



Backen wie bei Oma

Großweitzschener Grundschüler backen während ihrer Projektwoche Apfelkuchen im Holzbackofen in Klosterbuch. Hier noch beim Vorbereiten und Naschen.

Foto: N. G. Allner

Döbelner Allgemeine Zeitung

Alles rund um den Apfel lernten die Knirpse der Grundschule Großweitzschen in dieser Projektwoche kennen: „Dabei ging es darum, den Apfel mit allen Sinnen zu erfahren. Wie sieht er aus, wie fühlt er sich an, wie duftet, wie schmeckt er“, erklärt Anita Reppe. Die Schulleiterin weiter: „Themen waren auch die Teile des Apfels, wie sich der Kern bis zum Baum entwickelt, welche nützlichen oder auch schädlichen Tiere es im Bezug auf den Ap-

fel gibt.“ Unter anderem haben die jungen Apfelkundler auch Geschichten, Gedichte und Spiele rund um das „Früchtchen“ ausprobiert.

Höhepunkt der vergangenen Tage war sicherlich der Fußmarsch durch den Scheergrund nach Klosterbuch. Wo im Zusammenspiel mit dem Verein „Be-Greifen“ und Organisatorin Vicky Behnisch die Streuobstwiese in den Mittelpunkt gerückt wurde: „Wir haben Äpfel aufgesammelt, geschnitten und für Ku-

chen verwendet. Aus dem Rest wird Apfelmus gemacht.“ Ein Teil der Kindertruppe kümmerte sich währenddessen mit Sten Franke um Hefeteig und Butterstreusel für zwei große Kuchenbleche. Im Holzbackofen blieb der Apfelkuchen rund eine Stunde, bis ein goldbrauner lecker duftender Kuchen aus der Röhre geholt wurde. Die Kinder waren begeistert. Josephine und Lilly, die Zuhause auch beim Backen helfen, mixten Zucker und Zimt. Über den

Unterschied zum Backen daheim sagte Josi: „Hier braucht man keinen Strom.“ Und Leon, der sich beim Schneiden nicht ganz so geschickt anstellte, kreierte zumindest den besten Pudding des Tages, lobte Vicky Behnisch. Klassenlehrerin Heike Mann sagte über ihre Drittklässler: „Die Kinder waren überrascht, dass es mehr als 1000 Apfelsorten gibt und dass man ein Sterngehäuse sieht, wird der Apfel in bestimmter Form aufgeschnitten.“