

LVR-Projekt: Apfelwiesenkinder



Foto: Vanessa Domin

Modul 5 Wie schmeckt denn das? – Die Obsternte

Ersteller:

Biologische Station Haus Bürgel
Stadt Düsseldorf • Kreis Mettmann
e.V.
Urdenbacher Weg
40789 Monheim am Rhein
Tel. 0211 – 99 61 212
Fax 0211 – 99 61 213
info@bsdme.de
www.bsdme.de

Modulübersicht

Kurzinfo: Die Obsternte stellt das Thema des fünften Moduls der sechsteiligen Entdeckungsreise auf einer nahen gelegenen Streuobstwiese dar. Neben der Ernte liegt der Fokus auf der Verarbeitung der Äpfel zu Saft. Die Kinder sollen selber die Produktion durchführen und den Arbeitsaufwand kennenlernen. Darüber hinaus wird die Wichtigkeit einer nachhaltigen und Saison-orientierten Nahrungsmittelproduktion vermittelt.

Zeitraum: Mitte September bis Anfang Oktober

Dauer: ca. 2 - 2,5 Stunden (inklusive einer Snackpause)

Schwerpunkt: Biologisches Grundlagenwissen (altersgerecht)

SDG:

- 3 Gesundheit und Wohlergehen
- 12 Nachhaltiger Konsum und Produktion
- 15 Leben an Land

Programmübersicht

Einleitung: Treffen vor der Wiese

Dauer: 10 Minuten

Ziel: Begrüßung am Eingangstreffpunkt, Wiederholung der Regeln und gemeinsamer Fußweg auf die Wiese, Leitgedanke: „Wir sind zu Gast auf der Streuobstwiese“

Einstieg: Mein Baum im September / Oktober

Dauer: 15 Minuten

Vorgehen: Kann jedes Kind „seinen“ Baum wiederfinden? Ggf. Hilfestellung nach Farbe. Die Kinder werden wieder mit Fragestellungen losgeschickt und berichten allen von ihren Beobachtungen.

Ziel: Das Einstiegsspiel soll zu einer festen Routine werden. Vielleicht lässt bereits im Vorfeld des Ausfluges oder auf dem Weg dorthin erfragen: „Was meint ihr, wie geht es eurem Baum? Was hat er wohl seit dem letzten Besuch erlebt?“

Charakter: bewegen, kommunizieren, erinnern

Erarbeitung: Äpfel ernten

Dauer: 20 Minuten

Vorgehen

Die Äpfel werden vom Baum geschüttelt. Im Anschluss werden die Äpfel aufgesammelt und gewaschen.

Ziel

Die Kinder lernen wie Äpfel von Bäumen geerntet werden.

Charakter

bewegen

Erarbeitung: Weiterverarbeitung der Äpfel**Dauer: 30 Minuten****Vorgehen**

Vor dem Häckseln müssen die Äpfel gevierteilt werden. Die geschnittenen Äpfel werden nach und nach in eine Apfelmühle gegeben.

Ziel

Die einzelnen Arbeitsschritte der Apfelsaftproduktion werden von den Kindern kennen gelernt und selbst durchgeführt.

Charakter

bewegen, vermitteln

Snackpause: Geschmackstest**Dauer: 20 Minuten****Vorgehen**

Verschiedene Apfelsorten werden mit verbundenen Augen probiert und versucht die Sorten zu unterscheiden. Am Ende wird entschieden welche Sorte am besten geschmeckt hat.

Ziel

Die Sortenvielfalt von Äpfel sowie ein Beispiel für nachhaltiger Konsum soll altersgerecht vermittelt werden. Die Wissensvermittlung wird gustatorisch unterstützt.

Charakter

vermitteln, schmecken, erraten

Erarbeitung: Saft pressen**Dauer: 20 Minuten****Vorgehen**

Aus den gehäckselten Äpfeln wird der Saft gepresst, welcher im Anschluss gemeinsam probiert werden kann.

Ziel

Der letzte Schritt der Apfelsaft-Herstellung wird vermittelt sowie das entstandene Naturprodukt kann zusammen probiert werden.

