

HOCHSCHULE WÄDENSWIL
ZÜRCHER FACHHOCHSCHULE

Heidelberg

Gruppe Bier und Wein



Kulturtage 2008

Von

Andrea Weber

Giovanni Caputo

Marino Angelozzi

Stephan Buff

Johann-Baptista von Tschärner

Studiengang 2007/2010

Inhaltsverzeichnis

1. Einleitung	3
2. Bier	4
2.1 Bierkultur.....	4
2.2 Bierherstellung	4
3. Wein.....	7
3.1 Weinkultur	7
3.2 Weinbereitung	7
3.2.1 Maischen und Keltern.....	7
3.2.2 Die alkoholische Gärung	8
3.2.3 Die Milchsäuregärung oder der Biologische Säureabbau (BSA).....	8
3.2.4 Der Ausbau des Weines danach	8
3.2.5 Reife und Abfüllung.....	9
4. Bericht.....	10
4.1 Montag 28.04.08	10
4.2 Dienstag 29.04.08	11
4.3 Mittwoch 30.04.08	12
5. Umfrage	13

1. Einleitung

Ziel unserer Arbeit ist es, einen direkten Vergleich zwischen der Wein- und Bierkultur in Heidelberg darstellen. Dies wollen wir anhand von Umfragen in der Stadt herausfinden. So können wir den Stellenwert von Bier und Wein in der Bevölkerung aufzuzeigen. Zudem wollen wir das Weingut Clauer und die Kulturbrauerei in Heidelberg besichtigen und unsere Eindrücke festhalten.

Nach langer Planung und einigen Besprechungen konnten wir unser Aufenthalt in Heidelberg sorgfältig planen. Unser OK-Team veranstaltete auch schon vor den Kulturtagen einen Tag an dem unsere Gruppe und auch andere Studenten aus unserem Semester eingeladen wurden, die Brauerei in Baar und den Weinbetrieb von Tscharner in Reichenau zu besichtigen. Unser Bierexperte Stephan Buff führte uns am Morgen durch die Brauerei und erklärte uns den genauen Ablauf der Bierherstellung. Am Nachmittag führte uns Johann-Baptista von Tscharner durch den Weinbetrieb seines Vaters in Reichenau.

Dann am 28. April 2008 ging es endlich los. In den drei Tagen bekamen wir einen sehr guten Einblick in die Heidelberger Bier- und Weinkultur. Bei der Besichtigung der Betriebe konnten wir auch Unterschiede feststellen, da die meisten von uns schon an der Besichtigung zuvor in der Schweiz dabei waren. Wir sahen, dass es vor allem beim Anbau der Reben und der Verarbeitung der Produkte zu Wein und Bier unterschiedliche Methoden gab.

Unsere Arbeit gibt zuerst einen kleinen Einblick in die Bier- und Weinherstellung. Danach folgt unser Bericht in dem wir unsere Geschehnisse in Heidelberg schildern. Am Schluss präsentieren wir noch die Ergebnisse der Umfragen.

Teilnehmerliste:

<i>Name</i>	<i>Vorname</i>	<i>STR</i>
Bernhard	Andreas	LM
Hirt	Adrian	LM
Mazenauer	Cornel	LM
von Tscharner	Johann-Baptista	LM
Walker	Peter	LM
Gehrig	Petra	LM
Ettinger	Jürg	LM
Caputo	Giovanni	LM
Brogli	Seraina	UI
Lüthy	Lara	UI
Angelozzi	Marino	BT
Buff	Stephan	BT
Weber	Andrea Renato	BT
Tobler	Robert	CH
Marquart	Ramona	FM
Battegay	Patricia	FM

2. Bier

2.1 Bierkultur

Bier ist wohl das älteste bekannte Getränk. Bier wurde schon im „Gilgamesch-Epos“ im 3. Jahrtausend vor Christus erwähnt. In dieser Dichtung wird unter anderem der Urmensch "Enkidu" durch den Genuss von Bier erst zum eigentlichen, kultivierten Menschen. Die Bierkultur hat noch heute einen grossen Einfluss auf die Kultur eines Landes.

2.2 Bierherstellung

Für die Herstellung des Biers verwendet die Kulturbrauerei Heidelberg lediglich vier Zutaten: Hopfen, Malz, Hefe und Wasser. Zusatzstoffe und Geschmacksverstärker werden nicht verwendet. Diese Anwendung beruht auf ein Gesetz von 1516. Heute werden diese und weitere Punkte in der "Heidelberger Bierordnung" festgehalten und umgesetzt.

Zuerst wird aus Getreide (meist Gerste) Malz hergestellt. Es bestimmt Farbe, Geschmack und somit auch die „Persönlichkeit eines Biers“. Wie man in der folgenden Grafik entnehmen wird das Gerstenkorn zuerst gereinigt und sortiert. Nach der Lagerung wird es eingeweicht und gekeimt. Bei der Keimung werden Enzyme für den Eiweiss- und Stärkeabbau gebildet. Danach wird es getrocknet und entkeimt. Das fertige Malz kann so bis zu ihrer Verwendung gelagert werden.

