

“Knack die Nuss”

Ich bin rund und sehr gesund! Ich komme auch in einigen Kinderliedern, Märchen und Geschichten vor. Sogar der Nikolaus hat mich oft in seinem Geschenkesack dabei. Ich gehöre zum Lieblingsobst der Menschen in Deutschland, auch die meisten Kinder mögen mich.

Im Häuschen mit fünf Stübchen,
da wohnen braune Bübchen.
Nicht Tor noch Tür führ'n ein und aus,
wer sie besucht, der ißt das Haus.
Wo haben die Bübchen ihre fünf Stübchen ?
Im ?????kernhaus!

Wer bin ich?



Name:

Marienkäfer

Familie:

Ich bin ein Insekt und gehöre zur Familie der Insekten und Käfer.

Das kann ich besonders gut:

Ich kann gut fliegen und bin ein toller Pflanzenschützer, weil ich viele Blatt- und Schildläuse vertilge.

Das esse ich:

Ich esse gerne Blatt- und Schildläuse, Milben und bestimmte Larven.

Das mag ich nicht:

Vögel, Eidechsen, Spitzmäuse, Frösche, Spinnen und andere Insekten.

Hier lebe ich oder meine Artgenossen:

Überall auf der Welt, wo es halbwegs warm ist, denn Kälte mögen wir nicht.

So viele verwandte Arten gibt es von mir:

Weltweit gibt es mehr als 4.000 verschiedenen Marienkäfer-Arten, in Deutschland rund 70.

Besonderheiten:

Der Marienkäfer gilt bei uns bis heute als Glückssymbol.

Apfel

Herkunft und Verbreitung

Eigentlich ist auch der Apfel ein „Exot“: er stammt vom Wildapfel aus Zentral- und Westasien ab. Der Handel der Griechen und Römer brachte die Frucht nach Europa. Im Laufe der Zeit züchteten unsere Vorfahren aus der ursprünglich holzigen, kleinen und sehr sauren Frucht unsere heutigen Sorten. Im Vergleich zu anderen Obstsorten benötigt der Apfel mittlere bis niedrige Temperaturen, nicht viel Sonne, aber dafür viel Wasser. Die Ansprüche unterscheiden sich von Sorte zu Sorte.

Der Apfelbaum und seine Früchte

Der Apfelbaum gehört zur Familie der Rosengewächse. Der Apfelbaum ist ein Laubbaum und wird durchschnittlich 10 Meter hoch und 100 Jahre alt. Im Frühjahr bekommt der Apfelbaum weiß-rosa Blüten. Die Bestäubung übernehmen viele kleine Helfer*innen - du kennst sie sicher: Bienen. Nur wenn eine Biene die Blüte besucht, wächst daraus eine Frucht!

Ernte und Verarbeitung

Die Äpfel werden im Herbst geerntet und dann direkt als Obst verkauft oder gerne auch zu Saft gepresst.

Wissenswertes für Zukunftsgestalter

Vielfalt

Weltweit gibt es schätzungsweise rund 20.000 Apfelsorten. In Deutschland sind es immerhin etwa 2.000. Jede Sorte hat ihr spezielles Aroma und ihre besonderen Eigenschaften. Für die biologische Vielfalt ist es wichtig, dass auch alte Sorten erhalten bleiben. Beim BUND Baden-Württemberg gibt es wunderschöne Karteikarten zu alten Apfel- und Birnensorten: www.bund-bawue.de/service/publikationen/detail/publication/karteikarten-alter-obstsorten/

Noch mehr Informationen zu unterschiedlichen Apfelsorten und ihrer Verwendung gibt es unter: <https://utopia.de/galerien/apfelsorten-bestimmen/#1>

Streuobstwiesen sind wichtige „Hotspots“ für die biologische Vielfalt. Auf einer Streuobstwiese leben bis zu 500 verschiedene Tier- und Pflanzenarten.

Klima

Das ganze Jahr über liegen Äpfel aus aller Welt z.B. aus Neuseeland, Chile oder Südafrika in den Regalen der Supermärkte. Das bedeutet, dass sie eine lange Reise hinter sich haben – zum Teil sogar mehr als 20.000 km. Bei uns werden die Äpfel im Herbst geerntet und dann eingelagert. Damit sie länger haltbar sind, müssen die Lagerhallen gekühlt werden und auch das belastet das Klima.

