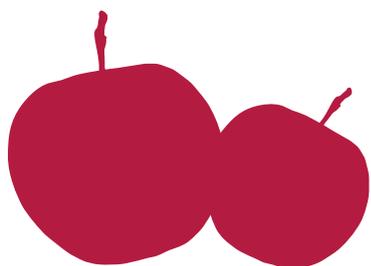


SÜSS & SAFTIG

TEIL 1 STREUOBSTWIESE





McMöhre süß und saftig.

Dank der Unterstützung durch das Ministerium für Kultus, Jugend und Sport in Baden-Württemberg wurde das McMöhre Angebot für Schulen um die Bereiche Streuobstwiesenproduktvermarktung und Imkerproduktvermarktung erweitert.



INHALT

1. Allgemeine Infos zu Streuobstwiesen

Streuobstwiesen- Blütenraum und Lebensraum
Streuobstwiesen-Alarm
Aufpreisinitiative

2. Streuobstwiesen bieten viele Möglichkeiten für Schülerfirmen

Schülerfirmen vermarkten Streuobstwiesenprodukte
Kooperationspartner
Sortenvielfalt erkunden, dokumentieren und nutzen

3. Das Heilbronner Apfelsaftprojekt

4. Hintergrundinfo zu Apfelsorten

Boskoop
Cox Orange
Goldparmäne

5. Rezepte

Bratäpfel
Smoothies
Streuobstshakes



1. ALLGEMEINE INFORMATION ZU STREUOBSTWIESEN

Streuobstwiesen – Blütenraum und Lebensraum.

Eine Streuobstwiese ist zu jeder Jahreszeit eine Augenweide – vor allem aber im Frühjahr, wenn die Bäume über und über mit Blüten bedeckt sind. Sie liefern – richtig genutzt und gepflegt – eine Vielzahl nützlicher Produkte: Obst zum Sofort-Essen, Einmachen, Trocknen, Saftkochen, Mosten, Schnapsbrennen, Honig, Holz zum Drechseln und Heizen, Grünfutter und Heu für Kaninchen, Schafe, Rinder und Pferde. Die Streuobstgürtel um die Dörfer, die vielen alten Obstsorten und die Techniken der Baum- und Wiesenpflege sind kostbares Kultur- und Naturerbe unseres Landes, oft jahrhundertealt. Vor allem sind Streuobstwiesen aber ein Musterbeispiel für die biologische Vielfalt, da sie über 5.000 Tier- und Pflanzenarten Lebensraum bieten. Sie zählen damit zu den artenreichsten Lebensräumen Mitteleuropas. Auch viele seltene und gefährdete Vögel kommen dort vor, z.B. Steinkauz, Wendehals und Wiedehopf. Wichtig sind für Vögel, Fledermäuse und Insekten alte Bäume mit Höhlen und Rindenspalten. Aber auch die Wiesen sind wichtig: Sie sollten nur selten gedüngt und gemäht werden, damit sich viele verschiedene wildwachsende Blumen entwickeln können. Und schließlich trägt auch die Sortenvielfalt der alten Obstsorten zur Biodiversität und regionalen Identität bei: Während auf Obstplantagen nur die wenigen immer gleichen Sorten angepflanzt werden, gibt es auf den Obstwiesen eine riesige regional angepasste Sortenvielfalt. Diese Vielfalt ist ein unverzichtbares Reservoir für die Züchtung und Resistenzforschung. Allergiker und Diabetiker haben gute Erfahrungen mit alten Sorten gemacht.



Streuobstwiesen-Alarm

Früher waren Streuobstwiesen als Grüngürtel um Dörfer und Städte die Regel. Seit Mitte des 20. Jahrhunderts wurden jedoch in Deutschland über 80 % der Streuobstwiesen überbaut oder in Obstplantagen, Äcker und Wiesen ohne Baumbestand umgewandelt. Heute steht jeder zweite deutsche Streuobstbaum in Baden-Württemberg (insgesamt rund 9 Millionen), doch auch bei uns sind die Bestände seit 1965 auf die Hälfte geschrumpft. Und immer noch müssen jeden Tag Streuobstwiesen weichen: für Straßen, Bau- und Gewerbegebiete. Zwar werden als Ausgleich häufig an anderer Stelle junge Bäume nachgepflanzt, doch bis sie an Charakter und ökologischer Vielfalt an die alten Baumwiesen heranreichen, dauert es Jahre bis Jahrzehnte. Darum setzen sich viele BUND-Aktive für den Erhalt alter Streuobstbäume und von Streuobstwiesen ein.



