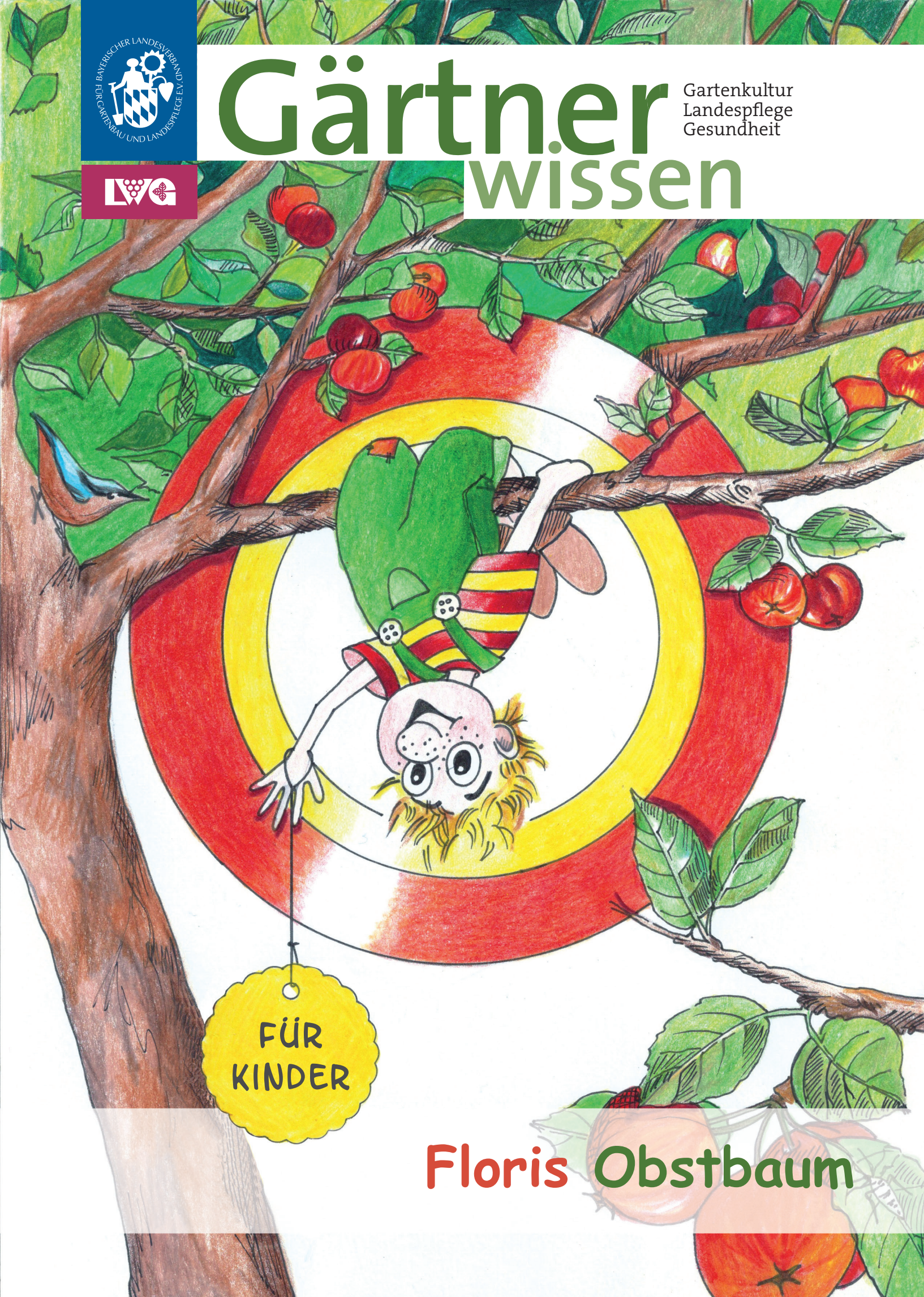




Gärtner

Gartenkultur
Landespflege
Gesundheit

wissen



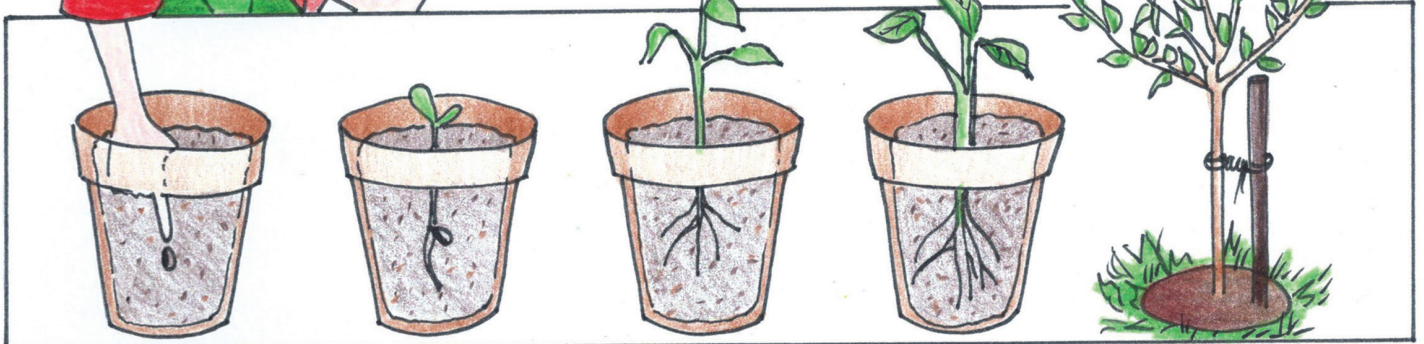
FÜR
KINDER

Floris Obstbaum

FLORI: VOM KERN ZUM BAUM

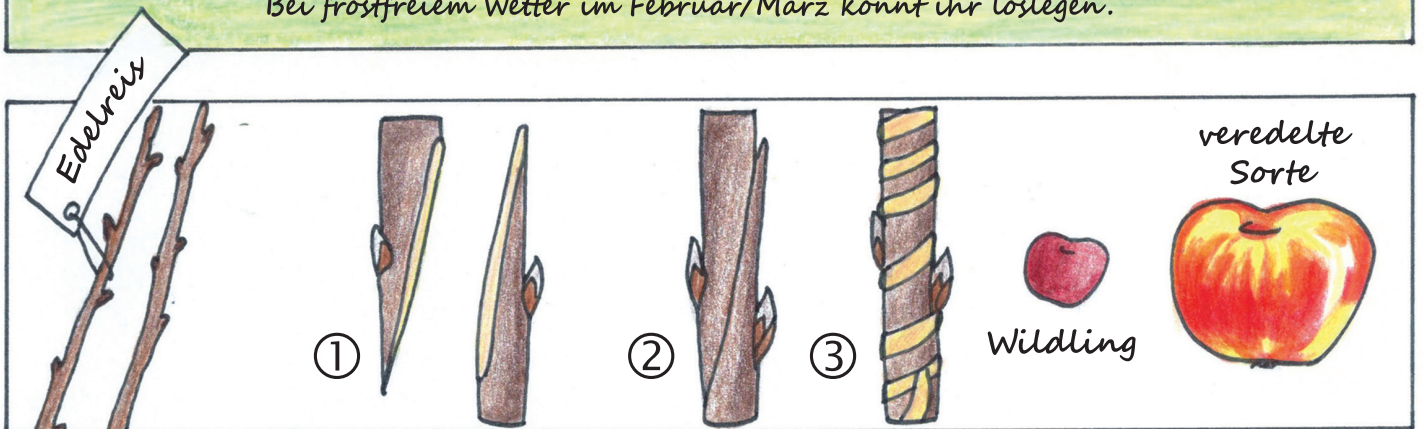


Aus dem winzigen Kern, den ihr in die Erde gesetzt habt, ist ein kleiner Sämling gewachsen. Auch aus diesem Sämling wird ein Apfelbaum, doch wie groß und wie gut die Früchte die dieser „wilde“ Baum später einmal tragen wird, weiß man vorher nicht.



