

# Didaktik

Dr. OStR Prof. Maria Schaffenrath

Lernaufgabe

Thema:

***„Typische  
österreichische  
Rebsorten“***



Martina Bombardelli  
Walter Schwemberger  
Bernhard Kofler

TFBS Landeck  
TFBS Absam  
TFBS Absam

# Lernaufgaben –Rebsorten

## Aufgaben 1-3 für Restaurantfachfrau/mann

### Inhalt – Restaurantfachfrau/mann

<b>Kompetenzen</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Förderung grundlegender Fachkompetenzen im Bereich Getränk Kunde</li><li>• Ausbau des Fachwortschatzes</li><li>• Förderung der Lesekompetenz</li><li>• Förderung des Verantwortungsbewusstseins</li><li>• Förderung des selbstständigen Informationserwerbs</li><li>• Förderung der Selbsttätigkeit</li><li>• Stärkung der Methodenkompetenz (Nutzung von Hilfestellungen und Tipps)</li></ul>
<b>Lehrplanbereiche</b>	<p>Bildungs- und Lehraufgabe:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>➤ Der Schüler soll die alkoholfreien, alkaloidhaltigen und alkoholischen Getränke kennen und über deren Herstellung, Merkmale, Pflege, Korrespondenz, Serviertemperatur und Fehler Bescheid wissen.</li><li>➤ Er soll über Speisenfolgen, Speisekarten, Menüerstellung und Getränkekarten Bescheid wissen, den Speisen die passenden Getränke zuordnen können und die Gäste fachlich richtig beraten können.</li><li>➤ Der Schüler der Leistungsgruppe mit vertieftem Bildungsangebot bzw. der Schüler, der sich auf die Berufsreifeprüfung vorbereitet, soll zusätzlich komplexe Aufgaben zu einzelnen Lehrstoffinhalten lösen können.</li></ul> <p>Lehrstoff:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Wein /Rebsorten</li></ul> <p>Didaktische Grundsätze:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>➤ Das Hauptkriterium für die Auswahl und Schwerpunktsetzung des Lehrstoffes ist die Anwendbarkeit auf Aufgaben der beruflichen Praxis</li><li>➤ Zwecks rechtzeitiger Bereitstellung von Vorkenntnissen und zur Vermeidung von Doppelgleisigkeiten ist die Abstimmung der Lehrer untereinander wichtig.</li><li>➤ Der Unterrichtsgegenstand „Getränke- und</li></ul>

	<p>Menükunde“ ist in engem Zusammenhang mit den Pflichtgegenständen „Ernährungslehre und Warenkunde“, „Betriebsorganisation und Touristik“ und „Praktische Arbeit“ zu führen. Die einzelnen Lehrstoffinhalte sollen nach Möglichkeit durch labormäßige Demonstrationen ergänzt werden. Es ist mehr Gewicht auf das Erkennen und die Beurteilung der Qualität der Getränke und Speisen, als auf die Gewinnung bzw. Herstellung zu legen.</p>
<b>Thema</b>	<b>Österreichische Rebsorten</b>
<b>Zielbereiche</b>	<p>Die SchülerInnen</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• lesen die Informationsblätter</li> <li>• ordnen die typischen Merkmale den Rebsorten zu</li> <li>• verbinden die Fachausdrücken mit den durcheinandergeratenen Erklärungen</li> <li>• finden zur Ertragssicherung die Fachausdrücke und Rebsorten im Rätsel</li> </ul>

