

# Der Traubensaft

Anleitung LP



<b>Ziel:</b>	Die SuS erfahren, wie Traubensaft hergestellt wird.
<b>Arbeitsauftrag:</b>	Die Kinder hören die Geschichte von der Traubensaftherstellung. Die Lehrperson verteilt die Arbeitsblätter, welche die Herstellung von Traubensaft darstellen. Während des Zuhörens sortieren die Schülerinnen und Schüler die Bilder, schneiden sie dann aus und kleben sie in der richtigen Reihenfolge auf das Lösungsblatt.
<b>Material:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Geschichte</li> <li>• Arbeitsblatt Herstellung</li> <li>• Vorlage</li> <li>• Lösung</li> </ul>
<b>Sozialform:</b>	Plenum und Einzelarbeit
<b>Zeit:</b>	ca. 30 Minuten

# Der Traubensaft

*Geschichte*



## Wie wird Traubensaft gemacht?

### **Eine Winzerin erzählt uns:**

„Wenn wir Traubensaft machen wollen, beginnen wir damit, dass wir die Trauben ernten gehen. Wir nennen das Traubenlese oder im Schweizerdeutschen „herbsten“ oder „wümmen“. Von Mitte September bis Ende Oktober schneiden wir die Trauben mit der Rebschere von Hand in den Weinbergen. Dort wachsen unsere Trauben. Dann fahren wir die gesammelten Trauben zum Safthersteller in die Kellerei. Dort wird dann der Saft aus den Früchten gewonnen.“

### **Ein Safthersteller erzählt uns:**

„Wir sortieren die Trauben nach weissen und roten, nach den verschiedenen Traubensorten und nach Qualität. Dann kommen die Trauben in die Traubenmühle, wo sie abgebeert und etwas angequetscht werden, mit einer Maschine entfernen wir ausserdem die Stiele der Trauben. Was dann übrigbleibt, ist ein Brei aus Fruchtfleisch, Kernen und Schalen. Diesen Brei nennen wir Maische.“

## Der Traubensaft



Die Maische pressen wir dann aus und erhalten so den frischen Traubensaft.

Damit er so schön klar wird, wie ihr ihn kennt, filtern wir ihn. Und jetzt ist er eigentlich schon fertig. Da der Traubensaft jedoch nicht gleich frisch getrunken wird, machen wir den Saft für ein paar Sekunden ganz heiss und kühlen ihn schnell wieder ab. Das nennen wir pasteurisieren. Damit ist der Saft einige Monate haltbar. Jetzt füllen wir ihn in Flaschen ab, und ihr könnt ihn im Geschäft kaufen.“

# Der Traubensaft

Arbeitsblatt



4/5

## Saft pressen

**Aufgabe:** Schneide die Bilder aus und klebe sie in der richtigen Reihenfolge auf!



	<p>Trauben pressen, damit der Saft herauskommt</p>
	<p>Traubensaft</p>
	<p>Saft filtern, damit er sauber ist</p>
	<p>Trauben sortieren</p>
	<p>Trauben ernten</p>

# Der Traubensaft

Lösungsblatt



5/5

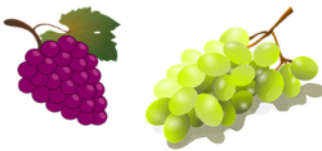
## Lösung: Saft pressen

1. Als Erstes müssen wir die



Trauben  
ernten.

2. Dann sollten wir die



Trauben  
sortieren.

3. Anschliessend werden wir die



Trauben pressen,  
damit der Saft  
herauskommt.

4. Und dann noch den



Saft filtern, damit er  
sauber ist.

5. Und schon haben wir feinen



Traubensaft.