

Márta Murányi-Zagyvai Hajnalka Beck

Önologie

Deutsch als Fachfremdsprache für ungarische Winzer

Niveaustufe: A2-B1



Autorinnen: Márta Murányi-Zagyvai, Hajnalka Beck

Önologie

Deutsch als Fachfremdsprache für ungarische Winzer

Niveaustufe: A2-B1

Dieses Modul ist entstanden im Rahmen des von der EU geförderten Projektes IDIAL⁴P (Fachsprachen für die Berufskommunikation: regionalisiert – interkulturell – qualifizierend – professionell), das von 2010 bis 2011 an der Abteilung Interkulturelle Germanistik der Georg-August-Universität Göttingen mit zehn europäischen Partnern durchgeführt wurde.

Idee und Konzeption Dr. Annegret Middeke und Dr. Matthias Jung

Projektleitung Dr. Annegret Middeke

Pädagogische Leitung Anastassiya Semyonova M.A.

Transnationale Koordination Prof. Dr. Hiltraud Casper-Hehne und
PD Dr. Andrea Bogner

Göttingen im September 2011

Diese Veröffentlichung ist mit Unterstützung der Europäischen Union entstanden. Der Inhalt unterliegt der alleinigen Verantwortung der Projektleitung und des Autorenteam und gibt in keiner Hinsicht die Meinung der Europäischen Union wieder.



Vorwort

Das Fachmodul Önologie 2 (Deutsch als Fachfremdsprache für ungarische Winzer) ist im Rahmen des Projekts IDIAL^{4P} unter Mitwirkung von vielen engagierten, kompetenten und freundlichen Personen und Institutionen entstanden.

Die Autorinnen des Moduls bedanken sich herzlich

- bei der Europäischen Union und bei dem Rektor der Károly-Eszterházy-Hochschule, Dr. Zoltán Hauser für die finanzielle Unterstützung,
- bei Dr. István Varga (Károly-Eszterházy-Hochschule) für seine kompetente Fachberatung und seine Hilfe bei der Organisation der Reisen nach Fels am Wagram, Pillnitz und Radebeul,
- bei Alfred Paradeiser und seiner Familie (Fels am Wagram, Österreich) für die großzügige Unterstützung und vor allem für die Bereitschaft, sich vor unsere Kamera zu stellen,
- bei Professor Dr. Fritz-Gerard Schröder und Gerd Großmann (Hochschule für Technik und Wirtschaft, Fakultät Landbau/Landespflege, Pillnitz) für ihre freundliche Unterstützung und ihre Mitarbeit bei den Videoaufnahmen,
- bei Andreas Kretschko (Weinbauleiter im Staatsweingut Schloss Wackerbarth, Radebeul) für ihre Mitarbeit bei den Videoaufnahmen,
- bei Roland Doll (Weingut Posthof Doll & Göth, Stadecken-Elsheim), der die Texte und Fotos von der Webseite des Weinguts zur Verfügung gestellt hat,
- bei Petra Schmiedel (Weingeschäft Grambamboli, Eschwege), bei Azimet Azic (Die Weinstube, Offenbach) und bei Matthias Rückel für die Unterstützung bei der Erstellung des Videomaterials,
- bei Tamás Majoros (Eger) für seine schönen Fotos,
- bei Kai Hendrik Patri (Lektorat DaF an der Georg-August-Universität in Göttingen) für sein gewissenhaftes, präzises Korrekturlesen sowie für seine wertvollen Ratschläge,
- bei Mateusz Świstak für die grafische Gestaltung des Moduls,
- bei allen hilfsbereiten Mitarbeitern am Lehrstuhl für Chemie, Weinchemie und Önologie der Károly-Eszterházy-Hochschule, in erster Linie aber beim Leiter des Lehrstuhls, meinem Mann, Dr. Zoltán Murányi, der uns in der Rolle des Fahrers und des Kameramanns bei der Aufnahme der Videos geholfen hat,
- sowie bei allen weiteren netten Bekannten, Kollegen und Freunden, die uns bei der Entstehung, Erprobung und Begutachtung unseres Moduls unterstützt haben.

Dr. Márta Murányi-Zagyvai

Hajnalka Beck



Autorinnen:

Dr. Márta Murányi-Zagyvai ist Dozentin am
Lehrstuhl für deutsche Sprache und Literatur der
Károly-Eszterházy-Hochschule in Eger (Ungarn).
nemet.ektf.hu

Hajnalka Beck unterrichtet am Lektorat DaF sowie in
der Abteilung Interkulturelle Germanistik an der
Georg-August-Universität in Göttingen
(Deutschland).
www.uni-goettingen.de/de/17580.html



Önologie 2

EINLEITUNG

Das Fachmodul Önologie 2 (Deutsch als Fachfremdsprache für ungarische Winzer) richtet sich primär an ungarische Winzer und Weintechniker, die bei der Ausübung ihres Berufs deutsche Fremdsprachenkenntnisse brauchen, also in Berufssituationen wie Weinpräsentation und Weinverkauf, Weinbeurteilung und Weindegustation, Führung von Besuchern im Weinbaubetrieb und Weinkeller usw. erfolgreich auf Deutsch kommunizieren wollen. Sekundäre Zielgruppen sind Chemiker mit der Spezialisierung Weinanalytik oder Fachleute in Tourismus und Gastronomie sowie alle, die mit deutschsprachigen Weinbauern und Winzern in Kontakt kommen und/oder Einblicke in die Fachterminologie der Weinansprache und Kellerwirtschaft gewinnen möchten.

Vorausgesetzte Kenntnisse der deutschen Sprache:

- DaF-Kenntnisse auf Niveau A1 des Gemeinsamen Europäischen Referenzrahmens für Sprachen. Fachkenntnisse (Kellerwirtschaft) sind von Vorteil.

Trainierte Fertigkeiten:

Fertigkeit	Niveau (gemäß GER)	Bemerkung
Hören	A2-B1	z.B. grundlegende Informationen in fachbezogenen, mündlich vorgetragenen Texten, Interviews verstehen
Sprechen	A2	z.B. mit deutschsprachigen Fachkollegen über Themen der entsprechenden Tätigkeitsbereiche sprechen, Weine präsentieren, Kellerrundgänge durchführen
Lesen	A2-B1	z.B. grundlegende Informationen in fachbezogenen Texten in Fachzeitschriften, Lexika und im Internet verstehen
Schreiben	A2	z.B. E-Mails schreiben, Informationen über Weine und Weinbaubetriebe mitteilen

Methodisch-didaktisches Konzept:

Die Didaktik und Methodik des Moduls orientiert sich am gemeinsamen Referenzrahmen für Sprachen, angewandt auf die Fach- und Berufskommunikation. Ausführliche Informationen dazu werden in der Projekthandreichung gegeben:

www.idial4p-center.org

Aufbau und Inhalt des Moduls:

Das Modul besteht aus 5 Lektionen, die jeweils 4 Seiten mit Texten und Aufgabenstellungen enthalten. Insgesamt umfasst das Modul 20 Seiten, die für ungefähr 30 Unterrichtseinheiten konzipiert sind.

Jede Lektion behandelt spezifische Bereiche der Fachsprache der Kellerwirtschaft. Die Materialien des Moduls weisen keine stringente sprachliche und grammatische Progression auf, jede Lektion ist in sich eine abgeschlossene Einheit und ist einzeln oder komplementär zu anderen im Unterricht einsetzbar.

Die berufsrelevanten sprachproduktiven und interaktiven Fertigkeiten werden mit Hilfe der Szenariotechnik trainiert. Durch Szenarien, aber auch Projekte werden authentische Sprechsituationen in einem Berufsfeld/Fachbereich simuliert, um praxisnahe und relevante kommunikative Handlungen einzuüben.

Für die Bearbeitung der Lektionen werden im Downloadcenter weitere benötigte Materialien (z.B. Videodateien, Fachtexte, Informationsblätter, Redemittel sowie Lösungen zu den Aufgaben und Transkripte der Videotexte) angeboten.

Das Modul besteht aus folgenden Lektionen:

- **Wein – Präsentation und Verkauf,**
- **Wein in der Gastronomie,**
- **Weindegustation, Weinbeurteilung,**
- **Führung im Weinbaubetrieb und im Weinkeller,**
- **Arbeit mit dem Wein.**

Aufbau und Inhalt der einzelnen Kapitel

Die einzelnen Lektionen sind in sich abgeschlossene Einheiten und können im Unterricht unabhängig von den anderen Lektionen bearbeitet werden.

Jede Lektion beginnt als Einstieg ins Thema mit einem visuellen Impuls.

Im weiteren Verlauf werden die für das Berufsfeld relevante Redemittel eingeführt und geübt, wichtige syntaktische Muster behandelt und die Lerner werden für interkulturelle Unterschiede in Weinbau und Kellerwirtschaft sensibilisiert.

Im Abschluss (Szenario) werden praxisnahe berufs- bzw. studienrelevante kommunikative Handlungen geübt.

Übersicht: Gesamtmodul Önologie 2

Thema	Textsorten	Fach-/Wortschatz	Grammatik	Interkulturelles	Szenario
Wein – Präsentation und Verkauf	Dialog, Internetseite, Flaschenetikett	Stoffnamen, Weinkategorien, Weintypen, Rebsorten, Angaben auf Weinetiketten	nominale Komposita, Relativsätze	Unterschiede bei Farbbezeichnungen und Weinetiketten in Deutschland/Österreich und Ungarn	Wein kaufen
Wein in der Gastronomie	Dialog, Monolog, Speise- und Getränkekarte,	Typen von Gaststätten und Restaurants, Servieren von Wein, Accessoires, Personal im Restaurant	das Modalverb <i>sollen</i> in Empfehlungen	Heuriger, Kellergasse	Servieren von Wein, Beratung der Gäste, Bestellung aufgeben und annehmen
Weindegustation, Weinbeurteilung	Telefongespräch, Dialog, E-Mail	Adjektive der Weinansprache, Untersuchungsaspekte bei sensorischer Prüfung, Voraussetzungen der Weinverkostung	Wortbildung (Suffixe und Genus), syntaktische Rollen des Adjektivs	der Begriff <i>Schieler</i> , typische ungarische Häppchen bei der Weinprobe	Weinverkostung organisieren, Gäste informieren
Führung im Weinbaubetrieb und im Weinkeller	Internetseiten, Unternehmensporträts, Dialog, Monolog, Telefongespräch	Teile eines Weinbaubetriebs, Teile eines Weinkellers, Weinbehälter, Gärbehälter, Arbeitsvorgänge	Fragesätze, Vorgangspassiv, Wortbildung	Unterschiede zwischen Webseiten von ungarischen und deutschen bzw. österreichischen Weingütern	Weinbaubetrieb vorstellen
Arbeit mit dem Wein	Dialog, Monolog, E-Mail,	Geräte und Mittel im Weinkeller, Arbeitsvorgänge, Verschlüsse, Weinfelder und Weinkrankheiten, Ausbau und Behandlung	Vorgangspassiv mit Modalverben, Wortbildung: Deverbative	höfliche Aufforderung	Organisierung und Aufteilung der Arbeit, Aufgaben verstehen und erteilen

Übersicht: Kapitel

Önologie 2	
Lektion 1: Wein – Präsentation und Verkauf	
Lernziele	<u>Rezeption mündlich (Hören):</u> - Kann mündliche Mitteilungen verstehen, die sich auf Weine und Weinvermarktung beziehen <u>Rezeption schriftlich (Lesen):</u> - Kann in Fachtexten grundlegende Informationen verstehen - Kann auf Internetseiten und in Broschüren grundlegende Informationen verstehen <u>Interaktion mündlich (Sprechen):</u> - Kann Weinkunden beraten und bedienen - Kann Grundinformationen über Weine und Erzeuger mitteilen - Kann mit Kollegen grundlegende Informationen über Themen aus dem Bereich Weinverkauf austauschen <u>Produktion schriftlich (Schreiben)</u> - Kann die wichtigsten Informationen über ein Weingut darstellen
Grammatik	nominale Komposita, Relativsätze
Wortschatz	Stoffnamen, Weinkategorien, Weintypen, Rebsorten, Angaben auf Weinetiketten
Interkulturelles	Unterschiede bei Farbbezeichnungen und Weinetiketten in Deutschland, Österreich und Ungarn
Szenario	Wein kaufen
Dateien aus dem Download-Center	oenologie2-modul.pdf (Arbeitsblätter zur Lektion 1) oenologie2-material.pdf (Lektion 1; Lösungsschlüssel, Transkripte) oenologie2-video1-1.mp4 und oenologie2-video1-2.mp4 (zu den Aufgaben <i>Hören und Sehen 1, 2</i>)

Übersicht: Kapitel

Önologie 2	
Lektion 2: Wein in der Gastronomie	
Lernziele	<u>Rezeption mündlich (Hören):</u> • Kann grundlegende Mitteilungen verstehen, die sich auf Speise- und Weinangebot beziehen • Kann grundlegende Mitteilungen verstehen, die sich auf Informationen über Gaststätten, Weinstuben usw. beziehen <u>Rezeption schriftlich (Lesen):</u> • Kann die wichtigsten Angaben in Speise- und Getränkekarten verstehen <u>Interaktion mündlich (Sprechen):</u> • Kann Gäste über das Weinangebot informieren • Kann Grundinformationen über Speisen und Weine mitteilen • Kann Fragen im Zusammenhang mit Speisen und Weinen stellen • Kann Bestellungen aufgeben und annehmen • Kann seine Meinung über Speisen und Weine mündlich formulieren <u>Produktion schriftlich (Schreiben)</u> • Kann eine Weinkarte zusammenstellen
Grammatik	das Modalverben <i>sollen</i> in Empfehlung
Wortschatz	Typen von Gaststätten und Restaurants, Servieren von Wein, Accessoires, Personal im Restaurant
Interkulturelles	Heuriger, Kellergasse
Szenario	Servieren von Wein, Beratung der Gäste, Bestellung aufgeben und annehmen
Dateien aus dem Download-Center	oenologie2-modul.pdf (Arbeitsblätter zur Lektion 2) oenologie2-material.pdf (Lektion 2; Ergänzendes Material zu der Aufgabe <i>Sprechen 1</i>, Lösungsschlüssel, Transkripte) oenologie2-video2-1.mp4, oenologie1-video2-2.mp4 und oenologie2-video2-3.mp4 (zu den Aufgaben <i>Hören und Sehen 1, 2</i> und <i>Schreiben 1</i>)

Übersicht: Kapitel

Önologie 2	
Lektion 3: Weindegustation, Weinbeurteilung	
Lernziele	<u>Rezeption mündlich (Hören):</u> - Kann grundlegende Informationen verstehen, die sich auf Weindegustation, Weinbeurteilung sowie auf Weineigenschaften beziehen <u>Rezeption schriftlich (Lesen):</u> - Kann schriftlich mitgeteilte Informationen im Zusammenhang mit einer Verkostung verstehen <u>Interaktion mündlich (Sprechen):</u> - Kann wichtige Informationen über Weine mitteilen - Kann Wünsche in Bezug auf eine Weinverkostung mündlich formulieren <u>Produktion schriftlich (Schreiben)</u> - Kann Wünsche in Bezug auf eine Weinverkostung schriftlich formulieren
Grammatik	Wortbildung (Suffixe und Genus), syntaktische Rollen des Adjektivs
Wortschatz	Adjektive der Weinansprache, Untersuchungsaspekte bei sensorischer Prüfung, Voraussetzungen der Weinverkostung
Interkulturelles	der Begriff „Schieler“, typische ungarische Häppchen bei der Weinprobe
Szenario	Weinverkostung organisieren, Gäste beraten und informieren
Dateien aus dem Download-Center	oenologie2-modul.pdf (Arbeitsblätter zur Lektion 3) oenologie2-material.pdf (Lektion 3; Ergänzendes Material zur Aufgabe <i>Grammatik 1</i> und zur Aufgabe <i>Szenario</i> , Lösungsschlüssel, Transkript) oenologie2-video3-1.mp4 (zu der Aufgabe <i>Hören und Sehen 1</i>)

