

SAFT PRESSE



THEMEN DIESER AUSGABE: Gerichte in Sekundenschnelle – Tasty-Videos geben Inspiration: Seite 2 | **Krummes Gemüse** – schmeckt hervorragend und kann abonniert werden: Seite 3 | **Gewinnspiel** – Kreuzworträtsel lösen und tolle Preise gewinnen: Seite 6 | **Ausflugstipp** – Wandern in der Sächsischen Schweiz: Seite 8

Das Lernen neu entdecken



Erziehungswissenschaftlich belegt ist, dass ein von Neugier und Interesse gesteuerter Weg der beste für das Lernen ist. Demokratische Schulen machen es vor: Schüler lernen freiwillig und selbstmotiviert. Daraus resultieren Begeisterung und Freude am Lernen ein Leben lang.

Spaß am Lernen zu haben ist eine Voraussetzung dafür, dass man ein ganzes Leben lang sein Wissen erweitern möchte. Aber wie ist es um den Spaß am Lernen tatsächlich bestellt?

Für Kindergartenkinder hat die Schule etwas Magisches. Sie möchten endlich zu den „Großen“ gehören, Lesen, Schreiben und Rechnen lernen und selbständig viele neue Sa-

chen entdecken, die ihnen als „Kleinen“ noch vorenthalten werden.

Aber viel zu schnell macht sich Ernüchterung breit, weil nicht alle Fächer gleich viel Spaß

machen. Und wenn es die ersten Zensuren gibt, fließen auch mal Tränen. Das ist schon seit langer Zeit so – muss aber nicht so bleiben. Hirnforscher und Bildungsexperten geben Empfehlungen, Lehrpläne und Zensuren abzuschaffen und viel mehr der Beisterungsfähigkeit der Kinder und ihrem natürlichen Wissens-

drang zu vertrauen. Wie könnten die Schulen der Zukunft aussehen? Wir kann Wissen so vermittelt werden, dass die Kinder für künftige Herausforderungen gut gerüstet sind? Es gibt schon sehr viele nachahmenswerte Beispiele.

Lesen Sie weiter auf Seite 4

„Deine Zensuren sind mir total egal!“

Als ich meinem Sohn diese Worte sagte, war er in der 7. oder 8. Klasse.

Sein Hausaufgaben-Heft war angefüllt mit negativen Beurteilungen seines Verhaltens und Informationen über schlechte Noten. Ich sagte ihm, dass Zensuren nichts über ihn als Mensch aussagen können und dass er genau richtig ist, wie er ist. Außerdem sagte ich ihm, dass Lehrer, so wie jeder andere, auch nur Menschen sind, die mal einen schlechten Tag erwischen und sich seltsam verhalten können. Und ich merkte an, dass es nicht unbedingt nötig ist, andere Menschen an solch einem schlechten Tag zu provozieren, selbst wenn man der vollsten Überzeugung ist, im Recht zu sein.



Er sagte damals kein einziges Wort nach meinem „Vortrag“ und ich war auch eher unsicher, ob es richtig von mir war, so mit ihm zu sprechen. Aber so war inzwischen meine Überzeugung, nachdem ich einige Bücher über Hirnforschung und hirngerechtes Lernen gelesen hatte (siehe auch Saftpresse „Winter 2012“).*

Die Einträge hörten auf und nur wenige Wochen später fragte mich seine Klassenlehrerin, was ich gemacht hätte, denn er wäre völlig verändert und hätte sich um 180 Grad zum Positiven gedreht.

Diese besondere Erfahrung führte dazu, dass ich mich mit unserem Bildungssystem und vor allem alternativen Konzepten beschäftigte. Einige stellen wir Ihnen in unserer aktuellen Ausgabe vor und ich hoffe, Sie haben Freude an diesem und den anderen Themen.

*Alles Liebe,
Ihre Kirstin Walther*

* Diese und weitere Ausgaben finden Sie auf unserer Homepage: www.walthers.de

Saft auf Reisen



Sogar in Südkorea findet der Bio-Aronia-Saft seine Liebhaber. Kunden, die sich für den Saft begeistern, schicken Fotos. S. 3

Rad in Aktion



Die Dresdner „Einradpioniere“ brachten ihre Idee aus Paris mit. Nun kann man auch hier Geschicklichkeit beweisen. S. 6

Schrot und Korn



Getreideähnliche Pflanzen sind eine echte Alternative zu den klassischen Getreidesorten und können ähnlich verarbeitet werden. S. 7

Frischer Dampf

Ob Rührtank, Flaschenwaschmaschine oder Dampfkessel: Eine Kelterei benötigt allerhand Technik.

Über 22 Jahre hatte er in der Kelterei Walther zuverlässig für Wärme gesorgt, doch nun war

der Dampf raus. „Wir brauchen einfach einen neuen Dampfkessel mit mehr Leistung und Energieeffizienz“, sagt Produktionschef Jens Walther. Im April wurde der Kessel ausgetauscht.

Lesen Sie weiter auf Seite 2



Ein neuer Dampfkessel ist auf dem Weg in die Kelterei und muss noch den Eingang zum Kesselraum passieren.

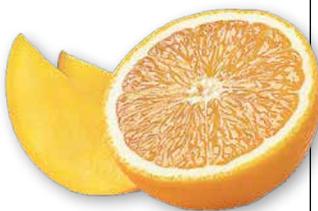
Neu im Shop: Orange-Mango

Ganz unbekannt ist er den Kennern und Liebhabern der Säfte und Nektare aus Walthers Kelterei nicht: Zuerst gab es den Orange-Mango-Saft als limitierte Edition. Eigens auf Wunsch von Händlern entwickelt, fand die harmonisch abgestimmte Saftkreation viele Abnehmer. Die fruchtig-frische Kom-



Der köstliche Orange-Mango-Saft gehört jetzt dauerhaft zum Sortiment

position aus sonnengereiften Orangen und Mangos besteht aus 100 Prozent Fruchtsaft und hochwertigem Mangopüree. Aufgrund der enormen Resonanz für den Saft entschloss sich Kelteriechefin Kirstin Walther, ihn dauerhaft ins Sortiment mit aufzunehmen. Die Saftbox trägt ein neues Gewand – wie die meisten Säfte und Nektare der Kelterei Walther – in moderner Farbgebung und mit farbenfrohen Fruchtmotiven.



Der Orange-Mango-Saft ist ab sofort auch über den Shop bestellbar:
www.walthers.de/saftladen

Haargenau mit Fingerspitzengefühl



Am 14. April traf der neue Kessel in Arnsdorf ein.



Es wird eng mit Heißwasserkessel und Aufbereitungsanlage.



Das ist Millimeterarbeit: Der Türrahmen zum Kesselraum musste entfernt werden, erst dann passte der Kessel hindurch.

Beinahe hätte er nicht durch die Tür zum Kesselraum gepasst, doch nach dem Entfernen des Türrahmens konnte der neue Hochdruck-Dampfkessel Vitomax eingebaut werden.

