

Natureum Niederelbe • 21730 Balje

02.03.2023

Ein frischer Frühjahrsdrink mit langer Tradition Birken melken im Natureum Niederelbe

Balje. Schon die Germanen sollen Birkensaft als Schönheits- und Stärkungstrunk geschätzt haben. Während der Frühjahrsdrink aus der Natur hierzulande fast in Vergessenheit geriet und erst langsam wieder den Weg auf den Tisch findet, war und ist er in Skandinavien und Osteuropa nach wie vor sehr beliebt. Beim Abzapfen des Saftes gilt es allerdings einiges zu beachten. Am **Sonntag, 12. März**, zeigt Anthony Riecke den Besuchern im Natureum um 13 Uhr und um 15 Uhr, 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. Er hat einen frischen und leicht süßlichen Geschmack. Dem schmackhaften Baumsaft werden sogar allerlei heilende Wirkungen zugeschrieben, wissenschaftlich belegt ist das allerdings nicht.

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

Foto: Hilk/Natureum

Abdruck honorarfrei mit Urhebervermerk

Öffnungszeiten: Dienstag bis Sonntag/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 Wintereintrittspreis (gültig bis 24. März) beträgt 7 Euro, ermäßigt 5 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