Aufpreis-Initiativen

Faire Preise für gute Produkte. Um die Wirtschaftlichkeit der Streuobstwiesen zu verbessern, hat der BUND schon vor über 25 Jahren damit begonnen, Streuobst-Saftprojekte ins Leben zu rufen. In den sogenannten Aufpreis-Initiativen zahlen Mostereien kostendeckende Preise für das angelieferte Streuobst und die Initiativen vertreiben die Streuobstprodukte unter eigenen Markennamen. Inzwischen gibt es rund 70 solcher Aufpreis-Initiativen in Baden-Württemberg. Kennzeichen dieser Initiativen ist die intensive Vernetzung: Mostereien, Behörden, Gemeinden, Landkreise, Naturschutzverbände und Lokale Agenda-Gruppen produzieren gemeinsam ihren regionalen Streuobstsft.

2. STREUOBSTWIESEN BIETEN VIELE MÖGLICHKEITEN FÜR SCHÜLERFIRMEN

Schülerfirmen vermarkten Streuobstprodukte

Für Schülerfirmen bieten die Streuobstwiesen zahlreiche Produktentwicklungsmöglichkeiten. Einige regionale Apfelsorten eignen sich hervorragend zur Herstellung von Apfelchips (z.B. mit einem selbst gebautem Solardörrgerät). Der Saft kann im Sommer in einer Saftbar zu köstlichen Streuobstmixgetränke verarbeitet werden oder verwandelt sich im Winter in einen schmackhaften Apfelpunsch. Etliche Schulen im Raum Heilbronn helfen jedes Jahr bei der Apfelernte in den Streuobstwiesen mit. Sie gestalten eigene Etiketten und verkaufen den Saft in ihrer Schule.

Schüler*innen entwerfen die Etiketten für 6 Flaschen, die in einer Kiste abgefüllt werden. Die Mosterei bringt diese an den Flaschen an und beliefert die Schulen mit ihrem „eigenen“ Saft. Die Vermarktung läuft u.a. über einen Weihnachtsbasar. In Bad Schussenried wird der Saft im bag in box System verkauft. Die Marketingabteilung der McMöhre Schülerfirma kann hierzu passende Marketingkonzepte entwickeln. Um den Saft in der eigenen Schule zu bewerben, bietet sich ein Streuobst-Cocktailtag an. Rezepte und Zubehör können von der McMöhre Projektleiterin ausgeliehen werden. Ziel ist es, den Streuobstsft unter Verwendung von regionalen Produkten zu begehrten alkoholfreien Cocktails zu verwandeln und somit den Streuobstsft auch für Jugendliche attraktiv zu machen. Neben der Lese des Streuobstguts und der späteren Verarbeitung zu Saft bietet sich auch die Herstellung von Apfelchips an. Für die Herstellung von Apfelchips lohnt es sich dabei in der Region nach dafür besonders geeigneten Sorten zu recherchieren. Besonders gut eignen ist z.B. die Sorte Transparent. Andere Sorten bieten sich als Lagerapfel an oder sind besonders gut für die Herstellung von Apfelbrot, Bratäpfeln oder Pfannkuchen geeignet.



Kooperation

Suche nach einer Streuobstwiese

Für den Bereich Streuobstwiesenproduktvermarktung bietet sich eine Kooperation mit BUND Gruppen vor Ort an, die eine eigene Streuobstwiese pflegen und über tatkräftige Hilfe froh sind. Alternativ können auch in Kooperation mit der Gemeinde, Landwirten oder anderen Vereinen Streuobstwiesen gesucht werden, die gut zu Fuß oder mit dem öffentlichen Nahverkehr erreichbar sind.

Streuobstwiesenpädagog*innen, Mitarbeiter*innen der Obst- und Gartenbauberatungsstellen oder Aktive in den lokalen BUND Gruppen könnten als Kooperationspartner sehr hilfreich sein. Dies ist oft eine win-win Situation, da einige Vereine sich über die tatkräftige Hilfe von vielen engagierten Helfern freuen und die Schüler eine Vorstellung davon bekommen, wie arbeitsintensiv ein Produkt ist. Mit etwas Glück gibt es auch eine ausleihbare Obstpresse vor Ort und die Schüler und Schülerinnen können einen Teil der Ernte vor Ort pressen und kosten. Der Saft wird sonst in der Regel in ein Liter Glasflaschen oder in drei bzw. fünf Liter bag in box Behälter abgefüllt. Der Saft kann hier unter Luftabschluss abgezapft werden und ist somit lagerfähig. Der Besuch einer Mosterei rundet das Erlebnis ab. In Kooperation mit dem Landratsamt, den Landfrauen, Naturschutzverbänden oder Obst- und Gartenbauvereinen wäre auch die Erstellung eines regionalen Streuobstsaftverkaufsleitfadens eine spannende Aufgabe.

