KREISVERBAND
FÜR GARTENBAU UND LANDESPFLEGE
HASSBERGE E.V.

Streuobst-Vielfalt
Beiß rein!

2018/19
Kinderwettbewerb

Ziele des Wettbewerbs

Die Sensibilisierung von Kindern und Jugendlichen für die natürlichen Zusammenhänge und Kreisläufe sind die Ziele des Kinderwettbewerbs.

Streuobstwiesen sind wertvolle Lebensräume für zahlreiche Tier- und Pflanzenarten und wunderschöne prägende Landschaftselemente. Um Streuobstwiesen zu erhalten und deren Bedeutung hervorzuheben, hat der Kreisverband für Gartenbau und Landespflege Haßberge e. V. den Kinder- und Jugendwettbewerb „Streuobst-Vielfalt – Beiß rein!“ ausgerufen.

Die Streuobstwiese wird zur Ideenwerkstatt und zum Abenteuerspielplatz für Kinder und Jugendliche. Dabei stehen gesunde Ernährung und Nachhaltigkeit ebenso im Focus wie die Förderung von Kreativität, Phantasie und sozialem Miteinander. Insbesondere soll das Gespür für den Wert dieses Biotops gefördert werden.

Der Kreisverband wünscht allen Kindern und „Spielmachern“ viel Spaß bei ihren Entdeckungen, Abenteuern, Spielen und Geschichten rund um die phantastische Welt der Streuobstwiese, die es zu entdecken gilt!

Teilnahmebedingungen

Das Wettbewerbsthema kann in vielfältiger Art und Weise umgesetzt werden. Der Kreisverband freut sich auf viele interessante und kreative Beiträge. Bewerbungen sind

im 1. Wettbewerbsjahr bis zum 15.11.2018 und
im 2. Wettbewerbsjahr bis zum 15.11.2019

in kurzer schriftlicher Form mit entsprechender Bilddokumentation der Aktivitäten bei der Geschäftsstelle des Kreisverbandes einzureichen.

Teilnehmen können grundsätzlich alle Obst- und Gartenbauvereine sowie Kinder- und Jugendgruppen, Kindergärten, Schulklassen, die durch einen OGV initiativ werden.

Die Preisverleihung erfolgt im Rahmen der Jahreshauptversammlung des Kreisverbandes im jeweils darauffolgenden Jahr. Ein Rechtsanspruch auf einen Preis besteht nicht.

Mit einer aktiven Nachwuchsarbeit stellen die Obst- und Gartenbauvereine ihre Weichen für die Zukunft

Entdeckerparadies Streuobstwiese

Naturerleben und Bewegung wirken sich nachweislich positiv auf die soziale, psychische und physische Entwicklung von Kindern aus.

Streuobstwiesen sind ein idealer Ort, um mit Kindern die Natur zu entdecken. Ein buntes und duftendes Blütenmeer im Frühling, Grillenzirpen, Vogelzwitschern und ein schattiges Plätzchen im Sommer, leckeres Obst im Herbst, Tierspuren im Schnee und verwunschene alte Bäume im Winter – Streuobstwiesen haben zu jeder Jahreszeit etwas zu bieten.

Schon gewusst …?

Hier ein Baum, da ein Baum – Streuobstwiesen sehen in der Regel so aus, als ob die Bäume rein zufällig wie „verstreut“ gepflanzt worden sind, daher kommt wohl auch der Name „Streuobst“. Dort wachsen großkronige und hochstämmige Bäume mit Äpfeln, Birnen, Kirschen, Pflaumen, Zwetschgen, Quitten, Walnüssen und Wildobst.

Ideenwerkstatt und Abenteuerspielplatz

Auf der Streuobstwiese gibt es das ganze Jahr über Vieles zu erforschen und Wissenswertes zu erfahren. Man kann sich dort austoben, klettern, sich aber auch nützlich machen, mit anpacken, ernten, frisches Obst genießen, Tiere beobachten, einfach Spaß haben und gemeinsam etwas erleben. Für kleine Abenteurer also eine tolle Erlebniswelt!

Kinder sind die geborenen Entdecker und lieben es nach Spuren zu suchen.

