

Fehlende Inhalte zum Thema Schaumwein
Erarbeiten Sie die fehlenden Inhalte mit Hilfe des Lehrbuchs S.440 (grüner Kasten) und S.442.

5. Lagerung und Service

Schaumweine sind beim Versand bereits trinkreif und müssen nicht mehr längere Zeit gelagert werden.

Falls eine Lagerung nötig ist, sollte der Sekt:

-
-
-
- gelagert werden.

Maximale Lagerzeit: 2 – 3 Jahre

Trinktemperaturen

- Heller Schaumwein:
- Rosé:
- Roter Schaumwein:

Flaschengrößen

Bezeichnung	Inhalt in l
Piccolo	
Imperial (gängige Größe)	
Magnum	

6. Verwendung von Schaumwein

- pur zu festlichen Anlässen z.B.
- als Aperitif z.B.,
- Bestandteil von Bowlen
- Sektfrühstück
- Sorbets

Weinhaltige und weinähnliche Getränke

1. Weinhaltige Getränke sind lt. Weingesetz Getränke, die aus

-
- Likörwein
-
- oder einer Mischung daraus

plus zulässigen wie Weindestillat, Branntwein,, Arrak, Traubenmost,, Zucker oder kohlenensäurehaltigem bestehen.

Der muss mehr als betragen, der Höchstalkoholgehalt darf nicht übersteigen. Eine zusätzliche darf zur Bereitung des Getränkes nicht stattgefunden haben.

..... sind Getränke, die aus Wein, Schaumwein oder einer Mischung daraus und (z.B. Erdbeeren, Ananas,) oder Kräutern (z.B. Waldmeister) hergestellt werden. Sie können auch aus Kernobst- oder Fruchtwein (=weinähnliche Getränke) bereitet werden. In dem Fall sind sie nicht unbedingt in die Kategorie „weinhaltige Getränke“ einzuordnen.

Wein-Aperitif darf sich ein weinhaltiges Getränk nennen, wenn es mindestens zu aus Wein oder Schaumwein, auch in Vermischung miteinander, besteht.

Bekannte Vertreter dieser Kategorie sind Vermouthweine, die als und in der Bar Verwendung finden.

Marken: Martini, Cinzano, Noilly Prat, Dubonnet, Vino Vermouth di Torino

Weitere Vertreter der weinhaltigen Getränke sind:

-
-
-
-
-

2. Weinähnliche Getränke

Weinähnliche Getränke sind Getränke, die wie Wein hergestellt werden, jedoch nicht aus

Es werden zwei Arten unterschieden:

- z.B. Apfel- oder Birnenwein
- z.B. Johannisbeer-, Erdbeer- oder Stachelbeerwein.

Weinähnliche Getränke müssen neben dem Wortstamm „-wein“ mit dem Namen der verwendeten Frucht bezeichnet werden.

Es gibt auch: Cider / Cidre, Met (Honigwein) und Sake (Reiswein).

Füllen Sie die Lücken mit den richtigen Begriffen aus!	
1	Aperitif
2	Schaumwein
3	alkoholische
4	Weinanteil
5	Früchten
6	Beerenweine
7	Glühwein
8	Wein
9	Rum
10	Sangria
11	20 % vol
12	50 %
13	70 %
14	Kalte Ente
15	Milch
16	Weintrauben
17	Gärung
18	Bowlen
19	Weinschorle
20	Wasser
21	Hugo
22	Obstweine
23	Zusätze

Bearbeiten Sie das Arbeitsblatt mithilfe des Lehrbuchs S. 436.438!

1. Likörwein

Es gibt drei Einteilungen von Likörweinen, Süßweine und
 Die süßlichen Arten werden vor allem als eingesetzt (z.B. Sherry Cream). Trockene
 Arten werden als gereicht (z.B. Sherry Fino)
 Likörweine haben einen Alkoholgehalt zwischen und % vol.

Es gibt zwei Gruppen von Likörweinen:

Aufgabe: Beschreiben Sie die beiden genannten Gruppen!

a) *Gespritete Likörweine*

b) *Konzentrierte Likörweine*

Aufgabe: Füllen Sie die Tabelle aus! (LB S. 436-438 und im Internet nachschauen)

	Sherry	Portwein
Herkunftsland und Region:		
als Aperitif verwendet (gekühlt serviert: 8°C)	• • •	• • •
als Digestif verwendet (mit ca. 18°C serviert)	• •	• •
Ausschankmenge	5 cl, in einem kleinen bauchigen Likörglas (Copita)	

Frage: Was sagt die Farbe eines Sherrys über seinen Geschmack aus?

.....

Thema: Spirituosen
Bearbeiten Sie die Inhalte mit Hilfe des Lehrbuchs S.443-449. Nutzen Sie auch das Internet als Informationsquelle.

Spirituosen sind alkoholische Getränke, die mind. 15 % ol. Alkoholgehalt haben und die bestimmte Eigenschaften (Geschmack, Geruch, Farbe, Aussehen und Konsistenz) erfüllen.

Um einen Alkoholgehalt von 15 % vol zu erreichen müssen alkoholhaltige Flüssigkeiten destilliert werden. Spirituosen werden nach ihren unterschiedlichen Rohstoffen in Gruppen unterteilt.

Aufgabe: Füllen Sie die Tabelle aus (Herkunftsland und Rohstoffe).

