

Von der Frucht zum Saft

Siebtklässler häckseln und pressen Äpfel beim „Grünen Klassenzimmer“

STEMSHORN - „Die Kinder sollen heute ein Gefühl dafür bekommen, wie viel ‚Apfel‘ im Apfelsaft und im Apfelkuchen enthalten ist oder wie viel Apfelsaft man aus einem Apfel bekommt. Sie sollen aber auch einen Eindruck erhalten, was Lebensmittel wert sind, wie viel Arbeit darin steckt, einen Baum zu pflanzen und zu pflegen.“ Damit erklärt Birte Brackmann, Sprecherin des Landvolk-Kreisverbandes, was für Siebtklässler der Lemförder Von-Sanden-Oberschule (VSO) am Donnerstag auf dem Schäferhof in Stemshorn auf dem Lehrplan stand.

Der Besuch war eine Aktion im Rahmen des Projektes „Der Bauernhof als grünes Klassenzimmer“, zu dem der Kreisverband Grafschaft Diepholz des Landvolks Niedersachsen – Geschäftsstelle Sulingen – in diesem Schuljahr in zweiter Auflage eingeladen hatte. Mit dabei waren Schüler, die am von Fachlehrer Heinz Leemhuis gestalteten Wahlpflichtkurs „Biologie“ teilnehmen.

Zum Auftakt schauten die VSO-Schüler erst einmal nach ihren Bäumen, die sie erst kürzlich eingepflanzt hatten. Besonders begutachteten sie die Veredlungsstelle. Schäfermeister Michael Seel stellte ihnen den Erziehungsschnitt vor. Der sorgt dafür, dass die Äste nicht in den Baum hineinwachsen. „So können sie nach außen wachsen und das gibt schönere Früchte“, meinte eine Schülerin.

Damit Apfelsaft hergestellt werden konnte, wogen die Mädchen und Jungen in der ersten Station die Äpfel erst aus (insge-



Begeistert ließen diese VSO-Schüler die gehäckselten Äpfel in die Presse gleiten. - Foto: Bechtel

samt 4045 Gramm), um sie dann zu waschen und in vier Teile zu schneiden. Anschließend kamen alle Viertel in einen Apfel-Häcksler, „den wir fleißig drehen mussten, damit die Stücke zerkleinert wurden“, ging Niklas auf den nächsten Arbeitsschritt ein. In die Apfelpresse gaben sie dann einen Sack, in den wiederum die gehäckselten Äpfel kamen. Nachdem sie den Sack verschlossen hatten, legten die Siebtklässler entsprechende Holzstücke darauf. Und dann wurde langsam

die Presse heruntergeburt. Birte Brackmann sagte sofort: „Wir drehen nicht mit Kraft, sondern mit Bedacht! Denn wir wollen mit behutsamer Kraft den Saft aus den Apfelhäckseln pressen.“

Weiter fragte sie die Schüler: „Was meint ihr denn, wie viel Apfelsaft kommt da jetzt raus?“ Die Schätzungen bewegten sich zwischen einem und zwei Litern. Der Apfelsaft tropfte kontinuierlich aus der Presse, was die Mädchen und Jungen interessiert verfolg-

ten. Letztendlich war es ein guter Liter, den alle später zum Apfelkuchen genossen.

Schäfermeister Michael Seel backte in der hofeigenen Küche unentwegt mit den Kindern Apfelkuchen. Auch hier mussten sie abermals selbst tätig werden und beispielsweise Äpfel schälen und zerkleinern.

Bei der dritten Station im Kommunikationszentrum ging es darum, den Apfel mit allen Sinnen von innen zu betrachten. „Die Schüler schneiden den Apfel auf, zeichnen einen Querschnitt von dem, was sie sehen“, erläuterte Heinz Leemhuis. Anschließend wurde die Frucht in kleine Teile geschnitten, die sie dann unter einem Binokular legen konnten. Durch das stereoskopische Sehen bekamen die Kinder einen plastischen, dreidimensionalen Tiefeneindruck.

Nachdem sie ein Apfelstück mit Schale und Fruchtfleisch unter ein Mikroskop – das Gerät hatte Leemhuis mitgebracht – gelegt hatten, sahen die Kinder, dass in der Schale die Zellen wesentlich enger zusammenliegen und dass auch Farbstoffe eingelagert sind. Da im Fruchtfleisch ein höherer Wasseranteil enthalten ist, entdeckten sie, dass dort die Zellen weiter auseinanderliegen. „Einen Apfel kennt jeder: Man beißt rein, er schmeckt gut, aber wie er letztendlich aufgebaut ist oder wie er im Innern aussieht und wie sich das anfühlt – das konnten die Schüler heute mit allen Sinnen ertasten und riechen“, erklärte Heinz Leemhuis abschließend. - cb