Übersicht: Kapitel

Önologie 2	
Lektion 4: Führung im Weinbaubetrieb und im Weinkeller	
Lernziele	<u>Rezeption mündlich (Hören):</u> • Kann grundlegende Informationen verstehen, die sich auf ein Weingut und einen Weinkeller beziehen • Kann eine Betriebsbesichtigung (telefonisch) absprechen • Kann Fragen und mündlich mitgeteilte Wünsche der Besucher verstehen <u>Rezeption schriftlich (Lesen):</u> • Kann grundlegende Informationen auf Internetseiten und in Informationsblättern über Weine und Weingüter verstehen • Kann schriftlich mitgeteilte Wünsche von Besuchern verstehen <u>Interaktion mündlich (Sprechen):</u> • Kann eine Betriebsbesichtigung (telefonisch) absprechen • Kann Gäste empfangen • Kann grundlegende Informationen über Weine und Weingüter mitteilen • Kann einfache Fragen im Zusammenhang mit einem Betriebsbesuch stellen • Kann einfache Fragen der Besucher beantworten <u>Produktion schriftlich (Schreiben)</u> • Kann die wichtigsten Informationen über eine Betriebsbesichtigung schriftlich einholen und/oder mitteilen
Grammatik	Fragesätze, Vorgangspassiv, Wortbildung
Wortschatz	Teile eines Weinbaubetriebs, Teile eines Weinkellers, Weinbehälter, Gärbehälter, Arbeitsvorgänge
Interkulturelles	Unterschiede zwischen Webseiten von ungarischen und deutschen bzw. österreichischen Weingütern
Szenario	Weinbaubetrieb vorstellen
Dateien aus dem Download-Center	oenologie2-modul.pdf (Arbeitsblätter zur Lektion 4) oenologie2-material.pdf (Lektion 4; Lösungsschlüssel, Transkript) oenologie2-video4-1.mp4 (zur Aufgabe <i>Hören und Sehen 1</i>)

Übersicht: Kapitel

Önologie 2	
Lektion 5: Arbeit mit dem Wein	
Lernziele	<u>Rezeption mündlich (Hören):</u> • Kann die Bezeichnungen von den wichtigsten Geräten und Mitteln sowie den häufigsten Weinfehlern und Weinkrankheiten verstehen • Kann grundlegende Arbeitsanweisungen verstehen <u>Rezeption schriftlich (Lesen):</u> • Kann grundlegende schriftliche Anweisungen verstehen <u>Interaktion mündlich (Sprechen):</u> • Kann grundlegende mündliche Arbeitsanweisungen erteilen • Kann mit Kollegen grundlegende Informationen über Themen aus dem Bereich der Kellerarbeit austauschen <u>Produktion schriftlich (Schreiben)</u> • Kann grundlegende Arbeitsanweisungen schriftlich erteilen
Grammatik	Vorgangspassiv mit Modalverben, Wortbildung: Deverbativa
Wortschatz	Geräte und Mittel im Weinkeller, Arbeitsvorgänge, Verschlüsse, Weinfehler und Weinkrankheiten, Weinausbau und Weinbehandlung
Interkulturelles	höfliche Aufforderung
Szenario	Organisierung der Arbeit, Aufteilung der Arbeit, Aufgaben verstehen und erteilen
Dateien aus dem Download-Center	oenologie2-modul.pdf (Arbeitsblätter zur Lektion 5) oenologie2-material.pdf (Lektion 5; Ergänzendes Material zur Aufgabe <i>Szenario</i> , Lösungsschlüssel, Transkript) oenologie2-video5-1.mp4 (zur Aufgabe <i>Hören und Sehen 1</i>)

Das IDIAL⁴P-Projekt

IDIAL⁴P zielt auf die Stärkung des Deutschen in MOE/SOE, des Russischen u. der wenig verbreiteten Fremdsprachen der Länder MOE/SOE (ex. Bulg., Poln., Slowen., Ung.) in DE/AT als arbeitsplatzrelevante sprachliche Kompetenzen für die Berufskommunikation ab. Dadurch wird einerseits die bessere Integration des einzelnen in den Unternehmen und andererseits die Mehrsprachigkeit der EU gefördert.



Der Bedarf an berufsrelevanten Sprachkenntnissen ist oft stark spezifiziert und ergibt sich nicht selten kurzfristig. Die Liste benötigter Fachsprachenkenntnisse ist deshalb fast beliebig lang, doch gibt es aufgrund der geringen Lernerzahlen meist keine oder nur mangelhafte Materialien. Auch fehlt es an ausgebildeten Lehrkräften.

IDIAL⁴P

- verbessert die Lehrmaterialsituation durch die Erstellung fertigkeitenspezifischer Fachsprachenmodule in mehreren Sprachen, mit denen neben den fachsprachlichen auch interkulturelle Kompetenzen vermittelt werden,
- fördert die Qualifizierung der Lehrkräfte für den Fachfremdsprachenunterricht (Handreichungen zum Ausdrucken, Lernertipps und E-Learning-Module) sowie
- die Motivation zum lebenslangen Fachsprachenlernen durch ein IKT-gestütztes Selbstlernangebot.

Sektion 1

Wein – Präsentation und Verkauf

WORTSCHATZ 1

Sehen Sie sich die Bilder an und sammeln Sie Wörter! Wenn Sie fertig sind, vergleichen Sie Ihre Lösung mit der Ihrer Nachbarn und ergänzen Sie Ihre Notizen!



Fotos: Márta Murányi-Zagyvai

LESEN 1

Wein – was für ein Getränk ist das überhaupt? Lesen Sie den folgenden Text und beantworten Sie dann die Fragen! Notieren Sie Ihre Antworten in Ihrem Heft!

1. Was ist Wein?
2. Nennen Sie die drei häufigsten Weinkategorien!
3. Welche Getränke darf man ohne weitere Ergänzung „Wein“ nennen?
4. Was unterscheidet die Schaumweine von den anderen Weinen (Stillweinen)?
5. Darf man ein Getränk, das man durch Gärung mit Hilfe von Hefe aus Pflaumen hergestellt hat, Wein nennen? Wenn ja, unter welcher Bedingung?

Wein ist ein alkoholisches Getränk, das man aus dem vergorenen Saft von Weinbeeren herstellt. Die häufigsten Weine sind Rot- und Weißweine sowie Roséweine. Wichtig: Nur ein Getränk, das von Früchten der Weinrebe stammt, darf die Handelsbezeichnung „Wein“ tragen. Laut der Gesetzgebung in der EU muss ein Wein mindestens 8,5 Volumenprozent Alkohol enthalten.

Als **Weine** bezeichnet man **im weiteren Sinne auch:**

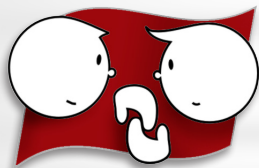
Likörweine oder verstärkte Weine: Bei verstärkten Weinen erhöht man den Alkoholgehalt in der Regel durch eine Zugabe von Weinbrand (Aufspritzung). Zu den verstärkten Weinen zählen u. a. Madeira, Marsala, Sherry, Portwein, der Vin Doux Naturel Banyuls und der Schweizer Gletscherwein.

Schaumweine: Als Schaumweine – wegen des Gehaltes an perlendem Kohlendioxidgas mit einem Druck von mehr als 3 bar – gelten der französische Crémant und Champagner, der deutsche Sekt und der Winzersekt, der spanische Cava sowie der italienische Spumante. Aufgrund eines Drucks von weniger als 2,5 bar in der Flasche bezeichnet man den deutschen Perlwein, den französischen vin pétillant und den italienischen Frizzante als **halbschäumenden Wein**.

Weinähnliche Getränke sind solche, die man nicht aus dem Saft der Beeren der Weinrebe herstellt, sondern aus dem fruchtzuckerhaltigen Saft anderer Früchte oder aus sonstigen fruchtzuckerhaltigen Grundstoffen. Weine aus anderen Früchten als Weintrauben müssen immer den Namen der vergorenen Frucht enthalten (beispielsweise Wein aus Äpfeln = Apfelwein).

Quelle: Wikipedia (geändert)

Lektion 1: Wein – Präsentation und Verkauf



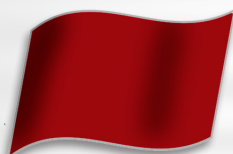
WORTSCHATZ 2

Bei einem Wein ist es immer wichtig zu wissen, aus welcher Rebsorte bzw. aus welchen Rebsorten der Wein gekeltert wurde. Suchen Sie die Namen, die die gleiche Rebsorte bezeichnen! (Achtung! Nicht immer gibt es Äquivalente!) Stellen Sie dann fest, ob die Namen Weißwein- oder Rotweinrebsorten bezeichnen!

Cabernet franc, Shiraz, Weißburgunder, Kékfrankos, Kékoportó, Silvaner, Irsai Olivér, Traminer, Cabernet Sauvignon, Tausendgut, Grüner Veltliner, Zeusz, Sárga muskotály, Zweigelt, Spätburgunder, Furmint, Chardonnay, Zalagyöngye, Chasselas, Merlot, Zierfandler, Müller-Thurgau, Pinot blanc, Pinot noir, Riesling, Bianca, Sauvignon blanc, Syrah, (Weiße) Mädchentraube, Viognier, Kéknyelű, Cifandli, Lämmerschwanz/Schafschwanz, Ezerjő, Szürkebarát, Hárslevelű, Juhfark, Lindenblättriger, Kadarka, Blaufränkisch, Blaustengler, Királyleányka, Welschriesling, Traminer, Zéta (Orémusz), Perle von Zala, Grauburgunder, Königliche Mädchentraube, Leányka, Olaszrizling, Blauer Portugieser, Gelber Muskateller, Zöld Veltelini, Rajnai Rizling, Pinot gris, Rizlingszilváni, Nagypurgundi, Gutedel, Rivaner, Lemberger, Ruländer

Rotweinrebsorten

Weißweinrebsorten



GRAMMATIK 1

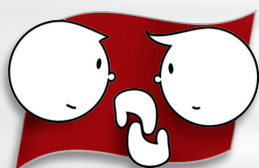
Relativsätze. Erklären Sie die folgenden Begriffe mit Hilfe von Relativsätzen! Wenn nötig, können Sie ein Wörterbuch benutzen!

Beispiele:

Rotwein = Wein, den man aus Rotweintrauben herstellt

Winzer = Mann, der Weintrauben anbaut, aus den Trauben Wein herstellt und verkauft

Weinflasche, Weinfass, Weinfreund, Weinkeller, Obstwein, Flaschenwein, Weinkühler, Weintraube, Presshaus, Weinglas, Korkenzieher, Korken, Weinkarte, Weinstube, Weinpresse, Weinessig, Stillwein, Weinpresse, Weinessig, Stillwein



WORTSCHATZ 3

Merken Sie sich den folgenden interkulturellen Unterschied!

Im Wort *Rotwein*, *Rotweinrebsorte* benutzt das Deutsche die gleiche Farbe wie das Ungarische (*vörös*, aber nicht *piros*). Im Ausdruck *rote Weintrauben* kommt im Ungarischen aber eine andere Farbe vor. Welche?

Lektion 1: Wein – Präsentation und Verkauf

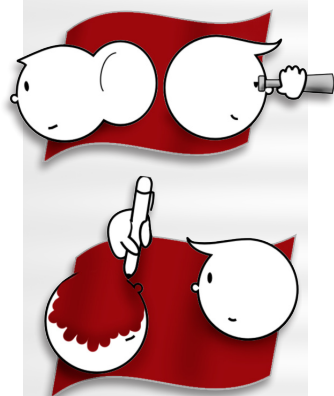


LESEN 2

Lesen Sie unten die Textteile und ordnen Sie sie den entsprechenden Fragen zu!

- Wir haben überwiegend deutsche Weine; wir haben aber auch europäische und Überseeweine.
- Unser Weingeschäft Grambamboli wurde 1998 gegründet und zwar in ganz anderen Räumlichkeiten, als Sie sie jetzt hier sehen, aber wir sind jetzt seit 17 Jahren am Eschweger Standort.
- Wir haben alle Kundenschichten. Wir haben junge Leute, Kunden mittleren Alters, ältere Herrschaften; ganz breit gefächert.
- Es ist oftmals so, dass sie von uns beraten werden möchten, sie kommen aber auch mit ganz konkreten Wünschen.
- Wir haben mit Tee angefangen und achtundneunzig kam dann der Weinladen dazu. Und wir haben hier jede Menge Weine aus verschiedenen Anbaugebieten.
- Um zu entscheiden, welche Weine wir überhaupt ins Programm nehmen, verkosten wir sie vorab. Und das machen wir zu 90% mit meinem Mann.
- Die Kunden fragen einfach nach gewissen Anbaugebieten, und ob wir was aus anderen Ländern haben.
- Wir führen eigentlich über 200 Sorten, verschiedene Weine aus Deutschland, aber auch aus Spanien und Italien.
- Über das Weinangebot entscheiden wir zusammen mit dem Personal. Wir machen eine Verkostung mit dem Personal.
- Und von der Einkommenssituation sind, glau be ich, alle bei uns vertreten.

- Erzählen Sie bitte etwas über das Weingeschäft! _____
- Welche Weine führt das Geschäft? _____
- Wer entscheidet, welche Weine ins Angebot kommen? _____
- Wie setzt sich der Kreis der Kunden zusammen? _____
- Welche sind die Fragen, die Kunden oft stellen? _____



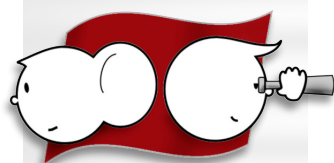
HÖREN und SEHEN 1

Schauen Sie sich jetzt das Video an (oenologie2-video1-1.mp4) und kontrollieren Sie dabei Ihre Lösungen in der Aufgabe *Lesen 2*!

SCHREIBEN 1

In der Wortwolke finden Sie das Wortmaterial für einen Dialog. Suchen Sie die Wörter zusammen und notieren Sie den Text in Ihr Heft! Schreiben Sie ähnliche Dialoge, die zum obigen Bild (Sprechen 1) passen!

gründen
Weinberge
Bestellmöglichkeiten
Weinsorten
Verkostung
Anbaugbiet
Schaumwein
Kundenkreis
Kontakt
Preisbeliebt
Rebfläche
Personal



HÖREN und SEHEN 2

Weinverkauf. Sehen Sie sich das Video zweimal an (oenologie2-video1-2.mp4) und entscheiden Sie, ob die Aussagen richtig oder falsch sind!



1. Die Kundin sucht einen Wein für ihre Mutter, zum Geburtstag.
2. Sie möchte einen süßen Rotwein kaufen.
3. Sie möchte, dass der Wein etwas fruchtiger schmeckt.
4. Die Verkäuferin stellt einen Riserva-Wein vor.
5. Riserva bedeutet nach Aussage der Verkäuferin, dass der Wein maximal ein halbes Jahr in der Flasche geruht hat.
6. Es gibt im Geschäft keine Weine aus biologischem Anbau.
7. Die Verkäuferin empfiehlt der Kundin eine Cuvée.

Szenario

Sie sind mit einem Kollegen in Deutschland/Österreich, und wollen Ihren ungarischen Kollegen in Ihrem Weinbaubetrieb Wein als Geschenk mitbringen. Sie gehen in ein Weingeschäft und wollen die Weine auswählen. Sehen Sie sich das Angebot an! (Besorgen Sie sich zehn bis fünfzehn deutschsprachige Weinetiketten und/oder einige deutschsprachige Broschüren von Weingeschäften! Sie können auch im Internet recherchieren.) Vergleichen Sie die Weine aufgrund der Informationen auf den Etiketten oder in den Heften! Entscheiden Sie dann mit dem Kollegen, welche Weine Sie als Geschenk kaufen.