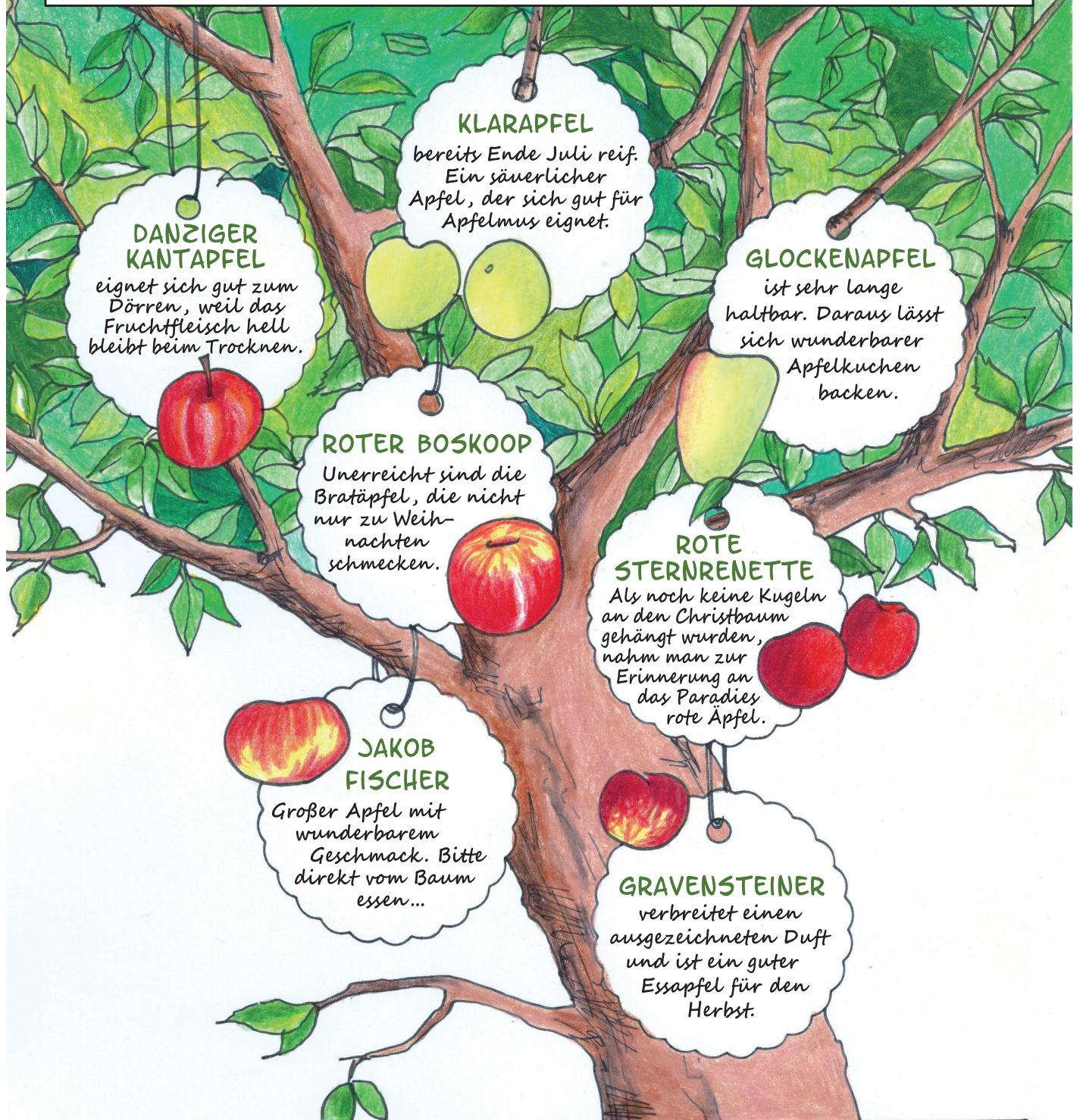
Jetzt kommt ihr ins Spiel: Um besonders schmackhafte Äpfel zu ernten, könnt ihr euren Sämling veredeln. Klingt kompliziert, ist es aber gar nicht! Hat jemand, den ihr kennt, im Garten einen Apfelbaum mit besonders leckeren Äpfeln? Dann schneidet ihr in der Zeit der Wachstumsruhe des Baumes, am besten vielleicht im Januar oder Februar, einen kleinen frischen einjährigen Zweig, ein sogenanntes Edelreis von diesem Baum ab. Bis es ans Veredeln eures Sämlings geht, dauert es noch ein wenig. In dieser Zeit bewahrt ihr das „Edelreis“ am besten in der Erde auf. Grabt ein Loch an einer schattigen Stelle im Garten und vergrabt eure Schätze.