Zur Safterstellung wird viel Energie benötigt: Saft wird erhitzt, Lagertanks werden sterilisiert und Flaschen müssen gereinigt werden. Den Dampf dazu liefert ein spezieller Hochdruck-Kessel, er ist sozusagen das Herzstück der Produktion. Doch auch so ein Kessel ist einem gewissen Alterungsprozess unterworfen und genügt irgendwann nicht mehr den gewachsenen technologischen Anforderungen. In der Kelterei Walther wurde deshalb am 14. April ein neuer Dampfkessel angeliefert. Eingebaut wurde er von der Firma Albrecht Betriebs- und Versorgungsgesellschaft mbH aus dem benachbarten Großröhrsdorf. Durch ihren professionellen Einsatz konnte die Produktion nach nur 14 Tagen schon wieder aufgenommen werden. „Eine enorme Leistung“, lobt Produktionschef Jens Walther.

Der neue Dampfkessel kann pro Stunde 1,3 Tonnen Dampf erzeugen, bei einem Betriebsdruck von etwa 4 bar. Damit gehört er zwar eher zu den kleineren Exemplaren, ist jedoch wesentlich leistungsstärker als



Passt wie angegossen: Der neue Dampfkessel hat seinen perfekten Platz im Kesselraum gefunden, fachgerecht montiert und rasend schnell in Betrieb genommen von der Firma Albrecht aus Großröhrsdorf.

der alte, 22 Jahre alte Dampfkessel. Über 100.000 Euro investierte die Kelterei Walther in die Modernisierung. Der neue Dampfkessel wird mit leichtem Heizöl betrieben, ist robust und erfordert nur einen geringen Wartungsaufwand. Er gilt als abstrahlungsarm und verhindert damit unerwünschte Energie-

verluste. Der Vorteil von Dampf als Wärmeträger liegt darin, dass er im Vergleich zu Wasser eine deutlich höhere Wärmekapazität besitzt. Da der Dampferzeuger von Frischwasser gespeist wird, müssen geeignete Maßnahmen unternommen werden um zu verhindern, dass schädliche Inhaltsstoffe zu Korrosion oder Kalkab-

lagerungen führen. Deshalb steht im Kesselraum auch eine Wasseraufbereitungsanlage, um solche Schäden zu verhindern.

Damit ist die Kelterei Walther technisch bestens für die neue Most-Saison gerüstet, um zuverlässig, schnell und hygienisch einwandfrei produzieren zu können.

Inspirierende Gerichte in Sekundenschnelle

Bilder von lecker angerichtetem Essen waren gestern. Jetzt bevölkern Rezeptvideos das Netz.

Fisch im Chips-Mantel, Honey BBQ Chicken Wings oder Burger-Dogs mit Käsefüllung –

Rezeptvideos zum einfachen Nachkochen haben die sozialen Netzwerke im Sturm erobert.

Als Vorreiter gilt die vom US-amerikanischen Medienunternehmen BuzzFeed betriebene Facebook-Seite „Tasty“, die innerhalb von nur drei Wochen mit

ihren Clips rund 15 Millionen Likes erzielte.

Auch deutsche Unternehmen nutzen den Trend für sich und begeistern die Community mit Plattformen wie „Futtern“ und „Foodboom“. Die Gemeinsamkeit? In nur wenigen Se-

kunden erleben die Zuschauer, wie körperlose Hände aus wenigen Zutaten eine offenbar leckere Mahlzeit „zaubern“.

Die originellen Rezepte haben eine neue Lust am Kochen entfacht und regen zum Nachmachen und Ausprobieren an –

ein Phänomen, das man wohl erst versteht, wenn man sich selbst einige der Videos angeschaut hat.

Die leckeren Tasty-Videos finden Sie unter: facebook.com/buzzfeedtasty



Gefülltes Schweineschnitzel mit Knoblauch und Kräutern in 50 Sekunden? Tasty macht's möglich – Schritt für Schritt. Zunächst Gewürze und Frischkäse zu einer Masse verrühren. Danach das Schnitzel längs aufschneiden und mit der cremigen Mischung befüllen. Anschließend das Fleisch in Paniermehl wenden, braten, fertig. Einfach tasty!

Aronia-Saft in Südkorea

Walthers Säfte sind weit über deutsche Landesgrenzen hinaus beliebt. Seit einiger Zeit werden sie auch in Südkorea mit Begeisterung getrunken.

Der Bio-Aronia-Saft hat es bis nach Südkorea geschafft! Ein südkoreanisches Handelsunternehmen war schon lange auf der Suche nach Aronia-Saft aus biologischem Anbau, als es im Internet auf die Säfte der Arnsdorfer Kelterei Walther stieß. Die gute Auswahl und die langjährige Familientradition überzeugten die Koreaner davon, dass daraus eine zukunfts-trächtige Partnerschaft entstehen könne. Seit Januar 2015 liefert die Kelterei Walther den Bio-Aronia-Saft nach Südkorea.

Von Hamburg aus werden die Paletten per Schiff zum Hafen Busan, der an der südöstlichen Küste der Koreanischen Halbinsel liegt, transportiert. Die Reise dauert etwa vier Wochen. Doch das Komplizierteste ist die Erstellung der Warenbegleitdokumente, die für Bio-Produkte recht aufwändig sind und bei jeder Lieferung neu ausgestellt werden müssen. Aber offenbar ist es den ganzen Aufwand wert. Denn die Südkoreaner sind ganz begeistert von dem blauen Getränk.

Freude am blauen Getränk

Bisher kannten sie nur Heidelbeere und Acai-Beere. Doch inzwischen wissen viele Südkoreaner, dass Aroniabeeren viel mehr Anthocyanidin, also



Diese Fotos stammen von begeisterten Kunden direkt aus Südkorea: Ein Hoch auf den Aronia-Saft aus Arnsdorf!



Walthers Aronia-Saft gehört zum guten Essen dazu.

blauen Farbstoff, enthalten als die anderen beiden Sorten. Auch schätzen die Südkoreaner den Aronia-Saft wegen seines herb-frischen Geschmacks.

Grundsätzlich haben die Koreaner eine andere Ernährungsphilosophie als die Europäer. Die bewusste Auswahl von Speisen und Getränken spielt für das persönliche Wohlbefinden

kulturell eine sehr große Rolle.

Der Präsident des Handelsunternehmens, Chan-Hee Yun, berichtet, dass zu Verkaufsbeginn den Kunden sehr viel zu Herkunft und Inhaltsstoffen erklärt werden musste und kaum Zeit für den Verkauf blieb. Heute verkaufe sich der Bio-Aronia-Saft fast von allein, freut er sich.

Das Land wird zwar umgangssprachlich Südkorea genannt, doch eigentlich ist es die Republik Korea, die den südlichen Teil der Koreanischen Halbinsel einnimmt. In der Landessprache heißt die Republik Daehan Minguk und grenzt sich durch ihre freiheitlich-demokra-

tische Regierung von der nördlichen Nachbarin ab.



