

Lektionsplan „Die Traube“ Zyklus 2



Nr.	Thema	Inhalt	Ziele	Material	Organisation	Zeit
01	Einstieg	SuS testen verschiedene Trauben und sammeln währenddessen in einem Brainstorming Traubenprodukte zusammen, die sie kennen.	SuS finden Einstieg ins Thema.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Trauben ▪ Wandtafel 	Plenum	15'
02	Von der Traube zum Saft	Die SuS lesen Informationen und lösen anschließend ein Kreuzworträtsel.	SuS lernen den Ablauf der Traubensaftherstellung kennen.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Arbeitsblatt 	EA	20'
03	Kreative Cocktails	SuS mixen in Gruppen alkoholfreie Drinks nach den Rezepten.	Auflockerung des Unterrichts	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Rezepte ▪ Zutaten 	GA	30'
04	Saftlagerung	SuS erarbeiten verschiedene Lagermöglichkeiten von Getränken.	SuS wissen, wie man Getränke richtig lagert.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Arbeitsblatt 	EA, Plenum	15'
05	Veredelung	Die SuS lesen gemeinsam einen Text, in welchem erklärt wird, wie man die Säfte zum „Sprudeln“ bringt und wieso es Saft mit und ohne Alkohol gibt.	SuS verstehen, wie das „Prickeln“ in den Saft kommt und wie Alkohol entsteht.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Text und Arbeitsblatt 	Plenum, EA	20'
06	Etiketten gestalten	SuS gestalten eine eigene Etikette für Frucht- oder Traubensaft, welche dann für das Portfolio in Lektion 7 eingesetzt werden kann.	Lektion wird durch eine kreative Arbeit unterbrochen.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Papier ▪ Stifte ▪ Wasserfarben ▪ anderes Bastelmaterial 	EA	30'
07	Geschichte des Weinbaus	Die SuS spielen in Gruppen ein Textpuzzle zur Geschichte des Weinbaus. Im Anschluss werden die Lösungen im Plenum vorgestellt.	SuS lernen die Geschichte des Weinbaus kennen.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Puzzlevorlage 	GA, Plenum	30'

Lektionsplan „Die Traube“ Zyklus 2



08	Saft pressen	SuS stellen nach den Materialien aus Lektion 2 selber Traubensaft her. Sie protokollieren ihr Vorgehen in einem Portfolio.	SuS repetieren und festigen ihr Wissen zum Thema. Das Portfolio kann für die Abschlussbewertung verwendet werden.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Material für Traubensaftherstellung (siehe Anleitung) ▪ Bastelmaterial für Portfolio (siehe Lehrerinformation) ▪ erarbeitetes Material aus Lektion 2 	GA, EA	60'
----	---------------------	--	---	--	--------	-----

Ergänzungen/Varianten:

Bilder / Quellen	Wo nicht anders vermerkt, stammen die Bilder von Rimuss & Strada Wein AG oder von pixabay.com.
Informationen	Weitere Informationen gibt es unter www.rimuss-strada.ch .
Exkursion	<p>Besichtigung: Zur Besichtigung von Rimuss & Strada Wein AG kontaktieren Sie bitte www.rimuss-strada.ch oder Tel. Nr. 052 687 37 37.</p> <p>Spaziergang: Als Einstieg oder Abschluss der Einheit ist auch ein Spaziergang in den Reben oder ein Besuch im Schaffhauser Weinbaumuseum in Hallau denkbar: www.sh-weinbaumuseum.ch (Besuche auf Voranmeldung)</p>
Degustation	<p>Ein Degustationsset von Rimuss kann über Kiknet bestellt werden:</p> <p>www.kiknet-rimuss.org/degustationsset-für-schulen</p>
eigene Ergänzungen:	

Einstieg

Lehrerinformation



Arbeitsauftrag	SuS testen verschiedene Trauben und sammeln währenddessen in einem Brainstorming Traubenprodukte zusammen, die sie kennen.
Ziel	SuS finden den Einstieg ins Thema.
Material	<ul style="list-style-type: none">• Trauben• Wandtafel
Sozialform	Plenum
Zeit	15'

Von der Traube zum Saft

Lehrerinformation



Arbeitsauftrag	Die SuS lesen Informationen über die Herstellung von Traubensaft. Im Anschluss lösen sie ein Kreuzworträtsel.
Ziel	Die SuS lernen den Ablauf der Traubensaftherstellung kennen.
Material	<ul style="list-style-type: none">• Arbeitsblatt
Sozialform	EA
Zeit	20'

Von der Traube zum Saft

Arbeitsblatt



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.

