



Apfelernte: Rund um den Apfel

Zielgruppe: Schulklassen (3. - 6. Jahrgangsstufe)
Förderklassen

Ziele

- Sensibilisierung für nachhaltiges Handeln
- Kennenlernen und erleben landwirtschaftlicher Produktionsabläufe
- Abhängigkeit der Landwirtschaft von Witterung und Naturkreisläufen
- Vermittlung des verantwortungsvollen Umgangs mit Lebensmitteln, der eigenen Ernährung und Gesundheit
- Vielfältige Sinneserfahrungen (hören, sehen, tun, riechen, schmecken)
- Erfolgserlebnis durch greifbares Ergebnis der eigenen Arbeit

Ablauf

- Vorstellen von Haus, Hof und Mitarbeitern
- Verhaltensregeln, Hygienevorschriften
- Theorie und Praxis

Inhalt

- Bedeutung des Obstbaus für die Ernährung und Landwirtschaft
- Der Apfelbaum im Jahreslauf: Pflanzung, Pflege, Schädlinge, Nützlinge, Wachstum, Blüte, Frucht, Ernte
- Lagerung, Verwertung von Obst
- Verschiedene Getränke: Direktsaft, Fruchtnektar, Fruchtsaftgetränk

Praxis

- Lageräpfel pflücken, Äpfel zum Saften schütteln, aufsammeln, waschen
- Saftpresse: Funktion erklären, Saft pressen, abfüllen, eventuell pasteurisieren
- Weitere Verwendungsmöglichkeiten: z.B. Apfelringe trocknen, Apfelmus herstellen, Bratäpfel zubereiten, Apfelkuchen oder Apfelstrudel backen
- Obstessig ansetzen
- Spielerisches rund um den Apfel
- Bei geeignetem Herbstwetter kann auch ein Apfelbaum gepflanzt werden

Mitzubringen: Feste Schuhe, Fallobst zum Pressen, Gefäß für Saft

Dauer: Halbtagesprogramm: 3 ½ - 4 Stunden

Begleitperson: Pro Klasse mind. 2 Personen

Gruppengröße: Eine Klasse (wird in Gruppen geteilt)

Preise: auf Anfrage