1. Spirituosen aus alkoholhaltiger Flüssigkeit (*Wein*)

Name	Herkunftsland	Rohstoff	% vol. mind.	Servier-temp. in °C
Weinbrand			38	18
Cognac			40	18
Armagnac			40	18
Brandy			38	18
Metaxa			40	18

2. Spirituosen aus zuckerhaltigen Rohstoffen (*Obst, Zuckerrohr*)

Name	Herkunftsland	Rohstoff	% vol. mind.	Servier-temp. in °C
Kirschwasser			40	6
Himbeergeist			40	6
Barack			40	6
Williams			40	6
Calvados			40	18
Grappa			38	6-8
Rum			38	Nach Wunsch
Bacardi-Rum			38	
Deutscher Rum			38	
Arrak			38	

3. Spirituosen aus stärkehaltigen Rohstoffen (*Getreide*)

Name	Herkunftsland	Rohstoff	% vol. mind.	Servier-temp. in °C
Korn			32	4
Doppelkorn			38	4
Scotch Whisky			40	18 oder „on the rocks“
Irish Whiskey			40	
Canadian Whiskey			40	
Bourbon Whiskey			40	

4. Wacholderbranntweine (=Brände)

Name	Herkunftsland	Rohstoff	% vol. mind.	Servier-temp. in °C
Wacholder			32	1-2
Steinhäger			38	1-2
Doornkaat			38	1-2
Genever			38	1-2
Gin			38	10

5. Spezialbranntweine

Name	Herkunftsland	Rohstoff	% vol. mind.	Servier-temp. in °C
Aquavit			35	4

Wodka			40	4
Enzian			38	4
Boonekamp			40	18

Aufgabe:

Für eine besondere Veranstaltung wünscht sich ein Auftraggeber eine Reise durch die Welt der Spirituosen. Er möchte mindestens 10 Länder auf 4 Kontinenten bereisen und dabei jeweils eine typische Spirituose verkosten.

Stellen Sie ein Angebot für die Anfrage zusammen und kennzeichnen Sie auf einer Weltkarte die jeweilige Station.

Lösung

1. Spirituosen aus alkoholhaltiger Flüssigkeit (*Wein*)

Name	Herkunftsland	Rohstoff	% vol. mind.	Servier-temp. in °C
Weinbrand	Österreich/Deutshl.	Wein	38	18
Cognac	Frankreich	Wein	40	18
Armagnac	Frankreich	Wein	40	18
Brandy	Spanien, Italien	Wein	38	18
Metaxa	Griechenland	Wein	40	18

2. Spirituosen aus zuckerhaltigen Rohstoffen (*Obst, Zuckerrohr*)

Name	Herkunftsland	Rohstoff	% vol. mind.	Servier-temp. in °C
Kirschwasser	Deutschland	Kirschen	40	6
Himbeergeist	Deutschland	Himbeeren	40	6
Barack	Ungarn	Aprikosen	40	6
Williams	Überall	Birnen	40	6
Calvados	Frankreich	Äpfel	40	18
Grappa	Italien	Traubentrester	38	6-8
Rum	Jamaica	Zuckerrohr	38	Nach Wunsch
Bacardi-Rum	Kuba	Zuckerrohr	38	
Deutscher Rum	Deutschland	Zuckerrohr	38	
Arrak	Sri-Lanka	Zuckerrohr	38	

3. Spirituosen aus stärkehaltigen Rohstoffen (*Getreide*)

Name	Herkunftsland	Rohstoff	% vol. mind.	Servier-temp. in °C
Korn	Deutschland	Weizen, Roggen	32	4
Doppelkorn	Deutschland	Weizen, Roggen	38	4
Scotch Whisky	Schottland	Gerste	40	18 oder „on the rocks“
Irish Whiskey	Irland	Gerste	40	
Canadian Whisky	Kanada	Roggen	40	
Bourbon Whiskey	USA	Mais, Weizen, Gerste, Roggen	40	

4. Wacholderbranntweine (=Brände)

Name	Herkunftsland	Rohstoff	% vol. mind.	Servier-temp. in °C
Wacholder	Deutschland	Wacholder	32	1-2
Steinhäger	Deutschland	Wacholder	38	1-2
Doornkaat	Deutschland	Wacholder	38	1-2
Genever	Holland	Wacholder	38	1-2
Gin	England	Wacholder, Kräuter (Botanicals)	38	10

5. Spezialbranntweine

Name	Herkunftsland	Rohstoff	% vol. mind.	Servier-temp. in °C
Aquavit	Skandinavien	Korn, Kümmel	35	4
Wodka	Russland	Getreide, Kartoffeln	40	4
Enzian	Alpen	Enzianwurzel	38	4
Boonekamp	Deutschland	Kräuterlikör	40	18

Thema: Liköre

Definition:

- Liköre sind zuckerhaltige Spirituosen mit aromagebenden Bestandteilen.
- Zuckergehalt mind. 100 g/l
- Mind. 15 % vol Alkoholgehalt (Ausnahme = Eierlikör, hat nur 14 % vol)

Serviertemperatur: 16-18 ° C – Raumtemperatur

Ausschankmenge: 2 – 4 cl

Unterteilung in:

Fruchtsaftliköre / Fruchtaromaliköre	Kräuterliköre / Gewürzliköre	Bitterliköre

Emulsionsliköre (enthalten Sahne oder Milch)	Kakaoliköre / Kaffeeliköre	Sonstige Liköre (gehören keiner anderen Gruppe an)

Aufgabe: Ergänzen Sie zu jeder Likörsorte 3 Beispiele / Markennamen. (LB. S. 449 und Internet)