

## Von der Rebe zum Wein

### *Neuer Schulweinberg in der Theodor-Dierlamm-Schule*

Lesen in der Schule? Klar, das gehört dazu. Aber wenn Schülerinnen und Schüler im Weinberg Trauben lesen ist das schon etwas Besonderes.

Und so machten sich die Klassen B3 und B4 der Berufsschulstufe der Theodor-Dierlamm-Schule Mitte September voller Elan daran, die Trauben in den neu gepachteten Schulweinbergen zu ernten. Begleitet und unterstützt wurden sie dabei von ihren Lehrern Jürgen Weber, Petra Eppler, Karl-Heinz Kurzweg, Roland Guse und einem Freiwilligen im Sozialen Jahr. Jeweils rund 500 Kilo weiße Saphyra-Trauben und blaue Cabertin-Trauben wanderten an zwei Tagen in riesige grüne Wannen. Keine leichte Arbeit, denn das Gelände ist steil und die vollen Eimer sind schwer. Doch die Schülerinnen und Schüler sind die Arbeit im Freien schon gewöhnt: Bereits seit Januar sind sie regelmäßig vor Ort, um die Reben zu pflegen und den Boden zu bearbeiten. Angeleitet werden sie dabei vor allem von ihrem Lehrer Jürgen Weber.

„Man braucht schon ein bisschen Ahnung von der Sache, damit das gut funktioniert“, sagt er und die bringt als Hobby-Wengert die besten Voraussetzungen dafür mit.

Die theoretischen Grundlagen wurden im Unterricht gelegt. Im Rahmen des Sachkundeunterrichtes besprachen die Klassen das Wachstum der Rebe im Jahreslauf und welche Arbeiten in den verschiedenen Jahreszeiten zu erledigen sind. Es entstanden Poster, eine Bildergalerie zum Weinbergprojekt sowie das Modell eines Weinberges. Die Schülerinnen und Schüler besuchten das Weingut Bader und schauten sich dort den Weinkeller an. Auch über die Geschichte des Weinbaus in Stetten wurde gesprochen. Und natürlich gab es viele praktische Übungen, wie den Rebschnitt oder das Anbinden der Reben.

Für die Arbeit im Weinberg wurden über die Schülerfirma TheDiFix die notwendigen Werkzeuge und Geräte angeschafft. Schließlich soll alles möglichst professionell ablaufen. Einen großen Teil dazu trägt auch die Familie Bader bei, von der die Weinberge gepachtet wurden und in deren Weingut die pilzresistenten Trauben gekeltert und weiterverarbeitet werden. Deshalb ist es auch wichtig, die hohen Standards des Weinguts Bader einzuhalten. So dürfen die Pflanzen beispielsweise nur mit biologischen Mitteln behandelt werden, um Bio-Wein zu erhalten. Dass die Zusammenarbeit prima klappt, sah man auch bei der Lese. Als die Familie Bader im Nachbarwengert ankam, wurde sie herzlich begrüßt und Frau Bader lud die Klassen gleich für den Nachmittag in ihren Weinkeller ein, damit alle schauen konnten, wie es mit den Trauben weitergeht.

Jeweils zwischen 400 und 500 Flaschen Rot- und Weißwein wird die Ernte ergeben. Im Mai 2019 soll es soweit sein: Der Wein wird abgefüllt und steht zum Verkauf bereit. Die Vermarktung wird die Schülerfirma TheDiFix übernehmen, in der die Schülerinnen und Schüler der Berufsschulstufe alle anfallenden Aufgaben übernehmen. So soll es in der Schule auch einen Wettbewerb für die Etiketten geben, die später die Flaschen zieren. Im Rahmen der Aktivitäten der Remstal-Gartenschau gibt es sicher viele Möglichkeiten, Liebhaber für diesen besonderen Wein zu finden und die Schülerfirma kann bei Interesse natürlich auch direkt angefragt werden ([TheDiFix@diakonie-stetten.de](mailto:TheDiFix@diakonie-stetten.de) oder telefonisch über das Sekretariat der Theodor-Dierlamm-Schule 07151 940-2236).

Alle Beteiligten sind schon sehr gespannt auf das Ergebnis ihrer Arbeit. Bisher läuft alles sehr gut. Die Erfahrungen der Lehrer mit diesem Projekt sind rundum positiv, die Schülerinnen und Schüler haben Spaß am Lernen und an der Arbeit in der Natur. Vielleicht dürfen sie ja auch ein Schlückchen des fertigen Weins probieren, verdient haben sie es sich auf jeden Fall.