

# Von der Traube zum Saft

Lehrerinformation



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

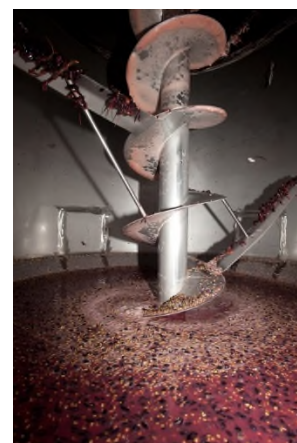


### Die Ernte

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?

