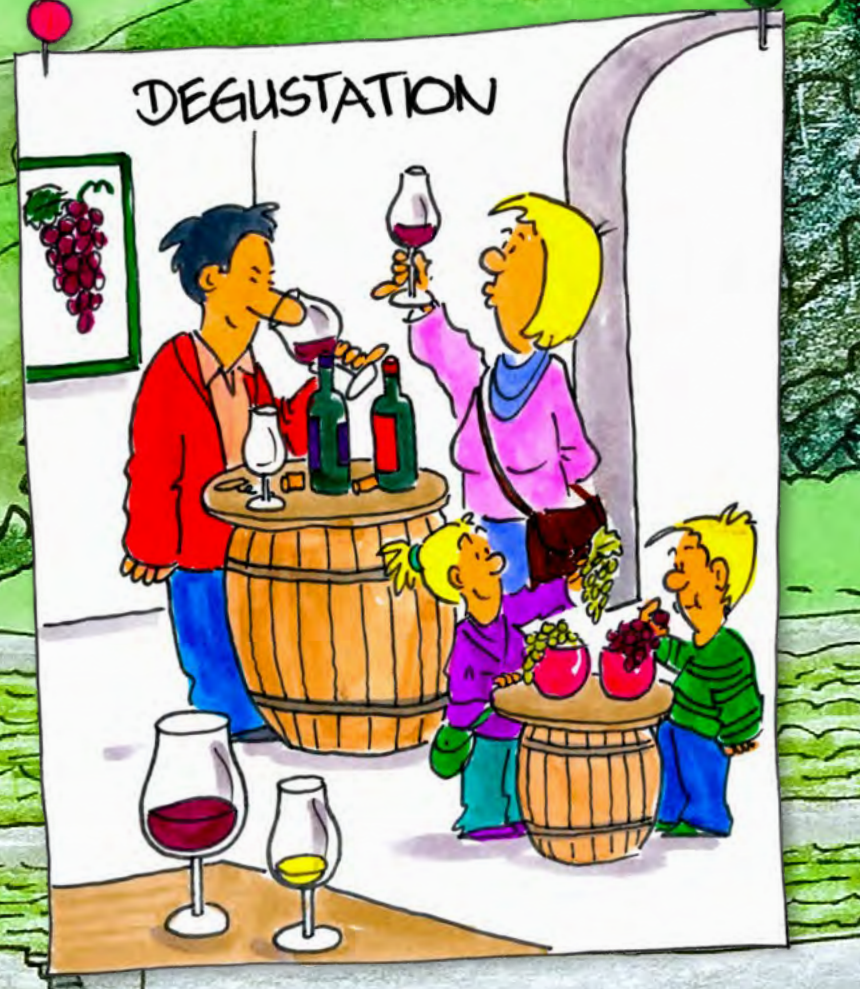
