

Beim Keltern ins Schwitzen geraten

Feldberg-Schüler produzieren selbst Apfelsaft / Wer kann weitere Früchte zur Verfügung stellen?

IDSTEIN – Hochzufrieden stehen die Schülerinnen und Schüler im „Blaumann“ und in Gummistiefeln um die Apfelpresse und probieren vom Ergebnis ihrer schweißtreibenden Arbeit: selbst produzierten Apfelsaft. Der findet bei Schülern, Lehrkräften, Eltern und Erziehern sowie Freunden und Förderern der Idsteiner Feldbergschule großen Anklang und reißenden Absatz.

In den vergangenen Wochen haben die Schüler mehrere Zentner Äpfel zu Most verarbeitet. Nachdem die Presse montiert war, stand zunächst das Sammeln von Äpfeln im Vordergrund. Geerntet wurde nicht nur auf dem Schulgelän-

de. Einige Schüler fuhren auch nachmittags mit raus, um Apfelbäume abzuernten, deren Früchte der Schule angeboten worden waren, weil sonst niemand eine Verwertung dafür hatte.

Natürlich wurde darauf geachtet, daß nur ungespritzte Äpfel zum Einsatz kamen und somit ein gesundes Naturprodukt hergestellt werden konnte. In der schuleigenen Kelterei wurden die Äpfel dann sortiert, gewaschen und gemahlen, bevor sie in die Presse kamen, die mit Muskelkraft bedient werden mußte.

Am Ende der Pressaktion hatten sogar die Schweine Grund zum glücklich sein,

denn die Rückstände wurden nicht etwa weggeworfen, sondern dienten als Leckerbissen für sie.

Ein Ziel haben die Pädagogen an der Feldbergschule mit dem Apfelsaftpressen auf jeden Fall erreicht: die Schüler zu motivieren und zu interessieren. Die Begeisterung an der Arbeit war förmlich zu spüren.

Den Pädagogen ging es bei der Aktion darum, daß die Schüler die konkreten Arbeitsschritte zur Apfelmösthherstellung kennenlernen und praktisch ausführen können. Des weiteren sollten Einblicke und Einsichten in Planungs- und Organisationsformen durch die Simulation betriebsähnlicher Strukturen gegeben werden.

Von besonderer Bedeutung bei den erziehungsschwierigen Schülern war es außerdem, durch sinnhaftes Tun und reale Verantwortlichkeit Durchhaltevermögen und Zuverlässigkeit zu stärken. Dies geschieht an der Feldbergschule neben dem Projekt Schulkelterei durch vielfältige Aktivitäten im Handlungsfeld Schulgelände, wie zum Beispiel das Ernten und Verarbeiten von Pflaumen, Holunder und Quitten oder das Anlegen eines Kartoffelackers sowie verschiedene handwerkliche Grundtätigkeiten.

Diese praxis-, lebens- und arbeitsweltbezogenen Elemente bilden einen festen Konzeptbaustein im Schulprogramm und ermöglichen es, auch sehr schwierigen Schülern, die mit den herkömmlichen Mitteln einer Schule für Erziehungshilfe nicht zu erreichen sind, einen anderen Einstieg in die



Ricardo Hartmann füllt die Mäusche für einen zweiten Mahlvorgang ein. Bild: privat



Michael Lauerer (links) und André Bode füllen Äpfel in eine Mühle, wo sie dann zerkleinert werden. Bild: privat

Schule anzubieten.

Momentan übersteigt in der Schulkelterei übrigens die Nachfrage das Angebot, da alle zur Verfügung stehenden Äpfel verarbeitet wurden.

Da die Saison noch andauert und die Bestellliste voll ist, wollen die Schüler die angenommenen Aufträge gerne ausführen. Dafür benötigen sie aber dringend Äpfel. „Viele Bäume hängen ja auch noch voll, aber oft wissen wir nicht, wem sie gehören“, erklärt ein Schüler. Vielleicht können die Idsteiner der Apfelnot an der Feldbergschule Abhilfe schaffen.

Wer Interesse hat, die Schülerinnen und Schüler zu unterstützen, kann sich unter Telefon (0 61 26) 2 33 50 oder Fax (0 61 26) 20 13 an die Feldbergschule wenden. Eine Probierflasche ist den Anbietenden auf jeden Fall sicher, soviel darf verraten werden.