

Naturnaher Unterricht: Jedes Jahr im Oktober steht an der Eugen-Grimminger-Schule das Apfelsaftprojekt auf dem Programm. Heuer packen auch junge Flüchtlinge mit an.



Das Projekt

Alle Klassen der Eugen-Grimminger-Schule in Crailsheim können sich für die Teilnahme am Apfelsaftprojekt bewerben. Das Konzept liegt auf Deutsch und Englisch vor:

1. Die Kleidung; Zieh dich warm an.
2. Erst gehen wir nach draußen und sammeln die Äpfel auf der Wiese und ernten sie von den Bäumen.
3. Dann gehen wir nach drinnen und pressen und kochen die Äpfel.
4. Jetzt haben wir gesunden Apfelsaft. Den füllen wir abschließend in Kartons ab. Der selbst hergestellte Apfelsaft wird bei Veranstaltungen der Eugen-Grimminger-Schule ausgetrennt.

urs

Naturnaher, aktiver Lebensunterricht macht auch der „Generation Smartphone“ Spaß – und das spätere Ergebnis ist sehr schmackhaft.

Fotos: Ursula Richter

Wie der Apfel ins Glas kommt

Zuerst wird gesammelt, dann geht's zum Schnippeln, Pressen und Abfüllen in die Werkstatt

Die Streuobstwiese unterhalb der Villa wird von der goldenen Oktobersonne beschienen. Es ist früher Morgen, aber reges Treiben belebt die Szenerie. Zurufe und Gelächter sind zu hören. Junge Leute sind mit Schubkarren, Jutesäcken und Körben beschäftigt. Sie sammeln Äpfel ein, verschiedene Sorten in allen Farben. Gelbe, rote, grüne Früchte leuchten aus dem noch feuchten Gras und werden aufgeslesen.

Zwei der Klassen der Eugen-Grimminger-Schule, die am Apfelsaftprojekt teilnehmen, sind gerade am Werk. Sie werden von Jürgen Haag angeleitet. Er ist mit seiner ruhigen Art der Fels in der Brandung. Seine Routine und Kompetenz helfen. Auch die neue Schulleiterin Katrin Berk freut sich über das „eingespielte“ Projekt, das den Kollegen sehr wichtig ist. Es ist eine stressige Woche, aber erfolgreich.

Die Körbe und Säcke sind jetzt gefüllt und werden abtransportiert. Einige starke Jungs schultern auch schon mal einen Zentnersack – unter Kommentaren von Mädchen aus der zweijährigen, zur mittleren Reife führenden Berufsschule für Gesundheit und Pflege: „Ey, voll das Arbeitstier.“ Nach der großen Pause werden Gruppen gebildet. Über der Werkstatt liegt schon ein ganz ungewohnter, feiner Duft nach frischen Äpfeln. Einige waschen sie in großen Plastikbehältern, andere schneiden sie, falls nötig, aus. Es erfolgt alles erst nach ruhigen, sachlichen Erklärungen.

Eine weitere Gruppe wirft die Äpfel in einen Häcksler, der sie schnit-

zelt. Die Maische wird dann in mehreren Lagen sorgfältig in mit Tüchern ausgelegte Metallrahmen gegeben. Vier davon werden übereinandergeschichtet, mit einem umgebauten Wagenheber fixiert und dann gepresst.

Thema des Tages

Der erste Saft fließt aus der Konstruktion in ein Fässchen. „Wir haben eine Ausbeute von 67,5 Prozent“, sagt Haag. Er hat mit einer Labortechnikklasse am Montag, dem ersten Projekttag, einen Exaktversuch gemacht. Normalerweise liegt dieser Wert bei ungefähr 60 Pro-

zent. Es wird hier also nichts verschwendet. Der Trester – Haag: „Hört mal zu. Das, was übrig bleibt, nennt man Trester“ – wird gesammelt und später abtransportiert. Einige Pferde- und Schweinehalter sind auch beteiligt an dem ganzen Ablauf. Ein Tablett kommt aus einer der Lehrküchen herüber. Aus dem ersten vollen Fässchen werden Gläser gefüllt. Alle dürfen probieren. Der frisch gepresste Saft schmeckt süß und etwas herb zugleich. Alle finden: sehr lecker!

In der Küche übernimmt Waldemar Pazurek. Er und einige Schüler kochen den Saft auf und füllen ihn in Drei-Liter-Saftschläuche. Der Schraubverschluss jeder dieser Saftbeutel wird verschlossen, dann kommt das ganze in Kartons mit ansprechendem Apfeldekor. Und da

ist die Freude groß: Ein so professionell aussehendes Produkt, das so gut schmeckt, selbst hergestellt zu haben, ist eine schöne und wertvolle Erfahrung. Schulleiterin Katrin Berk weiß: „Den Kollegen ist Nachhaltigkeit wichtig.“

In der Werkstatt herrscht derweil ein Anflug von Chaos. Überall liegt alles Mögliche herum und vieles klebt ein bisschen. Haag bleibt dennoch gelassen. Am letzten Projekttag nachmittags wird stets eine der landwirtschaftlichen Berufsschulklassen eingeteilt. „Für die ist das eine Unterforderung“, sagt der Lehrer, der aber weiß: Wenn die Jungbauern aufgeräumt und die Werkstatt durchgekärchert haben, passt alles wieder. Auf ihren Höfen haben sie es mit ganz anderen Anforderungen zu tun.

URSULA RICHTER