

# Solinger Äpfel für Solinger Kinder

SOLINGER MORGENPOST  
FREITAG, 17. OKTOBER 2014

Grundschüler backen Apfelkuchen. Die Äpfel sind eine Spende der Stiftung zum Schutz von Tier und Natur.

VON MAXINE HERDER

Vorsichtig setzt Renée das Messer an und schneidet die Apfelhälfte dann in feine Scheiben. „Wir machen Apfelkuchen. Die Äpfel so klein zu schneiden ist schon ein bisschen schwer“, sagt die Sechsjährige dann und widmet sich an dem kleinen Tisch im Bereich des Offenen Ganztags der Grundschule Böckerhof wieder ihrer Aufgabe. Auch Anna (7), die gleich neben Renée sitzt, schnibbelt konzentriert: „Ich mag gerne Äpfel, deshalb macht mir das Schneiden auch Spaß“, erzählt die Zweitklässlerin.

Die Grundschülerinnen und die anderen Kinder aus dem Offenen Ganztags haben noch allerhand zu tun: Mit rund 25 Kilo Äpfeln sind gestern Angelika Scholz und Gerhard Bahmer vom Vorstand der Stiftung zum Schutz von Tier und Natur in den Offenen Ganztags der Grundschule Böckerhof gekommen, um mit den Kindern Apfelkuchen, Apfelmkompott, Apfelsaft und Apfellee herzustellen. „Die Äpfel, alle samt alte Sorten, stammen von Apfelbäumen auf einer Streuobstwiese im Biotop Eickenberg, das von unserer Stiftung gepflegt wird“, erzählt Gerhard Bahmer. Unter der Überschrift „Solinger Äpfel für Solinger Kinder“ wollten sie so dafür sorgen, dass Kinder von der großartigen Apfelernte in diesem Jahr profitieren können und zugleich an das Thema Natur herangeführt würden. „Wir erzählen den Kindern zum Beispiel, warum es so wichtig ist, dass man alte Sorten erhält, warum man keine Äpfel aus Neuseeland braucht sondern heimische Sorten essen sollte und dass auch Äpfel, die au-



Anna (links) und Renée beim Schneiden der Äpfel, aus denen leckere Speisen und Getränke entstanden sind. FOTO: KEMPNER

ßen nicht makellos sind, köstlich schmecken.“ Die Veranstaltung, so Bahmer, sei eine Premiere. „Aber wir würden sie gerne in der Zukunft fest installieren und auch mit anderen Schulen zusammenarbeiten.“ Die Stiftung zum Schutz von Tier und Natur hat es sich zur Aufgabe gemacht, ökologisch wenig wertvolle Grundstücke in sogenannte Biotope umzuwandeln, in denen abwechslungs- und artenreiche Flä-

## ALTE APFELSORTEN

### Vielfach auch für Allergiker geeignet

Alte Apfelsorten werden oft auch von Menschen getragen, die ansonsten allergisch auf Äpfel reagieren.

Zu den „Allergikeräpfeln“ gehören die traditionsreichen Sorten Boskop, Berlepsch, RubINETTE und Santana.

chen als Lebensraum für Tiere und Pflanzen geschaffen werden.

Bei den Kindern sei das Angebot sehr gut angekommen, berichten Christiane Erkelenz und Nora Dräger, Mitarbeiterinnen im Offenen Ganztags am Böckerhof – insbesondere, da das Thema gesunde Ernährung sowohl im Unterricht als auch im Offenen Ganztags eine große Rolle spiele. „Die Kinder nehmen hier unheimlich viel mit, unter anderem auch für ihre Motorik. Denn während es ein Teil von ihnen von Zuhause kennt, mitzuhelfen, wissen andere nicht einmal, wie man ein Messer hält und können das hier lernen“, sagt Nora Dräger. Währenddessen übt der achtjährige Philipp den Umgang mit dem Apfelschneider. „Das ist ein bisschen schwer, aber damit kann man die Äpfel gut schneiden“, hat er festgestellt. Dass es so leckere Äpfel auch in Solingen gebe, habe er nicht gewusst. Gordon (8) nippt vorsichtig an einem Becher mit dem ersten selbstgemachten Apfelsaft. „Sauer“, sagt er spontan und lacht, „aber ganz schön lecker.“