Zur Hilfe können Sie die folgenden Wörter benutzen:

- | | |
|-----------------------------------|--------------------------------|
| 1. Name und Adresse des Erzeugers | 8. Strichcode |
| 2. Herkunftsland | 9. Angaben über Sulfite |
| 3. Alkoholgehalt | 10. Rebsorte(n) |
| 4. Angaben über den Zuckergehalt | 11. amtliche Prüfnummer |
| 5. Flascheninhalt (Nennvolumen) | 12. Qualitätsstufe |
| 6. Jahrgang | 13. Name des Weinguts |
| 7. Name und Adresse des Abfüllers | 14. empfohlene Trinktemperatur |

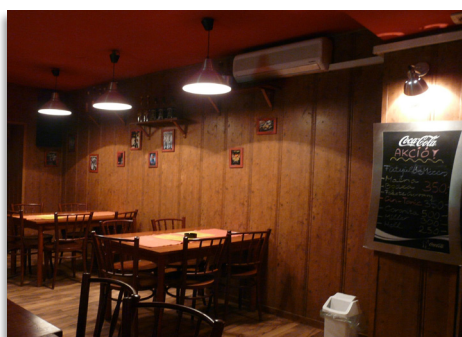
Lektion 2

Wein in der Gastronomie

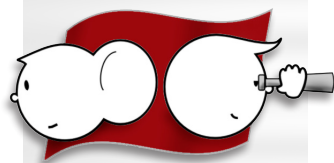
SPRECHEN 1

Lesen Sie die Wörter und ordnen Sie sie den entsprechenden Bildern zu. Ein Wort kann zu mehr als einem Bild gehören! Wenn es nötig ist, benutzen Sie ein Wörterbuch! Erzählen Sie danach über die Bilder!

Stuhl Lokal
bedienen teuer Kneipe Gedeck Tafel elegant
Hof Kneipe vornehm Reisender
romantisch bequem Speisekarte Tischdecke
Bänke Aschenbecher Speisewagen
Getränkete praktische Kerze Weinkeller
Weinfreund ausgehen Weinstube
empfehlen Hotelgast feierlich Restaurant
gemütlich Hotelbar reisen einfach
Kellner bestellen
feiern



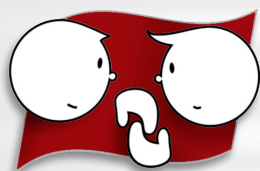
Fotos: Hajnalka Beck



HÖREN und SEHEN 1

Sehen Sie sich das Video an (oenologie2-video2-1.mp4) und markieren Sie die richtigen Antworten!

1. Wie alt ist Herr Azic?
a) 48 b) 47 c) 43
2. Seit wie vielen Jahren lebt er schon in Offenbach?
a) 6 b) 10 c) 8
3. Wie alt wird die Weinstube im September?
a) 30 b) 32 c) 35
4. Wie hieß das Lokal früher?
a) Offenbacher Weinstube b) Kremser Weinstube
c) Württembergische Weinstube
5. Welche Weine führte das Lokal früher in erster Linie?
a) deutsche Weine b) türkische Weine c) ungarische Weine
6. Woher bestellt Herr Azic keine Weine?
a) aus Europa b) aus der Türkei c) aus Übersee

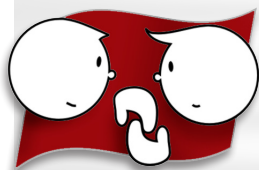


WORTSCHATZ 1

Wo kann man Wein kaufen oder Wein trinken? Wo kann man auch essen?

- | | | |
|---------------|---------------|----------------------|
| 1. Gasthof | 5. Gasthaus | 9. Kneipe |
| 2. Weinstube | 6. Gaststätte | 10. Bar |
| 3. Weinlokal | 7. Vinothek | 11. Weinfachgeschäft |
| 4. Weinkeller | 8. Restaurant | |

Wein kaufen	Wein trinken/verkosten	auch essen

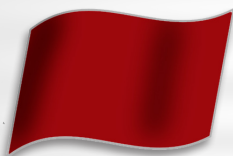


WORTSCHATZ 2

Wer arbeitet in einer Gaststätte oder in einem Weinlokal? Wer hat welche Aufgabe?

Beruf	Aufgabe, Tätigkeit
1. Kellner	A. die Gäste bedienen
2. Ober	B. die Speisen zubereiten
3. Koch	C. mit den Gästen abrechnen
4. Sommelier	D. den Wein bei Tisch vorbereiten
5. Restaurantkritiker	E. die Arbeit in der Küche leiten
6. Küchenchef	F. die Gäste über das Weinangebot des Hauses beraten
	G. Wein kaufen
	H. die Getränke bringen
	I. über Speisen und Getränke ein fachmännisches Urteil abgeben

Lektion 2: Wein in der Gastronomie



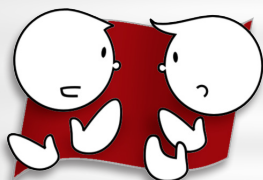
GRAMMATIK 1

Wie soll Wein auf den Tisch kommen? Schreiben Sie Ratschläge mit den angegebenen Ausdrücken! Achten Sie auf die richtige Verwendung des Modalverbs! Versuchen Sie auch Passivsätze zu bilden!

Muster:

alte Weine vorsichtig öffnen: Alte Weine soll/sollte man vorsichtig öffnen.
Alte Weine sollen/sollten vorsichtig geöffnet werden.

1. Erschütterungen vermeiden
2. den Korken auf Dichtheit prüfen
3. Weißweine und Schaumweine langsam auf Trinktemperatur kühlen
4. den Korken mit dem Korkenzieher nicht durchstechen
5. den Korken des Schaumweines vorsichtig herausdrehen
6. den Geruch des Korkens kontrollieren
7. den Wein langsam ins Glas gießen
8. die Flasche auf einen Untersetzer stellen



SPRECHEN 2

Welche Trinktemperatur ist für welchen Wein zu empfehlen? Bilden Sie Sätze!

- Tipps:
- ... sollte man am besten bei ... Grad trinken.
 - Die richtige Trinktemperatur für ... sind ... Grad.
 - ... sind möglichst bei ... Grad zu trinken.

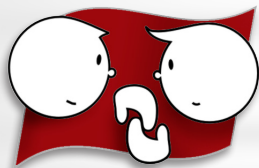
Trinktemperatur	Weintyp
8–10	moussierende Weißweine und Schaumweine
8–10 oder Zimmertemperatur	Trockenbeeren- und Likörweine
12–14	junge Weißweine
12–14	leicht gealterte Weißweine
13–14	Roséweine (Kretzer)
14–16	leichte und junge Rotweine
15–18	ziemlich körperreiche Rotweine
18–22	körperreiche, alte Rotweine



LESEN 1

Verbinden Sie die Halbsätze!

1. Welcher Wein zu welchen Speisen passt,
 2. Ein Berufssommelier kann schnell und einfach entscheiden,
 3. Bei einer höheren Temperatur kann sich das Bukett besser entfalten,
 4. Da die Frische mit säuerlichem Geschmack verbunden ist,
 5. Bei höheren Temperaturen kann man Weichheit und Vollmundigkeit stärker spüren,
- A. das sich im Laufe einer längeren Ruhepause in der Flasche verschlossen hat.
B. wodurch der Wein besonders harmonisch wirkt.
C. hängt vom individuellen Geschmack ab.
D. welchen Wein man zu welchen Speisen empfehlen kann.
E. schmeckt ein saures und warmes Getränk unangenehm.

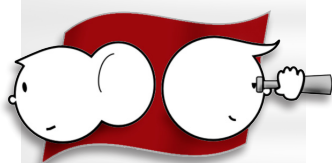


WORTSCHATZ 3

Interkulturelles

Kennen Sie das Wort *Heuriger*? Schlagen Sie im Wörterbuch nach oder recherchieren Sie im Internet und antworten Sie auf die folgenden Fragen:

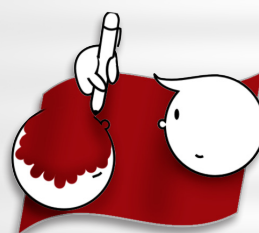
1. Für welches Land ist dieses Wort charakteristisch?
2. Wie viele Bedeutungen hat das Wort?



HÖREN und SEHEN 2

Sehen Sie sich das Video „Der Heurige“ zweimal an (oenologie2-video2-2.mp4), und kreuzen Sie die vier Themen an, über die Herr Paradeiser gesprochen hat!

- ☐ Geschichte des Heurigen
- ☐ Speisen im Heurigen
- ☐ Preise im Heurigen
- ☐ „Öffnungszeiten“ im Heurigen
- ☐ Ausländer im Heurigen
- ☐ Berühmte Heurige
- ☐ Einrichtung im Heurigen
- ☐ Rolle der Frauen im Heurigen



SCHREIBEN 1

Schauen Sie sich das Video an (oenologie2-video2-3.mp4) und synchronisieren Sie die Szenen! Die folgenden Sätze helfen Ihnen bei der Arbeit!

Hier, 5 Euro zurück. bekommen Sie den Rotwein? Guten Abend!
Ich hätte gern die Rechnung! Jawohl! bitte sehr!
Danke! Einen schönen Abend noch! Wir möchten Wein trinken.
Und der Apfelwein für die Dame! Möchten Sie die Rechnung haben?
Ja, den Rotwein. Guten Abend, vielen Dank!
Hier haben Sie die Weinkarte. 24,50 das schmeckt sehr gut! Schönen Dank!
25 Euro

Szenario

Sie bekommen Besuch aus Deutschland und müssen ein feierliches Abendessen organisieren. Die Gäste kennen weder Sie noch Ihr Weingut noch die besonderen Weinsorten des Anbaugebietes.

1. Stellen Sie sich vor, erzählen Sie über sich.
2. Stellen Sie eine zu der Weinprobe passende Speisekarte und Getränkekarte zusammen!
3. Empfehlen Sie Ihren Gästen bestimmte Weinsorten zu den Speisen und bedienen Sie die Gäste!

Sektion 3

Weindegustation, Weinbeurteilung

SPRECHEN 1

Bilder einer Weindegustation. Sprechen Sie über Ihre Assoziationen! Beachten Sie dabei die Fragen: Wer? Was? Wo? Wie? Mit wem? Warum? Womit?



Fotos: Tamás Majoros (www.digitalfuj.hu)

Beim Sprechen können Sie die nachstehenden Wörter und Ausdrücke benutzen:

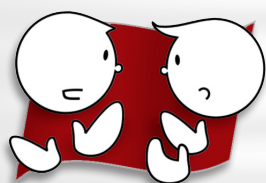
Substantive: e Kellnerin -nen; e Gastgeberin -nen; die Sommelière -n; r Gast -(e)s, Gäste;
s Weinglas -es, Weingläser; s Restaurant -s, -s; e Weinstube -n; r Verkostungsraum -s, -räume; e Farbe -n;
r Duft -(e)s, Düfte; r Geschmack -(e)s, Geschmäcke

Verben: servieren h. +D +A; einschenken h. +D +A; betrachten h. +A; prüfen h. +A; verkosten h. +A;
beurteilen h. +A; feiern h. (+A)

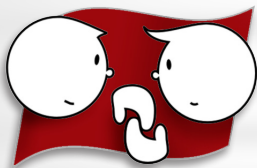
Ausdrücke: Auf dem ersten Bild sieht man ... ; In der Mitte ist ... zu sehen; Auf dem dritten Bild sehe ich ... ;
Das ist (vielleicht) ... ; Das sind (ganz bestimmt) ... ; Ich denke ... ; Ich glaube ... ; So kann man ... ;
in der Hand halten (ä) ie h. a; Wein ins Glas einschenken h.; das Glas am Stiel halten (ä) ie h. a;
den Wein im Glas schwenken h.; den Wein riechen o h. o

SPRECHEN 2

Stellen Sie sich vor, dass Sie die obigen drei Fotos noch mit einem vierten ergänzen sollen. Was kann man auf dem vierten Bild sehen? Begründen Sie Ihre Antwort!



Lektion 3: Weindegustation, Weinbeurteilung



WORTSCHATZ 1

Ergänzen Sie die Tabelle sinngemäß!

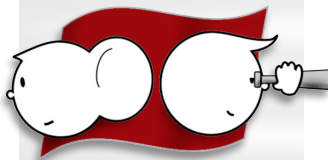
Prozess (einfaches Wort)	Prozess (Kompositum)	Person	Ausdruck (Substantiv + Verb)
die Verkostung	die Weinverkostung	der Verkoster	(4)
die Probe	(2)	–	den Wein probieren
(1)	die Weindegustation	–	den Wein degustieren
die Kost (A)	die Weinkost (A)	der (Wein)koster (A)	(5)
die Beurteilung	die Weinbeurteilung	(3)	den Wein beurteilen



LESEN 1

Lesen Sie die folgenden Behauptungen und stellen Sie fest, ob sie richtig oder falsch sind! Versuchen Sie die falschen Behauptungen zu korrigieren!

- Das Probierglas soll man am Stiel halten.
- Bei der Verkostung sollen Weißweine auf 12–14 °C temperiert werden.
- Bei der Verkostung darf der Verkoster keinen Kaffee trinken.
- Die Sinnenprobe kann uns besser als die chemische Analyse über die Weinqualität informieren.
- Eine professionelle Degustation läuft in drei Schritten ab.
- Das ideale Kostglas ist ein dünnwandiges, glattes, tulpenförmiges Stielglas.
- Man kann den Wein nicht gleichzeitig riechen und schmecken.
- Man darf bei der Weinverkostung nicht schnüffeln.
- Der Verkostungsraum soll hell, ruhig und farblich neutral sein.
- Bei der professionellen Weinverkostung darf der Hersteller nicht anonym sein.



HÖREN und SEHEN 1

Schauen Sie sich das Video (oenologie1-video3-1.mp4) an und verbinden Sie die Sätze sinnvoll! Erklären Sie dann den Begriff „Schieler“ mit Ihren eigenen Worten!

1. „Schieler“ bedeutet nicht den Menschen, der den Wein trinkt,	a. werden gleichzeitig gelesen.
2. „Schieler“ bedeutet eine besondere Weinsorte,	b. sondern den Wein selbst, der weder rot noch weiß ist.
3. Man hat die Weinreben im gemischten Satz gepflanzt, das heißt,	c. dann wird der Wein heller.
4. Die weißen Trauben und die roten Trauben	d. man hat Weißweinreben und Rotweinreben voneinander nicht getrennt.
5. Wenn in der Maische mehr weiße Trauben sind,	e. die in Sachsen produziert wird.

schielen h. = kancsalít, bandzsít, sandít

Lektion 3: Weindegustation, Weinbeurteilung



LESEN 2

Lesen Sie den folgenden Dialog und versuchen Sie die fehlenden Wörter zu finden!

