

## Obsternte im Kloster Osek \_ oktober 2004



Wie im Oktober 2003 wurden auch in diesem Jahr Äpfel, Birnen und Pflaumen in den Oseker Klostergärten geerntet. Im Obstgarten und Konventgarten arbeiteten Schüler des Beruflichen Schulzentrums Annaberg und Hauswirtschaftsschülerinnen aus Thalheim. Die Oseker Klostergärten beherbergen hunderte von Obstbäumen, darunter auch historische Bestände mit alten Sorten.



# Die Gärten 2004

## Verarbeitung der Früchte in der Klosterküche



In der Klosterküche wurde ein Teil der geernteten Äpfel zu Saft verarbeitet. Die Früchte wurden mit Muskelkraft in traditionellen Maschinen zerkleinert und gepresst. In Handarbeit entstanden etwa 150 Liter naturtrüber Kloster-Apfelsaft, der haltbar gemacht und in Flaschen abgefüllt wurde und nun unter anderem zu Gelee weiterverarbeitet werden soll.

Die notwendigen Maschinen stellte der NABU Chemnitz zur Verfügung. Beate Schicker-Ehrl, Lehrerin für Hauswirtschaft am BSZ, organisierte und leitete die Verarbeitung der Früchte.