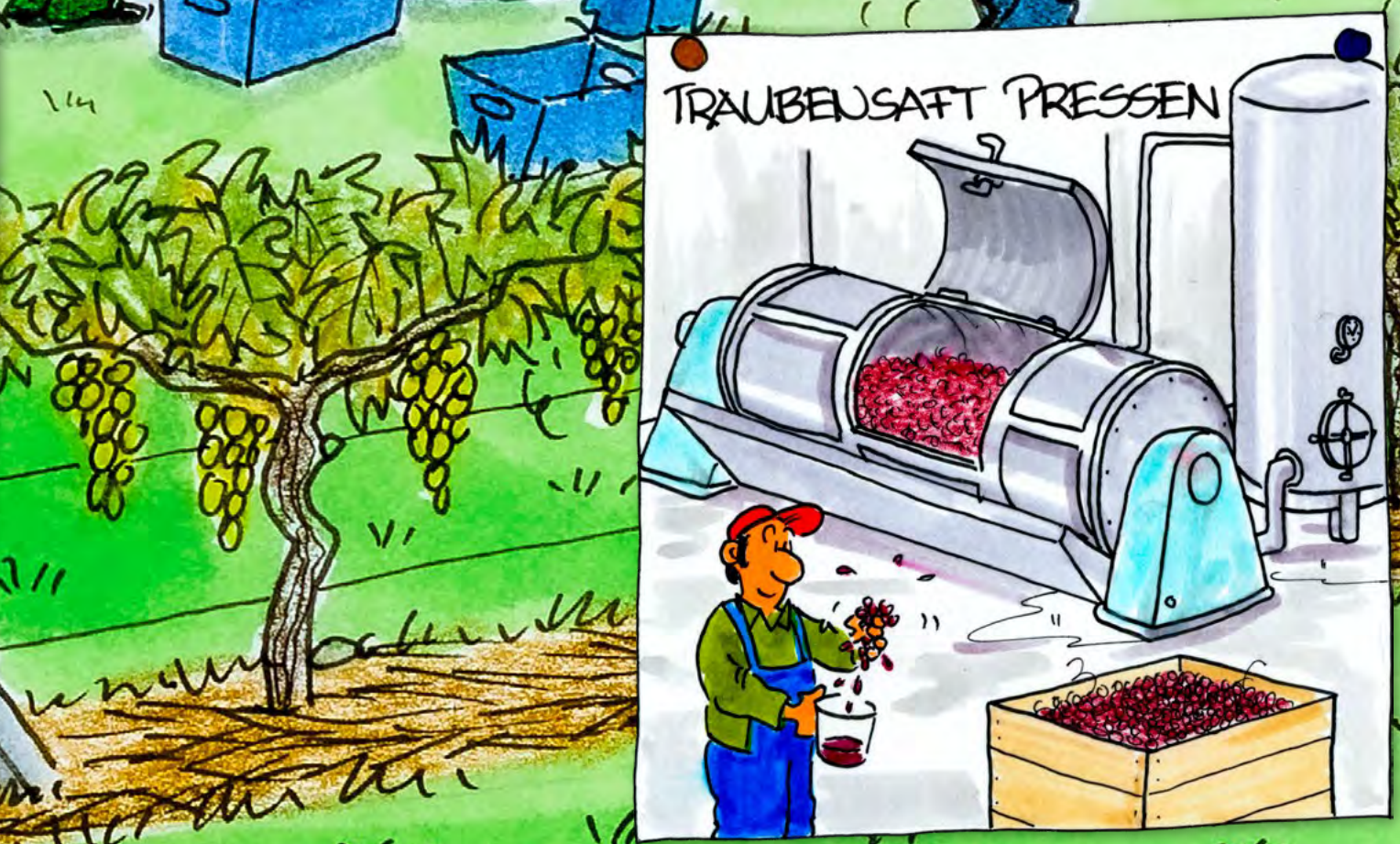
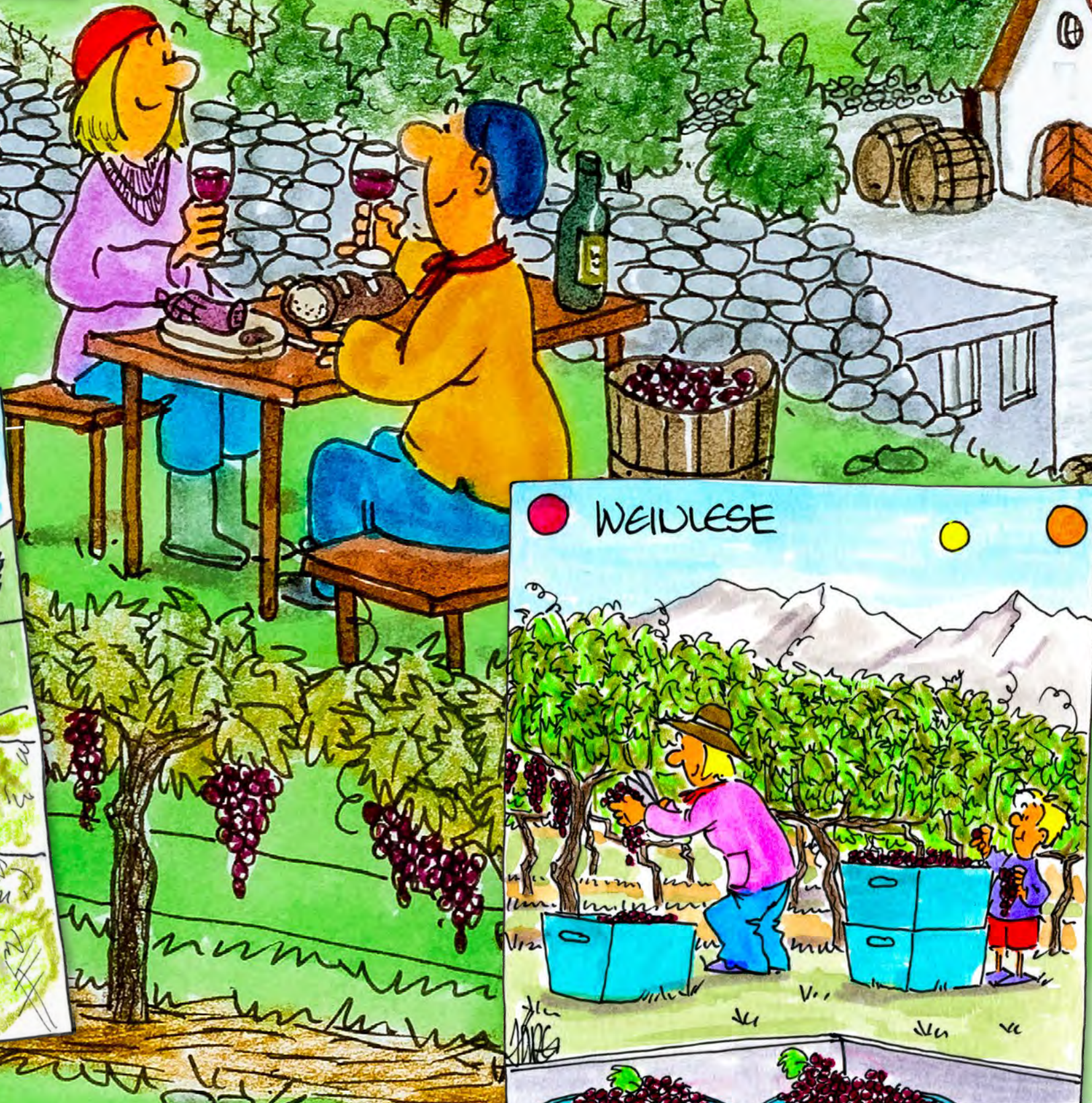