- | | |
|---------------------|---------------------|
| A. Pfirsicharoma | F. Mädchentraube |
| B. Schweinegrieben | G. Kellermeister |
| C. Restzuckergehalt | H. Degustationsraum |
| D. Blaufränkisch | I. Jahrgang |
| E. kalte Häppchen | J. Schafskäse |

- Grüß Gott!
- Grüß Gott!
- Wir sind aus Österreich. Wir sind zur Weinprobe gekommen. Sind wir hier recht?
- Ja, ja. Das ist das Weingut Kerek. Lassen Sie mich vorstellen: ich bin László Kerek. Ich bin der (1) des Hauses.
- Angenehm! Ich bin Otto Meindl, der Leiter der Gruppe.
- Es freut mich, Sie kennen zu lernen. Ich habe schon auf Sie gewartet. Das ist unser (2). Kommen Sie herein!
- Oh, es ist sehr schön hier!
- Danke. Nehmen Sie bitte Platz! Sie finden auf dem Tisch (3), Käse und Äpfel. Das ist für Sie, greifen Sie ruhig zu!
- Danke. Was für Käse ist das?
- Auf dem einen Teller ist (4). Auf dem anderen Teller finden Sie Kuhmilchkäse, er wurde also aus Kuhmilch gemacht. Der dunklere ist geräucherter Käse, er heißt Karaván. Die anderen zwei heißen Pannónia und Emmentaler.
- Und was für Kuchen sind das?
- Das ist pogácsa, eine ungarische Spezialität. Sie hat sehr viele Sorten. Diese sind mit Kartoffeln und mit (5) gemacht.
- Sie schmecken sehr gut. Sie sind sehr lecker!
- Danke. Und wir werden drei Weine probieren: einen Weißwein, einen Rotwein und einen Süßwein.
- Warum haben wir so viele unterschiedliche Gläser?
- Sie haben zu jedem Wein ein anderes Glas bekommen.
- Ach so, ich verstehe.
- Das ist unser erster Wein: Leányka, auf Deutsch „(6)“ aus dem Jahr 2007.
- Ist das eine ungarische Weinsorte?
- Eigentlich nicht, aber sie ist in Ungarn sehr populär. Das ist ein leichter, duftiger, trockener Weißwein mit (7).
- Der zweite ist Egri Bikavér, auf Deutsch Erlauer Stierblut. Er ist ein Verschnitt aus mindestens drei Rotweinsorten. Diese sind z.B. (8), Merlot, Zweigelt, die Cabernetsorten, Blauer Portugieser. Das ist ein säurebetonter, voller, tiefdunkler, trockener Rotwein.
- Welcher (9) ist das?
- 2005.
- Der dritte Wein ist Traminer, ein würziger, süßer Weißwein mit hohem (10). Die Rebsorte Gewürztraminer hat sehr typische, üppige, muskatartige Aromen. Meist werden daraus restsüße Weine gekeltert. Er hat eine sehr schöne goldgelbe Farbe. Das ist Jahrgang 2006.



GRAMMATIK 1

Eigenschaften des Weines. Bilden Sie Sätze nach den Mustern! Weitere Adjektive finden Sie unter Materialien zu Lektion 3.

trüb: Der Wein ist trüb. Das ist ein trüber Wein.
stumpf: Die Farbe des Weines ist stumpf. Der Wein hat eine stumpfe Farbe.
sauber: Der Wein hat saubere Aromen.

hellrot, klar, dicht, sauber, matt, goldgelb, undurchsichtig, rubinrot, gelb(lich)grün, glänzend, purpurrot, strohgelb, bernsteinfarben, zwiebelfarben, fein, komplex, fehlerhaft

Szenario

Eine deutsche Gruppe will in Ihrem Weinbaubetrieb an einer Weinverkostung teilnehmen. (Teil A) Schreiben Sie eine E-Mail an den Gruppenleiter und informieren Sie sich über die Teilnehmer und ihre Wünsche. (Teil B) Besprechen Sie dann mit Ihrem Kollegen oder Ihrer Kollegin, was Sie für die Verkostung brauchen, und wer was einkaufen soll. (Teil C) Rufen Sie schließlich den deutschen Gruppenleiter an, und informieren Sie ihn über die Verkostung.

Einige Tipps zu den Aufgaben finden Sie unter den Materialien zur Lektion 3. Auf den Bildern sehen Sie Sachen, die Sie bei der Verkostung brauchen (können).



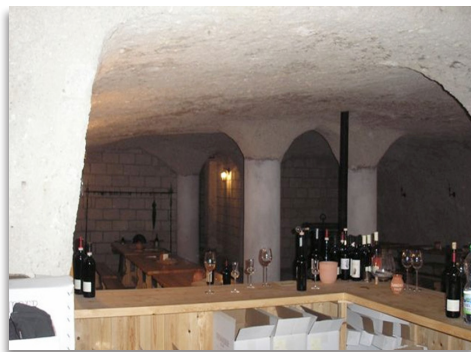
Fotos: Márta Murányi-Zagyvai

Sektion 4

Führung im Weinbaubetrieb und im Weinkeller

SPRECHEN 1

Was sehen Sie auf den Bildern? Was fällt Ihnen ein, wenn Sie sie sehen?



Fotos: Ferenc Ritz, Zoltán Murányi



Fotos: www.doll-goeth.de

Beim Sprechen können Sie die nachstehenden Wörter und Ausdrücke benutzen:

Substantive: r Weinkeller -s, -; r Probierraum -(e)s, -räume; e Bank, Bänke; e Bar -s; e Theke -n;
s (Wein)glas -es, Gläser; s Schnapsglas; e (Wein)flasche -n; r Karton -s, -s; r Gast -(e)s, Gäste; r Besucher -s, -;
r Weinfreund -(e)s, -e; r (Wein)behälter -s, -; r Gärbehälter -s, -; s (Wein)fass -es, Fässer; r (Edel)stahltank -s, -s

Ausdrücke: ein alter, traditioneller Weinkeller; neue, moderne Einrichtung; die Weintrauben verarbeiten h.;
den Wein aus/bauen h.; den Wein lagern h.; ist billiger als ...; ist teurer als ...; an der Bar sitzen a h. e;
Wein probieren h.; Tresterschnaps trinken a h. u

Redemittel: auf dem Bild oben links; auf dem Bild unten rechts; man kann hier sehen;
hier ist/sind zu sehen; ich denke, ...; ich glaube, ...; das ist vielleicht ...; hier kann man ...

Lektion 4: Führung im Weinbaubetrieb und im Weinkeller

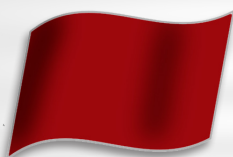


LESEN 1

Im Folgenden finden Sie Komposita mit dem Wort *Keller*. Ordnen Sie die Wörter den Erklärungen zu!

- | | |
|-------------------|-------------------|
| A. Kellergang | D. Kellertechnik |
| B. Probierkeller | E. Kellermeister |
| C. Flaschenkeller | F. Kellerschimmel |

- grauer oder fast schwarzer Schimmelpilz, der an den Wänden von Weinkellern wächst (*Cladosporium cellare*)
- Teil eines Kellers, der sich (labyrinthartig) verzweigt
- Weinbauer, der in einer Kellerei die Weinherstellung leitet
- alle Einrichtungen (z.B. Maschinen, Anlagen) in einem Weinbaubetrieb
- unterirdischer Teil eines Weinbaubetriebs, in dem abgefüllter Wein gelagert wird
- unterirdischer Teil eines Weinbaubetriebs, in dem Verkostungen organisiert werden



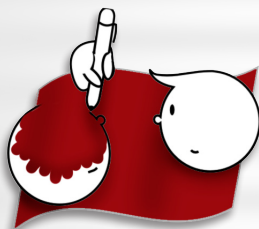
GRAMMATIK 1

Wortbildung

Bilden Sie weitere Komposita mit dem Wort *Keller* aus dem Wortmaterial und erklären Sie ihre Bedeutung!

Muster: Eine Kellertreppe ist eine Treppe, die in den Keller führt.
Die Kellerfeuchtigkeit ist die Feuchtigkeit der Luft im Keller.

1. Wohnung 2. Temperatur 3. Fenster 4. Tür 5. Schlüssel 6. Wand 7. Arbeit 8. Besichtigung



SCHREIBEN 1

Zu einem Weinbaubetrieb gehören im Allgemeinen ein Presshaus und ein Weinkeller. Was wird im Presshaus und was im Keller gemacht? Ordnen Sie die Arbeitsvorgänge den Räumen zu und schreiben Sie Sätze nach dem Muster! Nach den Verben steht ihr Partizip II in Klammern.

Muster: Trauben übernehmen/annehmen:

Im Presshaus werden die Trauben übernommen/angenommen.

oder im Passiv: Im Presshaus werden die Trauben übernommen.

- | | |
|------------------------------------|--|
| 1. den Most vergären (vergoren) | 7. die Fässer reinigen (gereinigt) |
| 2. den Wein aus bauen (ausgebaut) | 8. die Trauben ab beeren (abgebeert) |
| 3. den Wein lagern (gelagert) | 9. den Jungwein ab ziehen (abgezogen) |
| 4. die Gäste empfangen (empfangen) | 10. die Trauben ein maischn (eingemaischt) |
| 5. die Trauben pressen (gepresst) | 11. den Wein regelmäßig kontrollieren (kontrolliert) |
| 6. die Maische vergären (vergoren) | 12. die Verkostungen durch führen (durchgeführt) |

Presshaus

Weinkeller

1;

Lektion 4: Führung im Weinbaubetrieb und im Weinkeller

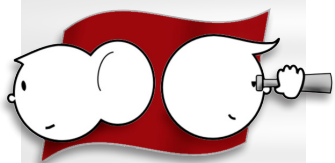


LESEN 2

Lesen Sie das folgende Telefongespräch und ergänzen Sie den Text mit den fehlenden Wörtern!

beginnt, Budapest, Familie, Freitag, Hause, kostet, Personen, Prozent, Urlaub, Weinberg

- Hallo! Weingut Müller!
- Hallo, guten Tag! Ich bin László Nagy aus Ungarn.
- Woher?
- Aus Ungarn, aus (1).
- Ach so, ich verstehe. Wie kann ich Ihnen helfen?
- Ich mache hier (2). Im Internet habe ich die Webseite Ihres Weinbaus gesehen und ich möchte bei Ihnen mit meiner (3) eine Kellerbesichtigung machen.
- Selbstverständlich. Wann möchten Sie kommen?
- Ich weiß noch nicht genau. Ich denke, am Wochenende. Am (4) oder am Samstag.
- Am Freitag haben wir schon eine Gruppe, 20 Personen. Können Sie am Sonntag kommen?
- Leider nicht. Am Sonntag fahren wir schon nach (5).
- Ich verstehe. Kommen Sie dann am Samstagabend. Wie viele sind Sie?
- Fünf (6).
- Gut, in Ordnung. Was interessiert Sie? Nur der Weinkeller oder auch eine Verkostung?
- Beides. Das ist unser letzter Abend hier und wir möchten noch was Schönes erleben.
- Alles klar. Wir können vor dem Kellerrundgang auch eine Weinwanderung in unseren (7) machen.
- Ich weiß nicht. Wie lange dauert so eine Wanderung?
- Zirka eine Stunde.
- Wann müssen wir dann bei Ihnen sein?
- Um 18 Uhr müssen wir losfahren, denn um 19 Uhr (8) die Kellerbesichtigung.
- In Ordnung. Was (9) dann das alles für eine Person?
- Also die Wanderung, dann die Kellerführung und die Verkostung kosten... Wollen Sie nicht bei uns zu Abend essen? Das alles kostet dann, inklusive Abendessen, 50 Euro pro Person, aber da Sie zu fünft sind, bekommen Sie zehn (10) Ermäßigung und eine Flasche Wein gratis.
- Gut, wir nehmen Ihr Angebot an. Wo treffen wir uns?
- Ich warte auf Sie vor dem Haupteingang, Mainzer Str. 66.
- Vielen Dank! Auf Wiederhören!
- Auf Wiederhören!

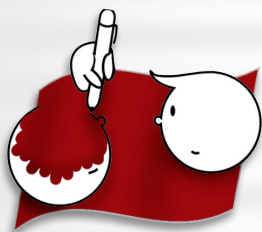


HÖREN und SEHEN 1

Sehen Sie sich das Video an (oenologie2-video4-1.mp4) und ordnen Sie die Absätze in die richtige Reihenfolge!

- ☐ Ein Teil des Grauburgunders wird im Edelstahl ausgebaut, und der andere Teil im großen Holzfass. Dann werden sie miteinander verschnitten.
- ☐ Auch französische Barriquefässer werden zum Ausbau verwendet. Diese Fässer fassen 225 Liter, sie werden bei verschiedenen Küfern gekauft, und sie haben verschiedene Toastungsgrade.
- ☐ Das ist ein so genanntes Doppelstück, das 2400 Liter fasst. In diesen Fässern wird zum Beispiel ein Teil des Grauburgunders vergoren, dem die Mikrooxidation sehr gut tut.
- ☐ Meistens wird, da diese Weine filigran sind, der Mediumtoast genommen. Diese Weine würden mit einer stärkeren Toastung nicht umgehen können.
- ☐ Eine weitere Variante der Rotweinbereitung kann man in einem anderen Bereich des Kellers sehen.
- ☐ Das ist der romantische Teil des Kellers. Hier sind die Holzgärfässer, die neben denahltanks wieder vermehrt verwendet werden.
- ☐ Das sind die Holzgärstände, in denen zum Beispiel der Frühburgunder und der Spätburgunder vergoren werden. Hier wird der Tresterhut noch per Hand untergetaucht.

Lektion 4: Führung im Weinbaubetrieb und im Weinkeller



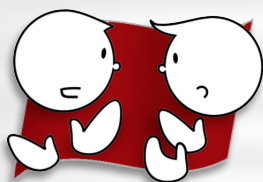
SCHREIBEN 2

Im Folgenden sehen Sie einige Fragen, die die Gäste während einer Kellerbesichtigung gestellt haben. Ergänzen Sie die unvollständigen Sätze mit einem passenden Fragewort aus der Liste! Schreiben Sie dann ein paar weitere Fragen!

Wer? Wem? Wo? Woher? Wann? Welcher? Welche? Wie lange? Wie viele? Wie oft?

1. wurde das Weingut gegründet?
2. arbeitet im Weingut?
3. Rebsorten bauen Sie an?
4. werden die Weintrauben verarbeitet?
5. werden Ihre Weine ausgebaut?
6. Flaschen Wein produzieren Sie in einem Jahr?
7. ist Ihr bester Wein?
8. verkaufen Sie Ihren Wein?
9. haben Sie ausländische Besucher im Weingut?
10. kommen Ihre Gäste?

Einige Tipps für weitere Fragen: Wie? Warum? Was? Wohin? Womit? Worin?



SPRECHEN 1

Sie haben mit einer kleinen Gruppe (z.B. mit Freunden oder mit der Familie) eine Kellerbesichtigung in Deutschland gemacht. Erzählen Sie mit Hilfe der Fragen in der vorigen Aufgabe (Schreiben 2), was Sie gesehen und erlebt haben! Sie können dabei die nachstehenden Wörter benutzen.

r Weinfreund -(e)s, -e; Ungarn, e Weinstraße -n; s Geschenk -(e)s, -e; s

Familienunternehmen -s, -;

s Familienmitglied -(e)s, -er; r Mitarbeiter -s, -; s Presshaus -es, -häuser; r Weinkeller -s, -;

r Weinberg -(e)s, -e

interessant; modern; alt; neu; klein

sich interessieren h. +für+A; kaufen h.; an|rufen ie h. u

eine Kellerbesichtigung machen h.; einen Rundgang im Betrieb machen h.; den Gästen den Weinkeller und den Betrieb zeigen h.; an einer Verkostung teil|nehmen (i) a h. o; die deutschen Weine kennen lernen h.; die modernste Technik an|wenden h.; traditionelle Methoden an|wenden h.

Szenario

Sie wollen eine kleine Broschüre für Ihren Weinbaubetrieb zusammenstellen. Besprechen Sie mit dem Kellermeister/mit der Kellermeisterin, aus wie vielen Seiten die Broschüre bestehen und welche Informationen sie enthalten soll. Machen Sie auch Fotos und schreiben Sie dazu je eine Überschrift! Stellen Sie den Entwurf den Mitarbeitern vor, die ihre Meinung dazu äußern. Tipps für die Broschüre können Sie auch im Internet finden (z.B.: www.doll-goeth.de oder www.paradeiser.at).

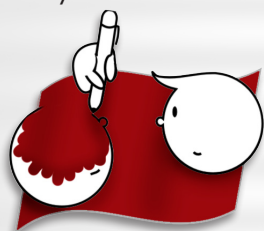


Lektion 4: Führung im Weinbaubetrieb und im Weinkeller

LESEN 3

Lesen Sie das folgende Telefongespräch! Ordnen Sie die Sätze in die richtige Reihenfolge!

