

*Ein Fest zur Neuentdeckung und Rückgewinnung alter, autochthoner
Obst- und Gemüsesorten gegen genveränderte Lebensmittel.*

Apfel & Erdapfel in Wilstedt

Schauen, Naschen, Entdecken und Genießen

Sonntag, den 14. Oktober von 11 bis 17 Uhr

Eine Veranstaltung von *arteFakt* und *Green Goods* von Jochen Krentzel
Eintritt 2,00 €, ermäßigt 1,00 €, Kinder bis 16 Jahren frei.

Die scheinbare Notwendigkeit Nutzpflanzen, die unsere Ernährungsgrundlage darstellen, durch Genmanipulationen zu verändern, um sie dadurch besser den jetzigen Umweltbedingungen anzupassen, wird uns derzeit aus dem wirtschaftlichen und politischen Raum als alternativlos für die Zukunftssicherheit und Wettbewerbsfähigkeit dargestellt. Die jetzigen Umweltbedingungen stellen eine Folge hemmungslosen Umgangs mit der Umwelt dar, eine der Alternativen wäre natürlich dies ernsthaft zu ändern. Mit der Veranstaltung möchten wir das konkret Politische zwar etwas in den Hintergrund treten lassen, dafür aber auf freudvolle und genussreiche Weise eine weitere Alternative aufzeigen. Es gibt eine lange Anbautradition der natürlichen Arten- und Sortenvielfalt und den jeweiligen Regionen angepasster (autochthoner) Ernährungspflanzen. Durch den modernen Landbau sind diese jedoch weitgehend verdrängt worden. Wir möchten Ihnen Menschen vorstellen, die, quasi als neue Pioniere, nie davon gelassen oder sich neu dafür auf den Weg gemacht haben – dem Erhalt und der Rückgewinnung der Vielfalt alter Obst- und Gemüsesorten und ihrer Veredelung. Das ist Programm und unser Motto auf dem Fest: „Schauen und Staunen, Naschen und Entdecken und Genießen“. Dazu laden wir Sie herzlich ein und freuen uns auf Ihren Besuch,

Ihr
Conrad Bölicke (*arteFakt*) und Jochen Krentzel (*Green Goods*)

Passend zur Veranstaltung bieten wir ein besonderes 4-Gänge-Menü.

Die Köchin Heidrun Koj verrät die Rezepte, Sie können Sie auf der Speisekarte mit nach Hause nehmen und selbst einmal Freunde damit überraschen.

„Apfel & Erdapfel“ im Restaurant „Dör'n Schapp“

Sonntag, den 14. Oktober um 12.30 Uhr oder um 17.00 Uhr

o. Überraschung aus der Küche

1. Kartoffel-Apfelsuppe mit Julienne

2. Besonderes Kartoffelquartett

*3. Gemüse alter Sorten- und Variationen, dazu wahlweise
Fisch, Wild oder vegetarische Hauptbeilage*

4. Apfelquartett

Dazu werden Obst- und Obstschaumweine aus der *Manufaktur Jörg Geiger* angeboten.

Das Menü kostet 35,00 €, exklusive der Getränke, Kinder bis 14 Jahre zahlen die Hälfte.
Die Anzahl der Plätze ist begrenzt, bitte reservieren Sie rechtzeitig
im *Dör'n Schapp* unter der Rufnummer 0 42 88 - 9 51 05.

Veranstaltungsprogramm

Schauen, Naschen, Entdecken und Genießen

Apfel & Erdapfel

Vor 100 Jahren gab es in Europa noch ca. 1.000 Kartoffelsorten, wie viele davon kennen Sie? Ca. 150 züchtet *Karsten Ellenberg* wieder, seien Sie gespannt auf seine Kartoffelvielfalt. Äpfel sind ebenso vielfältig und was man daraus so alles Leckeres machen kann, zeigen u.a. die *Mosterei Uwe Engelmann* mit sortenreinen Apfelsäften und -bränden, die *Manufaktur Jörg Geiger* mit ihren Obst- und Obstschäumweinen, die *Essbaren Landschaften* mit neuen Apfelgelees und Kräuterpesti.

Was machen Pommologen?

Bringen Sie Ihre Äpfel mit, in einem Apfel-Kompetenzcenter werden Ihnen Pommologen und Gartenfachkräfte (u.a. *Jens Otten*, *Michael Runau*, *Maike Meyer-Schulte*, die *Baumschule Badenstedt* und *Günter Stammsen von Snoek*) helfen sie zu bestimmen. Weiterhin wird richtiger Baumschnitt und die Baumpflege vorgeführt und viele Fragen beantwortet.

Alte Gemüsesorten

Möhren müssen nicht gelb, sie können auch weiß oder dunkelviolett sein, Rote Beete wiederum muss nicht rot sondern kann auch gelb sein. Manche kennen vielleicht noch Scherkohl von früher, was ist aber *Sarepta Senfsalat* – schon mal gehört? Dutzende verschiedener Tomatensorten, schmackhafte Pilze und vieles mehr zeigen *Jochen Krentzel* und weitere Anbauer.

Bistro, Kaffee & Kuchen von Le Pomm

Die geschätzten Rostocker Köche der Olivenöl-Abholtage nehmen sich mit großer Lust der Themen der Veranstaltung an und wollen uns viele der gebotenen alten Kartoffel-, Gemüse- und Apfelsorten lukullisch erschließen sowie unsere Geschmacksknospen mit Neuinterpretationen traditioneller Gerichte herausfordern. Wie immer lassen sie sich dabei über die Schulter schauen, verraten Rezepte und geben Tipps.

Kinderküche

Unter Anleitung können Kinder z. B. in der Pfanne Apfelringe im Teig ausbacken, sortenreines Apfelpotpott oder -mus verschiedener Apfelsorten für ihre Eltern und Großeltern produzieren und selbst die Unterschiede schmecken lernen, wenn sie diese zu Kartoffelpuffern essen, natürlich ebenfalls von verschiedenen Kartoffelsorten.

Spezereien und Kunsthandwerkliches für jede Jahreszeit

U.a. können Sie Ihre Olivenölvorräte ergänzen, manche davon als Schnäppchen; die neue Darjeeling-Ernte der Teekampagne probieren, dazu passende Honige auswählen und von der Vielfalt europäischer Hofkäse naschen. Vielleicht entdecken Sie bei der gebotenen Holz-, Ton- und Schmiedekunst sowie den Gartenaccessoirs auch erste Weihnachtsgeschenke.

Folgen Sie bitte an den Ortseingängen von Wilstedt den Hinweisschildern zum Parkplatz und zum Veranstaltungsort.