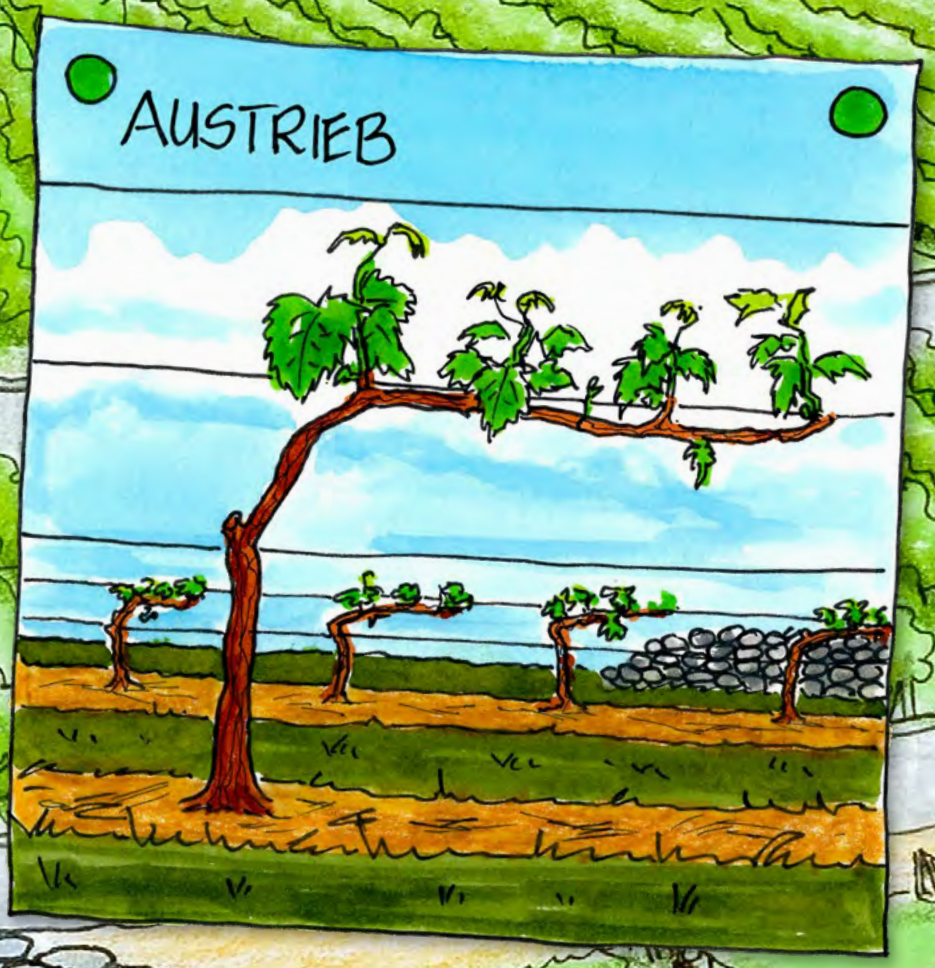