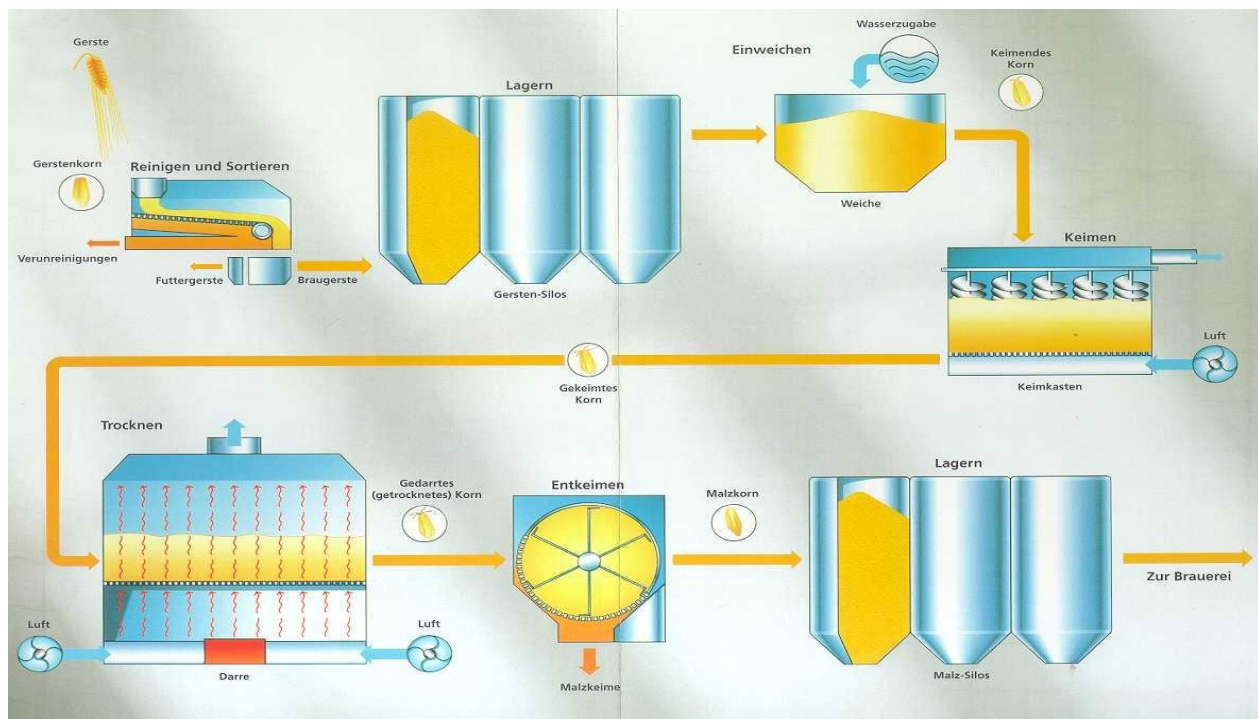


Abb. 1: Malzherstellung

Erst danach beginnt der eigentliche Brauprozess mit dem sogenannten Maischen. In der Regel wird dabei das geschrotete Malz mit ca. 50°C warmem Wasser vermischt. So entsteht eine Maische, die allmählich über verschiedene Temperaturstufen bis auf 80°C erwärmt wird.

Während der Maische wird die Stärke im Malz dank enthaltener Enzyme in Malzzucker umgewandelt.

Die so entstandene Maische wird anschliessend im Läuterbottich getrennt; der Malztreber (fester Teil) von der Würze (flüssiger Teil). Die Würze wird durch Nachgiessen von warmem Wasser allmählich aus dem Treber in den Sudkessel gespült. Dort wird sie mit Hopfen aufgeköcht. Dieser verleiht dem Bier seine Bitternote.

Diese Anstellwürze wird nun auf Gärtemperatur abgekühlt und es wird je nach Biersorte die entsprechende Hefekultur zugemischt.

Nun setzt die Gärung ein, die etwa eine Woche dauert. Dabei wird der gelöste Malzzucker durch die Hefebakterien zu Ethanol und Kohlendioxid umgewandelt. Dieses bleibt teils als Kohlensäure im fertigen Bier erhalten. Das Jungbier muss nach der Gärung noch zwischen vier und sechs Wochen lagern. Während dieser Zeit wird immer wieder probiert um die Qualität des Bieres zu prüfen. Nach der Reife werden mit einer Filterung die letzten Hefebestandteile und teilweise auch Trübstoffe raus filtriert. Anschliessend ist das Bier fertig gestellt für den Konsum.