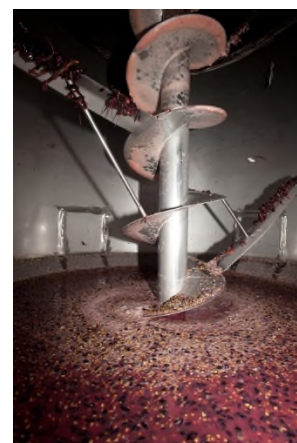


Die Ernte

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.



Von der Traube zum Saft

Arbeitsblatt



3/5

Filtrieren 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.

Von der Traube zum Saft

Arbeitsblatt



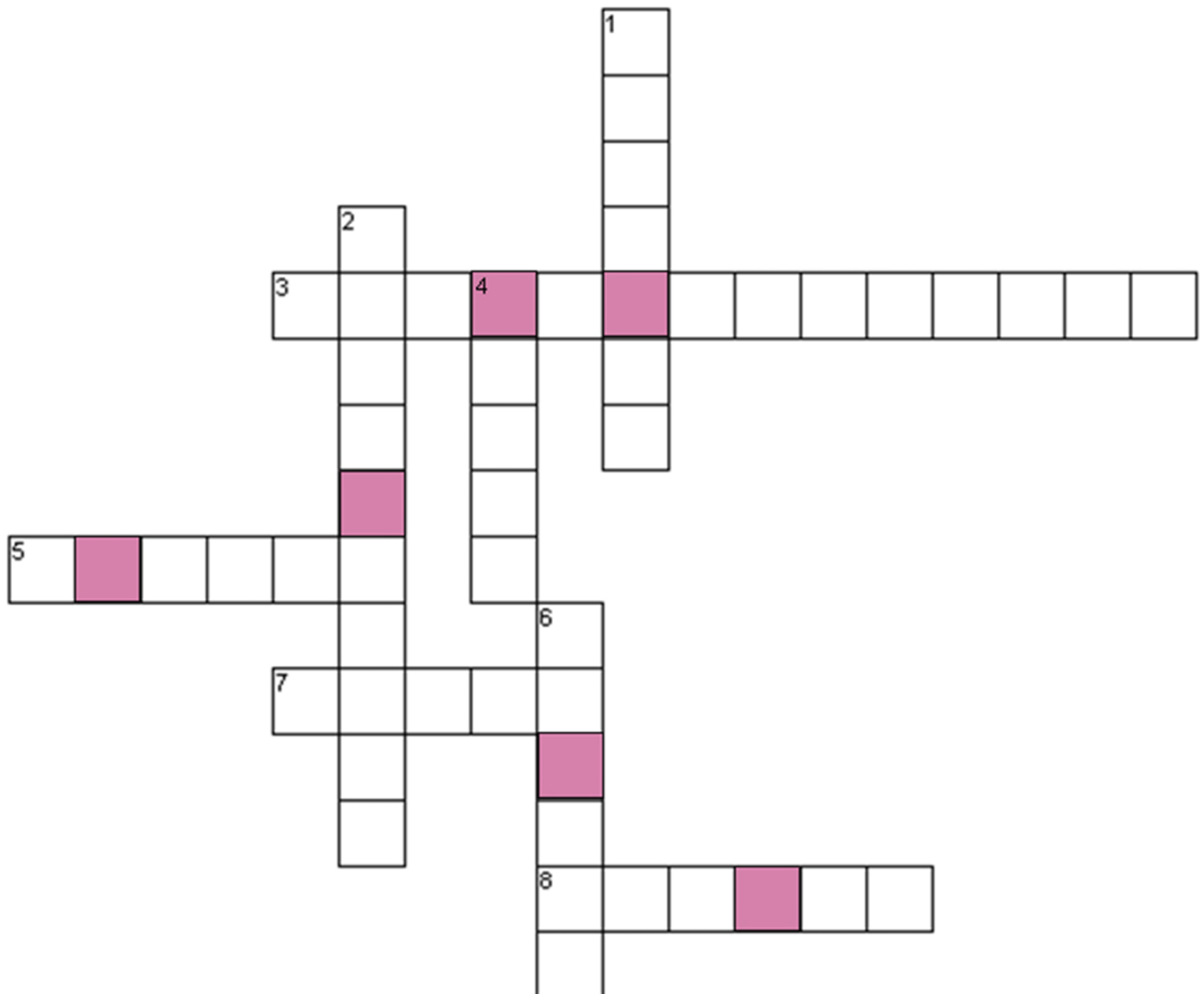
4/5

Senkrecht

1. Wie nennt man die Reaktion, die den Traubensaft zu Wein werden lässt?
2. Die Trauben werden auch heute noch in _____ geschnitten.
4. Worin lagern Säfte?
6. Wann werden die Weintrauben gelesen ?

Waagrecht

3. Wie heisst der Vorgang, bei dem der frisch gepresste Traubensaft auf 90° erhitzt wird?
5. Wo wird der fertige, in Flaschen abgefüllte Wein gelagert?
7. Was darf beim Pressen der Trauben nicht verletzt werden, da sonst der Saft bitter wird?
8. Wie viele Schritte haben die Saft- und Weinherstellung?