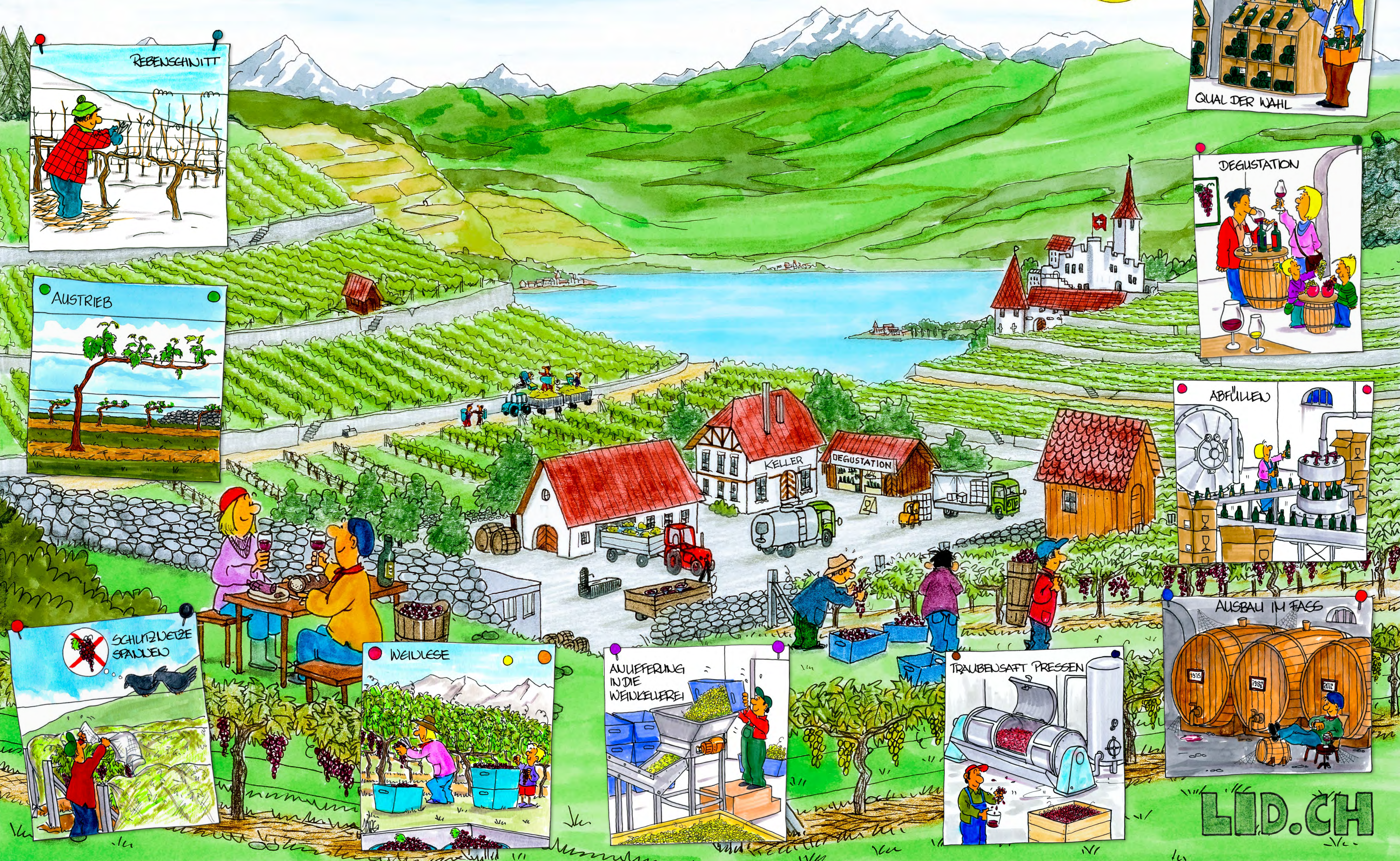