Der Aronia-Saft ist in Südkorea ein Verkaufsschlager geworden.

Wer im koreanischen Shop stöbern möchte: www.nice-life.co.kr

Gemüseretter in Aktion



Eine von der EU festgelegte Handelsnorm und die Ansprüche vieler Supermarktketten sorgen dafür, dass hier fast nur gerade gewachsenes Gemüse gekauft werden kann. Doch was passiert mit den krummen Gurken, Kartoffeln und verwachsenen Möhren, die zwar keinem Schönheitsideal entsprechen, jedoch genauso schmackhaft sind? Die ETEPETETE Handels und Produktions GmbH aus München hat gemeinsam mit einem Netzwerk an Bio-Bauern die Möglichkeit geschaffen, Boxen mit dem verformten Gemüse an interessierte Kunden zu liefern. Auch immer mehr Supermärkte öffnen sich der Idee, dieses Gemüse gleichwertig in den Verkauf zu geben, damit weniger Lebensmittel weggeworfen werden und auch die Bauern keine Verluste erleiden.



Die Gemüseretterbox mit fünf kg Bio-Gemüse kann im Abo bezogen werden. Bestellung unter: www.etepetete-bio.de

Gesundes Tauschgeschäft: Obst gegen Saft



Aus Rhabarberstangen entsteht Nektar – reiner Rhabarbersaft würde zu sauer schmecken. Gesüßt wird der Rhabarbernektar der Kelterei Walther mit natürlicher Apfelsüße.

Lohnmostfreunde können gegen Abgabe reifer und qualitativ hochwertiger Gartenfrüchte aus dem reichhaltigen Sortiment der Säfte und Nektare der Kelterei Walther wählen.

Die Tausch-Saison hat wieder begonnen. Unter dem Motto „Obst gegen Saft“ tragen private Gartenfreunde ihre eigens angebauten und geernteten Früchte der Saison zusammen und tauschen diese gegen „flüssiges Obst“ ein. So ist natürlich auch die Kelterei Walther in Arnsdorf Anlaufstelle für fleißige Hobbygärtner.

Gegen Abgabe einwandfreier Gartenfrüchte sowie einen kleinen zusätzlichen Obolus für die Verarbeitungskosten kann aus dem gesamten Walther-Sortiment ausgewählt werden. Den Anfang macht wie jedes Jahr der Rhabarber. Er wird von April bis Juni ge-

erntet. Obwohl er wie Obst auch zu Kompott, Marmelade, Kuchen und Nektar verarbeitet werden kann, ist der Rhabarber ein Gemüse. Denn nicht die Frucht der Pflanze wird gegessen, sondern der Stängel. Die Früchte müssen reif und qualitativ hochwertig sein. Nur Obst, welches auch in seiner Reinform schmackhaft ist, wird zu Säften und Nektaren weiterverarbeitet. Angenommen werden u.a.: Aroniabeeren, Äpfel, Birnen, Quitten, Sauerkirschen und Stachelbeeren.

www.walthers.de/kelterei-walther/lohnmost/

Zur Entstehung des Schulsystems



Bildung für alle ist eine gute Idee, doch schnell sind Kinder überfordert.

Die Schullandschaft in Deutschland entwickelte sich seit jeher sehr uneinheitlich. Bis heute ist Schulpolitik Ländersache. Das bedeutet, es gibt in den 16 Bundesländern unterschiedliche Lehrpläne, die Abschlussprüfungen unterscheiden sich stark und auch der Übergang auf eine weiterführende Schule ist überall anders geregelt. Bundesweitliche Regelungen können von der Ständige Konferenz der Kultusminister der Länder getroffen werden.

Schulpflicht für alle

Im Jahr 1763 wurde in Preußen die Schulpflicht auf dem Lande eingeführt, bis 1850 dann in fast allen deutschen Ländern. Dennoch war das Schulsystem in Deutschland gekennzeichnet von einer strikten Trennung zwischen „höheren“ Schulen für die kleine Gruppe der Kinder des Adels und gebildeter Stände und „niederen“ Schulen für die große Masse der Kinder des übrigen Volkes.

Reformpädagogen für mehr Rechte der Kinder

Bereits Ende des 19. Jahrhunderts gab es erste Bestrebungen, mit alternativen Bildungsangeboten das Selbstbestimmungsrecht der Kinder zu fördern. Der Begriff Reformpädagogik wurde geprägt und umfasst „Erziehung vom Kinde aus“. Persönlichkeiten wie Johann Heinrich Pestalozzi, Friedrich Fröbel, Maria Montessori und Rudolf Steiner, der Begründer der Waldorfschulen, bemühten sich intensiv um Veränderungen im Schulsystem, um dem kindlichen Entdeckerdrang entgegenzukommen und weniger Zwang auszuüben. Während sich Grundschulen häufiger alternativen Konzepten öffnen, werden diese an weiterführenden Schulen meist nur in Privatinitiativen umgesetzt.

Weiterführende Informationen zum deutschen Schulsystem: www.scoyo.com

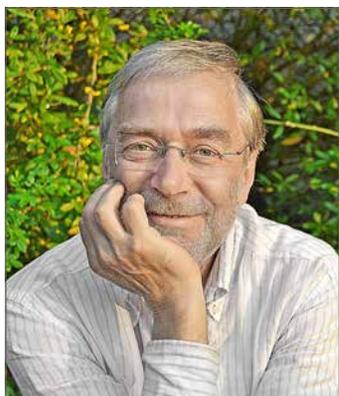
Kinder benötigen meist keine Extraportion Motivation, um mit Begeisterung zu lernen. Sie sind neugierig und haben einen natürlichen Hunger nach Wissen, sind sich Bildungsexperten und Wissenschaftler einig. Doch was können moderne Schulen leisten, um diesen Bildungshunger zu stillen?

Eine Errungenschaft der Demokratie ist: Jeder hat das Recht auf Bildung, völlig unabhängig von seiner Herkunft. Und es gibt Schulen, die sich explizit der demokratischen Bildung widmen. Demokratische Schulen arbeiten nach zwei Grundsätzen: Einerseits geht es um selbstbestimmtes Lernen und andererseits um eine Lerngemeinschaft, die auf Gleichberechtigung und gegenseitigem Respekt beruht.

Formuliert hat diese Prinzipien die European Democratic Education Community, kurz eudec, ein gemeinnütziger Verein, der über 50 staatliche und private Schulen, Schulgründungsinitiativen und Organisationen in knapp 30 Ländern repräsentiert. Auf einer gemeinsamen Zusammenkunft vor vier Jahren mit rund 400 eudec-Vertretern entstand die Idee, Beispiele alternativer Schulkonzepte aus aller Welt in einem Film vorzustellen.