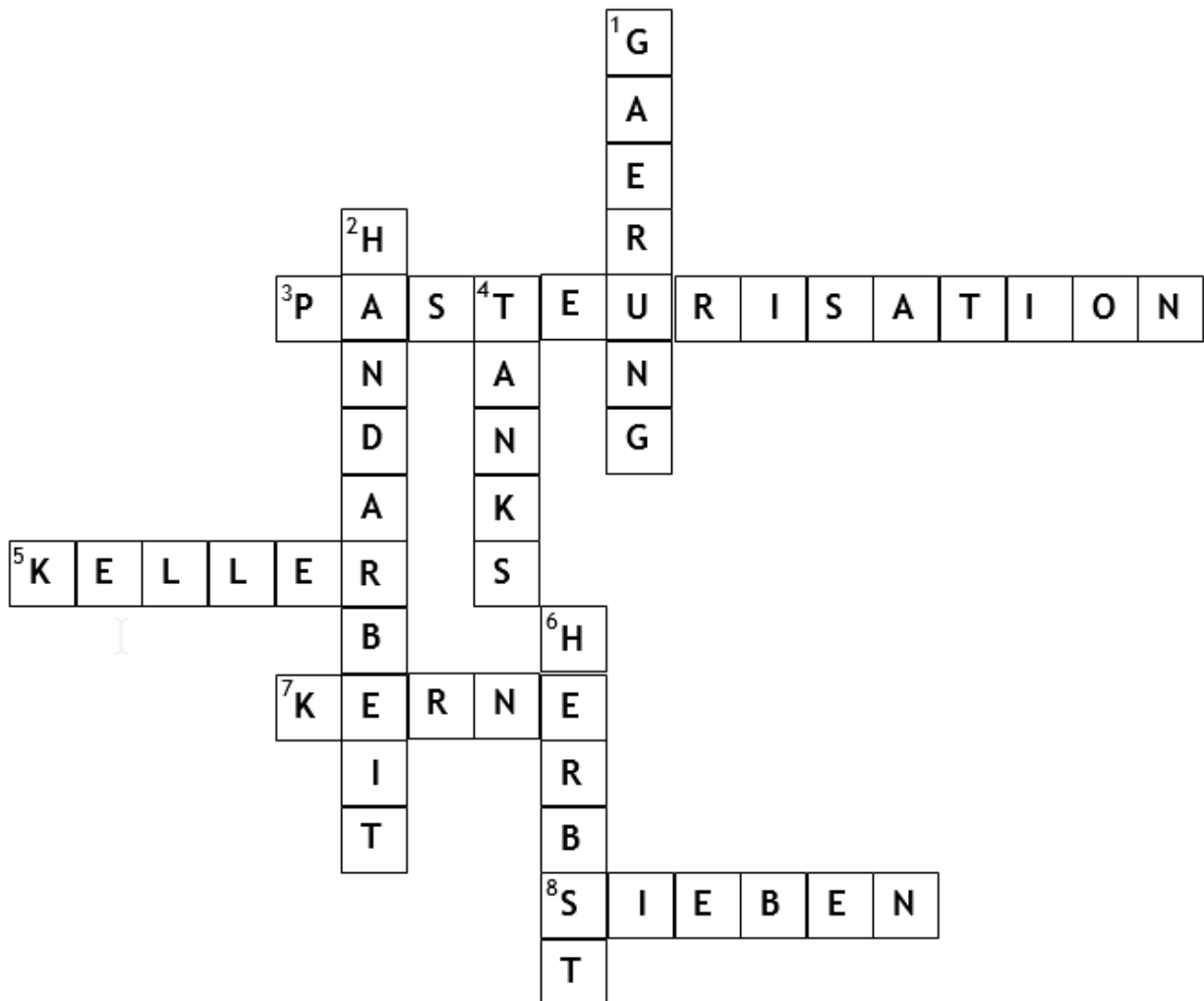
Von der Traube zum Saft

Lösung



5/5

Lösung: Kreuzworträtsel



Lösungswort: T R A U B E

Kreative Cocktails

Lehrerinformation



1/6

Arbeitsauftrag	Die Lehrperson stellt die nötigen Zutaten und Utensilien bereit (siehe Rezepte). Im Anschluss mixen die SuS in Gruppen verschiedene alkoholfreie Drinks.
Ziel	Der Unterricht wird durch das Mixen von alkoholfreien Cocktails aufgelockert.
Material	<ul style="list-style-type: none"> • Rezepte • Zutaten nach Rezepten
Sozialform	GA
Zeit	ca. 30'

- Die Menge in den Rezepten bezieht sich jeweils auf einen Drink.
- Über kiknet kann ein Degustationsset von Rimuss bestellt werden:
www.kiknet-rimuss.org/degustationsset-für-schulen

Zusätzliche Informationen:

Weitere Rezepte können bei Rimuss & Strada bestellt werden:
 Rimuss & Strada Wein AG
 Wein- und Traubensaftspezialitäten
 Dickstrasse 1
 CH-8215 Hallau

Quelle: Rezepte aus „Kreative Drinks ohne Alkohol“, Kreativküche Weidmann, Müller-Verlag Rüslikon sowie firmeninterne Rezepte von Rimuss & Strada Wein AG.

Kreative Cocktails

Rezepte



2/5

Cocktails mischen