REBENENLAND SCHWEIZ

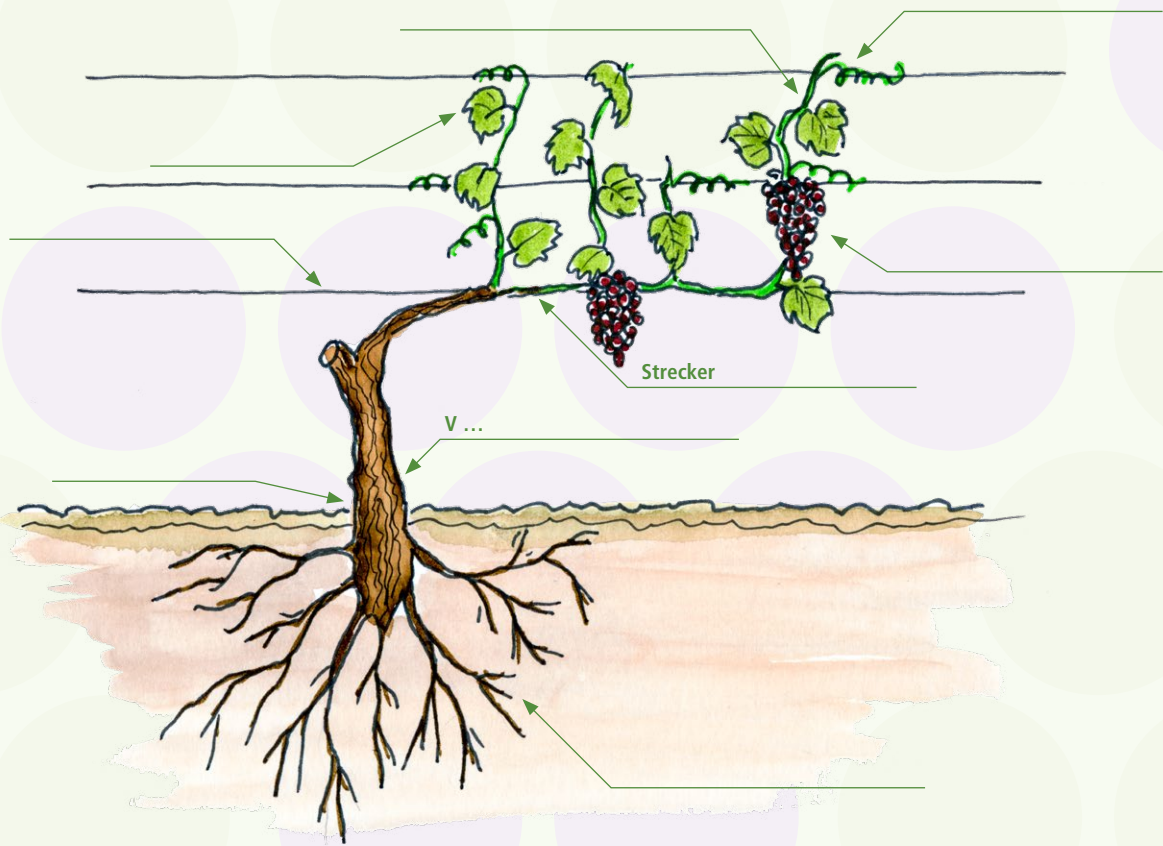


LID.CH

Die Anatomie der Rebe

Lies den Text aufmerksam durch und ergänze die fett gedruckten Wörter in der Abbildung.

Die Rebe ist eine Kletterpflanze, die bis zu zwanzig Meter lange Ranken bilden kann. Um sie leicht zu kultivieren ist es daher notwendig ihr eine **Stütze** zu geben, auf der sie sich mit ihren **Ranken** festhalten kann. Damit die Ranken nicht zu einem Dickicht werden, muss man Reben regelmässig beschneiden. Ihre **Wurzeln** sind in der Lage aus sehr tiefen Schichten Wasser zu ziehen. Dadurch können Reben auch längere Trockenperioden gut zu überstehen. Die Wurzeln der ursprünglichen europäischen Weinreben werden von einem Schädling befallen: der Reblaus. Um Schäden zu vermeiden, pflöpen die Winzer europäische Traubenknospen der gewünschten Sorten auf resistente **amerikanische Unterlagen**. So ist der **Strecker** und die daraus wachsenden **Triebe**, welche die **Trauben** tragen, europäischen Ursprungs, die Wurzeln jedoch amerikanisch. Dem sagt man auch **Vereidelung**. Dadurch wird die ganze Pflanze widerstandsfähig gegen die Reblaus. Die **Weinblätter** hingegen werden weniger durch Insekten, sondern hauptsächlich durch Pilze angegriffen.