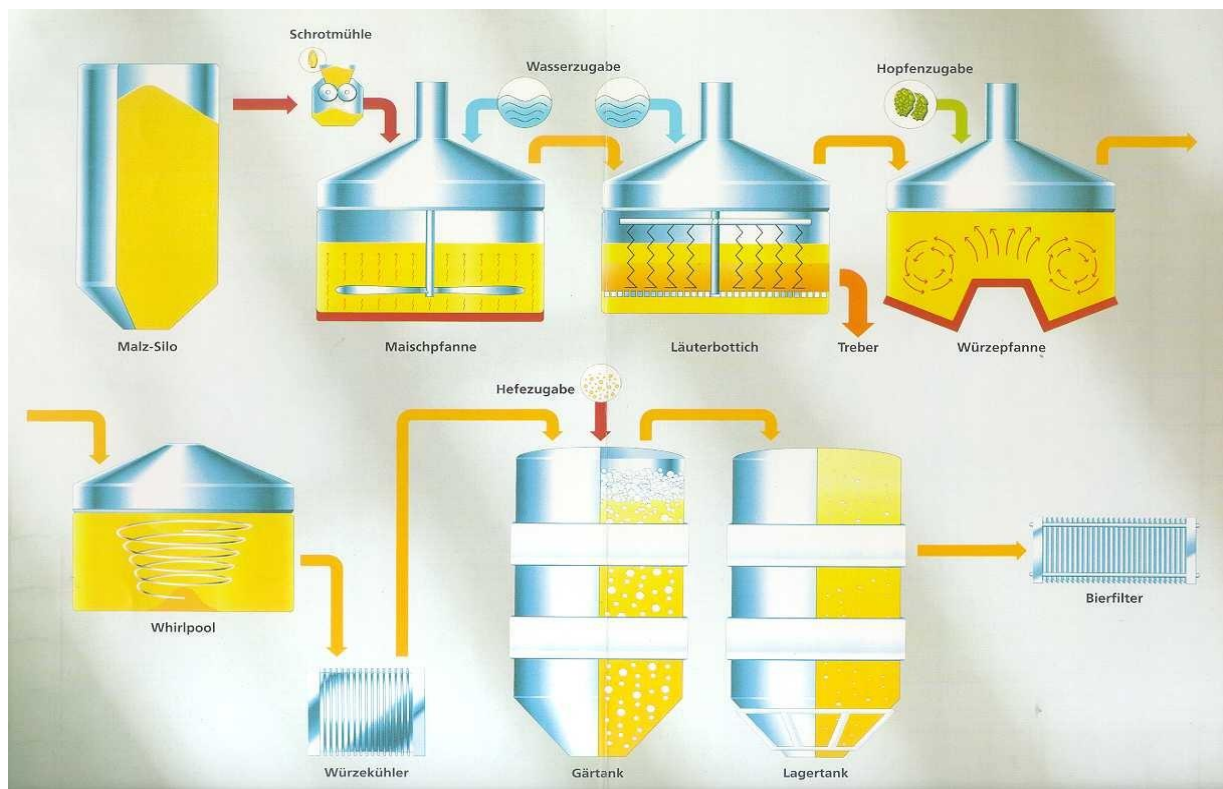


Abb. 2: Bierherstellung

Das Bier wird danach in der Füllerei in Fässer oder in Flaschen, Dosen und ähnliches abgefüllt. Alle Behältnisse wurden zuvor mit Wasser und Lauge gereinigt.