Unser Tipp: Kauft regionale Äpfel, solange es frische gibt, also etwa von August bis Februar. Wenn es keine mehr gibt, greift lieber zu anderem saisonalen Obstsorten (Erdbeeren, Johannisbeeren, Kirschen). Denn auch eine lange Lagerung der heimischen Äpfel in Kühlhäusern ist nicht gut fürs Klima. Mehr Informationen dazu gibt es unter www.oekoside.de/oeko/aepfel.php

Bio

Öko-Landwirte verzichten auf Pestizide. Das ist gut für unsere Gesundheit und gut für den Planeten.

Unser Fazit: Saisonale Bio-Äpfel aus der Region sind die beste Wahl!

Tipps für Zukunftsgestalter

Rezept: Apfelchips selber machen

Selbstgemachte Apfelchips sind eine leckere Knabberlei für Zwischendurch. Wenn du Apfelchips selber machen möchtest, kannst du alte Äpfel verwerten, auch wenn sie schon etwas weich und schrumpelig geworden sind. Außerdem sind selbstgemachte Apfelchips im Vergleich zur Variante aus dem Supermarkt garantiert frei von Schwefeldioxid oder anderen Konservierungsstoffen. Prinzipiell kannst du jede Sorte dafür verwenden, am besten schmecken aber Elstar und Boskop (achte auf Bio-Qualität!).

1. Wasche die Äpfel, entkernen sie (hilfreich ist ein Apfelausstecher) und schneide oder hobel sie in etwa zwei bis drei Millimeter dünne Scheiben.
2. Verteile die Apfelringe einzeln auf einem Backblech oder Rost. Alternativ kannst du die Apfelringe auch mit einem Bindfaden zum Trocknen aufhängen.
3. Stelle sie zum Trocknen nach draußen in die warme Sonne. Aber auch an warmen trockenen Orten wie dem Dachboden oder am Kamin kannst du die Apfelringe trocknen lassen. Bei dieser Methode benötigst du keine zusätzliche Energie.
4. Bedecke alles mit Fliegengittern, dünnen Gardinen oder ähnlichem, um die Apfelchips vor Fliegen und Wespen zu schützen.
5. Nach etwa zwei bis drei Wochen sind deine Äpfel getrocknet.
6. Die Apfelchips können trocken in einem gut verschließbaren Gefäß mehrere Wochen aufbewahrt werden. Am besten eignen sich Aufbewahrungsdosen aus Glas oder Edelstahl.

Quelle: <https://utopia.de/ratgeber/apfelchips-selber-machen-so-machst-du-aepfel-fuer-den-winter-haltbar/>

Kreativaktion: Das Fischer Jakob Tischtheater

Der Urbaum der Apfelsorte Jakob Fischer ist der hochstämmige Ursprungsbaum, den Jakob Fischer im Jahre 1903 entdeckte und in seinen Garten verpflanzte. Der Baum steht heute noch in Biberach und gilt als Naturdenkmal.

Das kleine Tischtheater, das man ganz einfach daheim gestalten kann, erzählt spielerisch die Geschichte von dieser alten Apfelsorte:

www.bund-bawue.de/fileadmin/bawue/Dokumente/Themen/Streuobst/Streuobst_Jakob_Fischer_Tischtheater.pdf



„Knack die Nuss“







„Knack die Nuss“



Impressum

Herausgeber:



kikuna - Zukunft Nachhaltig Gestalten e.V.
Wagnerstraße 6, 89160 Dornstadt/Bollingen
info@kikuna-welt.de
www.kikuna-welt.de

Der Herausgeber ist für den Inhalt allein verantwortlich.

Idee und Konzept: Karin Wirnsberger
Textarbeit: Karin Wirnsberger
Mitwirkende: Teresa Jans, Ina Heimann, Zita Chocano, Roswitha McLeod u.a.
Illustration und Layout: Andreas Naumann, mees + zacke
Dornstadt, November 2020

Gefördert durch:



mit Mitteln des
Kirchlichen
Entwicklungsdienstes

**ENGAGEMENT
GLOBAL**
Service für Entwicklungsinitiativen



Mit Mitteln des



Bundesministerium für
wirtschaftliche Zusammenarbeit
und Entwicklung