### Durchführung

<b>Schwierigkeitsgrad</b>	<p>Schwierigkeitsgrad ist gestaffelt, d.h. die Einstiegsübungen sind auch für schwächere SchülerInnen zu lösen, Fortsetzung mit sich von Beispiel zu Beispiel erhöhenden Schwierigkeitsgraden</p> <p>Arbeitsaufgabe 1 – zuordnen der Charaktereigenschaften der Rebsorte - leicht</p> <p>Arbeitsaufgabe 2 – Fachausdrücke zuordnen-leicht</p> <p>Arbeitsaufgabe 3 – Ertragssicherung</p>
<b>Didaktisch-methodische Hinweise</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Hinweis auf die Zielsetzungen und Hintergründe der Lernaufgaben zum Einstieg</li> <li>• Informationsblätter sowie 1 und 2 Arbeitsblatt werden gleichzeitig ausgeteilt ( der Schüler entscheidet die Reihenfolge der Lösung selbst )</li> <li>• 3 Arbeitsaufgabe ( Ertragssicherung ) erhält der Schüler nach Lösung der Arbeitsaufgabe 1 und 2</li> <li>• lebensnahe Handlung soll eine Identifikation der SchülerInnen mit den Lernaufgaben bewirken bzw. den Bezug zur Thematik erleichtern</li> <li>• an die Jugendsprache angepasste Formulierungen</li> <li>• wiederkehrende Symbole sind Orientierungshilfen zum Finden von Infotexten, Arbeitsaufgaben, Tipps, etc.</li> </ul>

<b>Sozialform</b>	Einzelarbeit
<b>Zeitbedarf</b>	Erklärung der Arbeitsaufgabe ca. 10 Minuten Lösung der Arbeitsaufgabe ca. 30 Minuten Kontrolle ca. 10 Minuten
<b>Zusatzmaterial/ Unterlagen</b>	3 Arbeitsaufgaben

## Grüner Veltliner



### Wusstest du ?...

17.500 ha Anbaufläche in Niederösterreich, Burgenland und Wien.  
Mit einem Anteil von rund einem Drittel an der gesamten Weinbaufläche ist Grüner Veltliner die **wichtigste Sorte**, die in **Österreich** angebaut wird.

Drei **typische Merkmale** kennzeichnen den Grünen Veltliner.

Pfeffrige Würze, fruchtige Note und trocken ausgebaut.

Das **Qualitätsspektrum** des Grünen Veltliners ist sehr weit reichend.

Es beginnt beim leichten, spritzigen Wein, der oft jung als Heuriger getrunken wird, und geht bis zu substanz- und alkoholreichen Prädikatsweinen, die sehr lagerfähig sind.

### Grüner Veltliner „Steinfeder“ 2009

Weingut Jamek	0,75l	€ 29,00
Weißkirchen, Wachau, Niederösterreich		
Qualitätswein trocken		
typische Würze und feine Frucht		
Pikant und appetitanregend		



### Grüner Veltliner DAC 2009

Weingut Nigl	0,75l	€ 27,00
Senftenberg, Kremstal, Niederösterreich		
Qualitätswein trocken		
kristalline, mineralische Note		
Aromen nach grünen Melonen und Holunder		

## Riesling



### Wusstest du ?...

1.600 ha Anbaufläche entlang der Donau und in anderen Flusstälern.  
In guten Weinjahren gehört der noble **Riesling** aus Spitzenlagen unbestritten zu den **weltbesten Repräsentanten** dieser Sorte.

**Typische Merkmale** charmantes Bukett zeigt meist zarte Anklänge von Pfirsichen und Marillen (Aprikosen) sowie Zitrusfrüchte.

Am Gaumen wirkt der Riesling wegen seiner pikanten Säure sehr rassig und anhaltend, vornehmer Duft, feine Nuancen nach Honigmelone und Apfel.

**Qualitätsspektrum** er entwickelt sich kontinuierlich und ist daher sehr gut lagerfähig dies gilt im Besonderen für spät gelesene, kräftige Spitzenrieslinge.

### Riesling DAC 2007

Weingut Loimer	0,75l	€ 29,00
Langenlois, Kamptal, Niederösterreich		
Qualitätswein trocken		
Saftig, feinfruchtiger Riesling mit schönen Marillenaromen		



### Riesling Klassik 2008

Weingut Tement	0,75l	€ 19,00
Berghausen, Südsteiermark		
Qualitätswein trocken		
Feines Fruchtbukett mit Anklängen von Grünen Äpfeln und Zitronen		

## Blauer Zweigelt



### Wusstest du ?...

4.300 ha Anbaufläche in allen österreichischen Weinbaugebieten.

Der Name der erfolgreichen **Kreuzung aus Blaufränkisch und St. Laurent** geht auf den österreichischen Züchter Prof. Fritz Zweigelt zurück.