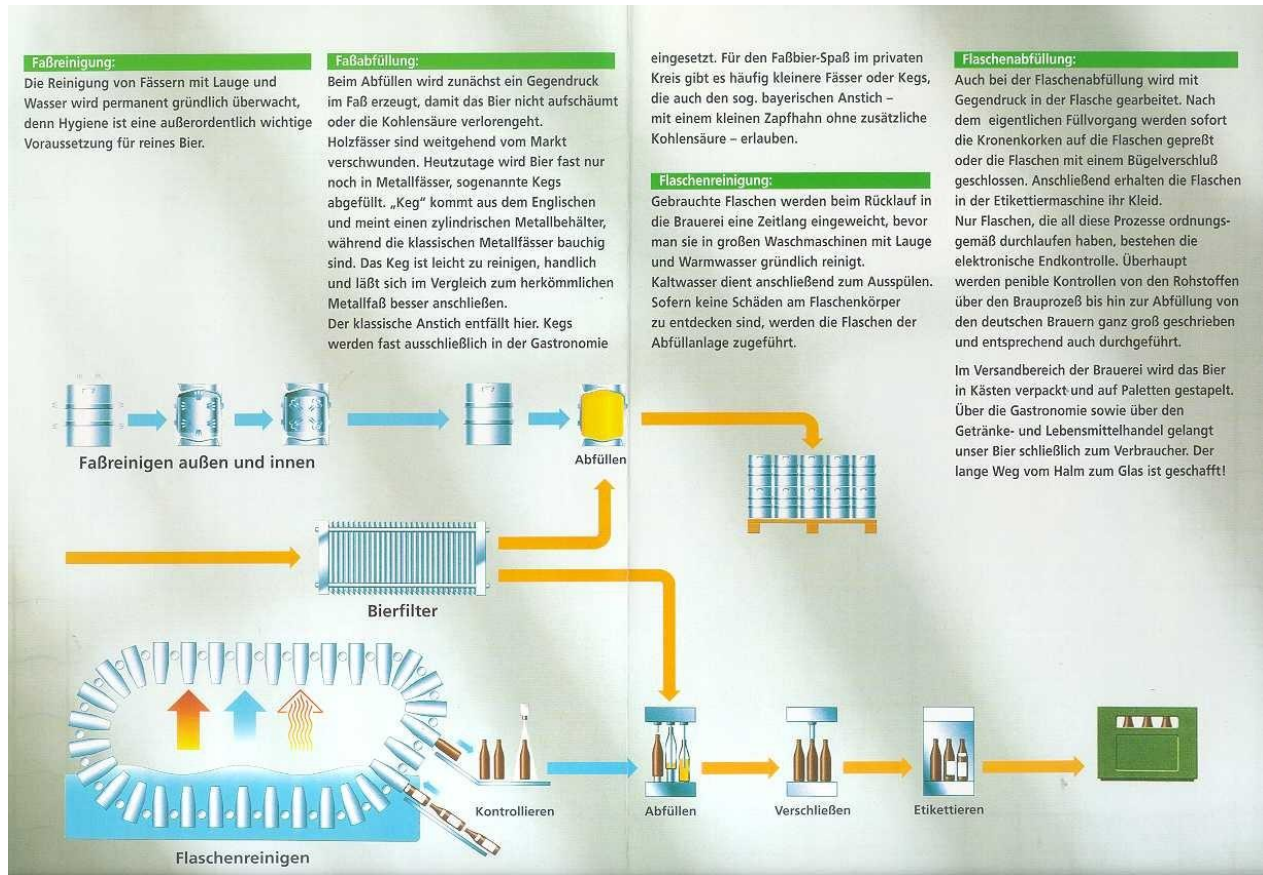


Abb. 3: Füllerei

3. Wein

3.1 Weinkultur

Von der wilden Weinrebe zur kultivierten Rebenzucht

Die Herstellung des Weines nahm in Ägypten seinen Anfang. Via Griechenland, mit Dionysos als Weingott, gelangte der Wein in die römische Kultur. Bachus wurde hier zum Gott des herrlichen Gutes. Die Römer brachten die eigentliche Weinkultur und den bewussten Rebenanbau mit verschiedenen Sorten aus dem Süden in unsere Gegend mit. Mengenmässig ist die Weintraube heute die wichtigste Obstart der Welt.

3.2 Weinbereitung

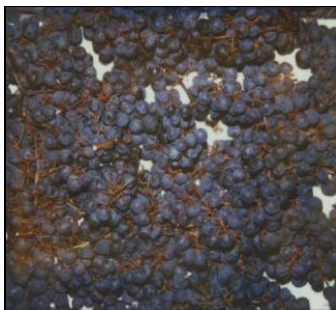
3.2.1 Maischen und Keltern



Die Arbeit im Keller beginnt mit dem Entladen der geernteten Trauben an der Kelterstation. Durch keltern gewinnen wir den Saft aus den Trauben. Die weissen Trauben werden im Allgemeinen sofort nach der Ernte gepresst, die roten erst nach dem „Maischen“ und der nachfolgenden Gärung. Bei der **Weißweinbereitung** werden die weissen Trauben:

- sofort schonend gepresst (*Ganztraubenpressung*) oder
- entrappt (von Stielen befreit) und gemischt (angequetscht) und anschließend entweder sofort oder nach kurzer Maischestandzeit gepresst. Die Maische besteht aus Traubensaft, -kernen und -häuten.

Durch die Maischestandzeit werden vor allem Aromakomponenten verstärkt, die dann in den Weinen ein schöneres, fruchtigeres Buket erscheinen lassen. Bei der **Rotweinbereitung** sind im Wesentlichen zwei



Verfahren üblich:

- *Maischeerhitzung*. Dabei wird die Maische der roten Trauben kurze Zeit erwärmt bzw. erhitzt, um die Farbstoffe, die vor allem in der Beerenhaut sitzen, zu lösen. Nach Abkühlung der Maische abgepresst und den so gewonnenen roten Most vergoren.
- *Maischegärung*. Dabei lässt man die Maische solange gären, bis aller Zucker in Alkohol umgewandelt wurde. Die frei werdende Energie heizt die Maische auf und extrahiert so die Farbe aus den Beerenhäuten. Während der gesamten Maischenstandzeit wird aus den Häuten und den Kernen Gerbstoff ausgelöst und geben später dem Wein die Struktur und sein Charakter.

Viele Winzer arbeiten heute auch mit einer Kombination beider Verfahren bei der Rotweingewinnung.

