

Ausflug zum Winzer

Am 05.05.2026 besuchte die Klasse 5c im Rahmen des Gesellschaftslehreunterrichts das Weingut Schmidt in Römerberg – Meckersheim, um sich im Rahmen des Besuchs über den Alltag und die Arbeit eines Winzers zu informieren. Statt nur aus Büchern oder dem Unterricht etwas über den Weinbau zu lernen, hatten wir die Möglichkeit, die Arbeit vor Ort kennenzulernen. Vom Winzer Herr Schmidt erfuhren wir aus erster Hand, wie die verschiedenen Arbeitsschritte ablaufen und wie viel Aufwand und Wissen hinter der Herstellung von Wein steckt. Diese praktischen Erfahrungen haben der Klasse einen lebendigen Einblick in die Welt des Weinbaus ermöglicht.



Ich möchte mich an dieser Stelle nochmals ganz herzlich bei Herrn Schmidt bedanken, dass er sich für uns die Zeit genommen hat.

M. Seidel

Die beigefügten Berichte von Schülerinnen auf den nachfolgenden Seiten veranschaulichen diesen Tag.

Bericht 1 von Sina und Janina

Morgens um 8:00 Uhr ging es los zur Haltestelle. Nach einer guten halben Stunde Busfahrt waren wir endlich da. Der Winzer Herr Schmidt erwartete uns schon und zeigte uns seinen größten Weinberg, der direkt an das Weingut angrenzt.



Dort erklärte er uns dann, wie das Jahr im Weinberg abläuft und was er machen muss, dass er gute Reben erhält. Auch erzählte er, wie der Wein nach Rheinland-Pfalz kam. Ein weiteres Thema war, welche Schädlinge für den Weinstock gefährlich sind. Anschließend zeigte er uns den Weinkeller, der kein Keller, sondern ebenerdig ist. Heute macht man das so, da das Arbeiten dann einfacher ist. Uns fiel im Weinkeller sofort das Schild „Achtung Erstickungsgefahr auf. Herr Schmidt erklärte uns dann, dass bei der Gärung CO₂ entsteht und wenn der Raum zu viel CO₂ hat man daran ersticken kann. Daher ist eine gute Belüftung notwendig.

Interessant war dann, wie Traubensaft hergestellt wird. Hier muss der Winzer nämlich den Gärprozess verhindern. Wir durften dann auch Traubensaft probieren.



Der hat sehr gut geschmeckt, da man die Trauben deutlich rausgeschmeckt hat und weil er nicht so süß wie der Traubensaft aus dem Supermarkt geschmeckt hat. Dann machten wir uns auf den Rückweg. Das war ein schöner Ausflug. (Sina + Janina 5c)

Bericht 2 von Lea + Nele

Beim Winzer angekommen begrüßte uns Herr Schmidt herzlich und führte uns zum Anfang seines Weinberges. Dort erklärte er, dass der Wein vor vielen Jahren von Römern hergebracht wurde (siehe Ortsname).

Dann erklärte er uns welche Arbeiten er im Laufe eines Jahres erledigen muss.

Im November beginnt das Jahr mit dem Schneiden und nach unten biegen der Triebe. Herr Schmidt verriet uns, dass die Weinreben verschiedene Wurzeltypen haben: „Flachwurzeln“ und 10 Meter tiefe „Tiefwurzeln“.

Der nächste Schritt eines Winzers findet im Frühjahr statt. Es ist das „Ausbrechen“. Das bedeutet alle Triebe außer den zwei Haupttrieben und dem Ersatztrieb werden abgebrochen. In den folgenden Wochen sind die Aufgaben des Winzers die Drähte, an denen die Triebe festgebunden werden zu verstellen.



Auch muss der Winzer ein Auge auf Krankheiten haben. Eine solche Krankheit ist der Befall durch echten Mehltau. Da dies für den Winzer Ernteauffälle bedeutet, gibt es mittlerweile Weinreben, die gegen Pilze immun sind, sogenannte Piwis (pilzwiderstandsfähige) Sorten. Weinreben benötigen für ihren Austrieb ab einer Durchschnittstemperatur von 10° Celsius.

Der Winzer hat Pech, wenn es plötzlich kälter wird und die Weinreben erfrieren.

Ende Juni muss der Winzer Blätter von den Reben entfernen. Dies wird maschinell und bis zu dreimal gemacht. Herr Schmidt pflanzt zwischen den Weinreben Gras an, um Bodenerosion durch Wind und Regen zu verhindern.

Die arbeitsreichste Zeit ist von Juli bis September. Hier ist die Erntezeit, die man Weinlese nennt.

Wir fragten uns, wie der Winzer erkennt, dass die Trauben reif und damit erntebereit sind.

Herr Schmidt sagte uns, dass er dazu einen Geschmackstest macht und den Zuckergehalt mit einer Öchslewaage misst.

Zum Abschluss führte uns Herr Schmidt noch in den Weinkeller. Dort standen viele Behälter wo der Wein nach der Ernte gärt.

(Lea + Nele 5c)