und Nehmen – mit Spaß und Freude. Besonders junge Menschen lernen hier fürs Leben und werden in ihrem Sein gestärkt“, sagt sie.

Geschichten rund um die Blaubeere

Innovation treibt den Betrieb beständig voran. Bereits 2013 ließ Herse das Café zu einer System-Gastronomie mit doppelt so vielen Plätzen ausbauen und errichtete eine neue

In der Haupterntezeit pflücken Saisonkräfte die Beeren mit der Hand. Die blühende Begrünung der Plantage ist insektenfreundlich und fördert die Humusbildung.



Produktionshalle. In den vergangenen Jahren investierte sie in hochmoderne Sortier- und Abpackanlagen sowie in Erntemaschinen, um den steigenden Löhnen Rechnung zu tragen. Selbst die Coronakrise wurde zum Motor für neue Ideen: Waldbaden-Events, ein virtueller Hofladen und digitale Hofkonzerte sorgten dafür, dass die Besucherzahlen trotz Reisebeschränkungen stiegen. „Kreativität entsteht, wenn der Druck am größten ist“, resümiert Herse.

Trotz der ländlichen Abgeschiedenheit pilgern heute Menschen aus einem Umkreis von 80 Kilometern an den Hof. Busreisen, Rockkonzerte, Tangoabende, Märchenwaldtage – jede Saison erzählt eine neue Geschichte. „Die Gäste sollen die Blaubeere nicht nur essen, sie sollen sie erleben“, sagt Herse und verweist auf den geplanten Umweltspielplatz neben dem Café. Mit den Preisgeldern und Eigenmitteln möchte sie dort Lerntafeln, Duftstationen und Balancierpfade errichten; der angrenzende Naturpfad soll verlängert werden und direkt in das Spielgelände münden.



Auch bei der weiteren Verarbeitung der Beeren ist viel Handarbeit gefragt – und es werden vielerlei Köstlichkeiten daraus produziert.



Verbindungen schaffen

Herse ist Netzwerkerin durch und durch: Mitglied der Stiftung Gemeinwohl-Ökonomie (GWÖ) und verschiedener Bio-Verbände, Gastgeberin von Charity-Events und Fachkonferenzen. Für strategische Fragen holt sie sich Coachings, damit Familie und Betrieb gleichermaßen wachsen. „Meine Aufgabe sehe ich darin, Verbindungen zu schaffen – zwischen Generationen, Acker und Teller, Wirtschaftlichkeit und echter Nachhaltigkeit.“

Ihr Ziel für die nächsten fünf Jahre klingt ebenso ambitioniert wie bodenständig: Besucherzahlen und Umsatz weiter steigern, das Sortiment jedes Jahr um ein neues Heidelbeer-Produkt ergänzen und die Modernisierung der Ernte abschließen. Doch bei aller Dynamik bleibt eines konstant: der Respekt vor der Pflanze. „Ich bin mit der Landwirtschaft groß geworden. Wenn ich sehe, wie gut die Blaubeere hier gedeiht, weiß ich: Wir tun das Richtige.“

So steht der Bickbeernhof als Beispiel dafür, dass ökologischer Anbau, gastronomische Erlebniswelt und kluge Direktvermarktung kein Widerspruch sein müssen. Vielmehr beweist Sylke Herse, dass eine „Superfood“-Beere eine ganze Region beleben kann – wirtschaftlich, kulturell und ökologisch. <

DER CERES AWARD UND QS

Mehr als 200 Landwirtinnen und Landwirte aus Deutschland und dem deutschsprachigen Ausland haben sich 2025 um den CERES Award beworben, der in sieben Kategorien vergeben wird. 21 von ihnen kamen auf die Shortlist und erhielten Besuch von einer Fachjury. Die QS Qualität und Sicherheit GmbH ist als Sponsorin für den Preis in der Kategorie „Unternehmerin des Jahres“ dabei. So wirkte auch QS-Akademie-Leiterin Sabrina Melis in der Jury dieser Kategorie mit und besuchte Sylke Herse auf ihrem Hof in Niedersachsen. „Wir waren von der Innovationskraft von Frau Herse ebenso beeindruckt wie davon, wie konsequent sie ihr ökonomisches und ökologisches Konzept immer wieder neu reflektiert und ausbaut“, berichtet Melis. Besonders freut es sie, dass Sylke Herse nicht nur in der von QS-sponsierten Kategorie gewann, sondern auch den Wettbewerb um den Titel „Landwirt/ Landwirtin des Jahres“ für sich entscheiden konnte.