

Aktion: Verfahren zur Haltbarmachung (alles außer Marmelade)

Selbstgemachtes: Apfelmus & Apfelchutney als Weihnachtsgeschenke

Ziel der Aktion

Der bewusste Umgang mit Lebensmitteln, die Wahrnehmung von Geruchs- und Zubereitungsvielfalt von Gemüse und Obst sowie die Entscheidung für Verfahren der Haltbarmachung für Geschenke und (Geschäfts-)Ideen, z.B. für Schülerfirmen.

Fachliche und didaktische Relevanz des Themas

In Deutschland werden pro Kopf und Jahr ungefähr 76 kg Lebensmittel (inkl. Unvermeidbares wie z.B. Schalen, Blätter oder Kaffeesatz) weggeworfen (BMEL 2024). Hierbei machen weggeworfenes Obst und Gemüse über ein Drittel aus (BMEL 2024). Die Wertschätzung für Lebensmittel ist verloren gegangen und das Wissen und Können zum Umgang z.B. mit saisonalen Überschüssen wie das Einkochen, Einlegen oder Fermentieren werden nicht mehr tradiert. Durch das Fermentieren oder Einkochen mit unterschiedlichen Gewürzen können der Geschmack und das Aussehen von Gemüse und Obst variiert werden. Traditionelle Rezepte können so neu und nach Geschmacksvorlieben interpretiert und Handlungs-kompetenzen zur Nachhaltigen Ernährung angebahnt werden.

Kompetenzen

Die Schüler:innen können ...

- Konservierungsverfahren für die Zubereitung und Verarbeitung von Gemüse und Obst auswählen.
- individuelle und allgemeine Geschmacksvorlieben und -abneigungen herausfinden und gegenüberstellen.
- geschmackliche Unterschiede erläutern und verschiedene Gewürzkombinationen miteinander vergleichen.
- Arbeitsschritte (Herstellung, Verpackung) der eigenen Produktion zur industriellen Produktion in Beziehung setzen.
- geeignete Produkte für Schülerfirmen oder als Geschenke identifizieren, die Herstellung planen, durchführen und die Ergebnisse bewerten.



Szenario des Aktionskonzeptes: Konservierung von Apfelmus und Apfelchutney in Einweckgläsern

Variation von Apfelmus und Chutney je nach Verwendungszweck:

- Apfelmus: Süße Beilage zu Crêpes, Eierkuchen und Kaiserschmarren
- Chutney: Herzhafte Beilage zu Kartoffelkroketten und Co.

Aktion:

- Konservierung des Apfelmuses und des Apfelchutneys in Einweckgläsern
- Herstellung von fermentierten Ingwer-Karotten
- Herstellung von selbstgemachter Gemüsebrühe



Kommunikationsfokus

- Wahrnehmung der Geruchs- und Zubereitungsvielfalt von Gemüse und Obst
- Notwendigkeit von Planung und Zeit beim Konservieren
- Apfelmus, Chutney und Chips als Alternative zu industriellen Fertigprodukten
- Eignung der Konservierung zur Herstellung von Geschenken (Apfelmus, Chutney, Gemüsebrühe)

Impulse für die fächerübergreifende Verbraucherbildung (Schule)

- Gestaltung eines Kochbuches
- Konservierung in Antike und Mittelalter (Salz als Wirtschaftsgut)
- Chemische Prozesse verschiedener Konservierungsverfahren

Kristallisationspunkte für eine Allianz von Bildung & Verpflegung

- Nachhaltigkeit in der Nähe: Haltbarmachung als Möglichkeit der Vorratshaltung von regionalem und saisonalem Gemüse und Obst
- Die Welt und ihre Esskulturen: Haltbarmachung (z.B. Fermentation) in anderen Kulturen
- Geschäftsmodelle: So werden weniger (Reste) genug - Konservierungsverfahren zur Vermeidung von Food Waste



Tipps & Hintergrundinformationen

BMEL – Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (2024). Zu gut für die Tonne! Hintergrund.

Lebensmittelverschwendung in Deutschland. <https://www.zugutfuerdietonne.de/unsere-strategie/hintergrund>

BZfE – Bundeszentrum für Ernährung (2025). Haltbarkeit von Lebensmitteln. Was bedeutet das Mindesthaltbarkeitsdatum und wie kann man Lebensmittel haltbar machen? <https://www.bzfe.de/kueche-und-alltag/kochen/haltbarkeit-von-lebensmitteln>

GO Sustainable Berlin (2022). Lagerung und Konservierung. <https://www.go-sustainable.de/verarbeitung.html#lagerung-konservierung>

Gefördert durch:



Bundesministerium
für Ernährung
und Landwirtschaft



Vernetzungsstelle
Kita- und
Schulverpflegung
Berlin e.V.



aufgrund eines Beschlusses
des Deutschen Bundestages