

# Lektionsplan „Die Traube“ Zyklus 3



| Nr. | Thema                                       | Inhalt   | Ziele  | Material  | Organisation | Zeit   |
|-----|---|--|--|---|--------------|--------|
| 01  | <b>Einstieg</b>                             | SuS mixen alkoholfreie Cocktails.  | SuS finden den Einstieg ins Thema.   | <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Rezepte</li> <li>▪ Zutaten nach Rezept</li> </ul>            | GA           | 20'    |
| 02  | <b>Das Weinjahr und die Weinherstellung</b> | Die LP hält einen Vortrag mit PPP. Die SuS lösen im Anschluss ein Kreuzworträtsel.   | Die SuS lernen, wie eine Rebe das Jahr hindurch gepflegt wird und wie Traubensaft und Wein hergestellt werden. | <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ PPP</li> <li>▪ Arbeitsblatt</li> <li>▪ Lehrertext</li> </ul> | Plenum, EA   | 30'    |
| 03  | <b>Rebsorten</b>                            | SuS lesen Infotexte zu den Rebsorten. Sie versuchen Steckbriefe zu erstellen und die Sorten auf der Schweizer Karte einzuzeichnen. | SuS kennen verschiedene Rebsorten und wissen, wo sie vorkommen.  | <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Arbeitsblatt</li> </ul>                                      | EA           | 30'    |
| 04  | <b>Wie Sprudel und Alkohol entstehen</b>    | SuS lesen den Text gemeinsam und beantworten die Fragen dazu.  | SuS verstehen, wie Sprudel in den Saft kommt und wie Alkohol entsteht.   | <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Arbeitsblatt</li> </ul>                                      | Plenum, EA   | 30'    |
| 05  | <b>Degustation</b>                          | SuS degustieren unterschiedliche Säfte auf unterschiedliche Weise.   | SuS erfahren, was degustieren ist und dass man Gerüche und Geschmäcker unterschiedlich wahrnimmt.              | <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Arbeitsblatt</li> <li>▪ Säfte</li> <li>▪ Becher</li> </ul>   | GA           | 30'    |
| 06  | <b>Geschichte des Weinbaus</b>              | SuS füllen einen Lückentext aus. Im Anschluss korrigieren sie die Lösungen gegenseitig.  | SuS kennen die Herkunft und Geschichte des Weinbaus.   | <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Arbeitsblatt</li> </ul>                                      | EA, PA       | 30'    |
| 07  | <b>Berufe rund um die Reben</b>             | Die SuS erarbeiten in Gruppen verschiedene Vorträge zu den unterschiedlichen Berufen.  | SuS lernen verschiedene Berufe rund um den Rebbau kennen.  | <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Vorlagen für Vorträge</li> <li>▪ evtl. PC</li> </ul>         | GA, Plenum   | 40–60' |

# Lektionsplan „Die Traube“ Zyklus 3



|    |                                |   |   |  |        |     |
|----|--------------------------------|---|---|--|--------|-----|
| 08 | <b>Portfolio: Saft pressen</b> | SuS stellen nach den Materialien aus den bearbeiteten Lektionen 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"> <li>▪ Material für Traubensaftherstellung (siehe Anleitung)</li> <li>▪ Bastelmaterial für Portfolio (siehe Lehrerinformation)</li> <li>▪ Alle bearbeiteten Materialien</li> </ul> | GA, EA | 60' |
|----|--------------------------------|---|---|--|--------|-----|

|                      |  |
|----------------------|--|
| <b>Bilder</b>        | Wo nicht anders vermerkt, stammen die Bilder von Rimuss & Strada Wein AG oder von pixabay.com.   |
| <b>Informationen</b> | Weitere Informationen sind auf <a href="http://www.rimuss-strada.ch">www.rimuss-strada.ch</a> zu finden.   |
| <b>Exkursion</b>     | <p>Besichtigung: Zur Besichtigung von Rimuss &amp; Strada Wein AG kontaktieren Sie bitte <a href="http://www.rimuss-strada.ch">www.rimuss-strada.ch</a> oder Tel. Nr. 052 687 37 37.</p> <p>Spaziergang: Als Einstieg oder Abschluss der Einheit ist auch ein Spaziergang in den Rebbergen geeignet.</p> |
| <b>Degustation</b>   | <p>Ein Rimuss-Degustationsset kann über kiknet bestellt werden:</p> <p><a href="http://www.kiknet-rimuss.org/degustationsset-für-schulen">www.kiknet-rimuss.org/degustationsset-für-schulen</a></p>  |