Sortenvielfalt – erkunden, dokumentieren und nutzen

Begleitend für den Unterricht bietet sich die Erstellung von regionalen Sortenkarteikarten an. Unter www.bund-bawue.de/rundbriefe finden interessierte Lehrkräfte Musterkarteikarten und ausgearbeitete Karten mit typischen Apfel- und Birnensorten aus Oberschwaben. Wir empfehlen die Befragung von erfahrenen Landfrauen und den Fachberater*innen für Obstanbau bei den Landratsämtern vor Ort. Auch ein Besuch in einem Seniorenheim zur Befragung der Bewohner*innen kann dabei helfen altes Wissen zu sichern und mehr über alte und bewährte Obstsorten zu erfahren. Eine Anfrage beim Stadtarchiv rundet die Recherche ab. Für den Verkauf von Streuobstprodukten kann diese Arbeit von großem Nutzen sein, da sich Produkte aus alten- oder mit dem Ort besonders verbundene Sorten gut vermarkten lassen.



3. DAS HEILBRONNER APFELSAFTPROJEKT

Heilbronner Apfelsaftprojekt bringt 2.000 Kinder in Bewegung!

Seit einigen Jahren läuft in Heilbronn eine sehr gelungene Kooperation zwischen Christoph Schulz, dem BUND Kindergruppenregionalbetreuer vom BUND und verschiedenen Schulen im Landkreis Heilbronn. Dieses Projekt könnte auch in anderen Regionen umgesetzt werden, daher hat Christoph Schulz viele Fragen zur praktischen Umsetzung beantwortet.

Christoph, bei der Aktion bringst du etwa 2000 Kinder und Jugendliche in Bewegung. Wer macht alles mit?

An manchen Tagen sammeln Kinder von mehreren Schulen gleichzeitig und haben z.B. 2016 über 55 Tonnen Äpfel gesammelt. Die Schulgröße und die Schularten sind sehr unterschiedlich, auch viele Kindergärten, zwei BUND-Kindergruppen und zwei Asylgruppen machen mit. So nimmt sowohl eine freie Schule mit wenigen Schülerinnen und Schülern aber auch eine größere Schule mit 280 Schülerinnen und Schülern teil. Das Spektrum reicht von der Förderschule bis zum Gymnasium. Die Unterstützung der Schulen fällt nach Bedarf recht unterschiedlich aus. Einige Schulen organisieren alles selbst und der Betreuungsaufwand beschränkt sich auf wenige Telefonate und die Unterstützung bei den Etiketten. Andere Schulen benötigen mehr Unterstützung.

Was wird produziert?

Es werden Äpfel für die Produktion von naturtrübem Streuobstapfelsaft gesammelt, der in einer regionalen Mosterei in ein Liter Flaschen abgefüllt wird und in einer Kiste mit sechs Flaschen zum Verkauf angeboten wird. Seit einiger Zeit kann auch Apfelsaftschorle trüb abgefüllt werden. Diese CO₂ Abfüllung findet in einem Kooperationsbetrieb statt, der auch naturtrübe Schorle abfüllen kann.

Wer macht was?

Antwort: In der Schule werden bereits vor Schuljahresende die Etiketten erstellt. Die Bearbeitung der Etiketten erfolgt v.a. über mich (Christoph Schulz). Ich hole die Etiketten dann bei der Druckerei ab und bringe diese zur Mosterei, dabei sind dann auch pro Palette Infos zur Auslieferung, denn bei 38 Teilnehmern ist das sonst für die Mitarbeiter der Mosterei zu unübersichtlich.



Was ist das Ziel der Aktion?

Natürlich geht es um das Produkt Apfelsaft, das abstrakte Ziel der „Förderung und des Erhalts der Kulturlandschaft“, das durch eine emotionale Bindung und durch eine regionale Vermarktung erzielt wird, ist eigentlich ein By-Product. Es geht einfach auch um die Vermittlung von Know How und konkretes Projektmanagement. Eigentlich geht es auch um Selbstwirksamkeit und Selbstermächtigung: Lehrer und Schüler werden dadurch ein bisschen zum Unternehmer und können etwas eigenes Geld verdienen, das dann für Klassenfahrten, Sportaktionen, Kulturveranstaltungen verwendet werden kann.

Wie sieht denn die Planung und ein grober Zeitablauf aus?

Der Zeitplan beginnt mit der Planung der Etiketten. Etwa Ende Juni bekomme ich die Bilder/Fotos für das Etikett.

Die Bearbeitung der Vorlagen braucht dann noch etwas Zeit. 2016 haben wir z.B. über 70 verschiedene Etiketten erstellt. Die Etiketten sollen möglichst vor den Sommerferien in den Druck gehen. Je gewünschtem Etikett gibt die Schule drei bis vier Entwürfe an mich weiter. Ich entscheide dann unparteiisch und nehme den Lehrern so die Last der Endentscheidung ab. Pro bestellter Palette kann ein Etikett gedruckt werden, werden mehrere Paletten bestellt, können auch mehrere Etiketten in einen Kasten, dann müssen die Etiketten vor der Abfüllung/Etikettierung entsprechend sortiert werden.

