

Monatshighlights

September 2026

GTS Mallnitz



Wie können Lebensmittel länger haltbar gemacht werden?

In diesem Monat stand die Haltbarmachung und bewusste Verarbeitung von Lebensmitteln im Mittelpunkt. Anhand verschiedener praktischer Angebote konnten die Kinder unterschiedliche Möglichkeiten der Verarbeitung entdecken und unmittelbar erleben.



Gemeinsam wurden zunächst Apfelchips hergestellt. Die Äpfel wurden gewaschen, geschnitten und anschließend getrocknet. Dabei konnten die Veränderungen in Aussehen, Konsistenz und Geschmack gut beobachtet werden.

Ergänzend dazu wurden verschiedene getrocknete und in Öl eingelegte Lebensmittel betrachtet, gerochen und verkostet. Die Kinder tauschten sich über ihre Eindrücke aus und beschrieben Unterschiede bei Geschmack, Geruch, Aussehen und Beschaffenheit.

Auch ein Kürbis wurde gemeinsam genauer untersucht, zerlegt und weiterverarbeitet. Die entnommenen Kürbiskerne wurden gereinigt, getrocknet, geröstet und anschließend gemeinsam verkostet. So wurde sichtbar, wie vielseitig ein Lebensmittel genutzt werden kann und dass auch einzelne Bestandteile sinnvoll weiterverarbeitet werden können.



Ein weiteres Highlight war die Herstellung einer Kürbismarmelade. Gemeinsam wurde der Kürbis vorbereitet, der Kochvorgang begleitet und die fertige Marmelade anschließend in Gläser abgefüllt.



Die praktischen Erfahrungen ermöglichten einen abwechslungsreichen Zugang zum Thema Lebensmittelverarbeitung und stärkten gleichzeitig die Sinneswahrnehmung, Selbstständigkeit und den wertschätzenden Umgang mit Lebensmitteln.