Aufgabe:	In Gruppen mischt ihr eine Cocktailsorte. Probiert auch die anderen Cocktails, welcher schmeckt euch am besten?
-----------------	---



Rezept 1: Bananen-Traube

Ihr braucht für eine Portion:

10 cl alkoholfreier Sekt

1 Kugel Vanilleeis

½ kleine, reife Banane

1 Zitrone (Saft und Schale)

- Messbecher
- Messer und Brettchen
- Mixer
- Gläser

So wird's gemacht:

Die Banane ganz fein schneiden. Dann alle Zutaten im Mixer gut mischen und servieren.

Kreative Cocktails

Rezepte



3/5

Rezept 2: Grand Elysée

Ihr braucht für eine Portion:

10 cl alkoholfreier Sekt
 ½ Zitrone und Saft
 1 EL Zucker
 5 cl Mineralwasser
 1 TL Bienenhonig
 ½ Eiweiss

- Messbecher
- Messer und Brettchen
- Cocktailshaker
- Gläser

So wird's gemacht:

Alle Zutaten in den Cocktailshaker geben und gut schütteln, bis die Mischung schaumig ist. Wenn es euch zu süß ist, dann gebt ihr einfach Mineralwasser dazu.

Rezept 3: Blue Litchi Peach

Ihr braucht für eine Portion:

5 cl Pfirsichsaft
 15 cl alkoholfreier Sekt

- Messbecher
- Gläser

So wird's gemacht:

Pfirsichsaft und alkoholfreien Sekt mischen, in ein Glas geben, Sirup langsam einschenken, sodass sich die Flüssigkeiten nicht mischen.