Wildbienen, Schönbach

Unser Tipp:

- Bei einer Schnitzeljagd folgt man den Markierungen, die vorher auf der Streuobstwiese hinterlegt worden sind. Als Spuren können Pfeile mit Stöcken, Steinen oder Blättern gelegt werden.
- Noch spannender ist eine Natur-Rallye, bei der man zusätzlich noch verschiedene Aufgaben, wie z. B. Such- und Ratespiele, Tast- und Riechaufgaben oder Geschicklichkeitsübungen, bewältigen muss.

Streuobstwiesen vom Aussterben bedroht

Streuobstwiesen sind ein wichtiges Landschaftsmerkmal und Kulturgut. Sie sind eine Erlebniswelt, dienen aber auch der Erholung und der Stärkung des Heimatgefühls. Inzwischen stehen sie auf der „Roten Liste", weil immer mehr Bäume und Wiesen verschwinden.
Einst dienten die Streuobstwiesen zur Stärkung der Eigenversorgung der Menschen. Vor allem in Zeiten der Armut war das besonders wichtig, um die Ernährung der Bevölkerung zu sichern und diese mit lebensnotwendigen Vitaminen zu versorgen.
Streuobstwiesen waren und sind zudem ein wichtiger Grüngürtel um Dörfer und Städte, wodurch diese in die freie Landschaft eingebettet werden.

Vor allem aber sind Streuobstwiesen ein Musterbeispiel für biologische Vielfalt, da sie über 5.000 Tier- und Pflanzenarten einen wertvollen Lebensraum bieten. Insekten und Tiere finden dort ausreichende Nahrungsgrundlagen, weil die Wiesen nicht gedüngt und nur selten gemäht werden. Dadurch können sich verschiedene und auch seltene wildwachsende Blumen entwickeln.

Und schließlich spielt die Sortenvielfalt und der Erhalt der alten Obstsorten eine wichtige Rolle. Während auf Obstplantagen nur die wenigen und immer gleichen Sorten angepflanzt werden, gibt es auf den Streuobstwiesen eine riesige regional angepasste Sortenvielfalt, die es zu schützen und zu erhalten gilt.

Miteinander etwas bewegen!

Um die Streuobstwiesen zu erhalten, bedürfen sie unserer Zuwendung. Zugewachsene Wiesenstücke müssen entbuscht werden, Wiesen gemäht, Obstbäume mit fachgerechtem Schnitt gepflegt und junge Bäume nachgepflanzt werden. Im Herbst steht die Ernte an.

Es ist wichtig, bereits den Kindern den Wert von Streuobstwiesen aufzuzeigen.

Unser Tipp:

- Der beste Zeitpunkt für eine Pflanzaktion ist im Herbst. Um Obstbäume zu pflanzen, ziehen die Kinder, ausgerüstet mit Spaten, Pflanzen, Baumpfählen und allem was sonst noch bei einer Pflanzung benötigt wird, mit dem Leiterwagen zur Streuobstwiese. Nach getaner Arbeit dürfen eine Brotzeit oder ein gemeinsames Picknick nicht fehlen. An der frischen Luft schmeckt's ja bekanntlich noch mal so gut.
- Mit einer Baumpatenschaft übernehmen die Kinder die Verantwortung für ihren Baum.
- Die Kinder gestalten selbst Schilder, die informieren wer Baumpate ist sowie über Pflanzjahr, Obstart und -sorte, Pflückreife usw.

Wildbienen, Schönbach

„Der mit der Macke …"

Nicht nur Kinder, sondern auch Erwachsene, greifen, wenn sie die Wahl haben, in der Regel zum schön aussehenden, glänzenden Apfel, anstatt zu einem nicht so perfekten Apfel mit einer „Macke".
Doch auf die inneren Werte kommt es an. Das kann man im direkten Vergleich oft auch schmecken.

Streuobst schmeckt nicht nur gut, sondern ist auch gesünder, weil es voll ausgereift ist und vor allem nicht mit Spitzmitteln behandelt wird. Unbestritten ist der gesundheitliche Wert von alten Apfel- und Birnensorten besonders wegen der hohen Phenolgehalte in diesen Früchten.

