



PFANNEBERG

RESTAURANT & GAST

3. Ausbildungsjahr

Frank Brandes
Grit Burkhardt
Andrea Kieffer

1. Auflage

Für das 3. Ausbildungsjahr des 2022 neu geordneten Berufs:

- Fachmann/-frau für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie

Fachbuchverlag Pfanneberg GmbH & Co. KG
Düsselberger Str. 23
42781 Haan-Gruiten
Bestell-Nr.: 08517

Autorinnen und Autoren

Frank Brandes (Arbeitskreisleitung), Bad Doberan
Grit Burkhardt, Quedlinburg
Andrea Kieffer, München

Projektmanagement

Nico Freitag

Für die Kapitel 2 „Tranchieren am Tisch“ und 3 „Filetieren“ in Lernfeld 11 wurden im „**Warnemünder Hof**“ in Rostock-Warnemünde zahlreiche Fotos neu erstellt. Für die sehr gelungene Umsetzung dankt der Fachbuchverlag Pfanneberg allen Beteiligten ausdrücklich.

1. Auflage 2025

Druck 5 4 3 2 1

Alle Drucke derselben Auflage sind parallel einsetzbar, da sie bis auf die Korrektur von Druckfehlern identisch sind.

ISBN 978-3-8057-0851-7

Alle Rechte vorbehalten. Das Werk ist urheberrechtlich geschützt.
Jede Verwertung außerhalb der gesetzlich geregelten Fälle muss vom Verlag genehmigt werden.

© 2025 by Fachbuchverlag Pfanneberg GmbH & Co. KG, 42781 Haan-Gruiten
www.europa-lehrmittel.de

Umschlag: braunwerbeagentur, 42477 Radevormwald,
unter Verwendung eines Motivs von © bondvit, Adobe Systems Software
Irland Ltd., Adobe Stock, IRL-Dublin
Layout und Satz: tiff.any GmbH, 10999 Berlin
Druck: Himmer GmbH, 86167 Augsburg

Restaurant & Gast – modern und zukunftsorientiert

Nach der Neuordnung der gastgewerblichen Berufe 2022 haben sich die Unterrichtsabläufe in den Ausbildungsberufen für **Restaurants und weitere Bewirtungsbetriebe** allmählich etabliert. Das Autorenteam und der Verlag haben den Markt beobachtet, Stimmungen und Resonanzen bei Auszubildenden, Ausbildenden und Berufsschulen ausgewertet und diese bei der Erstellung dieses Werkes „Restaurant & Gast“ einfließen lassen.

Entstanden ist dabei ein modernes und zukunftsorientiertes **Lehr- und Lernwerk für das 3. Ausbildungsjahr** im Beruf „**Fachmann/-frau für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie**“, das **Auszubildende, Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter** als Menschen in den Mittelpunkt stellt. Im neuen „Restaurant & Gast“ sind die steigende **Internationalität**, die **Unterschiedlichkeit**, die **Individualität** in der Branche und die Vielfalt der Restaurants/Bewirtungskonzepte, in denen sie arbeiten, grundlegende Elemente für die **Gastlichkeit**, die hier zum Ausdruck gebracht werden soll. Wichtig ist schließlich die Wertschätzung für die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter dieser wundervollen Branche, die jeden Tag bereit sind, Gäste glücklich zu machen!

„Restaurant & Gast“ umfasst in Band 3 die **Lernfelder 10–13 gemäß Rahmenlehrplan**. Die Inhalte tauchen dort etwas tiefer in die spannende Materie des Restaurantfachs ein, wo es inhaltlich wichtig ist und die Betriebsvielfalt verschiedene Möglichkeiten zulässt:

- **Lernfeld 10:** An der Bar arbeiten
- **Lernfeld 11:** Gäste am Tisch betreuen
- **Lernfeld 12:** Veranstaltungen planen und durchführen
- **Lernfeld 13:** Personaleinsatz für eine Veranstaltung planen

Was ist das Besondere an „Restaurant & Gast“?

- Gliederung nach den Lernfeldern der Lehrpläne
- Neuester Stand von Ausstattung, Technik und Brancheninnovationen
- Praxisorientierte und fundierte pädagogische Wissensvermittlung
- Reichhaltige Bebilderung: optisch ansprechend und auf gewohnt hohem fachlichem Niveau
- Hohe Praktikabilität auch für Berufsfachschulen, Bachelorstudiengänge und Meisterschulen

Ihr Feedback ist uns wichtig!

So vielfältig wie das Gastgewerbe ist, so vielfältig sind betriebliche Standards, Herangehensweisen und Lösungen von Challenges im betrieblichen Alltag. Deswegen sind wir, das Autorenteam und der Verlag, offen für Ihre Anregungen, Kritiken und Verbesserungsvorschläge, die uns dabei helfen, unsere Reihe stetig zu verbessern und somit die Branche fit für die Zukunft zu machen! Über Zuschriften freuen wir uns wie gewohnt gerne unter lektorat@europa-lehrmittel.de

Autorinnen, Autoren und Verlag, Sommer 2025

Inhalt

Vorwort	3
Inhalt	4

LF 10: AN DER BAR ARBEITEN

GETRÄNKE AN DER BAR	7
1 Weine aus Frankreich	8
1.1 Weinanbau in Frankreich – Tradition und Terroir	8
1.2 Das französische Weingesetz	9
1.3 Französische Weinanbaugebiete	10
1.4 Weinkategorien französischer Weine	11
1.5 Charakteristik ausgewählter Weinanbaugebiete	16
1.6 Weingläser	20
2 Südweine/Likörweine	21
2.1 Sherry (Spanien)	22
2.2 Portwein (Portugal)	25
2.3 Madeira (Portugal)	27
2.4 Samos (Griechenland)	28
2.5 Marsala (Italien)	28
2.6 Vermouth (Italien – Frankreich)	29
2.7 Malaga (Spanien)	30
2.8 Tokajer (Ungarn – Slowakei)	31
2.9 Weitere Likörweine	32
2.10 Südweingläser	33
3 Spirituosen	34
3.1 Brände	36
3.2 Liköre (Mindestalkoholgehalt 15 % vol)	42
4 Getränke vor und nach dem Essen	44
5 Bierspezialitäten	46
5.1 Craft-Biere	47
5.2 Europäische Bierspezialitäten	47

ARBEITSPLATZ BAR	50
1 Die Bar	50
1.1 Die Servicekräfte an der Bar	50
1.2 Die Gäste an der Bar	51
1.3 Reklamationen an der Bar	52
1.4 Die Getränke an der Bar	53
2 Barstock	55
2.1 Gläser	56
2.2 Bargeräte	58
3 Herstellung von Getränken an der Bar ...	59
3.1 Bartechiken	59
3.2 Alkoholfreie Mischgetränke	61
3.3 Arten und Zubereitung alkoholischer Misch- und Mixgetränke	64
4 Die Barkarte	72
4.1 Aufbau einer Barkarte	72
4.2 Rechtliche Vorgaben	73

