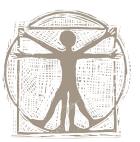
drinnen&draußen

SCHULEINBLICKE

23

Oktober 2015



MONTESSORI**SCHULE** Ratzeburg/Sterley



Sternrenette und Goldparmäne

n unserem Klassenraum gibt es einen Apfelkorb. Jeden Morgen ist er gefüllt. Meist nur mit einer einzigen Sorte. Neben dem Korb liegt ein großes Holzbrett mit zwei scharfen Küchenmessern. Hinter dem Holzbrett steht ein laminiertes A4-Blatt mit einem oder zwei Bildern sowie einem kurzen Text zu der Apfelsorte, die im Korb liegt. In diesem Herbst lagen schon darin:

- Juwel aus Kirchwerder
- Jakob Lebel
- Roter Gravensteiner
- Holsteiner Cox
- Schöner vom Oberland
- Rote Sternrenette
- Goldparmäne

Woher die Äpfel mit diesen wohlklingenden Namen kommen? Meist kaufen wir sie im Bio-Hofladen der Domäne Fredeburg. Gewachsen sind sie dann an Bäumen auf Vogelfängerkaten oder auf Hof Medewege bei Schwerin. Zur eigentlichen Apfelzeit, also vom frühen bis in den späten Herbst hinein, haben wir noch weitere Bezugsquellen: Nachbars Gärten und alte Streuobstwiesen.

Schon morgens dürfen sich die Kinder an den Äpfeln, die im Korb liegen, freuen. Essen dürfen sie sie nicht gleich. Nur den Text dürfen die, die es können, schon lesen. Nach der Freien Arbeit – dann ist es 10 Uhr – machen wir alle zusammen eine Brotzeit. Wenn mit einem belegten Brot der erste Hunger gestillt ist, ist der Apfelkorb freigegeben.

Hin und wieder eröffnet Herr Schüler den Apfelverzehr mit einer kleinen Geschichte, die etwas zur Apfelsorte sagt, die an diesem Tag im Korb liegt. Zur Roten Sternrenette ist es eine Geschichte vom Weihnachtsteller, den früher jedes Kind bekam. Auf dem Teller lagen Walnüsse, Haselnüsse und ein Schokoladenweihnachtsmann. Dazu ein leuchtend



roter Apfel, weswegen die *Rote Sternrenette* auch Weihnachtsapfel heißt. Und woher kommt der Stern im Namen? Ein waagerechter Schnitt durch die Apfelmitte – und schon sieht man ihn. Senkrecht geschnitten zeigt sich – mit ein wenig Glück – sogar ein rotes Herz. So ist die Rote Sternrenette noch zu einem weiteren Namen gekommen: Herzapfel.



Ganz anders die Geschichte zum Juwel aus Kirchwerder. Entdeckt wurde die Sorte in den Elbmarschen, man weiß nicht genau wann. Die Bauern der Elbmarschen haben früher die Einwohner der großen Stadt Hamburg mit Obst und Gemüse versorgt. Benannt wurde der Juwel aus Kirchwerder nach dem Ort Kirchwerder, der heute ein Stadtteil von Hamburg ist. Ein alter Baum mit diesem Apfel steht in einem Garten nicht weit von der Wohnung von Frau Kühn. Der Baumbesitzer stellt hin und wieder eine kleine Apfelkiste mit Fallobst vor sein Gartentor, aus der die Radfahrer sich bedienen können. Frau Kühn nimmt sich gleich eine ganze Tüte voll für



ihre Schulkinder. Das freut den Baumbesitzer.

Oder zum Holsteiner Cox, der die Lieblingssorte von Herrn Schüler ist. Der Apfel stammt vom Cox Orange ab, der aus England kommt. Der war über lange Zeit der beliebteste Apfel in England überhaupt; jeder zweite Apfel dort war ein Cox Orange. Man rühmte ihn wegen seiner Ausgeglichenheit von Süße und Säure sowie wegen seines angenehmen Dufts. Vom Cox Orange hat es außerhalb von England viele Nachzüchtungen gegeben. Eine davon ist der Holsteiner Cox. Er ist dem feucht-kühlen norddeutschen Klima angepasst und braucht nicht so viel Wärme. Dafür fehlt es ihm im Vergleich zu seinem englischen Vorfahren etwas an Süße.

