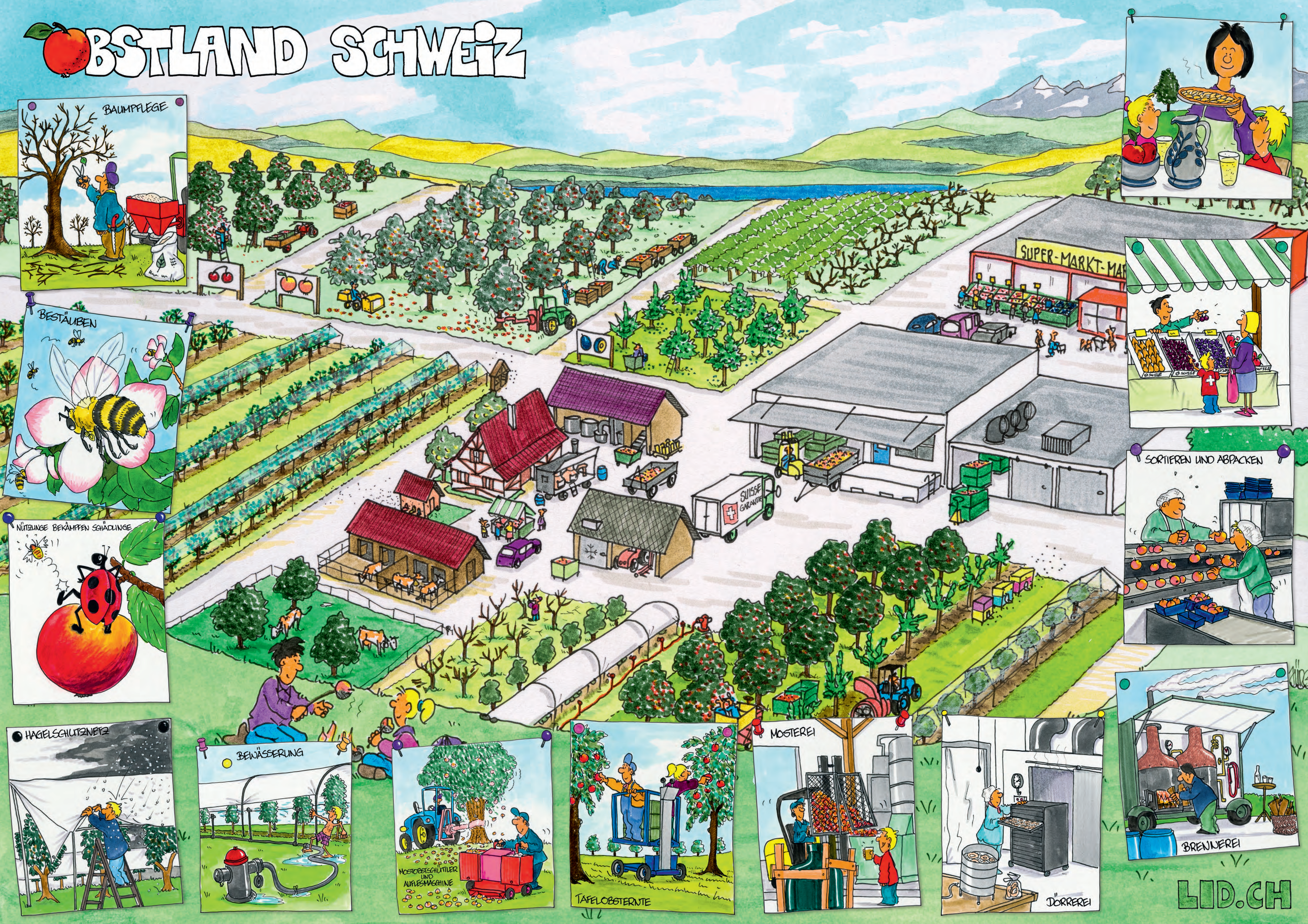
OBSTLAND SCHWEIZ



LID.CH

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

LID.CH
LANDWIRTSCHAFTLICHER INFORMATIONSDIENST
WESTSTRASSE 10 , POSTFACH , CH-3000 BERN 6 , TELEFON 031 359 59 77
TELEFAX 031 359 59 79 , WWW.LID.CH , INFO@LID.CH