LF 11: GÄSTE AM TISCH BETREUEN

EINDECKEN UND VORBEREITEN	76
1 Anforderungen an das Servicepersonal ...	77
2 Besondere Gedeckausstattungen	78
3 Spezialgedecke	80
3.1 Kaviar	81
3.2 Austern auf Eis	82
3.3 Muscheln	84
3.4 Krebse im Sud	86
3.5 Hummer	87
3.6 Schnecken	88

ARBEITEN AM TISCH DES GASTES 90

1 Speisen zubereiten	90
1.1 Vorspeisen-Cocktail mit Nordseegarnelen	90
1.2 Beef Tatar	91
1.3 Zubereiteter Frischkäse	92
2 Tranchieren am Tisch	94
2.1 Tranchieren von Steaks	95
2.2 Tranchieren ganzer Braten	98
2.3 Tranchieren von Keulen	99
2.4 Tranchieren von Rücken	100
2.5 Tranchieren von Geflügel	101
2.6 Tranchieren von Räucherlachs oder Graved Lachs	105
2.7 Tranchieren von Hummer	106
2.8 Tranchieren von Obst	108
3 Filetieren	113
3.1 Filetieren von Rundfischen	113
3.2 Filetieren von Plattfischen	117
3.3 Filetieren von Zitrusfrüchten	118
4 Wein- und Schaumweinservice	120
4.1 Verschlüsse für Weinflaschen	120
4.2 Arbeitsmittel zum Entkorken	122
4.3 Weißweinservice	125
4.4 Rotweinservice	126
4.5 Schaumweinservice	131
5 Käse	133
5.1 Käse präsentieren	133
5.2 Käse anbieten – auf der Speisekarte und innerhalb eines Menüs	136

REKLAMATIONEN – BEARBEITUNG UND MASSNAHMEN 137

1 Reklamationsgründe beim Getränke-Service	137
2 Leitfaden Reklamationsgespräche	138
2.1 Bearbeitung einer Reklamation auf Mikroebene	138
2.2 Mögliche Maßnahmen nach Reklamationen auf der Makroebene	140

LF 12: VERANSTALTUNGEN PLANEN UND DURCHFÜHREN

VERANSTALTUNGSMANAGEMENT 141

1 Grundkenntnisse im Veranstaltungsmanagement	141
1.1 Veranstaltungsarten	141
1.2 Gästebedürfnisse im Blick	143
1.3 Das Verkaufsgespräch	147
1.4 Die Phasen des Veranstaltungs- Managements	155
2 Planung von Veranstaltungen	157
2.1 Ort und Raum (Tisch- und Tafelformen)	157
2.2 Gestaltungsmöglichkeiten bei Veranstaltungen	160
2.3 Buffet	165
2.4 Weitere Präsentationsformen von Speisen und Getränken	169
2.5 Schriftverkehr (Angebote, Verträge, Geschäftsbedingungen)	170
2.6 Technik, Musik und denkbare Fremdleistungen	181
2.7 Budget und Kalkulation	185
2.8 Planung der Veranstaltungslogistik	186
2.9 Betreuung und Begleitung der Veranstaltung	195
3 Durchführung von Veranstaltungen	201
3.1 Vorbereitung der Veranstaltung	201
3.2 Mise-en-Place und Durchführung im Service ..	202
3.3 Betreuung und Begleitung der Veranstaltung	207
3.4 Reaktion bei möglichen Störungen	207
4 Nachbereitung der Veranstaltung	209
4.1 Abrechnung	209
4.2 Nachbesprechung & Reklamationsbehandlung	211
4.3 Qualitätssicherung	215
5 Nachhaltigkeit und Trends	217
5.1 Nachhaltigkeit im Veranstaltungsbereich	217
5.2 Trends in Richtung nachhaltige Veranstaltungen	218
6 Weitere Organisationsmittel – Beispiele ..	219

LF 13: PERSONALEINSATZ FÜR VERANSTALTUNGEN

PERSONALEINSATZ UND PERSONALVERANTWORTUNG . 225

1	Grundlagen der Personalplanung	226
1.1	Personalbedarfsplanung	227
1.2	Personalbeschaffung – Rekrutierung	233
1.3	Personaleinsatzplanung	238
1.4	Personalentwicklung	244
2	Personalführung	250
2.1	Führungsverhalten	250
2.2	Personalführung im Employer Branding	251
2.3	Mitarbeitergespräche	252
2.4	Service- und Menübesprechungen	257
2.5	Beispiele für Service- und Menübesprechungen	258
2.6	Mitarbeiter für nachhaltiges Handeln sensibilisieren	265

SACHWORTVERZEICHNIS . 267

BILDQUELLENVERZEICHNIS . 274

Getränke an der Bar

LF 10



Die Welt der Getränke an der Bar ist so vielfältig und faszinierend wie die Menschen, die sie genießen. Von klassischen Cocktails, die seit Jahrzehnten die Geschmacksnerven verwöhnen, bis hin zu innovativen Kreationen, die die Grenzen des Bekannten sprengen – die Auswahl an der Bar bietet für jeden Geschmack das Richtige.

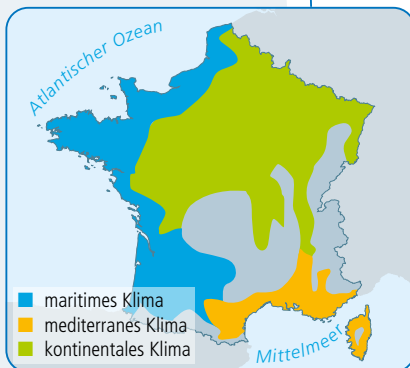
1 Weine aus Frankreich

 wines of France  vins de France

Wein gehört zum **geschützten** kulturellen, gastronomischen und landwirtschaftlichen **Erbe** Frankreichs.




Die **Champagne**, die nördlichste Region Frankreichs, hat eines der kühlestn Klimata in der gesamten Weinbauwelt – im Gegensatz etwa zum warmen, trockenen Rhône-Tal 560 km entfernt im Südosten.




Klimazonen mit Einfluss auf französische Weinbaugebiete

Frankreich ist eines der bedeutendsten Weinbauländer der Erde und berühmt für seine **herausragenden Rotweine**. Bis heute orientieren sich internationale Standards an Frankreich, die bis auf das Jahr 1855 mit der noch heute gültigen Medoc-Klassifizierung zurückreichen. Die Klassifizierung französischer Weine basiert auf der **geografischen Herkunft** und den **Qualitätsvorschriften**.