Bei frostfreiem Wetter im Februar/März könnt ihr loslegen.



Euer „Junger Wilder“, d. h. euer Sämling sollte etwa so stark wie ein Bleistift sein. Diesen schneidet ihr über dem dritten Auge (Knospe) mit einem ca. 2-3 cm langen Schrägschnitt ab. Am Edelreis macht ihr einen ebenso langen Schnitt, so dass beide Teile nun gut aufeinander passen. ① Setzt das Edelreis mit der Schnittstelle auf die Schnittstelle eures Sämlings ② auf und umwickelt die Verbindungsstelle fest mit einem vorher in Wasser eingeweichten Naturbast. ③ Das ganze versiegelt ihr noch mit Baumwachs (gibt es in der Gärtnerei oder im Baumarkt) und nun ist Geduld angezeigt.

FLORIS FAMILIENBAUM



DANZIGER KANTAPFEL

eignet sich gut zum Dörren, weil das Fruchtfleisch hell bleibt beim Trocknen.

KLARAPFEL

bereits Ende Juli reif. Ein säuerlicher Apfel, der sich gut für Apfelmus eignet.

GLOCKENAPFEL

ist sehr lange haltbar. Daraus lässt sich wunderbarer Apfelkuchen backen.

ROTER BOSKOOP

Unerreicht sind die Bratäpfel, die nicht nur zu Weihnachten schmecken.

ROTE STERNRENETTE

Als noch keine Kugeln an den Christbaum gehängt wurden, nahm man zur Erinnerung an das Paradies rote Äpfel.

JAKOB FISCHER

Großer Apfel mit wunderbarem Geschmack. Bitte direkt vom Baum essen...

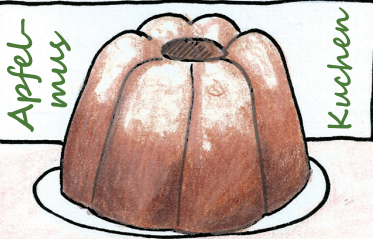
GRAVENSTEINER

verbreitet einen ausgezeichneten Duft und ist ein guter Essapfel für den Herbst.

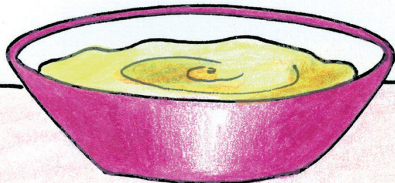
Wenn alles geklappt hat, wird nun euer „edler Baum“ eure Mühe belohnen. Er muss jetzt noch zu einem Baum mit lockerer Krone erzogen werden. Und mit noch (viel...!) mehr Geduld, könnt ihr Äpfel von eurem eigenen Apfelbaum ernten!

Ihr könnt auf einem einzigen Baum natürlich viele verschiedene Apfelsorten aufzüchten. Welche Vielfalt! Für jedes Familienmitglied ist etwas dabei.