3.2.2 Die alkoholische Gärung

Die natürlich vorhandenen Hefen im Most genügen oft nicht, um eine schnelle und saubere Gärung herbeizuführen. Deshalb verlässt man sich heute zumeist auf den Einsatz von speziellen Reinzuchthefen. Einige Winzer jedoch schwören auf die spontane Gärung. Sie sind von einer individuelleren Aromaausbildung bei spontaner Gärung überzeugt. Zu kühle Moste gären häufig nicht an. Bei der Gärung dann erhöht sich die Temperatur des Mostes. Der Gärungsverlauf wird deshalb oft durch Kühlung oder Erwärmung gesteuert. Spezielle Kühlelemente, die z. B. in das Innere des Gärbehälters gehängt werden oder sich in der Ummantelung von Edelstahltanks befinden, ermöglichen dies.

Weißweine mit Edelstahlausbau vergärt man meist bei kühlen Temperaturen (14 - 16 Grad Celsius) kontrolliert langsam. Bei der Vergärung im Barrique (Chardonnay wird z. B. häufig im Barrique vergoren) steigen die Temperaturen höher an. Bei Rotweinen kann die Gärtemperatur bis weit über 30 Grad Celsius ansteigen. Bei der Erzeugung von Pinotage in Südafrika sind höhere Gärtemperaturen sogar ausdrücklich gewünscht. Dadurch sollen aufdringliche Ester-Töne ausgetrieben werden, die bei der Vergärung dieser Rebsorte entstehen.

Nach der Gärung wird der Hefetrub, die abgesetzten Trubstoffe und die toten Hefen entfernt. Der Wein wird in ein anderes Fass oder in einen Tank umgezogen. Diesen Vorgang nennt man in der Fachsprache: das Abstechen.

3.2.3 Die Milchsäuregärung oder der Biologische Säureabbau (BSA)

Der Säureabbau, das Umsetzen von Apfelsäure in Milchsäure geschieht mit Hilfe von Bakterien, die im Wein natürlich vorkommen. Oft wird dieser Vorgang auch die zweite Gärung genannt. Apfelsäure, eine aggressive, starke Säure wird so auf natürliche Art und Weise in Milchsäure umgewandelt, der Wein wird reifer, angenehmer, harmonischer und für eine längere Lagerung stabiler.

Bei vielen Weissweinen wird auf den Säureabbau gänzlich verzichtet (Riesling, Sauvignon blanc u.a.) Eine spritzige Säure gibt den Weinen mehr Nerv, mehr Struktur und lässt sie so frischer und frecher erscheinen.

Der Rotwein sollten unbedingt den BSA „erleben“. Während diesem Vorgang werden sehr viele Aromakomponenten gebildet, die dann den Wein zu seiner eigenen Charaktere werden lassen. Weine mit viel Apfelsäure tangieren immer diese abzubauen und sind daher weniger stabil, d.h. Die müssen dann später stärker geschützt werden.

3.2.4 Der Ausbau des Weines danach

Nun ist die „Sturm und Drang – Zeit“ des jungen Weines abgeschlossen. Die Weissen nun zum zweiten Male „abgesochen“ und erstmals filtriert und stabilisiert. Wein, eigentlich eine komplexe Mischung von vielen organischen Stoffen hat immer die Tendenz zu oxidieren, also mit Luft zusammen zu reagieren. Daher müssen seine funktionellen „Fühler“ geschützt, gebunden werden. Natürliche Antioxydanten sind im Wein schon vorhanden, Alkohol, Säure und Gerbstoff sind ein grosser Teil seiner „Altersversicherung“, aber auch der Wein braucht eine weitere Säule, die Schweflige Säure, die eben diesen funktionellen Gruppen eine Reaktion mit Sauerstoff verwehrt! Wurde im Keller immer sauber gearbeitet, das Traubengut bei der Weinlese gut verlesen, gesondert, lässt man dem Wein genügend seiner eigenen Abwehrkräfte, dann wird nur wenig zusätzliche chemische Hilfe gebraucht..

Die Zugabe von Schwefel bewirkt folgendes:

- Aldehyde, die den Weingeschmack negativ beeinflussen könnten, werden gebunden
- der Wein wird vor Oxydation geschützt
- der Wein wird mikrobiologisch stabilisiert

Die Weissen sind nun „füllreif“ und können aufs Glas gebracht werden. Natürlich auch hier mit Ausnahmen, wie Weinen die im kleinen Holz (Barriques) reifen, oder bestimmte Traubensorten, die viel längere Zeiten zum reifen brauchen, (z.B. Completer)

Auch die Roten werden nach dem BSA abgestochen und stabilisiert, sollten aber noch nicht durch ein Filter laufen müssen, da der noch vorhandene Feintrub für ihre Reifung von grosser Bedeutung ist. Dieser Trub verhilft zu Dichte, zu Schmelz und Harmonie. Eine zu frühe Filtration (oder Schönung) macht klein und kurz und reisst „das Fleisch vom Knochen“.

Bei einer Reifung im kleinen Holz braucht es sehr viel Geduld bis abgefüllt werden darf. Da das Barrique seine Komponenten, wie Holzton, Vanille, Röstaromen und letztlich auch den Holzgerbstoff an den Wein weiter gibt, muss dieser alle diesen neuen „Zusätze“ aufnehmen und verarbeiten und dazu braucht er mindestens 18 Monate!