1.1 Weinanbau in Frankreich – Tradition und Terroir

 viticulture in France – tradition and terroir

 viticulture (f) en France – tradition (f) et terroir (m)

Terroir (lat. „terra“ = Erde) ist ein komplex angelegter Begriff, der als historische Grundlage der französischen Weine gelten kann. Terroir ist ein bestimmter Ort/ein bestimmtes Gebiet, das von der Natur geprägt ist, Weinanbau-Traditionen beinhaltet und den Geschmack des Weines beeinflusst.

Faktoren, die das Terroir am stärksten beeinflussen:

- **Klima** in einem bestimmten Weinbaugebiet (u. a. Temperatur und Temperaturschwankungen, Regen- und Sonnentage, Wind)
- **Mikroklima** in einer konkreten Weinlage (u. a. Sonneneinstrahlung, Windmuster, Vegetationsdecke)
- **Topografie** der Landschaft (u. a. Höhe, Wassernähe, Hanglage, Neigung)
- **Boden** (u. a. Mineralik, Feuchtigkeit)
- **Natürliche Umgebung** (u. a. Wälder, Wiesen, Felder mit bestimmten Pflanzen und auch Tieren, Meer oder Gewässer anderer Art)
- **Wurzelstock** (eigene Wurzel oder Pfropfung auf Reben anderen Ursprungs)
- **Weinanbau-Traditionen** (u. a. Erziehungsart der Reben, verwendete Düngemittel, üblicher Lesezeitpunkt)

Weinanbau in drei Klimazonen

Die Vielfalt des französischen Weins ist im Wesentlichen auf die große **Vielfalt der Klimazonen** des Landes zurückzuführen.

Die südwestliche Hälfte des Landes hat ein **maritimes Klima**, das stark vom Atlantischen Ozean im Westen und den verschiedenen Flüssen beeinflusst ist. Im Norden und Nordosten des Landes herrscht ein **kontinentales Klima** mit warmen, trockenen Sommern und kalten Wintern. Der Mittelmeerraum zeichnet sich durch **mediterranes Klima** aus, das durch heiße Sommer und relativ milde Winter gekennzeichnet ist. Unvorhersehbar große Niederschlagsmengen und Einflüsse von starkem Winden sind typisch. Der Südwesten wird vom mediterranen und atlantischen Klima beeinflusst.

Weinanbau und Boden

Die verschiedenen Charakteristika französischer Weine sind eng mit dem **Boden** und der **jeweiligen Rebsorte** verbunden.

Die besondere Art des Bodens an den Ufern der Loire aus Kalk, Quarz und Feuerstein harmonieren mit den Rebsorten Sauvignon Blanc und Pinot noir deutlich besser als mit der bis 1950 überwiegend angebauten Gamay-Rebsorte. Allerdings bringt die Gamay-Traube im Beaujolais interessante Weine hervor.

So beeinflusst der Boden den Wein:

- **Basische Böden** (Kalk, insbesondere Kreide) ergeben Trauben mit viel Säure.
- **Saure Böden** (Kiesel, Granit, Quartz, Sand) ergeben Trauben mit wenig Säure.

1.2 Das französische Weingesetz

 french wine law  loi (f) française sur le vin (m)

Weine aus Frankreich werden als **Weinappellationen** bezeichnet. Der Einsatz des Appellation-Systems in Frankreich erfolgte offiziell nach dem Ersten Weltkrieg. In der Folge wurde es auch in Italien, Portugal und Spanien eingeführt, weshalb es auch als „romantisches Weinrecht“ bezeichnet wird.

Bereits 1992 wurde von der EU ein System zum Schutz und zur Förderung traditioneller und regionaler Lebensmittelerzeugnisse eingeführt. In Frankreich heißen die Gütesiegel „AOP“ und „IGP“ (siehe Kapitel 1.4). Wie in allen Staaten der EU müssen die Lebensmittel für das jeweilige EU-Siegel spezifische Kriterien erfüllen.

3 240 französische Weine werden produziert in:

- 16 Weinanbaugebieten

oder

- 80 Departements

oder

- 383 Appellationen (307 AOP, 76 IGP)



Einheitliches Siegel in der EU zur **geschützten geografischen Angabe** = g. g. A.
Indication Géographique Protégée = IGP



Einheitliches Siegel in der EU zur **geschützten Ursprungsbezeichnung** = g. U.
Appellation d'Origine Protégée = AOP

1.3 Französische Weinanbaugebiete

🇬🇧 great French vineyards 🇫🇷 grand vignobles (m) françaises

Frankreich hat als erstes Land seine **Weinanbaugebiete geographisch erfasst**. Sie befinden sich vor allem entlang der vielen Flüsse wie Dordogne, Garonne, Gironde, Loire und Rhône, sowie den zahlreichen Nebenflüssen. Im Gegensatz zu Italien gibt es bei den Weinanbaugebieten kaum eine Übereinstimmung mit den politischen Grenzen.

Vordergründig für die Klassifizierung von Weinen gelten die **Weinappellationen**, die überwiegend in **16 grand vignobles** zusammengefasst werden können. Die folgende Karte zeigt eine Auswahl (siehe auch Kapitel 1.5 Charakteristik ausgewählter Weinanbaugebiete ab Seite 16)



