

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

den Universitäten und gleichgestellten Hochschulen in der Regel mindestens vier, an den Fachhochschulen mindestens drei Jahre. Gegenwärtig verbringt ein Student an der Universität bis zum Abschluss durchschnittlich zwölf Semester [2].

Bei den Universitäten wird das Studium mit einer Diplom-, Magister- oder Staatsprüfung abgeschlossen. Anschließend ist eine weitere Qualifizierung bis zur Doktorprüfung (Promotion) oder bis zum Abschluss eines Graduiertenstudiums möglich. Als zweite Säule des deutschen Hochschulsystems vermitteln die Fachhochschulen vor allem in den Bereichen Ingenieurwesen, Informatik, Wirtschaft, Sozialwesen, Design und Gesundheit eine praxisbezogene Ausbildung, die mit einer Diplomprüfung abschliesst. Noch eine Möglichkeit eine Hochschulausbildung zu bekommen ist das virtuelle Studium an den Fernuniversitäten [2].

Quellenverzeichnis

1. Wie funktioniert das deutsche Bildungssystem? URL: <https://www.bildungxperten.net/wissen/wie-funktioniert-das-deutsche-ildungssystem> (дата звернення: 15.10.2019)

2. Власюк Н.І., Джух Е.Н., Змітрукевич А.А., Саліта Ж.Е, Качановська О.Б. „Bildung in Deutschland“ URL: https://ebooks.grsu.by/pr_rechi/4-thema-bildung-in-deutschland.htm (дата звернення: 15.10.2019)

Wissenschaftlicher Leiter: Belous N.W., der Oberlehrer

SPREEWALD IST EIN ORT FÜR DEN ANBAU UMWELTFREUNDLICHER PRODUKTE. ANBAU VON GURKEN

Mirkel M.O., mmirkel3108@gmail.com

Taurische staatliche agrartechnologische Dmytro Motorny-Universität

Knackig, würzig und am besten frisch aus dem Fass – so kennen und lieben die meisten die Spreewälder Gurken. Die berühmten Köstlichkeiten können aber auch anders. Gehen Sie mit uns auf eine kleine Entdeckungstour und lassen sich überraschen, was rund um die Gurke – übrigens vom Verein zur Erhaltung der Nutzpflanzenvielfalt unlängst zum Gemüse des Jahres 2019 und 2020 ernannt – noch so geht ... Das Gurkenmuseum in Lehde (Lübbenau/Spreewald). In deutschem einmaligem Gurkenmuseum erfahren Sie Wissenswertes über die Tradition des Gurkenanbaus und der Gurkenverarbeitung. Der Besuch des Bauernhauses- und Gurkenmuseums lässt sich mit einem Einkauf von Spreewälder Produkten kombinieren.

Die verschiedensten Spreewälder Gurkenbetriebe stehen mit ihren Verkaufsständen Spalier und machen die Auswahl schwer. Finden Sie hier Ihren ganz persönlichen, eingelegten Liebling und nehmen auch gleich eine gute Portion für den Weg nach Hause mit ... falls es die leckeren Mitbringsel bis dahin schaffen und nicht schon vorher im Mund landen! [1].

Wie ein kleines, verträumtes Spreewalddorf kommt sie daher, die beeindruckende Außenanlage des Spreewelten-Saunabereiches. Der sich windende Rundweg führt Sie unter anderem zur Gurkensauna. Mit ihrem Duft und ihrer Ausstattung erinnert sie an eine Gurkeneinlegerei und lädt mit 60 Grad und grünem Stimmungslicht zum Entspannen ein. Der Gurkensud-Aufguss hat eine beruhigende sowie reinigende Wirkung und macht die Haut sanft und weich. Die Spreewood Distillers haben den Dreh raus. In Deutschlands erster Roggen-Whiskey-Destillerie bekommen die Spreewälder Gurken ordentlich Umdrehungen. Inmitten des bezaubernden Ortes Schlepzig liegt die Spirituosen-Manufaktur und bringt in den heiligen Hallen des traditionellen Vierseitenhofes großartige und zum Teil prämierte Whiskys, Rums sowie eine feine Auswahl an Geisten und Likören zu Tage. Für den „Gurkengeist“ werden, neben ca. 830 g Spreewälder Gurken je Flasche, lediglich ein neutraler Alkohol und regionales Wasser verarbeitet. Erfrischende Geschmacksüberraschungen im Café Urbans in Burg (Spreewald) Schoko, Vanille