



EBERSHEIM

WISSEN ERARBEITEN

Wie kommen die Trauben in die Flasche? Dass das kein Kinderspiel ist, wissen jetzt 30 Grundschüler aus Ebersheim. Winzerin Alexandra Becker hat ihnen ein Jahr lang erklärt, wie man Unkraut hackt, Reben schneidet, Trauben erntet.

Tim schaut sich ein Geschein an. Das besteht aus vielen Knospen, die später zu Blüten werden.

Foto: Krick

a

AUF DEN PUNKT

- In einem rheinhessischen Weinberg lernen Kinder das Winzern.
- Sie verstehen so besser, wie man der Natur beim Wachsen hilft und wie viel Arbeit in einer Weintraube steckt.
- Am Ende des Kurses steht ein leckeres Ergebnis: Traubensaft.

Es ist noch kalt im März – gerade einmal 10 °C. Der Himmel ist grau. Trotzdem sind 30 Kinder samt Eltern rechtzeitig an der evangelischen Kirche im rheinhessischen Ebersheim erschienen. Dort wartet bereits Alexandra Becker. „Alex, wann geht's los? Alex, was machen wir heute, wofür brauchen wir die Hacken und die Scheren?“ Viele kennen die 44 Jahre alte Winzerin vom Weingut Becker schon. Man duzt sich und ist vertraut. Tim weiß sogar schon die Antworten. Er ist das vierte Mal dabei. Ein Profi. Er kennt auch den Weg zum Kinderweinberg.

Die Gruppe macht sich auf den Weg. Es sind ungefähr 1.000 m, für die 60 munteren Kinderbeine in Gummistiefeln ein Katzensprung. Die Eltern bleiben zufrieden zurück; „helikoptern“ gibt es bei Alex nicht.

Der Wind pfeift ziemlich unangenehm über die Anhöhe. Große Pfützen auf dem Feldweg üben eine große Anziehungskraft aus. Im Weinberg angekommen, versammelt Alex die Rasselbande um sich. Sie teilt jedem Kind „seinen“ Rebstock zu, der mit einem selbst gemalten Namensschild gekennzeichnet wird. Für ihn wird jedes Kind ein ganzes Jahr verantwortlich sein. „Schaut euch einmal genau den Rebstock an“, sagt die Winzerin. „Da haben wir den Stichel, der gibt den Reben Halt. Den unteren Teil“

der Rebe nennen wir Knorze. Weiter oben seht ihr die Ruten. An den Ruten sitzen die Augen, aus denen später die Knospen sprießen.“ Die Ranken sollen heute geschnitten werden. „Der Schnitt an der richtigen Stelle ist wichtig, damit später die Trauben wachsen können“, erklärt Alex weiter. Die Kinder suchen nach dieser Stelle für den Schnitt. Und weil die Scheren scharf sind, gibt es Vorsichtsregeln einzuhalten. „Immer die Spitze nach unten halten und mit der Schere in der Hand nicht laufen und rumalbern. Und bevor ihr schneidet, muss ich schauen, ob es auch die richtige Stelle ist.“

Die Kinder lernen schnell und schon bald sitzt jeder Schnitt. Anschließend müssen die kleinen Winzer die langen abgetrennten Reben zerkleinern und sie in den Reihen auf dem Boden verteilen. Natürlich erklärt Alexandra Becker, warum. Kreislaufwirtschaft und Düngung sind jetzt die Themen im grünen Klassenzimmer.

“
Die Idee mit Kindern im Weinberg entstand, als unser eigener Sohn in den Kindergarten kam.

Alexandra Becker
Winzerin und Kinderwingertchefin

Sie hat die 30 Kinder gut im Griff. Das verwundert nicht, denn Alexandra Becker ist ausgebildete Bauernhofpädagogin und selbst Mutter von drei Söhnen. „Die Idee, mit Kindern im Weinberg Trauben zu lesen, entstand, als unser Sohn Johann in den Kindergarten kam“, erinnert sich die Winzerin.

Aus dieser ersten Idee entwickelte sich ein bedeutendes Standbein für die betriebliche Öffentlichkeitsarbeit. Heute ist Becker Kultur- und Weinbotschafterin von Rheinhessen. Das Projekt „Kinderwingert“ wird inzwischen auch in anderen rheinhessischen Dörfern durchgeführt. Bei Beckers ist 2019 schon das zwölfte Jahr.