Charakter

bewegen, schmecken

Abschluss: Verabschiedung**Dauer: 15 Minuten****Vorgehen**

Im Kreis erfolgt eine kurze Zusammenfassung der heutigen Erkenntnisse. Hinweis auf das nächste Wiedersehen.

Bis dahin lassen sich viele weitere Dinge entdecken und erforschen (weiterführende Spiele etc. im Anhang).

Verteilung des nächsten Stickers

Ziel

Gemeinschaftsgefühl, Motivation.

Detailausführung

Einstieg: Mein Baum im September

Dauer: 15 Minuten

Vorbereitung: Für dieses Eingangsspiel werden im Vorfeld etwa fünf möglichst unterschiedliche Obstbäume in Nähe eines zentralen Sammelortes ausgewählt. Diese Auswahl bleibt für die nächsten Module erhalten. Jeder Baum wird farblich gekennzeichnet (z.B. durch ein Tuch, Band oder Schild).

Vorgehen: Alle Kinder werden „ihrem“ Obstbaum zugewiesen. Die Zuordnung bleibt für die nächsten Module bestehen. Vom Sammelort aus werden die Kinder nun zu „ihrem“ Baum mit jeweils einer Forscherfrage geschickt. Wieder zurück, berichten diese von ihren Beobachtungen.

Forscherfragen:

- *Wie sieht dein nun Baum aus?*
- *Fällt dir etwas Neues an deinem Baum auf?*
- *Gibt es etwas Besonderes an deinem Baum?*
- *Hast du Tiere an deinem Baum entdeckt?*

Fachbegriffe:

- Stamm
- Ast und Zweige
- Baumkrone
- Wurzel

Hinweis:

Für viele Kindergartenkinder wird es eine kleine Herausforderung sein, „ihren“ Baum beim nächsten Ausflug wiederzufinden. Daher sollen die farblichen Markierungen am Baum auch bei den nächsten Ausflügen wieder übernommen werden. Der Erfolg beim Wiederfinden stärkt das Selbstvertrauen. Der Orientierungssinn wird gefordert.

Material:

- farbige Markierungen (Tuch, Band oder Schild) für die ausgewählten Bäume
- Farbige Loszettel in Anzahl der Kinder

Erarbeitung: Äpfel ernten

Dauer: 20 Minuten

Vorbereitung: Rüttelstäbe und Eimer werden bereitgelegt. Die Kinder ziehen die Fahrradhelme an. Ein großer Behälter wird mit Wasser gefüllt.

Vorgehen: Der Referent erklärt wie die Äpfel mithilfe des Rüttelstabes vom Baum geschüttelt werden soll. In Vierergruppen dürfen die Kinder mit dem Referent Äpfel vom Baum schütteln. Nachdem jedes Kind einmal schütteln durfte, werden die am Boden liegenden Äpfel aufgesammelt. Zuletzt werden alle Äpfel im Wasserbehälter gewaschen.

Hinweis: Die Fahrradhelme dienen als Schutz vor den herunterfallenden Äpfeln. Falls dieser nicht vorhanden ist, besteht beim Äpfel-schütteln ein Verletzungsrisiko.

Material:

- Fahrradhelme
- Rüttelstäbe
- Mehrere Eimer
- Große Wanne
- Wasser

Erarbeitung: Weiterverarbeitung der Äpfel

Dauer: 30 Minuten

Vorbereitung: Tisch (e) aufstellen, Schneidebretter und Messer darauflegen. Die Obstmühle platzieren. Leere Kiste unter der Mühle hinstellen.

Vorgehen: Die gewaschenen Äpfel müssen zunächst gevierteilt werden. Jedes Kind sollte die Möglichkeit bekommen Äpfel zu schneiden. Danach werden die geschnittenen Äpfel in die Mühle gegeben. Dafür werden wieder Kleingruppen (4 Kinder pro Gruppe) benötigt. Die Gruppen vom Schütteln können wieder übernommen werden. Jedes Kind wird eine Aufgabe übertragen. Zwei Kinder müssen jeweils die Mühle festhalten. Ein Kind wird die Drehkurbel der Mühle bewegen. Das vierte Kind wirft nach und nach die Äpfel in die Mühle. Damit jedes Kind einmal die Mühle bewegen kann, werden die Aufgaben getauscht. Wenn jedes Kind jede Aufgabe einmal erfüllt hat, darf die nächste Gruppe übernehmen. Bei einer ungeraden Zahl ergänzen die Erwachsenen die Gruppen.

