

Silent Music Night mit 3. Auflage

Fortsetzung von Seite 1

zweiten Kanal laufen die größten Charts-Hits aus dem Jahr 2020 bis heute. Auf dem dritten Kanal gibt es Musik der 80er-, 90er- und 2000er-Jahre sowie Schlager auf die Ohren. Je nach gewähltem Kanal leuchten die Kopfhörer blau, grün oder rot. „Uns begeistert an der Silent Music Party vor allem die Verbindung aus innovativem Konzept, besonderer Atmosphäre und gemeinschaftlichem Erlebnis“, sagt Unterstützer Christian Hagen.

Die Kopfhörer ermöglichen nicht nur eine persönliche

Musikauswahl, sondern auch ein besonders leises Eventformat. „Bei der Silent Music Party werden die Lärmemissionen im Vergleich zu einer klassischen Beschallungsanlage um rund 80 Prozent reduziert, so schont die Silent Music Party Anwohner und Fauna“, sagt Marc Schalon, Eventmanager Peine Marketing. „Auch das trägt zur entspannten Party-Atmosphäre bei: Man kann in normaler Lautstärke unterhalten, ohne die Musik übertönen zu müssen. Wer singen und tanzen will, setzt die Kopfhörer auf und

wer sich unterhalten möchte, ohne heiser zu werden, setzt sie einfach kurz ab.“

Entspannung im Grünen

Am Rand der Tanzfläche können es sich die Gäste mitten im Grün des Peiner Burgparks auf gemütlichen Sitzgelegenheiten bequem machen. Eine breite Auswahl an Getränken und Snacks sorgt für Erfrischung und die kleine Stärkung zwischendurch.

Peiner stimmen über Musik ab

„Die Kombination eines inno-

vativen Event-Formates inmitten der historischen Kulisse des Burgparks macht den besonderen Reiz der Silent Music Party aus“, erklärt Anja Barlen-Herbig, Geschäftsführerin von Peine Marketing. „Mit diesem Event stärken wir die Innenstadt als Erlebnisort und sprechen sowohl junge wie ältere Menschen an. Alle Generationen haben Freude an der Silent Music Party und feiern gemeinsam eine Sommernacht lang – das ist das Besondere an dieser Veranstaltung. Wir freuen uns, dass sich unsere Social-Media-Community aktiv beteiligt hat

an der Abstimmung über einen der Musikkonzepte – das ist gelebte Partizipation.“

Der Eintritt kostet 10 Euro und beinhaltet die Nutzung der Kopfhörer. Im Vorverkauf sind die Tickets online zuzüglich Servicegebühr unter www.peine-erleben.de erhältlich. Außerdem können Tickets vorab in der Tourist-Information an der Breiten Straße 58 erworben werden. Auch an der Abendkasse sind Karten erhältlich. Einlass ist ab 19.30 Uhr, Beginn um 20 Uhr – die Silent Music Party endet um 1 Uhr.

Erdbeeren zum Selberpflücken: Jetzt geht es los im Peiner Land

Landwirte in der Region laden auf ihre **Felder** ein

Kreis Peine. Viele Erdbeerfans können es kaum erwarten, bis sie die leckeren Vitaminbomben endlich wieder selbst direkt vom Busch ernten können. „Bei uns im Hofladen wird schon seit geraumer Zeit nachgefragt, wann es los geht“, sagt der Adenstedter Landwirt Boris Lauenroth. Nun hat das Warten ein Ende: Die Felder für Selbstpflücker bei ihm und auch bei seinen Berufskollegen Henning Peyers in Dungenbeck sowie den Eheleuten Wiedemann in Bettmar können abgeerntet werden.

Das ist etwas später als im Vorjahr. Grund ist die kühle und feuchte Witterung in den vergangenen beiden Wochen. „Aber da kann man nichts dran machen, wir arbeiten nun mal mit der Natur“, erklärt Lauenroth. Dennoch sei er sehr froh, dass das Unwetter mit heftigem Hagel am Montagabend Adenstedt weitgehend verschont hat. Es ist nur wenige Kilometer entfernt vorbeigezogen und hätte auf dem Erdbeerenfeld riesigen Schaden anrichten können.