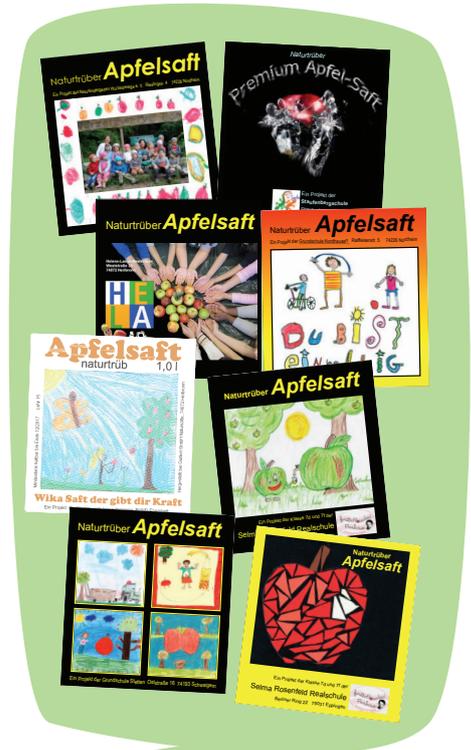
Die Preise pro Etikett belaufen sich auf etwa ein Cent pro Stück bei Auflagen über 20.000, z.B. für die einheitlichen Rückseiten. Bei den individuellen Etiketten auf der Vorderseite mit einer Auflage von knapp 400 fallen etwa sechs bis sieben Cent an. In einer Kiste können pro Schule sechs verschiedene Etiketten verwendet werden, die von den Schüler*innen gestaltet wurden (gezeichnet, Fotoshop ...).

Wie viele Flaschen befinden sich auf eine Palette?

1 Palette = 64 Kisten mit je 6 Flaschen = 384 Flaschen

Wie lange braucht es denn, bis die Etiketten aus der Druckerei kommen?

Der Druck dauert nach Vorankündigung ein bis zwei Wochen. Bitte bei einer Planung eventuelle Betriebsferien beachten!



Und wie sieht es mit der Ernte aus? Ab wann geht es da los?

Es ist eine Herausforderung in einer Woche 14–18 Kindergärten und Schulen zu koordinieren! Je nach Witterungsverhältnissen kann es ja auch zu kurzfristigen Verschiebungen kommen. Nach den Erfahrungen aus Heilbronn kann für die Ernte in diese Region die 40/41 Woche angepeilt werden. Ein Termin Anfang Oktober macht hier auch wegen nötiger Absprachen mit den Schulen Sinn, da der Schulbetrieb nach den Sommerferien häufig erst Mitte September wieder losgeht. Wird auf biozertifizierten Flächen geerntet muss durch eine/n Verantwortliche/n die Ernteerfassung dokumentiert werden (Warenbegleitschein etc.)

Wann erfolgt die Pressung?

Die Pressung erfolgt in der Regel zeitnah zur Ernte, alle drei bis vier Tage.

Und wann kommt der Saft an die Schule?

Nach der Abfüllung ist eine Auslieferung an die Schulen möglich.

Und wo wird er dann gelagert?

Der Saft sollte möglichst kühl und trocken gelagert werden. Ein Heizungsraum ist hierfür wenig geeignet. Ein Teil der Paletten kann auch in der Mosterei gelagert werden. Wichtig ist, dass die Auslieferung nur palettenweise erfolgt! Die Anlieferung einzelner Kisten macht weder wirtschaftlich Sinn, noch ist sie aus ökologischen Gründen sinnvoll. Die Bezahlung in unserem Fall erfolgt in Heilbronn erst, wenn ein Großteil des Safts an der Schule verkauft wurde. Die Schule muss dafür nicht in Vorleistung gehen.

Wie sieht das Vermarktungskonzept aus?

Der Verkauf der Kisten erfolgt über die Eltern, Gemeinderäte, die regionalen Edeka-Märkte, regionale Firmen, regionale Gastwirtschaften, Martinstag (Punschverkauf) und einen Weihnachtsmarkt. In manchen Orten nehmen einige Gastwirte, die der Schule nahe stehen pro Woche drei bis vier Kisten ab. Der Verkauf und die Belieferung z. B. von Gastwirtschaften bedeutet für die engagierten Lehrkräfte aber einen zusätzlichen Aufwand.

Wie bewirbt Ihr den Saft?

Eigentlich eher weniger, es ist eher die Ernteaktion über die berichtet wird und das meiste läuft schulintern.



Hast du noch andere Tipps für uns?

