Oliver Schmidt

Wie man Sekt herstellt …

Eine prickelnde Angelegenheit ist das Schul-Projekt an der Staatlichen Lehr- und Versuchsanstalt für Wein- und Obstbau Weinsberg. Neben dem fachlichen Wissen werden Teamarbeit und Medienkompetenz gestärkt.

Fotos (2): O. Schmidt, LVWO

Während der zweijährigen Ausbildung zum Techniker für Weinbau und Oenologie lernen die Schüler im Rahmen des Schul-Projektes nicht nur vieles über die traditionelle Sektherstellung, sondern wenden auch verschiedene Präsentationstechniken an und stärken ihre Medienkompetenz. Folgende Ziele sollen erreicht werden:

- Vermittlung von theoretischen Kenntnissen rund um die Sektbereitung,
- Vertiefung und Festigung der Theorie durch die Anwendung des Gelernten,
- Teamarbeit in Gruppen von vier bis sechs Schülern,
- zielorientiertes Arbeiten,
- Arbeitsorganisation über lange Zeiträume,
- Training der gesetzlichen Dokumentationspflicht (Kellerbuch),
- Erfassung des Materialaufwands und Kostenanalyse,
- Erweiterung und Üben von Kommunikationsfähigkeiten,
- Entwicklung eines stringenten Konzeptes für den Projektsekt,
- Anwendung moderner Marketinginstrumente.

Da die traditionelle Sektbereitung viel Zeit in Anspruch nimmt, startet das Sektprojekt schon eine Woche nach Ausbildungsbeginn im September. Der erste Schritt ist die Gruppenbildung, die in den Anfangsjahren den Schülern überlassen wurde. Die selbst gebildeten Gruppen arbeiteten allerdings nicht immer harmonisch zusammen. Außerdem orientierten sie sich oft am Weinbaugebiet und bestanden dann zu 100 Prozent aus Württembergern, Badenern oder Moselanern. Das Problem: Eine Mosel-Gruppe kommt zu der Feststellung, dass ein guter Sekt nur aus der Rebsorte Riesling hergestellt werden kann, während Schüler aus Baden zu dem Schluss gelangen, dass dafür nur ein Spätburgunder infrage kommt. Um den „interkulturellen" Austausch zu fördern, werden die Gruppen jetzt per Zufallsgenerator ausgewählt.

Zwei Wochen nach Schulbeginn muss jede Gruppe mithilfe einer gemeinsam erstellten PowerPoint-Präsentation vor der Klasse einen ersten Entwurf für den geplanten Sekt vorstellen. Für viele Schüler ist diese Art der Kommunikation neu. Um sie nicht zu überfordern, wird eine umfangreiche, verbindliche Gliederung vorgegeben. So ist die Aufgabe für alle klar definiert und die Leistung besser vergleichbar. Bei dieser ersten Präsentation ist noch alles sehr vage und ungewiss. Aber das ist auch später im Berufsleben so, wenn Neuland beschritten wird.

Tabelle: Die Sektprojekte der Schüler der Technikerklasse 1

Name des Projektsektes = Facebook Suchkriterium	Kurze Charakterisierung
Ri VIER a	■ Muskateller ■ Vier Weinbaugebiete für einen Sekt ■ riVIERa = lautmalerisch selbsterklärend
Sky – sektGRENZENlos	■ Chardonnay/Spätburgunder ■ Klassische Rebsortenkombination ■ zeitlos – elegant – verleiht Flügel
Weinsberg Origin	■ JustINus – verklausulierte Rebsorte (Justinus K) ■ Fest verwurzelt – bodenständig und doch hipp ■ Starkes Logo
Passion of Chardonnay	■ Chardonnay ■ Passion für das gemeinsame Projekt ■ Begeisterung für eine Rebsorte
Pole Position	■ Weißburgunder ■ Sekt für Siegertypen = Ehrgeiz, Stärke, Ausdauer und Dynamik ■ 5 junge Winzer mit einem Ziel – der Titel „Techniker für Weinbau & Oenologie"

Im Team organisieren

Es folgt die praktische Umsetzung, bei der die Gruppen jeweils zwischen 150 und 300 Kilo Trauben

verarbeiten. Manche Schüler bringen sich hier voll ein, nachdem sie sich mit PowerPoint eher schwer getan haben. Bei anderen ist es genau umgekehrt. So wird der Wert eines funktionierenden Teams in einer arbeitsteiligen Wirtschaft erkennbar.

Die Gruppen müssen Trauben bonitieren, die Reife einschätzen, Analysen erstellen und den Lesezeitpunkt festlegen, dann folgen Lese und Traubenverarbeitung. Immer wieder sind Entscheidungen mit weitreichenden Konsequenzen zu treffen. Die Gruppe muss sich für einen gemeinsamen Weg entscheiden und zahlreiche Punkte besprechen, zum Beispiel:

- Wie hoch soll der maximale Druck beim Pressen sein?
- Zusatz von Schwefeldioxid zum Most? Wenn ja, wie viel?
- Welche Analysen braucht man?
- Welche Hefe soll eingesetzt werden?
- Ist ein biologischer Säureabbau geplant?