1.4 Weinkategorien französischer Weine

 wine categories of French wines  catégories (f) de vins (m) français

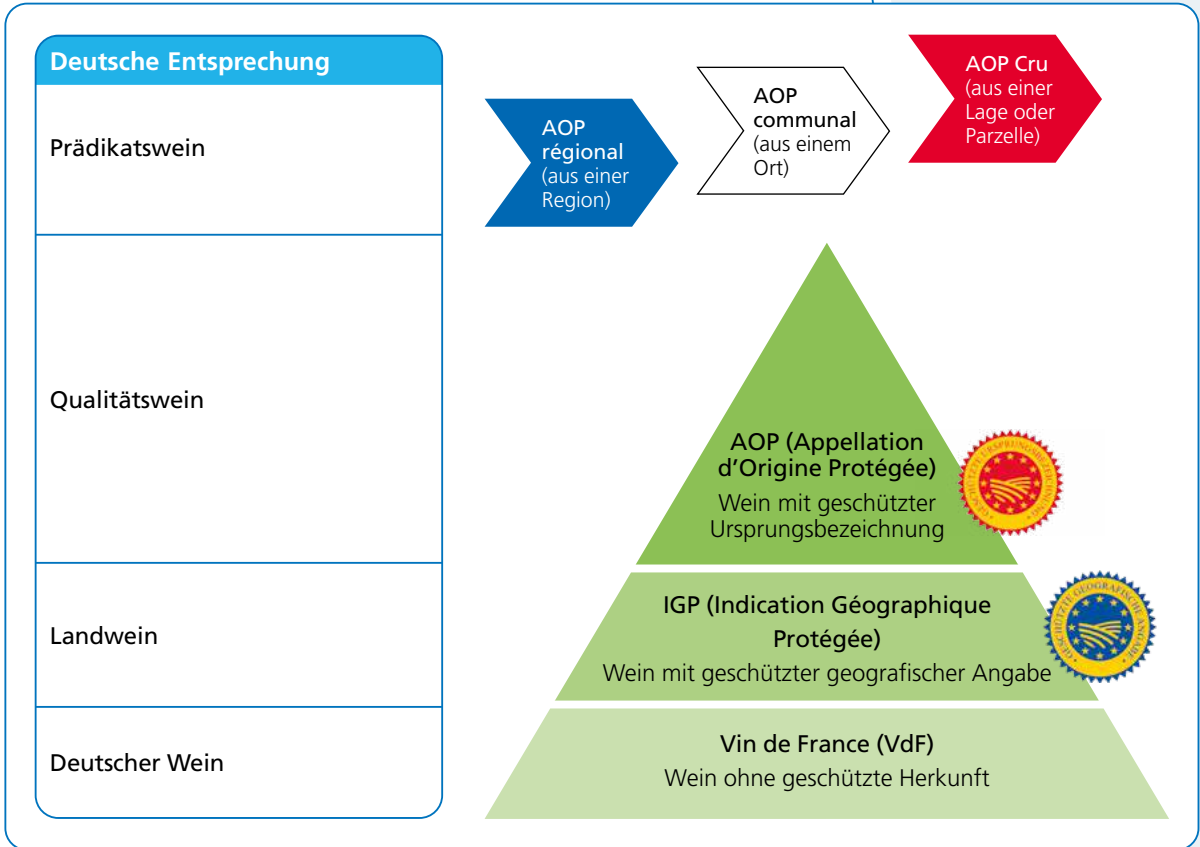
In der EU-Weinmarktverordnung von August 2009 wurden die Vorschriften für Wein einschließlich EU-Qualitätsregelungen geändert. **EU-weit** ist ein **herkunftskontrolliertes Qualitätssystem** vorgeschrieben, das die Weine in **zwei Klassen** – ohne und mit Angabe der Herkunft – unterteilt.

Als **Weinkategorien** werden die **Qualitätsstufen von französischen Weinen** bezeichnet, die in **drei Stufen** gegliedert sind.

Appellation: französischer Begriff für **Herkunftsbezeichnungen**

Kennzeichnet ein Terroir mit spezifischen Charakteristika mit deutlicher Abgrenzung zu benachbarten Terroirs.

LF 10



Vin de France

In der untersten Ebene der Qualitätseinstufungen sind die **Vin de France (VdF)** zu finden. Sie sind dem Deutschen Wein gleichzusetzen. VdF-Weine sind Weine, die nicht den Kriterien entsprechen, die in den Appellationsgesetzen festgelegt sind.

Assemblage

Bezeichnung für den Vorgang der **kunstvollen Zusammenstellung (Verschneiden) von Weinen** verschiedener Jahrgänge, Rebsorten und Weinberglagen speziell bei der Herstellung von Champagner oder auch für die großen Bordeaux-Weine.

Als „Begründer“ der Assemblage gilt der Benediktinermönch Dom Pierre Pérignon (1638–1715).

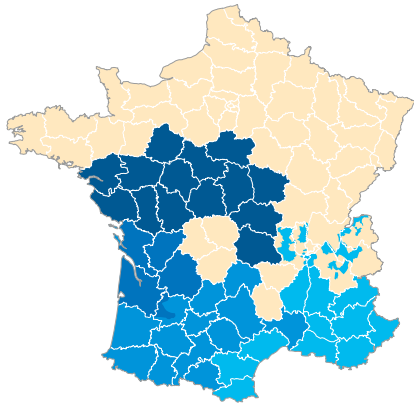
Département

Staatliche Verwaltungseinheit und Gebietskörperschaft im zentral-staatlich verwalteten Frankreich.

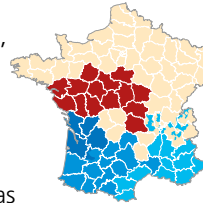
Geschützte geografische Angabe – IGP

IGP (Indication Géographique Protégée) löste 2009 die Bezeichnung „Vin de Pays“ ab. Derzeit gibt es **76 IGP-Terroirs**, die über ganz Frankreich verteilt sind und je nach geografischen Besonderheiten **in drei Stufen** eingeteilt werden können.

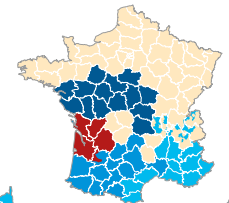
IGP régionales (7)



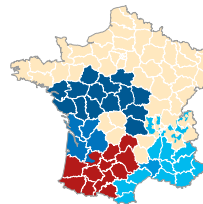
Größte Erzeugungsgebiete, die sich über mehrere Departements erstrecken. (In Blau von dunkel bis hell die Erzeugungsmengen, in den Einzel-Karten in Rot das jeweilige Erzeugungsgebiet.)



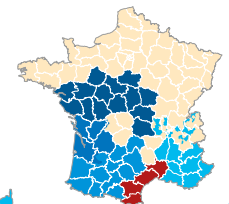
IGP Val de Loire



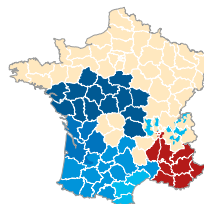
IGP Atlantique



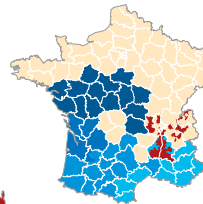
IGP Comte Tolosan



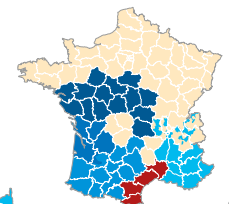
IGP Pays d'Oc



IGP Méditerranée

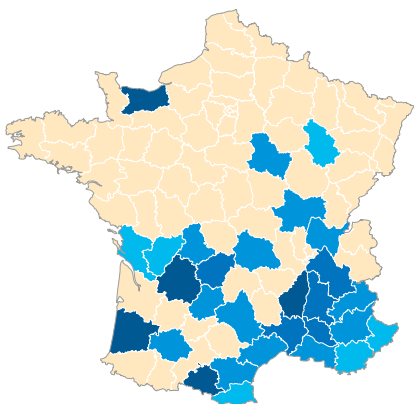


IGP Comtes Rhodaniens

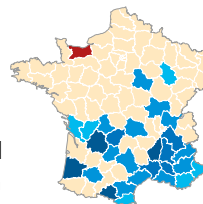


IGP Terres du Midi

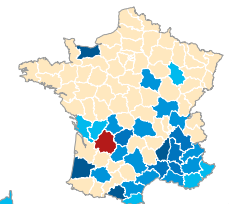
IGP départementales (29)



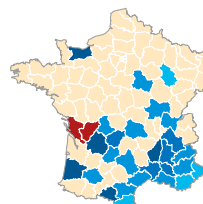
Erzeugungsgebiete, die sich über die Gemeinden eines oder zweier Departements erstrecken. (In Blau von dunkel bis hell die Erzeugungsmengen, in den Einzel-Karten in Rot Beispiele wichtiger IGP départementales.)



