

19. 09. 2018 APFELERNTE UND OBST PRESSEN – 1B



Gruppe 1 hatte am Mittwoch, 19. 09. 2018, das erste Mal „Praktischen Unterricht Landwirtschaft und Gartenbau“. Zu Beginn der Stunde zeigte uns unsere Lehrerin DI^m Christa Huemer den Garten, den Schulstall mit den Milchverarbeitungsräumen, den Bauernladen und schlussendlich den Obstverarbeitungsraum mit der Obstpresse. Wir wurden in zwei Gruppen aufgeteilt. Eine Halbgruppe ging Äpfel pflücken mit Frau Huemer.

Die zweite Halbgruppe ging mit Herrn Hacket Äpfel pressen. Ich war bei den Saftpresse/-innen. Es gab drei Aufgaben für die Schüler/-innen:

Eine/r las die Äpfel, die faul, press- bzw. essbar waren aus.

- Die faulen kamen auf den Misthaufen.
- Die pressbaren wurden anschließend gepresst und
- die essbaren kamen in den Speisesaal bzw. ins Obstlager der Schule.

Danach standen zwei Schüler/-innen bei der Apfelpresse. Die zerkleinerten/geschredderten Äpfel wurden in elastische, dünne Tücher eingewickelt. Dann legten wir ein Brett mit Schlitzen darauf (damit der Apfelsaft auch abrinnen kann) und wiederholten das bis elf Einlagen übereinander waren. Dann schalteten wir die Obstpresse ein. Sie fuhr mit hohem Druck auf den Stapel mit den Einlagen. Der ganze Saft rann in den Trichter unter dem Stapel und lief in den bereitgestellten Eimer ab. Als der Eimer voll war, wurde er in eine große Tonne umgeschüttet.

Für 30 Liter braucht man rund 50 Kilogramm Äpfel, abhängig von der Sorte und dem Zustand der Äpfel. Mir hat das Apfelpressen sehr gut gefallen. Es war sehr interessant und lustig. Und der Apfelsaft hat sehr gut geschmeckt!