Es macht Sinn die Eltern über einen Elternbrief über die Aktion zu informieren. Über ein Anschreiben kann noch einmal darauf hingewiesen werden, dass die Kinder zur Sammelaktion mit geeignetem Schuhwerk, Sonnen/Regenschutz und ans Wetter angepasste Kleidung erscheinen. Mögliche Allergien z.B. Bienen- oder Wespenstichallergie sollten den Betreuern mitgeteilt werden. Die Fläche sollte idealerweise kurz vor der Sammelaktion nach Wespen- oder Hummelnestern abgesehen und sensible Bereiche abgesperrt werden. Der Erste Hilfekasten sollte an einem für alle gut sichtbaren Ort platziert werden (an einem besonders auffälligen Baum, auf dem Beifahrerplatz im Traktor).

Der Zeitablauf sollte früh festgelegt werden. Die Schule muss sich bereits vor der Sommerpause festlegen, wie viele Paletten sie bestellen will, da dies die Basis der Etikettenaufgabe ist. Jede Schule kann soviel oder so wenig ernten wie sie will, sie muss nicht alles abnehmen, was sie selbst gesammelt hat. Die Erntemenge wird mit der benötigten Apfelmenge später verrechnet.

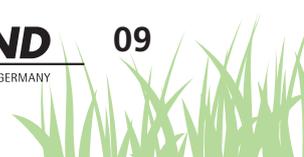
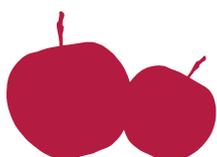
Bei der Planung sind folgende Dinge zu beachten:

- Flächen klären (z.B. städtische Ausgleichsflächen, Privatgelände, BUND Streuobstwiesen).
- Ist ein Teil der Flächen biozertifiziert? Aus organisatorischen Gründen ist es sinnvoll an einem Tag nur bio- und an einem anderen Tag nicht zertifizierte Streuobstflächen abzurufen um das Vermischungsrisiko zu minimieren.
- Hänger und Fahrer für Apfelrücktransport organisieren.
- Klären: Wie kommen die Schüler zu den Streuobstwiesen (ÖPNV, zu Fuß)?
- Es sollte genug Erntegut vorhanden sein – wenn es zu wenig Äpfel pro Schüler gibt ist das schnell frustrierend.
- Es müssen genug Schüttelstangen und kräftige Schüttler vorhanden sein, beim Schütteln können Äste abbrechen – menschliche Verluste oder Beschädigungen sollen möglichst nachhaltig bei Null liegen – entsprechend vorbeugend handeln!!!
- Erntetermin nicht zu früh ansetzen – frühestens 25. September).
- Was kann ich tun, damit Schüler und Betreuer einen schönen Tag haben trotz evtl. schlechtem Wetter ? (Picknick einplanen, gute Planung).
- Als Betreuer können neben den Lehrkräften Großeltern, Eltern und BUND Aktive angefragt werden.

Vor Ort bereitstehen sollten:

Hänger, Traktor, Fahrer, Sammelgefäße (Eimer, Säcke), Holzschemel um Eimer besser entleeren zu können, Schubkarren, Plastikplane, um darauf Rucksäcke und Jacken trocken zu lagern, Becher, Tee oder Wasser für alle, Bestimmungsbuch oder Bestimmungshilfe, Erste Hilfe Set.

Bei Großaktionen (mehr als fünf Tonnen) bietet sich die Kooperation mit einem landwirtschaftlichen Betrieb an, der zuvor Großkisten auf den Flächen verteilt und dann hinterher wieder einsammelt und die Ware zur Mosterei bringt.



4. HINTERGRUNDINFO ZU DEN APFELSORTEN:

Schöner von Boskoop, „Boskoop“, „Lederapfel“ (Österreich)

Entdeckung:	Vom holländischen Pomologen Ottolander 1850 dort entdeckt (Name nach Ort)
Pflückreife:	Mitte Oktober
Genussreife:	Januar bis März
Verwendung:	Idealer Koch und Backapfel, hervorragender Most
Lagerung:	lange haltbar
Info:	oft viele Früchte, übernimmt sich, trägt im Folgejahr kaum Steckt Energie dann in Wachstum



Cox Orange

Entstehung/Entdeckung:	Züchter Richard Cox (Brite) – ein apfelbegeisterter Bierbrauer aus Colnbrook Lawn 1825
Pflückreife:	September bis Oktober
Genussreife:	Oktober bis März (im Obstkeller)
Aroma:	einzigartiges Aroma
Verwendung:	gilt als eine der köstlichsten Sorten
Anbau:	in feuchtem ausgeglichenen Küstenklima
Lagerung:	im Obstkeller
Info:	Baum ist anfällig für Mehltau, Krebs, Schorf....



