

Unterrichtsvorbereitung				
Name:	Hunger Gottfried		Gegenstand:	Warenkunde FB 1
Stammschule:	Linz 7		Klasse:	
			UE:	

Lehrstoff/Grobziel:	Wein in Österreich
----------------------------	--------------------

FEINZIELE

[illegible]

LEHR- UND LERNMITTEL:

- o OH - o Tafel - o Flipchart - o Computer - o Beamer - o Scanner - o Farbdrucker - o Film/Video - o Videokamera - o Digitalkamera - o Kassettenrecorder - o CD-Player - o Pinwand	- o Farbe, Pinsel, - o Walze, Glas - o Nylonfaden, Stecknadel - o Hammer, Schere, Messer - o Tacker - o Papier, Karton, Tapete - o Ware - o Aufbauelemente - o Tapetenwerkzeug - o Blickfang - o Folien	- o OH Folie - o Arbeitsblätter - o Buch - o Ordner, Mappe - o Prospekte, Broschüren - o Formulare - o Corel Draw - o Word - o Excel - o Power Point - o Internet
---	---	---

LEHRVERFAHREN	UNTERRICHTSVERFAHREN
---------------	----------------------

UNTERRICHTSVERFAHREN

DARBIETEND:	ERARBEITEND:	PHASEN:	ZEIT:
- o vortragen - o vorführen - o vormachen - o vorsprechen	- o L-S-G - o Frageunterricht - o Impulsunterricht - o nachmachen - o Einzelarbeit - o Partnerarbeit - o Gruppenarbeit - o freie Schülergespräche - o Projektarbeit	Begrüßung, Impuls..... Problemlegung Problemlösung Durchführung..... Festigung	

Allgemeines

Definition:

Klosterneuburger Grade = Gewichtsprozent Zucker im Most

KMW (Klosterneuburger Mostwaage) = Öchsle/4

Mostwaage, Form der Senkwaage (Äröometer) speziell zur Bestimmung des Zuckergehalts von Trauben- u.a. Obstsäften; Eichung in Öchslegraden (*Öchslewaage*). Der angezeigte Wert (*Mostgewicht*) gibt an, um wie viel Gramm 1Liter Most schwerer ist als 1Liter Wasser.¹

Der Weinbau ist von

- o
- o
- o
- o
- o

abhängig.

Die Rebstöcke haben nach dem dritten bis zum 28. Jahr den vollen Ertrag.

Die Degustation erfolgt über die fünf Sinne:

- o
- o
- o
- o
- o

Allgemeines

Definition:

Wein ist das durch alkoholische Gärung aus dem Saft frischer und für die Weinbereitung geeigneter Weintrauben hergestellte Getränk.

Klosterneuburger Grade = Gewichtsprozent Zucker im Most

KMW (Klosterneuburger Mostwaage) = Öchsle/5

Mostwaage, Form der Senkwaage (Aräometer) speziell zur Bestimmung des Zuckergehalts von Trauben- u.a. Obstsäften; Eichung in Öchslegraden (*Öchslewaage*). Der angezeigte Wert

(*Mostgewicht*) gibt an, um wie viel Gramm 1Liter Most schwerer ist als 1Liter Wasser.²

Der Weinbau ist von

- o **Klima,**
- o **Lage,**
- o **Bodenbeschaffenheit,**
- o **Witterung und der**
- o **Tüchtigkeit des Winzers**

