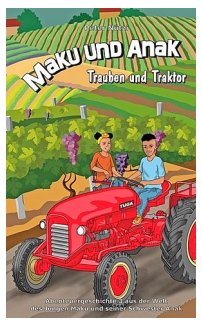
Buchtipp

## Eine Überraschung im Weinberg

Die Geschwister Maku und Anak wohnen zusammen mit ihrem Onkel Dizi und ihrem Grossvater in einem grossen Baumhaus auf einer Insel namens Tortuga. Zusammen erleben sie viele tolle Abenteuer. Dieses Mal dürfen sie auf dem Weinberg des Königs und der Königin mithelfen, die reifen Trauben zu ernten. Sie unterstützen den königlichen Winzer bei seiner Arbeit und lernen dabei viel Spannendes über die Weinlese. Mit dabei ist auch Rino, der beste Freund von Markus. Während der Weinlese erleben die Kinder plötzlich eine aufregende Überraschung – sie entdecken etwas Erschreckendes!
Wem oder was begegnen Maku, Anak und Rino und was genau ist eigentlich eine Weinlese? Finde es heraus im Buch «Maku und Anak» (für Erstlesealter). Im Buch findest du zudem viel Platz, um den Text mit schönen Zeichnungen zu verzieren.




**Maku und Anak – Trauben und Traktor**
Books on Demand Verlag, 49 Seiten
Leseprobe zur Verfügung gestellt von der Buchhandlung Bücher-Fass, Schaffhausen.

BÜCHER FASS

Tiere

## Ein schleimiger Superheld

Viele ekeln sich vor diesen langen, schleimigen Tieren, die man nach einem starken Regen überall auf den Strassen finden kann. Doch ein Regenwurm ist nicht nur gut, um deine Geschwister zu erschrecken. Im Boden, da ist er ein regelrechter Superheld. Er frisst nämlich Pflanzenreste und verwandelt sie in wertvollen Humus, indem er sie als Kot ausscheidet. Diesen Humus brauchen dann wiederum unsere Pflanzen, um wachsen und uns feine Früchte liefern zu können. Die Würmer düngen also unseren Boden! Ausserdem gräbt der Regenwurm bis zu 20 Meter lange Gänge in den Boden. Mithilfe

dieser Gänge wird der Boden durchlüftet und Nährstoffe aus unteren Bodewnschichten können zu den Pflanzen und zu ihren Wurzeln gelangen. Auch diese Nährstoffe sind für die Gesundheit der Pflanzen sehr wichtig.

Doch warum zeigen sich uns die Regenwürmer nur, nachdem es geregnet hat? Die Tiere atmen mit ihrer Haut. Dafür muss ihre Haut aber immer feucht sein. Wenn es trocken ist, graben sich die Regenwürmer in den nassen Boden, sodass sie nicht vertrocknen. Sie können also nur, wenn es regnet an die Oberfläche. Falls du einen Regenwurm auf der Strasse entdeckst, kannst du ihn retten. Lege ihn einfach in eine Wiese. So kann er sich vergraben und sich vor der Sonne schützen.

Dieses Tier kann also unseren Boden düngen, lange Gänge graben und durch seine Haut atmen. Es hat aber noch eine weitere Superkraft: Der Regenwurm kann Teile von sich nachwachsen lassen. Er besteht aus vielen Abteilen (Segmenten). Wenn einer seiner vielen Feinde ihn an einem Segment festhält, kann er es abwerfen und so fliehen. Danach lässt er den fehlenden Teil langsam wieder nachwachsen.

Eine gute Beobachtungsgabe und die Liebe zur Natur sind bei diesem Beruf besonders wichtig. ZEICHNUNG ROBERT STEINER

# Lilly in den Reben

Das Eichhörnchen Lilly kann es nach der Sommerpause kaum erwarten, wieder Berufslust schnuppern zu dürfen. **Von Shauna Stiefel**

Lilly konnte schon viele Berufe kennenlernen. Sie war hoch oben in der Luft bei den Flugbegleitern, im Kino, auf den Skiern, in der Buchhandlung, im Coiffeursalon, bei einer Floristin und letztes Mal in der Schule Wilchingen. Diesen Monat hat sie sich einen speziellen Beruf ausgesucht! Lilly reist heute mit dem Zug nach Hallau und trifft dort Herrn Schöttli. Ihn begleitet sie den ganzen Tag und erfährt, was ein Winzer so macht, was schwierig ist und wie er eigentlich zu diesem Beruf gekommen ist.