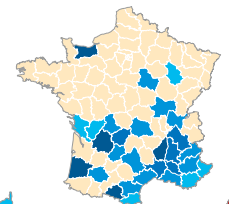
IGP Calvados



IGP Périgord

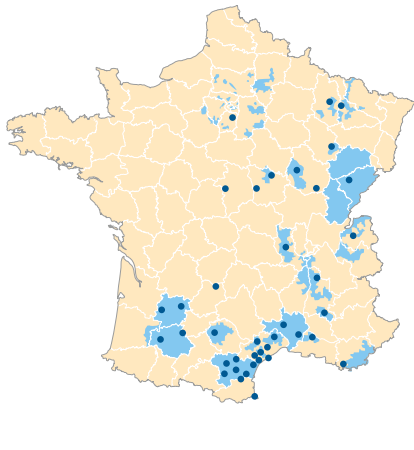


IGP Charentais

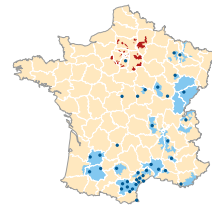


IGP Ile de Beauté

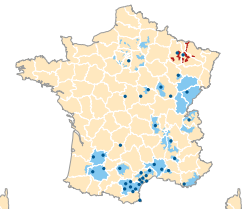
IGP de zones (40)



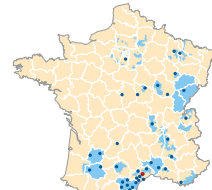
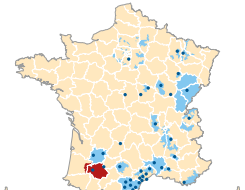
Erzeugungsgebiete liegen häufig auf der Ebene von Gemeinden. (In den Einzel-Karten in Rot *Beispiele* wichtiger IGP de zones.)



IGP Ile-de-France



IGP Lorraine

IGP Vicomté
d'AumelasIGP Côtes de
Gascogne

LF 10

Auswahl an Kriterien für eine IGP-Zertifizierung

- Erträge
- Pflanzendichte
- feste Anbauregion

Geschützte Ursprungsbezeichnung – AOP

Die **Appellation d'Origine Protégée (= AOP)** bildet die Spitze des französischen Qualitätssystems für Wein und hat die bis dahin gängige Bezeichnung AOC abgelöst. **Nur „erlaubte“ Rebsorten** dürfen für AOP-zertifizierte Weine genutzt werden. So ist im Beaujolais die Rebsorte Gamay für einen AOP-Wein zugelassen und findet sich zu 99 % auf den Rebflächen. Für die AOP Châteauneuf-du-Pape sind 13 Rebsorten zugelassen.

Die AOP umfasst die drei in der Qualität aufsteigenden Kategorien: *AOP régionale*, *AOP communal* und *AOP Cru*.

Die Erzeugung und Klassifikation eines AOP-Weines unterliegt spezifischen Regelungen, ähnlich dem deutschen Weingesetz, die unter anderem die folgenden Aspekte betreffen:

- **Rebsortenauswahl** (*siehe unten*)
- **Weinbergpflege**, wie Rebenschnitt, Erziehungsform, Art der Bewässerung
- **Mostgewicht** und **Mindest-Alkoholgehalt**
- **Ertrag** je Hektar
- **Weinbereitungsverfahren**
- analytische und sensorische **Prüfungen**
- **Produktionsmengen**

Was in Deutschland die Prädikatsstufen sind, sind in Frankreich die „Cru“-Stufen. Die verschiedenen Anbauggebiete haben jeweils eine eigene „Cru-Hierarchie“. Cru Bourgeois, Grand Cru und Premier Cru bedeuten nicht überall das Gleiche und werden bei den folgenden Anbaugebieten konkretisiert.

Die Auswahl der **Rebsorten** ist bei IGP-Weinen weniger streng als bei AOP-Weinen.

Cuvée

Das **Ergebnis** der Mischung bzw. der Zusammenstellung der Weine. Besonders in Italien und Frankreich gibt es Weine mit fünf und mehr verschnittenen Rebsorten, wie beim Chianti oder Châteauneuf-du-Pape.