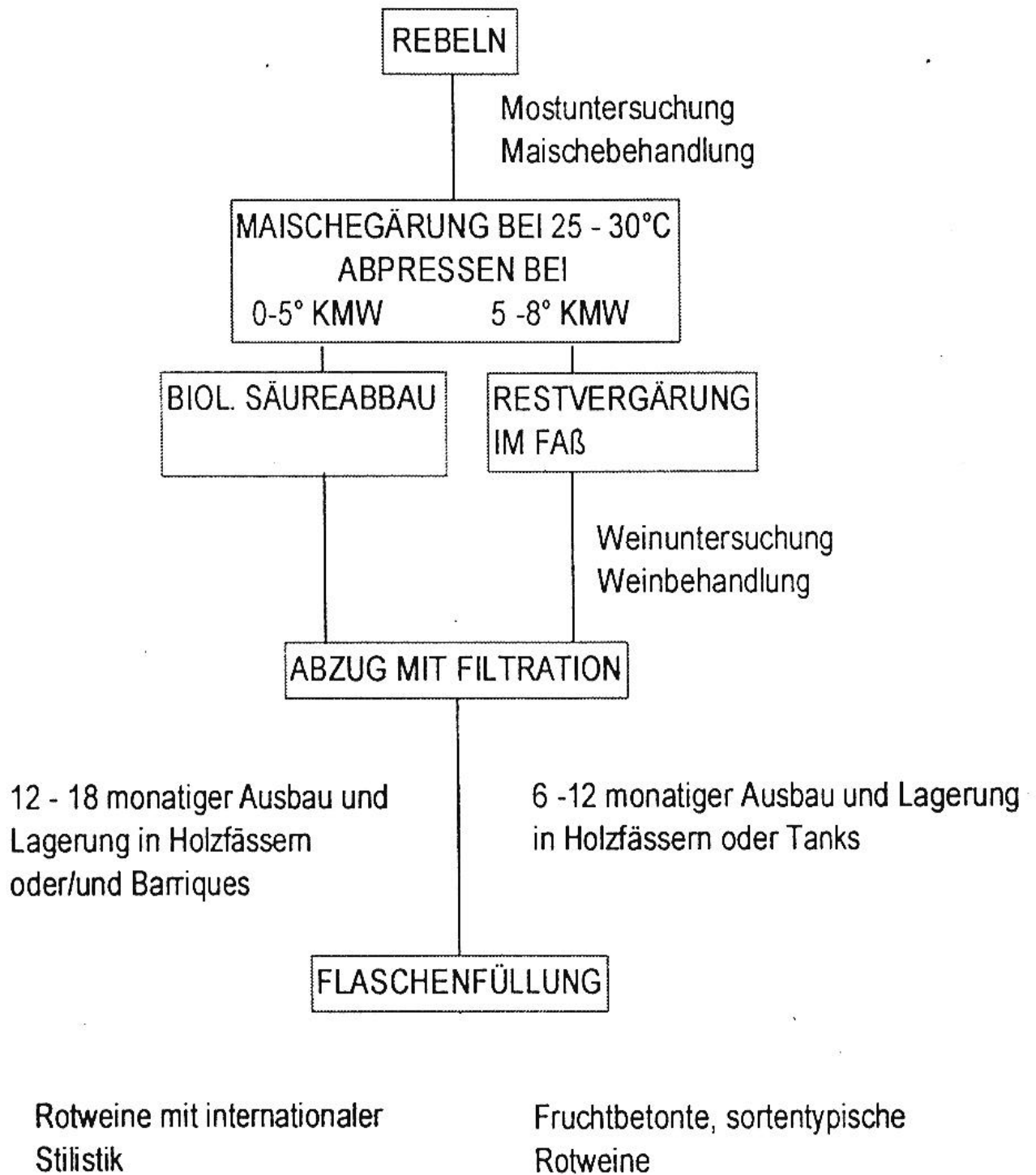
abhängig.

Die Rebstöcke haben nach dem dritten bis zum 28. Jahr den vollen Ertrag.