### Ein eher seltener Beruf

Wenn Lilly an Wein denkt, denkt sie automatisch an Erwachsene. Sie ist ja auch noch sehr jung und zudem ein Eichhörnchen und darf gar keinen Wein trinken. Lilly glaubte bis zum heutigen Tag auch, dass diesen Beruf eher alte Leute ausüben. Doch da steht plötzlich ein ganz junger Mann vor ihr und begrüsst sie. Lilly muss sofort ihre erste Frage stellen: «Herr Schöttli, sie sind ja viel jünger, als ich dachte! Ist Winzer ein Beruf, den viele Jugendliche wählen?» Herrn Schöttli antwortet: «Nein, in der Schweiz gibt es nicht viele junge Winzer und Winzerinnen. Ich musste für die Berufsschule sogar nach Wädenswil gehen!» «Wo kann ich denn heute mithelfen, Herr Schöttli?», fragt Lilly ganz aufgeregt. «Wir gehen jetzt gleich zusammen in die Reben», antwortet der Winzer. «Da es noch Morgen ist, kann es sein, dass Feldhasen oder auch Rehe zu sehen sind.» «Es muss super sein, einen naturnahen Beruf zu haben!», denkt sich Lilly im Stillen und stapft neben dem Winzer her.

### Viele wichtige Aufgaben

Nun sind der Winzer und das Eichhörnchen in den Reben angekommen. Herr Schöttli schaut sich seine Trauben ganz genau an. «Erklären Sie einmal, Herr Schöttli, welche Aufgaben haben Sie als Winzer eigentlich?» Der junge Winzer zählt auf: «Ich muss die Reben und den Boden gut pflegen, dass die Trauben gesund wachsen können. Ich muss ausserdem die Reben schneiden, Schädlinge bekämpfen, die Reben bewässern und den Boden mulchen. Mulchen bedeutet, dass ich den Boden sozusagen mit natürlichen Mitteln dünge. Im Herbst ernten wir dann die Trauben, dazu brauchen wir immer viele Helfer und Helferinnen. Im Weinkeller verarbeite ich meine Trauben zu Wein. Die Weine müssen wir abfüllen und etikettieren, damit alle wissen, was es für ein Wein ist und woher er kommt. An Weinmessen möchten wir dann Werbung machen und unsere Weine in die ganze Schweiz liefern können.» Lilly ist sehr interessiert, wenn Berufsleute so genau über ihre Aufgaben berichten, dabei kann sie viel lernen.

### Helfende Hände sind gefragt

Lilly hat nun schon vieles von Herrn Schöttli erfahren. Er macht diesen Beruf mit viel Liebe.«Lilly, ich weiss, du konntest mir heute gar nicht so viel helfen. Möchtest du aber bald wiederkommen und bei der Ernte dabei sein?», fragt der Winzer das Eichhörnchen. «Das mache ich sehr gerne, Herr Schöttli!», antwortet Lilly und grinst. Sie kann es kaum erwarten, den Winzer noch einmal zu besuchen. Egal, welches Alter, alle helfenden Hände werden bei der Ernte der Trauben dringend benötigt. Gemeinsam geht es am schnellsten!

## Rezept: Zwetschgenwähe

**Zutaten:**
- 1 Mürbeteig (süss)
- 3 EL Marmelade (Zwetschgen, Aprikose, o. a.)
- 5 EL Haselnüsse oder Mandeln (gemahlen)
- 1 TL Zimt
- Puderzucker
- 700 g Zwetschgen (frisch oder tiefgefroren)

**Für den Guss:**
- 2,5 dl Halbrahm
- 1Ei
- 1 EL Maizena
- 4 EL Zucker
- ½ TL Vanilleschotenpulver

**Und so wirds gemacht:**

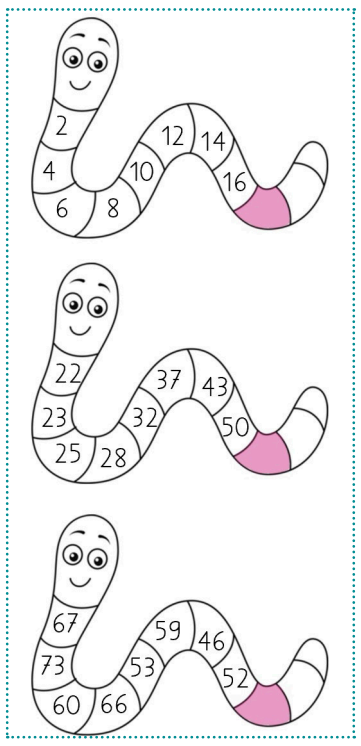
1. Den **Mürbeteig** direkt aus dem Kühlschrank ins Rundblech geben und das Papier dranlassen – so klebt der Teig nicht fest. Den Rand durch Herunterklappen auf eine gleichmässige Höhe bringen.