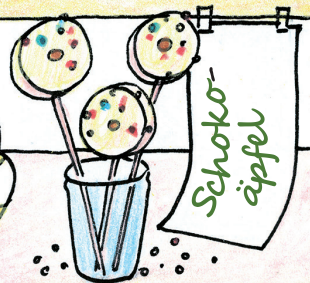
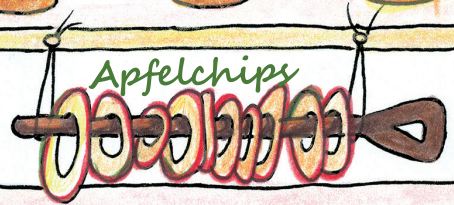
FLORIS SPEISEKAMMER



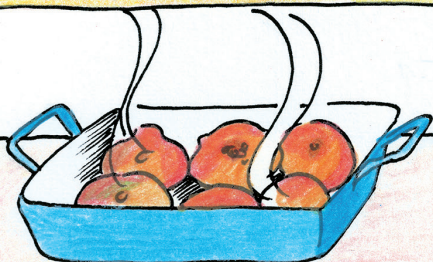
Apfelmus



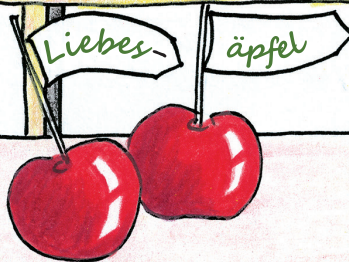
hm! Apfelstrudel!



Schoko-äpfel



Apfelküchle



Apfelkuchen



Apfelbrot



Apfelbowle

2 Äpfel
2 Tl Zitronensaft
2-3 Stiele Minze

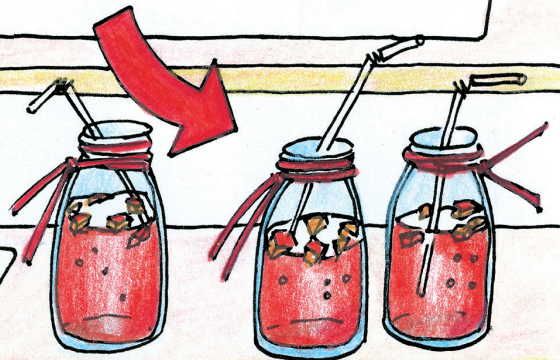
4 Beutel Früchtetee
600 ml Apfelsaft
2-3 El Akazienhonig