Der Ausbau im neuen oder wenig gebrauchten Barriques kann folgendes bewirken:

Der Wein bekommt zusätzliche geschmackliche Noten von Holz, Toast, Vanille und anderen Aromen. Dadurch erlangt er größere Komplexität.

Der Wein bekommt mehr Struktur bzw. Rückgrat durch phenolische Substanzen, sogenannte Tannine. Diese gelangen vom Holz in den Wein.

Durch die Tannine erhöht sich das Lagerpotenzial des Weins. Auch die Stabilität von Aromen und Farbstoffen im Wein wird durch die Lagerung erhöht.

Der Ausbau im Barrique ermöglicht einen langsamen Sauerstoffaustausch (Oxydation). Dadurch macht der Wein einen Reifeprozess durch.

Der gekonnte Ausbau im Barrique kann sich sehr vorteilhaft auf den Weingeschmack auswirken. Hier kommt es auf den Anteil des Weins an, der in neuen, einjährigen oder mehrjährigen Barriques ausgebaut wird. Wenn der Anteil von neuem Holz zu groß ist, wird die Holznote sehr intensiv. Einigen Weinkonsumenten erscheint sie dann zu aufdringlich. Auch die Dauer des Barriqueausbaus, der einige Wochen bis Jahre dauern kann, spielt eine Rolle. Sehr umstrittenen ist der Einsatz von Holzchips. Sie sind preiswert und geben den typischen Eichenholzgeschmack ab. Sie sorgen aber nicht für eine gezielte langsame Oxydation, wie es im Barrique der Fall ist.

Die Restsüße eines Weines lässt sich durch Gärungsunterbrechung oder Zugabe von unvergorenem Traubenmost kurz vor der Abfüllung erreichen. Bei sehr konzentrierten Mosten mit hohem Zuckergehalt, wie Auslesen, Beerenauslesen und Trockenbeerenauslesen, kommt es sehr häufig vor, dass der Zucker nicht vollständig vergärt und so auf natürliche Weise Restzucker im Wein erhalten bleibt. Solch Weine werden nie einem BSA unterzogen, das sie sonst zu süß, zu pappig, zu klebrig erscheinen.

3.2.5 Reife und Abfüllung

Die Zeit der Lagerung eines Weines im Fass und nach der Abfüllung in der Flasche, also die Zeit der Reife, kann die Weinqualität und den Geschmack entscheidend beeinflussen. Unter dem Gesichtspunkt, dass Verbraucher heute vornehmlich junge und frische Weine bevorzugen, werden Weißweine oft nach kurzer Lagerung abgefüllt und auf den Markt gebracht. Hochwertige Spitzenweine werden hingegen erst nach deutlich längerer Lagerzeit in Flaschen gefüllt.



4. Bericht

4.1 Montag 28.04.08

Am Montagmorgen fuhren wir um acht Uhr mit einer halben Stunde Verspätung am Carbahnhof in Zürich ab. Die Busfahrt von vier Stunden oder mehr ging an uns sehr schell vor. Das lag wohl nicht nur an der lustigen Stimmung im Bus. Etwa um halb eins trafen wir bei der Jugi ein. Einige von uns blieben in der Jugi und richteten sich ein. Andere gingen etwas Essen entweder in die Stadt oder in der Nähe der Jugi. Unser Treffpunkt war um halb drei vor der Jugendherberge. Mit dem Bus fuhren wir Richtung Kulturbrauerei, die sich bei der alten Brücke befand. Ein paar Studenten stiessen erst am Bismarkplatz zu uns. Vor der Führung trank unsere Gruppe noch ein Bier vorab in der Bierstube. Während der Führung durch die Kulturbrauerei Heidelberg lernten wir deren Geschichte und verschiedenen Prozessschritte der Bierherstellung kennen.

Geschichte der Kulturbrauerei Heidelberg

Die Kulturbrauerei Heidelberg befindet sich in einem historischen Gebäude zu Beginn der Altstadt. Der Wirtschaftshof war 1712 das erste Mal im Besitz einer Brauerfamilie. Diese benutzte den Keller als Brauerei. Heute dient die Ritterhalle, die 1893 angebaut wurde als Produktionsort. Gegen Ende des 19. Jahrhunderts entwickelte sich die Brauerei zu einem Grosshandel. Der Verkauf und Produktion brach 1914 mit Beginn des 1. Weltkriegs ein. Nach dem Krieg bis hin in die 90er Jahren versuchten mehrere Besitzer ihr Glück mit der Brauerei. Meist blieb der grosse Erfolg jedoch aus. Der Betrieb der Gaststätte sowie der Brauerei wurde 1996 endgültig eingestellt. Erst 1999 wurden Sanierungs- und Renovierungsarbeiten vorgenommen. Seither wird die Brauerei und die Gaststätte unter dem Namen Kulturbrauerei Heidelberg AG wieder erfolgreich bewirtschaftet.