Goldparmäne, die Franzosen sagen „die Königin unter den Prinzessinen“ zu ihr („Reine des Reinettes“)

Entdeckung:	um 1510 in der Normandie
Pflückreife:	Mitte September
Genussreife:	ab Ende September, bester Geschmack Oktober bis Januar
Aroma:	säurearme Äpfel
Anbau:	guter Boden, etwas Pflege, wächst stark trägt viele Früchte
Lagerung:	bis Januar lagerbar
Info:	Wenn der Boden zu mager, nass, lehmig oder kalt ist, kränkelt er. Er gilt als der Methusalem unter den Apfelsorten.



Bratäpfel mit Walnüssen

Zutaten für 40 Äpfel

- 40 säuerliche Äpfel (z.B. roter Boskoop, Schöner von Boskoop, Cox-Orange, Goldparmäne, Gewürzluike, ...)
- 60 EL Apfelsaft (oder etwa 600 ml)
- 40 EL Zitronensaft (etwa 400 ml)
- 500g Honig
- 1 kg Weizenschrot, frisch gemahlen
- 750 g Butter (3 Päckchen)
- 500 g Zucker
- 1 Teelöffel Zimt
- 1-2 Päckchen Walnüsse, gehackt
- etwas Quittengelee

Zubereitung

Die Apfelschale des oberen Drittel eines Apfels abschälen und das Kerngehäuse mit einem Apfelsausstecher entfernen. In eine gebutterte Auflaufform geben. Den Zitronensaft, Apfelsaft und Honig verrühren und damit die Äpfel außen und innen bestreichen. Den Weizenschrot mit dem Zucker, dem Zimt und der erwärmten flüssigen (noch nicht braunen) Butter zu Streuseln kneten und diese in und auf den Äpfeln verteilen. Nach Belieben noch etwa je ½ Teelöffel Quittengelee (Apfel- oder Birnengelee, notfalls auch Aprikosenmarmelade) und gehackte Walnusskerne auf den Bratäpfeln verteilen. Bei 200 Grad etwa 25 Minuten backen und mit Vanillesauce im Becher oder der Dessertschale anbieten.

Variation

Für die Bratapfelfüllung können auch Mandeln, Rosinen und Marzipan verwendet werden. Für Allergiker das Rezept evtl. abwandeln.

Hinweis

Je nach Größe der Äpfel reduziert sich die Backzeit.



McMöhre „Morgenmuntermacher“ Smoothie

Der Sattmacher ergibt etwa 3 Gläser á 200ml

Geräte

Schneidebrett, 2 Messer, Messbecher, etwa 5 Schüsseln, Komposteimer, Mixer, Esslöffel, evtl. Eiswürfelcrusher, evtl. Entkerner für Mirabellen, Kühlbox für Milch und Eiswürfel (wenn kein Kühlschrank vor Ort steht), Wasseranschluss, Spülmittel, mindestens 3 Tischtücher, Becher/Gläser für die Drinks, Cocktailstrohhalm (große Öffnung) und/oder Löffel, Wanne oder Tabelett um gebrauchtes Geschirr einzusammeln, Allergenaushang (siehe Vorlage)

Zutaten

- 6 Datteln oder Pflaumen (wenn nicht vorhanden etwas mehr Honig nehmen)
- 2 eher kleine süße Äpfel
- 1/2 Birne (oder 4 Aprikosen oder 10 Mirabellen)
- 8 Walnüsse (oder 12 Haselnüsse) plus 4 Walnüsse zur Dekoration
- 4 Esslöffel Haferflocken (oder Müslimischung)
- 300 bis 400 ml Milch (oder Mandelmilch)
- 1 Esslöffel flüssigen Honig (z.B. Akazienhonig oder frisch geschleuderten Honig)
- 2 Messerspitzen voll Zimt
- 8 Eiswürfel

Abwandlung

evtl. noch 1 Esslöffel weiße Schokolade/Kuvertüre zugeben (fein gerieben)



Arbeitsaufteilung:

Arbeitsplatz 1:

Aufgabe: Schneidearbeiten

benötigte Utensilien: Komposteimer, Brettchen, Messer, evtl. Entkerner, Datteln, Äpfel, Birnen oder Aprikosen oder Mirabellen), 3 Schüsseln

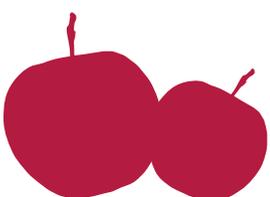
Arbeitsplatz 2:

Aufgabe: Zutaten abmessen

benötigte Utensilien: Messbecher, Schüsselchen für Haferflocken, Esslöffel, Messer, Haferflocken, Milch, Zimt

Arbeitsplatz 3:

Aufgabe: Mixer und Crusher, Eiswürfel crushen, Zutaten in den Mixer schichten, Honig direkt in den Mixer geben, Smoothie in Gläser füllen, gehackte Nüsse zugeben, Löffel oder Cocktailstrohhalm zugeben und Drinks ausgeben, kann über mögliche allergene Stoffe Auskunft geben
benötigte Utensilien: Mixer, Eiscrusher, Honig, Esslöffel, Becher, Cocktailstrohhalm oder Löffel, Allergeninfo



