

Workshop 13

Apfelsaft selber machen – lecker und nachhaltig

*Workshop im Rahmen der Tagung „Nachhaltig Handeln lernen im Sachunterricht“
von Katharina Wurm und Dr. Mareike Janssen (Universität Siegen)*

Geht man heute in den Supermarkt, findet man das ganze Jahr über makellose Äpfel. Diese stammen aus Obstplantagen, in denen kleine Bäume (Niederstämme) regelmäßig mit Pestiziden behandelt werden, um Schädlinge fernzuhalten. Die Äpfel werden monatelang gekühlt und unter einer Stickstoffatmosphäre gelagert. Viele Äpfel werden zudem aus Übersee importiert, beispielsweise aus Chile, Neuseeland oder Südafrika. All dies belastet die Umwelt und ist wenig nachhaltig.

Heimisches Obst von sogenannten Streuobstwiesen, auf denen die Hochstämme (größeren Bäume) verstreut wachsen, bietet dagegen viele Vorteile. Regionale und damit an die Standorte angepasste Sorten benötigen keine Spritzmittel und sind ein wertvoller Lebensraum für eine Vielzahl heimischer Tiere und Pflanzen; die Fläche unter den Bäumen kann als Weide oder Garten genutzt werden. Die Früchte bieten eine Vielfalt an Geschmack und Verwendungsmöglichkeiten, die zudem frei von giftigen Rückständen und voll gesunder sekundärer Pflanzenstoffe sind.

Im Workshop werden Hintergrundinformationen zu Streuobst und mögliche Umsetzungen im Sachunterricht erläutert. In der praktischen Phase werden ein paar einfache Experimente mit Äpfeln vorgestellt, zudem kann aus Äpfeln durch schneiden, häckseln und pressen leckerer Saft hergestellt werden.