

So lecker sind die Solinger Äpfel

FERIEN Beim Apfeltag in der Grundschule Böckerhof verarbeiteten Kinder regionales Obst.

Von Kim Kettenbach

Mit roten Wangen zerkleinert Philippe den Apfel in kleine Stücke. „Das Schnibbeln macht mir am meisten Spaß“, prustet der Achtjährige, während er das Obst in die Saftpresse steckt. Unter dem Motto „Solinger Äpfel für Solinger Kinder“ lernten gestern die Schüler des offenen Ganztages der Grundschule Böckerhof regionales Obst schätzen und schmecken. Dafür stellte die Stiftung zum Schutz von Tier und Natur 25 Kilogramm Äpfel zur Verfügung.

Egal ob als Saft, als Kuchen oder Gelee – neben dem Umgang mit dem Küchenmesser lernen die Kinder die Vielseitigkeit des Fallobstes kennen. „Ich helfe beim Kuchen, denn ich mag es zu backen“ erzählt Anna (7) stolz.

Backen und Kochen ist für Kinder zur Seltenheit geworden

„Den Kindern soll spielerisch nahegebracht werden, wie lecker gesundes und ökologisch wertvolles Essen schmeckt“, erklärt Gerhard Bahmer, Vorstandsmitglied der Stiftung. Als Lesepate einiger Schüler kam ihm die Idee, das Obst der Schule zugute kommen zu lassen. „Über diesen Vorschlag haben wir uns sehr gefreut“, erzählt die Mitarbeiterin des Ganztages Christiane Erkelenz. „Denn



Angelika Scholz, Vorstandsmitglied der Stiftung zum Schutz von Tier und Natur, schneidet mit den Kindern die Äpfel für den Kuchen zurecht
Foto: Uli Preuss

gerade für die Ferien ist es prima, wenn wir den Kindern ein kostengünstiges und spannendes Programm bieten können.“

Die verarbeiteten Äpfel stammen von 15 Bäumen der Streuobstwiese im Biotop Eickenberg. „Die Kinder sollen bei dieser Aktion auch etwas über ökologische Zusammenhänge erfahren“, betont Bahmer. Denn auch wenn der Solinger Apfel nicht so glänzend rot ist wie der aus dem Supermarkt, schmeckt er doch intensiver als eine professionelle Züchtung. Wie wertvoll diese Lektion ist, beweist Philippe: „Ich

wusste nicht, dass hier Äpfel wachsen“, erklärt der Schüler erstaunt. „Und die sind echt lecker.“

Dass viele Kinder solch ein Wissen nicht mehr zu Hause vermittelt bekommen, weiß Christiane Erkelenz. „Viele Eltern haben keine Zeit, um mit ihren Kindern regelmäßig in der Küche zu werkeln. Umso schöner, dass sie heute backen und schnibbeln lernen“, findet sie. Und der gute Geschmack hält noch nach der Aktion an. Erkelenz verrät: „Jeder darf ein Glas selbstgemachtes Gelee mit nach Hause nehmen.“

■ 58 BIOTOPE

VERANSTALTER Die Stiftung zum Schutz von Tier und Natur Solingen wurde 1987 gegründet, der Arbeitskreis existiert bereits seit 1979. Die Stiftung betreut mit 320 Mitgliedern 58 Biotope mit einer Gesamtfläche von 180 000 Quadratmetern. Die Äpfel des Aktionstags stammen aus dem Biotop Eickenberg in Aufderhöhe, zu dem unter anderem eine Streuobstwiese und ein Feuchtbiotop gehören.