Arbeitsplatz 4 (evtl. 2 Personen):

Aufgabe: Servicekraft, leere Becher einsammeln, Müll sortieren, Mixerglasbehälter reinigen, abtrocknen, zurückbringen
benötigte Utensilien:
Abfalleimer, Wasserbecken, Trockentücher, Spülmittel,

Zubereitung

Alle Mitmacher waschen sich zunächst die Hände, Haare wenn möglich zusammenbinden, Arbeitsschürzen anlegen. Materialien den Arbeitsplätzen zuordnen und übersichtlich ablegen. Probedurchgang starten- alle kosten das Ergebnis- jetzt können noch mal Feinheiten abgestimmt werden (mehr Milch, weniger Honig, ...?). Alle können möglichen Kunden sagen, was im Smoothie verarbeitet wurde (Allergenauskunft).

Arbeitsplatz 1

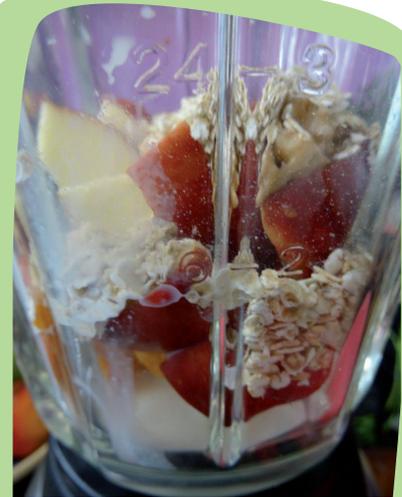
- Datteln längs aufschneiden, Kern entfernen und Fruchtfleisch in kleine Stücke schneiden
- Äpfel und Birnen waschen, vierteln, Gehäuse entfernen, grob zerkleinern
- (Aprikosen: kern entfernen, Mirabellen entkernen)

Arbeitsplatz 2

- Milch abmessen
- Haferflocken abmessen und in Schüsselchen geben
- Zimt abmessen und auf Haferflocken geben

Arbeitsplatz 3

- Walnüsse mit einem Messer hacken (einige Stücke zu Dekozwecken in eine Extraschale geben und dem „Mixer“ übergeben)
- Eiswürfel crushen
- Mixer befüllen (erst Birne, dann Datteln, Äpfel, Walnüsse, Haferflocken, Zimtpulver, Milch)-auf höchster Stufe mixen, bis er schön cremig ist.
Eis zugeben und noch einmal mixen (ganze Eiswürfel sind nicht geeignet). Evtl. Milch nachgeben, wenn der Smoothie zu kompakt ist.
- Smoothie in die Gläser/Becher verteilen, mit Walnusshack bestreuen, Löffel oder Cocktailstrohhalme zugeben, sofort servieren



Smoothie „Rosa Wunder“

Vorbereitung Smoothie „Rosa Wunder“

Rhabarberkompott

Für 1 Liter Kompott etwa 1 Kilogramm Rhabarberstangen vor der Blüte abdrehen, Blätter entfernen waschen und schälen. Dann für diesen Zweck in etwa 2 cm kleine Stücke schneiden und zusammen mit 300 ml Wasser und 100 g Zucker aufkochen. Etwa 10 Minuten kochen lassen und erkalten lassen. Als Getränkezusatz evtl. pürieren und mit kaltem Wasser mit oder ohne Kohlensäure aufgießen.

Holunderblütensirup

15 schöne Holunderblüten auf einem Tuch ausbreiten, damit Insekten eine Möglichkeit zur Flucht haben. Die Blüten zusammen mit 2 Litern Wasser in eine große Schüssel geben und 24 Stunden ziehen lassen. Die Masse durch ein Sieb in einen Topf geben. Nun 70 Gramm Zitronensäure (Apotheke oder Lebensmittelladen) oder den Saft von etlichen Zitronen zusammen mit 3 Kilogramm Zucker verrühren und leicht erhitzen, bis sich der Zucker aufgelöst hat. In saubere Flaschen abfüllen (z.B. Passata-Glasflaschen). Etikett aufkleben und Inhalt, Zutaten und Abfülldatum vermerken.

Schmeckt lecker, gemischt mit kaltem Mineralwasser (Sommergetränk) oder in Naturjoghurt.