Chef de caves

Verantwortlicher für die Assemblage in einem Champagner-Haus

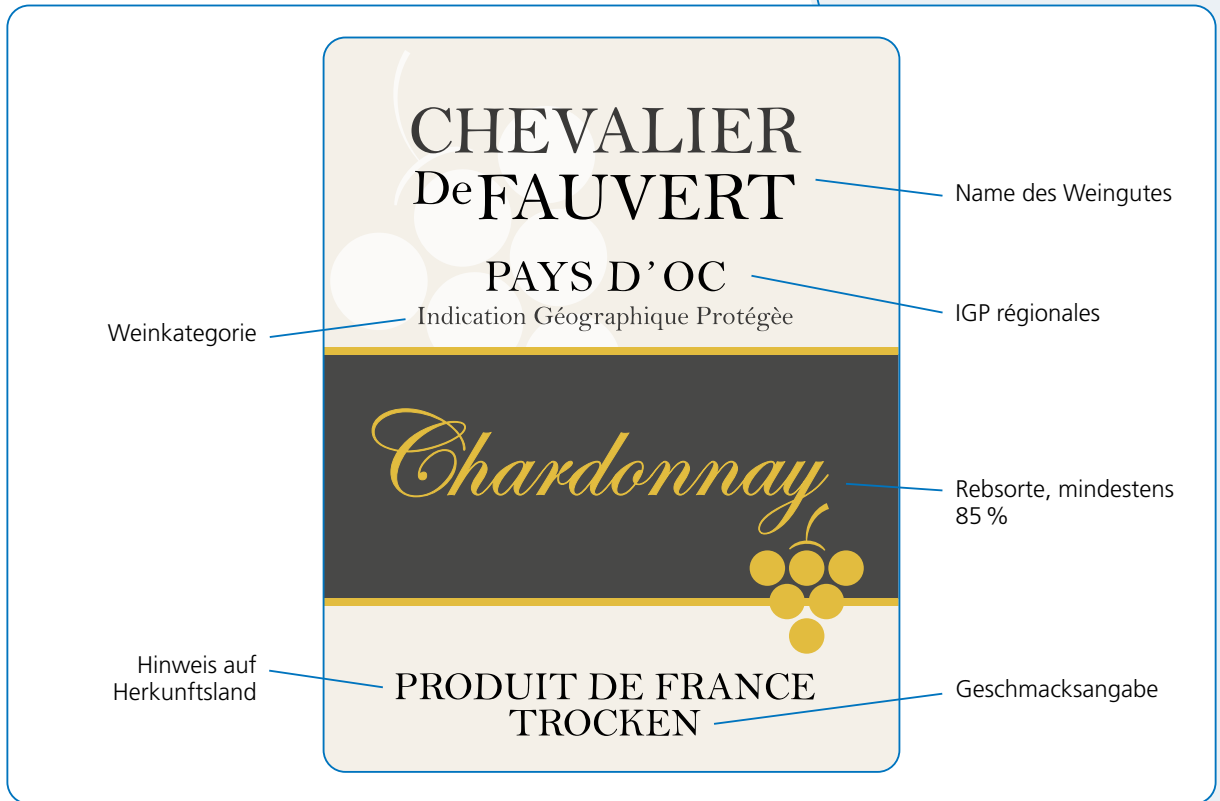
„Cru“

- Lage, Weinberg oder Gewächs
- Gibt Auskunft über die Qualitätseinstufung von Weinen

Auswahl kennzeichnender französischer Rebsorten

Rebsorte	Weinart	Ausbau und Geschmack	Geeignete Speisen
Merlot	rot	meist wenig Tannin und wenig Säure; mit Aromen von Pflaume, Himbeere, Brombeere, schwarze Johannisbeere, Schwarzkirsche, Lakritz, Schokolade	würziger Käse
Ugni blanc (ital.: Trebbiano)	weiß	leicht, hohe Säure, neutrale bis fruchtige Aromen	kalte Vorspeisen
Syrah	rot	<ul style="list-style-type: none"> • hoher Gehalt an Tannin, der durch eine Barrique-Reifung gemildert wird • facettenreich und cremige Konsistenz • starkes Aroma von Johannisbeere, getrockneten Beeren, Brombeere und Pflaume 	deftige und herzhaft Hauptgerichte von Schlachtfleisch
Cabernet Sauvignon	rot	<ul style="list-style-type: none"> • robuste und kräftige Weine mit intensiver purpurroter Färbung, meist als Cuvée • kräftiges Aroma von schwarzer Johannisbeere • hoher Tannin- und Alkoholgehalt 	kräftige Hauptgerichte von Schlachtfleisch und Wild
Chardonnay	weiß	<ul style="list-style-type: none"> • kräftig, mit hohem Alkoholgehalt • Aromen von Apfel und Pfirsich • Nuancen von Nüssen und Mandel 	<ul style="list-style-type: none"> • leichte Gerichte von Fisch und Meeresfrüchten • Schlachtfleisch
Sauvignon Blanc	weiß	<ul style="list-style-type: none"> • markante Aromen von Johannisbeere und Stachelbeere • häufig grüne Geschmackstöne wie von frisch gemähtem Gras • mineralisch, spritzige Säure 	<ul style="list-style-type: none"> • leichte Gerichte von Fisch und Meeresfrüchten • als Süßwein Sauternes zu würzigen Käsen von Kuh, Schaf, Ziege
Sémillon	weiß	<ul style="list-style-type: none"> • körperreich, viel Säure, gut lagerfähig • Aromen von Zitrone, Limette, Aprikose, Apfel, kandierten Früchten, Nüssen und Honig 	<ul style="list-style-type: none"> • Vorspeisen, warme Zwischengerichte • als Sauternes-Süßwein für Desserts
Malbec	rot	<ul style="list-style-type: none"> • intensive lilas-schwarze Färbung • Aromen von fruchtiger Würze, Pflaume, Kirsche, Blaubeere, Wacholder, Lorbeer, Gewürzen, Bitterschokolade und Tabaknoten 	Lamm, Rind, Gegrilltes
Muscadet	weiß	leicht, spritzig-trocken, klar-grün bis weiße Blüten, elegante Säure	<ul style="list-style-type: none"> • Fisch, Meeresfrüchte • helles Fleisch mit heller Sauce
Muscat	weiß	<ul style="list-style-type: none"> • intensiver Eigengeschmack nach Muskat und Gewürzen • lieblich-fruchtiges Bukett 	<ul style="list-style-type: none"> • Aperitif • Fisch, Meeresfrüchte

Das Weinetikett





LF 10

Angaben auf einem Weinetikett eines IGP-Weines

Etikettensprache

Château	Häufig verwendete Bezeichnung für ein Weingut im Bordeaux
<i>Beispiele:</i> Château Mouton-Rothschild, Château Pétrus, Château Haut Brion	
Domaine	Häufig verwendete Bezeichnung für ein Weingut im Süden Frankreichs und vor allem im Burgund
<i>Beispiele:</i> Domaine Corbier, Domaine de Chevalier	
Villages	Dörfer – Bezeichnung für einen Wein, der aus einer oder mehreren Gemeinden der vorangestellten Appellation d’Origine Protégée (AOP) stammt
<i>Beispiele:</i> Beaujolais-Villages, Côtes du Rhône-Villages, Côtes du Roussillon-Villages	
Cru	Gewächs, je nach Weinanbaugebiet wird ein Weingut (Burgund), ein Weinberg (Burgund), eine Gemeinde (Beaujolais) oder ein Dorf (Champagne) bezeichnet, um die höchste Qualität zu kennzeichnen
<i>Beispiele:</i> Premier Cru Classé, Grand Cru, Premier Cru, Cru Beaujolais, St.-Émilion Grand Cru, Échelle des crus	
Mise en bouteille	Abfüllung in Flaschen
<i>Beispiele:</i> Mise en bouteille à la propriété = Erzeugerabfüllung, Mise en bouteille au château = Gutsabfüllung (Bordeaux), Mise en bouteille au domaine = Gutsabfüllung (Burgund)	
Négociant	Weinhändler, der Weine aufkauft und verkauft

1.5 Charakteristik ausgewählter Weinanbaugebiete

-  characteristics of selected large vineyards
-  caractéristiques (f) des grand vignobles (m) sélectionnées



Bordeaux

In Bordeaux werden zu ca. 90 % Rotweine in 40 AOP und 2 IGP produziert. Bordeaux hat eine **eigene Klassifizierung**, die sich auch innerhalb des Weinanbaugebietes unterscheidet. Die Flüsse Garonne und Dordogne, die sich zur Gironde vereinigen, teilen das Weinbaugebiet in zwei Bereiche. Östlich der Gironde dominieren die Rotweinsorten Cabernet Sauvignon, Merlot und Cabernet Franc. Westlich der Gironde finden sich Merlot sowie die Weißwein-Rebsorten Sauvignon Blanc und Sémillon. Typisch für Bordeaux sind die **Cuvées**, die im Barrique ausgebaut werden (kleinere 225-Liter-Holzfässer, die ursprünglich für Bordeaux-Weine entwickelt wurden).

