

# Obst hat viele Namen

Schweizer Obstbäuerinnen und Obstbauern versorgen uns das ganze Jahr mit frischem und gesundem Obst aus der Nähe. Wie im Informationsteil beschrieben, unterteilen wir dieses Obst in die Kategorien Steinobst, Kernobst und Beerenobst. Exotisches Obst wird in der Schweiz nur ganz wenig produziert.

**Steinobst:** Ein harter Stein mit einem Kern in der Mitte ist von Fruchtfleisch umgeben. Zum Beispiel die Kirsche

**Kernobst:** In der Mitte der Frucht befindet sich ein Kernhaus mit Kernen. Zum Beispiel der Apfel.

**Beerenobst:** Kleine Kerne befinden sich auf der Oberfläche oder im Innern der Frucht. Zum Beispiel die Erdbeere

## Aufgabe

Es gibt unzählige verschiedene Früchte. Schreibe hier in der Tabelle zu jedem Buchstaben ein passendes Obst, notiere dahinter, ob es ein Kern-(K), Stein-(S) oder Beerenobst(B) ist. Vergleiche die Lösungen mit den Mitschülerinnen und Mitschülern.

| Buchstabe | Obst | K/S/B |
|-----------|------|-------|
| A         |      |       |
| B         |      |       |
| C         |      |       |
| D         |      |       |
| E         |      |       |
| F         |      |       |
| G         |      |       |
| H         |      |       |
| J         |      |       |
| K         |      |       |
| L         |      |       |

| Buchstabe | Obst | K/S/B |
|-----------|------|-------|
| M         |      |       |
| N         |      |       |
| O         |      |       |
| P         |      |       |
| Q         |      |       |
| R         |      |       |
| S         |      |       |
| T         |      |       |
| W         |      |       |
| Z         |      |       |

## Apfelringe selber dörren

Das Trocknen gehört zu den ältesten Methoden, um Obst haltbar zu machen. Dabei lassen sich beinahe alle Früchte trocknen, bei uns besonders beliebt sind Äpfel, Birnen, Pflaumen und Aprikosen. Beim Dörren wird dem Obst das Wasser entzogen, ohne dass andere Inhaltsstoffe verloren gehen. Um Äpfel zu dörren braucht es nicht unbedingt einen Dörrapparat. Das kann man auch mit ganz einfachen Mitteln in einem warmen trockenen Raum, zum Beispiel im Klassenzimmer machen.

### Material:

Äpfel (ideal sind eher säuerliche Sorten wie Boskoop, Cox Orange oder Goldenapfel), Zitronenwasser in einem Becken, Kernhausausstecher, Sparschäler, Schnitzer, lange Schnur oder Bindfaden

### Anleitung:

- Die Äpfel waschen und das Kernhaus ausstechen (evtl. schälen).
- Anschliessend die Äpfel in etwa 5 Millimeter dicke Ringscheiben schneiden.
- Die Ringe ins Becken mit dem Zitronenwasser etwa 5 Minuten einlegen. Das verhindert, dass die Äpfel braun werden.
- Die Ringe aus dem Wasser nehmen und auf einem Küchentuch gut abtropfen lassen.
- Die Ringe auf die Schnur aufziehen.
- Die Schnur im Raum gut gespannt aufhängen.
- Die Apfelringe dürfen sich nicht gegenseitig berühren.
- Die Dörräpfel sind fertig, wenn sie auf Fingerdruck noch leicht nachgeben, aber keine feuchten Stellen mehr aufweisen. Dies dauert einige Tage.

# Sprachenwirrwarr

In den «hängenden Gärten der Semiramis in Babylon» standen zahlreiche Obstbäume. Diese Gärten wurden im Jahr 600 vor Christus durch König Nebukadnezar gebaut und gelten als eines der sieben Weltwunder der Antike. Zumindest erzählt dies die Sage, denn die Gärten und damit auch die Obstbäume existieren nicht mehr. Dafür existieren weltweit Millionen anderer Obstgärten und Obstbäume. Und damit auch ganz viele Wörter in verschiedenen Sprachen die sich mit Obst, Obstbäumen und Obstanbau beschäftigen. Im Sprachenwirrwarr findest du solche Obstwörter in verschiedenen Sprachen.

Ordne den deutschen Wörtern in der Tabelle je die französische, italienische und englische Version zu. Die Wörter sind auf dem Blatt verteilt und je nach Sprache in einer anderen Farbe geschrieben. Vielleicht spricht in deiner Klasse jemand noch eine weitere Sprache und kann die Liste erweitern.

| Deutsch    | Französisch | Italienisch | Englisch |
|------------|-------------|-------------|----------|
| Apfel      |             |             |          |
| Birne      |             |             |          |
| Kirsche    |             |             |          |
| Aprikose   |             |             |          |
| Pflaume    |             |             |          |
| Pfirsich   |             |             |          |
| Nektarine  |             |             |          |
| Apfelbaum  |             |             |          |
| Kirschbaum |             |             |          |
| Obst       |             |             |          |
| Apfelsaft  |             |             |          |

pomme      succo di mela      plum      albicocca      nectarine  
 prune      apple tree      abricot      cherry tree      frutta      nettarina  
 albero di mele      pera      pesche      peach      poire      nectarine  
 arbre de la cerise      apple juice      pommier      albero di ciliegia  
 pear      mela      apple      cherry      apricot      prugna  
 cerise      ciliegia      pêche      fruit      fruit      jus de pomme

# Der kleine Apfelforscher

Die meisten der heute bekannten «klassischen» Apfelsorten sind nicht viel mehr als 100 Jahre alt. Im 19. Jahrhundert wurde überall versucht, aus Zufallssämlingen ertragreiche, gut schmeckende Sorten mit knackigem Fruchtfleisch und ansprechendem Äusseren zu züchten.

