

# Apfelerlebnis auf dem Haldihof

## ■ Schule Weggis

*Am Freitag, 26. Oktober, besuchten die Kinder der 2. Primarklassen von Weggis den Haldihof und erlebten mit, wie Süssmost entsteht.*

Text und Fotos: Annette Schmid

In den beiden 2. Klassen von Weggis lernen die Kinder viel Wissenswertes über den Apfel. Die Kinder sind sich einig: Ein knackiger Znüniapfel schmeckt einfach köstlich und gibt einem viel Kraft. «An apple a day keeps the doktor away». Aber was kann man sonst noch mit diesem feinen Obst machen?

Bruno und Rebecca Muff begrüsst uns auf ihrem Hof und waren schon bestens vorbereitet. Sie zeigten den Kindern, wie der Apfel bei ihnen auf dem Hof verarbeitet wird. In drei Gruppen wurde viel Interessantes rund um den Apfel gezeigt. Die Kinder halfen tatkräftig mit.

Da das Gelände beim Haldihof ziemlich steil ist, waren schon viele Äpfel den Hang runter gekugelt. Die Kinder sammelten sie auf und trugen die Körbe zum Waschbecken. Das brauchte schon ein bisschen Kraft.

### Süssmost pressen

Die Äpfel wurden nun für die Weiterverarbeitung gewaschen. Damit die Äpfel ausgepresst werden können, müssen sie zuerst zerkleinert werden. Dabei werden sie ungefähr so wie bei einer Bircherraffel klein zerrieben, mit Stiel, Kerngehäuse



Die Äpfel werden gesammelt und dann gewaschen.

und allem Drum und Dran. Dieses Mus nennt man Maische. Diese kommt dann in die Presse. Hier wird mit Wasser und einer grossen Schraubzwinge der Saft herausgepresst. Feiner Apfelsaft rinnt in den Sammelkessel. Die Kinder durften probieren. Zurück bleibt die ausgepresste Apfelmasse, der sogenannte Trester. Das sind sämtliche Rückstände wie Schale, Kerne, Stiele und die bis aufs Letzte ausgepressten Obstfasern. Dieser Rest wird als Viehfutter für die Kühe und Alpakas weiterverwendet.

### Apfelschälmaschine

Wir durften verschiedene Apfelsorten probieren. Die Sorte Remo schmeckte Remo und seinen Schulkameraden besonders gut. Faszinierend war die geniale Apfelschälmaschine. Apfel einspannen und dann drehen und dre-



hen... es gab manchmal sehr lange Apfelschalen und Apfelringlein zugleich.

### Süssmost und Kuchen

Zwischendurch durften alle Kinder ein Glas vom eben gemachten frischen Süssmost trinken. Das schmeckte allen ausgezeichnet, so süss und fruchtig. Jedes Kind durfte sogar noch eine Flasche abfüllen und nach Hause nehmen. Für das Znüni hat Rebecca Muff mehrere feine Kuchen gebacken. Nach dem köstlichen Kuchen und Apfelsaft bestaunten die 2. Klässler noch die Tiere, die auf dem Hof leben: Lamas und Alpakas, Hühner und Pfaue.

### Dankeschön

Ganz herzlich bedanken wir uns bei Familie Muff und dem Mitarbeiter Matteo für die tollen und lehrreichen Stunden auf dem Haldihof. Es hat allen riesig gefallen. Ein Schüler meinte, er würde noch tausend Mal dort hingehen.



Die Maische.



Die ausgepresste Apfelmasse, der Trester.



Mit der tollen Apfeling-Maschine fällt das Arbeiten leicht und macht Spass.