

scher Kreis, die Funktionsweise der Apfelpresse. Volker Knipp baute auf dem Schulhof eine mobile Apfelpresse auf und die Schülerinnen und Schüler durften die einzelnen Schritte der halbmechanischen Gewinnung des goldenen Fruchtsaftes durchführen.

„Den Schülerinnen und Schülern bereitete es viel Spaß, an mehreren Tagen auf den Streuobstwiesen der Region Äpfel zu sammeln und nun sie dann selbst zu verarbeiten“, sagte Lehrerin Claudia Dosow über die Aktion.

Und schon ging es los: Die Äpfel mussten als erstes gewaschen werden. Danach wurden die Äpfel kleingehäckselt, um anschließend in der Presse den Saft freigeben zu können. Am angeschlossenen Zapfhahn füllten die Schülerinnen und Schüler die gewonnene Flüssigkeit ab und freuten sich über den eigenhändig produzierten Apfelsaft.



Nach der Saftgewinnung bleibt ein trocken gepresster Kuchen aus Trester zurück (so nennt man die ausgepressten Apfelstücke). Der Trester wird aber nicht weggeschmissen, sondern an Schafe verfüttert.



Fazit

Muss der Apfel zwischengelagert und gekühlt werden? Diese Prozesse setzen nämlich CO_2 frei und bestimmen damit die Ökobilanz. Supermärkte bieten meist mehrere Apfelsorten an, dabei hat jede Sorte bedingt durch die verschiedenen Anbaumethoden und Herkunftsländer einen anderen CO_2 -Fußabdruck. Ganz grob kann man aber sagen, dass die Ökobilanz eines Apfels etwa 160 Gramm CO_2 beträgt. Zum Vergleich: Ein Mittelklassewagen erzeugt pro gefahrenem Kilometer auch etwa 160 Gramm CO_2 . Fährt man zum Beispiel 5 Kilometer zum Supermarkt um Äpfel zu kaufen, kommt schnell ein 800 Gramm CO_2 Fußabdruck dazu.

„Herzlichen Dank an alle, die dieses Projekt an allen Tagen unterstützt haben und ich hoffe, dass im nächsten Jahr noch mehr Schülerinnen und Schüler an diesem Projekt teilnehmen werden.“ sagte Klimaschutzmanager Hadi Flegler.

Frisch gepresster Apfelsaft

lecker und gesund



Im englischen Sprachraum gibt es das Sprichwort „An apple a day keeps the doctor away“. Auf deutsch heißt das in etwa „Ein Apfel am Tag hält den Doktor fern“.

Heutzutage essen viele Menschen nur noch um satt zu werden! Über die Inhaltsstoffe und Herkunft der Lebensmittel wissen viele gar nicht Bescheid. Dafür gibt es mehrere Gründe. Unsere Beziehung zum Essen hat sich verändert. Früher haben sich die Menschen mehr Gedanken über das Essen gemacht und sich mehr Zeit dafür genommen. Es ist allgemein bekannt, dass Obst und Gemüse sehr wichtig für unsere Gesundheit sind. Viele Menschen glauben, dass man mit dem Verzehr von Säften der eigenen Gesundheit etwas Gutes tut. Obst und Gemüse, das in einem gesunden Umfeld

gewachsen ist, enthält Vitamine, Mineralstoffe oder weitere wertvolle Bestandteile.

Die Herkunft ist für eine gute Ernährung ebenso wichtig. Gleichzeitig sind regionale Lebensmittel gut für die Klimabilanz. Transport und Lagerung spielen eine Rolle für die Klimabilanz des Apfels. Der Apfel aus dem eigenen Garten wandert ohne Umweg vom Baum in unseren Mund. Ohne Lagerung und Transport liegt die Klimabilanz bei Null. Kommen unsere Äpfel vom Einzelhandel, sieht das gleich ganz anders aus.

Die Projektidee

Herbstzeit – Erntezeit!

Jedes Jahr im Oktober gibt es ein Projekt und traditionsgemäß machten sich die Schülerinnen und Schüler der Primusschule Schalksmühle auf zur Apfelernte.

Das Projekt organisierte das Naturschutzzentrum Märkischer Kreis gemeinsam mit der Primusschule.

Bevor die Schülerinnen und Schüler selbst Apfelsaft produzieren durften, erklärte Volker Knipp, von dem Naturschutzzentrum Märki-