Schon gewusst…?

Die Schale des Apfels ist reicher an Vitamin C als das Fruchtfleisch. Äpfel sollten deshalb nicht geschält werden.

Obwohl der Apfel so gesund ist, gibt es immer mehr Menschen, die keine Äpfel mehr essen können, weil sie auf die angebotenen Äpfel allergisch reagieren. Äpfel aus dem Streuobstanbau hingegen werden auch von Allergikern häufig gut vertragen.

„Kaiser Wilhelm“ und „Gute Luise“

Auf der Streuobstwiese wachsen Äpfel, Birnen, Zwetschgen, Pflaumen, Kirschen, Quitten oder Walnüsse. Bei der Auswahl der Sorten ist Fingerspitzengefühl gefragt. Empfohlen werden alte Sorten, die nicht anfällig für Krankheiten sind und nicht mit Spitzmitteln behandelt werden müssen.

So findet sich für jeden Standort und jede Verwendungsmöglichkeit der richtige Baum. Deshalb sollte man wissen, ob man das Obst unmittelbar nach der Ernte frisch verzehren, das Obst lagern oder mosten möchte. Bei richtiger Sortenwahl und geeigneten Lagermöglichkeiten kann sich der Streuobstbauer das ganze Jahr über mit Äpfeln versorgen.

Schon gewusst…?

Die Pflückreife ist erreicht, wenn sich die Frucht durch leichtes Andrehen vom Zweig lösen lässt. Viele Sorten sind vom Baum essbar. Es gibt aber einige, deren „Genussreife“ erst durch längere Lagerung erreicht ist. Die sog. „Winteräpfel“ entwickeln ihr optimales Aroma erst viel später im Jahr.

Sie heißen Kaiser Wilhelm, Jakob Fischer, Pilot, Ulmer Polizeiapfel, Bischofsmütze, Gute Luise oder Clapps Liebling. Darüber kann man zwar schmunzeln, doch es verbergen sich manchmal auch interessante Geschichten dahinter.

Wer kennt einen Obstsortennamen?
Woher kommt der Name?
Was verbirgt sich hinter den Sortennamen?
Wie unterscheiden sie sich?
Warum heißt der Weihnachtsapfel so?
Schmeckt der Himbeerapfel nach Himbeere?

Eine Ausstellung verschiedener Apfel- und Birnensorten verschafft einen Überblick über die Vielfältigkeit der Sorten und ihr unterschiedliches Aussehen. Bei einer Verkostung werden die Unterschiede im Geschmack deutlich.

Schon gewusst…?

Früchte produzieren bei der Reifung Ethylen. Äpfel strömen dieses Reifegas in besonders hohen Maße aus. Deshalb wird Obst auch schneller faul, wenn ein Apfel dabei liegt.

Vom Apfel zum Saft

Die schlauen Füchse, Neubrunn

Endlich ist es so weit. Wenn im Herbst die Äpfel reif sind, kann geerntet werden. Wenn alle tatkräftig mit anpacken und das Obst aufsammeln, ist das eine tolle Gemeinschaftsaktion.
Und was schmeckt besser, als ein Apfel frisch vom Baum?
Den muss man gleich mal probieren!

Zunächst werden die Äpfel gewaschen. An einem warmen Spätsommertag kann das ein richtiger Spaßfaktor sein, mit dem Wasser zu hantieren. Anschließend werden die Äpfel im Muser grob zermahlen. Die so entstandene Maische kommt dann in die Apfelpresse.
Hmh, endlich ist es soweit, der leckere Süßmost rinnt aus der Presse.

Schon gewusst…?

Pro Liter Apfelsaft braucht man ungefähr 14 bis 16 Äpfel. Mit nur durchschnittlich 50 kcal pro 100 g ist der Apfelsaft im Vergleich zu Limonaden recht kalorienarm. Als Direktsaft enthält er keinen zusätzlichen Zucker und mit Mineralwasser verdünnt schlägt er in seiner Wirksamkeit jeden isotonischen Durstlöscher um Längen.

Wie kommt die Birne in die Flasche?

Wenn eine ganze Birne in einer Flasche Birnenbrand schwimmt, hat sich so mancher schon gefragt, wie die Birne denn da hineinkommt?

