Arbeitsblatt – Rot- und Weißweinservice

**a) Weine von links präsentieren**

1. Rebsorte/Name
2. Qualitätsstufe
3. Jahrgang
4. Winzer/Hersteller
5. Herkunft
6. Eventuelle Zusatzinformationen (Alkoholgehalt, …)

Übung: Sucht euch ein Weinetikett aus dem Internet, lernt dieses und präsentiert eurem/eurer PartnerIn den Wein.

**b) Mise en Place am Gueridon vorbereiten**

Skizziert hier das Mise en Place am Gueridon für Weiß- und Rotweinservice

Weißweinservice

1. Teller mit Serviette

2. Brotteller mit Spitze (Korken)

3

1

3. Tablett mit Weingläsern

4. Weinkühler, Teller mit Serviette

5. Serviertuch

5

2

Rotweinservice

1. Teller mit Serviette

4

3

2. Brotteller mit Spitze (Korken)

1

3. Tablett mit Weingläsern

4. Teller mit Spitze für Flasche

5. Serviertuch

5

2

Übung: Räumt das Gueridon ab und bereitet es mit Hilfe eurer Skizze wieder her. Verwendet auch immer die richtigen Begriffe für die Utensilien.

**c) klassisches Weinservice**

Schreibe hier den Ablauf des Weinservice in Stichwörtern auf!

|  |  |
| --- | --- |
| Weißwein | Rotwein |
| 1. Weingläser eindecken 2. Flasche mit Serviertuch auf linke Hand geben 3. Wein von links präsentieren 4. Flasche am Gueridon abstellen 5. Flasche öffnen 6. In Serviertuch einschlagen 7. Dem Besteller von rechts einschenken 8. Flasche von links präsentieren 9. Dann zuerst Damen, danach Herren und zum Schluss dem Besteller einschenken 10. Wein in den Kühler zurückstellen   Trinktemperatur 8-13° C | 1. Weingläser eindecken 2. Flasche mit Serviertuch auf linke Hand geben 3. Wein von links präsentieren 4. Flasche am Gueridon abstellen 5. Flasche öffnen    1. Unter Wulst mit Folienmesser schneiden    2. T-Schnitt    3. Folie entfernen    4. Mund mit Serviette abwischen    5. Flasche entkorken (letzten Teil mit Serviette)    6. Abwischen 6. Korken dem Besteller vorlegen 7. Dem Besteller von rechts einschenken 8. Flasche von links präsentieren 9. Dann zuerst Damen, danach Herren und zum Schluss dem Besteller einschenken 10. Wein auf den Unterteller stellen   Trinktemperatur 15-18° C |