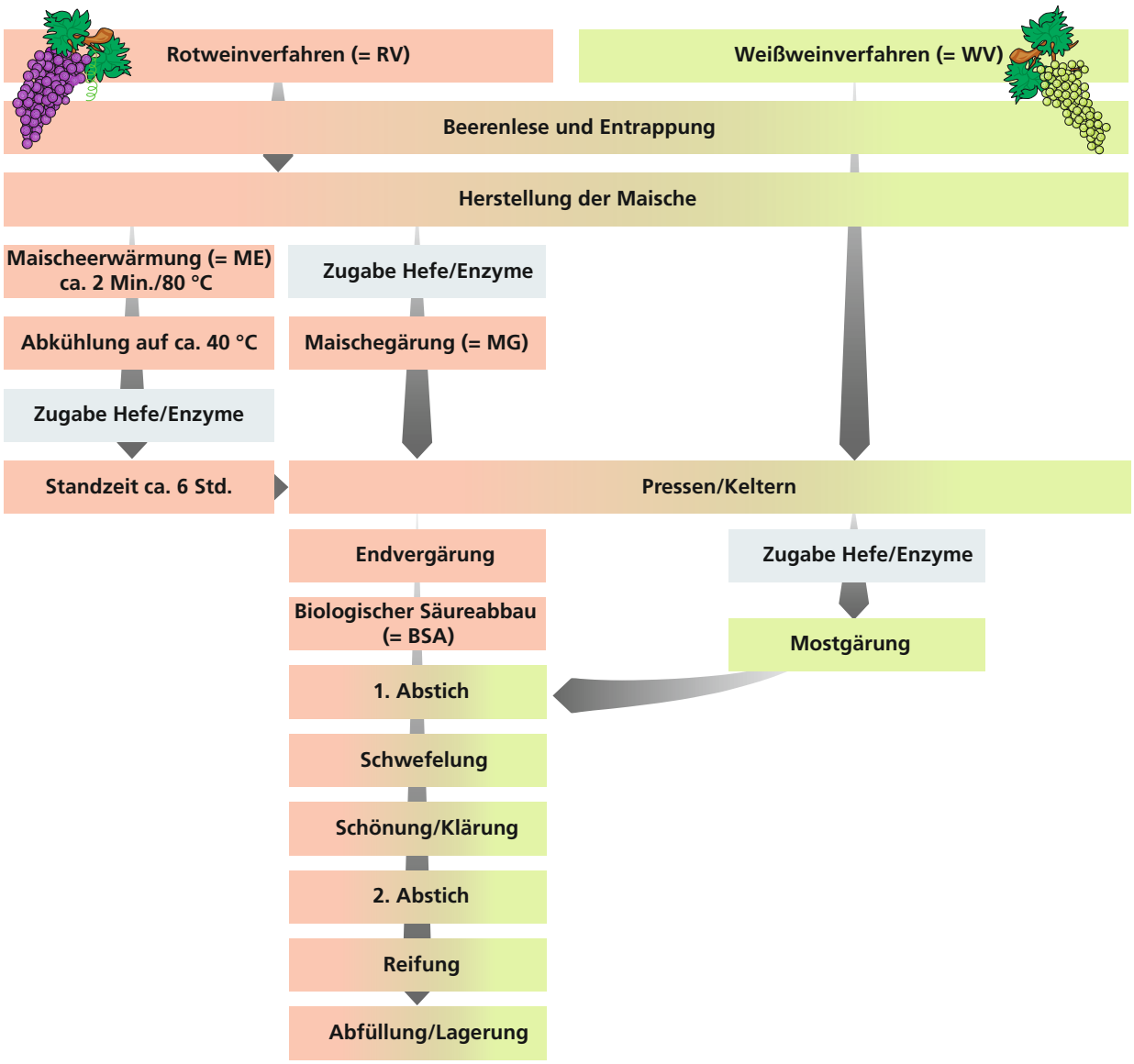
NAME: _____ DATUM: _____

_____ Min.

Lerntempoduett: Herstellung von Wein

So gehen Sie vor!

1. Die Klasse teilt sich in **zwei** Gruppen auf. Klären Sie mit der Lehrkraft ab, wie viel Zeit Ihnen zur Verfügung steht.
2. **Gruppe 1 (Einzelarbeit):** Jedes Gruppenmitglied beschreibt in Stichworten mithilfe der Grafik das Rotweinverfahren und seine Besonderheiten. Nutzen Sie hierfür die folgende Seite.
3. **Gruppe 2 (Einzelarbeit):** Jedes Gruppenmitglied beschreibt in Stichworten mithilfe der Grafik das Weißweinverfahren und seine Besonderheiten. Nutzen Sie hierfür die folgende Seite.
4. Wer fertig ist, signalisiert dies durch Aufstehen. Bilden Sie nun mit einer Person der anderen Gruppe (Person, die steht) ein Zweier-Team (Lerntempoduett). Suchen Sie sich eine ruhige Ecke im Raum. Erklären Sie sich gegenseitig das Rot- und Weißweinverfahren. Beschreiben Sie, worin die Unterschiede liegen.
5. Am Ende sollten alle den Herstellungsprozess von Rot- und Weißwein sowie die wesentlichen Unterschiede erklären können und Notizen angefertigt haben.



Verlag Europa-Lehrmittel GmbH & Co. KG, Düsselberger Str. 23, 42781 Haan · passend zum Titel „Kreativ Kochen lernen – Modul C „Servicekunde & Gästebetreuung", 2. Auflage · Europa-Nr. 67005

NAME: _____ DATUM: _____

_____ Min.

Lerntempoduett: Herstellung von Wein

Herstellung von Rotwein in Stichworten

✓ _____
✓ _____
✓ _____
✓ _____
✓ _____
✓ _____
✓ _____
✓ _____
✓ _____

Herstellung von Weißwein in Stichworten

✓ _____
✓ _____
✓ _____
✓ _____
✓ _____
✓ _____
✓ _____
✓ _____
✓ _____

Welche Unterschiede gibt es bei der Herstellung von Rot- und Weißwein?

✓ _____
✓ _____
✓ _____

Verlag Europa-Lehrmittel GmbH & Co. KG, Düsselberger Str. 23, 42781 Haan · passend zum Titel „Kreativ Kochen lernen – Modul C „Servicekunde & Gästebetreuung", 2. Auflage · Europa-Nr. 67005