Dafür gibt es eine ganz einfache Erklärung. Die Flasche wird am Baum über die junge Birne gestülpt. Sie wächst von Mai bis Ende August in der Flasche, die mit der Öffnung nach unten am Baum hängt. Nach der Ernte wird die Flasche gereinigt und mit Birnenbrand gefüllt.
Eine spannende Sache und eine tolle Geschenkidee!

Ein Apfel mit Herz – fast zu schade, um reinzubeißen!
Doch wie kommt das Herz auf den Apfel?

Unser Tipp:

Für einen Herzapfel klebt man einen Herzaufkleber auf den Apfel, wenn er noch am Baum reift. Das muss im Sommer geschehen, und zwar bevor die Färbung beginnt, was jedoch stark von der Apfelsorte abhängig ist.

Wahr oder Falsch?

EINEN APFEL ESSEN, ERSETZT DIE ZAHNBÜRSTE.

Falsch! Das Apfelkauen entfernt zwar durch Reibung oberflächliche Beläge, ersetzt aber nicht die Reinigung mit der Zahnbürste. Fruchtzucker und –säure greifen sogar den Zahnschmelz an.

Der Apfel — ein Kraftprotz!

Der hohe Anteil an Mineralstoffen, Vitaminen und Fruchtzucker macht Äpfel für unsere Ernährung sehr wertvoll. Darin begründet sich auch der Satz „An apple a day keeps the doctor away . . .“

Schon gewusst…?

Der Apfel ist Energiespender, vertreibt die Müdigkeit und Konzentrationsschwäche und ist daher besonders für Kinder wichtig.

Vielseitig, lecker und gesund

Äpfel sind nicht nur für den Frischeverzehr geeignet, sondern sind Rohstofflieferant für Saft, Most, Likör und Edelbrände. Sie bieten eine große Geschmacksvielfalt und sind im Haushalt vielseitig verwendbar. Apfelküchle, Apfelstrudel, Bratapfel oder Apfelpunsch, … da läuft einem das Wasser im Munde zusammen.

Aber auch in getrockneter Form sind sie eine wahre Vitaminbombe und deshalb besonders zur Herstellung von Dörrobst geeignet. Apfelchips trocknet man am besten im Dörrautomat oder im Ofen. Sie können aber auch an heißen Tagen an der frischen Luft getrocknet werden.

Unser Tipp:

Das getrocknete Obst kann man noch verfeinern, indem man es in Schokolade taucht. Für ein Schokoladenfondue ist aber auch frisches Obst geeignet.

Je nach Jahreszeit sind auf der Streuobstwiesen die unterschiedlichen Obstsorten reif. Daraus lässt sich so mache Köstlichkeit zaubern.

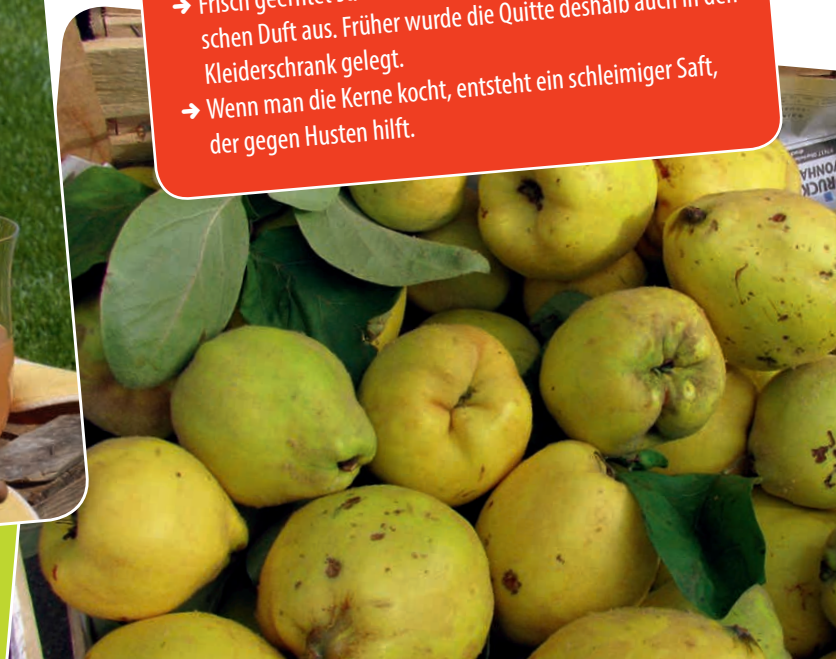
Die Quitte ist im rohen Zustand kaum genießbar, verarbeitet bietet sie jedoch wahre Geschmackserlebnisse, wie z. B. Quittengelee oder Quittenbrot, eine süße Nascherei für den Weihnachtsteller.