Anschliessend durften wir mit Bernd dem Brauer folgende hauseigene Biere degustieren:

Kräusen:

Ein helles, mildes Bier mit einer Stammwürze von 12,8% und einem Alkoholgehalt von 5,2% und naturtrüb. Kommt dem Pils von allen degustierten Bieren am ähnlichsten.

Kräuse ist ein Begriff aus der Fachsprache der Brauer der folgende drei Bedeutungen haben kann:

- Eine Schaumdecke die sich während der Gärung auf dem Bier bildet und sich "kräuselt".
- Ein Bier mit einer solchen Schaumdecke, was sich mitten in der Gärung befindet.
- Ein Bier welches fertig, unfiltriertes ist und noch viel Hefe enthält.

Kellerbier

Ein kräftiges Märzenbier mit einer Stammwürze von 13,8% und einem Alkoholgehalt von 5,6 %. Hergestellt aus 60% dunklem Malz sowie Tettnanger und Saazer Aromahopfen. Diese verleihen eine ausgewogene Bittere und ein vollmundiges Röstaroma. Als Märzenbiere bezeichnet man Biere die farblich zwischen dem hellen und dem dunklen liegen und einen etwas höheren Alkoholgehalt von ca. 5,5% - 6,0% haben. Der höhere Alkoholgehalt schützt besser vor Verderbung.

Hefeweizen dunkel:

Kräftiges, dunkles Hefeweizen mit einem Alkoholgehalt von 5,5% und einer Stammwürze von 13,7%. Gegärt mit einer speziellen obergärigen Hefe, die ein bananen- und gewürznelkenartiges Aroma erzeugt.

4.2 Dienstag 29.04.08

Die Besichtigung des Weinguts Clauer begann für einige von uns etwas zu früh. War der vorhergehende Abend doch zu ausschweifend geraten. Dennoch fanden sich alle mehr oder weniger munter um 1130 beim Eingang der Jugi ein und begaben sich mittels Bus und Tram zu weitentfernten Station Rohrbach Süd. Dort angekommen befanden wir uns genau an der Grenze zwischen Natur und Strassenverkehr. Gut gelaunt begab sich die ganze Gruppe, die doch aus fast 40 Personen bestand, in Richtung der Weinhänge. Nach einer guten viertel Stunde Fussmarsch fanden wir das beschauliche Winzerhaus inmitten von Weinsträuchern vor, es erinnerte stark an ein Bauernhaus mit seinen anliegenden Schuppen und den Traktoren davor. Bei unserem Empfang wurden wir von einem grossen und Mega lieben braunen Hund begrüsst. Er schwänzelte eigentlich immer um und herum und genoss jede Streicheleinheit sichtlich. Als erstes gab es ein Vesper, bestehend aus mehreren Fleisch- und Käseplatten sowie die ersten Gläser Weiss- und Rotwein. Man sah einige neue Gesichter am Tisch, denn eine zweite Gruppe machte bei der Degustation ebenfalls mit, allerdings unter dem Motto „Kulinarisches Essen“. Nichts desto Trotz begannen schon jetzt sehr unterhaltsame Diskussionen bezüglich dem gestrigen Abend, Klatsch und Tratsch und was sonst noch alles unterhaltsam schien! Nach dem Vesper sammelten wir uns vor dem Weingut auf einer saftigen grünen Wiese und hörten dem Winzer zu. Seinem Vortrag konnte man entnehmen dass der Boden auf dem wir uns befanden vorwiegend auf Kalkstein stand. Dieser Kalkstein ist besonders gut geeignet um Weinbau zu betreiben, zudem kann die Wurzel der Weinstöcke doch bis 5 Meter in ihm hinein wachsen. So bekommen die Reben die nötigen Mineralien und auch der Wasserspeicher ist gewährleistet. Erstaunlich war auch zu erfahren dass Heidelberg eine der wärmsten Regionen Deutschlands ist, im Mittel scheint hier die Sonne am meisten und mit einer jährlichen Durchschnittstemperatur von 11,6°C ist die Region sehr mild. Der Weinbau wird vorwiegend mit Maschinen betrieben, einzig wenige Mitarbeiter aus Polen und der Umgebung legen jedoch bei der Vorlese noch selbst Hand an. Bei der Vorlese werden die überreifen oder faulen Trauben aussortiert. Anschliessend begaben wir uns in den Weinkeller. Riesige Eichenfässer sowie Gär- und Lagertanks standen aneinander und ein leicht säuerlicher und frischer Duft erfüllte den Raum. Erst bei genauem Hinsehen erkannte man den Schimmelbelag am Gemäuer, dieser jedoch gab dem ganzen erst seinen charakteristischen Eindruck. Nach der Besichtigung und einige interessante Geschichten später, der Winzer war sehr redselig, widmeten sich die beiden Gruppen erwartungsvoll der eigentlichen Weidegustation. Es galt acht verschiedene Weine zu probieren. Zu jedem Wein gab der Winzer einige Anekdoten zum Besten und erzählte die speziellen Eigenschaften des guten Tropfens.

