

Lektionsplan „Die Traube“ Zyklus 3



Nr.	Thema	Inhalt	Ziele	Material	Organisation	Zeit
01	Einstieg	SuS mixen alkoholfreie Cocktails.	SuS finden den Einstieg ins Thema.	<ul style="list-style-type: none"> Rezepte Zutaten nach Rezept 	GA	20'
02	Das Weinjahr und die Weinherstellung	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"> PPP Arbeitsblatt Lehrertext 	Plenum, EA	30'
03	Rebsorten	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"> Arbeitsblatt 	EA	30'
04	Wie Sprudel und Alkohol entstehen	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"> Arbeitsblatt 	Plenum, EA	30'
05	Degustation	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"> Arbeitsblatt Säfte Becher 	GA	30'
06	Geschichte des Weinbaus	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"> Arbeitsblatt 	EA, PA	30'
07	Berufe rund um die Reben	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"> Vorlagen für Vorträge evtl. PC 	GA, Plenum	40–60'

Lektionsplan „Die Traube“ Zyklus 3



08	Portfolio: Saft pressen	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"> ▪ Material für Traubensaftherstellung (siehe Anleitung) ▪ Bastelmaterial für Portfolio (siehe Lehrerinformation) ▪ Alle bearbeiteten Materialien 	GA, EA	60'
----	--------------------------------	---	---	--	--------	-----

Bilder	Wo nicht anders vermerkt, stammen die Bilder von Rimuss & Strada Wein AG oder von pixabay.com.
Informationen	Weitere Informationen sind auf www.rimuss-strada.ch zu finden.
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 Rebbergen geeignet.</p>
Degustation	<p>Ein Rimuss-Degustationsset kann über kiknet bestellt werden:</p> <p>https://www.kiknet-rimuss.org/deutsch/degustationsset-f%C3%BCr-schulen/</p>