750 g Äpfel grob geraspelt
25 g Rosinen
3 Essl Rum

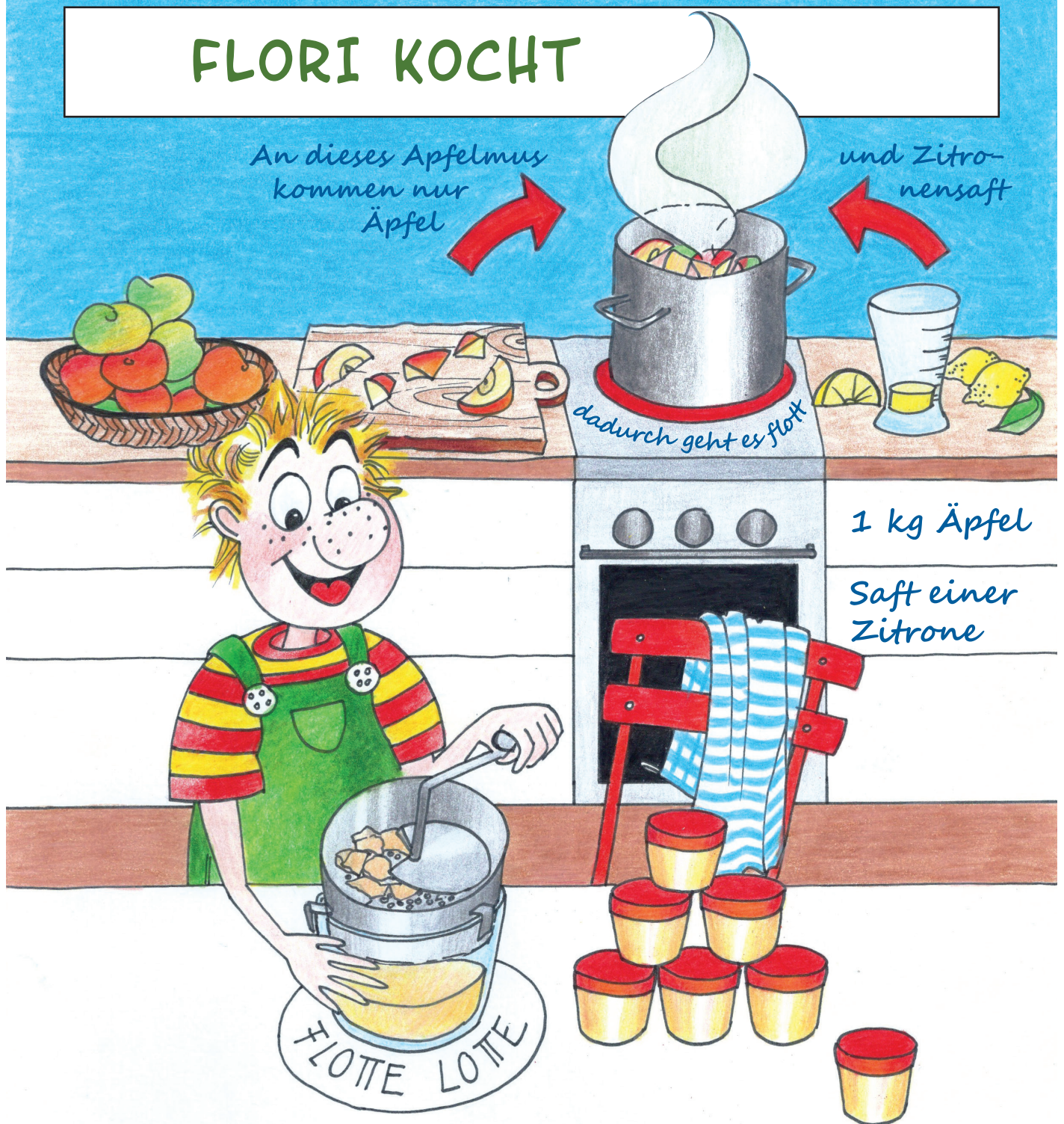
250 g Puderzucker
500 g Mehl
200 g ganze Mandeln
1 Pck Backpulver