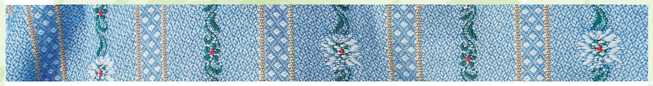
Weitere Informationen zu Schweizer Früchten und zur Schweizer Landwirtschaft
www.swissfruit.ch
www.landwirtschaft.ch
www.lid.ch
www.agri-job.ch

Impressum
Herausgeber: LID Landwirtschaftlicher Informationsdienst, Bern
Illustrationen: Jürg Kühni, Burgdorf
Grafik: Alex Kühni, Bern
Konzept und Text: David Eppenberger, Res Aeschbacher, LID, Schweizer Obstverband SOV
Druck: Vögeli AG, Langnau

Arbeitsblätter als PDF und Lösungen auf www.lid.ch/de/schulen/

Dieses Poster ist erhältlich bei
LID Landwirtschaftlicher Informationsdienst
Weststrasse 10, 3000 Bern 6
Tel. 031 359 59 77, Fax 031 359 59 79
E-Mail: info@lid.ch, Internet: LID.CH

Weitere Poster mit Arbeitsblättern aus dieser Serie



GUT, GIBT'S DIES SCHWEIZER BAUERN.
www.landwirtschaft.ch

Willkommen auf dem Bauernhof

Obstland Schweiz

Die Posterserie **«so produzieren die Schweizer Bauern»** mit Arbeitsblättern für die Mittelstufe

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
Name der Sorte			
Farbe der Schale			
Eigenschaften der Schale (rau, glatt, glänzend, matt, schorfig…)			
Eigenschaften des Fruchtfleischs (knackig, fest, weich, mehlig…)			
Geschmack (sehr süss, süss, sauer, würzig…)			
Welche Sorte schmeckt dir am besten?			

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 Kollegen 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?

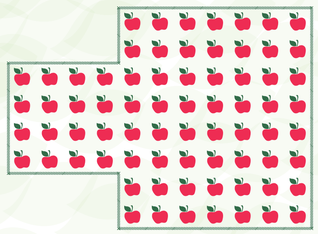
Obstmarkt
Kathrin geht jede Woche ins Nachbarstädtchen auf den Markt um das frische Obst von ihrem Hof zu verkaufen. Jetzt, Ende Juli ist Hochbetrieb und viele Früchte haben Saison. Heute hat sie folgende Ware dabei:
- 80 Schalen Erdbeeren zu je 500 Gramm
- 55 Schalen Kirschen zu je 1 Kilogramm
- 20 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 7/8 der Erdbeeren, 10/11 der Kirschen, 16 Schalen Himbeeren, alle Pfirsiche, 12 Kilogramm Aprikosen, 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



Frisches Obst jeden Tag

Obst sind die für uns geniessbaren, meist wasserhaltigen Früchte oder Teile davon, die von Bäumen und Sträuchern stammen. Die Unterscheidung zwischen Obst und Gemüse ist unscharf. In der Regel stammt Obst von mehrjährigen und Gemüse von einjährigen Pflanzen. Der Zuckergehalt beim Obst ist meist höher. Jährlich konsumieren wir Schweizer über 90 Kilogramm Obst und Obstprodukte. Das sind rund 250 Gramm Obst pro Tag. Etwa ein Drittel davon stammt aus der Schweiz.

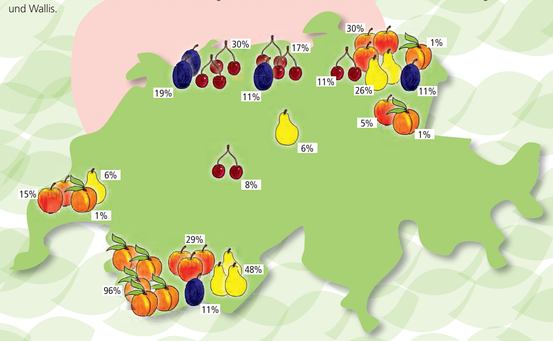
Wir unterscheiden beim Obst hauptsächlich Kernobst (z.B. Äpfel, Birnen), Steinobst (z.B. Kirschen, Zwetschgen), Beerenobst (z.B. Erdbeeren, Himbeeren) und exotische Früchte (z.B. Ananas, Bananen). Auf der Posterseite gehen wir insbesondere auf den Anbau von Kern- und Steinobst ein. Den Beeren ist ein separates Poster gewidmet.