Modellschulen im Film

„Schools of Trust“ heißt das Werk von Christoph Schuhmann und Thomas Möller. Die beiden in Hamburg beheimateten Männer, einer Lehrer, einer Student, stellten



Der Neurobiologe Prof. Dr. Dr. Gerald Hüther würde Lehrpläne am liebsten abschaffen.

auf ihrer Reise um die Welt fest, dass es bereits viele Schulen gibt, in denen die individuellen Interessen, Stärken und Leidenschaften der Schüler beim Lernen im Vordergrund stehen – und nicht Lehrpläne oder Noten.

Die im Film vorgestellten Beispiele zeigen sehr anschaulich, wie Lernen mit Freude und Freiheit einhergehen kann. So bestätigten Lehrer und Schüler in Interviews übereinstimmend, dass sie sich freundschaftlich verbunden fühlen. Schüler ergänzten, dass sie dankbar sind für das Vertrauen und dass sie Fehler machen dürfen, ohne mit schlechten Noten dafür bestraft zu werden. Dadurch bleibe die Neugier erhalten und der Mut, auch unbekannte Wege frei und unbeschwert zu gehen.

Ob in Israel, in Skandinavien oder in Puerto Rico, überall auf der Welt erzählten Schüler, Lehrer und Eltern, wie toll es ist, wenn ein Schulalltag auf Leidenschaft basiert, Lehrer und Schüler eine herzliche Verbundenheit eint und Kinder sich neben Wissen auch viele soziale Kompetenzen aneignen, ohne dazu gezwungen zu werden.

Von Gehirnforschung bestätigt

„Schüler sollten öfter das machen, was sie gut können – das gibt ihnen Erfolgserlebnisse“, meint Prof. Dr. Dr. Gerald Hüther. Der Neurobiologe und Autor zahlreicher Bücher, wie zum Beispiel „Lernlust“, empfiehlt sogar, die Lehrpläne abzuschaffen. Erwachsenen gibt er den guten Rat, nicht nur nach ihren eigenen Vorstellungen zu handeln, sondern unbedingt herauszufinden, was das jeweilige Kind will. Die Hirnforschung bestätigt, dass die jungen Gehirne selbst am besten wissen,

Spielerisch lernen in der Aktiven Schule

Mit Beginn des neuen Schuljahres öffnet im September die Aktive Schule Dresden für einen ungewöhnlichen Lernalltag ihre Türen.

Kinder sind von Grund auf wissbegierig, voller Entdeckerdrang, begeisterungsfähig und neugierig. Davon sind die Initiatoren der Aktiven Schule Dresden überzeugt. Dem Schulkonzept der Grund- und Oberschule in freier Trägerschaft liegt die Idee zugrunde, dass das Interesse an Bildung aus einem dem Menschen innewohnenden Bedürfnis erwächst. Kay Garcia, Tobias Grummt, Sabine Dreßler und Reimar Unger

Aktive Schule Dresden

bilden den Vorstand des Trägervereins epharisto e.V. Schon lange beschäftigen sie sich mit alternativen Schulkonzepten. Seit drei Jahren verfolgen sie das Ziel, eine neue Schule zu gründen, in der Kinder von klein auf ihren eigenen Weg finden und gehen können, behutsam begleitet von Lehrkräften, die ihnen viel Freiheit lassen.

„Wir haben uns intensiv fachlich damit auseinandergesetzt und Anregungen von anderen freien Schulen geholt und bekommen“, sagt Vorstandsvorsitzender Kay Garcia. „Zwänge ergeben sich für uns nicht aus dem Lehrplan, sondern aus sozialer Notwendigkeit“, ergänzt Tobias Grummt. Kinder könnten ganz



Schulen sollten zu Orten werden, an denen jedes Kind wertschätzende Wege zu gehen. Sie sollten Biotope des Lernens sein, wo junge Menschen

was sie in den verschiedenen Entwicklungsstufen benötigen. An erster Stelle steht dabei die Neugier. Sie muss nicht erst geweckt oder gar gesteuert werden, Kinder bringen diese mit.

„Die heutigen Schüler arbeiten selbständig und eigenverantwortlich. Mit ihnen wächst eine ganz neue Generation an Unter-

nehmern und Wissenschaftlern heran“, konstatiert der Familientherapeut Jesper Juul.

Gleichwürdigkeit erleben

Der dänische Autor vieler Erziehungsbücher prägte für die moderne Schulbildung den Begriff der „Gleichwürdigkeit“. Dieser bedeutet, dass Lehrern und

von selbst lernen. So wie sie körperlich wachsen, wachse auch ihr Bildungsdrang, meint er. Kinder sollen in ihrem Tun ermutigt werden, aber aktiv werden müssen sie selbst. Viel Wert wird in der Aktiven Schule darauf gelegt, den Kindern und Jugendlichen Möglichkeiten zur Bewegung, zum Spielen, Werkeln, Musizieren und Beschäftigen mit didaktischen Materialien zu geben. Wer etwas unternehmen will, sucht sich

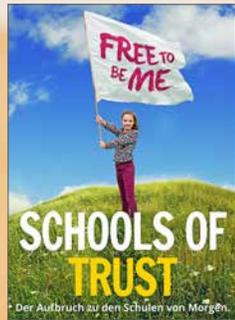


am besten Freunde. So entwickeln sich gegenseitige Wertschätzung und auch Respekt. Etwa 40 Kinder im Alter von 6 bis 13 Jahren werden ab September aufgenommen, rund 200 sollen es einmal werden.

Es werden noch Anmeldungen entgegen genommen.

Wer sich für das Konzept interessiert, findet hier Informationen: www.aktive-schule-dresden.de

ng – Schulen im Aufbruch



Wer das Rätsel auf Seite 6 löst, kann mit etwas Glück diese DVD aus dem tologo-Verlag gewinnen.

ziehungen erfährt, Vertrauen in seine Fähigkeiten entwickeln kann und darin bestärkt wird, seinen persönlichen mit Begeisterung Zukunft gestalten und wohin auch Lehrer mit Freude und Inspiration gern zur Arbeit gehen.

Schülern der gleiche menschliche Wert zugeschrieben und der gleiche Respekt entgegengebracht wird, obwohl sie weder gleichgestellt noch ebenbürtig sind, weil sie sich in Status und Macht unterscheiden. Mit den neuen Bildungssystemen könnten Kinder besser auf die neue Realität im Berufsleben

vorbereitet werden, ist seine Meinung.

Demokratie und Mitbestimmung

Schüler bestimmen an demokratischen Schulen ihren Tagesablauf selbst. Aus dem gegenseitigen Respekt und der Erfahrung, als Individuum geachtet zu werden, so-

wie der Einsicht, dass im Interesse eines sozialen Friedens Regeln beachtet und eingehalten werden müssen, entsteht ein konstruktives Miteinander. Erwachsene behalten zwar letztlich die Verantwortung, wenden sich den Kindern und Jugendlichen aber offen für ihre Meinung und ihre Wünsche zu. Auch wenn die Kinder viele

Freiheiten genießen, erhalten sie die Möglichkeit, sich professionell auf Abschlussprüfungen vorzubereiten, die für eine Lehrausbildung, eine andere Schule oder ein Studium nötig sind.

