

Erlebniseinheit „Der Apfel – vom Baum auf den Tisch“

Zeitpunkt: Mitte September bis Oktober **Dauer:** 3 Stunden **Zielgruppe:** 1. bis 8. Klasse **Anmeldung:** spätestens 6 Wochen vor der Einheit
Veranstaltungsort: BIG **Kosten:** 5,00 EURO pro Schüler

Zeitbedarf / Ort	Inhalte	Methode / Vorgehensweise	Medien / Materialien / Utensilien	Bemerkungen
Ca. 30 Min. / Schulungsraum	Vorstellung aller Beteiligten, Vorstellung der Lerneinheit, Vorstellung des Ortes, theoretische Einführung zum Apfel mit Schwerpunkt Streuobstanbau, Aufteilung in 2 Gruppen, nach der gemeinsamen Ernte Start der 1. Gruppe bei "Apfel auf dem Sonntagsbrötchen", Start der 2. Gruppe bei "Lecker, wie frisch vom Bäcker", danach Tausch	Alle sitzen an Tischen (U-Form), Präsentation mit Fragemöglichkeiten	Kreppband, Filzstifte FNL-Schautafeln „Äpfel“, aid-Heft Streuobstwiese, Saisonkalender Apfel	Namensschilder schreiben
Ca. 25 Min. / Gelände	<u>Gemeinsame Apfelernte</u>	Eigenständiges Arbeiten	Eimer, Kisten, Leitern	Arbeitssicherheit beachten!
	<u>Lernziel:</u> Streuobstwiese mit allen Sinnen erleben, Sensibilisierung der Schüler für die Voraussetzungen des Pflanzenwachstums, Interesse wecken an gartenbaulicher und körperlicher Arbeit, Fördern des eigenständigen und verantwortlichen Handelns			
Ca. 40 Min. / Mehrzweckhalle	<u>Apfel auf dem Sonntagsbrötchen:</u> Herstellung von Apfelgelee Folgende Arbeitsschritte: Obst waschen, schälen, mit der Apfelpresse Saft herstellen, mit anderen Zutaten kochen, Gläser bemalen und beschriften.	Die verschiedenen Arbeitsschritte werden gemeinsam von den Schülern durchgeführt.	Apfelpresse, Äpfel, Zucker, Zimt, Zitronen, Vanilleschoten, Messer, Bretter, Töpfe, Einmachgläser, Schreib- und Malutensilien, Apfelgeleerezept	Jeder Schüler nimmt sein Geleeglas mit nach Hause
	<u>Lernziel:</u> Sensibilisierung der Schüler für die verschiedenen Verarbeitungsmöglichkeiten des Apfels			
Ca. 40 Min. Cafeteria	<u>Lecker, wie frisch vom Bäcker:</u> Herstellung von Apfelmuffins Folgende Arbeitsschritte: Obst waschen, schälen, verkleinern, Teig nach Rezept herstellen	Die verschiedenen Arbeitsschritte werden gemeinsam von den Schülern durchgeführt.	Äpfel, Messer, Bretter, Backblech, Schüsseln, Zutaten für den Teig, Apfelmuffinrezept	
	<u>Lernziel:</u> Sensibilisierung der Schüler für die verschiedenen Verarbeitungsmöglichkeiten des Apfels			
Ca. 30 Min. Cafeteria	<u>Teepause:</u> Apfelmuffins essen, verschiedene Teesorten werden gestellt	Gemeinsames Tischdecken und Genießen der warmen Apfelmuffins und der verschiedenen Teesorten	Utensilien für Tischdekoration, Tee, Apfelmuffins	Anregung geben, besonderes Ess-Ambiente zu schaffen
	<u>Lernziel:</u> Esskultur fördern, erfahren, dass Essen in der Gruppe Spaß macht			
Ca. 15 Min. Schulungsraum	<u>Abschlussrunde:</u> Zusammenfassen der Aktion	Blitzlicht		Apfelgelee und Infomaterial zum Apfel können mitgenommen werden.