Berühmte Weingüter

Weingut	Appellation	Beispiele für Cuvée-Zusammenstellungen
Château Pétrus	Pomerol	Cabernet Franc – Merlot – Petit Verdot
Château Cheval Blanc	Saint-Émilion	Cabernet Franc – Merlot
Château Margaux	Pessac-Léognan	Cabernet Franc – Cabernet Sauvignon – Merlot – Petit Verdot
Château Haut-Brion	Pessac-Léognan	Cabernet Sauvignon – Merlot – Cabernet Franc
Château Latour	Pauillac	Cabernet Sauvignon – Merlot – Petit Verdot
Château Lafite Rothschild	Pauillac	Cabernet Sauvignon – Merlot – Petit Verdot
Château Mouton-Rothschild	Pauillac	Cabernet Franc – Cabernet Sauvignon – Merlot – Petit Verdot



Das Weinanbaugebiet von **Saint-Émilion** ist aufgrund seiner historischen Bedeutung im Weinbau seit 1999 als **UNESCO-Weltkulturerbe** anerkannt.

Die Appellation **Sauternes** ist innerhalb des Bordeaux einmalig, da die AOP nur für die **edelsüßen Weißweine** gilt, obwohl dort auch Rotweinen angebaut werden. Die Ertragsbeschränkung für den edelsüßen Wein liegt bei 25 Hektoliter per Hektar. Grundlage für diesen besonderen Wein sind die **kalkhaltigen Böden**, der **Botrytis cinerea** (Grauschimmel) und die **tiefe Lage** zwischen zwei Flüssen.

Kalkhaltige Böden bewirken eine höhere Zuckerbildung. Somit kann der **vorgeschriebene Mindestalkoholgehalt von 13 % vol** erreicht werden. Die Flussnähe begünstigt Nebel und schafft eine Wechselwirkung von feuchter Kühle und Sonnenwärme. Ideale Bedingungen für den Botrytis, da sich Edelfäule bei einem Mostgewicht ab 80° Oechsle bildet. Durch die Perforationslöcher verdunstet aus den Trauben Wasser. Dies führt zu einer Konzentrierung von Zucker und Aromen.

Sauternes:

Die höchste Klassifizierung mit **Premier Cru Classé Supérieur** hält das Weingut *Château d'Yquem* mit einem Cuvée aus Muscadet, Sauvignon Blanc und Sémillon.

Bordeaux-Klassifizierung

Die **Cru-Klassen** sind unterschiedlich in Bezeichnung und Anzahl der Qualitätsstufen. Aktuell gibt es sechs unterschiedliche Systeme der Klassifizierung. Versuche einer Vereinheitlichung scheiterten bisher. Die berühmteste Klassifizierung aus dem Jahr 1855 für die Bereiche Médoc, Graves und Sauternes gilt teilweise noch heute. Die höchste Klassifizierung der Medoc-Weine wird in fünf Stufen, der Graves-Weine in einer Stufe, der Sauternes-Weine in drei Stufen und der Saint-Émilion-Weine in zwei Stufen unterteilt. Die folgende Übersicht verdeutlicht die Besonderheit der Klassifizierung im Bordeaux:

Grundlage der Klassifizierung:
 Im **Bordeaux** und in der **Provence** sind die Klassifizierungen an das **Weingut/Château** gebunden.
 Im **Burgund**, der **Champagne**, an der **Rhône** und im **Elsass** sind die **Crus AOP-gebunden**, also an das **Terroir ihrer Herkunft**.



	Médoc	Graves	Sauternes	Saint-Émilion		
Lokale Cru AOP's	Cru Bourgeois					
Erstes Gewächs				Grands Crus Classés		
Großes Gewächs	Cinquièmes Grand Cru Classé					
	Quatrièmes Grand Cru Classé					
	Troisièmes Grand Cru Classé				Deuxième Cru Classé	
	Deuxièmes Grand Cru Classé				Première Cru Classé	Prémiers Grands Crus Classés
	Premier Grand Cru Classé				Crus Classés	Premier Cru Classé Supérieur

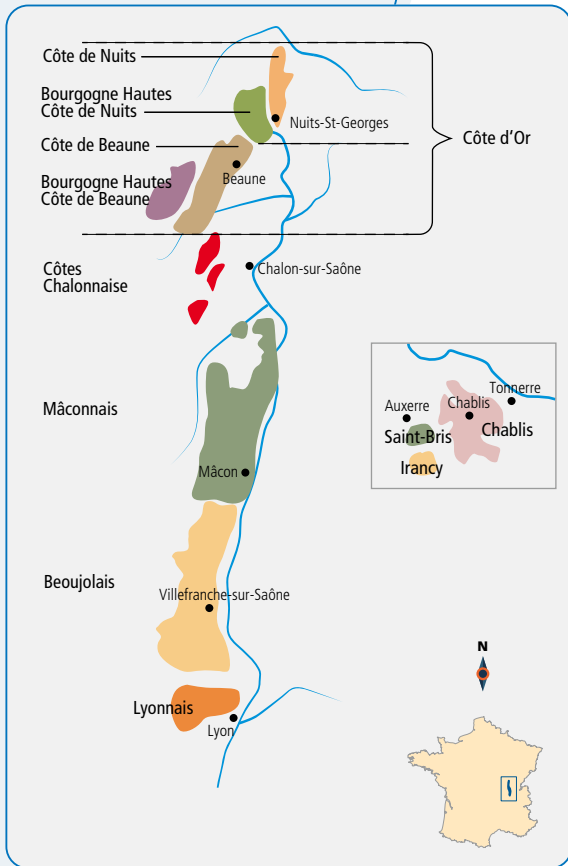
Bourgogne – Burgund

Burgund liegt in der Mitte Frankreichs, erstreckt sich zwischen den Städten Dijon und Lyon und ist für seine **erstklassigen Rotweine** bekannt. Die Hauptrebsorten für Rotweine sind Pinot Noir und Gamay. Die nördlich gelegene Appellation Chablis wird durch die Rebsorte Chardonnay gekennzeichnet, die aufgrund der klimatischen Bedingungen häufig zu Ernteausfällen führte. Frost wird mit Öfen in den Rebzeilen und in Windmühlen zur Wärmeverteilung im Weinberg begegnet.

Die Hauptrebsorten für **Weißweine** sind Chardonnay, Aligoté, Pinot Blanc und Sauvignon Blanc.

