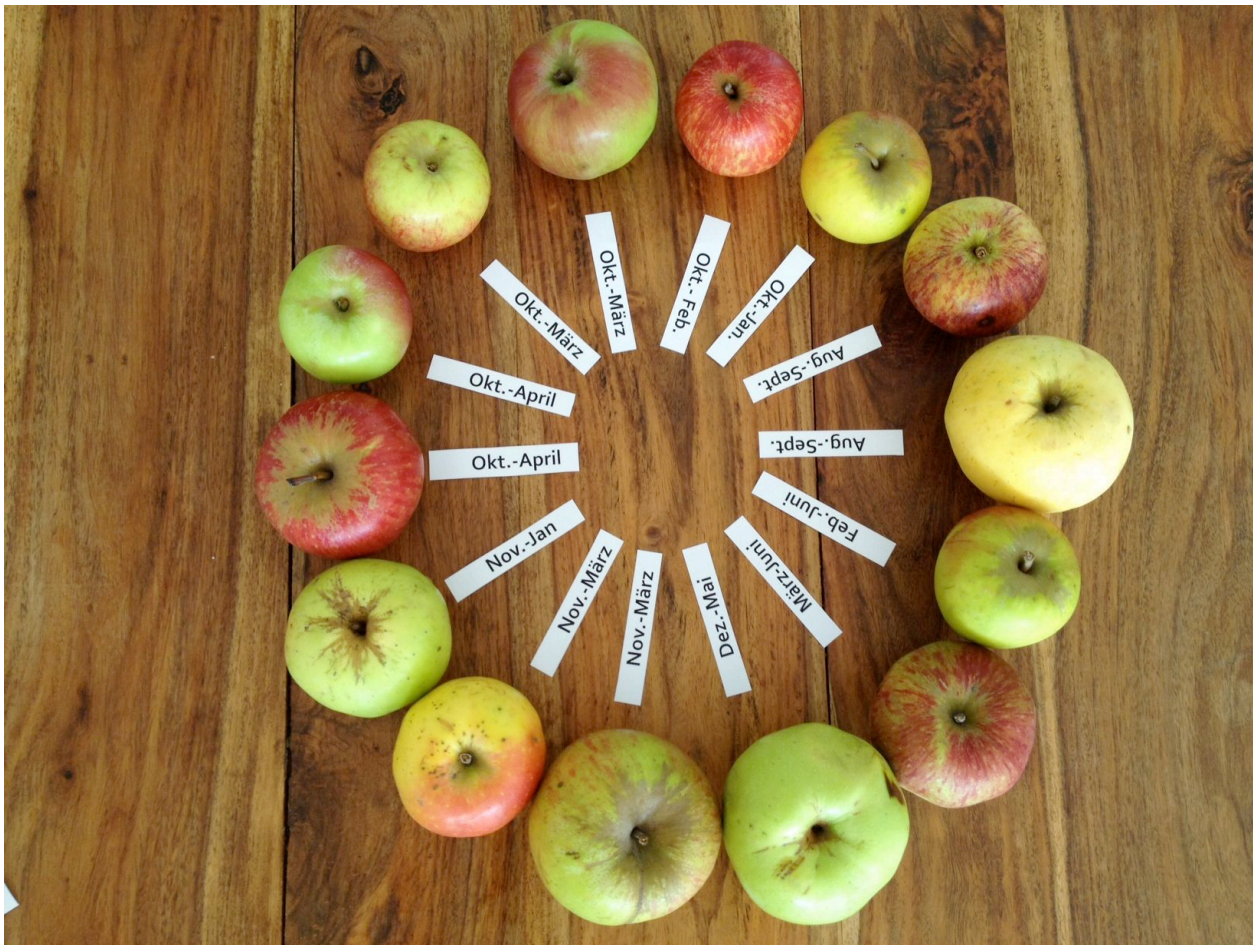




An apple a day

Mit Essen Gutes und Gesunde für sich und die Zukunft tun



An apple a day

Tonnen von wunderbaren Äpfeln bleiben in Gärten der Stadt oder vor den Stadtgrenzen ungeerntet. Sie sind kostenlos (bis auf Eigeneinsatz), meist besser als Bioäpfel (weil absolut unbehandelt) und häufig wertvolle alte Sorten. Schulen, Kitas und Familien können sich es oft nicht leisten, ihre Kinder mit frischem, hochwertigem Obst zu versorgen.

Diese ungenutzten Äpfel zu Schulen, Kindern und Stadtfamilien zu bringen und ihnen neue Wertschätzung erfahren zu lassen, ist die Idee von „An Apple a day“.

Selbst geerntet, verarbeitet und gelagert, versüßt die ganze Bandbreite heimischer Sorten den Winter. Und man tut noch **Gutes und Gesundes für sich, die Umwelt und die Zukunft**: denn man erhält hochqualitative Nahrungsmittel, bewahrt die Artenvielfalt, schützt das Klima, schont Ressourcen u. v. m..

Jeden Tag gesundes Essen für jedes Kind ist die langfristige Vision der Initiative *Stadt macht satt*. Neben gesunder Ernährung ist das Kernziel der Initiative der Entfremdung von Natur und Lebensmitteln entgegenzuwirken, sowie nachhaltiges Handeln und Wirtschaften „schmackhaft“ zu machen.

