



Kinderabenteurerhof Freiburg e.V.

# Klassenzimmer Rebberg

**Zielgruppe:** Schulkassen Jahrgangsstufe 6-10

**Zeitraumen:** 3-4 Termine à 3 Stunden übers Jahr

**Ort:** Schönberg, Freiburg, St. Georgen

Durchführung ergänzend zum Unterricht oder als Projekttag.

Aufgrund der kulturhistorischen Bedeutung des Weinbaus für unsere Region bietet der Kinderabenteurerhof Freiburg e.V. in Zusammenarbeit mit dem ökologischen Weingut Andreas Dilger (Freiburg) ein umfassendes Programm zum Thema Öko-Weinbau an.

## Programm

Der Schwerpunkt liegt auf der erlebbaren Grundlagen des Weinbaupraxis je nach Jahreszeit Rebschnitt, Laubarbeit, spezielle ökologische Verfahren (Düngung, Einsaat, Nützlinge), qualitätsfördernde Maßnahmen, Reifebestimmung mit Verkostung unterschiedlicher Traubensorten und Aromen. Den Höhepunkt bildet die Weinlese und die Pressung zu Traubensaft mit anschließender Verkostung. Ein Ausblick auf die weiteren Verarbeitungsschritte kann gegeben werden.

Zusätzlich erfolgt eine Vermittlung von Hintergrundwissen direkt im Rebberg je nach Klassenstufe oder Interesse zu den Themen allgemeine ökologische Zusammenhänge, Ernährung und Nachhaltigkeit, Rebsorten, Neue pilzwiderstandsfähige Rebsorten, Schädlinge/Nützlinge, Krankheiten / Pflanzenschutz, Photosynthese, Aufbau der Rebe, Weinzubereitung und verantwortungsvoller Umgang mit dem Kulturgut Wein / Alkohol.

## Team

Andreas Dilger und Holger Mette-Christ (Weingut Andreas Dilger)  
und ein/e Mitarbeiter/-in des Kinderabenteurerhofs Freiburg e.V.

Für die konkrete terminliche und inhaltliche Durchführung erfolgt ein Vorgespräch.