

Apfelernte der Schule Am Wall auf dem Kinderbauernhof



Kinderbauernhof
Kassel



Äpfel gibt es nicht nur aus Neuseeland, einzeln verpackt im Supermarkt, sondern auch im Wesertor, einen Steinwurf von der Schule Am Wall entfernt, auf dem Kinderbauernhof!

Die Kinder der beiden dritten Klassen der Schule am Wall kamen vor den Herbstferien 2009 an zwei Vormittagen zur Apfelernte auf den Kinderbauernhof.

Natürlich wurden auch den Tiere versorgt, das ist fester Bestandteil der Arbeit auf dem Hof. Denn die Tiere haben Hunger und müssen ausgemistet werden.

Während eine Gruppe Kinder die Tiere versorgte, begannen die anderen mit der Ernte der Äpfel.

Das ist eine schöne Arbeit! - Man muss klettern. Wer hat da nicht seine Freude dran?



Äpfel, die nicht mit den Händen gepflückt werden konnten, holten wir mit dem Apfelpflücker herunter. Natürlich gab es auch viel Fallobst, das aufgelesen werden musste. Nach der Frühstückspause an der Feuerstelle wechselten die Gruppen, so dass alle Kinder ernten konnten.

Am Ende des zweiten Vormittag waren die Bäume leer geerntet und viele Körbe mit Äpfeln gefüllt.



Die Schweine freuten sich über Fallobst, das nicht mehr verwendet werden kann; die Kinder über die vielen dicken Äpfel.



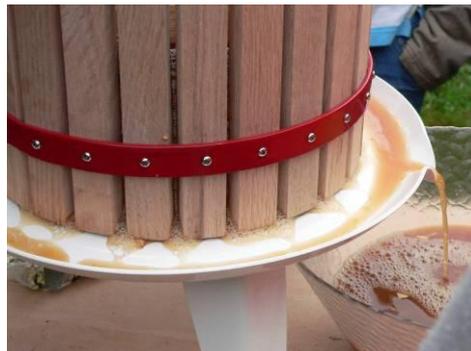
Zwei Tage später verarbeiteten wir die Äpfel. Zuerst mussten sie zerschnitten und in einer Kurbelhacke möglichst fein geschnitten werden. Anschließend wurde die Apfelpresse aufgebaut und mit den Apfelschnitzeln befüllt.

Dann durften alle Kinder pressen. Anfangs war es nicht schwer, aber bevor der erste Saft kam, musste schon richtig Kraft aufgewendet werden, um die Presse weiter nach unten zu drehen!





Dann: Der erste Saft!!



Aus einer Füllung pressten die Kinder fast zweieinhalb Liter Saft. Der wurde gleich in Flaschen gefüllt.

In der darauf folgenden Woche kochen wir in der Schulküche aus dem Saft Gelee. Auch hier wurde in jeder Klasse wieder in zwei Gruppen gearbeitet. Während die einen in der Küche arbeiteten, schrieben die anderen in ihre Bauernhof-Hefte, wie die Äpfel geerntet und verarbeitet werden und dazu das Rezept für Apfelgelee.

In der Küche mussten zuerst die Gläser gespült und abgetrocknet werden. Dann wurde ausgerechnet, wie viel Gelierzucker wir brauchten. Eine schwierige Rechnung und viele Kinder waren erstaunt, wie viel Mathematik zum Kochen nötig ist!

Endlich durften die Kinder den Saft erhitzen und dann den Zucker zugeben. Als die gefüllten Gläser, für jedes Kind ein kleines Glas, auf dem Tablett standen, waren alle mächtig stolz!



Vom Apfel auf dem Baum bis zum Gelee im Glas alles selber gemacht!!



...und aufgeräumt wurde hinterher natürlich auch!