



**DET GRØNNE MUSEUM**  
JAGTEN • SKOVEN • LANDBRUGET • MADEN

# Gamle æbletræer er det nye sort



Foto: Det Grønne Museum/Kenneth Frydensbjerg

## **Fornyet interesse og lange ventelister på gamle danske æbletræer. Søndag den 1. oktober på Det Grønne Museum er der fokus på æbler, æbler og flere æbler.**

Haveejere står på venteliste for at få deres grønne fingre i de gamle danske æblesorter. Det oplever Det Grønne Museum, når de til den årlige Æbledag sælger de gamle danske æblesorter til gæsterne. Hvert år skriver gæster sig på ventelisten, når de gamle sorter er udsolgte. Så er de sikre på at få et træ til næste år.

Det Grønne Museum er et af de få steder i Danmark, hvor man kan opleve så mange af de gamle danske æblesorter. Museets store æbleplantage tæller over 280 gamle danske æblesorter, som man ellers ikke kan finde på de almindelige planteskoler.

### **Må ikke gå i glemmebogen**

De gamle danske æblesorter på Det Grønne Museum er vurderet bevaringsværdige, og det er en af museets arbejdsopgaver at bevare dem som en del af den levende kulturarv. Det vil sige de nytteplanter, som tidligere var

Randersvej 4, 8963 Auning.  
Tlf.: 86 48 34 44. Mail: [info@dgmuseum.dk](mailto:info@dgmuseum.dk)  
[www.detgrønnemuseum.dk](http://www.detgrønnemuseum.dk)  
Følg os på [facebook.com/detgroennemuseum](https://www.facebook.com/detgroennemuseum)  
CVR 82 26 91 18. EAN nr. 5798 000 79 50 82



# DET GRØNNE MUSEUM

helt almindelige i de danske landbohaver, men som nu kræver en målrettet indsats for at bevare, hvis de ikke skal forsvinde og helt gå i glemmebogen.

For at holde glemmebogen på afstand inviterer Det Grønne Museum til den store årlige Æbledag søndag den 1. oktober kl. 10-16, hvor gæsterne kan købe, smage og lave mad med de gamle æblesorter.

For de inkarnerede æblefans vil museets gartnere på dagen vise rundt i museets æbleplantager. Her er de 280 æblesorter opdelt efter geografi. Det er også museets engagerede gartnere som sørger for at gæsterne kan købe de gamle æbletræer med hjem til haven.

## Gratis madskole

Selvom æblerne er bevaringsværdige, så skal de stadig spises. Derfor åbner museet køkkenerne i MADENS HUS og lader alle interesserede deltage i madskole med historiske æbleopskrifter. I dagens anledning er det gratis.

På dagen har Det Grønne Museum også allieret sig med frugtavlere og foredragsholder Villy Mougard, som kan sortsbestemme æblerne ud fra deres smag, farve og størrelse. Han hjælper gæsterne med at sortsbestemme æblerne fra det gamle træ i baghaven.

Gæster har også mulighed for at få presset deres medbragte æbler til smagfuld æblesaft – bare husk æbler og flasker til mosten – samt at smage den æblecider, som Det Grønne Museums frivillige bryggerlaug har lavet.

## Fakta: Æbledag

Søndag den 1. oktober fra 10-16

Det Grønne Museum  
Randersvej 4, 8962 Auning

Se mere på: [www.detgrønnemuseum.dk](http://www.detgrønnemuseum.dk) / [facebook.com/detgroennemuseum](https://facebook.com/detgroennemuseum)

## For mere information:

Museumsinspektør Anette Stavensø Møller

D 8795 1524

M 2080 3128

[asm@dgmuseum.dk](mailto:asm@dgmuseum.dk)