Erdbeeren profitieren von kalten Nächten

Auch bei Henning Peyers ging es

ein wenig später als im vergangenen Jahr mit dem Selbstpflücken los. „Den Regen der letzten beiden Wochen haben wir aber überall dringend gebraucht. Und die kalten Nächte sind sogar gut für die Früchte: Sie veratmen nachts nicht so viel von dem Zucker, den sie tagsüber per Photosynthese entwickelt haben. Das heißt, sie bleiben süßer“, erklärt der Landwirt.

Auf seinem Feld an der B65 zwischen Dungenbeck und Peine am Verbindungsweg zum Klinikum kann ab Sonntag die erste Sorte gepflückt werden. „Die Früchte sind zurzeit schön groß, das Ernten macht richtig Spaß“, freut sich Peyers. Insgesamt zehn Sorten hat er angebaut, damit möglichst bis mindestens Mitte Juli erntereife Erdbeeren zur Verfügung stehen. „Einige der Sorten sind auch für mich neu, und ich bin selbst darauf gespannt“, sagt er.

Das Kilo selbst gepflückte Erdbeeren schlägt mit 6,50 Euro zu Buche. Geerntet werden kann an den beiden Pflingstagen und danach an den Wochenenden durchgehend von 9 bis 18 Uhr, wochentags von 9 bis 12 und von 15 bis 18 Uhr.



Auf dem Feld von Henning Peyers kann man ab Sonntag selbst Erdbeeren ernten.

FOTO: RALF BÜCHLER



Maik Wiedemann und eine Erntehelferin zeigen leckere Erdbeeren.

FOTO: RALF BÜCHLER

Boris Lauenroth hat im vergangenen Jahr erstmals eine neue Anbaumethode ausprobiert, die ursprünglich aus Israel stammt: Die Erdbeeren wachsen auf Wällen, ähnlich wie man es vom Spargel kennt. Sie werden mit Folie abgedeckt. In der Erde liegt ein Tropfschlauch, der für eine gleichmäßige Bewässerung sorgt.

Nach einem Jahr Erfahrung zeigt sich der innovationsfreudige Landwirt sehr zufrieden, auch wenn es im ersten Moment teurer und aufwendiger ist als bisher. „Die Früchte sind sauberer, und es tummeln sich mehr Nützlinge wie Marienkäfer und Flurfliegen auf dem Feld. Die Gefahr für Staunässe sinkt. Insgesamt ist der

Krankheitsdruck der Früchte geringer, so dass deutlich weniger Pflanzenschutz nötig ist“, zählt er die vielen Vorteile auf, die er ausgemacht hat.

Bei Lauenroth in Adenstedt kann auf einem Feld direkt am Hofladen geerntet werden. Der Kilopreis liegt zunächst bei acht Euro, kann aber variieren. Neu ist in diesem Jahr der „Naschtaler“: Alle, die aufs Feld gehen und älter sind als sechs Jahren, zahlen pauschal vier Euro quasi als Eintritt. Der Betrag wird dann beim späteren Kauf angerechnet.

Viele naschen, ohne etwas zu kaufen

Das hat einen Grund: In der Ver-

gangenheit sei zunehmend direkt vom Feld genascht worden, ohne das etwas gekauft wurde. „Für den Betrieb ist das ein Verlust. Da wollen wir jetzt gegensteuern“, erklärt Lauenroth.

Ebenfalls Erdbeeren zum Selbstpflücken gibt es bei Sabine und Maik Wiedemann. Eines ihrer Felder liegt direkt am Hofladen in Bettmar. Wer selbst Hand anlegt, zahlt für das Kilo 6,50 Euro.

Die leckeren Erdbeeren sind sehr vielseitig und schmecken „solo“ genauso gut wie in vielen raffinierten Rezepten. Das hier abgedruckte Rezept ist ein Tipp von Bianca Lauenroth, der Vorsitzenden des Landfrauenverbands Peine.