1 Essl Kakao
1/2 Tl Zimt
1 Msp. Nelken

Teig mit Händen kräftig kneten
bei 175 °C 1 Std. backen

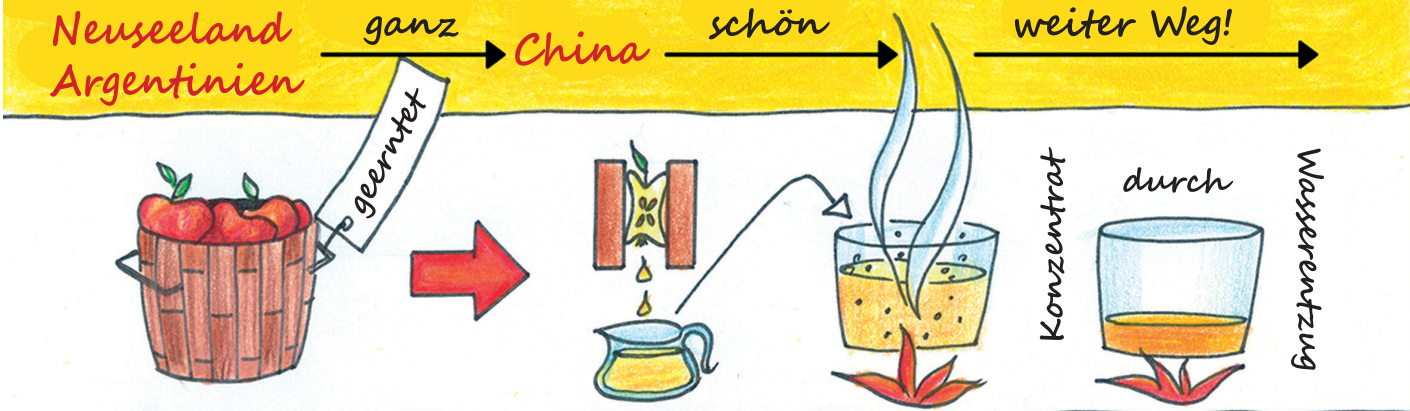


FLORI KOCHT



Die Äpfel werden gewaschen, aber nicht geschält.
Du schneidest sie klein und entfernst grob das Kerngehäuse.
Mit dem Zitronensaft in einen Topf geben, gut umrühren.
Bei niedriger Hitze 15–30 Minuten zugedeckt köcheln lassen, bis die Äpfel zerfallen. Du musst immer wieder umrühren.
Nun die Masse mit der „Flotten Lotte“ (einem Passiergerät) in einem weiteren Topf auffangen. Abkühlen lassen und genießen!

FLORI SCHÜTZT DAS KLIMA



→ Deutschland. Bedenke: Je kürzer der Transportweg, umso



geringer die Belastung der Umwelt mit dem Klimagas CO₂!



Fruchtsaft getränk 30%

Frucht nektar 50%

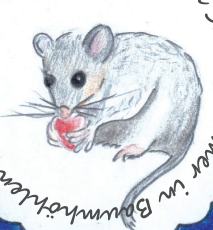
Spitze Direktsaft 100% Frucht

Rest: Wasser Zucker

Direktsaft ist aus Früchten gepresst und besitzt den höchsten gesunden heitlichen Wert!

FLORIS STREUOBSTWIESE

SIEBENSCHLÄFER hat sein Schlafzimmer in Baumhöhlen



MARIENKÄFER überwintert unter der Borke des Baums




FLEDER-MAUS findet hier reichlich Nahrung



Auf einem nicht behandelten alten Obstbaum sind bis zu 20.000 Insekten zu finden.

GARTEN-ROTSCHWANZ nutzt Astlöcher zur Brut



BIENEN dienen der Bestäubung der Blüten



Toller Lebensraum für Tiere. Einige kommen, weil sie passende Wohnungen finden, andere wegen dem reichlichen Nahrungsangebot.

Bis zu 40 verschiedene Brutvogelarten finden sich in Streuobstbeständen.

FLORIS GESUNDHEITSCHECK



Im Obst stecken jede Menge Kohlenhydrate in Form von Frucht- und Traubenzucker.

Sie werden von deinem Körper über die Blutbahnen schnell aufgenommen und sind ein echter Energiekick!

Die Ballaststoffe im Obst sorgen dafür, dass dein Magen und dein Darm gut arbeiten und giftige Abbauprodukte schnell wieder ausscheiden.



Außerdem enthält Obst viele lebenswichtige Vitamine, die dein Körper nicht selbst bilden kann.

Sie unterstützen den Zellaufbau und stärken die Abwehrkräfte.

Die Mineralstoffe im Obst sind wichtig für den Stoffwechsel und den Aufbau von Knochen und Muskeln.



An apple a day keeps the doctor away

Herausgeber: Bayerischer Landesverband für Gartenbau und Landespflege e. V.
 Postfach 15 03 09 · 80043 München · Telefon: 0 89/5 44 30 50 · in Zusammenarbeit mit der Bayerischen Gartenakademie an der Bayerischen Landesanstalt für Weinbau und Gartenbau und mit Unterstützung des Bayerischen Staatsministeriums für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten. Fachliche Inhalte: Sachgebiet für Gartenkultur, Landespflege und Umweltbildung am Landratsamt Neumarkt i.d.OPf. Künstlerische Gestaltung: Nicola Thumann, Neumarkt i.d.OPf. Alle Rechte vorbehalten. Nachdruck - auch auszugsweise - nur mit Genehmigung des Bayerischen Landesverbandes für Gartenbau und Landespflege, München. (2017)



BAYERN BLÜHT