

Verallgemeinernd ist zu betonen, dass der Klimawandel bereits Realität ist und wenn man keine Maßnahmen trifft, werden nächste Generationen weder sauberes Wasser noch frische Luft haben, ganz zu schweigen von der Tatsache, dass man einige Tiere bald gar nicht mehr sehen wird.

Quellenverzeichnis:

1. Основні екологічні проблеми людства, їх глобальний характер та суть: веб-сайт.
URL: <https://ru.osvita.ua/vnz/reports/bjd/23700/>
2. Пожежі як екологічний фактор: веб-сайт. URL: <https://ukrbukva.net/page,2,82979-Pozhary-kak-ekologicheskiiy-faktor.html>
3. І пекла не треба: ООН оголосила про надзвичайну кліматичну ситуацію : веб-сайт.
URL: <https://joy-pup.com/ua/science-ua/oon-ogolosila-pro-nadzvichajnu-situac/>
4. Катаклізми в Україні: повені, дощі, морози, заметілі та хронічна неготовність влади: веб-сайт. URL: <https://m.tyzhden.ua/News/75497>

Sprachliche Beratung: Muntian S. G., Oberlektorin für Deutsch

BESONDERHEITEN DER PRODUKTION JUNGER WEINE

Khytrov A. A., anton.khitrov.96@gmail.com

Taurische staatliche agrartechnologische Dmytro Motornyi-Universität

Die Weinproduktion in der Ukraine ist eine sehr viel versprechende Branche und verfügt über ein erhebliches Entwicklungspotenzial. Die günstige geografische Lage der Ukraine und das gemäßigte Klima tragen zur Entwicklung der Weinproduktion und zum Anbau einer Vielzahl von Trauben bei. Außerdem hat die Annexion der Krim neue Impulse für die Entwicklung der Weinproduktion in Odessa, Cherson und anderen Gebieten der Ukraine gegeben.

Einer der neuen Impulse für ukrainische Weinproduzenten könnten junge Weine sein. Deren Produktion ist in vielen europäischen Ländern, besonders in Frankreich und Deutschland, sehr verbreitet. Gerade die Besonderheiten der Herstellung junger Weine möchten wir in der vorliegenden Veröffentlichung betrachten, und zwar am Beispiel eines in Deutschland verbreiteten jungen Weines, der Federweißer heißt. Der Prozess seiner Herstellung wurde vom Autor vom Mai bis zum September im deutschen Bundesland Brandenburg im Rahmen des APOLLO-Agrarpraktikums beobachtet.

Federweißer nimmt auf dem deutschen Weinmarkt einen besonderen Platz ein. Das ist mit einer besonderer Eigenschaft des Federweißers verbunden. In diesem Wein gibt es winzige, durch die Kohlensäure aufgewirbelte Hefeteilchen, die sich wie kleine Federn bewegen. Gerade denen verdankt der Federweiße seinen Namen.

Federweißer ist ein sich auf dem halben Weg vom Traubensaft zum Wein befindendes Getränk, bei welchem Süße, Alkohol und Fruchtsäure in guter Balance sind. Im Gegenteil zu üblichen Weinen, die normalerweise mit den Jahren besser werden, muss man den Federweißer umgekehrt frisch im innerhalb weniger Tage nach seiner Fertigstellung trinken. Denn aufgrund der aktiven Fermentation erhöht sich der Alkoholgehalt (von ca. 4% auf 11%) im neuen Wein und das Getränk wird weniger süß. Da Zucker zu Alkohol umgewandelt wird, entsteht auch Kohlensäure, die langsam entweicht. Infolgedessen wird neuer Wein nur einige Tage gelagert.

Man unterscheidet drei häufigste Typen des neuen Federweißers: weiß, rosa (Schilchersturm) und rot (Federroter/Roter Rauscher).

Federweißer wird traditionell während der Weinlese produziert. Deshalb ist Ende Sommer - Anfang Herbst auch gleichzeitig die Federweißerzeit. Neuer Wein wird in der Regel aus früh reifenden Trauben hergestellt. Dafür werden solche Weinsorten wie Ortega, Siegerrebe, Huxelrebe, Solaris usw. benutzt.