Zutaten für 3 Gläser á 250 ml:

- 9 Eiswürfel
- 400 ml Rhabarberkompott
- 8 große Erdbeeren
- 10 Himbeeren frisch oder gefroren
- 4 Esslöffel Biojoghurt
- 100 ml Streuobstsafte
- 2 Esslöffel Holunderblütensirup oder 1 Teelöffel Zitronensaft mit 1 Esslöffel Akazienhonig

Zubereitung:

- Eis crushen
- Rhabarberkompott in den Mixer geben
- Erdbeeren waschen und Kelchblätter entfernen
- Himbeeren gefroren oder frisch zugeben, notfalls Himbeermarmelade oder Himbeersirup verwenden
- Joghurt, Streuobstsafte und Holunderblütensirup (oder Zitronensaft mit Honig) zugeben und alles auf der höchsten Stufe gründlich durchmischen
- In Gläser füllen, Strohhalm zugeben und evtl. mit Erdbeere garnieren.



Streuobstsaftshakes

Rosenrot

Zutaten

- 100 ml roter Traubensaft
- 20 ml schwarzer Johannisbeer-Nektar oder 10 ml Johannisbeersirup
- 1 Esslöffel Zitronensaft
- 80 ml Rosenblütenlimonade
-

Zubereitung

Rosenblütenlimo erst nach dem mixen zugeben.

Serviertipp

Trauben auf einen Holzspieß reihen.



Honigmund

Zutaten

- 100 ml Milch
- 100 ml Johannisbeer-Nektar
- 2 Teelöffel (etwa 7 ml) Johannisbeersirup

Serviertipp

Heidelbeere oder Johannisbeeren auf einen Holzspieß stecken.



Durstlöcher

Zutaten

- 120 ml Zitronenmelissentee
- 50 ml Birnensaft
- 10 ml Zitronensaft
- 20 ml Holunderblütensirup
- Eiswürfel nach Geschmack

Zubereitung

Tee kochen und abkühlen lassen. Mit den anderen Zutaten mischen und in ein mit Zitronenscheibe oder Zitronenmelissenblättern dekoriertes Glas geben.



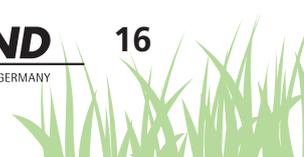
McMöhre „sanft und seidig“

Zutaten

- 100 ml Streuobstapfelsaft
- 40 ml weißer Traubensaft
- 40 ml roter Traubensaft
- 20 ml Zitronensaft
- 1 Teelöffel Akazienhonig oder regionaler Blütenhonig
- Eiswürfel /crashed ice

Serviervorschlag

Eiswürfel, zur Deko 1 Johannisbeerrispe oder eine mit Zitronensaft beträufelte Apfelscheibe ins Glas hängen



McMöhre „roter Beerentraum“ (200 ml)

Zutaten

- 100 ml roter Biotraubensaft
- 80 ml Blutorangensaft, fair gehandelt
- 10 ml Johannisbeersirup
- 10 ml Granatapfelsirup oder Himbeersirup
-

Serviervorschlag

Am Tag zuvor Johannisbeeren oder Trauben in Eiswürfelformen geben, mit Wasser auffüllen und einfrieren. Fertige Würfel in Gläser füllen und mit Beerentraum aufgießen.



Palatina Dream (200 ml)

Zutaten

- Palatina Dream (200 ml)
- 20 ml Mandelsirup
- 20 ml Biosahne oder Mandelmilch (vegan)
- 80 ml fair gehandelter Blutorgangensaft oder Rhabarbersaft
- 80 ml Streuobstapfelsaft

Zubereitung

Zutaten im Shaker mixen und in einen mit wenigen Eiswürfeln befülltes Glas geben. Falls ein Standmixer vorhanden ist, können die Zutaten auch mit etwas crushed ice in den Mixer gegeben werden.



Weiterführende Informationen

Ein Leitfaden für Lehrerinnen und Lehrer
„Gründung einer Nachhaltigen Schülerfirma“
rund um die Streuobstwiese
www.bund-niedersachsen.de

Karteikarten, Streuobsttheater Jakob Fischer
und ein Streuobstrundbrief unter
www.bund-bawue.de/rundbriefe



Kontakt

Almut Sattelberger
Referentin für Naturschutz
BUND Landesgeschäftsstelle Stuttgart
Fon 0711 620306-26

Beate Holderied
BUND Streuobst-Beauftragte
Sie bildet Streuobst-Pädagoge oder -Pädagogin aus, die ganzjährige
Streuobst-Klassenprojekte an Grundschulen durchführen.
www.streuobst-paedagogen.de

Dank

Mein Dank geht an Christoph Schulz, der mich fachlich sehr
gut beraten und inspiriert hat.

Texte

Seite 3–4 Christine Fabricius
Alle anderen Texte Birgit Eschenlohr

Bilder

Titelseite oben: Bernd Böhner
Seite 7 oben Christoph Schulz
Alle weiteren Bilder von Birgit Eschenlohr

Gestaltung

Claudia Winter, www.sujet.de

V.I.S.D.P: Sylvia Pilarsky-Grosch