1. Am Freitag haben wir schon eine größere Gruppe, mehr als 20 Personen, da wäre es zu hektisch. Können Sie auch am Sonntag kommen?
2. Aus Ungarn, aus Budapest.
3. Also fünf Personen. Gut, in Ordnung. Was interessiert Sie? Nur der Weinkeller oder auch eine Verkostung?
4. Ich mache hier in Mainz Urlaub. Im Internet habe ich die Webseite Ihres Weinhofs gesehen und ich möchte bei Ihnen mit meiner Familie eine Kellerbesichtigung machen. Wäre es möglich?
5. Ich weiß noch nicht genau. Irgendwann am Wochenende. Entweder am Freitag oder am Samstag.
6. Gut, wir nehmen Ihr Angebot an. Wo treffen wir uns?
7. Hallo! Weingut Müller!
8. Ach so, ich verstehe. Wie kann ich Ihnen helfen?
9. Leider nicht. Am Sonntag fahren wir schon nach Hause.
10. Fünf Personen. Wie haben drei Kinder, aber sie sind auch schon erwachsen.
11. Woher?
12. Selbstverständlich. Wann möchten Sie kommen?
13. Wann müssten wir dann bei Ihnen sein? Am Nachmittag machen wir nämlich noch eine Schiffsfahrt.
14. Ich weiß nicht. Wie lange dauert so eine Wanderung?
15. Um 18 Uhr können wir schon da sein. Wir kommen mit dem Schiff um 17 Uhr zurück. In einer Stunde schaffen wir es zu Ihnen.
16. Ich warte auf Sie vor dem Haupteingang, Mainzer Str. 66.
17. Dann bleibt nur noch der Samstagabend übrig. Wie viele sind Sie?
18. Hallo, guten Tag! Ich bin László Nagy aus Ungarn.
19. Beides. Das ist unser letzter Abend hier und wir möchten noch was Schönes erleben.
20. Das kann ich Ihnen garantieren. Wir könnten noch vor dem Kellerrundgang auch eine Weinwanderung in unseren Weinberg machen.
21. Um 18 Uhr müssten wir losfahren, denn um 19 Uhr kommen noch ein paar Gäste zur Kellerbesichtigung und ich werde auch sie führen.
22. Vielen Dank! Auf Wiederhören!
23. In Ordnung.
24. Entweder zwei Stunden, oder wir können Sie mit dem Auto hinfahren, dann dauert sie nur eine Stunde.
25. Auf Wiederhören!
26. Also die Wanderung, dann die Kellerführung und die Verkostung kosten... Wollen Sie nicht bei uns zu Abend essen? Das alles kostet dann, inklusive Abendessen, 50 Euro pro Person, aber da Sie zu fünft sind, bekommen Sie zehn Prozent Ermäßigung und eine Flasche Wein gratis.
27. Was kostet dann das alles für eine Person?



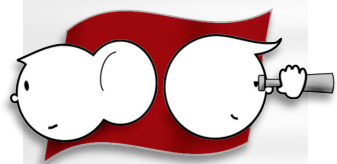
SCHREIBEN 2

Sie wollen mit einer kleinen Gruppe (z.B. mit Freunden oder mit der Familie) eine Kellerbesichtigung machen. Suchen Sie sich im Internet eine Ihnen sympathische deutsche oder österreichische Kellerei aus und schreiben Sie eine E-Mail an den Winzer! Erkundigen Sie sich nach den Möglichkeiten und dem Preis! Benutzen Sie dabei mindestens zehn Wörter aus der folgenden Sammlung!

sich interessieren; Weinfreund; kennen lernen; Weinkeller; Besichtigung; Verkostung; teilnehmen; Ungarn; probieren; ungarisch; deutsch; sprechen; bekannt; Weinstraße; kaufen; Geschenk

Lektion 4: Führung im Weinbaubetrieb und im Weinkeller

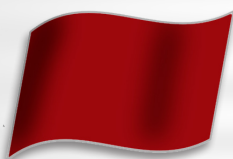
HÖREN und SEHEN 2



Schauen Sie sich die Aufnahme an (oenologie1-video4-2.mp4) und ordnen Sie die Absätze in die richtige Reihenfolge!

- Ein Teil des Grauburgunders wird im Edelstahl ausgebaut, und der andere Teil im großen Holzfass. Dann werden sie miteinander verschnitten, so dass sich diese beiden Ausbaumformen ergänzen können.
- Auch französische Barriquefässer werden zum Ausbau verwendet. Diese Fässer fassen 225 Liter, sie werden bei verschiedenen Küfern gekauft, und sie haben verschiedene Toastungsgrade.
- Das ist ein so genanntes Doppelstück, das 2400 Liter fasst. In diesen Fässern wird zum Beispiel ein Teil des Grauburgunders vergoren, dem die Mikrooxidation sehr, sehr gut tut.
- Meistens wird, da diese Weine filigran sind, der Mediumtoast genommen. Diese Weine würden mit einer stärkeren Toastung nicht umgehen können.
- Eine weitere Variante der Rotweinbereitung kann man in einem anderen Bereich des Kellers sehen.
- Das ist der romantische Teil des Kellers. Hier sind die Holzgärfässer, die neben den Stahltanks wieder vermehrt verwendet werden.
- Das sind die Holzgärständer, in denen zum Beispiel der Frühburgunder, der Spätburgunder, die sehr exquisiten Chargen vergoren werden. Hier wird der Tresterhut noch per Hand untergetaucht.

1. | 2. | 3. | 4. | 5. | 6. | 7.



GRAMMATIK 1

Lesen Sie den Text über die Holzfässer noch einmal durch und stellen Sie indirekte Fragen zu dem Thema! Beantworten Sie dann die gestellten Fragen!

Beispiele:

Mich interessiert, von wem Sie Ihre Fässer kaufen.

Antwort: Wir kaufen unsere Fässer von verschiedenen Küfern.

Weitere mögliche einleitende Sätze:

Ich möchte wissen ..., Kön(n)t(en) Sie mir sagen ..., Darf ich fragen ...,

Meine Frage ist ..., Ich möchte fragen, ..., Ich möchte nur die Frage stellen, ...

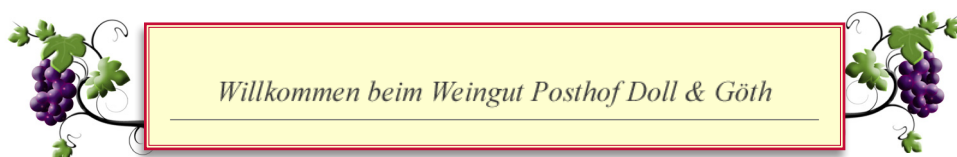
-
-
-
-
-



Lektion 4: Führung im Weinbaubetrieb und im Weinkeller

LESEN 4

Lesen Sie die folgende Informationsseite des Weinguts Posthof Doll & Göth und entscheiden Sie dann, ob die nachstehenden Behauptungen richtig oder falsch sind. Versuchen Sie dann die falschen Behauptungen zu korrigieren!



Wie wir Wein machen

Typisch für die neue Winzergeneration versteht es der Posthof ausgezeichnet, traditionelles und modernes „Weinmachen“ zu verbinden. Außergewöhnlich ist die komplette Handlese und eine sehr aufwendige und schonende Behandlung der Weinberge, der Trauben und des jungen Weines. So kommt bei uns nur hochwertiges Lesegut im Herbst auf den Hof.

Hier werden die Trauben dann möglichst „stressfrei“ behandelt, das heißt kein unnötiges Pumpen und ein sanftes Keltern in einer modernen Kelter mittels Luftsack. Im weiteren Verlauf wird darauf geachtet, dass nur das im Wein zu seiner Entwicklung beiträgt, was ihn zu einem sorten-, regions- und jahrgangstypischen Tropfen reifen lässt.

Dazu setzen wir z. B. natürliche „Filtermethoden“ und hygienische Edelstahltanks zur Gärung ein, ermöglichen einen langsamen und gleichtemperierten Gärungsprozess und behalten den sich entwickelnden Wein ständig unter fürsorglicher Aufsicht. Die meisten unserer Weißweine lagern dann auch während der Reifephase in Stahlfässern, wohingegen die Rotweine in unseren traditionellen Holzfässern ihren Charakter ausprägen.

Das Ergebnis sind reintönige, frische Weißweine und gehaltvolle, harmonische Rotweine.

Bestätigung für unsere aufwendige Art des „Weinmachens“ bekommen wir auch durch eine rasch angewachsene Zahl von Stammkunden, Auszeichnungen bei Vergleichsproben und Prämierungen und viele positive Erwähnungen in der Fachpresse. [...]

Besonders zu Gute kommt unsere Art des „Weinmachens“ den regionstypischen Weißweinen wie Silvaner und Riesling. So wurde z. B. einer unserer „einfachen“ 99er Silvaner Sieger in einem internationalen Silvanervergleich und unsere Rieslingweine verhalfen uns zu dem Titel „Senkrechstarter 97“ in der Weinfachzeitschrift „Vinum“ beim deutschen Riesling-Erzeugerpreis 1997 von „Vinum“ und „ProRiesling“, wo wir auch im Jahr 2003 mit dem bestbewerteten trockenen Riesling in der Regionalprobe Rheinhessen überzeugen konnten...

Wir sind sicher, dass unser Angebot auch Ihren Geschmack zufrieden stellt!

Lassen Sie Ihren Geschmack entscheiden, und besuchen Sie uns zu einer Weinprobe.

Quelle: <http://www.doll-goeth.de/wir.html>

1. Für das Weingut sind moderne Methoden der Weinherstellung wichtiger als traditionelle.
2. Die Trauben werden im Allgemeinen mit Vollerntemaschinen gelesen.
3. Die Trauben werden mit viel Zuwendung und schonend verarbeitet.
4. Auch mit den Weinen geht man sensibel um.
5. Weißweine werden in Edelstahltanks, Rotweine in Holzfässern ausgebaut.
6. Die erfolgreichsten Weine des Weinhofs sind Weißweine.
7. Auch Rotweine sind auf Prämierungen ausgezeichnet worden.



Lektion 4: Führung im Weinbaubetrieb und im Weinkeller



SCHREIBEN 3

Lesen Sie den Text über das Weingut Posthof Doll & Göth noch einmal durch, markieren Sie die Schlüsselwörter und fassen Sie den Inhalt des Textes kurz zusammen.

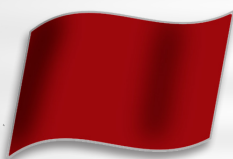
GRAMMATIK 2

Wortbildung

Bilden Sie Komposita mit dem Wort *Keller* als Erst- oder Zweitglied aus dem folgenden Wortmaterial und ordnen Sie sie den Erklärungen zu!

- | | | | | |
|---------|---------------|------------|------------|--------------|
| A. Gang | C. Wirtschaft | E. Flasche | G. Technik | I. Schimmel |
| B. Buch | D. probieren | F. Gasse | H. Meister | J. Abfüllung |

1. Lehre vom Wein und von der Weinbereitung
2. grauer oder fast schwarzer Schimmelpilz, der an den Wänden von Weinkellern wächst (*Cladosporium cellare*)
3. Teil eines Kellers, der sich (labyrinthartig) verzweigt
4. Weinbauer, der in einer Kellerei die Weinherstellung leitet
5. alle Einrichtungen (z.B. Maschinen, Anlagen) in einem Weinbaubetrieb
6. unterirdischer Teil eines Weinbaubetriebs, in dem abgefüllter Wein gelagert wird
7. traditionelle Kellieranlage am Rande oder außerhalb der Weinbauorte in Österreich
8. unterirdischer Teil eines Weinbaubetriebs, in dem Verkostungen abgehalten werden
9. Flaschenwein, der von dem Winzer abgefüllt wurde, der ihn an- und ausgebaut hat
10. Dokument, in dem alle Arbeits- und Geschäftsvorgänge eines Weinbaubetriebs aufgezeichnet werden



GRAMMATIK 3

Wortbildung

Bilden Sie weitere Komposita aus dem Wortmaterial und erklären Sie ihre Bedeutung!

Treppe, Wohnung, Temperatur, Geruch, Feuchtigkeit, Fenster, Geschoss, Tür, Schlüssel

Szenario

Sie haben von Ihrem Chef den Auftrag bekommen, die Kellerei, wo Sie arbeiten, Besuchern (Fachkollegen) aus Deutschland vorzustellen. Ein Kollege soll Ihnen dabei helfen. Besprechen Sie, wie Sie die Aufgabe lösen! Teilen Sie die Arbeit auf! Sammeln Sie die Informationen, die Sie den Besuchern mitteilen wollen (Sie finden dazu unten einige Tipps!) Machen Sie dazu Fotos und bereiten Sie einen virtuellen Betriebsbesuch, also eine kleine Präsentation (z.B. Power Point), vor! Stellen Sie für die Gäste ein Abendprogramm mit Wein zusammen! Wählen Sie dazu mindestens acht von den folgenden Punkten aus!

- | | |
|-----------------------------|---|
| 1. Teile des Betriebs | 7. Rebsortenspiegel |
| 2. Gebäude und Räume | 8. Weinangebot des Hauses |
| 3. Mitarbeiter | 9. Erfolge des Betriebes |
| 4. Geschichte des Betriebes | 10. Veranstaltungen im Betrieb |
| 5. Weinbehälter | 11. Besonderheiten |
| 6. Weinbereitungsverfahren | 12. Interessante Geschichten oder Anekdoten |

Sektion 5

Arbeit mit dem Wein

SPRECHEN 1

Was sehen Sie auf den Bildern?



Fotos: Zoltán Murányi

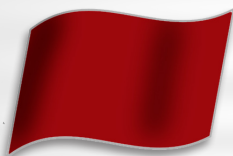
Beim Sprechen können Sie die nachstehenden Wörter und Ausdrücke benutzen:

Substantive: r r Heber -s, -; r (Edel)stahltank -s, -s; s Fass -ses, Fässer; r Draht -(e)s, Drähte; r Schwefelschnitt -(e)s, -e; e Abbeermaschine -n; e Filteranlage -n; r Schlauch -s, Schläuche; e Chemikalien (Pl.); s Reagenzglas -es, -gläser; s Becherglas; r Messzylinder -s -; r Kolben -s -; e Bürette -n; e Pipette -n; e Pumpe -n; e Presse -n

Verben: aab|beeren h.; mahlen, mahlte h. gemahlen; schwefeln h.; an|zünden h.; verbrennen a h. a; reinigen h.; sterilisieren h.; untersuchen h.; analysieren h.; messen (i) a h. e; um|ziehen o h. o; ab|ziehen o h. o; filtrieren h.; kontrollieren h.; stabilisieren h.; titrieren h.; pressen h.; ab|füllen h.

Ausdrücke: Auf dem ersten Bild sieht man ...; Rechts unten ist ...; Links oben sehe ich ...; Das ist (vielleicht) ...; Das sind (ganz bestimmt) ...; Ich denke, ...; Ich glaube, ...; Damit kann man ...; verschiedene Geräte; eine Probe nehmen (i) a h. o; eine chemische Analyse durch|führen h.; den Most verbessern h.; eine sensorische Prüfung durch|führen h.; leere Fässer konservieren h.; Trübungen entfernen h.; die Trauben ein|maischen h.; den Traubensaft zu Most vergären o h. o; den Wein klären h.; Weinfehler behandeln h.

Lektion 5: Arbeit mit dem Wein

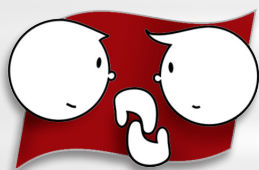


GRAMMATIK 1

Arbeitsvorgänge in der Kellerwirtschaft. Ergänzen Sie die Sätze mit der richtigen Form des in Klammern angegebenen Verbs!

Muster: Man muss/soll die Trauben rechtzeitig lesen. (lesen (ie) a h. e)
= Die Trauben müssen/sollen rechtzeitig **gelesen** werden.

