

Glems Schwäbische Alchemie für Kinder



Die Schüler der Seyboldschule sind im Rahmen eines Praxistages gekommen. © Foto: Thomas Kiehl

Wer sich des Sommers als Fremder mit seinem Wagen ins Ermstal verirrt, der findet sich unverhofft in einem Idyll wieder: Streuobstwiesen säumen kleine Sträßchen, was andernorts ein seltenes Bild geworden sind. Für die Einheimischen aber ist es nicht nur der pittoreske Charme, der sie mit Hingabe auf die Wiesen blicken lässt – es sind vor allem die kulinarischen Produkte, die das Land ihnen bietet. Aus dem Speiseplan der Schwaben nicht wegzudenken ist dabei vor allem der Most. Und soll er nicht räb schmecken, so bedarf seine Herstellung Geschick und Erfahrung.

Kinder freilich trinken lieber süßen Apfelsaft. Auch aus diesem Grund hat es sich der Förderverein des Obstbaumuseums in Glems zur Aufgabe gemacht, den Nachwuchs über dessen Produktion aufzuklären: „Es ist wichtig, dass die Kinder wissen, wie der Apfel eigentlich zum schmackhaften Saft wird“, so Vereinsmitglied Wolfgang Dürr. Das Obst eigenhändig aufzulesen, sei für das Verständnis um die Herstellung landwirtschaftlicher Produkte essentiell.

Von der Seyboldschule sind am gestrigen Freitag 20 Kinder der Klassenstufe 1, 2 und 3 in die Glemser Mosterei gekommen. Im Rahmen eines Praxistages haben sich die Schüler im vergangenen Jahr mit ihrem Schulgarten beschäftigt, dieses Mal dreht sich nun alles um die Verarbeitung der Ernteerträge. In der vorangegangenen Woche haben sich die Kinder mit der Apfelernte befasst, anschließend wurden die Früchte in einem Neuhäuser Betrieb zu 230 Litern Saft weiterverarbeitet. Um bei der Produktion auch selbst Hand anlegen zu können, haben sich ihre Klassenlehrer an den Förderverein des Museums gewandt. Ebenfalls anwesend war am Freitag der örtliche Kindergarten, der dem Museum ohnehin ein Mal im Jahr einen Besuch abstattet. Auch die Kindergartenkinder hatten ihr eigenes Obst im Gepäck, allerdings blieben sie wegen ihres Alters beim Mosten vorerst noch Zuschauer.

Üblicherweise findet die Safftherstellung in Glems an den Wochenenden statt. Weil aber aufgrund der frühen Ernte die Produktion auf Hochtouren läuft, wird dieser Tage – zum Glück der Kinder – auch freitags die Saftpresse angeworfen.