



## Pressemitteilung

Nummer: 156/2025

### **Frischer Apfelsaft mit der „Zukunftsküche“ – gemeinsam gepresst, gemeinsam genossen**

Viele regionale Apfelsorten sind längst reif – und 2025 ist ein besonders gutes Jahr für die Obsternte. Damit die reiche Ernte sinnvoll genutzt wird, hatten der Landschaftspflegeverband Altmark-Elb-Havel-Winkel und die Einheitsgemeinde Stadt Tangerhütte gemeinsam mit dem Projekt „Zukunftsküche Tangerhütte“ alle Bürgerinnen und Bürger, Kleingärtner, Kitas, Schulklassen und Hortgruppen zum Mitmachen eingeladen. Am vergangenen Freitag machte dafür die mobile Mosterei des „Apfelkönigs“ aus Apenburg auf dem Hof von Detlef Braune in Schönwalde Station – und hatte richtig gut zu tun.

#### **Über 2 Tonnen Äpfel verarbeitet**

Schon am Morgen standen private Obstbaumbesitzer mit Körben, Säcken und Kisten bereit, um ihre Äpfel in leckeren Saft verwandeln zu lassen. In der Mostanlage wurden die Früchte gewaschen, zerkleinert, ausgepresst und pasteurisiert, bevor sie in handliche Fünf-Liter-Bags mit Kartonbox abgefüllt wurden. Insgesamt kamen weit über zwei Tonnen Äpfel aus der ganzen Einheitsgemeinde zusammen.

Mit dabei waren auch Kinder, Eltern und Erzieherinnen aus sieben Kitas und Horten. Sie hatten fleißig gesammelt und konnten sich am Ende über 103 Saftpakete freuen. Die Kosten von 6,50 Euro pro Paket übernahm in diesem Jahr das von der Robert-Bosch-Stiftung geförderte Projekt „Zukunftsküche Tangerhütte“. „Wir wollen das Engagement der Kitas und Eltern honorieren. Die Kinder sollen erleben, wie gut der eigene Saft schmeckt“, so Projektkoordinatorin Anke Schulze-Fielitz, „denn uns geht es darum, gemeinsam mit Engagierten vor Ort Ideen rund um gutes Essen und regionale Produkte zu entwickeln und diese, wenn möglich, dauerhaft zu etablieren“.

#### **Regional, gesund und nachhaltig**

Für Gastgeber Detlef Braune ist die Aktion mehr als nur Saftpressen: „Wir wollen zeigen, dass alte, standorttypische Obstsorten wertvoll sind und dass es sich lohnt, die Bäume zu pflegen. Viele Kilogramm Äpfel verfaulen sonst einfach – hier werden sie sinnvoll genutzt.“ Das Projekt zeigt, wie man Generationen zusammenbringen, Natur erlebbar machen und gesunde Ernährung ganz praktisch vermitteln kann.

#### **Hintergrund „Zukunftsküche Tangerhütte“**

Die Aktion ist Teil des Projekts „Zukunftsküche Tangerhütte“, gefördert von der Robert-Bosch-Stiftung. Gemeinsam mit Partnern wie dem Netzwerk Zukunft Sachsen-Anhalt e.V., der Lebenshilfe Stendal e.V. und dem Verein LIBa – Besser essen. Mehr bewegen. e.V. soll regionale Ernährung, nachhaltige Esskultur und gemeinschaftliches Engagement gestärkt werden.

#### **Ausblick: Netzwerk-Treffen Ende Oktober**

Die nächste Netzwerkveranstaltung der „Zukunftsküche“ ist für Ende Oktober geplant. Dann sollen weitere Ideen für gemeinsame Projekte vorgestellt und diskutiert werden. Interessierte Bürgerinnen und Bürger sind schon jetzt herzlich eingeladen, sich einzubringen.

Kontakt: Netzwerk Zukunft Sachsen-Anhalt e.V., Anke Schulze-Fielitz, Tel. 0391 / 5433861, E-Mail: zukunftskueche@kosa21.de Web: www.kosa21.de