

geNUSS

aus der Fachschule St. Martin



Mit dem Wandel in der Landwirtschaft ging die Funktion des Nussbaumes als „Hausbaum“, der plagende Fliegen fernhält und Schatten spendet in den vergangenen Jahren immer mehr zurück. Man könnte meinen, er sei unattraktiv – er ist einer der letzten der im Frühjahr austreibt und der erste kahle Baum im Herbst und dies ohne auffällige Färbung. Doch gerade das kurze Tragen der Blätter ist sein.

Vorteil – er wirft im Frühjahr erst Schatten, wenn man sich welchen wünscht und im Herbst lässt er die Sonne genau dann wieder durch seine Krone, wenn sie schwächer und angenehm wird.

Er bietet 2 Dinge allerhöchster Qualität:
sein Holz und die besten aller Nüsse



Im Obstgarten von St. Martin finden wir 117 Nussbäume.
Seit vielen Jahren wurde die reiche Ernte im Turnunterricht eingebracht



Im Herbst dieses Schuljahres startete das Projekt „geNuss“ aus der Fachschule St. Martin mit kreativen neuen Ideen zur Veredelung unserer Walnüsse.



Zeitstudien erfolgten,
Preisvergleiche wurden angestellt.
Die Bedeutung für die Ernährung
wurde dargestellt,
Produktinnovation wurde betrieben.



Sarah präsentiert das Ergebnis:
Den St. Martiner „geNUSS“ Korb:
Walnuss-Knabberkerne süß und salzig
Walnuss-Zwieback
Walnuss-Brot
Pestovariationen mit Walnuss
Walnuss in Honig
Walnusskuchen im Glas
Müslivariationen mit Walnuss



Die ausgelösten Walnüsse und die Produkte daraus finden auch Verwendung in der gesunden Schuljause, die die SchülerInnen täglich genießen können.

An unseren Schnuppertagen (Donnerstag und Freitag) können interessierte SchülerInnen sich informieren und die Köstlichkeiten probieren.