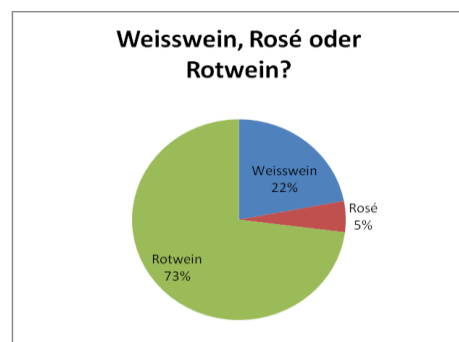
Zum neutralisieren gab es Weissbrot und Wasser. Die Weine schmeckten sehr speziell, vom sauren bis sehr süssen gab es alles. Schade nur dass die meisten Weine ihre vollständige Reife noch nicht erreicht hatten. Je länger die Degustation dauerte desto lauter wurden auch die Gespräche. Irgendwann gegen Schluss begann der Winzer noch Klavier zu spielen, „einer geht noch, einer geht noch rein“ war wohl das geflügelte Lied des Tages. Am Ende konnte man sagen, es wurde nahtlos an den Vorabend angeschlossen, wer meinte gerade wieder nüchtern zu sein, hatte schon sehr bald wieder ein leichtes säuseln im Kopf. Trotzdem wurde der Nachmittag von den meisten genossen, auch konnten einige ihre Weinkenntnisse erweitern. Es bleibt noch zu sagen dass es ein gelungener Ausflug war.

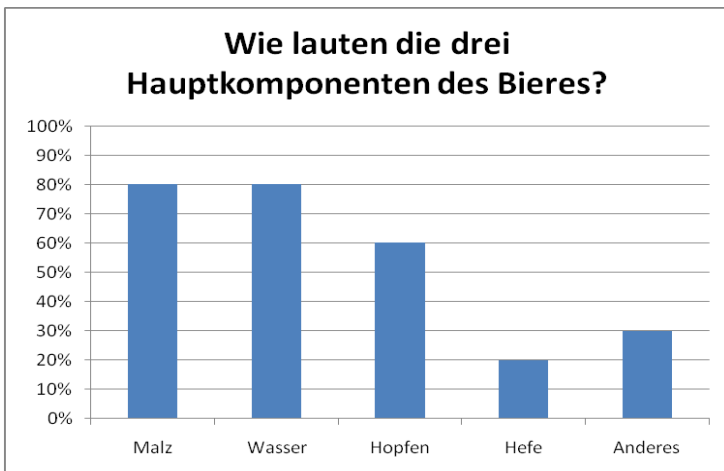
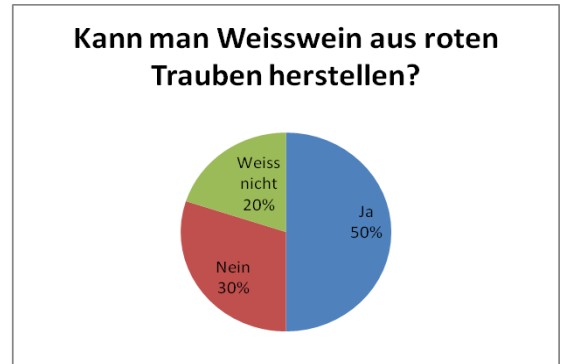
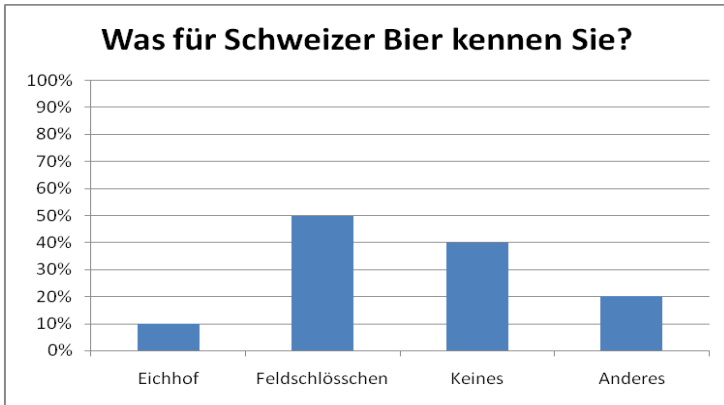
4.3 Mittwoch 30.04.08

Um zehn Uhr früh mussten wir unsere Zimmer bereits verlassen und konnten den Tag bis zur Abfahrt mit Faulenzen geniessen. Mit noch Spuren von Bier und Wein in unseren Adern fuhren wir am Nachmittag zurück in der Schweiz.

5. Umfrage

In Heidelberg konnten wir die Einwohner zu ihren Gewohnheiten und ihre Einstellung zu Bier und Wein ausfragen. Um das ganze etwas anschaulicher zu gestalten, fassten wir die Ergebnisse zu Graphiken zusammen:





Diese Grafiken sprechen für sich und brauchen nicht näher erläutert zu werden.