

05.03.26

Ein uralter „Fitnessdrink“**Birken melken im Natureum**

Balje. Schon im alten Germanien sollen die Menschen Birkensaft geschätzt haben. Der Trunk war also eine Art „Fitnessdrink“ für unsere Vorfahren. Birkensaft wurde zugeschrieben, dass er stark und schön machen solle. In Skandinavien und Osteuropa ist der Baumsaft bis heute ein beliebtes Getränk, hierzulande geriet er fast in Vergessenheit. Seit einigen Jahren kommt auch hier Birkensaft wieder gelegentlich auf den Tisch. Beim Ernten gibt es allerdings einiges zu beachten. Anthony Riecke zeigt den Besuchern am **Sonntag, 15. März**, um 13 Uhr im Natureum wie die Bäume „gemolken“ werden können, ohne dass es ihnen schadet.

Birkensaft fließt nur im Frühjahr kurz vor dem Laubaustrieb der Bäume für rund zwei Wochen. 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 – 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 Wintereintritt beträgt 9 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

