

Frage 19 Die Photosynthese ist ...

- eine neue Digitalkamera
- die Zuckerproduktion der Pflanze
- ein Experiment im Chemieunterricht

Frage 20 Eine Trockenbeereauslese ist ...

- ein leer getrunkenes Weinglas
- ein trockener Wein ohne Restzucker
- ein besonders wertvoller und edler Wein

Frage 21 Den Weinbau haben nach Deutschland gebracht ...

- die Klingonen
- die Griechen
- die Römer

Frage 22 Die Römer haben ...

- zwei Liter Bier am Tag getrunken
- viel Wein zum Essen getrunken
- gegen die Gallier beim Wetttrinken verloren

Frage 23 Die Bergsträßer Winzer eG wurde ...

- 1904 deutscher Fußballmeister
- 1904 gegründet
- 2004 gegründet

Frage 24 Die Rebe blüht im ...

- Dezember
- Herbst
- Juni

Frage 25 Eine Arbeit des Winzers ist das ...

- Bergsteigen
- Gipfeln
- Felsklettern

Frage 26 Der Rebmuttergarten diente ...

- als Krankenhaus für junge Mütter
- als Kindergarten für kleine Weinreben
- zur Gewinnung von „Unterlagen“

Frage 27 An den steilen Hängen der Bergstraße wachsen ...

- Zitronen und Orangen
- Mandeln, Pfirsiche und Feigen
- Kartoffeln und Mais

Frage 28 Die Rebenveredlung ist ...

- eine neue Sportart
- ein altes römisches Bauwerk
- eine biologische Schädlingsbekämpfung

Frage 29 Was hat Einfluss aufs Terroir?

- der Wetterbericht
- eine Hunderrasse
- die Bodenart

Frage 30 Bentonit ist ...

- ein Computerspiel
- eine Tonerde
- ein brasilianischer Fußballspieler

Frage 31 Weinstein ist ...

- ein seltener Edelstein
- ein auskristallisiertes Mineralsalz im Wein
- ein besonders harter und saurer Wein

Frage 32 Was ist eine alte, aromatisch schmeckende Sorte ?

- Dalmatiner
- Gewürztraminer
- Lippizaner

Frage 33 Wie heißt eine bekannte Bergsträßer Weinlage ?

- Holzkopf
- Zylinderkopf
- Steinkopf

Frage 34 Wo beginnt der Erlebnispfad Wein & Stein ?

- Am Rathaus in Heppenheim
- Auf der Starkenburg
- Am Winzerbrunnen (Les Chesnay Platz)

Es ist immer nur eine Antwort zum Ankreuzen richtig!

Meine Adresse lautet:

.....

Bitte abgeben bei:
 Bergsträßer Winzer eG
 Darmstädter Straße 56
 D-64646 Heppenheim
 Tel. 06252 7994-0

Fax 06252 7994-50
 www.BergstraesserWinzer.de



Erlebnispfad „Wein und Stein“ für Kids



Hallo Vino-Kids!

Folgt diesem Wegzeichen und Ihr findet Vieles über die Welt der Trauben und des Weins.

Trauben gibt es auf der ganzen Welt, doch hier an der Bergstraße sind sie etwas Besonderes! Ihr könnt sie das ganze Jahr beim Wachsen beobachten und sehen was Winzer tun, damit sie groß und süß werden.

Im Winter schneidet der Winzer den Weinberg und bindet das restliche Rebholz an. Im Frühling steigt der Rebsaft an den ersten warmen Tagen auf und tropft aus den Schnittwunden. Man sagt: Die Reben bluten oder weinen.

Kurze Zeit später entfalten sich die Knospen und es zeigen sich erste Blätter. Im Juni folgen die winzigen Blüten (siehe Zeichnung). Daraus entwickeln sich die Trauben. Zunächst sind sie schrotkorngroß, dann erbsengroß. Langsam quellen sie auf, tanken Wasser und Sonnenkraft, die sie langsam goldfarben und durchscheinend macht. Im Gegenlicht kann man sogar die „Adern“ in der Schale erkennen. Im August werden sie langsam weich und die Beeren der roten Rebsorten verfärben sich.



