

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ
ФЕДЕРАЦИИ



ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ВЫСШЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО
ОБРАЗОВАНИЯ

«БАШКИРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ
УНИВЕРСИТЕТ»

А.Ф. Азнабаева

Пивоваренное производство и виноделие

на немецком

Учебное пособие по дисциплине
«Иностранный язык (немецкий)»

Уфа
Издательство БГАУ
2007

УДК 811:663.2 (075)
ББК 81:36.87 (я7)
А 35

Рекомендовано к изданию Редакционно-издательским
советом БАУ

Автор старший преподаватель кафедры
иностраных языков А.Ф. Азнабаева

Рецензенты: декан пищевых технологий, к. технич.
наук, доцент Губайдуллин Н.М.

к. филол. наук, доцент кафедры
сопоставительного языкознания ФРГФ
БГУ Поздерева Г.Ф.

А 35 **Пивоваренное производство и виноделие:**
Учебное пособие по дисциплине
«Иностранный язык (немецкий)»/ Азнабаева
А.Ф. – Уфа: Издательство БашГАУ, 2007. -93
с.

ISBN 5-7556-0121-3

Пособие содержит тексты и задания из аутентичных учебных пособий и материалы из Интернета. Задания в пособии коммуникативно направлены и способствуют выработке навыков иноязычного профессионального общения.

KAPITEL I

BIER

1.1 EINFÜHRUNG



Die Deutschen sind stolz auf ihr **Reinheitsgebot** für Bier aus dem Jahr 1516. Es war ein in Bayern erlassenes Gesetz, das zum Brauen (Herstellen) von Bier nur die Verwendung von Gerstenmalz, Hopfen, Wasser und Hefe zulässt. Seit Einführung des Binnenmarktes (1. 01. 1993) darf in Deutschland allerdings auch Bier verkauft werden, das gewisse Zusätze enthält. In Deutschland gibt es viele Biersorten, und sie schmecken alle verschieden.

Am liebsten aber trinken die Deutschen Kaffee. Im Durchschnitt trinkt jeder Deutsche 190 Liter Kaffee pro Jahr. Und nur (!) 150 Liter Bier.

1.1.1 Wortschatzminimum

das Reinheitsgebot	указ (постановление) о чистом (с использованием натурального сырья) производстве
der Deutsche	немец
brauen	варить (пиво)
herstellen	производить
die Verwendung	применение, использование
das Gerstenmalz	ячменный солод
der Hopfen	хмель
die Hefe	дрожжи
allerdings	во всяком случае, так или иначе
gewiss	определенный
der Zusatz	добавка
schmecken	иметь вкус, пробовать на вкус, быть по вкусу

1.1.2 Bilden Sie alle mögliche Substantive (können auch Komposita sein) aus unten gegebenen Verben:

brauen, herstellen, verwenden, schmecken, einführen, erlassen.

1.1.3 Geben Sie Ihre Beispiele, worauf man stolz sein kann?

Die Deutschen sind stolz auf ihr Reinheitsgebot für Bier aus dem Jahr 1516.

Die Russen sind stolz auf...

Die Engländer sind stolz auf...

Die Japaner sind stolz auf...

Die Chinesen sind stolz auf...

Die Baschkiren sind stolz auf...

Ich bin stolz auf...

1.1.4 Wie heißen der männliche und die weibliche Vertreter je nach Angehörigkeit zur Nationalität auf Deutsch?

немец-немка	der Deutsche – die Deutschin
итальянец-итальянка
японец-японка
китаец-китаянка
русский-русская
татарин-татарка
украинец-украинка
узбек-узбечка

1.1.5 Übersetzen Sie den Dialog und denken Sie den Gesprächsschluss aus:

Учебное пособие

Альфия Фаритовна Азнабаева

Пивоваренное производство и виноделие

Учебное пособие по дисциплине «Иностранный язык (немецкий)»

Печатается в авторской редакции
Технический редактор К.Г. Сытин

Подписано в печать _____ 2007 г. Формат 60x84 1/16.
Усл. печ. л. _____. Усл. изд. л. _____ Бумага писчая.
Гарнитура Таймс. Печать трафаретная. Заказ № _____
Тираж 150 экз.

Издательство Башкирского государственного аграрного университета.

Типография Башкирского государственного аграрного университета.

