

# Aus Trauben wird Wein

Die App ist als Pferderennen gestaltet, bei der jede richtige Antwort das Pferd vorantreibt. Es kann allein oder gegen Freunde gespielt werden.

Link: <https://learningapps.org/display?v=prqyibn8a20>

Im Folgenden findet sich eine Auflistung der Fragen, so wie Möglichkeiten, um die Inhalte mit den Kindern zu behandeln. Es sind Arbeitsblätter angefügt und Ideen.

## 1) Welches Bild zeigt einen Rebstock?

Vorwissen: Den Kindern sollte ein Bild eines Rebstocks gezeigt werden. Das im Quiz verwendete Bild (s.U.) würde sich daher anbieten.

Mit einer kleinen Geschichte kann über die Rebe und das Vorgehen des Winzers über das Jahr hinweg informiert werden. <https://www.kiknet-rimuss.org/deutsch/die-traube/1-zyklus/>



### Die Geschichte der kleinen Rebe

Ich heiße Liselotte und bin eine junge Rebe, erst sechs Jahre alt. Nachdem ich in der Rebschule aufgezogen wurde, kam ich hier in den Rebberg. Und hier lebe ich nun schon das vierte Jahr.

Gerade ist es Winter und eisig kalt. Schnee liegt überall, und ich habe gar keine Blätter, die mich schützen können. Die sind im späten Herbst alle abgefallen. Heute kommt uns der Winzer besuchen.

Winzer nennen wir den, dem der Rebberg gehört und der sich das ganze Jahr um uns kümmert. Er muss heute unsere Äste zurückschneiden, damit wir im kommenden Frühjahr genug Kraft haben und wieder richtig wachsen können.

Anfang des Frühjahrs bindet der Winzer die zwei Äste (bei uns heißen sie eigentlich Ruten) halbkreisförmig herunter und macht sie an dafür vorgesehenen Drahtzäunen fest. Dann haben wir genug Platz zum Wachsen. Ein riesiges Fest ist es für mich, wenn der Saft wieder in meinen Stamm und meine Äste fließt. Dann tropft der Saft aus den Stellen, an denen der Winzer die Äste geschnitten hat und er sagt, dass ich weine, weil es aussieht, als ob Tränen tropfen. Das ist komisch, denn eigentlich bin ich überhaupt nicht traurig,



sondern freue mich riesig, dass die Saison nun endlich wieder beginnt. Aber vielleicht meint er ja auch, dass ich Freudentränen weine. Dann wird der Boden, auf dem wir alle wachsen, gedüngt.

## Die Rebe

Arbeitsblatt



Wenig später beginnen unsere Blätter zu treiben, und im Juni gehen die Blüten auf, aus denen bis zum Herbst die leckeren Trauben werden. Überzählige Blätter und Triebe ohne Trauben bricht der Winzer mehrere Male im Frühling und Sommer ab. Das hilft uns, alle Kraft in die Trauben zu stecken, denn wir müssen nicht zusätzliche Blätter ernähren.

Über den Sommer wachsen unsere Trauben und werden immer grösser. Sie schmecken immer süsser, und ab und zu nascht ein Wanderer von mir oder meinen Freundinnen und Freunden auf dem Rebberg.

Der September und der Oktober sind der Höhepunkt unseres Jahres. Da werden unsere Trauben geerntet. In dieser Zeit sind viele Menschen im Rebberg und kitzeln uns, wenn sie unsere Früchte abschneiden. Ich freue mich jedes Jahr auf diese Zeit. Denn die Menschen sind dann so vergnügt und glücklich und nehmen uns Reben die schwere Last der reifen Früchte ab.

Tja, und dann ist auch schon wieder später Herbst und wir verlieren alle unsere Blätter...

## Die Rebe

Arbeitsblatt



Aber jetzt freue ich mich erst mal darauf, nach all der Anstrengung des Jahres im Winter ein langes Schläpfchen abzuhalten.

## Die Rebe

Arbeitsblatt



Um über den Weinbau zu informieren kann außerdem das nachfolgende Video gezeigt werden:  
<https://www.sofatutor.com/geographie/videos/weinbau-von-der-traube-zum-wein>



Quellen der verwendeten Bilder:

<https://dbimg.eu/i/dv307fliwm.png>

<https://dbimg.eu/i/rqmecvbp8b.png>

<https://dbimg.eu/i/lw7yw41uwv.png>

<https://dbimg.eu/i/zcwdwshty.jpg>

## 2) Wie nennt man den Weinbauern noch?

Die Beantwortung dieser Frage ermöglicht den Kindern der oben abgebildete Text.