Die **burgundischen Climats** (spezifischer Begriff des Burgunds für die Lage kleinster Parzellen wegen des Mikroklimas) wurden 2015 zum **Weltkulturerbe** der UNESCO erhoben.





Klassifizierungsstufen

- Qualität ↑
- + • **Grand Cru**,
z. B. Ertrag max. 35 hl/ha, betrifft 2 % der Weinanbaufläche
 - **Premier Cru**,
z. B. Ertrag max. 45 hl/ha, betrifft 10 % der Weinanbaufläche
 - **Appellation communale/Villages**,
z. B. Ertrag max. 50 hl/ha, betrifft 34 % der Weinanbaufläche
 - • **Appellation régionale**,
betrifft 54 % der Weinanbaufläche

(Die in Deutschland 2012 eingeführte VDP-Klassifikation des Verbands deutscher Prädikatsweingüter basiert auf diesem vierstufigen Burgund-Modell.)

Beaujolais

Der **rote Beaujolais** wird zumeist sortenrein aus der **Gamaytraube**, deren Rebflächenteil 99 % beträgt, gewonnen. Grund der Monokultur ist die Reblaus-Katastrophe (siehe Hinweis auf Seite 22). Beaujolais Blanc und Rosé sind außerhalb des Bereiches nahezu unbekannt und spielen keine Rolle. Der bekannteste Wein des Beaujolais ist der **Beaujolais Nouveau/Beaujolais Primeur**, dessen Vermarktung ab dem dritten Donnerstag im November erfolgt. Der Beaujolais Primeur zeigt bereits nach zwei Wochen Gärung, bei der sich viel Kohlensäure gebildet hat, das aromatische Potenzial der Gamaytraube mit relativ viel Säure und fruchtigen Aromen.

Klassifizierungsstufen

Die Klassifizierung der Weine aus dem Beaujolais erfolgt in drei Stufen:

- Crus du Beaujolais
- Beaujolais Villages
- Beaujolais



Weinspezialität aus der Appellation Beaujolais Villages, die ab dem 3. Donnerstag im November des gleichen Lesejahres verkauft wird

Weitere Weinanbaugebiete






Weinanbaugebiet	Charakteristik
Bugey	<ul style="list-style-type: none"> • im Westen der französischen Weinbauregion Savoyen • Weißweinrebsorten: Chardonnay, Aligoté, Pinot Gris • Rotweinrebsorten: Gamay, Pinot Noir • AOP Bugey Mousseux = flaschenvergorene Schaumweine, AOP Bugey Pétillant = Perlweine
Alsace – Elsass	Weißweinrebsorten: Riesling, Gewürztraminer
Champagne	Champagner
Corse – Korsika	qualitativ hochwertigere Weine, mit starker Beeinflussung durch das Inselterroir (50 % Rot-, 40 % Rosé-, 10 % Weißweine)
Jura	<ul style="list-style-type: none"> • raues, kontinentales Klima • überwiegend Weißweinproduktion mit Rebsorten Chardonnay und Traminer (Vin Jaune)
Languedoc-Roussillon	<ul style="list-style-type: none"> • mediterran geprägtes Weinanbaugebiet mit einer Vielzahl an Weinen unterschiedlicher Qualitäten • Weißweinrebsorten: Muscat Blanc, Clairette, Grenache Blanc, Marsanne, Piquepoul (Folle Blanche), Roussanne • Rotweinrebsorten: Cabernet Sauvignon, Grenache, Merlot
Lorraine – Lothringen	<ul style="list-style-type: none"> • Weißweinrebsorten: Pinot Gris, Pinot Blanc, Müller-Thurgau, Gewürztraminer, Riesling • Rotweinrebsorten: Gamay, Pinot Noir und Pinot Meunier
Vallée de la Loire – Loiretal	<ul style="list-style-type: none"> • Produktion von: Rotwein, Roséwein, trockenen Weißweinen, Schaumwein, Süßwein • Bekannte Weine: Sancerre, Chinon, Bourgueil, Pouilly-Fumé, Bonnezeaux • Weißweinrebsorte: Sauvignon Blanc • Rotweinrebsorte: Pinot Noir
Provence	bekannt für Produktion von Roséweinen
Vallée du Rhône – Rhôneal	<ul style="list-style-type: none"> • Einteilung in drei Abschnitte wegen klimatischer Unterschiede, überwiegend Rotwein • Bekannte Appellation: Châteauneuf-du-Pape; jede Domaine mit eigener Cuvéerezeptur, z.B. 75 % Grenache, 12 % Syrah, 11 % Mourvedre, 2 % Cinsault; oder 50 % Grenache und 50 % Syrah
Savoie – Savoyen	frische und leichte Rotweine, Roséweine und Weißweine
Sud-Ouest – Südwest	<ul style="list-style-type: none"> • umfasst die Weinanbaugebiete Südwestfrankreichs mit Ausnahme des Bordeaux • klassische Bordeaux-Rebsorten wie Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot, Sauvignon Blanc, Sémillon

LF 10

1.6 Weingläser

🇬🇧 wine glasses 🇫🇷 verres (m) à vin (m)

Für optimalen Weingenuss ist die **Wahl des richtigen Glases** fast genauso wichtig wie die richtige Weintemperatur. Ein **Stielglas** besteht immer aus Fuß, Stiel und Kelch. Der Raum zwischen eingeschenktem Wein und oberem Glasrand nennt sich **Kamin**. Häufig finden sich für alle Weinarten Universalgläser.

Bordeaux-Glas	Burgunder-Glas	Sauvignon-Blanc-Glas	Chardonnay-Glas	Sauternes-Glas
				
<ul style="list-style-type: none"> • großvolumig und wenig bauchig • breiter Oberflächenspiegel und großzügiger Kamin begünstigen Aromenfaltung • kein rasches Entweichen der Aromen nach oben durch sich verjüngenden Kelch 	<ul style="list-style-type: none"> • deutlich bauchig • für aromatische und fruchtbetonte Weine • gering ausgeprägter Kamin → Kelch ist weniger hoch → Aromen entweichen leicht 	<ul style="list-style-type: none"> • Kelch bietet ausreichendes Volumen, um den Wein leicht zu schwenken • Konzentrierung leicht flüchtiger Aromen → schlanke, hohe Form, die sich nach oben hin leicht verengt 	<ul style="list-style-type: none"> • Tiefpunkt am Kelchboden → unterstützt die Regulierung einer zu kühlen Temperatur des Weines • Konzentrierung der Aromen → nach oben hin verjüngender Kelch 	<ul style="list-style-type: none"> • sehr schmale Öffnung → Konzentrierung von Aromen • Füllmenge gering (max. 0,100l)

Bekannte Weinglasmarken

Eisch, Leonardo, Lobmeyer, Oneforall, Orrefors, Riedel, Stölzle, Zalto, Zwiesel