

Praxistipp

Bildung für nachhaltige Entwicklung



So ein komischer Apfel!

Vielfalt kennenlernen – Bewahrung der Schöpfung

Im September werden viele Früchte reif – es ist Erntezeit. Kennen Sie „Rote Sternrenette“, „Goldparmäne“ oder „Rosenapfel“? Das sind alte Apfelsorten, die sich neu entdecken lassen. In diesem BNE Praxistipp geht es darum Kindern „rund um den Apfel“ die Vielfalt der Natur näherzubringen und den achtsamen Umgang mit Pflanzen zu vermitteln.



Tipp 1: Apfel-Lied



„**In meinem kleinen Apfel**“ - ein Lied, das sich direkt mit einer genauen Betrachtung eines Apfels durch die Kinder verbinden lässt. Der Autor des traditionellen Kinderlieds ist unbekannt, aber die Melodie stammt aus der Zauberflöte von Wolfgang Amadeus Mozart.

Text, Noten und Hörbeispiel [HIER](#)

© Carolin Eberhardt auf www.deutschland-lese.de - Ein Projekt des Bertuch Verlags Weimar und des Trägerwerk Soziale Dienste



Tipp 2: Apfelsorten



Es gibt mehr Apfelsorten, als gedacht. Abbildungen vieler Apfelsorten sind zu finden in der **Apfelsorten-Datenbank** <https://www.streuobst-in-bayern.de> des Bayerischen Landesverbands für Gartenbau und Landespflege e. V.



Tipp 3: Projekt Apfelkerne



Wer Apfelkerne keimen lassen möchte, sollte wie folgt vorgehen:

- Apfelkerne säubern
- ca. zwei Wochen zwischen Küchenrollenpapier in einer geschlossenen Box in den Kühlschrank legen (soll den Winter simulieren)
- danach Kerne einpflanzen und an einen hellen Ort stellen. Die Erde immer feucht halten.

Beachten: Apfelkerne nicht zerkaut essen.

Ausführliche Beschreibung u.a. unter:

<https://hortica.de/apfelbaum-aus-kernen-ziehen/>



Tipp 4: Apfel-Küchlein

Praktisch für eine Kochaktion mit Kindern in der Kita! Die Apfel-Küchlein werden nicht in der Pfanne ausgebacken sondern im Ofen. Wer möchte kann den Teig mit Zitrone, Rosinen oder Zimt verfeinern.



Zutaten Grundrezept

- 250 g Butter oder Margarine
- 175 g Zucker
- 1 Pckg. Vanillezucker
- 4 Eier
- 1 Prise Salz
- 400 g Mehl
- 1 Pckg. Backpulver
- 1,5 kg Äpfel

Zubereitung

Schritt 1

Die Äpfel waschen, schälen und in kleine Stückchen schneiden.





Schritt 2:

Butter/Margarine, Zucker, Vanillezucker, Eier und Salz schaumig rühren. Mehl und Backpulver mischen und darunterrühren. Apfelstückchen in den Teig geben.



Schritt 3:

Die Teigmasse eßlöffelweise auf das Backblech geben, bei 175°C bis 200°C backen, bis die Apfel-Küchlein oben goldgelb sind (ca. 15 – 20 Minuten).



FERTIG!

© alle Fotos Verband, C. Hoffmann

© Verband katholischer Kindertageseinrichtungen Bayern e.V.