Hinweis: Den Kindern sollten die Gefahrenquellen bei dem Umgang mit dem Messer und der Mühle erklärt werden. Bei der Benutzung der Messer und Mühle muss immer min. ein Erwachsener anwesend sein. Wenn die Mühle nicht benutzt wird, sollte diese gesichert werden. Ebenfalls sollten die Messer nach der Benutzung direkt weggeräumt werden.

Material:

- Tisch(e)
- 6 Schneidebretter (2 Bretter zum Sichern der Mühle)
- 4 Messer
- Obstmühle
- Leere, saubere Kisten

Alternative in der Kita: Statt der Obstmühle kann eine Küchenreibe genutzt werden.

Snackpause: Geschmackstest**Dauer: 20 Minuten**

Vorbereitung: Äpfel von mindestens drei verschiedenen Sorten werden in dünne Spalten geschnitten. Augenmasken werden bereitgelegt.

Vorgehen: Der Referent erklärt, dass es nicht nur eine Apfelsorte gibt, sondern ca. 2000 alleine in Deutschland. Dabei unterscheiden sich die Sorten, z.B. im Aussehen, der Größe und dem Geschmack. Die verschiedenen Geschmäcker von mindestens drei Apfelsorten sollen probiert werden. Damit die Kinder wirklich nur schmecken und nicht ihren Sehsinn verwenden, zieht jedes Kind eine Augenmaske auf. Pro Runde erhält das Kind eine Apfelspalte in die Hand, welche aufgegessen werden darf. Jedes Kind überlegt sich welche Sorte es am besten fand. Am Ende wird entschieden, welche Sorte den besten Geschmack hatte. Dabei werden neben „gut aussehenden“ Äpfel auch welche mit Dellen, ungewöhnlichen Formen und Größen genommen, da nicht immer die schönsten Äpfel am besten schmecken.

Forscherfragen:

- Welche Sorte hat dir am besten geschmeckt?
- Schmecken Äpfel mit Dellen genauso gut wie die „schön aussehenden“ Äpfel?

Erläuterung:

Schon im 6. Jahrhundert vor Christus kultivierten die Römer sechs verschiedene Apfelsorten. Heute wird geschätzt, dass es auf der Welt mehr als 30.000 Apfelsorten gibt, etwa 2000 davon in Deutschland.

Hinweis:

Bei wissentlichen Allergien sollte das betroffene Kind bzw. Kinder seinen selbst mitgebrachten Snack essen.

Material:

- Messer
- Teller
- Augenmasken

Erarbeitung: Saft pressen**Dauer: 20 Minuten**

Vorbereitung: Die benötigten Materialien werden bereitgelegt.

Vorgehen: Die gehäckselten Äpfel werden in den Presssack umgefüllt. Das Umfüllen kann ein Kind in Anleitung des Referenten übernehmen. Der Referent legt den befüllten Sack in die Presse und bereitet diese für das Pressen vor. Ein Auffangbehälter und ein Krug werden unter die Öffnung gestellt, sodass der Saft direkt darein fließen kann. Zwei Kinder können die Kurbel der Presse bedienen. Nach Belieben können weitere Kinder kurbeln. Der gepresste Saft wird verteilt und darf probiert werden.

Forscherfragen:

- Wie schmeckt der selbstgepresste Apfelsaft?
- Schmeckt dir der besser als aus dem Supermarkt?

Erläuterung:

Hinweis: Der Referent leitet die Schritte an der Presse an und koordiniert die Aufgaben so, dass jedes Kind der Gruppe die Chance erhält die Presse zu bedienen.

Material:

- Saftpresse
- Presssack
- Auffangschale
- Mehrere Krüge
- Becher

Alternative in der Kita: Die geriebenen Äpfel werden in ein sauberes Küchentuch gelegt. Die Ecken des Tuches werden zusammengenommen und gedreht, sodass ebenfalls der Saft aus der Apfelmasse gepresst wird.

