

Der Stärkungstrunk der Germanen Birken melken im Natureum

Balje. Schon im alten Germanien sollen die Menschen Birkensaft geschätzt haben. Der Trunk war gewissermaßen der Fitnessdrink unserer Vorfahren, er sollte stark und schön machen. In Skandinavien und Osteuropa ist der Baumsaft bis heute beliebt, hierzulande geriet er fast in Vergessenheit. Er seit einigen Jahren kommt Birkensaft wieder gelegentlich auf den Tisch. Beim Zapfen gibt es allerdings einiges zu beachten. Anthony Riecke zeigt den Besuchern am **Sonntag, 10. März**, um 14 Uhr im Natureum wie die Bäume „gemolken“ werden können, ohne dass es ihnen schadet.

Birkensaft fließt nur im Frühjahr für rund zwei Wochen, kurz vor dem Laubaustrieb der Bäume. Ob er tatsächlich stark und schön macht, ist wissenschaftlich nicht belegt. Das er frisch und sogar leicht süßlich schmeckt ist dagegen eine Tatsache.

Bildtext: Im Frühjahr kann mit der richtigen Technik schmackhafter Birkensaft aus geeigneten Bäumen gewonnen werden. Foto: Hilk/Natureum

Abdruck honorarfrei mit Urhebervermerk

Öffnungszeiten: Di bis So/Feiertage 10 – 17 Uhr • Sie erreichen das Natureum Niederelbe in 21730 Balje / Neuhaus über Stade – Wischhafen / Elbefähre - Freiburg oder die B 73 Stade – Cuxhaven (Abfahrt Neuhaus / Natureum). • Der Eintrittspreis beträgt 9 Euro, ermäßigt 6 Euro (Kinder bis vier Jahre frei) • Info-Telefon: (04753) 84 21 10 • Weitere Informationen: Hunde dürfen angeleint auf das Museumsgelände, aber nicht in die Gebäude

Natureum Niederelbe
Neuenhof 8, 21730 Balje
Tel: 0 47 53/ 84 21 10
Fax: 0 47 53/ 84 21 84
www.natureum-niederelbe.de
info@natureum-niederelbe.de

