



Mit Unterstützung von Bund, Land und Europäischer Union

Bundesministerium
Nachhaltigkeit und
Tourismus

LE 14-20
Förderung im Landwirtschaftsbereich



Gemeinsam Obst pressen!

Der Saftmacher kommt nach Schrems und Eichberg

So einfach und fröhlich kann CO₂ gespart werden. Die Kleinregion Waldviertler StadtLand hat sich ganz dem Thema des Haltbarmachens von Lebensmitteln verschrieben und bietet viele Gelegenheiten, die Naturschätze unserer Region gemeinsam zu nutzen. Nach dem großen Erfolg im Vorjahr, soll auch heuer wieder gemeinsam Obst gepresst werden. Aus liegengebliebenen Äpfeln, Birnen oder Quitten wird köstlicher und wertvoller Saft!

Wer kennt das nicht? Während unter vielen Bäumen in unserer Region das Obst ungenutzt verdirbt, bieten meterlange Regale in unseren Supermärkten Säfte an, die oft schon hunderte und tausende Kilometer gereist sind.

Das Projekt „**Waldviertel eingekocht**“ bietet nun die Gelegenheit, das eigene Obst (Äpfel, Birnen, Quitten) pressen, pasteurisieren und abfüllen zu lassen. Bis zu 20 Liter pro Person können kostenlos einfach mit nach Hause genommen werden. Größere Mengen gegen Unkostenbeitrag.

Die Projektumsetzer von **ILD Temper-Samhaber** und der „Saftmacher“ **Andreas Pillichshammer** sehen dem Event gespannt entgegen und hoffen wieder auf regen Zuspruch: „Die Presstage im Vorjahr waren wirklich nette Veranstaltungen und alle Generationen haben mit Begeisterung daran teilgenommen. Die Jugend ist für dieses Thema offener als man glauben möchte. Es war schön zu sehen, mit welchem Interesse gerade die Kinder das Pressen beobachtete und mit welchem Stolz sie ihr Packerl entgegengenommen haben.“ Meint Thomas Samhaber

Obmann der Kleinregion **Christian Dogl** und die Geschäftsführerin **Viktoria Prinz** freuen sich, dass diese Obstpresstage auch heuer wieder angeboten werden können und man somit dem Wunsch nach Wiederholung nachkommen konnte: „Das Projekt **Waldviertel eingekocht** zielt besonders darauf ab, dass verschiedene Generationen zusammenkommen und die Jungen von der Erfahrung und dem Wissen der Älteren lernen. Es sind laufend Workshops und Kurse geplant, einiges der Einkochtipps finden sich auch auf der Kleinregionshomepage: waldviertler-stadtland.at“

Termine:

Freitag, 23. Oktober 2020, City Center Schrems, 10:00 bis 19:00

Samstag, 24. Oktober 2019, Großdietmanns, Bauhof in Eichberg, 10:00 bis 18:00

Anmeldung: (bei größeren Mengen, über 30 kg): Thomas Samhaber, 0664 150 53 48 sam@ild.cc

Waldviertel eingekocht ist ein Projekt der Kleinregion Waldviertler StadtLand, mit Unterstützung von Bund, Land und EU, im Rahmen des Förderprogramms LEADER 14-20.