Rezept 4: Linden-Punsch

Ihr braucht für eine Portion

2 Beutel Lindenblütentee
 20 cl Wasser
 ½ ungespritzte Zitrone (Saft und Schale)
 ½ Orange (nur Saft)
 40 cl roter Traubensaft, z.B. Urpress
 Zucker nach Belieben

- Messbecher
- Kochplatte und Topf
- Messer und Brettchen
- Sieb
- Gläser

So wird's gemacht:

Tee mit Wasser und Zitronenschale anbrühen und vier Minuten ziehen lassen. Absieben, dann Fruchtsäfte und Traubensaft begeben, nochmals kurz aufkochen lassen und nach Belieben süßen.

Kreative Cocktails

Rezepte



4/5

Rezept 5: Secco Hugo

Ihr braucht für eine Portion:

2 EL Holunderblütensirup

5 cl Mineralwasser

5 cl alkoholfreier Sekt

2 Eiswürfel

Pfefferminzblätter

1 Scheibe Zitrone

- Messbecher
- Messer und Brettchen
- Gläser

So wird's gemacht:

Alle Zutaten bis und mit Eiswürfel in ein Glas geben, mischen, mit Pfefferminzblättern und Zitrone dekorieren.

Rezept 6: Erfrischung „Merano“

Ihr braucht für eine Portion:

10 cl alkoholfreier Sekt

5 cl Ananassaft

5 cl schwarzer Johannisbeersaft

Eiswürfel

Pfefferminzblätter

- Messbecher
- Messer und Brettchen
- Gläser

So wird's gemacht:

Säfte mischen, Eiswürfel dazugeben. Die Pfefferminzblätter klein hacken und dann den Drink mit ihnen garnieren.

Rezept 7: Tutti Frutti Cocktail

Ihr braucht für eine Portion:

10 cl alkoholfreier Sekt

je 1 TL Erdbeer- und Himbeersirup

1 TL Zitronensaft

5 cl Orangensaft

Eiswürfel

- Messbecher
- Cocktailshaker
- Gläser

So wird's gemacht:

Alle Zutaten schütteln und servieren.

Kreative Cocktails

Rezepte



5/5

Rezept 8: Cinussa

Ihr braucht für eine Portion:

10 cl Traubensaft mit Artischocken-Auszügen, z.B.

Urpress Cinuss

½ Apfel, geschält

1 Kugel Zitroneneis

1 EL Cassissaft

ev. Zitronensaft

- Messbecher
- Messer und Brettchen
- Gläser

So wird's gemacht:

Apfel ganz fein würfeln und mit dem Zitroneneis ins Glas geben. Mit Cassissaft und Cinuss auffüllen, nach Belieben mit Zitronensaft abschmecken.

Rezept 9: Citrus-Kick (Bowl)

Ihr braucht für eine Portion:

75 cl alkoholfreier Sekt

50 cl Mineralwasser mit Kohlensäure

2 Orangen

1 Zitrone

16 g Vanillezucker

250 g weisse Trauben

2 EL Zucker

- Messer und Brettchen
- Messbecher
- Bowlengefäß und Gläser

So wird's gemacht:

Zitrone und Orangen halbieren, in Scheiben schneiden und mit den halbierten Trauben ins Bowlengefäß geben. Zucker und Vanillezucker darüberstreuen, alkoholfreien Sekt dazugießen und eine Stunde kühl stellen. Mineralwasser dazugießen und eine Stunde

Rezept 10: Ingwer-Limetten-Drink

Ihr braucht für eine Portion:

½ Limette (Saft und Schale)

10 cl alkoholfreier Sekt

1 dl Ginger Ale

Eiswürfel

- Messer und Brettchen
- Cocktailshaker
- Gläser

So wird's gemacht:

Sekt und Zitronensaft mit Eis kräftig shaken, mit dem Eis ins Glas geben und mit Ginger Ale auffüllen.

Saftlagerung

Lehrerinformation



Arbeitsauftrag	SuS erarbeiten verschiedene Lagermöglichkeiten von Getränken.
Ziel	SuS wissen, wie man Getränke richtig lagert.
Material	<ul style="list-style-type: none">• Arbeitsblatt
Sozialform	EA, Plenum
Zeit	15'

Saftlagerung

Arbeitsblatt



Weisst du, wie man Säfte richtig lagert?

