

EinBlick in Remsecks Vergangenheit - eine historische Veranstaltungsreihe -

Remseck bietet viele kleine aber feine Kulturdenkmäler, Sammlungen und Museen. Hier zeigen wir sie der Öffentlichkeit.

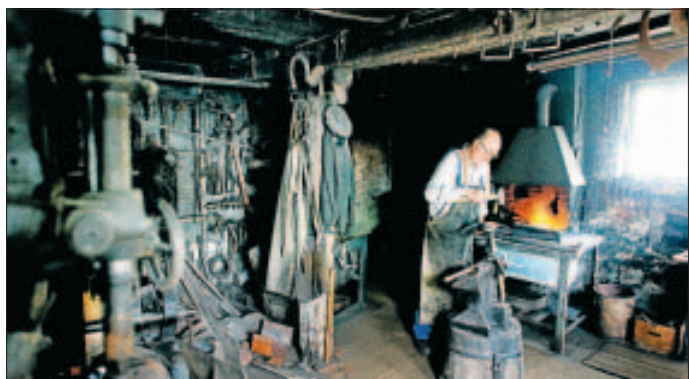
Bei allen Veranstaltungen gilt:
Freier Eintritt und Start um 14 Uhr!

AN DIESEM SONNTAG, 29.08.2010:

Historische Einrichtungen in Neckargröningen

Die letzte Waschfrau Neckargröningens, Erika Müller, präsentiert "ihre" Waschküche umrahmt mit vielen Geschichten von früher. Führungen von 14.00 - 16.30 Uhr immer zur halben Stunde. Helga Schlieter zeigt, wie in Neckargröningen zwischen 1910 und 1968 Öl gewonnen wurde. Auch hier gibt es manche lustige Geschichte.

Führungen von 14.00 - 16.30 Uhr immer zur halben Stunde. Waffenschmied Walter Suckert führt um 14 Uhr durch die historische Schmiede Neckargröningen und zeigt Rüstungen, wie die Ritter sie einst trugen. Jeder Besucher darf aktiv mit Hammer und Amboss das Schmiedehandwerk versuchen.



Waffenschmied Walter Suckert in seinem Element

05.09.2010: Führung durch das Museum Altes Schulhaus

Das Museum Altes Schulhaus umfasst eine umfangreiche Sammlung von historischen Exponaten aus allen Ortsteilen Remsecks. Alltagsgegenstände und Sportgeräte sind in diesem Museum ebenso beheimatet wie steinerne Zeugen aus der Steinzeit bis heute. Lernen Sie besondere Remsecker kennen, wie zum Beispiel Gräfin Fanny Pauline zu Inn- und Knyphausen, deren Briefkorrespondenz mit Neckarremser Soldaten im ersten Weltkrieg ausgestellt ist. Eine wahrlich ergreifende Momentaufnahme der damaligen Zeit. Höhepunkte der Sammlung sind sicherlich ein komplett eingerichtetes historisches Klassenzimmer und eine Schusterwerkstatt.

05.09.2010: Führung durch den Jüdischen Friedhof

Durch den Jüdischen Friedhof in Remseck-Hochberg führt Sie Pfarrer Jochen Maurer. Männliche Besucher werden gebeten, eine Kopfbedeckung mitzubringen. Anschließend Möglichkeit eines Besuchs des "Jüdischen Zimmers" im Museum Altes Schulhaus und eines Besuchs des Remser Heimatvereins.



Ein verstecktes Juwel in Remseck-Hochberg, der Jüdische Friedhof

05.09.2010: Führung durch die Heimatstuben des Remser Heimatvereins

Leben und Wohnen auf dem Lande. Durch das Museum in erweiterten Räumen "Wie es früher einmal war" führt Sie der Remser Heimatverein e.V. und anschließend gibt es Kaffee und Kuchen.

Bürgerstiftung Remseck

**BÜRGER
STIFTUNG
REMSECK**

Gedächtnistraining

Die Sommerpause neigt sich dem Ende und ab nächster Woche starten wir in unseren neuen Räumen im Haus der Bürger in Aldingen, Neckarstraße 56, und zwar am Dienstag, den 31. August um 10.00 Uhr (Gruppe Aldinger Schloss und am Donnerstag, den 2. September um 14.30 (Gruppe Neckarrems).

Kegeln - Terminänderung

Wie bereits vor der Sommerpause besprochen, beginnt das Kegeln ab 2. September erst um 16.00 Uhr in Neckarrems.

Internet goes Ländle

Wir freuen uns über die große Resonanz zu diesem Projekt und laden alle Interessierten zu unserer Informationsveranstaltung am 14. September um 18.00 Uhr ins Haus der Bürger nach Aldingen, Neckarstr. 56 ein. Mehr dazu auch demnächst hier an dieser Stelle.

Bürgerstiftung Remseck
Elke Sticke



Grüne Nachbarschaft

Grüne
Nachbarschaft

Apfelsaftaktion mit der mobilen Saftpresse Remseck am Neckar

**Herbstveranstaltung der Grünen Nachbarschaft 2010
Streuobstbesitzer aufgepasst, die mobile Saftpresse kommt!**

Nach Anmeldung und Terminvergabe können für Freitag, den 8.10.2010 eigene Äpfel zum Pressen und Abfüllen an die Gemeindehalle Neckargröningen gebracht werden. Aus 150 kg Äpfeln erhält man, je nach Sorte, rund 100 Liter Saft. Die Kosten pro Liter Saft betragen, je nach Menge und Verpackung, zwischen 60 und 80 Cent.

Am **Freitag, den 8.10.2010** steht die mobile Saftpresse auf dem Parkplatz der **Gemeindehalle Neckargröningen**, Meslay-du-Maine-Straße 10.

Anmeldung und Terminvergabe erfolgt bei der Stadt Remseck **Frau Wörn oder Frau Lutz-Zanker**,
E-Mail: woern@remseck.de bzw. lutz-zanker@remseck.de und
Tel. **07146/289-610 bzw. -620**.

Bitte bringen Sie das Obst in handlichen Säcken oder kleinen Kisten, die nicht über 30 kg wiegen sollten, da das Obst von Hand in die Anlage geschüttet werden muss.

Für eine Pressung wird eine Mindestmenge Obst von ca. 150 kg benötigt, maximal 600 kg pro Person.

Und so läuft die Safterstellung ab: Reife Äpfel werden gewaschen, gemahlen und gepresst. Anschließend wird der Saft auf 78° C erhitzt, gekühlt und ohne Zusätze in die Saftbox (gibt es in den Größen 5 Liter oder 10 Liter) gefüllt, die einen lebensmittelechten Innenbeutel mit Zapfhahn enthält. Dieser lässt keine Luft in den Beutel sorgen für eine lange Haltbarkeit des Saftes. Wahlweise kann der Saft auch in mitgebrachte Behälter gefüllt werden.

Der naturtrübe Saft ist in den Boxen ungeöffnet 1 1/2 Jahre haltbar, nach Anbruch ungekühlt noch 3 Monate. Das mitgebrachte Obst kann auf Wunsch auch nur gepresst werden, der Saft bleibt dann unerhitzt und kann weiter zu Most vergoren werden. Der zu entrichtende Unkostenbeitrag richtet sich nach den Menge des angelieferten Obstes und den gewählten Verhältnissen.