UNKRAUTJÄTEN GEHÖRT DAZU

Nach gut zwei Stunden ist die Arbeit mit den Scheren getan. Es gibt keine Verletzten zu beklagen, auch wenn die Kinder mit Profi-Handwerkszeug herumwerkeln. Die Aufmerksamkeit richtet sich nun auf die Reben,

die gebogen werden müssen. „Sie dürfen aber nicht brechen“, mahnt Alexandra Becker. „Sonst wird das im Herbst nichts mit den Trauben.“ So lernen die Kinder spielerisch, dass die Natur von allein nicht so viel hergibt, sondern dass man sie für eine reiche Ernte unterstützen muss.

Die unangenehmste Aufgabe an diesem Tag ist das Unkrautjäten in den Reihen und zwischen den Rebstöcken. Das viele Gras ist hartnäckig und lässt sich mit den Hacken nur schwer entfernen. Nach vier Stunden lassen Kräfte und Konzentration spürbar nach. Da helfen auch keine pädagogischen Konzepte weiter. Der Spieltrieb siegt. In den Pfützen auf dem Feldweg sind Matschschlachten nun weitaus interessanter als das Unkraut im Weinberg.

„Das erste Treffen dauert ziemlich lange“, erklärt Alexandra Becker. „Da stoßen wir regelmäßig ans Limit.“ Bevor alle im Matsch versinken, machte sich die Gruppe auf »

PROJEKT „KINDERWINGERT“

Im Laufe eines ganzen Jahres lernen Kinder zwischen sechs und zehn Jahren die Arbeit eines Winzers im Weinberg kennen – betreut und unter fachkundiger Anleitung. Die Teilnahmegebühr je Kind beträgt 40 Euro.

FOLGENDE PUNKTE STEHEN IM VORDERGRUND:

- natürliche Abläufe in der Natur, abhängig vom Wetter
- nachhaltiger und zukunftsorientierter Umgang mit der Natur
- Umweltschutz
- Arbeitsvorgänge im Weinberg zur Traubensaft- und Weinherstellung
- Natur erleben
- Spaß am Lernen in der Gruppe
- neue Freunde finden
- Verantwortung übernehmen



Alexandra Becker erklärt den kleinen Winzern, wie eine pneumatische Profischere funktioniert. Für die Kinderhände ist die aber zu gefährlich.

Fotos: Krick



Die Kinder haben das Unkraut zwischen den Rebstöcken entfernt. Und was krabbelt da in der Erde?

DER BETRIEB

Becker – das Weingut in Mainz-Ebersheim

Familie	Betriebsleiter Marco (44) und Alexandra Becker (44), drei Söhne (18, 16, 14)
Weinberge	22 ha, 20 Weinsorten, Gemischtbetrieb mit angeschlossenem Ackerbau (30 ha)
Weine	Ausbau Terroir-geprägter Weine auf Lösslehm- und Ton-Mergel-Böden
Auszeichnungen	Der Betrieb hat zahlreiche Auszeichnungen, beispielsweise die Aufnahme in den Kreis der „besten Weingüter Rheinhessens“.



Jetzt wird geerntet. Ab mit den reifen Trauben in den Sammelbehälter.

den Heimweg. Durchgefroren, durchnässt und müde. Ob alle beim nächsten Mal wieder dabei sind?

KAMPF GEGEN DAS UNKRAUT

Sind sie! Es ist ein schöner Tag im Juni, mit Sonnenschein und angenehmen Temperaturen. Der Weinberg hat sich verändert. Längst haben die Reben ausgetrieben, Blätter und die ersten Gescheine sind schon zu sehen. Alexandra erklärt, was das ist. „Gescheine sind keine kleinen Trauben, auch wenn es fast so aussieht. Hier entwickeln sich später die Blüten.“

Doch nicht nur die Rebstöcke, sondern auch das Unkraut ist schon wieder prächtig gewachsen. Die erste Arbeit heute ist es, dieses Unkraut an den Rebstöcken zu entfernen. Danach buddeln 60 Kinderhände eifrig in der Erde, 30 kleine Nasen nehmen Witterung auf. „Es riecht nach Nüssen“, meint Lisa, die anderen stimmen ihr zu. Einige trauen sich sogar, ein wenig Erde in den Mund zu nehmen, um zu schmecken. Und das trotz Käfern, Spinnen und Regenwürmern. „Diese Tiere sind aber wichtig für einen gesunden Boden und deshalb für das Wachstum der Reben“, erklärt die Winzerin. Die Begeisterung für das Krabbelzeug hält sich in Grenzen; nur ein Marienkäfer stößt auf Gegenliebe. Zum Schluss müssen die

Am letzten Tag können die Kinder das Ergebnis ihrer Arbeit mit den Händen fühlen und auf der Zunge schmecken.

Alexandra Becker
Winzerin und Kinderwingertchefin

Winzerlehrlinge noch die Drähte an den Stöckeln richten und das Laub in Form bringen. Morgen beginnen die Sommerferien.

Sechs Wochen später schart Alexandra Becker „ihre“ Kinder wieder um sich. Die sind sehr erstaunt, wie sehr sich der Weinberg in dieser Zeit verändert hat. An manchen Stellen ist kaum ein Durchkommen, so hoch steht das Unkraut und so kreuz und quer wuchern die Reben in die Reihen.

Was nun folgt, nennt sich im Fachjargon entlauben und es wird meistens mit Maschinen erledigt. Die Kinder aber müssen zur Schere greifen. Überflüssiges Laub zupfen sie mit den Händen ab. Nach gut einer Stunde können alle wieder problemlos durch die Reihen laufen.

VON DER REBE IN DIE FLASCHE

Die Ernte – oder wie der Winzer sagt: die Lese – haben die Beckers eine Woche nach hinten geschoben. Das hat sich gelohnt, denn jetzt sind die blauen Trauben ordentlich dick, saftig und süß. Jedes Kind hat heute einen Eimer im Gepäck, am Feldrand steht der Traubenwagen.

„Der letzte Tag ist immer auch der schönste für die Kinder“, meint Alexandra Becker. „Sie können das Ergebnis ihrer Arbeit in den Händen fühlen und auf der Zunge schmecken.“

Fotos: Krick

Naschen ist ausdrücklich erlaubt, anders als früher. Gerne erzählt Alexandra Becker die Geschichte von den Mägen, die früher bei der Weinlese ständig singen mussten, damit der Winzer sicher sein konnte, dass sie keine Trauben vernaschten.

Schnell sind die Reihen leer gepflückt und die Kinderschar macht sich auf den Weg Richtung Hofstelle. Der Wagen mit den Trauben ist schon da.

Alexandras Sohn Julius hat die kleine Traubenpresse aufgestellt, Krüge und Flaschen stehen für die Abfüllung bereit. Jetzt ist gute Arbeitsteilung gefragt. Man merkt: Die Kinder sind bereits ein eingespieltes Team. Sie formieren sich eigenständig, je nach persönlichen Vorlieben.

„Wer will, darf auch mit den Händen vorpressen.“ Mit diesen Worten löst Alexandra Positionswechsel aus, denn jeder will mal matschen. Spannend wird es, als der tiefrote Saft in Strömen aus der Presse fließt.

Es braucht viele Hände, Schnelligkeit und eine gute Koordination, damit der Traubensaft in den Krügen und nicht auf dem Boden landet.

Mit den vollen Krügen dann rüber zum Tisch, über einen Trichter mit dem Saft ab in den Tank, und wieder zurück zur Presse. Das Abfüllen und Verschrauben der Flaschen ist heute reine Mädchensache. Saubere Arbeit!

Glücklich, klebrig und hungrig – so geht es schließlich in die Stube zum „Imbs“, dem traditionellen rheinhessischen Frühstück mit Weck, Worscht und in diesem Falle Saft. Für jedes Kind hat Alexandra Becker eine Urkunde vorbereitet. Und natürlich darf jeder zwei Flaschen vom selbst hergestellten Traubensaft mitnehmen.

Den Eltern, die heute das erste Mal wieder dabei sind, gibt Alexandra Becker noch einen Rat mit auf den Weg. „Den Saft müsst ihr in den nächsten beiden Tagen trinken, sonst fängt er an zu gären.“ **(leo)**



Friederike Krick
freie Journalistin
krick@agrar-press.de



Traubenpressen mit den Händen ist besonders beliebt. So wie Laura will jeder der kleinen Winzer mal „matschen“.