1. Man muss das Lesegut vor der Traubenübernahme sorgfältig kontrollieren. (kontrollieren h.)
= Das Lesegut muss/soll vor der Traubenübernahme sorgfältig werden.
2. Nach der Pressung muss man den Most gründlich untersuchen. (untersuchen h.)
= Nach der Pressung muss/soll der Most gründlich werden.
3. Vor der Gärung muss/kann/darf man den Most unter Umständen verbessern. (verbessern h.) = Vor der Gärung muss/soll/kann/darf der Most unter Umständen werden.
4. Vor der Gärung muss man den Most angemessen behandeln. (behandeln h.)
= Vor der Gärung muss/soll der Most angemessen werden.
5. Manchmal muss man die Gärung durch Maischeerhitzung fördern. (fördern h.)
= Manchmal muss die Gärung durch Maischeerhitzung werden.
6. Vor der Abfüllung muss man den Weinstein mit Metaweinsäure stabilisieren. (stabilisieren h.)
= Vor der Abfüllung muss/soll der Weinstein mit Metaweinsäure werden.
7. Häufig muss man den Wein mit gelbem Blutlaugensalz blauschönen (blau/schönen h.)
= Häufig muss der Wein mit gelbem Blutlaugensalz werden.
8. Im Allgemeinen kann man die Restsüße durch Gärstopp einstellen. (ein/stellen h.)
= Im Allgemeinen kann die Restsüße durch Gärstopp werden.
9. Man muss den Wein immer fachgerecht klären. (klären h.)
= Der Wein muss/soll immer fachgerecht werden.
10. Manchmal kann man die Fehler nur chemisch beheben. (beheben o h. o)
= Die Fehler können manchmal nur chemisch werden.
11. Vor der Abfüllung muss man den Wein im Allgemeinen filtrieren. (filtrieren h.)
= Vor der Abfüllung muss/soll der Wein im Allgemeinen werden.
12. Manchmal muss man den Wein mit Kalziumkarbonat entsäuern. (entsäuern h.)
= Manchmal muss der Wein mit Kalziumkarbonat werden.
13. Vor der Abfüllung muss man die Flaschen gründlich reinigen. (reinigen h.)
= Vor der Abfüllung müssen/sollen die Flaschen gründlich werden.
14. Man muss den Wein rechtzeitig fachgerecht umziehen. (um/ziehen o h. o) =
Der Wein muss/soll rechtzeitig fachgerecht werden.



WORTSCHATZ 2

Stellen Sie fest, welcher Arbeitsvorgang aus der Aufgabe *Grammatik 1* mit welchem Substantiv ausgedrückt werden kann!

Muster: Die Trauben müssen/sollen rechtzeitig gelesen werden. = (Lesegutkontrolle)

- | | | |
|-----------------------------|----------------------------|---------------------------|
| A. Förderung der Gärung | F. Weinsteinstabilisierung | K. Entsäuerung des Weines |
| B. Einstellung der Restsüße | G. Mostverbesserung | L. Mostbehandlung |
| C. Weinklärung | H. Umziehen des Weines | M. Lesegutkontrolle |
| D. Filtration des Weines | I. Blauschönung des Weines | N. Flaschenreinigung |
| E. Mostuntersuchung | J. Behebung von Fehlern | |

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14

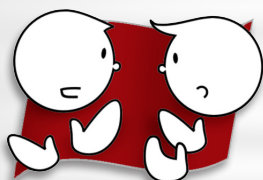
Lektion 5: Arbeit mit dem Wein



LESEN

In den folgenden Sätzen sind die Verben (kursiv gedruckt) ausgetauscht worden. Korrigieren Sie die Fehler!

1. Zuerst müssen die Trauben *abgefüllt* werden, d. h. vom Weinstock *vergoren* werden.
2. Dann müssen die Trauben *abgezogen* und *kontrolliert*, d.h. *stabilisiert* werden.
3. Dann muss der Most in Behälter oder in Fässer *gekeltert* werden.
4. Der Rest der Maische muss *abgebeert* / *gemahlen* werden.
5. Dann muss der Most in Behältern oder in Fässern *getrunken* werden.
6. Einige Monate später muss der Jungwein *abgeschnitten* werden.
7. Ende November kann der Jungwein schon *eingemaischt* werden.
8. Im Laufe der Zeit muss der Wein ständig *gepumpt* werden.
9. Der Wein muss dann durch kalte oder warme Behandlung *gelesen* werden.
10. Schließlich kann der Wein *gepresst* werden.



SPRECHEN 2

Was fällt Ihnen ein, wenn Sie das folgende Bild sehen?

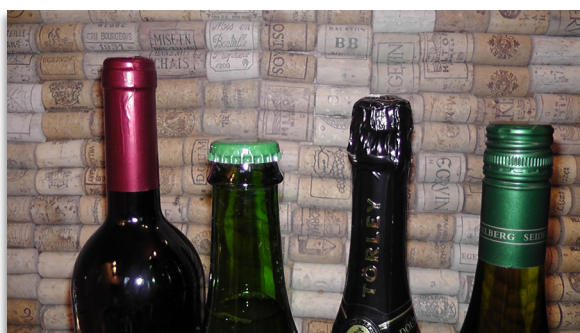
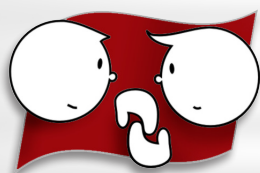


Foto: Márta Murányi-Zagyvai

Substantive: r Korken -s, -; r (Natur)kork -(e)s, -e; r Presskork; e Alternative -n; r Plastikkorken; r Schraubverschluss -es, -schlüsse; r Kronenverschluss oder r Kronkorken -s, -; r Glasverschluss; r Vorteil -(e)s, -e; r Nachteil; r Korkgeschmack; r Massenwein -(e)s, -e; s Aluminium -s; r Korkenzieher -s, -; r Flaschenöffner -s,

Adjektive: billig; teuer; zuverlässig; dicht; einfach; traditionell; romantisch; fehlerhaft; populär

Ausdrücke: die erste Flasche hat ... ; ist/sind einfach, schnell zu öffnen; (kein) hermetischer Verschluss; rostfreier Stahl; Probleme mit dem Kork; mit dem Luftsauerstoff in Kontakt kommen; in die Flasche ein|dringen a i. u; langsamer reifen i.; den Fruchtcharakter länger auf|bewahren h.



WORTSCHATZ 2

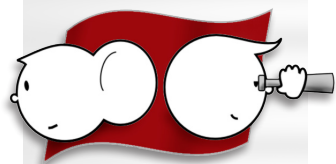
Was ist ein Weinfehler und was ist eine Weinkrankheit? Ordnen Sie die Begriffe zu!

- | | | | |
|----------------|---------------------|-----------------------|---------------------------------|
| 1. Geranienton | 6. Lackgeruch | 11. schwarzer Bruch | 16. Mercaptan-böckser |
| 2. Zähwerden | 7. brauner Bruch | 12. Kahmigwerden | 17. Fassgeschmack |
| 3. Essigstich | 8. Bitterwerden | 13. Schimmelgeschmack | 18. Schwefelwas-serstoffböckser |
| 4. Mäuseln | 9. Frostgeschmack | 14. weißer Bruch | |
| 5. Mufftöne | 10. Milchsäurestich | 15. Korkgeschmack | |

| Weinfehler:

| Weinkrankheiten:

| Grenzfälle:



HÖREN und SEHEN 1

Der Werdegang des Weines. Sehen Sie sich das Video dreimal an (oenologie2.video5-1.mp4) und kreuzen Sie die richtige Antwort an!

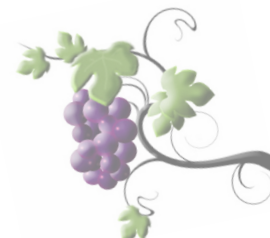
1. Im Weinbaubetrieb von Herrn Paradeiser werden die Trauben ... geerntet.
 - a. von älteren Leuten
 - b. von Studenten
 - c. von jungen Frauen
- 2.. Der biologische Säureabbau ist ... von Bedeutung.
 - a. bei Weißweinen
 - b. bei Rotweinen
 - c. bei beiden Weintypen
3. Wie lange bleiben leichte Weißweine auf der Hefe liegen?
 - a. zirka zwei Wochen
 - b. zirka zwei Monate
 - c. zirka dreizehn Monate
4. Es ist gut, Weine längere Zeit auf der Feinhefe liegen zu lassen, denn ...
 - a. die Weine werden dadurch kräftiger.
 - b. die Weine werden dadurch süßer.
 - c. die Weine werden dadurch cremiger.
5. Wann werden die kräftigeren Weißweine in Flaschen gefüllt?
 - a. Im Dezember.
 - b. Im Februar.
 - c. Im April.
 - t

Szenario

Sie sind der Kellermeister bzw. die Kellermeisterin und Sie müssen für eine Woche ins Ausland fahren. Solange Sie weg sind, haben Ihre Kollegen im Betrieb viel zu tun. Schreiben Sie eine E-Mail an Ihre Sekretärin, in der Sie ihr erklären, was sie erledigen soll! Stellen Sie eine genaue Liste zusammen, wer was machen soll. Besprechen Sie mit den Kollegen, wie die Arbeit aufgeteilt werden kann. Erklären Sie ihnen ihre Aufgaben! Fragen Sie sie nach ihrer Meinung im Zusammenhang mit einigen Problemen! Im Folgenden finden Sie dazu einige Tipps.

- | | |
|--|---|
| 1. Gäste aus China | 7. Weinproben ins Labor |
| 2. Fassreinigung | 8. Problem mit dem neuen Chardonnay klären |
| 3. Weinkontrolleur | 9. neue Etiketten abholen |
| 4. Vorschlag für den neuen Verschnitt | 10. Liste der ausgegangenen Chemikalien |
| 5. Besprechung mit dem Küfer | 11. nächste Besprechung aller Mitarbeiter am kommenden Mittwoch |
| 6. Barrique-Merlot abfüllen (200 Flaschen) | 12. Vorstellung der neuen Kollegin |

Materialien, Sektion 1



Teil 1: Lösungsschlüssel

Lesen 1

1. Wein ist ein alkoholisches Getränk, das man aus dem vergorenen Saft von Weinbeeren herstellt.
2. Die drei häufigsten Weinkategorien sind Rotweine, Weißweine und Roséweine.
3. Man darf nur ein Getränk Wein nennen, das von Früchten der Weinrebe stammt, und mindestens 8,5 Volumenprozent Alkohol enthält.
4. Schaumweine enthalten (perlendes) Kohlendioxidgas mit einem Druck von mehr als 3 bar.
5. Ja, aber man muss den Namen der Frucht mit angeben, aus der der Wein hergestellt wurde.

Wortschatz 2

Rotweinrebsorten: Cabernet franc, Shiraz = Syrah, Blaufränkisch = Kékfrankos = Lemberger, Blauer Portugieser = Kékoportó, Cabernet Sauvignon, Zweigelt, Merlot, Kadarka, Spätburgunder = Pinot noir = Nagyburgundi.
Weißweinrebsorten: Weißburgunder = Pinot blanc, Sauvignon blanc, Silvaner, Irsai Olivér, Traminer = Tramini, Ezerjó = Tausendgut, Grüner Veltliner = Zöld Veltelini, Chardonnay, Sárga muskotály = Gelber Muskateller, Furmint, Zalagyöngye = Perle von Zala, Chasselas = Gutedel, Riesling = Rajnai Rizling, Müller-Thurgau = Rizlingszilváni = Rivaner, Hárslevelű = Lindenblättriger, Királyleányka = Königliche Mädchentraube, Olaszrizling = Welschriesling, Bianca, Viognier, Juhfark = Lämmerschwanz/Schafschwanz, Zéta (Orémusz), Leányka = (Weiße) Mädchentraube, Grauburgunder = Szürkebarát = Pinot gris = Ruländer, Kéknyelű = Blaustengler, Zierfandler = Cifandli, Zeusz

Grammatik 1

Weinflasche = Flasche, in der Wein gelagert und verkauft wird; Weinfass = Fass, in dem Wein gelagert und ausgebaut wird; Weinfreund = Person, die gern Wein trinkt; Weinkeller = Keller, in dem Wein gelagert wird; Obstwein = Wein, der nicht aus Trauben, sondern aus anderen Obstsorten (z.B. aus Äpfeln, Kirschen) hergestellt wird; Flaschenwein = Wein, der in Flaschen verkauft wird; Weinkühler = Gefäß, in dem Wein kühl gehalten werden kann; Weintraube = Traube, aus der Wein hergestellt wird; Presshaus = Gebäude, in dem Weintrauben verarbeitet werden; Weinglas = Glas, aus dem Wein getrunken wird; Korkenzieher = Gerät, mit dem eine Flasche geöffnet/entkorkt werden kann; Korken = Gegenstand aus Kork, Plastik, Gummi usw., mit dem eine Flasche verschlossen werden kann; Weinkarte = Liste der Weine, die in einem Restaurant, Weinlokal usw. bestellt werden können; Weinstube = kleines Lokal, in dem Wein ausgeschenkt wird; Weinpresse = Gerät, mit dem Saft aus Trauben gewonnen wird; Weinessig = Essig, der aus Wein hergestellt wird; Stillwein = Wein, der keine (oder sehr wenig) Kohlensäure enthält

Wortschatz 3

Blau. Rote Weintrauben sind im Ungarischen *kékszőlő*. Wenn es um Tafeltrauben zum Essen geht, ist aber auch im Deutschen der Ausdruck „blaue Trauben“ üblich.

Lesen 2

- 1: b, e; 2: a, h; 3: i, f; 4: j, c; 5: g, d

Hören und Sehen 2

1F (für ihren Vater), 2F (einen trockenen), 3R, 4R, 5F (Riserva bedeutet einen Wein, der mindestens zwei Jahre ausgebaut wurde.), 6F (Doch, es gibt im Geschäft Weine aus biologischem Anbau.), 7R

Teil 2: Transkripte

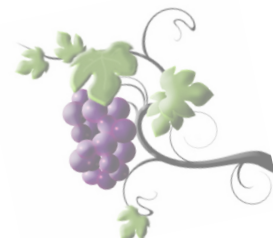
Hören und Sehen 1

- Erzählen Sie bitte etwas über das Weingeschäft!
- Also, unser Weingeschäft Grambamboli wurde 1998 gegründet und zwar in ganz anderen Räumlichkeiten, wie Sie sie jetzt hier sehen, aber wir sind jetzt seit 17 Jahren komplett mit unseren Geschäftsideen an dem ... also am ... im Eschweiger Standort. Wir haben mit Tee angefangen und eben wie gesagt in drei ... achtundneunzig kam dann der Weinladen dazu. Und wir haben hier jede Menge Weine aus verschiedenen Anbaugebieten. Und ja ... Das ist so ein bisschen so der Anfang.
- Und was für Weine führt das Geschäft?
- Also wir haben Weine, wir haben überwiegend deutsche Weine, haben aber auch ein Großteil europäische, Überseeweine. Wir führen eigentlich über 200 Sorten, verschiedene Weine und unser Gros liegt eben auf Deutschland, aber Spanien, Italien sind auch groß im Angebot.
- Wer entscheidet, welche Weine ins Angebot kommen?
- Also die Weine, die entscheiden wir zusammen zum Teil mit dem Personal, weil wir eine Verkostung mit dem Personal machen, ehe wir Weine überhaupt ins Programm nehmen, verkosten sie auch vorab. Und das machen überwiegend dann zu 90% mein Mann und ich, aber es ist dann das Personal daran beteiligt.
- Gut. Wie setzt sich der Kreis der Kunden zusammen?
- Wir haben alle Kundenschichten. Wir haben also junge Leute, wir haben Mittelalter, wir haben ältere Herrschaften, ganz breit gefächert. Und von der Einkommenssituation sind, glaube ich, alle bei uns vertreten.
- Und welche sind die Fragen, die Kunden oft stellen?
- Also die Kunden fragen einfach, ob es ... nach den gewissen Anbaugebieten, und ob wir was da haben aus anderen Ländern. Oder sind eigentlich oftmals so, dass sie von uns beraten werden möchten, kommen aber auch mit ganz konkreten Wünschen.