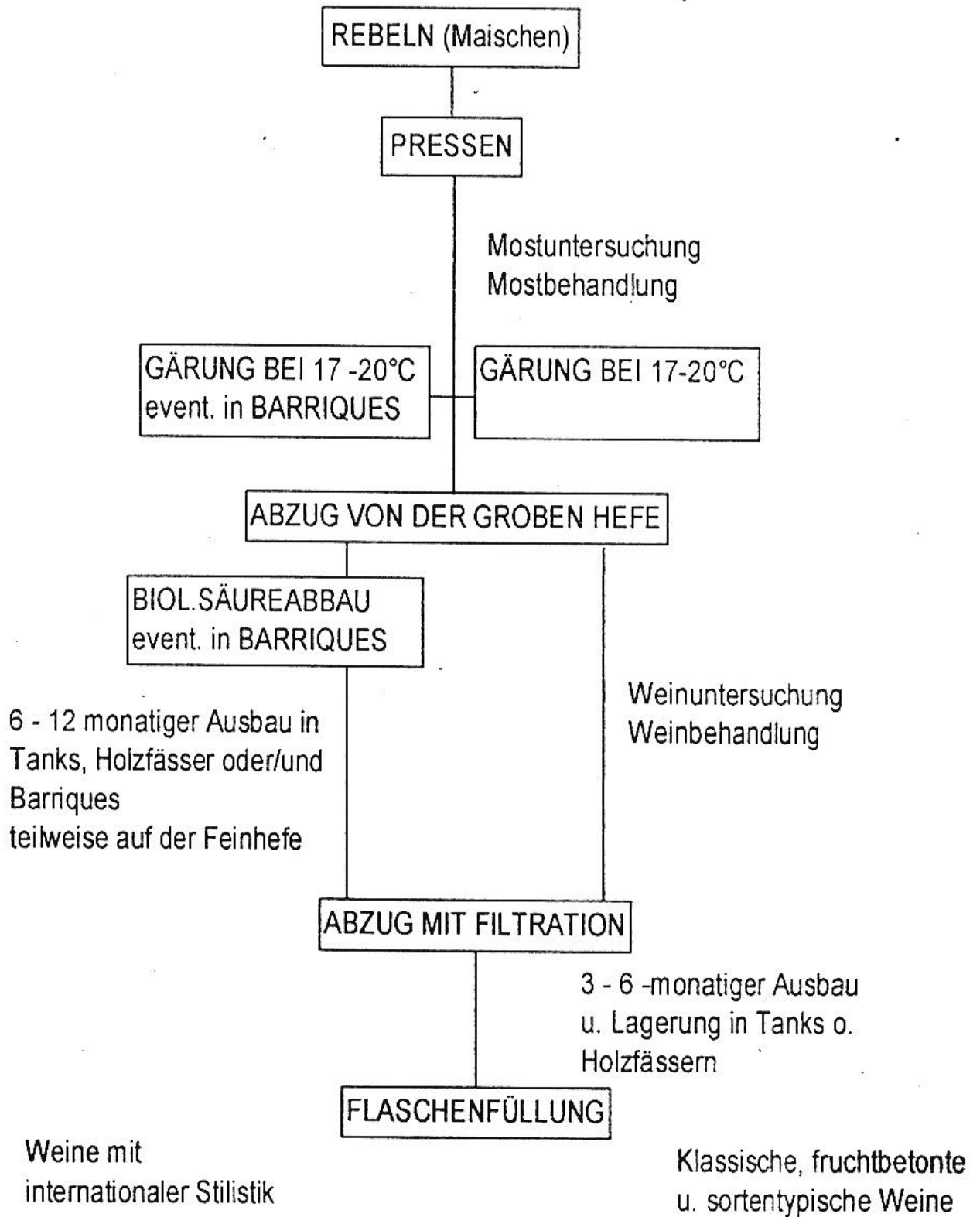
Die Degustation erfolgt über die fünf Sinne:

- o **Tastsinn**
- o **Gehörsinn**
- o **Gesichtssinn**
- o **Geruchssinn**
- o **Geschmackssinn**

Vinifikationsschema bei Rotwein



Vinifikationsschema bei Weißwein



Weinbaugebiete, Rebsorten, Anbauflächen

Niederösterreich

Anbaufläche:

Typische Rebsorten:

Wien

Anbaufläche:

Typische Rebsorten:

Steiermark

Anbaufläche:

Typische Rebsorten:

Burgenland

Anbaufläche:

Typische Rebsorten:

Weinbaugebiete, Rebsorten, Anbauflächen

Niederösterreich

Anbaufläche:

33.530 ha, 58,76%

Typische Rebsorten:

**Grüner Veltliner
Welschriesling
Riesling**

Wien

Anbaufläche:

731 ha, 1,28%

Typische Rebsorten:

**Grüner Veltliner
Riesling
Traminer**

Steiermark

Anbaufläche:

3.582 ha, 6,27%

Typische Rebsorten:

**Traminer
Welschriesling
Weißer Burgunder (Pinot Blanc)
Chardonnay,
Sauvignon Blanc
Schilcher (Blaue Wildbacher)**

Burgenland

Anbaufläche:

19.215 ha, 33,67%

Typische Rebsorten:

**Blaufränkischer
Zweigelt
Blauer Zweigelt
Cabernet Sauvignon
Welschriesling
St. Laurent**