Weitere Empfehlungen zum Nachbearbeiten

- **Aufgabe:** Malt „euren“ Baum so wie ihr ihn in Erinnerung habt. Malt auch einen Apfel, den ihr bei der Ernte ausgesammelt habt.
- **Apfelschalen-Tee:** Fünf Äpfel werden geschält. Man hier ein Wettschalen der Erzieher daraus machen. Wer schafft es, die längste, zusammenhängende Schale zu schälen!? Schalen in einen Topf legen und 1,5 l heißes Wasser darüber gießen. Circa 10 Minuten ziehen lassen, dann das Ganze durch ein Sieb in eine Teekanne gießen und genießen. Die geschälten Äpfel können in Spalten geschnitten werden und als Snack gereicht werden.
- **Apfelmus:** Circa zwei Kilo Äpfel schälen, achteln und vom Kerngehäuse befreien. In einem Kochtopf Apfelspalten bei reduzierter Hitze unter Rühren erwärmen, etwas Zucker dazugeben. Dann 0,25 l Apfelsaft dazu gießen und bei geschlossenem Deckel kochen bis die Äpfel ganz weich sind. Mit einem Kartoffelstampfer kann man die Äpfel nun zerkleinern. Zum Schluss mit etwas Zucker, Zitronensaft und Zimt abschmecken.
- **Apfelgelee:** Apfelsaft in einem Kochtopf mit Gelierzucker 2:1 gut verrühren. Alles unter Rühren bei starker Hitze zum Kochen bringen und unter ständigem Rühren mindestens drei Minuten sprudelnd kochen. Den Saft evtl. abschäumen und sofort randvoll in vorbereitete Schraubdeckel-Gläser füllen. Gläser verschließen, umdrehen und etwa fünf Minuten auf den Deckeln stehen lassen.
- **Bastel-Idee:** Laterne in Apfelform

BNE-Einordnung

Im Sinne einer BNE-Veranstaltung werden verschiedene Aspekte in der Veranstaltung beachtet. Es werden z. B. folgende SDGs verfolgt:

- 3 Gesundheit und Wohlergehen
- 12 Nachhaltiger Konsum und Produktion
- 15 Leben an Land

Streuobstwiesen prägten lange Zeit unser Landschaftsbild. Erst seit etwa Mitte der 1950er erfolgte eine neue Form des Obstanbaus, nämlich in Form von Plantagen. Mit der Ausrichtung allein auf hohe Fruchterträge, sind andere traditionelle Nutzungen der Streuobstwiese (Wiesenheu für Tiere, Baumschnitt für Heizzwecke) verloren gegangen und aufgrund einer nunmehr geringeren Strukturvielfalt schließlich der Artenreichtum. Problematisch im Plantagenanbau ist aber auch die Konzentration auf einige, wenige Obstsorten, die zwar ertragreicher, jedoch auch anfälliger für Krankheiten und Schädlinge sind als die vielen, altbewährten, regionaltypischen Sorten. Aber auch der Trend hin zur Bevorzugung von makellosen Produkten führt dazu, dass jährlich mehrere Tonnen Obst nicht in den Supermärkten landen. Wenn diese jedoch verkauft werden, landet einer von zehn Äpfeln im Abfall. Diese Nahrungsmittelverschwendung aufgrund von Konsumgewohnheiten werden in diesem Modul behandelt. Dafür wird selber Apfelsaft, welcher im Anschluss verköstigt wird, produziert. Die Kinder führen alle Schritte von ernten über verarbeiten bis pressen in Anleitung durch. Bei der Verarbeitung der Äpfel sollen die Kinder selber erfahren, dass auch Äpfel, welche nicht „perfekt“ aussehen, genauso gut für Apfelsaft usw. eignen. Ebenfalls durch einen Geschmackstest soll die Diversität der Sorten sowie die Nebensächlichkeit des Aussehens in den Vordergrund rücken. Diese Erkenntnisse der Kinder können ganz korrekt auf ihren Alltag übertragen und mittels kleinerer Anregungen eventuell zu mehr nachhaltigem Konsum motiviert werden. Mit den weiterführenden Empfehlungen zu Bastel-, Lese- und sonstigen Aktionen können die hier behandelten Aspekte in den Kindergartenalltag „mitgenommen“ werden.