Aufgabe:

Ordne die verschiedenen Säfte und Packungen den entsprechenden Aufbewahrungsmöglichkeiten zu.

Nicht alle Säfte kann man gleich lagern. Einen geschlossenen Tetrapack kannst du anders aufbewahren als einen selbst gepressten Saft. Damit die Säfte lang haltbar und wirklich genießbar bleiben, ist die richtige Aufbewahrung wichtig.

Selbst gepresster Traubensaft

Keller (kühl)

Gemüse- und Fruchtsäfte im Tetrapack

am besten am gleichen Tag trinken

2–3 Tage im Kühlschrank, sonst droht Schimmel

Gemüse- und Fruchtsäfte in Flaschen

an einem dunklen Ort

offene Saftflaschen und Packungen

im direkten Sonnenlicht

Mineralwasserflasche offen

Kühlschrank

Wasserflasche geschlossen

2–4 Tage im Kühlschrank, es kann Fäulnisbakterien geben

Saftlagerung

Lösung



Lösung: Weisst du, wie man Säfte richtig lagert?

selbst gepresster Traubensaft	am besten am gleichen Tag trinken
Gemüse- und Fruchtsäfte im Tetrapack	Keller, Kühlschrank
Gemüse- und Fruchtsäfte in Flaschen	Keller, Kühlschrank, dunkler Ort
offene Saftflaschen und Packungen	2–3 Tage im Kühlschrank
Mineralwasserflasche offen	2–4 Tage im Kühlschrank
Wasserflasche geschlossen	dunkler Ort, Keller (kühl!!)

Veredelung

Lehrerinformation



1/4

Arbeitsauftrag	Die SuS lesen gemeinsam einen Text, in dem erklärt wird, wie man die Säfte zum „Sprudeln“ bringt und wieso es Saft mit und ohne Alkohol gibt.
Ziel	SuS verstehen, wie das „Prickeln“ in den Saft kommt und wie Alkohol entsteht.
Material	<ul style="list-style-type: none"> • Text und Arbeitsblatt
Sozialform	Plenum, EA
Zeit	20‘

Zusätzliche Informationen:

- SuS können den Text auch in EA lesen und die Antworten im Anschluss zusammen korrigieren.

Veredelung

Arbeitsblatt



2/4

Traubensaft und was aus ihm werden kann

Aufgabe:

Lest zuerst gemeinsam den Text. Habt ihr alles verstanden? Dann versucht, die Fragen zu beantworten!

Im folgenden Text erfahrt ihr, wie Traubensaft veredelt wird, wieso er prickelt und wie Wein entsteht.

Wie entsteht naturreiner, haltbarer Traubensaft?

Naturreiner Traubensaft muss sehr sorgfältig hergestellt werden. Hygiene und Sauberkeit sind dabei oberstes Gebot. Zunächst klären eine Zentrifuge und verschiedene Filter den Traubensaft. Dann wird er durch das Verfahren der Pasteurisation haltbar gemacht.

Dieses Verfahren wurde vom französischen Biologen Louis Pasteur entdeckt. Er fand heraus, dass die meisten Bakterien und Keime durch eine kurzzeitige Erhitzung abgetötet werden können, ohne dass das Produkt, in diesem Fall der Saft, dadurch sehr verändert wird. Die Haltbarkeit von Lebensmitteln allerdings kann dadurch wesentlich verlängert werden. Der frisch gepresste Traubensaft wird für wenige Sekunden auf ungefähr 90°C erhitzt und sofort wieder abgekühlt. Ist der Saft in Flaschen abgefüllt, wird er ein zweites Mal pasteurisiert, indem die Flaschen während einer Stunde mit warmem Wasser stufenweise bis auf ca. 70°C erhitzt und dann langsam wieder abgekühlt werden.

Der nur durch Pasteurisation haltbar gemachte Traubensaft darf sich „naturrein“ nennen. Denn ihm wurden keine weiteren Konservierungsstoffe zugefügt.

Wie kommt das Prickeln in den moussierenden Traubensaft?

Getränke können zum Prickeln gebracht werden, wenn man ihnen Kohlensäure, in der chemischen Fachsprache heisst das CO₂, zufügt. Dieses Vorgehen nennt man Imprägnierverfahren. Der Hersteller der erfrischenden, prickelnden Getränke erzeugt die notwendige CO₂-Sättigung durch das Zusetzen von Kohlendioxid.

