

Die Äpfel reifen...

An den Apfelbäumen im den Botanischen Schulgärten in Burg und Linden reift gerade eine ansehnliche Ernte „pädagogisch wertvoller“ Äpfel heran. Nach einigen Jahren, in denen Apfel-Gespinstmotten immer fast den gesamten Fruchtansatz zerstört hatten, können wir nun wieder -wie im letzten Jahr- im Laufe der nächsten Monate von allen Sorten ernten.

Sie gehören zu zahlreichen alten und neuen Sorten unterschiedlichen Geschmacks, als älteste die 'Goldparmäne', die erstmals 1205 erwähnt wurde und damit auf den mittelalterlichen Ritterschilde lag, Oft haben wir die Mutter-Sorte und Abkömmlings-Sorten, manchmal sogar beide Elternsorten, so dass auch geschmacklich untersucht werden kann, ob der Erbgang intermediär oder dominant/ rezessiv erfolgte.

Ab sofort gibt es durch kleine Bewohnerinnen und Bewohner oder auch durch die Trockenheit frühreife Falläpfel, aus denen Apfelmus oder -saft hergestellt werden kann. Bitte bestellen Sie diese über die Leihstelle. Zur Produktion größerer Mengen Apfelsafts (aus eigenen Äpfeln aus den Schulgärten) ist in der Leihstelle eine Apfelsaftpresse

ausleihbar.

Je nach Reife geben wir auch einzeln etikettierte Apfelsortimente für Verkostungen ab.

„Rund um den Apfel“ ist eine beliebte Unterrichtseinheit in der Grundschule; es stecken aber für Sek I und Sek II viele Möglichkeiten in der Frucht:

Die Vielfalt unserer Sorten laden zur Verkostungen ein, ebenso aber zum Vergleich des Vitamin C-Gehalts (Teststäbchen in der Leihstelle erhältlich), der Geschwindigkeit der enzymatischen Bräunung (die bei modernen Sorten züchterisch entfernt wurde), der Inhaltsstoffe und Konsistenz des Fruchtfleisches und in Abhängigkeit davon der Verwendungsmöglichkeiten der Früchte.

Weiterführend können die Entstehung des Kulturapfels aus dem westchinesischen *Malus sieversii* auf dem Weg nach Westen zu uns nachvollzogen werden und die ökologischen Fußabdrücke hiesiger und von der Südhalbkugel importierter Äpfel untersucht werden.

