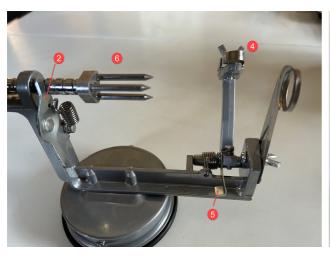


## Gegenstand des Jahres 2025 - Apfelschäler gestern und heute

## Anleitung Apfelschäler: Probier es aus!

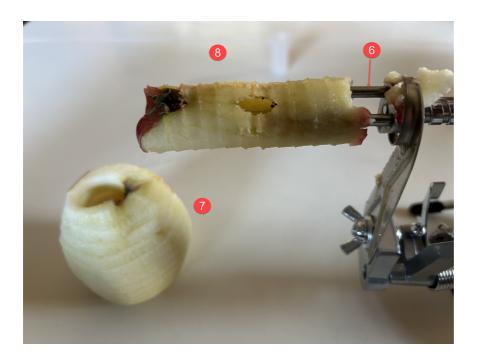


- (1) Plastikdeckel für Haltedorn/ Dreizack
- (2) Führungshebel für Gewinde
- (3) Kurbel
- (4) Schälmesser
- (5) Blockierhebel für Schälmesser
- (6) Haltedorn/ Dreizack für Apfel
- 1. Plastikdeckel (1) abziehen, Führungshebel (2) ausklinken, Welle an der Kurbel (3) zurückziehen und Führungshebel (2) wieder einklinken.
- 2. Schälmesser (4) zurückziehen und mit Blockierhebel (5) feststellen





- 3. Apfel mittig/ horizontal auf Haltedorn/ Dreizack (6) aufspiessen, Apfelstiel Richtung Dreizack
- 4. Schälmesser (4) mit Blockierhebel (5) freigeben, Schälmesser liegt nun am Apfel an
- 5. Apfel schälen durch Betätigung der Kurbel, bis der Haltedorn (6) vollständig durch den Schneidering gelaufen ist.



## Und schliesslich:

- 6. Geschälten, als Spirale geschnittenen Apfel (7) vom Haltedorn mit Kerngehäuse behutsam abziehen
- 7. Kerngehäuse (8) vom Haltedorn abziehen und im Kompostgefäss entsorgen
- 8. Geschälten Apfel mit Genuss verspeisen und sich am Spiralschnitt erfreuen

## Und was geschieht mit den Apfelschalen?

- man kann sie essen (!) oder
- man kann sie mannigfaltig verwenden, siehe Apfelschalen-Rezepte oder
- man entsorgt sie mangels besserer Idee halt auch im Kompostgefäss.

Link zu kurzem Demo-Film:

