

TEGERFELDEN: Schulprojekt in den Rebbergen

Junge Winzer im Einsatz

Mit Schere, Handschuhen und grosser Neugier ernteten zwei Schulklassen Trauben und begleiteten deren Weg bis zur Flasche.

ISABEL STEINER PETERHANS

Im Rahmen des 50-Jahr-Jubiläums des Familienunternehmens Baumgartner Weinbau AG fand ein besonderes Schulprojekt statt. Die Schülerinnen und Schüler der 3. und 4. Klasse der Primarschule Tegerfelden durften einen Nachmittag lang hautnah miterleben, wie aus Trauben köstlicher Saft entsteht. Schon seit einer Weile hatten sich die Kinder im Unterricht auf diesen Wümmet vorbereitet. Mit viel Fantasie und Kreativität entwarfen sie ihre eigenen Etiketten, die später die Flaschen ihres selbst hergestellten Traubensafts schmücken sollten. Die Vorfreude war gross, als die Klassen vergangene Woche bei besten Wetterbedingungen mit der Lehrperson Pascale Mastel und zwei Begleitpersonen im Rebberg eintrafen.

Die Arbeit im Rebberg

Am frühen Nachmittag hiess es: Trauben ablesen wie die Grossen. Zuvor informierte aber Lukas Baumgartner, der Chef höchstpersönlich, über das Traubenablesen und veranschaulichte sympathisch den Kreislauf des Weins und dessen Herstellung. Mit Schere und Kistchen machten sich anschliessend die 23 Kinder eifrig ans Werk.

Es wurde geschnitten, genascht und gesammelt, dazwischen gelacht und über die Vielfalt der Pinot-noir-Beeren, über die Arbeit im Rebberg und über den Aufwand gestaunt, der hinter jedem Tropfen Saft steckt. Nach getaner Arbeit stärkten sich die jungen Helferinnen und Helfer bei einem feinen offerierten Zvieri, bevor es im Weinkeller weiterging.

«Es freut mich sehr, dass wir einen so wertvollen ausserschulischen Anlass durchführen können, und das erst noch im eigenen Dorf», sagte Pascale Mastel. Die Kinder haben dabei das Gemeindemotto «In Reben leben» hautnah erfahren. «Diese Eindrücke werden sie sicher begleiten und werden im Schulalltag weiterwirken», so Pascale Mastel.



Lukas Baumgartner erklärt den Kreislauf der Traube

BILD: DANIELLE BAUMGARTNER



Die Schülerinnen und Schüler der 3. und 4. Klasse der Primarschule nahmen letzte Woche am Wümmet teil

BILD: ISP



Die Kisten stehen parat – jetzt muss geerntet werden. Es braucht viele Trauben für den eigenen Traubensaft

BILD: ISP



Jedes Kind durfte eine Flasche Traubensaft abfüllen und verkorken

BILD: DANIELLE BAUMGARTNER

Selbst gestaltete Etiketten

Ein nächster Höhepunkt wartete später bei der Weiterverarbeitung der Trauben in den Kellerräumlichkeiten der Baumgartner Weinbau AG. Dort erfuhren die Schülerinnen und Schüler, was nach dem Wümmet im Rebberg mit den Trauben geschieht. Schritt für Schritt wurde für sie sichtbar, wie aus den frisch geernteten Beeren ein Getränk entsteht. Die Kinder durften selbst Hand anlegen und beim «Stösseln» mithelfen – bei diesem Vorgang werden die Beerenhäute mit viel Muskelkraft in den darunterliegenden Saft gestossen, um die Extraktion von Farbe, Aromen, Gerbstoffen zu fördern. Zum Schluss folgte das grosse Finale: Jedes Kind durfte

eine Flasche Traubensaft abfüllen, verkorken und mit der selbst gestalteten Etikette versehen. Stolz hielten die kleinen Winzerinnen und Winzer ihr Werk in den Händen – ein Stück eigene Arbeit, das nicht nur nach Trauben, sondern nach Freude, Teamgeist und Erlebnis schmeckte. So verband dieses Jubiläumsprojekt Tradition mit Gegenwart: Es brachte den Kindern nicht nur den Rebberg und die Arbeit dahinter näher, sondern liess sie begreifen, wie wertvoll das Handwerk und die Natur vor der eigenen Haustür sind.

Einmalige Sonderabfüllung

Da zurzeit der Weinkeller sowie die Verkaufsräumlichkeiten an der Dorf-

strasse 37 baulich erweitert werden, hat sich die Familie Baumgartner entschieden, das grosse Jubiläum nicht ausgiebig mit einem Anlass zu feiern, sondern häppchenweise über das Jahr verteilt mit einem Einsatz im Wald zur Pflege der Eichen, einem Kundenevent anlässlich der kulinarischen Weinwanderung sowie einem Mitarbeiterausflug mit Erste-Hilfe-Kurs. Zum 50. Firmengeburtstag lancierte die Familie Baumgartner zudem eine Spezialabfüllung aus den zwei besten Barriques des Pinot noir Schwändi. Dieser Tropfen kommt kraftvoll, charakterstark und fein daher. Pro verkaufte Flasche werden 5 Franken an die Institution Rückenwind plus in Bad Zurzach gespendet.