2012 hat *Stadt macht satt* mit Stadtfamilien an zwei Oktoberwochenenden über **3,5 Tonnen Äpfel „geerntet“** und **1000 l Saft gepresst**. Ziel ist es im Herbst 2013 noch mehr Äpfel zur Selbstversorgung und zur Bildungsarbeit zu „retten“.

Der Stadtbauer Christian Heymann der solidarischen Landwirtschaft Speisegut, die Obstbau-Siedlung Eden in Berlin sowie der Pomologenverband unterstützt dieses Vorhaben von *Stadt macht satt*, indem sie Apfelbäume für gemeinsame Ernteaktionstage zur Verfügung stellen. Mindestens 10-20 Tonnen stehen so kostenlos zur Ernte bereit. Die Apfelsorten in Gatow werden vom Pomologen bestimmt werden, so dass jeder die richtige Vorratsmischung an Herbst- und Lageräpfeln, Koch- und Mostäpfeln pflücken kann. Die Ernte ist kostenlos, die Hälfte des Geernteten gehen aber an Schulen und Kitas, werden vermostet oder verarbeitet. Für gemeinsames Verarbeiten der Äpfel, bietet das Netzwerk Haushalt in Spandau zusätzlich Kurse an. Und wer noch für die Bäume was tun will, kann sich im Winter für Schnittseminare anmelden. Daneben sollen aber auch in ganz Berlin private Apfelspender mit willigen Apfelpflückern zusammengebracht werden, in der Hoffnung, längerfristige Verbindungen und Austausch zwischen Apfelbaumbesitzern und Apflessern (Obst, Wissen, Erntehilfe etc.) anzustoßen.



Stadt *macht satt*
ernte die Stadt!

Tonnen von wunderbaren Äpfeln bleiben jedes Jahr in Stadtgärten und auf dem Land ungeerntet. Das Pflücken ist unrentabel, die Ernte zu groß für den Eigenbedarf oder es fehlt an Zeit. Diese ungenutzten Äpfel zu Stadtfamilien, Schulen und Kitas zu bringen, ist das Ziel des Projektes „Apfelschätze“ von *Stadt macht satt*.

Letzten Herbst „retteten“ wir ca. 3,5 t Äpfel und pressten 1000 l Saft. Statt Überseeäpfel versüßte die ganze Bandbreite heimischer Sorten die Wintermonate. Kinder und Städter aßen sich durch die Artenvielfalt, lernten richtig zu lagern, haltbar zu machen und zu verarbeiten. Dieses Jahr wollen wir noch mehr Obst retten! Wir suchen Apfelspender und Stadtfamilien, Schulen, Fördervereine etc., die pflücken, mosten und sich selbst versorgen wollen.

**Apfel
schätze**
www.stadtmachtsatt.de

kontakt@anja-fiedler.de
030 / 440 460 57

Ziel und wie „An apple a day“ mit guten Essen, Know how die Zukunft verbessert

Für Stadtkinder „wächst“ das Essen im Supermarkt. Kinder erleben kaum mehr wie Obst und Gemüse wachsen und verarbeitet werden. Ganz zu schweigen von Vorratshaltung. Durch die ständige Verfügbarkeit in unserer Überflussgesellschaft kauft man ein, wann man es braucht und schafft keine Vorräte in der Erntezeit.

Äpfel sind ein fantastisches Beispiel, um Selbstversorgung, heimische Artenvielfalt und Haltbarmachung u. v. m. erlebbar zu machen. Kaum ein anderes Lebensmittel versorgt uns rund ums Jahr (August-Juni) und ist so einfach lagerbar. Ein Jahresvorrat ist in wenigen Stunden mit viel Spaß gepflückt und auf einem halben Quadratmeter im Keller eingelagert. Am Apfel sind außerdem viele Haltbarmachmethoden zu vermitteln: Trocknen, Erhitzen, Kühlen, Keltern, Einmachen etc.

Andererseits verdeutlicht das Beispiel Apfel die sozialen, ökonomischen und ökologischen Folgen der gegenwärtigen globalen und industriellen Lebensmittelindustrie.

Über die Initiative Stadt *macht satt*

Stadt macht satt zeigt Kindern und Städtern, wie man mit Essen Gutes und Gesundes für sich und die Zukunft tun kann. Stadt macht satt entdeckt in verschiedenen Projekten ganz konkret wie der Lebensmittelüberfluss aussieht, denn jeden Tag landen gute Lebensmittel im Müll. Wir zeigen wo und wie viel ungenutzte Lebensmittel um die Ecke geerntet werden können und wie Nahrung auf kleinsten Raum selbst produziert werden kann. **Stadt macht satt sammelt und entwickelt Ideen, um der gegenwärtigen Entfremdung von unseren täglich verzehrten Lebensmitteln entgegenzuwirken und nachhaltiges Handeln positiv erlebbar zu machen.**



Stadt macht satt wurde von der UNESCO als vorbildliches Projekt ausgezeichnet, das Erwachsenen und Kindern nachhaltiges Handeln vermittelt. 2012 erhielt die Initiative den Umweltpreis Berlin-Mitte und den 2. Sonderpreis des Utopia Awards und u.a. gewann die „Da geht noch was!“ und „Ich- kann- was- Initiative!“.

Stadt *macht satt*

Anja Fiedler

anja@stadtmachtsatt.de

stadtmachtsatt.de

Tel. 030-440 460 57

mobil 0177 2606267