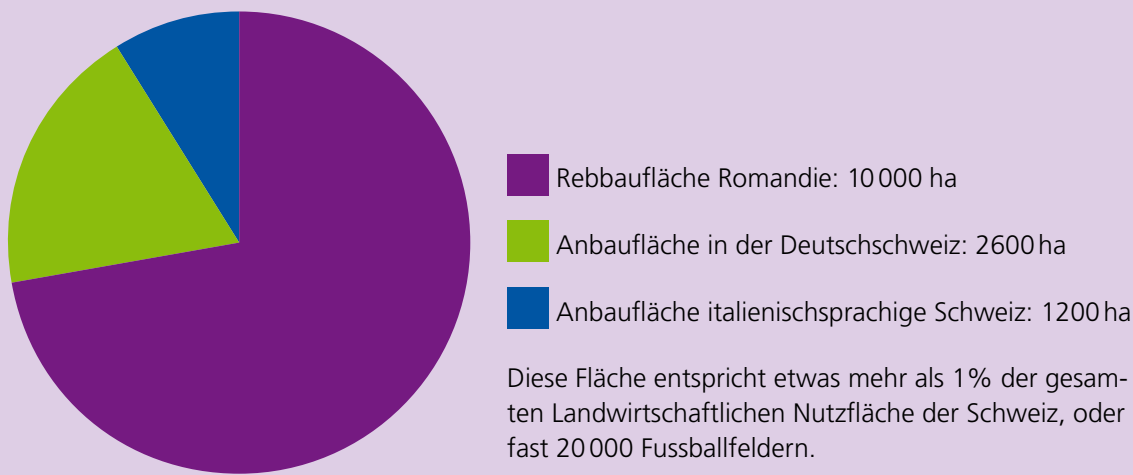
Empfindliche Triebe

In der winterlichen Ruhephase ertragen gesunde Rebstöcke je nach Sorte ziemlich kalte Temperaturen von –15 bis –17°C, ohne grosse Schäden zu erleiden. Tritt jedoch im Frühjahr später Frost auf, kann sich dies verheerend auf die weitere Entwicklung der noch jungen Triebe auswirken. Bereits ab –1°C können die Austriebe geschädigt werden. Die Rebe stirbt zwar nicht, aber ihre Triebe werden zerstört und mit ihnen die Blüten und die sich entwickelnden Früchte. Im schlimmsten Fall führt dies dazu, dass die Ernte trotz aller Anstrengungen der Winzer für ein ganzes Jahr verloren ist.

Rebbau in der Schweiz

Weinproduktion

Der Rebbau in der Schweiz dient hauptsächlich der Weinproduktion, die Produktion von Tafeltrauben spielt kaum eine Rolle. Die meisten Schweizer Weinberge befinden sich in der französischsprachigen Schweiz, vor allem in den Kantonen Wallis, Waadt und Genf. Weiter gibt es im Tessin und Teilen des Mittellandes bedeutende Anbaugebiete.



Quelle: Das Weinjahr 2020 (BLV)

Landschaft

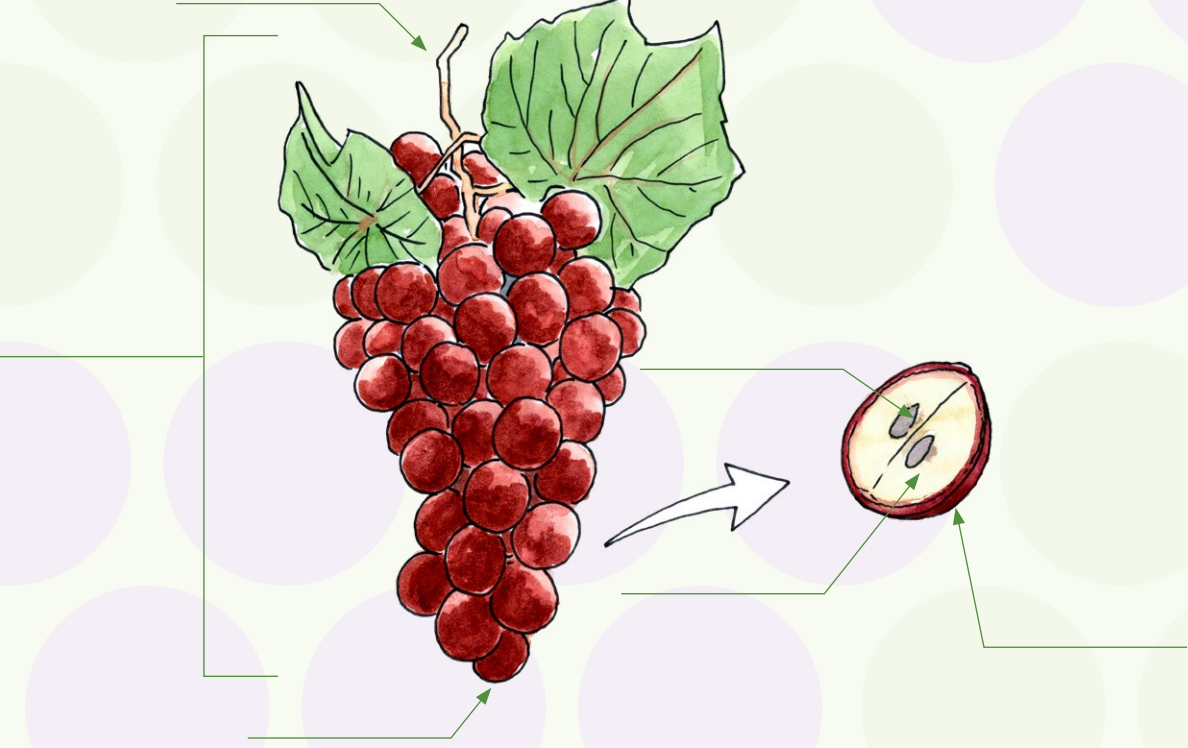
Für die Landschaft sind die Rebbauggebiete von grosser Bedeutung und somit auch für den Tourismus. Die Terrassierung ermöglicht vielerorts den Anbau selbst in ziemlich steilen Hängen und schafft im Rebberg ein positives Mikroklima. Die Weinberg-Terrassen der Region Lavaux nördlich des Lac Léman beispielsweise erstrecken sich über 40 Kilometer und werden seit dem 11. Jahrhundert über Generationen gepflegt. Diese aussergewöhnliche Kulturlandschaft wurde 2007 als Unesco Weltkulturerbe unter Schutz gestellt.