**Typische Merkmale** als Jungwein besitzt der Zweigelt ein ausgeprägt fruchtiges Bukett, das mit der Reife runder und feiner wird. Kirschfrucht, charmant und samtig, **Qualitätsspektrum:** die Qualitäten reichen vom jung zu trinkenden, leichten Tischwein bis zu kraftvollen Lager-Weinen.

### Zweigelt Reserve 2006

Weingut Zantho 0,75l € 26,00  
Andau, Neusiedlersee, Burgenland  
Qualitätswein trocken  
Eleganter Wein mit Anklängen  
von Kirschen und Beeren,  
die von feuriger Würze gestützt werden



### Zweigelt 2007

Weingut Gager 0,75l € 21,00  
Deutschkreutz, Mittelburgenland  
Qualitätswein trocken  
Frische, saftige Kirsch- und Weichselfrucht  
mit leichter Würze

## Blafränkisch



### Wusstest du ?...

2.600 ha Anbaufläche hauptsächlich in Burgenland vertreten.

Der Name der Sorte stammt wahrscheinlich aus der Zeit von **Karl dem Großen**, als alle wertvollen Sorten als **fränkisch** klassifiziert und die minderen als hunnisch bezeichnet und eliminiert wurden.

**Typische Merkmale:** dunkelbeerig, herb-würzig, mittlerer Tanningehalt.

**Qualitätsspektrum:** die österreichische Sorten-Spezialität liefert einen in der Jugend ungestümen, tieffruchtigen Rotwein, der durch die Lagerung samtiger und geschmeidiger wird und zusätzliche Facetten gewinnt.

### Blafränkisch Horitschon 2008

Weingut Weninger 0,75l € 28,00  
Horitschon, Mittelburgenland  
Qualitätswein trocken  
klassischer Blafränkisch  
mit viel Beerenfrucht.



### Blafränkisch DAC Reserve 2007

Weingut Iglar 0,75l € 32,00  
Deutschkreutz, Mittelburgenland  
Qualitätswein trocken  
feinwürzige Aromen  
nach reifen Brombeeren mit feinen Tannin.

1.Arbeitsauftrag: „Typische Rebsorten aus Österreich“

**Aufgabe:**

- 1.) Lies das Informationsblatt „typische Rebsorten aus Österreich“.
- 2.) Ordne 3 der unten angeführten typischen Merkmale den Rebsorten zu.  
(Achtung: 3 falsche Merkmale haben sich eingeschlichen – unterstreiche diese !)

**Blaufränkisch**

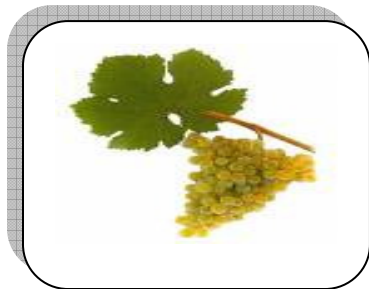


- dunkelbeerig
- herb-würzig
- mittlerer Tanningehalt

**Zweigelt**



**Grüner Veltliner**



**Riesling**



**Merkmale:**

Fruchtige Note, Kreuzung zwischen Blaufränkisch und St. Laurent, dunkelbeerig, Cassis Aromen, gut lagerfähig, jung als Heuriger, Pfirsiche und Marille (Aprikose)

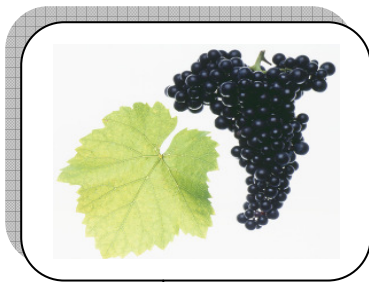
samtig, mittlerer Tanningehalt, Schokoladearomen, Kirschfrucht, herb-würzig, pikante Säure, Tabaknote, pfeffrige Würze

Lösungsblatt : „Typische Rebsorten aus Österreich“

### Aufgabe:

- 1.) Lies das Informationsblatt „typische Rebsorten aus Österreich“
- 2.) Ordne 3 typische Merkmale den Rebsorten zu  
(Achtung: 3 falsche Merkmale haben sich eingeschlichen – unterstreiche diese!)

