

Streuobst-Pädagogik an der Erich Kästner Schule

Auf dem Stundenplan stand der Apfel

(hv/red). Im Rahmen des Projektes „Grünes Klassenzimmer“ stellten die Klassen 1/2 und 2/3 der Erich Kästner Schule, mit der Streuobst-Pädagogin Sonja Ruhland, in Handarbeit frisch gepressten Apfelsaft her und erfreuten sich an selbst gebackenem Apfelkuchen.

Einem englischen Sprichwort zufolge hält ein Apfel am Tag den Doktor fern. Demzufolge könnte ein Becher mit frisch gepresstem Apfelsaft eine ganz besonders gesunde Wirkung auf den Körper haben, ist also in Zeiten wie diesen ein wertvolles Gut. Die Herstellung und Verkostung des süßen Getränks ist darüber hinaus mit einer Menge Freude und Genuss, aber auch wichtigen Lerninhalten verbunden. Insofern war jener Schultvormittag, als Sonja Ruhland mit den Schülern der Grundstufe, Äpfel in verschiedener kulinarischer Art und Weise verarbeitete, eine gelungene Mixtur aus allerlei wertvollen Ingredienzen.

Bekanntes Konzept

Alles was man benötigte, hatte die Streuobst-Pädagogin im Gepäck, als sie auf dem Schulhof ankam. Dort traf sie auf viele freudig erregte und hoch motivierte Kinder. Diese kennen Ruhland bereits seit einiger Zeit von vorherigen Unternehmungen im Rahmen des Projekts „Grünes Klassenzimmer“ und waren entsprechend gespannt auf die bevorstehen-

de Aktivität. Und ihre Erwartungshaltung sollte befriedigt werden. Die geltenden Corona-Vorschriften wurden nicht nur durch das Befolgen der entsprechenden Hygieneregeln eingehalten, sondern auch, indem die Aktivität zweimal hintereinander jeweils mit beiden Grundstufenklassen durchgeführt wurde, so dass die Schülergruppen unter sich blieben.

Erste Ernte nach zwei Jahren

Zunächst einmal ging es zur nahe gelegenen Streuobstwiese hinter der Schule. Dort gab es bereits erste Äpfel zu ernten von den Bäumen, die vor zwei Jahren gemeinsam gepflanzt worden waren. Diese und viele weitere wanderten nun in einen Häcksler. Dabei war gute Zusammenarbeit gefragt. Während ein Kind die Kurbel betätigte, drückte ein anderes die Äpfel mit einem Holzstab auf die Walze, die die Früchte zerquetschte und verkleinerte. Eine dritte Person sorgte für beständigen Nachschub an frischem Obst.

Die Mischung macht's

Die so entstandene Maische wurde anschließend in eine Saftpresse geschüttet. An dieser durften sich die Schülerinnen und Schüler abwechselnd im Drehen der Spindel versuchen. Diese drückte eine Holzscheibe nach unten und presste so den Saft aus den Früchten. Es waren große Kraftanstrengungen gefragt, bis die Flüssigkeit im Auffangbehälter lande-



Der selbst gemachte Saft war ein Genuss.

te. Aber der süße Lohn entschädigte die jungen Handwerker schließlich für ihre Anstrengungen. Projektleiterin Ruhland unterwies, unterstützt von den Lehrkräften, ihre Helfer bei den jeweiligen Aktivitäten und gab nebenbei so manche Erklärung. So war zu erfahren, dass erst die Mischung aus unterschiedlichen Apfelsorten den Saft besonders schmackhaft macht.

Passender Kuchen

Bevor dieser in die Becher und anschließend in durstige Keh-

len floss, wurde noch für die entsprechende kulinarische Beilage gesorgt. Ruhland hatte Teig mitgebracht. Dieser wurde ausgerollt, mit selbst geschnittenen Apfelstücken belegt und in den Ofen geschoben. Anschließend stand einem fröhlichen Apfelfest nichts mehr im Wege. Genussvoll wurden Saft und Kuchen verzehrt. So reifte in den Kinderköpfen die Erkenntnis, dass selbst hergestellte Lebensmittel besonders lecker schmecken und – wie weiter oben zu lesen – auch besonders gesund sein können.



Sonja Ruhland unterwies die Schüler im Umgang mit der Apfelpresse.

Fotos: Hansjörg Voormann