Als ein zentrales Werkzeug für Demokratie, Selbstverwaltung und Mitbestimmung an demokratischen Schulen fungiert die Schulversammlung. Hier wird über alle schulischen Belange entschieden. Schüler und Lehrkräfte haben gleiches Stimmrecht. Doch dabei geht es nicht um die Stimme eines Einzelnen, sondern vor allem darum, eine für alle akzeptable und gute Lösung zu finden.

Lebensträume erfüllen

Dass Eltern sich die jeweilige Schule vorher aufmerksam anschauen, empfehlen auch die Experten im Film „Schools of Trust“. Denn sie müssen ihren Kindern vertrauen und sich darauf einlassen, dass manches nicht so geradlinig läuft wie erwartet. Auf jeden Fall sollten Eltern und Kinder diesen bedeutenden Schritt gemeinsam besprechen, ganz gleich, welche Schule das Kind besuchen wird.

Christoph Schuhmann und Thomas Möller arbeiteten als zentrales Anliegen heraus, dass die Schulen der Zukunft junge Menschen befähigen sollen, ihre persönlichen Lebensträume zu entwickeln und diese konsequent und realitätsbezogen zu verfolgen. Wenn Menschen positive Erfahrungen dabei machen, entfalten sie ein tiefes Verständnis für ihre eigene Lernfähigkeit. Damit sind sie auch in der Lage, andere Herausforderungen des Lebens besser bewältigen zu können.

„Nur wenn junge Menschen es schaffen, sich bis ins Erwachsenenalter eine positive Einstellung zum Lernen zu bewahren, können sie den Herausforderungen einer sich immer schneller ändernden Zukunft erfolgreich begegnen“, so die beiden Autoren.

Immer Ferien?



Glücklich ohne Schulbesuch: der Franzose André Stern.

Es solle zum Nachdenken über Schulsysteme anregen, aber keine Aufforderung zum Nonkonformismus sein, stellt André Stern seinem Buch „... und ich war nie in der Schule“ voran. Der 1971 in Paris geborene Sohn des Forschers Arno Stern beschreibt ausführlich, wie unbeschwert er sich mit Hilfe seiner Eltern und deren Freunden und Bekannten vielfältige Kenntnisse insbesondere auf künstlerischem Gebiet aneignete.

„Während meiner Kindheit geschah vieles wie von selbst und lächelnd“, sagt er im Buch. Da es in Frankreich keine Schulpflicht wie in Deutschland gibt, war dieser Lebensweg so möglich. André Stern ließ sich von Musik und Tanz, Malerei, Fotografie, Metallbearbeitung, Lego-Technik, Literatur, Experimenten und vielem mehr faszinieren. Auch Fremdsprachen lernte er und hält seit seinem 25. Lebensjahr Vorträge über seine ungewöhnliche Lebens- und Lerngeschichte. Heute arbeitet er als Musiker, Komponist, Gitarrenbaumeister, Journalist und Autor.

Wer das Rätsel auf Seite 6 löst, kann mit etwas Glück das Buch aus dem Herder-Verlag gewinnen.

Mit vielen neuen Ideen: Lernlust statt Schulfrust

Lernen ohne Stress und Leistungsdruck – das beweist eine Berliner Schule jeden Tag aufs Neue.

Mit ihrem innovativen Lernkonzept ist die Evangelische Schule Berlin Zentrum inzwischen weit über Berlins Stadtgrenzen hinaus bekannt. Die private Gesamtschule sieht sich als „Schule der Zukunft“. Schulleiterin Margret Rasfeld, selbst Lehrerin mit Leib und Seele, versteht es schon seit vielen Jahren, Schüler, Lehrer und Eltern gleichermaßen für neue Lernideen zu begeistern. Sehr eindrucksvoll erzählen die Schülerinnen Alma, Jamila und Lara-Luna im Buch „Wie wir Schule

Evangelische Schule Berlin Zentrum

machen“ davon. Alle drei hatten Schule als wenig vertrauenerweckend und Lehrer als distanziert und autoritär erlebt, bevor sie nach Berlin kamen.

Der Unterricht an der Evangelischen Schule Berlin Zentrum jedoch ist geprägt von gegenseitiger Hilfsbereitschaft, von Freiheit, Wertschätzung, Zutrauen und Selbständigkeit. Schüler dürfen und sollen Verantwortung übernehmen und sich etwas Wichtiges erhalten: die Neugier. Bis zur achten Klasse gibt es keine Noten, sondern verbale Einschätzungen. Lernthemen bauen aufeinander auf und Tests werden freiwillig geschrieben, wenn die Vorbereitung

stimmt. Damit steigen sowohl die Erfolgsquote als auch der Spaß am Lernen. So lässt sich Lernlust statt Schulfrust fördern, sind die Schülerinnen überzeugt. Zentrale Einrichtungen sind Lernbüros für die Hauptfächer. Hier befinden sich Unterrichtsmaterialien, angeordnet in Kästen und bausteinartig aufgebaut. Man kann allein lernen, sich in Lerngruppen treffen oder mit dem Tutor Fragen erörtern. Zusätzlich werden auch praktische Lebenserfahrungen auf Ausflügen und Wanderungen vermittelt. Auch Möglichkeiten für kreatives Handwerk gibt es reichlich.

Mehr erfahren: Schule im Aufbruch, www.ev-schule-zentrum.de



Über das Lernen, wie es ihnen gefällt, schrieben Lara-Luna Ehrensneider, Alma de Zàrate und Jamila Tressel ein Buch (v.l.).

Fahrspaß auf nur einem Rad



Reihenweise gute Wünsche

Ein herzliches Dankeschön allen Leserinnen und Lesern, die nicht nur fix das Lösungswort des Kreuzworträtsels auf eine Karte schreiben, sondern sie auch noch verzieren, bekleben und mit guten Wünschen versehen.

Diesmal war das Rätsel durchaus knifflig, denn nur wer den Artikel über das japanische Ehepaar und dessen aus-erlesenen grünen Tee aufmerksam gelesen hatte, konnte mit dem Namen „Morimoto Mizudashi“ etwas anfangen. Bleiben Sie weiter so wachsam und neugierig! Denn auch diesmal hat es das Rätsel in sich, und es gibt sehr attraktive Preise zu gewinnen. Allen Leserinnen und Lesern viel Erfolg dabei!



Handlich, schnell und innovativ – die angesagten eWheels der Dresdner „Einradpioniere“ sorgen für Abwechslung auf den Straßen.

Wenn sich Fußgänger, Rad- und Autofahrer ungläubig umdrehen, sind Mark Apitz und Stefan Dannfald wohl wieder einmal mit ihren elektronischen Einrädern unterwegs. Mit einer Geschwindigkeit von bis zu 28 km/h sorgen die beiden Dresdner seit knapp einem Jahr als „Einradpioniere“ für Aufsehen in der Stadt. Und ihr Shop in Dresden-Mitte, wo sie die sogenannten eWheels verkaufen und verleihen, ist wirklich einer der ersten in Deutschland.