In dieser Zeit hat der Winzer viel Arbeit: Die Rebe würde in alle Richtungen wachsen, wenn sie sich selbst überlassen würde. Mit kleinen Traktoren und vielen verschiedenen daran angebauten Geräten werden Triebe geschnitten, Blätter entfernt, das Gras gemäht und die Reben gespritzt. Dies ist notwendig, weil es viele Krankheiten gibt, die großen Schaden anrichten können. Viele werden durch kleine Pilze verursacht, die Beeren zerstören und sie verfaulen lassen.

In dieser Zeit hat der Winzer auch große Angst vor Sturm, Gewitter und Hagel, der die Beeren aufplatzen lässt und in wenigen Minuten die ganze Ernte vernichten kann.

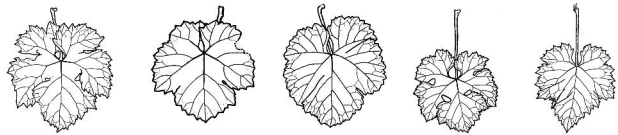
Im Herbst kommen auch die Stare bei ihrer Wanderung in den Süden vorbei. Manchmal sind Tausende in einem Schwarm, der wie eine schwarze Wolke über die reifen Trauben herfällt. Man versucht, sie mit Knallen zu verscheuchen, denn jeder Star verschlingt 7-8 Weinbeeren in kurzer Zeit. Die haben dann schnell die Weinlese „erledigt“ und die Arbeit des Winzers von einem ganzen Jahr vernichtet.

Es gibt blaue, weiße und rote Trauben, die den ganzen Sommer über wachsen, bis sie im September oder Oktober reif und süß sind. Die Beeren sind aber auch in Geschmack und Form unterschiedlich.

Wenn Du im Herbst hier unterwegs bist, kannst Du sehen, wie geerntet

wird. Bestimmt lässt Dich der Winzer mal die verschiedenen Rebsorten probieren oder gibt Dir ein Glas frischen süßen Traubensaft zu trinken. Rote Trauben haben meist einen weißen Saft beim Pressen, denn die Farbstoffe sitzen nur in der Beerenhaut. Wenn der Winzer daraus Rotwein machen möchte, lässt er das Fruchtfleisch deshalb einige Zeit mit den Schalen ziehen.

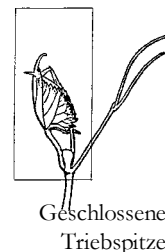
Nach der Ernte verfärben sich die Blätter und fallen langsam ab. Wenn Du sie einsammelst, kannst Du große Unterschiede zwischen den Rebsorten sehen! Die Blätter der Rebsorten mit weißen Trauben werden gelb und goldfarben. Die Blätter der Sorten mit blauen Trauben bekommen verschiedene rote Farbtöne wie ziegelrot, burgunderrot, zinnoberrrot oder purpurrot. An sonnigen Herbsttagen sieht es hier besonders bunt aus. Jede Farbe ist typisch für eine Rebsorte. Aber auch die Blattformen sind vielfach. Es gibt ungelappte, dreifach oder fünffach gelappte Blätter. Die Blattränder sind mal gezahnt, gesägt oder auch rund. Und die Blattunterseiten sind mal stark wollig, mal ganz nackt und frei von Haaren.



Es gibt Unterschiede in Zahl und Länge der Ranken, mit denen sich die Rebe am Draht festhält. Auch die Triebspitzen der Rebsorten unterscheiden sich. Es gibt grüne, gelbe, weiße, rötliche oder bronzierete. Sie sind mal weiß behaart oder grün und glatt. Auch die Formen der Triebspitzen sind nicht gleich. Viele unserer deutschen Rebsorten haben „offene Triebspitzen“:



Sorten, die aus Amerika kommen, haben meist geschlossene „schiffchenförmige“ Triebspitzen. Kreuzungen haben dann oft ein bisschen von beidem.