Das Prickeln (französisch moussieux = „schäumend“) können wir als der Flüssigkeit entweichende Kohlensäureblasen sehen.

Wieso entsteht aus Traubensaft Wein?

Wenn man frischen Traubensaft stehen lässt, setzt ein chemischer Prozess ein, den man Gärung nennt. Der Fruchtzucker der Trauben wird dabei von Hefepilzen, ihr kennt sie vielleicht vom Brotbacken, in Alkohol und Kohlensäure verwandelt. Passt man nicht auf, wenn man selbst Traubensaft macht, hat man nachher ein alkoholisches Getränk!

Veredelung

Arbeitsblatt



Fragen zum Text

1. Wie heisst das Verfahren, mit dem Traubensaft haltbar gemacht werden kann?

2. Wer hat dieses Verfahren entdeckt?

3. Wann darf sich ein Traubensaft „naturrein“ nennen? Versuche es in eigenen Worten zu beschreiben!

4. Wie heisst die Substanz, die den Traubensaft prickeln lässt?

5. Was kann mit Traubensaft passieren?

Veredelung

Lösung



Lösung: Fragen zum Text

1. Pasteurisation
2. der französische Biologe Louis Pasteur
3. Wenn er nur durch Pasteurisation haltbar gemacht ist. Es dürfen keine weiteren Konservierungsstoffe beigefügt worden sein.
4. Kohlendioxid (CO₂)
5. Hefepilze wandeln, wenn der Traubensaft nicht pasteurisiert wird, Fruchtzucker in Kohlendioxid und Alkohol um. Der Saft beginnt zu gären.

Etiketten gestalten

Lehrerinformation



1/1

Arbeitsauftrag	SuS gestalten eine eigene Etikette für Frucht- oder Traubensaft.
Ziel	Lektion wird durch eine kreative Arbeit unterbrochen
Material	<ul style="list-style-type: none"> • Papier • Stifte • Wasserfarben • anderes Bastelmaterial
Sozialform	EA
Zeit	30' (kann je nach Aufwand variiert werden)

Zusätzliche Informationen:

- Die Etiketten können für das Portfolio in Lektion 7 gebraucht werden.

Geschichte des Weinbaus

Lehrerinformation



1/3

Arbeitsauftrag	Die SuS spielen in Gruppen ein Textpuzzle zur Geschichte des Weinbaus. Im Anschluss werden die Lösungen im Plenum vorgestellt.
Ziel	SuS lernen die Geschichte des Weinbaus kennen.
Material	<ul style="list-style-type: none"> • Puzzlevorlage
Sozialform	GA, Plenum
Zeit	30'

Zusätzliche Informationen:

- Ein Puzzle nicht ausschneiden, es dient anschliessend als Lösung.
- Spielanleitung:
 1. Die SuS sortieren die Puzzleteile nach Farben: rosa sind die Anfangsteile und grün die Satzenden.
 2. Die Karten jeder Farbe mischen. Die rosa Karten werden unter den Spielern verteilt, aus den grünen Karten wird ein Stapel gebildet.
 3. Jemand liest eine grüne Karte vor, die Mitspieler prüfen, ob eine ihrer Anfänge zum vorgelesenen Ende passt. Wer das passende Gegenstück hat, darf das Kartenpaar behalten.
 4. Wer am Schluss des Spiels die meisten Kartenpaare besitzt, hat gewonnen.

