

# Lektionsplan „Die Traube“ Zyklus 2



Nr.	Thema	Inhalt	Ziele	Material	Organisation	Zeit
01	<b>Einstieg</b>	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"> <li>▪ Trauben</li> <li>▪ Wandtafel</li> </ul>	Plenum	15'
02	<b>Von der Traube zum Saft</b>	Die SuS lesen Informationen und lösen anschließend ein Kreuzworträtsel.	SuS lernen den Ablauf der Traubensaftherstellung kennen.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Arbeitsblatt</li> </ul>	EA	20'
03	<b>Kreative Cocktails</b>	SuS mixen in Gruppen alkoholfreie Drinks nach den Rezepten.	Auflockerung des Unterrichts	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Rezepte</li> <li>▪ Zutaten</li> </ul>	GA	30'
04	<b>Saftlagerung</b>	SuS erarbeiten verschiedene Lagermöglichkeiten von Getränken.	SuS wissen, wie man Getränke richtig lagert.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Arbeitsblatt</li> </ul>	EA, Plenum	15'
05	<b>Veredelung</b>	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"> <li>▪ Text und Arbeitsblatt</li> </ul>	Plenum, EA	20'
06	<b>Etiketten gestalten</b>	SuS gestalten eine eigene Etikette für Frucht- oder Traubensaft, die dann für das Portfolio in Lektion 7 eingesetzt werden kann.	Lektion wird durch eine kreative Arbeit unterbrochen.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Papier</li> <li>▪ Stifte</li> <li>▪ Wasserfarben</li> <li>▪ anderes Bastelmaterial</li> </ul>	EA	30'
07	<b>Geschichte des Weinbaus</b>	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"> <li>▪ Puzzlevorlage</li> </ul>	GA, Plenum	30'

# Lektionsplan „Die Traube“ Zyklus 2



08	<b>Saft pressen</b>	SuS stellen nach den Materialien aus Lektion 2 selbst 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>▪ erarbeitetes Material aus Lektion 2</li> </ul>	GA, EA	60'
----	---------------------	--	---	--	--------	-----

## Ergänzungen/Varianten:

<b>Bilder / Quellen</b>	Wo nicht anders vermerkt, stammen die Bilder von Rimuss & Strada Wein AG oder von pixabay.com.
<b>Informationen</b>	Weitere Informationen gibt es unter <a href="http://www.rimuss-strada.ch">www.rimuss-strada.ch</a> .
<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 Reben oder ein Besuch im Schaffhauser Weinbaumuseum in Hallau denkbar:  <a href="https://weinkrone.ch/">https://weinkrone.ch/</a> (Besuche auf Voranmeldung)</p>
<b>Degustation</b>	<p>Ein Degustationsset von Rimuss kann über Kiknet bestellt werden:  <a href="https://www.kiknet-rimuss.org/deutsch/degustationsset-f%C3%BCr-schulen/">https://www.kiknet-rimuss.org/deutsch/degustationsset-f%C3%BCr-schulen/</a></p>
<b>Eigene Ergänzungen:</b>	