Die Frucht der Rebe

Lies den Text aufmerksam durch und markiere die fett gedruckten Wörter in der Abbildung.

Eine **Weintraube** besteht aus den einzelnen **Traubenbeeren** und dem **Stiel**. Jede einzelne Beere wiederum besteht aus drei Teilen: Schale, Fruchtfleisch und Traubenkerne. Die **Schale** ist die Fruchthülle. Wenn die Traube reif wird, wechselt sie ihre Farbe zu goldgelb bei weissen und je nach Sorte violett-blau oder rostrot bei roten Trauben. Das **Fruchtfleisch** ist der saftige innere Teil der Frucht, es enthält den süssen Traubensaft. Das Fruchtfleisch ist normalerweise hell. Je nach Rebsorte enthält jede einzelne Beere 2 bis 4 **Traubenkerne**, die Samen. Diese enthalten bittere Gerbstoffe, sogenannte Tannine.



Sprichwörter

Alle sechs 6 folgenden Sprichwörter haben mit Trauben oder Wein zu tun. Verbinde jedes Sprichwort mit seiner Bedeutung.

Sprichwort	Bedeutung
Die süssesten Trauben hängen am höchsten.	Geniesse das Gute und verschwende keine Zeit mit unnützen Dingen.
Jemandem reinen Wein einschenken.	Manchmal erscheint uns das Beste (beinahe) unerreichbar.
Alten Wein in neuen Schläuchen verkaufen.	Nicht nach den Regeln handeln, die man von den anderen verlangt.
Das Leben ist viel zu kurz um schlechten Wein zu trinken.	Die unangenehme Wahrheit sagen.
Wer in der Jugend einen Weinberg anlegt, hat im Alter Trauben.	Eine alte Idee als neu präsentieren.
Wasser predigen und Wein trinken.	Vorausschauend handeln lohnt sich.

LID.CH

Dieses Poster ist erhältlich bei:
LID Landwirtschaftlicher Informationsdienst
Weststrasse 10, 3000 Bern 6
Tel. 031 359 59 77
E-Mail: info@lid.ch, Internet: www.lid.ch

Impressum:
Herausgeber: LID Landwirtschaftlicher Informationsdienst, Bern
Gestaltung: Poster: Jürg Kühni, Burgdorf
Grafik: Alex Kühni, Bern
Konzept und Text: AGIR
Sprachadaptation Deutsch: LID
Druck: Ostschweiz Druck AG, Wittenbach

Weitere Informationen zu Schule und zur Schweizer Landwirtschaft:
www.agricola.ch
www.schub.ch
www.schweizerbauern.ch
www.lid.ch
www.agri-job.ch

Weitere Poster mit Arbeitsblättern aus dieser Serie:



Arbeitsblätter als PDF und Lösungen auf
www.lid.ch/schulen ➔ Schulposter

Ein Partnerprojekt von:

Schweizer
**Bäuerinnen
& Bauern**
Für dich.

Schweiz. Natürlich.

Das Jahr im Rebberg

Die Arbeit geht nie aus



Im Winter ruht die Rebe. Wenn die Temperaturen wieder milder werden, macht sich der Winzer an die Arbeit. Er schneidet die Reben und schafft Platz für neue Triebe. Nach und nach schießt der Saft wieder in die Pflanze und die Rebe «weint», um ihre Schnittwunden zu desinfizieren.