Hören und Sehen 2

- Guten Tag!
- Hallo!
- Ich suche einen Wein für meinen Vater, der hat nächste Woche Geburtstag, und es soll ein schönes Etikett haben, die Preisklasse ist egal, und es soll etwas Schönes drin sein.
- Ja, ein trockener Rotwein, oder?
- Ja.
- Ja, was Trockenes? Dann gehen wir mal nach hier hinten. Darf's aus Italien sein?
- Ja, gerne!
- Ja, dann hätten wir verschiedene, kommt jetzt darauf an, ob er richtig im Barrique gelagert sein soll, richtig lange, neun Monate oder noch älter? Damit auch schön dieses Vanille... rauskommt und ... ob ... Oder soll es ein bisschen eher fruchtiger sein, fruchtbetonter?
- Ja, ein bisschen fruchtiger.
- Ja, ein bisschen fruchtiger, hmm. Da hätten wir hier zum Beispiel den Riserva. Kommt auch darauf an, wieviel Geld Sie ausgeben möchten. Der ist ein bisschen weicher und eleganter, und Riserva bedeutet, dass der Wein ja im Barrique gelegen hat und dann auch noch mal ungefähr ein bis zwei Jahre in der Flasche geruht hat. Also das wäre schon mal so vom Preis her schon mal sehr schön. Und ansonsten hätten wir, je nachdem, es gibt auch Weine, die mit der Hand gepflückt wurden, die Trauben, das wäre zum Beispiel dann dieser Wein. Und auch selektierte Trauben, je nachdem wie höherwertig Sie gehen, hmm... nun sag' ich mal desto selektiver, vom Bioanbau, weniger gespritzt.
- Was würden Sie mir denn empfehlen?
- Was ich Ihnen empfehlen würde? ... Ich würde Ihnen, Moment, das ist der hier, der ist sehr schön, da kommt auch so richtig schön diese... eine ganz dezente Holznote kam zum Vorschein, aber 'n richtig schön Fruchtiger. Das ist eine Cuveé aus verschiedenen Trauben, einmal Sangiovese, einmal Negro [gemeint: Negroamaro] und die dritte ist... Nera [gemeint: Malvasia Nera]. Diese drei verschiedenen Trauben. Ja, da würde ich Ihnen den empfehlen.
- Ja, dann nehm' ich den einfach mal.
- Gut. Gleich als Geschenk einpacken?
- Ja.

Materialien, Sektion 2



Teil 1: Ergänzendes Material zur Aufgabe Sprechen 1

Substantive: e Weinstube -n; s Lokal -s, -e; e Hotelbar -s; e Kneipe -n; r Speisewagen -s, -; r Weinkeller -s, -; r Hof -(e)s, Höfe; s Restaurant -s, -s; r Kellner -s, -; r Jugendliche, ein Jugendlicher, die Jugendlichen; r Reisende, ein Reisender, die Reisenden; r Tourist -en, -en; r Hotelgast -(e)s, -gäste; r Weinfreund -(e)s, -e; e Bank, Bänke; e Speisekarte -n; e Getränkekarte -n; s Set -s, -s; e Topfblume -n; r Aschenbecher -s, -; e Tafel -n; e Kerze -n; s Gedeck -s, -e; e Tischdecke -n

Verben: bestellen h.; empfehlen (ie) a h. o +D +A; bedienen h. +A; ausgehen i i. a; sich^A unterhalten (ä) ie h. a (über +A, mit+D); reisen i.; feiern h. +A

Adjektive: gemütlich; romantisch; praktisch; bequem; elegant; vornehm; teuer; feierlich; einfach

Modalwörter: vielleicht; wahrscheinlich; höchstwahrscheinlich; eventuell; sicher; möglicherweise

Ausdrücke: Auf dem Bild ist ...; Oben links sieht man ... (unten rechts, unten links, oben rechts, hinten, vorne usw.); Unten rechts ist/sind ... zu sehen.; Ich denke, ... /Ich meine, das ist ...; Man kann hier ...; Ich finde, hier kann man ...; am Fenster sitzen a h. e; im Freien sitzen; gemütlich bei einem Glas Wein sitzen; das Essen und die Getränke bringen a h. a; den Tisch decken h.; sich^A mit Freunden treffen und unterhalten

Teil 2: Lösungsschlüssel

Hören und Sehen 1

1:b; 2:a; 3:b; 4:c; 5:a; 6:c

Wortschatz 1

Wein kaufen: 1, 5, 9, 15; Wein trinken/verkosten: 3, 4, 5, 7, 9, 13, 14; auch essen: 2, 6, 8, 10, 11, 12

Wortschatz 2

1: A, C, D, F, H; 2: C (Kellner und Ober werden aber auch synonym verwendet, die 2: A, C, D, F, H ist also auch richtig); 3: B; 4: D, F, G, H; 5: I; 6: E

Grammatik 1

1. Man soll/sollte Erschütterungen vermeiden. Erschütterungen sollen/sollten vermieden werden.
2. Man soll/sollte den Korken auf Dichtheit prüfen. Der Korken soll/sollte auf Dichtheit geprüft werden.
3. Man soll/sollte Weißweine und Schaumweine langsam auf Trinktemperatur kühlen. Weißweine und Schaumweine sollen/sollten langsam auf Trinktemperatur gekühlt werden.
4. Man soll/sollte den Korken mit dem Korkenzieher nicht durchstechen. Der Korken soll/sollte mit dem Korkenzieher nicht durchgestochen werden.
5. Man soll/sollte den Korken des Schaumweines vorsichtig herausdrehen. Der Korken des Schaumweines soll/sollte vorsichtig herausgedreht werden.
6. Man soll/sollte den Geruch des Korkens kontrollieren. Der Geruch des Korkens soll/sollte kontrolliert werden.
7. Man soll/sollte den Wein langsam ins Glas gießen. Der Wein soll/sollte langsam ins Glas gegossen werden.
8. Man soll/sollte die Flasche auf einen Untersetzer stellen. Die Flasche soll/sollte auf einen Untersetzer gestellt werden.

Sprechen 2

zum Beispiel:

Moussierende Weißweine und Schaumweine sollte man am besten bei 8 bis 10 Grad trinken.

Die richtige Trinktemperatur für moussierende Weißweine und Schaumweine sind 8 bis 10 Grad.

Moussierende Weißweine und Schaumweine sind möglichst bei 8 bis 10 Grad zu trinken.

Lesen 1

1C, 2D, 3A, 4E, 5B

Wortschatz 3 – Interkulturelles

1. Für Österreich. 2. Zwei. Die erste: junger Wein im ersten Jahr; die zweite: Lokal, in dem eigener Wein ausgeschenkt wird.

Hören und Sehen 2

Geschichte des Heurigen, Speisen im Heurigen, „Öffnungszeiten“ im Heurigen, berühmte Heurige

Teil 3: Transkripte

Hören und Sehen 1: Die Weinstube

Ich komme ursprünglich aus der Türkei, und hab' türkischen Hintergrund, aber aufgewachsener Frankfurter. Ich bin 47 Jahre alt und lebe seit 6 Jahren in Offenbach. Davor in Frankfurt.

Danke! Können Sie die Weinstube kurz vorstellen?

Jawohl! Die Weinstube hat eine Tradition, am ersten September diesen Jahres, von 32 Jahren. Also die Weinstube wird 32 Jahre alt. Ursprünglich wurde sie von einem Kollektiv gegründet, die aus Baden-Württemberg waren, und haben Württemberger Weine hier vertrieben in erster Linie, hieß das Lokal „Württembergische Weinstube“. Seit 2,5 Jahren heißt das Lokal „Die Weinstube“, weil wir nicht auf die württembergischen Weine konzentriert sind, oder spezialisiert sind.

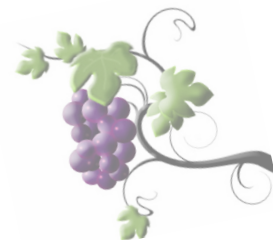
Ja, da kommt meine nächste Frage: Welche Weine kann man bei Ihnen trinken?

Wir achten darauf, dass die Weine keinen sehr langen Weg hinter sich haben, sprich halt dass sie nicht von Übersee sind, Australien und USA oder sowas. Ich achte darauf, dass die Weine möglichst aus der Region, sprich aus Europa kommen.

Hören und Sehen 2: Der Heurige

Ganz was Typisches in Österreich ist der Heurige. Der Heurige, das ist ein Privileg, das der Weinbauer schon seit Josef II. bekommen hat. Er machte es möglich, durch ein Gesetz, dass ein Weinbauer seinen Wein öffentlich ausschenken durfte glasweise. Das heißt, er brauchte keine Gastronomiekonzession, sondern er durfte ausschließlich seinen Wein ausschenken. Das spielte sich so ab, dass die Weinfreunde zu ihm in den Keller kamen, und das Essen mitbrachten. Das war die ursprünglichste Form des Heurigen. Und dass jeder wusste, dass der Keller offen ist, hingte er vor seinen Keller einen Föhrenbuschen aus. Somit konnte jeder sehen, dass der Heurige offen war. Und das durfte er ein halbes Jahr lang, aber nicht länger. Und so war es, dass er immer wieder wochenweise ausgesteckt hatte, nicht einmal ein halbes Jahr, sondern viel kürzer. Diese Form des Heurigen(s) hat sich dann später verfeinert, und man durfte gesetzlich nur kalte Speisen verabreichen, das heißt ein Schmalzbrot, Speckbrot, so was der Bauer in seiner ursprünglichen Form produzierte. Und in der heutigen Zeit ist das schon viel weiter fortgeschritten, man kochte dann schon aus, man verabreichte warme Speisen. Aber nicht nur das, man verkaufte schon Torten, man verkaufte Kaffee, und das ist jetzt nicht mehr legal, ja. Dann die meisten Heurigenbetriebe haben zusätzlich eine Gastgewerbekonzession, und verwenden nur den Begriff Heurigen, und haben so warme Speisen und ein bisschen Mehlspeisen wie Schmäkrapfen und solche Dinge, die auch bäuerlicher Abstammung eben sind. Und somit ist der Heurige sehr beliebt, bei uns in der Kellergasse draußen im Keller. Und in sehr wichtigen Orten wie in Wien, in Grinzing, das macht man schon sehr gewerbsmäßig, auch Gumpoldskirchen, also möcht' das nicht missen, also das sind die typischen Heurigenbetriebe um Wien herum geordnet. Bei uns am Land bezieht sich das eher mehr in der Kellergasse, weil man hier das verabreicht, also mit kalten Speisen und ab und zu ein bisschen etwas Warmes. Sehr zum Wohl!

Materialien, Sektion 3



Teil 1: Ergänzende Materialien

Ergänzendes Material zur Aufgabe **Grammatik 1**

Weitere positive Eigenschaften für Klarheit, Brillanz: strahlend, brillant, glanzhell

Weitere negative Eigenschaften für Klarheit, Brillanz: wolkig, verschleiert, glanzlos, gebrochen

Weitere Eigenschaften für die Farbdichte: hell, wässrig

Weitere Eigenschaften für die Farbtönung von Weißweinen: farblos, papierweiß

Weitere Eigenschaften für die Farbtönung von Roséweinen: rosa, rosafarben

Weitere Eigenschaften für die Farbtönung von Rotweinen: granatrot, violettrot

Weitere Eigenschaften für die Weinaromen: vollmundig, reich, einfach, wenig

Ergänzendes Material zur Aufgabe **Szenario**

Teil A:

Sehr geehrter Herr ... / Sehr geehrte Frau ...; Ich bin ...; Mein Name ist ...; Ich arbeite im Weinbaubetrieb ...; Ich organisiere die Weinverkostung für Ihre Gruppe. Ich möchte an Sie einige Fragen stellen.; Wann ...?; Um wie viel Uhr?; Wie lange ...?; Auch Betriebsbesuch?; Wie viele Personen ...?; Besondere Wünsche?

Teil B:

Substantive: e Verkostung -en; r Gast -(e)s, Gäste; r Weinkeller -s, -; r Verkostungsraum -s, -räume; s (Wein)glas -es, -gläser; e Flasche -n; r Käse -s, -/Käsesorten; e Walnuss -nüsse; r Apfel -s, Äpfel; e Olive -n; r Schinken -s, -; e Melone -n; e Blume -n; r Schaumwein -(e)s, -e; r Sekt -(e)s, -e; Erdbeere -n; s Brot -(e)s, -e; s Brötchen -s, -; s Salzgebäck -(e)s, nur Sing; e Pogatsche -n; s Gefäß -es, -e

Verben: servieren h. +D, +A; ein|schenken h. +D +A; verkosten h.; an|bieten o h. o +D, +A; passen h. +zu+D; harmonisieren h. +mit+D; schlucken h.; aus|spucken h.

Adjektive: sauer; salzig; süß; bitter; halbtrocken; halbsüß

Ausdrücke: ich denke; ich glaube; Wein ins Glas ein|schenken h.; harmonisch wirken h.; gut schmecken h. (+zu+D); Welche Weine ...; die Reihenfolge der Weine

Teil C:

Gastgeber: Hallo, ich bin ...; Ich rufe Sie wegen der Weinverkostung an.; Ich möchte Sie informieren, dass ...; Wir erwarten Sie um ...;

Gast: Wie können wir den Weinkeller finden?; Karte?; Kleidung?; Etwas zu essen bekommen?

Teil 2: Lösungsschlüssel

Sprechen 2

Auf dem nächsten Foto könnte die Geschmacksprobe des Weines zu sehen sein. Bei der Verkostung werden Farbe, Duft und Geschmack des Weines untersucht.

Wortschatz 1

1. die Degustation 2. die Weinprobe 3. der Beurteiler 4. den Wein verkosten 5. den Wein kosten

Lesen 1

1R; 2R; 3R; 4R; 5F: In 4 Schritten. 6R, 7F: Doch, Riechen und Schmecken sind gekoppelt, da beim Schlucken der durch das Gaumensegel hergestellte Verschluss zwischen Nase und Rachen geöffnet wird. 8F: Doch, Schnüffeln steigert die Geruchsempfindung. 9R; 10F: Im Gegenteil, dem Verkoster darf der Erzeuger nicht bekannt sein.

Hören und Sehen 1

1b, 2e, 3d, 4a, 5c

Lesen 2

1G, 2H, 3E, 4J, 5B, 6F, 7A, 8D, 9I, 10C

Grammatik 1

hellrot: Der Wein ist hellrot. Die Farbe des Weines ist hellrot. Der Wein hat eine hellrote Farbe.

klar: Der Wein ist klar. Das ist ein klarer Wein.

dicht: Der Wein ist dicht. Das ist ein dichter Wein.

matt: Der Wein ist matt. Die Farbe des Weines ist matt. Der Wein hat eine matte Farbe.

goldgelb: Der Wein ist goldgelb. Die Farbe des Weines ist goldgelb. Der Wein hat eine goldgelbe Farbe.

undurchsichtig: Der Wein ist undurchsichtig. Das ist ein undurchsichtiger Wein.

rubinrot: Der Wein ist rubinrot. Die Farbe des Weines ist rubinrot. Der Wein hat eine rubinrote Farbe.

gelb(lich)grün: Der Wein ist gelb(lich)grün. Die Farbe des Weines ist gelb(lich)grün. Der Wein hat eine gelb(lich)grüne Farbe.

glänzend: Der Wein ist glänzend. Das ist ein glänzender Wein. (Bemerkung: Dieser Satz ist doppeldeutig. Das Wort „glänzend“ hat zwei Bedeutungen: 1. beziehbar auf die Farbe, 2. als Synonym für „hervorragend“, was dann den Gesamteindruck betrifft.)

purpurrot: Der Wein ist purpurrot. Die Farbe des Weines ist purpurrot. Der Wein hat eine purpurrote Farbe.

strohgelb: Der Wein ist strohgelb. Die Farbe des Weines ist strohgelb. Der Wein hat eine strohgelbe Farbe.

bernsteinfarben: Der Wein ist bernsteinfarben.

zwiebfarben: Der Wein ist zwiebfarben.

fein: Der Wein hat feine Aromen.