Obst Pro-Kopf Verbrauch und Inlandanteil in Prozenten

Obst	Kg Pro-Kopf	% Inlandanteil
Äpfel	14.9	91.2
Birnen	3.6	50.7
Kirschen	0.8	65.4
Zwetschgen, Pflaumen	1.4	32.9
Aprikosen	2.0	58.7
Pfirsich	3.7	0.8
Beeren	7.1	21.7
Trauben	4.4	5.1
Bananen	9.0	0
Orangen, Mandarinen	12.6	0
Zitronen, Grapefruit	3.1	0
Anderes frisches Obst	11.8	0.7
Fruchtsäfte (Süessmost,…)	13.4	64.2
Weiteres	5.3	0
Total	**93.2**	**30.1**

Obstbau, eine Jahrhunderte alte Kunst
Ob frisch geerntet, zubereitet als Früchtekuchen, als getrockneter Energiespender, gepresst als Saft, veredelt als Schnaps und Wein, als Konfitüre oder in irgendeiner anderen Verarbeitungsform: Früchte spielen in unserer Ernährung eine zentrale Bedeutung. Und das bereits seit Urzeiten: Es wird angenommen, dass in Ägypten bereits 1500 Jahre vor Christus Obst angebaut wurde. 500 Jahre später haben griechische Einwanderer in Kleinasien und Süditalien mit dem Obst- und Weinbau begonnen. Die Römer brachten das Obst dann auch in unsere Regionen.

Früchte schaffen Einkommen
Heute ist der Anbau von Obst und Beeren ein wichtiger Bestandteil in der Schweizer Landwirtschaft. Rund sechs Prozent ihres Einkommens erwirtschaften Schweizer Bäuerinnen und Bauern mit Obst und Beeren. Immerhin rund 600 Millionen Franken. Etwa 4300 Bauernfamilien leben von der Obstproduktion. Äpfel, Birnen, Kirschen und Co. Werden fast überall in der Schweiz angebaut. Das meiste Obst aber wächst in den Kantonen Thurgau, Waadt und Wallis.



Grosse Auswahl das ganze Jahr

Obstarten vom Schweizer Bauernhof
Fünf Portionen Früchte und Gemüse soll man täglich essen. Dies entspricht einer Tagesportion von rund 240 Gramm Obst. Zum Glück bauen die Schweizer Bauern ein breites Spektrum verschiedener Obstarten an und auch die Sortenvielfalt ist riesig. Das macht die «5 am Tag»-Regel viel einfacher.

Der Apfel
Äpfel sind die mit Abstand beliebtesten Früchte. Die am meisten gegessenen Sorten sind Gala und Golden Delicious. Äpfel beinhalten eine Menge Vitamine und andere wichtige Stoffe. 70 Prozent davon finden sich in der Schale oder direkt darunter.

Die Birne
Die Birne ist nach Äpfel und Erdbeeren die drittliebste einheimische Frucht der Schweizer Bevölkerung. Weltweit gibt es über tausend Birnensorten.

Die Kirsche
Man unterscheidet zwischen Tafel- und Industriekirschen. Während die für den Frischkonsum bestimmten Tafelkirschen sorgfältig von Hand gepflückt werden müssen, können die Industriekirschen mit grossen Baumschüttelmaschinen geerntet werden.

Die Aprikose
Aprikosenbäume blühen früh im Frühling. Frost mögen die Blüten jedoch gar nicht. Deshalb gedeihen die süssen Früchte vor allem in den südlichen Ländern, etwa Spanien oder Italien. In der Schweiz wird sie im grossen Stil fast nur im Wallis angebaut.

Die Zwetschge
Viele Jahre ging die Anbaufläche stetig zurück. Heute ist die Zwetschge aber wieder beliebt und begehrt. Ihre vielen Nahrungsfasern helfen bei Verdauungsproblemen.

Quitte, Kiwi, Pfirsich und Nektarine
Quittenbäume gibt es in der Schweiz nur sehr wenige. Die fast steinharte Frucht kann nicht frisch gegessen werden, schmeckt verarbeitet zu Kompott, Konfitüre und Gelee aber prima. Kiwis, Pfirsiche und Nektarinen werden in der Schweiz aus klimatischen Gründen kaum und nur an ausgewählten Standorten angebaut.

Obstsaison