Seit geraumer Zeit werden nicht nur gute, schmackhafte und schöne Sorten gesucht, sondern vor allem auch solche, die gegen Krankheiten resistent sind. Durch geschickte Kreuzungen von resistenten mit beliebten Sorten versuchen die Züchter, die Vorteile zu kombinieren und die Nachteile zu eliminieren. Bis eine neue Sorte aber auf den Markt kommt, dauert es rund 20 Jahre.

Apfelforscher versuchen immer neue, bessere und resistentere Sorten zu züchten. Dies auch, indem sie die jeweiligen Äpfel miteinander vergleichen.

Nimm 3 verschiedene Äpfel und sei selber ein Apfelforscher. Fülle das untenstehende Raster aus und vergleiche die Resultate mit der ganzen Klasse.

|   | Apfel 1 | Apfel 2 | Apfel 3 |
|---|---------|---------|---------|
| <b>Name der Sorte</b>   |         |         |         |
| <b>Farbe der Schale</b>   |         |         |         |
| <b>Eigenschaften der Schale<br/>(rau, glatt, glänzend, matt,<br/>schorfig...)</b>   |         |         |         |
| <b>Eigenschaften des Frucht-<br/>fleischs (knackig, fest,<br/>weich, mehlig...)</b> |         |         |         |
| <b>Geschmack (sehr süss,<br/>süss, sauer, würzig...)</b>                            |         |         |         |
| <b>Welche Sorte schmeckt<br/>dir am besten?</b>                                     |         |         |         |

## Richtig gelagert

Egal ob im Garten gepflückt oder im Laden gekauft, werden Früchte nicht gleich gegessen oder verarbeitet, ist die richtige Lagerung sehr wichtig. Hier ein paar Tipps:

- Birnen und Äpfel am besten kühl (3 bis 8 Grad Celsius) und feucht (90 Prozent Luftfeuchtigkeit) lagern.
- Birnen sind sehr druckempfindlich. Haben sie einmal eine Druckstelle, sind sie nur noch kurze Zeit haltbar.
- Äpfel und Birnen geben beim Reifen das Äthylen ab. Dieses Gas lässt andere Früchte und auch Gemüsesorten schneller reifen oder gar verfaulen. Deshalb sollten diese Früchte getrennt von den anderen aufbewahrt werden.
- Aprikosen, Zwetschgen und Kirschen sind keine Lagerfrüchte und müssen möglichst rasch gegessen, verarbeitet oder eingefroren werden.



# Obstrechnen

## Kirschen pflücken

Peter, Rolf, Martin und Paul arbeiten als Erntehelfer bei einem Obstbauern und pflücken Tafelkirschen in einer grossen Niederstammanlage. Peter ist flink und schafft wie sein Kollege Rolf 12 Kilogramm Kirschen pro Stunde. Martin und Paul pflücken 1 Kilogramm weniger pro Stunde, weil sie an Bäumen mit etwas kleineren Kirschen arbeiten. Sie beginnen am Morgen um 7.30 Uhr und arbeiten bis 12.00 Uhr mit einer halben Stunde Pause. Am Nachmittag beginnen sie um 13.00 Uhr und pflücken bis 18.00 Uhr wieder mit einer Pause von 30 Minuten.

a.) Wie viele Kilogramm Kirschen pflücken die 4 Männer in einem Tag?

---

b.) Wie viele Kilogramm ernten sie wenn von Montag bis Freitag mit der gleichen Leistung arbeiten können?

---

## Obstmarkt

Kathrin geht jede Woche ins Nachbarstädtchen auf den Markt um das frische Obst von ihrem Hof zu verkaufen. Jetzt, Ende Juli ist Hochbetrieb und viele Früchte haben Saison. Heute hat sie folgende Ware dabei:

- 80 Schalen Erdbeeren zu je 500 Gramm
- 55 Schalen Kirschen zu je 1 Kilogramm
- 20 Schalen Himbeeren zu je 250 Gramm
- 3 Kistchen Pfirsiche zu je 5 Kilogramm
- 5 Kistchen Aprikosen zu je 5 Kilogramm
- 80 Kilogramm Lageräpfel Golden Delicious
- 40 Kilogramm Lageräpfel Jonagold
- 30 Kilogramm frische Äpfel Galmac

a.) Wie viele Kilogramm Früchte nimmt Kathrin mit auf den Markt?

---

b.) Wie viele Kilogramm Obst nimmt sie wieder nach Hause, wenn sie  $\frac{7}{8}$  der Erdbeeren,  $\frac{10}{11}$  der Kirschen, 16 Schalen Himbeeren, alle Pfirsiche, 12 Kilogramm Aprikosen,  $\frac{9}{10}$  der Galaäpfel, 32 Kilogramm Jonagold und alle Galmac Äpfel verkauft hat?

---

## Apfelbaumgeometrie

Jonathan Kirschenbaum hat eine Apfelbaumplantage mit 72 Bäumen. Er will diese Plantage an seine sechs Söhne vererben. Jeder der Söhne soll ein form- und flächengleiches Stück der Plantage erhalten. Zeichne die Lösung ein.

 = Apfelbaum