Auch bei der Gärkontrolle gilt es sich im Team zu organisieren. Die haptischen und sensorischen Erfahrungen während der Bereitung der Sektgrundweine in Verbindung mit dem intensiven Austausch sind sehr lehrreich und gewährleisten, dass die Gruppen eine Beziehung zum eigenen Produkt aufbauen. In den allermeisten Fällen sind die Grundweine bis Mitte Dezember vergoren und die Klärung und Stabilisierung steht an.

Frei präsentieren

Bereits vorher, Anfang Dezember, muss die Gruppe die zweite PowerPoint-Präsentation halten. Sie soll:

- aufzeigen, was bislang bei der Produktion des Sektgrundweins passierte und in welchem Stadium der Sektgrundwein sich momentan befindet, und
- die ursprünglichen, im September formulierten Projektziele hinterfragen. Es kann (und wird zwangsläufig) immer wieder vorkommen, dass es aufgrund der Witterung, eines Problems bei der Traubenbeschaffung oder wegen Gärschwierigkeiten zu Korrekturen, Anpassungen oder Ergänzungen kommt.

Die Gruppe hält den Vortrag gemeinsam, jeder sollte gleich lang und gleich viel vortragen. So üben die Schüler die freie Rede und den Umgang mit der Technik. Im Anschluss wird die Präsentation besprochen, die Vorträge werden auf Video aufgezeichnet und als DVD an die Schüler weitergegeben. Dies bietet jedem Schüler die Gelegenheit, sich selbst zu betrachten und einzuschätzen. Im modernen Schulalltag wird zunehmend Wert auf Präsentationsfähigkeiten gelegt. Spätestens bei den mündlichen Abschlussprüfungen und der Vorstellung der Technikerarbeit sind sie von enormer Bedeutung.

Mediale Kompetenz

Aber das Projekt umfasst noch mehr Aufgaben: Die Gruppe erstellt eine Seite auf Facebook und kommuniziert die Entwicklung des werdenden Sektes im Web. Parallel dazu gestaltet sie ein kurzes Video über ihre selbst erschaffene Sektmarke. Der Film wird über YouTube weltweit verfügbar gemacht und ergänzt die Facebook-Darstellung. Die Ergebnisse im Web zeigen, dass die Schüler hochmotiviert ans Werk gehen, tolle Ideen haben und diese nahezu professionell umsetzen. Eine starke Leistung, denn immerhin sind hier keine Audio- und Video-Profis am Werk sind, sondern gelernte Winzer und Küfer.

Der Nebeneffekt: Die Gruppe muss sich abermals mit dem selbst erschaffenen Image beschäftigen und ihr Produkt kompetent darstellen. Und die Anwendung der komplexen Digitaltechnik ist eine gute Übung für andere komplexe Aufgaben. Im Moment ist es noch ein Spiel, ein Wettbewerb unter (Schul-)Freunden. Nach dem Abschluss kann die erworbene mediale Kompetenz zielorientiert in den Berufsalltag eingebracht werden.

Marketing-Ideen

Im auf die Ernte folgenden Mai erarbeiten die Schüler eine dritte PowerPoint-Präsentation. Spätestens jetzt sollten alle Gruppen eine schlüssige, mitreißende Marketing-Idee entwickelt haben. Denn zu diesem Zeitpunkt sind alle Rohsekte vergoren und Korrekturen nur noch in kleinem Umfang realisierbar. Wenn es zu Problemen kommt, werden diese möglichst mit der gesamten Klasse besprochen und danach von der Gruppe gelöst. So wird Krisenmanagement geübt.

Der Endspurt findet im zweiten Schuljahr statt. Nach dem Abrütteln wird in Vorversuchen die optimale Dosage ermittelt, dann degorgiert (der im Flaschenhals befindliche Hefepfropf entfernt). Üblicherweise erfolgt dies zwischen Januar und März. Die Schüler der Abschlussklasse präsentieren ihre Projektsekte kurz vor den Prüfungen im Mai vor großem Publikum – eine gute Gelegenheit, die freie Rede vor über 60 Personen zu üben.

@green – so lautet der Name des kreierten Projektsektes.

Fazit

Das fächerübergreifende Sektprojekt zeigt beispielhaft, wie zukünftige Betriebsleiter nicht nur technologische, sondern unter anderem auch mediale Kompetenzen erwerben. Marktkonforme Produkte können nur entstehen, wenn Weinbau, Oenologie und Marketing sowie Kommunikation eng verzahnt zusammenarbeiten.

Die gemeinsame Entwicklung eines Produktkonzeptes in einer Gruppe und dessen Kommunikation mittels unterschiedlicher Medien ist für die Schüler eine sehr gute Gelegenheit zum Anwenden vieler theoretischer Lerninhalte. Sie sind hochmotiviert und arbeiten im Team für ein gemeinsames, selbst geschaffenes Produkt. ■

Der Autor

Dr. Oliver Schmidt
Lehrer an der Staatlichen Lehr- und Versuchsanstalt für Wein- und Obstbau in Weinsberg
oliver.schmidt @lvwo.bwl.de