Quittenbrot:

Zutaten: 1,5 kg Quitten, 600 g Zucker, Orangenschale, Speiseöl
Zubereitung: Die Quitten mit einem Tuch gründlich abreiben, Stiele und Blütenansätze entfernen. Die Früchte vierteln und in 1,5 l Wasser weich kochen. Anschließend durch ein Sieb in eine Schüssel streichen.
750 g Quittenmus mit Zucker und Orangenschale vermischen und unter Rühren so lange kochen, bis die Masse Streifen zieht und sich vom Topfboden löst.
Ein Backblech mit Backpapier belegen und mit Öl bestreichen.
Die Masse ca. 1 cm dick aufstreichen und ca. 2 Tage trocknen lassen.
Das Quittenbrot in Würfel oder Rauten streichen und mit Zucker bestreuen oder in Schokolade tauchen.

Unser Tipp:

- Frisch geerntet strömt die Quitte einen besonders aromatischen Duft aus. Früher wurde die Quitte deshalb auch in den Kleiderschrank gelegt.
- Wenn man die Kerne kocht, entsteht ein schleimiger Saft, der gegen Husten hilft.



Kochen und Backen mit Streuobst

Kirschenmichel, Ofenschlupfer, Apple-Crumble, Walnusspralinen, Obstsalat, Müsli und kandierte Früchte …
Klingt das nicht verlockend?

Kirschenmichel:

Zutaten: 400 g frische Kirschen, 200 g Weißbrot oder Brötchen (vom Vortag), 300 ml Milch, 2 Eier, 1 Prise Salz, 50 g Margarine, 4 EL Zucker, 1 P. Vanillezucker, 2 TL Backpulver, 3 EL Mandelstifte, 2 EL Semmelbrösel, 1 EL Puderzucker
Zubereitung: Kirschen waschen und entkernen. 200 g Brot oder Brötchen in kleine Stücke zupfen, mit der Milch begießen und 10 Min. ziehen lassen. Eier trennen. Eiweiß mit 1 Prise Salz steif schlagen. Eigelbe, Margarine, 4 EL Zucker, Vanillezucker und Backpulver glatt rühren und unter das eingeweichte Brot mischen. Kirschen, Mandelstifte und den Eischnee unterheben. Die Masse in eine gefettete und mit Semmelbröseln ausgestreute Auflaufform füllen und ca. 35 Min. goldbraun backen. Mit Puderzucker bestäuben und noch warm genießen.

Apfelrosen:

Zutaten: Blätterteig, 4 rote Äpfel, Aprikosen-Marmelade, Saft einer ½ Zitrone, Puderzucker, Zimt, Marzipan
Zubereitung: Äpfel in 1,5 mm dünne Scheiben schneiden und in Wasser zusammen mit Zitrone weichkochen. Blätterteig ausrollen, in 8 Streifen schneiden und Marmelade aufstreichen. Die weichen Apfelscheiben auf der oberen Hälften der Blätterteigstreifen überlappend darauflegen und mit Zimt und Marzipan-Bröseln bestreuen.
Die unteren Blätterteighälften nach oben klappen und die Apfel-Blätterteig-Streifen vorsichtig aufrollen und in eine Muffinform legen (ergibt 16 Stück). 35–45 Min. bei 190° backen.

Unser Tipp:

- Gemeinsam Kochen und Backen für ein tolles Streuobst-Schlemmerbuffet.
- Rezepte sammeln und zu einem Streuobst-Rezeptbuch binden. Mit einem Einband, der individuell bemalt, bedruckt oder mit Filz beklebt wird, erhält das Rezeptbuch eine ganz persönliche Note.