#### Blaufränkisch



- dunkelbeerig
- herb-würzig
- mittlerer Tanningehalt

#### Zweigelt



- Kirschfrucht
- samtig
- Kreuzung zwischen  
Blaufränkisch und  
St. Laurent

#### Grüner Veltliner



- pfeffrige Würze
- fruchtig und spritzig
- jung als Heuriger

#### Riesling



- Marillen und Aprikose
- pikante Säure
- gut lagerfähig

### Merkmale:



Fruchtig und spritzig, Kreuzung zwischen Blaufränkisch und St. Laurent, dunkelbeerig, **Cassis Aromen**, gut lagerfähig, jung als Heuriger, Pfirsich und M (Aprikose), samtig, mittlerer Tanningehalt, **Schokoladearomen**, Kirschfrucht, herb-würzig, pikante Säure, **Tabaknote**, pfeffrige Würze



3. Informationsblatt : „Fachausdrücke zum Thema Wein“

*Um dem Gast eine fachlich kompetente Beratung zu bieten, brauchen wir Fachausdrücke, die vielen Weinfreunden und Kennern geläufig sind, Anfängern durchaus unbekannt sein können.*

*Fachausdrücke die du für eine einfache Weinempfehlung wissen solltest:*

1	<b>Aroma</b>	1	Der Duft des Weines
2	<b>Ausbau</b>	2	Reifung des Weines in Holzfässern, Edelstahltanks
3	<b>Avinieren</b>	3	Ausschwenken des Glases und der Dekantierkaraffe mit Wein
4	<b>Barrique</b>	4	Französisches Fassmaß (Holzfass) gibt dem Wein Geschmack (Vanille...) und Lagerfähigkeit
5	<b>Fruchtig</b>	5	Geruch und Geschmack des Weines an Traube oder Früchte erinnernd
6	<b>Pfeffrig</b>	6	Geruch und Geschmack, der typisch für den Grünen Veltliner ist
7	<b>Tannin</b>	7	Bitterstoffe (oft bei Rotweinen), auch Gerbstoffe genannt
8	<b>Depot</b>	8	Ablagerungen bei alten Weinen am Flaschenboden
9	<b>Chambrieren</b>	9	Bezeichnung für das Auf-Zimmertemperatur-Bringen von Weinen

--	--	--



Die Fachausdrücke sind durcheinander geraten!

Versuche die Fachausdrücke den richtigen Erklärungen zuzuordnen:

1	Pfeffrig		Der Duft des Weines
2	Depot		Reifung des Weines in Holzfässern, Edelstahl tanks
3	Tannin		Ausschwenken des Glases und der Dekantierkaraffe mit Wein
4	Barrique		Französisches Fassmaß (Holzfass) gibt dem Wein Geschmack (Vanille...) und Lagerfähigkeit
5	Chambrieren		Geruch und Geschmack des Weines an Traube oder Früchte erinnernd
6	Aroma		Geruch und Geschmack, der typisch für den Grünen Veltliner ist
7	Avinieren		Bitterstoffe (oft beim Rotweinen), auch Gerbstoffe genannt
8	Ausbau		Ablagerungen bei alten Weinen am Flaschenboden
9	Fruchtig		Bezeichnung für das Auf-Zimmertemperatur-Bringen von Weinen

3.Arbeitsauftrag : Ertragssicherung „Österreichische Rebsorten“

Aufgabe: Versuche die Aufgabe ohne Hilfe der Informationsblätter zu lösen!  
( ACHTUNG: Zur Selbstkontrolle findest du die Antworten in diesem Buchstabensalat - senkrecht, waagrecht und diagonal – versteckt.)

