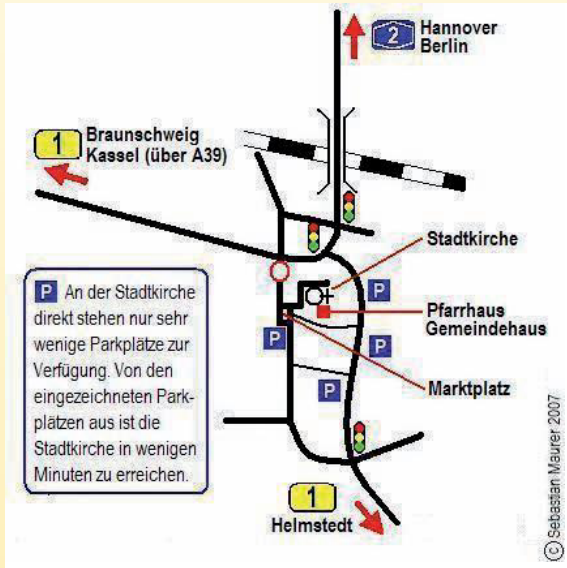


So finden Sie uns

an der Stadtkirche



Veranstalter



Weitere Information

ASst e.V. Sabine Fortak 0176-24 29 06 62
www.ag-streuobst.de

Werbung

**Getränke
Armgart**
Tel. 23 35 Driebe 9 Königslutter
Süßmosterei Getränkeabholmarkt

ATHENE Bio(diverse) Genüsse
Norbert Haiduk & Bianca Otto, Eilum
Kraftvolle Lebensmittel
Lieferservice Region BS & WF
www.Athene-Bio-Diverse-Genuesse.de


www.Nutzpflanzenvielfalt.de
VEN
Verein zur Erhaltung der
Nutzpflanzenvielfalt e.V.

KERNBEISSER



Verbraucher-Erzeuger-Genossenschaft eG
Braunschweig, Bültenweg 71, www.kernbeisser-bs.de

Gabi Lehmann – Äpfel aus der Region Königslutter
Wochenmärkte Wolfenbüttel und Braunschweig
www.die-ernte.de

Ugas Obstbaumschule

38486 Poppau
www.SiebenLinden.de

ebenholz

Restaurierung · Einzeilmöbel
ökologische Altbausanierung und mehr

Irmela Wrede · Tischlermeisterin
geprüfte Restauratorin im Tischlerhandwerk
Dorfstraße 2 · Mönchevahlberg · Tel. (0 53 33) 2 85 · Fax (0 53 33) 9 08 14
E-Mail: ebenholz.irmela.wrede@t-online.de

Apfeltag

Königslutter

an der Stadtkirche

EINLADUNG

5. Oktober 2008

10 bis 17 Uhr

Apfeltag – 5. Oktober 2008 – Königslutter an der Stadtkirche

10.15 Uhr: Erntedank-Gottesdienst

in der Stadtkirche mit
Eröffnung des Apfeltages

Kurzvortrag:
Streuobst und seine Bedeutung für die Artenvielfalt
Grußwort des Bürgermeisters Ottomar Lippelt

danach: Obstsortenbestimmung

mit Sabine Fortak und Eberhard Hieber,
Pomologen-Verein, Königslutter

Obstsortenausstellung

traditionelle weit verbreitete und auch seltene Apfel- und
Birnsorten

Haben Sie Fragen zu Obstbaumkrankheiten?

...bringen Sie bitte schadhafte Zweige, Blätter, Früchte mit

Möchten Sie einen Obstbaum pflanzen?

Wir beraten Sie über Sortenwahl, Pflanzung, Schnitt usw.
und übernehmen für Sie die Bestellung.
Außerdem: Ein Angebot an kleinen Mitnehm-Bäumen

15.00 Uhr: Kinderlieder und Zauberei

Bernd Giere und **Andreas Wittlake** singen und zaubern

Mostexpress - die mobile Mosterei

Lassen Sie ihre Äpfel und Birnen mosten und nehmen Sie
den Saft gleich mit



Liebe Besucherin, lieber Besucher!

Apfel ist nicht gleich Apfel! Wer das wunderbare Aroma von Goldparmäne, Berlepsch, Gravensteiner und Co. kennt, der weiß: Ein intensives Geschmackserlebnis, wie es uns alte Apfelsorten bescheren, kann hochgezüchtetes, auf maximalen Ertrag getrimmtes Plantagenobst nie und nimmer bieten. Beim Fruchtsaft ist das nicht anders. Was Supermärkte und Discounter in ihren Regalen stehen haben, hat den Namen Apfelsaft meist kaum verdient. Entdecken Sie, wie köstlich naturreiner Saft aus heimischem Streuobst oder Äpfeln und Birnen aus dem eigenen Garten schmeckt.

Bringen Sie Ihre Äpfel und Birnen am Apfeltag zum Mosten. Bei mindestens 50 kg Äpfeln oder nicht allzu reifen, noch festen Birnen bekommen Sie den Saft von den eigenen Früchten zurück. Kleinere Mengen kommen in eine Sammel-pressung. Die mobile Mosterei füllt den pasteurisierten Saft in 5- oder 10-Liter Saftboxen ab, die Sie gleich mit nach Hause nehmen können.

Viel Freude beim Genießen.
Vor Anmeldung bei größeren Mengen erbeten:
Most-Express, Tel. 0176/77041365
Mail: most-express@gmx.de
www.most-express.de

Apfelsaft mit Muskelkraft

Frischer Apfel- und Birnsaft aus der traditionellen
Korbpresse

Schafprodukte und Imkererzeugnisse

Seltene Tierrassen fühlen sich auf der Obstwiese wohl, z.B. die Jakobsschafe. Bienen – die fleißigen Helfer für guten Ernteertrag.



Spezialität: Salatsuppe

VEN

Verein zur Erhaltung der Nutzpflanzenvielfalt e.V.
stellt das Gemüse des Jahres 2008 vor:
der Garten-Salat

Köstlichkeiten aus der Region

Mittagstisch im Gemeindehaus
Schafbratwurst
Kaffee & Kuchen im Gemeindehaus

... dieses Jahr auf dem Apfeltag:

Pflanzen-Tauschbörse

des AK Lokale Agenda 21



Möchten Sie ...

Ihre Äpfel und Birnen bestimmen lassen?
Dann bringen Sie bitte mindestens 3 gut
ausgebildete Sonnenfrüchte jeder Sorte mit.

... und noch vieles mehr

Kinderprogramm
für kleine und große

Büchertisch
Buchhandlung Kolbe