

APFELPROJEKT IN DER FUS

Wie kommt der Apfel in die Flasche?

INFORMATIONSBLATT

Liebe Eltern,

im Herbst sind die Äpfel erntereif und wir wollen unseren Schulkindern an der Freien Um-Welt Schule die Möglichkeit geben, zu erfahren, wie der Apfel zum Saft wird. Und nicht nur das, sondern auch zu lernen, wie man nachhaltig mit Lebensmitteln und unserer Umwelt umgeht.

Seit einigen Jahren haben wir daher an unserer Freien Um- Welt- Schule ein Projekt, das wir gemeinsam mit der mobilen Mosterei „**Apfelkönig**“ gestalten.

Die Idee

Grundsätzlich ist die Basis, dass die Schülerinnen und Schüler selbst die von den Bäumen herunter gefallenen Äpfel sammeln oder diese pflücken. Gemeinsam werden die Kisten dann am Aktionstag zur Saftpresse geschafft. Die beiden Betreiber der mobilen Presse erklären den Vorgang und sortieren gemeinsam mit den Kindern. Dabei lernen die Kinder auch nachhaltiges Handeln, da sie sowohl erkennen, dass beispielsweise kleine Druckstellen am Apfel nicht bedeuten, dass dieser nicht mehr verzehrt werden kann, als auch die Vorzüge von selbstgemachten Lebensmitteln im Vergleich zu industriell produzierten erfahren und schmecken.

Folgenden Fragen stehen im Mittelpunkt

Wie wird Apfelsaft hergestellt?

Welche Äpfel können noch gepresst / verwendet werden?

Wo ist der Unterschied zwischen industriellem und selbstgepresstem Apfelsaft?

Die Arbeitsschritte

Waschen und zerkleinern

Vom Transportband gelangt das Obst in das Waschbassin. Anschließend werden die Früchte in die Rätzmühle transportiert und grob zerkleinert.

Pressen und filtern

Die Obstmaische kommt in die Bandpresse und wird dort in mehreren Stufen ausgepresst. Der frische Saft wird dann grob gefiltert, er behält dabei seine natürliche Trübung.

Pasteurisieren und abfüllen

Um den Saft haltbar zu machen, wird er kurzzeitig auf ca. 78 °C erhitzt und anschließend über eine Abfüllanlage in sterile, lebensmittelechte Folienbeutel gefüllt. Diese werden mit einem Zapfhahn verschlossen und in stabilen Kartons sicher verpackt.

Das Produkt

Der Apfelsaft ist ein Direktsaft. Das bedeutet, der Saft ist direkt gepresst und nicht aus Konzentrat durch Rückverdünnung mit Wasser hergestellt. Außerdem hat jede Pressung ihren eigenen Geschmack und ist kein Standardprodukt

Die Verwendung

Der Saft verbleibt in der Schule und wird dort den Kindern zur Verfügung gestellt.

Die Kosten

Die Äpfel sind eine Spende der Stiftung NABU Naturerbe vermittelt von Herrn Werner Gebauer in Rogätz. Die Kosten für das Pressen und Abfüllen übernimmt der Förderverein der Grundschule Angern e.V..

Wichtig Infos:

Die Äpfel

In den letzten Jahren waren wir aufgrund fehlender Möglichkeiten oft auf Spenden angewiesen. Gern können Sie weiterhin Spenden in der Schule abgeben, wenn sie die Möglichkeit haben, kostenlos an Äpfel zu gelangen. Bitte kaufen Sie nicht extra welche ein.

Die Ernte

Auch in diesem Jahr haben wir über die Stiftung NABU Naturerbe unter Vermittlung von Herrn Werner Gebauer die Möglichkeit erhalten, Äpfel von einer Plantage in Rogätz zu bekommen.

Die Apfelsaftherstellung

Der spannende Aktionstag für unsere Schulkinder mit dem Pressen der gepflückten Äpfel bzw. der Herstellung des Apfelsaftes findet dann am **26. September 2024** vormittags statt.

Sollten Sie Interesse haben, aus den eigenen Äpfeln selbst noch Saft herstellen zu lassen, besteht die Möglichkeit, sich für diesen Tag am Nachmittag bei der Saftpresse anzumelden.

Für die Öffentlichkeit steht der Apfelkönig am 26. September 2024 ab ca. 13 Uhr an der Sporthalle in Angern bereit.

Apfelkönig

Almut Joswig und Andreas Wolf

Ahornstraße 13

38486 Apenburg-Winterfeld

Mobil: 0151 577 639 36

Telefon: 039001/890016

E-Mail: info@apfelkoenig.com