Es gibt in Europa mehrere Tausend Rebsorten, die man mit Hilfe dieser Kennzeichen unterscheiden kann. An der Bergstraße gibt es ungefähr 50 davon.

Wenn Ihr mal groß seid, und auch Wein trinken dürft, werdet Ihr feststellen, dass man Rebsorten auch am Geschmack des Weines unterscheiden kann. Bis dahin könnt Ihr schon mal kleine Ampelographen (=Rebsortenkundler) werden und auch testen, ob Eure Eltern schon alles über die Bergsträßer Weine wissen. Tip: Sammelt die Blätter, presst und trocknet sie und klebt sie zum Beispiel für ein Rebsortenquiz auf Papier.

Wenn Ihr unterwegs gut aufpasst und alle Schilder genau betrachtet, könnt Ihr ganz bestimmt alle folgenden Fragen beantworten und den ausgefüllten Fragebogen dann während der Geschäftszeiten in der Bergsträßer Winzer eG abgeben. Dann wartet am Ende vielleicht eine kleine Belohnung auf Euch....

Frage 1: Wo liegt die Bergstraße?

- am Mittelmeer
- im UNESCO-Geopark
- an einem Altrheinarm

Frage 2: Die „Hessische Bergstraße“ ist ...

- eines der kleinsten deutschen Weinbaugebiete
- das größte deutsche Weinbaugebiet
- eine hügelige Autobahn über Berg und Tal

Frage 3: Boden entsteht aus ...

- Eier, Nudeln und Mehl
- verwitterten Gesteinen
- heißem Asphalt

Frage 4: Die „Standortkartierung“ zeigt ...

- eine Straßenkarte
- die Eignung von Weinlagen zum Rebenanbau
- eine Liste von Kinderspielplätzen

Frage 5: Der Eintritt in Vino-Kino ist ...

- immer frei
- für Kinder unter 14 Jahren verboten
- nur abends möglich

Frage 6: Der Erlebnispfad „Wein & Stein“ ist ...

- ca. 100 km lang
- ca. 7 km lang
- ca. 100 m lang

Frage 7: Unsere heutigen Weinreben stammen ab von ...

- Bäumen
- Pilzen
- Wildreben

Frage 8: Neue Rebsorten erhält man nur durch ...

- Zellteilung
- Stecklinge
- Kreuzung

Frage 9: Nenne eine bekannte Rebsorte ...

- Merlot
- Trikot
- Ozelot

Hinweis:
Es ist immer nur eine Antwort richtig!

Frage 10: Die Klimaränderung macht ...

- unsere Region immer kälter
- unsere Region immer wärmer
- Dir nichts aus

Frage 11: Der blaue Wildbacher ist ...

- eine Pferdeart
- ein betrunkenen Landstreicher
- eine alte Rebsorte der Bergstraße

Frage 12: „Vitis berlandieri“ kommt vor in ...

- Amerika
- im Odenwald
- im Märchen

Frage 13: Regent ist ...

- ein römischer König
- eine neue Rebsorte
- Schlechtwetter

Frage 14: Klonzüchtung benötigt man ...

- im Zirkus
- bei der Schafzucht
- um besonders gute Reben zu finden

Frage 15: Welchen Nährstoff braucht die Rebe?

- Puderzucker
- Magnesium
- Gummibärchen

Frage 16: Die Weinberge sind begrünt, um ...

- Golfspielen zu können
- Pferdefutter zu machen
- vor Abschwemmungen zu schützen

Frage 17: Eine der Rebkrankheiten ist ...

- Mumps
- Mehltau
- Malaria

Frage 18: Weinbergshäuschen dienen oft ...

- zum Indianerspielen
- zum Übernachten
- zum Wassersammeln