Oder die Geschichte zur Apfelsorte, die Jacques Lebel vor 200 Jahren in Frankreich gefunden hat. In Deutschland heißt sie Jakob Lebel. Er ist ein früher Apfel, der sehr groß werden kann. Einzelne Exemplare wiegen über 500 Gramm. Kaum zu glauben, wir können's aber prüfen. Dort steht die Waage.

Es gibt fast kein Kind, das nach einer solchen Vorgeschichte den Apfel des Tages, der im Korb liegt, nicht probieren will. Viele essen gerne mehr davon. Nicht wenige essen noch



mehr. Apfelessen hat etwas Gemeinsames, das verführt: Man probiert, wie andere probieren; man isst, weil andere essen; man genießt, was andere genießen. Und zugleich muss man auf Zahnlücken und Wackelzähne achten.

In das Gemeinsame mischt sich immer auch Eigenes. Kein Kind in der Schule ist ein so ausdauernder Apfelesser wie Michel. Wozu gehört, dass er zuweilen fragt, ob er morgen den Korb auffüllen dürfte. Er wüsste da einen Apfelbaum nicht weit von seinem Haus, da wäre sogar ein Schild mit Namen dran. Die Äpfel möchte er mitbringen. "Sehr gern, Michel." Die Äpfel werden morgen da sein, darin ist Michel verlässlich.





Beim Apfelschneiden ist Luuk aus dem ersten Schuljahr ganz vorn. Am liebsten schneidet er die Äpfel für alle Kinder; ihm selbst ist das Essen dann nicht so wichtig. Luuk freut sich an seinem Geschick mit dem scharfen Messer und an der Anerkennung, die er für sein Wirken erhält. "Gut gemacht, Luuk. Und denke daran: Nächste Woche ist ein anderes Kind mit dem Schneiden dran."

Hin und wieder finden sich ein paar Birnen in unserem Apfelkorb. Weil die Äpfel der Nachtisch für das Pausenbrot sind, sind die süßeren Birnen der Nachtisch für die Äpfel. Femke erinnert uns daran, wenn es mal wieder Zeit für einen "Nachtisch zum Nachtisch" ist. Dann verirren sich wieder Clapps Liebling oder die Köstliche aus Charneu zu uns. Auch hier: Welch ein Wohlklang der Namen! Und dann erst der Geschmack!

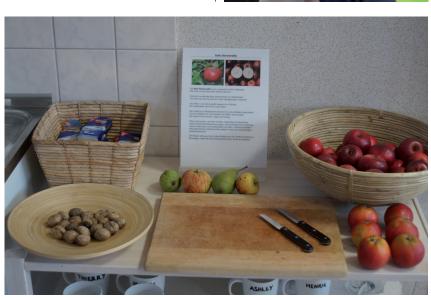




Ein Apfel enthält nur wenige Kalorien – aber viele wertvolle Inhaltsstoffe:

- leicht verdauliche Kohlehydrate (Frucht-/Traubenzucker)
- Pektin, einen Ballasstoff mit verdauungsfödernder und cholesterinsenkender Wirkung
- viele verschiedene Vitamine und Spurenelemente, besonders Vitamin C, das die Widerstandskraft des Körpers stärkt. Die meisten Vitamine sitzen in oder gleich unter der Schale. Also nicht schälen!
- Mineralstoffe wie Phosphor, Kalzium, Magnesium und Eisen, vor allem Kalium, das wichtige Aufgaben im Stoffwechsel erfüllt.

Zudem tut der Apfel den Zähnen und dem Darm gut und ist ein guter Durstlöscher.















Goldparmäne

Die Goldparmäne entstand bereits im späten Mittelalter (um 1500) in der Normandie. Sie galt über Jahrhunderte als eine der besten Tafelobstsorten. Das zeigt sich auch in ihrer französischen Bezeichnung: "Reine des Reinettes" (Königin der Renetten).

Die Blüte beginnt in der zweiten Aprilhälfte und endet Anfang Mai. Die Grundfarbe des Apfels ist Grüngelb bis Goldgelb. Die Deckfarbe Orange geht in Rot über, oft mit leichten Streifen.

Das Apfelfleisch ist säurearm und schmeckt angenehm nussig. Mit ihrem nussigen Aroma kann die Goldparmäne vielen Obstspeisen einen besonderen Geschmack geben.

Aus dem heutigen Erwerbsanbau ist die Goldparmäne nahezu verschwunden, da sie sehr viel Sachverstand bei der Pflege erfordert. Sonst wird sie anfällig für Krankheiten und Schädlinge.