Geschichte des Weinbaus

Arbeitsblatt



2/3

Spielkarten zum Ausschneiden

Die Römer waren diejenigen, die den Wein in den Kanton Schaffhausen und nach Hallau brachten. Denn im Römischen Reich gehörte der Weingenuss zum täglichen Leben der Menschen dazu und war nicht wegzudenken. Die Römer kannten damals schon 130 Rebsorten.
Weil der Wein zu Zeiten der Römer über die Alpen zu uns in die Schweiz kam, können heute bei uns Spuren alter Reben gefunden werden, die bis auf die Zeit des Römischen Reiches zurückdatieren.
Dass in Hallau Wein angebaut wird, erfahren wir das erste Mal 1280. In dieser Zeit wird der Wein vor allem durch die Klöster der Gegend verbreitet.
Das Mittelalter eignete sich aus einem bestimmten Grund besonders gut für die Ausbreitung des Weinbaus:	Das Klima war von 1280 bis 1380 wärmer als gewöhnlich. Da konnten die Reben gut wachsen.
Der Wein löste das Bier im Mittelalter als Volksgetränk ab. Da man also mit Wein gut verdienen konnte, versuchten die Landwirte dieses Getränk auch selbst herzustellen.
Die Haupttätigkeiten der Menschen, die um 1500 in Hallau lebten, waren die Landwirtschaft und der Weinbau.
Früher schmeckte der Wein ganz anders als heute. Er war viel saurer, sodass ihn heute wohl niemand mehr trinken würde. In den vergangenen Jahrhunderten hat sich die Weinbereitung stark entwickelt, wodurch die Weine heute viel besser munden.

Geschichte des Weinbaus

Arbeitsblatt



3/3

<p>Im 17. und 18. Jahrhundert hatte sich der Weinbau zu einem der ...</p>	<p>... wichtigsten Wirtschaftszweige in der Region Schaffhausen entwickelt.</p>
<p>Mit der Ausfuhr von Wein verdiente die Stadt Schaffhausen viel Geld. Deshalb regelten die ...</p>	<p>... Verantwortlichen den Weinhandel sehr streng. Jeder, der mit Wein handelte, musste auch Weinzoll bezahlen.</p>
<p>Zu Beginn des 19. Jahrhunderts behauptete sich dann ...</p>	<p>... der Weinbau in Hallau endgültig und verbreitete sich immer weiter.</p>
<p>Wein als sehr gute Einnahmequelle führte auch dazu, ...</p>	<p>... dass viele Landwirte gute und neue Ideen entwickelten, wie die Traubenqualität noch verbessert werden konnte.</p>
<p>Noch in der Mitte des 20. Jahrhunderts war es üblich, dass ...</p>	<p>... die Rebbauern die Weintrauben sowohl anbauten als auch selber verarbeiteten.</p>
<p>Heute wird ein Grossteil der Traubenernte von Kellereien ...</p>	<p>... gekauft und zu Saft und Wein verarbeitet.</p>
<p>Eine weitere Neuerung im Weinbau, welche Mitte des letzten Jahrhunderts Einzug hielt, war die Einführung von sogenannten Rebschulen. Das sind „Schulen“, ...</p>	<p>... in denen junge Rebpflanzen gezüchtet und aufgezogen werden, bis sie in den Rebberg verpflanzt werden können.</p>

Saft pressen

Lehrerinformation



1/2

Arbeitsauftrag	SuS stellen mit den Materialien aus Lektion 2 selber Traubensaft her. Sie protokollieren ihr Vorgehen in einem Portfolio.
Ziel	SuS repetieren und festigen ihr Wissen zum Thema. Das Portfolio kann für die Abschlussbewertung verwendet werden.
Material	<ul style="list-style-type: none"> • Material für Traubensaftherstellung (siehe Anleitung) • Bastelmaterial für Portfolio (siehe Lehrerinformation) • erarbeitetes Material aus Lektion 2
Sozialform	GA, EA
Zeit	60'

Zusätzliche Informationen:

- Der Saft sollte so schnell wie möglich getrunken werden, da er sonst zu gären beginnt.
- Obstpressen können zum Beispiel bei der PH St. Gallen ausgeliehen werden: www.phsg.ch/web/dienstleistungen/regionale-didaktische-zentren/rdz-wattwil/mediathek/lernmaterial.aspx

Abschluss

Portfolio Vorlage



Portfolio

Ihr presst miteinander in der Klasse Traubensaft. Dokumentiere jeden Arbeitsschritt:

- Beschreibe, was du machst,
- beobachte, was mit den Trauben passiert, wie verändert sich der Saft während dem Prozess, ...
- Welche Schwierigkeiten hattet ihr bei der Saftherstellung? Wie habt ihr die Probleme gelöst?
- Versuche die Arbeitsschritte zu zeichnen.
- Wie schmeckt dir der fertige Saft?
- Illustriere dein Portfolio mit Zeichnungen.