Streuobstwiesen-Schätze

Auf der Streuobstwiese pulsiert das Leben. Vor allem im Frühling und im Sommer, wenn alles grünt und blüht, tummelt sich hier allerlei Getier. Verschiedene Gräser, Kräuter und viele wildwachsende Blumen gedeihen hier. Weil die Wiesen nicht gedüngt und nur selten gemäht werden, können sich auch seltene Arten behaupten oder entwickeln.

Deshalb sollte man mit offenen Augen durch die Natur gehen und entdecken, was für Schätze die Natur für uns bereithält.

Unser Tipp:

- Pflanzen bestimmen und ein Herbarium aus gepressten Blüten und Gräsern anlegen
- Blütenkränze binden, Blumen ins Haar flechten
- „Schmeck-Übung“ mit essbaren Blüten und Kräutern

Wiesen-„Action“!

Streuobstwiesen werden extensiv bewirtschaftet, d.h. die Wiesenmahd erfolgt erst Ende Juni, damit sich die dortige Vielfalt der Pflanzen- und Tierwelt entsprechend entwickeln kann und das natürliche Gleichgewicht ungestört bleibt.
Das Mähen erfolgt heute in der Regel maschinell, früher wurde mit der Sense gemäht. Wie das einst gemacht wurde, weckt das besondere Interesse von Kindern. Gemeinsam wird dann das Heu zu Haufen zusammengerecht. Was kann eigentlich schöner sein, als im frischen Heu herum zu hüpfen und sich nach Herzenslust auszutoben?

Früher wurden die Streuobstwiesen genutzt, um Schafe oder Ziegenherden dort weiden zu lassen. Tiere begeistern Kinder besonders.
Wo gibt es das noch zu bestaunen?

Unser Tipp:

Auf einer Wiese gibt es vielerlei Fundstücke. Blüten, Blätter, Federn, Rindenstücke und Äste eignen sich zum Gestalten von Mandalas oder sog. „Landart“-Objekten, wie z. B. Tierbilder, Figuren und Symbole.

Was kreucht und fleucht denn da?

Von der Pflanzenvielfalt in den Streuobstbeständen leben viele Insektenarten, die wiederum Nahrungsgrundlage für verschiedene Vögel bieten. Für viele andere Tierarten, wie z.B. Siebenschläfer oder Fledermäuse, bietet die Streuobstwiese ebenfalls ein Zuhause.

Wer wohnt auf der Wiese oder an den Blättern?
Wildbienen, Wespen, Florfliegen, Erdhummel, Spinnen, Raupen, Schmetterlinge und auch Haselmäuse wohnen hier.

Wer ist das?

Er frisst Bodeninsekten, Regenwürmer, Schnecken, manchmal auch Vogeleier, ausnahmsweise auch Obst. Laub, Reisig, Holz- oder Steinhaufen sind sein Quartier für den Winterschlaf.

Lösung: Igel

Wer wohnt am Stamm oder in den Ästen?
Hier sind ua. Steinkauz, Siebenschläfer, Wespenbussard, Pirol, Gartenrotschwanz, Wacholderdrossel, Trauerschnäpper, Braunes Langohr und auch Wildbienen zuhause.

Wer ist das?

Er stochert, hackt oder klopft auf dem Holz herum und kann seine borstenbewehrte Zunge lang ausstrecken, um damit Maden, Raupen und Käferlarven aufzuspießen. Mit seinem starken Schnabel kann er aber auch Nüsse und Zapfen aufhacken. Im Frühjahr trinkt er gern den süßen Baumsaft. Er wird auch „Zimmermann“ genannt, weil er Bruthöhlen für andere Vögel, Mäuse, Fledermäuse und Siebenschläfer baut.

Lösung: Buntspecht

Wer fühlt sich am Obst und an der Obstblüte wohl?
Amsel, Drossel, Gimpel, Rotkehlchen, Siebenschläfer, Erdhummel, Schwebfliege und Wespen fühlen sich besonders angezogen vom Obst und Obstblüten.