„Österreichische Rebsorten“



V D N U K D P C S K J H A F X  
A Z G M E M E F Z J Q Q U F D  
F J H P A H K D E Y X L S O K  
U P O C B A O L K F U I B E E  
V T N L S L V X L E F S A Y H  
Z P E W A I I C T J N R U V Y  
Y M R H X H K Z L W P C I G W  
H A E R H F W N R G U W T G Q  
O O I Z E O Z M Ä S W L J X A  
R E N I L T L E V R E N Ü R G  
M R I E S L I N G G F F I E A  
S S V O N N S O I W T U O T K  
F H A H R Z H E O P F S A B T  
A W O Y T Y W K A S X J Y L R  
W H G A E Z H L B S I X I C B

- Kennst du die meist angebaute Rebsorte in Österreich?

- Das sortentypische Aroma des Grünen Veltliners ist ...

- Das Ausschwenken des Weinglases mit Wein nennt man ...

- Welche der vier Rebsorten ist bekannt für ihre pikante Säure?

- Die Ablagerungen in Weinen nennt man in der Fachsprache ...

- Welche der vier Rebsorte wird hauptsächlich in Burgenland angebaut ?

- Die Kreuzung zwischen Blaufränkisch und St.Laurent ergibt ?

- Wie bezeichnet man die Reifung von Wein in Holzfässer oder Edelstahltanks?

3.Arbeitsauftrag: **LÖSUNG** „Österreichische Rebsorten“

### „Österreichische Rebsorten“



V	D	N	U	K	D	P	C	S	K	J	H	A	F	X
A	Z	G	M	E	M	E	F	Z	J	Q	Q	U	F	D
F	J	H	P	A	H	K	D	E	Y	X	L	S	O	K
U	P	O	C	B	A	O	L	K	F	U	I	B	E	E
V	T	N	L	S	L	V	X	L	E	F	S	A	Y	H
Z	P	E	W	A	I	I	C	T	J	N	R	U	V	Y
Y	M	R	H	X	H	K	Z	L	W	P	C	I	G	W
H	A	E	R	H	F	W	N	R	G	U	W	T	G	Q
O	O	I	Z	E	O	Z	M	Ä	S	W	L	J	X	A
R	E	N	I	L	T	L	E	V	R	E	N	Ü	R	G
M	R	I	E	S	L	I	N	G	G	F	F	I	E	A
S	S	V	O	N	N	S	O	I	W	T	U	O	T	K
F	H	A	H	R	Z	H	E	O	P	F	S	A	B	T
A	W	O	Y	T	Y	W	K	A	S	X	J	Y	L	R
W	H	G	A	E	Z	H	L	B	S	I	X	I	C	B

- Kennst du die meist angebaute Rebsorte in Österreich?

**Grüner Veltliner**

- Das sortentypische Aroma des Grünen Veltliners ist ...

**pfeffrig**

- Das Ausschwenken des Weinglases mit Wein nennt man ...

**avinieren**

- Welche der vier Rebsorten ist bekannt für ihre pikante Säure?

**Riesling**

- Die Ablagerungen in Weinen nennt man in der Fachsprache ...

**Depot**

- Welche der vier Rebsorte wird hauptsächlich in Burgenland angebaut ?

**Blafränkisch**

- Die Kreuzung zwischen Blafränkisch und St.Laurent ergibt ?

**Zweigelt**

- Wie bezeichnet man die Reifung von Wein in Holzfässer oder Edelstahltanks?



## Evaluierungsbericht – Lernaufgabe „typische österreichische Rebsorten“

Im Zuge der Erarbeitung unserer Lernaufgabe „typische österreichische Rebsorten“ haben sich zwei Fachkollegen der Tfbs in Landeck bereiterklärt, die Lernaufgabe im Unterricht zu testen bzw. evaluieren.

### **1. Stellungnahme der Fachkollegen:**

Die erste Arbeitsaufgabe haben die Schüler recht schnell ausgearbeitet.

Da im 1. Informationsblatt einige Fachausdrücke nicht ident mit den Angaben des 1. Arbeitsauftrages waren, konnten einige Schüler diese Aufgabe nicht vollständig lösen. Die zweite Arbeitsaufgabe „ Fachausdrücke zum Thema Wein“ wurde ohne Probleme bewältigt. ( Änderung im 2. Arbeitsblatt – Fachausdrücke durch Nummern zuzuordnen anstatt Linien ) Die dritte Arbeitsaufgabe war laut unserem Kollegen mit dem Wissensstand der Schüler über Harmonie zwischen Speisen und Wein unmöglich zu lösen.

