

Hauswirtschaft trifft Landwirtschaft

Kooperation der beiden Fachbereiche bei der Produktion und Verarbeitung von Lebensmitteln.



Seit jeher stehen Haus- und Landwirtschaft in enger Symbiose; die Einen produzieren – die Anderen verarbeiten die erzeugten Produkte unter ernährungsphysiologischen und klientelbezogenen Gesichtspunkten.

Was liegt daher näher, auch bei uns an der Berufsschule, diese Kooperation an einem einfachen Beispiel „Apfelkuchen“ zu demonstrieren?



Die angehenden Auszubildenden im Berufsgrundschuljahr Agrarwirtschaft pflegen und bewirtschaften im Rahmen des Unterrichts regelmäßig Obsthochstämme, sowohl auf den Praxisbetrieben unserer Landwirtschaftsmeister bzw. bei gemeinsamen Landschaftspflegeprojekten mit dem Maschinenring und dem Landschaftspflegeverband als auch die eigenen zwei Apfelbäume unseres Berufsschulzentrums. Dazu zählen vor allem die jährlichen Schnittmaßnahmen an unseren Apfelhochstämmen „Kornapfel“ und „Schöner aus Boskoop“. Zweiterer eignet sich hervorragend in der Küche, daher überlegten wir uns die Früchte kulinarisch in Form eines Apfelkuchens zu verwerten.

Sortensteckbrief "Schöner aus Boskoop"

- Boden:* lehmig, nährstoffreich, leicht feucht
- Genussreife:* ab November, lagerfähig bis in den April
- Geschmack:* säuerlich, aromatisch, sehr wohlschmeckend, festes Fruchtfleisch
- Wuchs:* kräftig, breitkugelige Baumkrone, locker verzweigt, Holz gesund und widerstandsfähig
- Höhenlage:* Flachland, Mittelgebirge
- Optik:* grüngelbe Grundfarbe mit hellen Schalenpunkten und Rostfiguren, rote Wangen, mattglänzend mit braunroten Streifen
- Herkunft:* Zufallssämling Niederlande (1856)
- Verwertung:* vielseitig, Tafelapfel, Mostapfel



Die Schüler der Berufsvorbereitung übernahmen sogleich die Äpfel nach der Ernte im Lernbereich Berufliches Handeln/Hauswirtschaft. Das Erstaunen war erst mal groß, sahen die Äpfel doch ganz anders aus als im Supermarkt. Aber die Vorfreude auf einen frischen Apfelkuchen überwog und schon bald zog ein herrlicher Duft nach frisch gebackenem Kuchen durch das Schulhaus.

Das Lieblingsrezept der Berufsvorbereitung:

Versunkener Apfelkuchen

Zutaten	Zubereitung
200 g Butter 100 g Zucker 1 Päck. Vanillinzucker	schaumig rühren
4 Eier	
3 EL Milch abgeriebene Zitronenschale 200 g Mehl 1 TL Backpulver	zugeben, verrühren, in eine gefettete Springform füllen, glatt streichen
750 g säuerliche Äpfel	
Puderzucker	schälen, achteln, Kernhaus entfernen, auf den Teig legen, leicht andrücken, bei 180 °C Ober-/Unterhitze ca. 45 Minuten backen, mit bestäuben

Jessica Lang, Fachbetreuerin Berufsvorbereitung/Hauswirtschaft
 Jens-Peter Döll, Fachbetreuer Agrarwirtschaft