Wer ist das?

Im Herbst sieht man den schönen Falter oft auf Fallobst sitzen. Mit seinem langen Rüssel saugt er den austretenden Saft, wie durch einen Strohhalm auf. Bevor er damit beginnt, „stampft“ er zuerst auf dem Fallobst herum. Sein Geschmackssinn steckt nämlich in seinen Vorderbeinen.

Lösung: Admiral

Schwalbenschwanz

Unser Tipp:

- Vogelstimmenwanderung
- Mit einer Becherlupe auf Entdeckungsreise gehen
- Bei einer Nachtwanderung den Geräuschen lauschen

Nisthilfen bauen

Viele Tiere finden Unterschlupfmöglichkeiten in alten Bäumen, wie z. B. der Steinkauz, der ein Höhlenbrüter ist, oder der Specht, der dort seine Nahrung findet. Wenn nicht genügend natürliche Hohlräume vorhanden sind, können künstliche Nisthilfen Lebensräume für Tiere schaffen. Fledermaus-, Eichhörnchenkasten oder Steinkauzröhren können hilfreich sein.

Wird das Holz, das beim Obstbaumschnitt anfällt, zu einem Totholzhafen aufgeschichtet, entwickelt sich im morschen Holz in kurzer Zeit neues Leben.

Die schlauen Füchse, Neubrunn

Unser Tipp:

Abgesägte Äste oder Holzstücke kann man beispielsweise zum Balancieren, für Wurfspiele, Staffellauf oder Turnübungen verwenden. Warum nicht einmal Riesen-Mikado spielen?

Die schlauen Füchse, Neubrunn

Kreativseite

➔ Kirschkernweitspucken

➔ Kirchkernkissen herstellen
Erwärmt helfen sie gegen Bauchschmerzen oder
können als Wärmflasche genutzt werden.
Gekühlt schaffen sie Linderung bei Prellungen
und Entzündungen.

➔ Apfelschälwettbewerb

➔ Apfelschätzwettbewerb
Wieviele Kirschen/Zwetschgen befinden sich im Glas?
Wieviele Äpfel/Quitten benötigt man, um das Körpergewicht
aufzuwiegen?

➔ Äpfel fischen
Man gibt mehrere kleine Äpfel in eine große Schüssel mit Wasser.
Die Kinder versuchen, diese,
ohne die Hände zu benutzen,
mit dem Mund herauszufischen.

➔ Apfel-/Zwetschgenmännchen basteln
Apfel und Walnuss sind die Basis für das Apfelmännchen.
Nach Belieben können diese mit Mütze oder Bart dekoriert werden.
Wer wagt sich an ein „Zwetschgenmännla“ ?

➔ Walnussschiffchen
Walnusshälften mit kleinem Mast und Segel ausstatten.
Wer gewinnt die Segelboot-Regatta?

➔ Apfeldruck
Ein aufgeschnittener Apfel oder eine Birne sind der Stempel
für die Farbe, mit denen man Einbände, T-Shirts uvm. bedrucken kann.

➔ Geschichten rund um den Apfel

In Märchen, Mythen und Religionen ist der Apfel ein vielgestaltiges Symbol.

Eine wichtige Rolle spielt der Apfel z. B. in den Gebrüder-Grimm-Märchen Schneewittchen und Frau Holle, aber auch in der Sage von Wilhelm Tell. Und schon bei Adam und Eva war der Apfel Anlass zur Vertreibung aus dem Paradies.

Unser Tipp:

➔ Verkleiden wie Schneewittchen, Theaterspielen, Lieder singen, Fingerspiele und Reime
➔ Was gibt es schöneres, als einer spannenden Geschichte oder einem Märchen bei leckeren Apfelpunsch und Plätzchen zu lauschen.

Worträtsel:

Wo haben die Bübchen ihre fünf Stübchen?
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.

Lösung: Apfel

KREISVERBAND
FÜR GARTENBAU UND LANDESPFLEGE
HASSBERGE E.V.

Uchenhofer Straße 17, 97437 Haßfurt
E-mail: karin.bulheller@hassberge.de
www.gartenbauvereine-hassberge.de