Die Schüler benötigten ca. 50 Minuten für die gesamte Lernaufgabe. Dadurch blieb keine Zeit für eine anschließende Rückmeldung/Evaluation bzw. Kontrolle dieser Unterrichtseinheit durch den Lehrer. Aufgrund dessen überarbeiteten wir die Lernaufgabe und kamen zu dem Schluss, die dritte Arbeitsaufgabe neu zu gestalten. Unser Kollege hat die Lernaufgabe grundsätzlich für gut empfunden. Nach Überarbeitung der oben angesprochenen Punkte wurde die Lernaufgabe nochmals ausprobiert.

### **2. Stellungnahme der Fachkollegen:**

Durch die Änderungen und genaueren Anweisungen verkürzte sich die Zeit für die gesamte Ausarbeitung der Lernaufgabe auf ca. 30 – 35 Minuten. Bei der 1. Arbeitsaufgabe hatten wir laut unserem Kollegen immer noch zwei drei kleinere fachliche Fehler. ( falsche Kalkulation der Weinpreise bzw. Qualitätsbezeichnungen ) Ansonsten konnten die Schüler diesmal die gesamten Aufgaben ohne größere Schwierigkeiten und ohne Hilfe durch den Lehrer lösen bzw. ausarbeiten.

Die Änderung der 2. Arbeitsaufgabe (Verbinden der Fachausdrücke) erwies sich als zielführend, da die Schüler jetzt nur Nummern einsetzen mussten und dadurch das Arbeitsblatt für die Schüler übersichtlich blieb. Die neugestaltete 3. Arbeitsaufgabe gefiel dem Lehrer und den Schülern sehr gut, und konnte ohne Probleme gelöst werden.

Wir erhielten von unseren Fachkollegen ein positives Feedback zu dieser Lernaufgabe und sie werden diese auch selbst im Unterricht verwenden und weiterentwickeln.

# Schülerfragebogen zur Einschätzung des Lernverhaltens in der Klasse

## „Österreichische Rebsorten“

Wir Lehrer/innen wollen unseren Unterricht verbessern.  
Dazu ist uns Deine Meinung wichtig!



1.) **Wie bewertest du die Lesbarkeit des Textes ?**

4X leicht      4X eher leicht      eher schwer      schwer

---

2.) **Waren die Arbeitsaufgaben verständlich formuliert ?**

Arbeitsauftrag 1

3X ja      4X eher schon      1X eher nicht      nein

Arbeitsauftrag 2

5X ja      2X eher schon      1X eher nicht      nein

Arbeitsauftrag 3

2X ja      2X eher schon      4X eher nicht      nein

---

3.) **Waren die Aufgaben in der vorgegebenen Zeit zu lösen ?**

4X ja      3X eher schon      1X eher nicht      nein

---

4.) **Die Hilfestellung durch die Lehrperson bei Unklarheiten war gegeben ?**

1X ja      2X eher schon      3X eher nicht      2X nein

---

5.) **Auf Grund dieser Unterrichtseinheit bin ich in der Lage meinen Mitschülern eine Rebsorte in einfachen Worten zu beschreiben bzw. Fachausdrücke zum Thema Wein zu erklären.**

ja      5X eher schon      2X eher nicht      1X nein

---



**6.) Was hat Dir in dieser Unterrichtseinheit besonders gefallen ?**

Einzelarbeit, Ruhe in der Klasse, Ich habe mich selbst beschäftigt,

genügend Zeit, tolle Arbeitsaufgabe, leichtes Lernen

**7.) Was war in dieser Unterrichtseinheit nicht so toll ?**

Aufgaben waren komplex und sehr schwer zu lösen

**8.) Was hast du in der heutigen Stunde über Rebsorten gelernt ?**

Österreichische Rebsorten: Grüner Veltliner, Riesling, Blaufränkisch, Zweigelt

Geschmacksrichtungen der typischen Rebsorten Österreichs

*Vielen Dank für Deine hilfreichen Anregungen !*