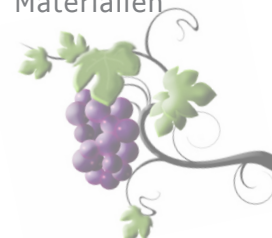
komplex: Der Wein ist komplex. Der Wein hat komplexe Aromen.

fehlerhaft: Der Wein ist fehlerhaft. Der Wein hat fehlerhafte Aromen.

Teil 3: Transkript

Hören und Sehen 1

Also, in Sachsen gibt es also einen Wein, der heißt Schieler. [Stimme aus dem Publikum: Weil man davon dann schielt.] Nee, man könnte es ja fast vermuten, wenn einer eine Flasche alleine getrunken hat, dass er dann hier über Kreuz guckt, ja, wäre denkbar, ist aber nicht so gemeint, sondern ... Man muss sich vorstellen, früher wurden die Reben im Weinberg draußen im sogenannten gemischten Satz angebaut, alle Sorten kunterbunt durcheinander, und wurden zur gleichen Zeit aber geerntet. Und da ist's natürlich klar, du hast rote Trauben, du hast weiße Trauben, du hast gelbe oder grünliche Trauben, alles durcheinander, in deinem Bottich dann drin, das wird gekeltert und je nachdem, wie der Anteil von weiß- und blauen Trauben insbesondere jetzt mal ist, wird der Wein heller oder dunkler in der Farbe ausfallen. Das heißt also, roséfarben wird er irgendwie. Die Farbstoffe aus den blauen Trauben, die gehen dann schon in den Most noch zum Teil mit über, aber wenn ich eben einen größeren Anteil weiße Trauben dabei habe, dann wird der Wein heller sein. Habe ich mehr dunkle Trauben, wird er dunkler sein. Das heißt, der Wein, er schielt von weiß nach rot. Er kann sich nicht entscheiden. Das ist der Begriff des Schielers. [...]



Materialien, Sektion 4

Teil 1: Lösungsschlüssel

Lesen 1

1F, 2A, 3E, 4D, 5C, 6B

Grammatik 1 – Wortbildung

Kellerwohnung: Wohnung, die im Kellergeschoss liegt; Kellertemperatur: Temperatur, die im Keller herrscht (ODER: gemessen wird); Kellerfenster: Fenster eines Kellers; ODER (kleines) Fenster, das dicht unter der Decke des Kellers liegt; Kellertür: Tür, durch die man in den Keller tritt; Kellerschlüssel: Schlüssel, mit dem man die Kellertür öffnen kann; Kellerwand: Wand eines Kellers; Kellerarbeit: Arbeit, die im Weinkeller verrichtet wird; Kellerbesichtigung: Besuch von Gästen, die bei den Weinkeller besichtigen

Schreiben 1

Presshaus: 1,5,6,8,9,10. Weinkeller: 2,3,4,7,11,12.

1. Im Presshaus vergärt man den Most. Im Presshaus wird der Most vergoren.
2. Im Weinkeller baut man den Wein aus. Im Weinkeller wird der Wein ausgebaut.
3. Im Weinkeller lagert man den Wein. Im Weinkeller wird der Wein gelagert.
4. Im Weinkeller empfängt man die Gäste. Im Weinkeller werden die Gäste empfangen.
5. Im Presshaus presst man die Trauben. Im Presshaus werden die Trauben gepresst.
6. Im Presshaus vergärt man die Maische. Im Presshaus wird die Maische vergoren.
7. Im Weinkeller reinigt man die Fässer. Im Weinkeller werden die Fässer gereinigt.
8. Im Presshaus beert man die Trauben ab. Im Presshaus werden die Trauben abgebeert.
9. Im Presshaus zieht man den Jungwein ab. Im Presshaus wird der Jungwein abgezogen.
10. Im Presshaus maischt man die Trauben ein. Im Presshaus werden die Trauben eingemaischt.
11. Im Weinkeller kontrolliert man den Wein regelmäßig. Im Weinkeller wird der Wein regelmäßig kontrolliert.
12. Im Weinkeller führt man Verkostungen durch. Im Weinkeller werden Verkostungen durchgeführt.

Lesen 2

1. Budapest 2. Urlaub 3. Familie 4. Freitag 5. Hause
6. Personen 7. Weinberg 8. beginnt 9. kostet 10. Prozent

Hören und Sehen 1

3. Ein Teil des Grauburgunders wird im Edelstahl ausgebaut, und der andere Teil im großen Holzfass. Dann werden sie miteinander verschnitten.
4. Auch französische Barriquefässer werden zum Ausbau verwendet. Diese Fässer fassen 225 Liter, sie werden bei verschiedenen Küfern gekauft, und sie haben verschiedene Toastungsgrade.
2. Das ist ein so genanntes Doppelstück, das 2400 Liter fasst. In diesen Fässern wird zum Beispiel ein Teil des Grauburgunders vergoren, dem die Mikrooxidation sehr gut tut.
5. Meistens wird, da diese Weine filigran sind, der Mediumtoast genommen. Diese Weine würden mit einer stärkeren Toastung nicht umgehen können.
6. Eine weitere Variante der Rotweinbereitung kann man in einem anderen Bereich des Kellers sehen.
1. Das ist der romantische Teil des Kellers. Hier sind die Holzgärfässer, die neben den Stahltanks wieder vermehrt verwendet werden.
7. Das sind die Holzgärstände, in denen zum Beispiel der Frühburgunder und der Spätburgunder vergoren werden. Hier wird der Tresterhut noch per Hand untergetaucht.

Schreiben 2

1. Wann wurde das Weingut gegründet?
2. Wer arbeitet im Weingut?
3. Welche Rebsorten bauen Sie an?
4. Wo werden die Weintrauben verarbeitet?
5. Wie lange werden Ihre Weine ausgebaut?
6. Wie viele Flaschen Wein produzieren Sie in einem Jahr?
7. Welcher ist Ihr bester Wein?
8. Wem/Wo verkaufen Sie Ihren Wein?
9. Wie oft haben Sie ausländische Besucher im Weingut?
10. Woher kommen Ihre Gäste?

Einige weitere mögliche Ergänzungsfragen:

- Wie war die Ernte in diesem Jahr?
- Wann beginnt bei Ihnen die Weinlese?
- Warum produzieren Sie keine Schaumweine?
- Was bedeutet das Wort *barrique*?
- Wie werden Rotweintrauben verarbeitet?
- Wie alt ist Ihr ältester Wein?
- Wohin werden Ihre Weine exportiert?
- Womit werden Weinefehler behandelt?
- Wo werden Ihre Weine abgefüllt?
- Wo kaufen Sie Ihre Fässer?
- Wie lange benutzen Sie ein Fass?
- Worin werden Ihre Weine ausgebaut?

Einige mögliche Entscheidungsfragen:

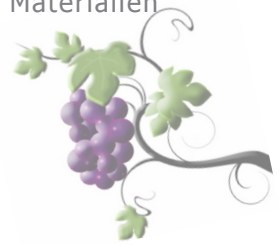
- Nehmen Sie mit Ihren Weinen an Prämierungen teil?
- Produzieren Sie auch Roséweine?
- Benutzen Sie auch Edelstahltanks?
- Verwenden Sie bei der Weinlese Erntemaschinen?
- Kennen Sie ungarische Weine?

Teil 2: Transkript

Hören und Sehen 1

Holzfässer

Jetzt kommen wir zu dem romantischen Teil. Neben all den Stahltanks gibt es bei uns auch wieder vermehrt die Holzgärfässer. Wir stehen jetzt vor einem so genannten Doppelstück, was 2400 Liter fasst. In diesen Fässern vergären wir zum Beispiel ein[en] Teil unseres Grauburgunders, dem diese Mikrooxidation sehr, sehr gut tut. Und wir machen es so, dass wir ein[en] Teil des Grauburgunders im Edelstahl ausbauen, und den anderen Teil im großen Holzfass und dann miteinander vermählen, so dass sich das ergänzen kann, diese beiden Ausbaumformen. Ansonsten sehen Sie auf der Seite, dass wir natürlich auch die französischen Barriques haben, die 225 Liter fassen, von den verschiedenen Anbietern und mit verschiedener Toastung. Meistens nehmen wir, da unsere Weine filigran sind, den Mediumtoast, also nicht zu hart, weil unsere Weine das gar nicht schaffen würden, mit diesem Holz umzugehen. Eine weitere Variante der Rotweinbereitung sehen wir in dem Bereich. Das sind unsere Holzgärstände und hier vergären wir zum Beispiel unseren Frühburgunder, unseren Spätburgunder, die sehr exquisiten Chargen, das Top-Segment wird also in diesen Cubes, in diesen Holzgärständen vergoren und der Tresterhut wird hier noch per Hand untergestößelt, von den Menschen.



Materialien, Sektion 5

Teil 1: Ergänzendes Material zur Aufgabe **Szenario**

Beispiele für Formen höflicher Aufforderung:

Anrede: Sie

- Rufen Sie bitte die Gäste an!
- Könn(t)en Sie bitte die Gäste anrufen?
- Würden Sie bitte die Gäste anrufen?
- Darf ich Sie bitten, die Gäste anzurufen?
- Sie bekommen die Aufgabe, die Gäste anzurufen. (weniger höflich!)

Anrede: du

- Ruf bitte die Gäste an!
- Kannst/Könntest du bitte die Gäste anrufen?
- Würdest du bitte die Gäste anrufen?
- Darf ich dich bitten, die Gäste anzurufen?
- Du bekommst die Aufgabe, die Gäste anzurufen. (weniger höflich!)

Anrede: ihr

- Ruft bitte die Gäste an!
- Könnt/Könntet ihr bitte die Gäste anrufen?
- Würdet ihr bitte die Gäste anrufen?
- Darf ich euch bitten, die Gäste anzurufen?
- Ihr bekommt die Aufgabe, die Gäste anzurufen. (weniger höflich!)

Teil 2: Lösungsschlüssel

Grammatik 1

1. Das Lesegut muss/soll vor der Traubenübernahme sorgfältig kontrolliert werden.
2. Nach der Pressung muss/soll der Most gründlich untersucht werden.
3. Vor der Gärung muss/soll/kann/darf der Most unter Umständen verbessert werden.
4. Vor der Gärung muss/soll der Most angemessen behandelt werden.
5. Manchmal muss/soll die Gärung durch Maischeerhitzung gefördert werden.
6. Vor der Abfüllung muss/soll der Weinstein mit Metaweinsäure stabilisiert werden.
7. Häufig muss/soll der Wein mit gelbem Blutlaugensalz blaugeschönt werden.
8. Im Allgemeinen kann die Restsüße durch Gärstopp eingestellt werden.
9. Der Wein muss/soll immer fachgerecht geklärt werden.
10. Die Fehler können manchmal nur chemisch behoben werden.
11. Vor der Abfüllung muss/soll der Wein im Allgemeinen filtriert werden.
12. Manchmal muss/soll der Wein mit Kalziumkarbonat entsäuert werden.
13. Vor der Abfüllung müssen/sollen die Flaschen gründlich gereinigt werden.
14. Der Wein muss/soll rechtzeitig fachgerecht umgezogen werden.

Wortschatz 1

1M, 2E, 3G, 4L, 5A, 6F, 7I, 8B, 9C, 10J, 11D, 12K, 13N, 14H

Lesen 1

1. Zuerst müssen die Trauben gelesen werden, d. h. vom Weinstock abgeschnitten werden.
2. Dann müssen die Trauben abgebeert und gemahlen, d.h. eingemaischt werden.
3. Dann muss der Most in Behälter oder in Fässer gepumpt werden.
4. Der Rest der Maische muss gepresst/gekeltert werden.
5. Dann muss der Most in Behältern oder in Fässern vergoren werden.
6. Einige Monate später muss der Jungwein abgezogen werden.
7. Ende November kann der Jungwein schon getrunken werden.
8. Im Laufe der Zeit muss der Wein ständig kontrolliert werden.
9. Der Wein muss dann durch kalte oder warme Behandlung stabilisiert werden.
10. Schließlich kann der Wein abgefüllt werden.

Wortschatz 2

Weinfehler: 7, 9, 11, 14, 15, 17

Weinkrankheiten: 2, 3, 4, 8, 10, 12

Grenzfälle: 1, 5, 6, 13, 16, 18

Hören und Sehen 1

1a, 2b, 3a, 4c, 5c

Teil 3: Transkript

Hören und Sehen 1: Zum Werdegang des Weines

Noch ein bisschen 'was zum Werdegang unseres Weines, und zwar von der Lese beginnend. Die Weinlese wird in unserem Betrieb noch händisch durchgeführt. Das sind durchwegs also ältere Leute, die in Pension sind und somit auch eine Berechtigung haben, also eine Arbeit zu leisten. Teilweise kommen auch Weinfreunde, die von uns Weinkunden sind, ich bezeichne es als Weinfreunde. [Sie] kommen und helfen. Sie sind praktisch an den Betrieb etwas gebunden. Sie freuen sich da mit, bei der Lese helfen zu dürfen, und teilweise auch bei anderen Arbeiten.

Nach der Ernte ist es je nach Sorte, je nach Weintypus unterschiedlich von den Ausbau des Weines. [sic!] Einerseits: die Rotweine machen nach der Pressung einen biologischen Säureabbau. Alle Rotweine machen diesen Säureabbau. Bei den Weißweinen ist die Lagerung auf der Hefe. Je nach Alkoholwert, Leichtweine werden relativ rasch von der Hefe gezogen, so innerhalb von zehn, vierzehn Tagen nach der Gärung. Und kräftigere Weißweine, so ab dreizehn Volumprozent, die bleiben dann monatelang auf der Feinhefe liegen. Das heißt, der erste Abzug erfolgt relativ rasch von der Grobhefe, weil die Gefahr, dass der Wein also negative Geruchs- und Aromastoffe bekommt, das Risiko möchte ich nicht eingehen. Und werden dann leicht abgeschwefelt. Und die kräftigeren Weißweine, ab dreizehn Volumprozent, bleiben dann bis Jänner, Februar auf der Feinhefe liegen. Sie werden auch cremiger, behalten die natürliche Kohlensäure, die sehr angenehm dann zu diesen Weinen auch passt. Die jüngeren Weißweine werden dann anfangs Februar bis Ende Februar, werden die auf die Flasche gefüllt und gehen relativ rasch dann auch in Verkauf. Einen Wein, das ist der Frührote Veltliner, das ist unser Primeurwein, den füllen wir bereits unmittelbar nach der Gärung direkt von der Hefe weg in die Flasche und ist auch relativ rasch verkauft, das heißt, wir haben von diesem so 2.000 Flaschen, und er ist dann innerhalb von zwei, drei Monaten maximal dann nicht mehr vorhanden. Das ist ein Wein, der auch nicht behandelt wird, nur ganz wenig Schwefel enthält, der keine Weinstabilisierung hat, fällt in der Flasche aus, das wirkt ganz gut auch auf den Konsumenten, er ist praktisch der Wein von der Hefe weg und ist sehr beliebt.

Die jüngeren Weine, die restlichen werden dann wie gesagt Anfang Februar bis Ende Februar gefüllt, die kräftigeren kommen dann im April, Mai dran. Rotwein wird prinzipiell einmal fast ein ganzes Jahr im Tank oder in der Flasche aufgehoben und wird dann abgefüllt, und die hochwertigen Rotweine, bzw. auch die barrique-ausgebauten Weine bleiben dann bis zu drei Jahren im Fass und werden dann auf die Flasche gefüllt. In dem Moment, wo sie auf der Flasche sind, gehen sie auch innerhalb kürzester Zeit, sprich in 14 Tagen, drei Wochen bereits schon in den Verkauf. Das ein bisschen also zur Kellertechnik.