In Paris entdeckt

Auf die Geschäftsidee gebracht hat die beiden Freunde eine Reise nach Paris. Dort entdeckten sie die innovativen Fortbewegungsmittel. In der Heimat angekommen, entschieden sie sich sofort, ein eWheel zuzulegen. So führte eins zum anderen.

Die Einräder bewegen sich durch den eingebauten Elektromotor, die Batterie und das kreiselstabilisierte System. Geschwindigkeit und Richtung lassen sich allein mit der Verlagerung des eigenen Körpergewichts steuern. Etwas Mut braucht man zum Fahren jedoch auch, denn schließlich be-



Die Einradpioniere Mark Apitz (links) und Stefan Dannfald aus Dresden beherrschen die hohe Kunst des eWheel-Fahrens und geben ihre Leidenschaft für das außergewöhnliche Fahrzeug an ihre Kunden weiter.

wegt man sich freihändig. „Die erste Runde mit dem eWheel ist wackelig und benötigt eine helfende Hand, aber mit jedem zurückgelegten Meter macht man Fortschritte“, so der gelernte Mediengestalter Stefan Dannfald. Daher ist ein einstündiges Fahrtraining vor dem Geräteausleih bei den Einradpionieren Pflicht. Empfohlen wird die

Fahrt ab 14 Jahren, nach oben hin sind keine Grenzen gesetzt. Neben Spaß bringt das motorisierte Fahrzeug auch weitere Vorteile: sicheres Fahren auch auf unebenen Oberflächen, keine Parkplatzsuche, kein Stau, Fitness und viele mehr.

Auch Produktionschef Jens Walther setzt auf diese praktische Fortbewegungsvariante.

Sogar in der Lagerhalle der Familien-Kelterei hat er sie schon getestet.

Wer die eWheels einmal selbst testen möchte, kann im untenstehenden Rätsel mit etwas Glück ein Probetraining bei den Einradpionieren gewinnen.

Besuchen Sie die Einradpioniere im Internet: www.einradpioniere.de

ugs.: Ausweise	Kurzform von Kenneth	Beurteilung	Signalinstrument	kehren	Lausbub bei Wilhelm Busch	Gewächs im Wald	frei-sinnig, vorurteillos	Wasser-tiefen-messer	Sumpf-, Gruben-gas
Strom-speicher (Kurz-wort)			11	Kamera-zubehör					
ver-wirrt, baff					Este, Lette oder Litauer		Wind-stoß		
	6			portu-giesisch: Berg-kette	Blumen-strauß				
Nadel-baum	in den Boden ableiten		Zauber-wort in „1001 Nacht“			7	leere Redens-art	ärmel-loser Umhang	
Pferde-sport					Karpfen-fisch	Vater (Kose-name)			2
		12		Beton-unter-stand	ent-wenden		4		
Industrie-anlage, Fabrik	Ost-germa-nenvolk		Vorn. des Sängers Spring-seen			oberer Raum-abschluss		zittern	Fußball-klub aus Mailand (Kurz-w.)
größter Hafen Italiens				5	schäd-licher Stoff, Toxikum	mit von der Partie	1		
			schwäb. u. fränk. Höhen-zug		durch-schaubar				10
Kassen-zettel	Wert-papier					Computer-messe in Hannover (Kurz-w.)			8
		3							
Produkt der Auster	e. West-europäer					Sport-ruder-boot			Abzähl-reim: ... mene muh
									9

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
---	---	---	---	---	---	---	---	---	----	----	----

Der Knobelspaß

Rätseln Sie mit und gewinnen Sie tolle Preise!

Auch diesmal ist das Rätsel wieder etwas knifflig. Doch Kenner der Saftpresse wissen genau, dass sie für aufmerksames Lesen belohnt werden.

Unter den richtigen Einsendungen werden diesmal verlost:

- 1 Gutschein für zwei Personen zum Probetraining mit dem Einrad bei den Dresdner „Einradpionieren“
- 1 x 1 Jahresvorrat Walther's Saft (12 x 3 l)
- 4 x 1 Buch „... und ich war nie in der Schule“ von André Stern, Herder-Verlag
- 5x1 DVD „Schools of Trust“, tologo-Verlag

Die Gewinner werden schriftlich benachrichtigt. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen.

Senden Sie das Lösungswort mit Ihren vollständigen Adressdaten bis zum Einsende-

schluss, dem 15. Juli 2016, an die Kelterei Walther, Am Gewerbegebiet 2, 01477 Arnsdorf oder per E-Mail mit dem Betreff „Rätsel“ an die Adresse saftpresse@walthers.de. Bitte teilen Sie auch mit, ob Sie das Probetraining in Dresden wahrnehmen könnten.

„Morimoto Mizudashi“ war das Lösungswort des letzten Rätsels. Die glücklichen Gewinner sind:

- Veronika Sieben aus Straelen Sie erhält einen Jahresvorrat Walther's Saft. Je 1 Päckchen japanischen Grüntee „Morimoto Mizudashi“ haben gewonnen:

Birgit Schöpf aus Fürth, Gabi Holz aus Radeberg, Bernd Zscheile aus Dresden, Heidrun Endrich aus Dresden, Andreas Mieth aus Meißen, Peter Dietz aus Rostock, Renate Buchwald aus Bautzen, Ingeburg Wüstemeyer aus Hilden, Helmut Schiller aus Heidenau, Detlef Kühl aus Coswig

IMPRESSUM

• **Herausgeber:** Kelterei Walther GmbH, Am Gewerbegebiet 2, 01477 Arnsdorf
 • **Redaktion:** Kirstin Walther (verantw.), Am Gewerbegebiet 2, 01477 Arnsdorf
 • **Fotos:** Kelterei, Franziska Hüther, S. Haas, Schweiz; fotolia.com: esben468635, Jolanta Mayerberg, Christian Schwier, M. Schuppich,

HandmadePictures, printemps, Timmary, Oleksiy Drachenko; 123rf.com: petro (2), Dimitri Kiselev, Karel Miagaya, Maksym Narodenko, Yang Jun, Ivan Dzyuba, Marek Uliasz
 • **Produktion:** Werbeagentur Haas, Schützenplatz 14, 01067 Dresden
 • **Druck:** Dresdner Verlagshaus Druck GmbH, Meinholdstr. 2, 01129 Dresden

Für Freunde des guten Geschmacks

Getreide ist mit seinen stoffwechsellagernden Mineralstoffen, den sättigenden Kohlenhydraten sowie kraftspendenden Fetten, Eiweißen und Vitaminen eines unserer wichtigsten Lebensmittel.