2. Den **Teigboden** mit einer Gabel einstechen und mit Marmelade bestreichen, die gemahlenen Nüsse gleichmässig darauf verteilen und Zimt und Puderzucker darüberstreuen.
3. Dann die entsteinten und halbierten **Zwetschgen** gleichmässig auf der Wähe verteilen.
4. Nun **alle Zutaten** für den Guss miteinander vermengen (Handmixer oder Schwingbesen) und langsam über die Wähe giessen.
5. Dann wird die **Wähe** 20 bis 25 Minuten goldbraun gebacken (untere Ofenhälfte, auf 200 °C vorgeheizt), für einen leicht gebräunten Boden: 5 Minuten zusätzliche Backzeit auf Unterhitze.
6. Die ausgekühlte **Zwetschgenwähe** zum Schluss noch mit etwas Puderzucker bestreuen.

**En Guete!**

*Dieses und weitere Rezepte von* **ilschas.cakeworld** *findest du auch auf Instagram.*

## Rätsel




**In diesen drei Regenwürmern haben sich diverse Zahlenreihen versteckt. Kannst du herausfinden, welche Zahlen in die pinken Teile gehören? Sende die Lösungen an lilly@phsh.ch und gewinne mit etwas Glück das Buch «Maku und Anak» von Peter Nützi.**

**Lilly taucht ins Berufsleben ein**

Natur

## Es wird Herbst im Rebberg

Wenn die Tage im September etwas kürzer und die Temperaturen etwas kühler werden und am Morgen manchmal schon ein bisschen Nebel liegt, dann beginnt für die Winzer und Winzerinnen eine ganz spezielle und schöne Zeit im Jahr.

Die Blätter im Rebberg werden langsam schon rot und gelb, das Gras am Morgen ist feucht vom Tau. Die Trauben hängen gross und dunkelblau an den Reben und warten darauf, geerntet zu werden. Im Hochdeutschen spricht man dann von der Weinlese. Bei uns in der Schweiz gibt es ganz viele Wörter dafür. Je nach Region sagt man «Herbschte», «Wümme», «Wimmle» oder «Läse» dazu. Die weissen Traubensorten sind oft etwas früher reif als die blauen. Für die Wümmet braucht es viele helfende Hände, oft gehen auch Leute aus dem Dorf helfen. Die Winzer und Winzerinnen fahren dann mit ihren Trak toren und Anhängern zu den Reb bergen. Dort verteilen sie stapelbare Kisten, Kessel und grosse Bottiche im Rebberg. Die Bottiche nennt man Standen, sie sind aus Aluminium gemacht und haben sehr viel Platz. Die helfenden Leute gehen dann immer zu zweit in eine Reihe, jeder auf einer Seite. Sie beginnen oben im Rebberg und schneiden die Trauben mit guten Scheren ab. Die schlechten Beeren werden herausgeschnitten, bevor sie in die Kübel gelegt werden. Jemand trägt die vollen Kübel zu den grossen Bottichen und leert sie.

Wenn der Bottich voll ist, wird er mit dem Traktor zum Weinkeller gefahren. Dort werden die Trauben gewogen. Wenn es weisse Trauben sind, werden sie meist sofort in einer grossen Presse gepresst und der Saft dann in einen Tank gefüllt. Die roten Trauben werden in grosse Tanks gefüllt und vergären dort zuerst, bevor sie gepresst werden. Im Keller wartet dann viel Arbeit auf den Winzer. Mit viel Geduld wird dann aus dem Traubensaft Wein, der später in Flaschen abgefüllt werden kann.

## Das sind eure Lieblingswitze

😄 Am Wochenende fahren Müllers zelten. Doch die Mückenplage ist enorm. Als abends ein Glühwürmchen auftaucht, verliert Frau Müller die Nerven: «Nichts wie weg hier! Jetzt suchen uns die Viecher schon mit der Taschenlampe!»

😅 Die Lehrerin: «Tut mir leid Karl, aber mehr als eine Drei kann ich dir in Französisch nicht geben.» Karl: «Gracias.»

😆 Was liegt am Strand un d ist schlecht zu verstehen? Eine Nuschel!

## Die glückliche Gewinnerin

Wir gratulieren ganz herzlich der Gewinnerin der letzten Ausgabe! Rachel O. aus Schaffhausen kann sich auf das Buch «Die fabelhafte Miss Braitwhistle» von Sabine Ludwig freuen. Wir wünschen dir viel Spass beim Lesen!

**Pädagogische Hochschule Schaffhausen**

ph|sh

**Impressum**
Texte: Yannick Akeret, Selina Peyer, Marion Reutemann, Shauna Stiefel, Lynn Weerkamp.
Zeichnung: Robert Steiner