## 3) Wie wird die Weinernte noch genannt?

<https://www.kiknet->

[rimuss.org/app/download/10697645997/02\\_Z2\\_Von+der+Traube+zum+Saft.pdf?t=1554380640](https://www.kiknet-rimuss.org/app/download/10697645997/02_Z2_Von+der+Traube+zum+Saft.pdf?t=1554380640)

Ein weiteres Arbeitsblatt informiert über die einzelnen Schritte der Saftherstellung, welche auch einen Großteil der Schritte der Weinerzeugung abdecken.

Von der Traube zum Saft  
Arbeitsblatt



02 / Die Traube  
2/5

### Saft pressen und abfüllen

**Reifung**  
Die Rebstöcke entwickeln sich im Verlauf der Jahreszeiten. Im Winter ruhen sie, im Frühling treiben die Blätter und Traubenschosse aus. Im Sommer schließlich wachsen die Trauben heran, bis sie im Herbst reif sind und man sie ernten kann.



**Die Ernte**  
Im September beginnt die Erntezeit für die Winzer. Bis Ende Oktober ist das ganze Dorf in den Weinbergen bei der Traubenlese, so nennt man die Ernte, aktiv. Die Trauben werden bei uns auch heute noch in Handarbeit geschnitten und erlesen, um eine möglichst gute Qualität zu erreichen.

**Das Pressen**  
Nach der Ernte müssen die Trauben sortiert werden. Die Traubenmühle entfernt die Stiele und quetscht die Beeren. Es entsteht ein Brei, den man Maische nennt. Die Maische wird ausgepresst, dabei werden die Traubenkerne aber nicht zerdrückt, damit der Saft nicht bitter wird.



## 4) In welcher Jahreszeit wird geerntet?

Antwort durch Arbeitsblatt

### 5) Das Pflücken der Trauben vom Stiel nennt man:

Der Begriff Rebeln sollte den Kinder erklärt werden, sie können diese Tätigkeit auch selbst ausführen, um das Wort zu verinnerlichen. Im großen Stil sieht man den Vorgang im folgenden Video:

<https://youtu.be/InRFxlkFmNA>

### 6) Welche Wetterbedingungen sind für Wein am besten?

Antwort durch Arbeitsblatt

Bilderquellen:

<https://dbimg.eu/i/ibvyrqpxq.jpg>

<https://dbimg.eu/i/jbxhadv2t.jpg>

<https://dbimg.eu/i/gbaatoeiqe.jpg>

<https://dbimg.eu/i/zotfcbhk4.jpg>

### 7) Woraus bestehen Weintrauben?

Die Bestandteile der Weintraube, welche eine Rispe, Blätter und viele Weinbeeren sind, werden in der oben genannten Literatur nicht genannt. Sie können daher vorher besprochen werden oder recherchiert.



Die Kinder können ein Bild ausgeteilt bekommen, welches sie beschriften. Außerdem empfiehlt es sich echte Trauben, als Anschauungsobjekte, in den Unterricht mitzubringen.

[https://www.google.com/imgres?imgurl=https%3A%2F%2Fst2.depositphotos.com%2F1024849%2F7268%2Fv%2F600%2Fdepositphotos\\_72683245-stock-illustration-hand-drawn-grapes-doodle-style.jpg&imgrefurl=https%3A%2F%2Fde.depositphotos.com%2Fvector-images%2Ftrauben-gezeichnet.html&tbnid=TLASe54fx\\_wGKM&vet=12ahUKEwi2176x9-HtAhWzAmMBHRKxBPAQMygJegUIARDKAQ..i&docid=3t1XBHjZwTQxNM&w=600&h=600&q=traube%20gezeichnet&ved=2ahUKEwi2176x9-HtAhWzAmMBHRKxBPAQMygJegUIARDKAQ](https://www.google.com/imgres?imgurl=https%3A%2F%2Fst2.depositphotos.com%2F1024849%2F7268%2Fv%2F600%2Fdepositphotos_72683245-stock-illustration-hand-drawn-grapes-doodle-style.jpg&imgrefurl=https%3A%2F%2Fde.depositphotos.com%2Fvector-images%2Ftrauben-gezeichnet.html&tbnid=TLASe54fx_wGKM&vet=12ahUKEwi2176x9-HtAhWzAmMBHRKxBPAQMygJegUIARDKAQ..i&docid=3t1XBHjZwTQxNM&w=600&h=600&q=traube%20gezeichnet&ved=2ahUKEwi2176x9-HtAhWzAmMBHRKxBPAQMygJegUIARDKAQ)

### 8) Welches Bild zeigt „Maische“?

Antwort durch Arbeitsblatt

Bilderquellen:

<https://dbimg.eu/i/epjwvokxu1.jpg>

<https://dbimg.eu/i/r8xplj6day.jpg>

<https://dbimg.eu/i/kpmx4nny4g.jpg>

<https://dbimg.eu/i/lbbkdk0y.jpg>

### 9) Woraus besteht Most?

Antwort durch Arbeitsblatt

Wenn der Traubensaft zu Gären beginnt, nennt man ihn:

Als österreichisches traditionelles Getränk, lernen die Kinder die Bedeutung des Wortes Sturm an diesem Punkt des Gärungsprozesses kennen. Im nachfolgenden Arbeitsblatt wird nur der Gärungsprozess erklärt, die Lehrperson muss selbst das Wort „Sturm“ einfließen lassen.

<https://www.kiknet->

[rimuss.org/app/download/10697645997/02\\_Z2\\_Von+der+Traube+zum+Saft.pdf?t=1554380640](https://www.kiknet-rimuss.org/app/download/10697645997/02_Z2_Von+der+Traube+zum+Saft.pdf?t=1554380640)

02 / Die Traube

## Von der Traube zum Saft

Arbeitsblatt



### Filtern und Gären

Bis hierhin sind die Schritte beim Traubensaft und Wein gleich. Der Traubensaft wird nun noch filtriert. Der Weintechnologe entfernt dabei die Trubstoffe, die den Saft trüben. Nachher hat man eine klare Farbe im Glas.

### Pasteurisieren

Durch Erhitzen können Flüssigkeiten haltbar gemacht werden. Das Verfahren entdeckte der französische Biologe Pasteur, darum der Name pasteurisieren.  
Der Traubensaft wird für wenige Sekunden auf ungefähr 90° C erhitzt und wieder abgekühlt. Die Hefen, welche den Saft zu Wein gären lassen, sind dann abgetötet.

### Abfüllen

Nach dem Pasteurisieren wird der Saft in Tanks gelagert, bis er abgefüllt wird. Nach dem Abfüllen wird der Saft in der Flasche nochmals pasteurisiert, damit er sicher nicht gärt.



### Verkauf

In Harassen oder Kartons wird der Saft in Restaurants oder Geschäfte geliefert.

## 10) Welcher Pilz, bringt Wein zum Gären?

Antwort im Text oberhalb

## 11) Worin wird Wein gelagert?

Antwort im Text oberhalb

Bildquellen:

<https://encrypted->

[tbn0.gstatic.com/images?q=tbn:AND9GcTNSI9zEEXJFB6L3ygahcELDqZhsT0uEgEkvdwilCcktkUPVuNeg-oCJI52SjLn5ZXmDki9u2Ge-&usqp=CAC](https://encrypted-tbn0.gstatic.com/images?q=tbn:AND9GcTNSI9zEEXJFB6L3ygahcELDqZhsT0uEgEkvdwilCcktkUPVuNeg-oCJI52SjLn5ZXmDki9u2Ge-&usqp=CAC)

<https://dbimg.eu/i/do6kvjl3qi.jpg>

<https://dbimg.eu/i/fqavzfyx7a.jpg>

<https://dbimg.eu/i/6lzqv73f1g.png>

## **12) Welche Arbeit erledigt der Weinbauer im Winter?**

Antwort im Text

Bildquellen:

<https://dbimg.eu/i/c6kwcxuu9e.jpg>

<https://dbimg.eu/i/g7azlqxqkm.jpg>

<https://dbimg.eu/i/wvh58y52jf.jpg>

<https://dbimg.eu/i/k8n0zevb2f.jpg>

## **13) Wie sehen die Blätter der Weinrebe aus?**

Es empfiehlt sich den Kindern Trauben mitzubringen, um diese genau betrachten zu können.

Bildquellen:

<https://dbimg.eu/i/pzdjletvwe.jpg>

<https://dbimg.eu/i/vq1m2iacpp.jpg>

<https://dbimg.eu/i/wrwxtnkzta.jpg>

<https://dbimg.eu/i/jbal05lffv.jpg>

Auch Interessant: <https://www.denkmalpflege->

[bw.de/fileadmin/media/neu\\_geschichte\\_auftrag\\_struktur/denkmalfachliche\\_vermittlung/bildung/unterrichtsmaterial/erlebniskoffer\\_weinberg\\_2/hist\\_weinberge\\_modul\\_2.pdf](https://www.denkmalpflege-bw.de/fileadmin/media/neu_geschichte_auftrag_struktur/denkmalfachliche_vermittlung/bildung/unterrichtsmaterial/erlebniskoffer_weinberg_2/hist_weinberge_modul_2.pdf)