Die vier bekanntesten Getreidesorten sind vermutlich Roggen, Weizen, Gerste und Hafer. Doch von den Urgetreiden Einkorn und Emmer hat mancher noch nie gehört. Sie werden dem Weizen zugeordnet, ebenso wie der beliebte Dinkel. Leider sind diese Sorten etwas in Verruf geraten, weil sie Gluten enthalten. Getreide gehört zur Gruppe der Süßgräser, und zu diesen zählen auch Mais und Hirse – nur sind diese glutenfrei. Weitere glutenfreie Nutzpflanzen wie Amaranth, Buchweizen, Chia, Quinoa und Teff bezeichnet man als Pseudogetreide, da sie optisch dem Getreide ähneln, Körner ausbilden und ähnlich nahrhafte Inhaltsstoffe aufweisen. Inzwischen zählt man auch Speisehanf dazu.

Wichtige Artenvielfalt

Es ist nicht nur die zunehmende Skepsis der Menschen gegen Getreideallergien, die zur Wiederentdeckung von uralten Kulturpflanzen geführt hat. „Biodiversität“ ist das Stichwort, also die „Vielfalt des Lebens“, die auch im Bereich unserer Nutzpflanzen eine enorme Rolle spielt. Moderner Weizen ist so intensiv gekreuzt und gezüchtet worden, dass er dem Getreide von vor 50 Jahren nur noch entfernt ähnelt. Zwar sind die Erträge gleichmäßig hoch, die Ernte einfach und die Mehlmqualität konstant.

Doch Studien belegen, dass der Mineralstoffgehalt heute nur noch halb so groß ist wie vor 50 Jahren. Und zeigt eine Pflanze Anfälligkeiten für Krankheiten, sind alle Pflanzen dieser Sorte ebenfalls betroffen. Da unsere Nutzpflanzen zumeist aus anderen Teilen der Welt stammen, wo sie auch heute noch ihre größte gene-

Im 17. Jahrhundert kam der Mais von Südamerika nach Europa.



Glutenfreie Alternativen zu den klassischen Getreidesorten



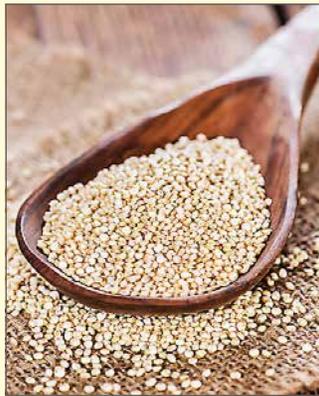
Amaranth

ist eine der ältesten glutenfreien Nutzpflanzen der Welt und stammt aus Südamerika. Er ist reich an Eiweißen und Mineralstoffen und schmeckt herb-würzig.



Teff

wird auch Zwerghirse genannt und gilt als das kleinste Getreide der Welt. Es stammt aus Äthiopien, ist vitalstoffreich, frei von Gluten und besitzt doch gute Backeigenschaften.



Quinoa

wird auch Gold der Inkas genannt. Sie enthält sämtliche Aminosäuren und ist überaus reich an Mineralien. Seit über 6000 Jahren wird sie in Südamerika angebaut.



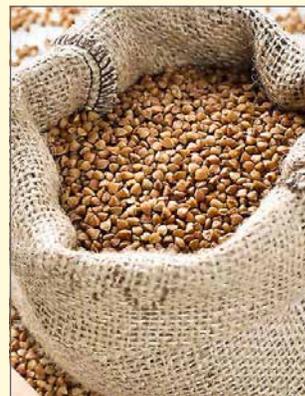
Hirse

gilt als Heilmittel und Schönheitselixier. Sie enthält viele Spurenelemente und trägt zur Blutbildung bei. Seit einiger Zeit hält sie wieder Einzug in Europa.



Chia-Samen

dienten schon zur Maya-Zeit als proteinreicher Energiespender. Sie enthalten die ansonsten raren Omega-3-Fettsäuren und stammen aus Mittel- und Südamerika.



Buchweizen

schmeckt wie Getreide, ist aber keins. Seine 15 Arten sind in Eurasien und Ostafrika verbreitet. Er ist reich an Vitalstoffen und ideal für Diabetiker.

tische Vielfalt besitzen, kann man auf diese zurückgreifen. Zudem wurden Gendatenbanken mit Millionen von Samenmustern aller wichtigen Nutzpflanzen eingerichtet.

Dieser Aufwand wird betrieben, weil heute noch niemand vorhersehen kann, welchen Krankheiten und Umweltbedingungen unsere Nutzpflanzen in den nächsten Jahrzehnten ausgesetzt sein werden. Getreideprodukte sind verführerisch. Doch ungesund sind sie nur, wenn man zu viel davon isst oder bei falscher Verarbeitung.

Ein Brot, das in nur zwei Stunden mit aggressiven Triebmitteln hergestellt

wurde, kann kein hochwertiges Nahrungsmittel sein. Außerdem beinhaltet es möglicherweise toxische Stoffe, die sich erst bei längerem Reifeprozess zersetzen. Erwiesenermaßen sind Ge-

treideprodukte bei einer längeren Verarbeitungszeit besser verträglich und leichter verdaulich. Traditionelle Verarbeitungsmethoden können das leisten.

Beschwerden wegen Gluten?

Rund zehn Prozent der Deutschen verzichten auf Gluten. Problematisch ist es nur für ein bis zwei Prozent.

Etwa ein Prozent der Deutschen leidet an Zöliakie, einer Autoimmunerkrankung, bei der die Aufnahme von Gluten dauerhaft zu Entzündungen im Darmbereich führt. Ob man daran leidet, lässt sich durch eine Blutuntersuchung zweifelsfrei klären. Eine Weizenallergie dagegen betrifft meist Haut und Atmungsorgane und lässt sich durch Tests zuverlässig nachweisen. Gluten wird heute auch



Enthält ein Produkt weniger als zwei Prozent Gluten, gilt es als glutenfrei.

als billiger Hilfsstoff in der Lebensmittelindustrie eingesetzt. Daraus resultiert vermutlich die große Besorgnis, Getreide „nicht zu vertragen“. Ein neues Krankheitsbild ist die Weizensensitivität.

Zurück zum Urkorn



Im Hofladen der Rolle Mühle gibt es neben feinstem Bio-Mehl auch Walthers-Säfte.

Es klingt nicht nur gut, sondern schmeckt auch so: Brot aus Champagnerroggen. Das Mehl dazu wird in der C.F. Rolle GmbH Mühle in Waldkirchen im Erzgebirge hergestellt. Champagnerroggen ist eine alte, robuste, wieder kultivierte Getreidesorte, die ursprünglich aus Frankreich stammt. „Wir müssen wieder weg von der Monokultur und zurück zur Vielfalt“, sagt Geschäftsführer Dr. Thomas Rolle.

Mit Braunhirse zum Beispiel wurde eine der ältesten Kulturpflanzen wiederentdeckt, die zwar nicht so hohe Erträge bringt wie hochgezüchtete Getreidesorten und damit etwas teurer ist. Aber sie ist resistent gegen Schädlinge und erfordert weniger Bekämpfungsmittel. Auch Gelbweizen findet zunehmende Beachtung, eignet er sich doch wegen seiner Gelbfärbung hervorragend zum Backen ohne Ei. Er wird extra in der Region als Bio-Getreide angebaut, um die einheimischen Landwirte und regionalen Kreisläufe zu stärken.