Zuerst muss man die Trauben ernten. Nachdem die Trauben gepflückt worden sind, werden sie ein bisschen zerquetscht. Dies ist notwendig, damit die Früchte beim Pressen mehr Saft abgeben. Danach wird die Presse mit Trauben gefüllt.

Nachdem der Saft gepresst ist, muss man den fertigen Saft in den Kühlschrank stellen, weil die Kälte den Gärungsprozess verhindert. Der Saft soll für eine Nacht in der Kühlzelle gelassen werden, damit sich der Trub absetzt. Am nächsten Tag muss man den Saft mit einem Schlauch von seinem Fass in ein neues Fass abziehen. Der übrige Trub wird entsorgt.

Der Saft wird zu dieser Zeit mit Hefe versetzt, um die Gärung zu starten. Nach einigen Tagen wird ein Teil des Zuckers im Saft von den Hefen zu Alkohol umgewandelt. Wenn der Alkohol in der benötigten Menge vorhanden ist (von 4% bis 11%), wird das Produkt als Federweißer verkauft.

Wegen der bei der Gärung entstehenden Kohlensäure schmeckt neuer Wein recht spritzig, anfangs wie eine Art Traubenlimonade oder ein süßer Schaumwein. Federweißer muss man gekühlt trinken, weil der süße Eindruck dabei nicht zu stark und die erfrischende Wirkung maximal ist.

Verallgemeinernd ist es zu betonen, dass es für die Entwicklung der Weinproduktion in der Ukraine eine gute Möglichkeit wäre, das Angebot an Weinprodukten durch junge Weine, wie, zum Beispiel, Federweißer zu ergänzen.

Quellenverzeichnis:

1. Wenn der Traubensaft zu rauschen beginnt: website. URL:
<https://www.deutscheweine.de/wissen/wein-mehr/federweisser/>

2. Alles Wissenswerte zum „neuen Wein“: website. URL:
<https://www.weinfreunde.de/magazin/weinwissen/federweisser-alles-wissenswertes-zum-neuen-wein/>

Sprachliche Beratung: Muntian S.G., Oberlektorin für Deutsch

DAS BILDUNGSWESEN IN DEUTSCHLAND

Masurova I. W., *mazurovaira2001@gmail.com*

Taurische staatliche agrartechnologische Dmytro Motornyj-Universität

Ein Bildungssystem bezeichnet den Aufbau aller Einrichtungen und Möglichkeiten zum Erwerb von Bildung. Es ist ziemlich kompliziert und nicht einheitlich, weil der Bildungsbereich die Aufgabe der Bundesländer ist und nicht zentral geregelt wird [1].

Das deutsche Bildungssystem besteht aus fünf Stufen:

1. Primarbereich: Grundschule
2. Sekundarbereich I : Hauptschule, Realschule, Gymnasium oder Gesamtschule
3. Sekundarbereich II: Gymnasiale Oberstufe oder berufsbildende Schule
4. Tertiärbereich: Hochschulen, Berufsakademien, Fachakademien und Fachschulen
5. Quartärbereich: Private und berufliche Weiterbildung nach der Berufsausbildung

Sowohl die Primarstufe als auch die Sekundarstufe I müssen von allen deutschen Bundesbürgern durchlaufen werden. Sie bilden die sogenannte Schulpflicht [1].

Der Großteil des deutschen Bildungssystems befindet sich in staatlicher Trägerschaft und damit in der Hand der Länder – das bedeutet, dass die einzelnen Bundesländer einen Großteil der Bildungsangebote finanzieren und organisieren [1].

Alle Kinder gehen in die Grundschule, die die Klassen 1 bis 4 umfasst. Nach diesen vier Jahren wechseln die Schüler entweder auf die Hauptschule, die Realschule oder auf das Gymnasium. Wer die Realschule erfolgreich beendet, erhält das Zeugnis der mittleren Reife [2].

Die meisten deutschen Hochschulen sind vollständig staatlich finanziert oder erhalten einen wesentlichen staatlichen Zuschuss. Private Hochschulen sind die Ausnahme. Die Studierenden zahlen an den staatlichen Hochschulen keine Studiengebühren. Die Studiendauer umfasst danach an