Im Frühling erwärmt die Sonne den Rebberg. Die Knospen der Rebe wachsen und dann erscheinen die ersten Blätter, dies wird Austrieb genannt. Die Rebe reagiert in diesem Stadium sehr empfindlich auf späte Frosträchte. Um das Wachstum der Rebe zu steuern, erlist der Winzer die Reben. Dabei wählt er diejenigen Knospen aus, die er behalten möchte und eliminiert die anderen. Ausserdem schützt und stärkt er die Reben mit Pflanzenschutzmitteln, um sie vor Krankheiten und Schädlingen zu schützen.



Im Sommer wachsen die Triebe sehr rasch. Würden sie nicht geschnitten, erreichen sie eine Länge von 3 bis 4 Meter. Deshalb müssen sie regelmässig auf Gerüstshöhe «gekappt» werden. Um das Krankheitsrisiko der Trauben zu verringern wird die Traubenzone unmittelbar nach der Blüte «ausgelaubt». Dadurch werden die Beeren widerstandsfähiger, trocknen schneller ab und auch die Reife wird begünstigt. Zudem werden die Reben immer häufiger mit Netzen vor Hagel, Vögeln und Insekten geschützt.

Im Herbst ist die Erntezeit. Die Beeren haben im Laufe des Sommers Zucker angereichert und der Winzer verfolgt die Ausreifung aufmerksam. Haben die Traubenbeeren ihre perfekte Reife erreicht, dann werden sie geerntet. Die traditionelle Ernte erfolgt von Hand. Mit einer Rebschere wird jede einzelne Traube geschnitten und anschliessend vorsichtig in Plastikboxen oder Eimer gelegt. So schnell wie möglich werden sie zur Weiterverarbeitung in den Keller transportiert.



Willkommen bei den Winzern

Rebenland Schweiz



Die Posterserie «so produzieren die Schweizer Bauern» mit Arbeitsblättern ab Zyklus 2

Nach der Ernte

Traubensaft

Für Kinder eignet sich der unvergorene Traubensaft ohne Alkohol. Nach dem Pressen wird er filtriert, um einen klaren Most zu erhalten. Durch Erhitzen (Pasteurisieren) werden Keime und Hefen abgetötet, damit der Most haltbar wird.

Weinbereitung (Vinifikation)

So entsteht der Wein: Im Keller angekommen, werden die roten Traubenbeeren von den Stielen getrennt und dann zerquetscht. Diese Masse aus Saft, Fruchtfleisch, Traubenhaut und Kernen wird Maische genannt. Sie mazeriert einige Tage, dabei gehen Aromen und das Pigment der Haut in den Traubenmost über. So erhält der Saft die rote Farbe. In Bottiche umgefüllt, setzt die alkoholische Gärung ein, bei der Hefepilze den Zucker aus dem Traubenmost zu Alkohol umwandeln. Erst dann wird die fermentierte Maische gepresst und der Wein wird schliesslich in grosse Bottiche oder Eichenfässer gefüllt. Dort verbleibt er für einige Wochen oder Monate. Während dieser Zeit setzen sich die im Wein noch vorhandenen festen Partikel ab und bilden den Bodensatz. Nur der klare Teil des Weines wird in Flaschen abgefüllt.

Die Vinifikation der weissen Trauben verläuft etwas anders: Die Trauben werden von den Stielen getrennt und dann direkt zur Presse gebracht. Der filtrierte, klare Traubenmost gärt dann in den Bottichen, bevor der Wein in Flaschen abgefüllt wird.

Weinessig

Bestimmte Bakterien wandeln den Alkohol im Wein weiter zu Essig um, dies nennt man Essigsäuregärung. Im Wein ist dies natürlich nicht erwünscht, aber zur Herstellung von Weinessig lässt man diesen Prozess kontrolliert ablaufen.

Traubenkernöl

Selbst die Kerne der Trauben können zu einem hochwertigen Öl mit vielen positiven Eigenschaften verarbeitet werden. Für einen Liter Traubenkernöl benötigt man ungefähr 40 Kilogramm Kerne von rund 2 Tonnen Trauben.

Aperitiv-Spiesschen

Zutaten

- rote Tafeltrauben
- weisse Tafeltrauben
- Le Gruyère AOP
- Haushaltspapier
- lange Holzspießchen oder Zahnstocher

Zubereitung

- Die Traubenbeeren waschen und abtropfen lassen.
- Den Käse in kleine Würfelchen schneiden.
- Abwechselungsweise rote und weisse Beeren mit Käsewürfelchen dazwischen auf einen Holzspieß aufreihen. Oder noch einfacher: Mit einem Zahnstocher eine Traubenbeere über einem Würfel Le Gruyère AOP aufspießen.
- Auf einem farblich passenden Teller schön präsentieren.
- Servieren und geniessen.