Besuchen Sie die Mühle im Internet: www.rolle-muehle.de

Was ist ein Brotsommelier?

Der Dresdner Bäckermeister Tino Gierig (Foto) ist einer von 13 Brotsommeliers in Deutschland. Das Zertifikat erwarb er an der Akademie Deutsches Bäckerhandwerk in Weinheim. Er besitzt umfangreiche Kenntnisse zu Brothistorie und Brotkultur, zur Ernährung mit Brot und zu nationalen und internationalen Spezialitäten.



Hier gibt's Walthers Saft



Der Online-Shop unter www.walthers.de ist rund um die Uhr für Saftfreunde geöffnet.

Dresden und Umgebung

Eine reiche Saft- und Nektar-Auswahl findet sich in allen Konsum- und FridaMärkten, in Jacques' Wein-Depots, in vielen Rewe- und Edeka sowie einigen real-Märkten.

Bundesweit

Jacques' Wein-Depots, Naturkostläden, Reformhäuser und Apotheken bieten eine gute Auswahl.

Shop-Suche

Im Webshop und im Blog der Kelterei kann jeder über eine PLZ-Suche Geschäfte in seiner Nähe finden, in denen Walthers Säfte verkauft werden.

Online-Bestellung

Selbstverständlich hat die Kelterei Walther auch einen Internetshop. Über diesen können Sie die gesamte Saftpalette sowie viele weitere Produkte ganz bequem bestellen und zu sich nach Hause liefern lassen.

amazon.de

Saft-Shopping ist auch bei amazon.de möglich. Hier funktioniert das Bestellen genauso einfach.



Shop-Suche und Webshop:
www.saftboxen.de

Weltgrößtes Wanderfestival

Vom 22. bis zum 27. Juni ist die berühmte Seidenblumenstadt Sebnitz in der Sächsischen Schweiz deutsche Wanderhauptstadt.

Das Wandern ist schon lange nicht mehr nur des Müllers Lust. Zehntausende Wanderfreunde treffen sich im Juni in der Sächsischen Schweiz, um ihren 116. Wandertag zu begehen. Der Deutsche Wanderverband, der Wanderverband Sächsische Schweiz, der Tourismusverband Sächsische Schweiz und die amtierende Wanderhauptstadt Sebnitz haben dafür ein vielfältiges Programm aufgelegt. Nicht umsonst gilt das jährliche Treffen als weltgrößtes Wanderfestival.

Mehr als 140 geführte Wanderungen und Exkursionen in verschiedenen Längen und Schwierigkeitsgraden stehen zur Wahl, angefangen vom entspannten Kulturspaziergang über leichte Klettertouren bis hin zur anspruchsvollen Sportwanderung. Auch kinderfreundliche, hundetaugliche, barrierefreie sowie grenzüberschreitende Touren in die benachbarte Böhmisches Schweiz sind dabei.

Wanderung zum Prebischtor

Eine beliebte und abwechslungsreiche Wandertour ist der Besuch des Prebischtors im Nationalpark Böhmisches Schweiz. Mit einer Spannweite von 26,5 Metern, einer lichten Höhe von 16 Metern und 8 Metern maximaler Breite gehört es zu den herausragenden Naturdenkmälern des Elbsandsteingebirges und ist das größte natürliche Felsentor Europas. Zu erreichen ist es auf einer Wanderung ab Hřensko (Herrnskretsch). Zunächst geht es stetig bergauf. Die Tour führt weiter über den Gabrielensteig, der sich am Felsmassiv entlang



Markante Tafelberge, romantische Schluchten und wundervolle Felsformationen sowie ein 1200 Kilometer langes Wegenetz machen die Sächsische Schweiz zum Natur- und Wanderparadies für Alt und Jung.



Das Prebischtor in der Böhmisches Schweiz ist das größte natürliche Felsentor Europas – und eines der schönsten Naturdenkmäler.

schlingelt, bis nach Mezní Louka (Rainwiese) mit Einkehrmöglichkeiten. Höhepunkt sind die zwei Kahnfahrten durch die Wilde Klamm und die Edmundsklamm, bevor es zurück nach Hřensko

geht. Leider ist das Betreten der Felsenbrücke seit Anfang der 80er Jahre nicht mehr möglich. In unmittelbarer Umgebung befinden sich zugängliche Felsaussichten, von denen sich ein schöner Blick

nicht nur auf das Prebischtor selbst eröffnet, sondern auch auf weitere Sehenswürdigkeiten der Böhmisches und Sächsisches Schweiz.

Sebnitz feiert Jubiläum

Der 116. Wandertag ist zugleich Höhepunkt der Feierlichkeiten zu 775 Jahren Sebnitz. Hier starten und enden die meisten Touren. Auch der große Festumzug der deutschen Wandervereine findet hier statt. Außerdem stehen Dampfschifffahrten auf der Elbe, Stadt- und Museumsführungen, ein Bergfilm-Abend in Bad Schandau und vieles mehr auf dem Veranstaltungsprogramm.

Weitere Informationen unter:
www.deutscherwandertag-2016.de

Amüsante Erinnerungsstücke aus dem Safthandel



Leicht beschädigte Zeitzegen: Liebevoll gestaltete Etiketten verzierten schon vor über 50 Jahren Walthers Apfelsaftflaschen.



Immer wieder freut sich Kelterei-Chefin Kirstin Walther, wenn ihr aufmerksame Kunden Relikte aus vergangenen Keltereizeiten zukommen lassen.

Auch wenn das üppig verzierte Etikett schon etwas gelitten hat, die wichtigsten Daten sind klar zu erkennen: 1,39 DM kostete Walthers Apfel-Saft in der 0,65-Liter-Flasche im Jahr 1961. Sogar das eingestanzte Datum – mit origineller Zahlenfolge – ist noch gut zu erkennen: 16.11.61. Der Apfelsaft in der 0,7-Liter-Flasche kostete 1,49 DM. Offenbar waren schon damals die Preise mit einer 9 am Ende sehr populär und markt-

überzeugend. Die „Saftrelikte“ sind gern gesehen, zeugen sie doch vom rührigen Handel des traditionsreichen Familienunternehmens über fast neun Jahrzehnte hinweg.

Ein herzliches Dankeschön geht an die Leser, die so manches Erinnerungsstück auf ihrem Dachboden oder im Keller gefunden und der Kelterei zur Verfügung gestellt haben.

Bitte zögern Sie nicht! Sollten Sie auf Ihrem Dachboden, im Keller oder in der Abstellkammer alte Flaschen, Etiketten, Bestellzettel oder Ähnliches finden – Kirstin Walther freut sich sehr und archiviert die Erinnerungsstücke.