Адрес издательства и типографии: 450001, г. Уфа, ул. 50 лет Октября, 34

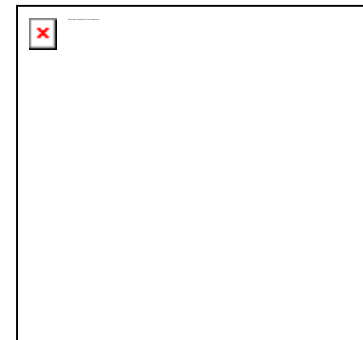
1. www.wikipedia.ru//wein wissen
2. Lehl Bier brauen 2006 Lehl, R. Bier brauen // Handbuch für den Heimbrauer. Ulmer, 2006. – 800 S.
3. *Немецко-русский сельскохозяйственный словарь* 1982
Немецко-русский сельскохозяйственный словарь / Коллектив авторов Е.Ф. Линник, Н.Ф. Пасхин и др. — М.: Русский язык, 1982. – 744 с.
4. *Большой немецко-русский словарь* 2004 Большой немецко-русский словарь в трех томах / под. ред. О.И. Москальской – М.: Русский язык медиа, 2004. – 1803 с.
5. *Русско-немецкий словарь* 1989 Русско-немецкий словарь изд. 10-е, испр. дополн./ под. ред. К. Лейна. – М.: Русский язык, 1989. – 735 с.

(In der Bar) – Na, und wie schmeckt dir das Bier?

- Wunderschön. Ich wusste nicht, dass deutsches Bier wirklich so gut ist.
- Es ist ja klar. In Deutschland braut man Bier schon seit vielen Jahrhunderten.
- Genau. Ich habe gehört, dass man im 16. Jahrhundert das sogenannte Reinheitsgebot erlassen ließ. Aber wer war damals der König vom deutschen Reich?
-

1.1.6 Finden Sie weitere Informationen (durch das Surfen im Internet) zur Geschichte der Bierproduktion in Tschechien, in Russland, in Holland.

1.2 DAS FERTIGE BIER



Das Wasser hat mit rund 91 bis 92 %

den größten, wenn auch nicht wichtigsten Anteil am Bier. Dass es sehr viel Wasser sein muss, merkt der Biertrinker sehr bald. Der Flüssigkeitsbedarf des Menschen liegt bei 2-3 Litern am Tag – die in vielfältiger Form eingenommen werden können. Das Wasser ist aber im Bier in Verbindung mit den gelösten Mineralstoffen, dem CO₂ und der kühlen Trinktemperatur besonders durstlöschend.

Der Alkohol ist mit etwa 5 vol % einer der wichtigsten Inhaltsstoffe im Bier. Der Alkohol wird vom Körper direkt aufgenommen und unmittelbar in Energie verwandelt, was man bei manchen Menschen sehr bald sehen und hören kann.

Die Wirkung geringer Alkoholmengen äußert sich in der zunehmenden Beseitigung psychischer Hemmungen, Wohlgefühl, Mitteilbarkeit, Geselligkeit und einem Gefühl von Gemütlichkeit. Größere Alkoholmengen führen zur Trunkenheit, bei der jeder Mensch anders reagiert. Es ist für jeden Brauer, der täglich mit Bier umgeht, sehr wichtig, dass er sich in diesem Punkt jederzeit in der Gewalt hat.

Einen guten Brauer zeichnet nicht aus, dass er besonders viel Bier trinken, sondern dass er besonders gutes Bier herstellen kann. Ein Brauer, der sein eigener bester Kunde ist, ist fehl am Platz.

In der Angabe des Alkoholgehaltes unterscheidet man die übliche Angabe in Volumenprozent (vol %) und die Angabe in

3) Wodurch sind die deutschen Weine besonders anfällig?

2.10.3 Übersetzen Sie und bilden Sie Sätze mit folgenden Adjektiven:

aromareich, frisch, fruchtig, hochwertig, markant.

2.10.4 Finden Sie erweitertes Attribut im Text.

2.10.5 Bilden Sie Substantive von Adjektiven:

warm, kalt, feucht, faul, frisch, sauer.

2.10.6 Finden Sie Partizip I im Text.

Note hergestellt. Hier erstreckt sich die Rebfläche über ca. 50 000 Hektar und liegt vor allem entlang des Flusses Ebro und dessen Nebenfluss dem Rio Oja.

2.10.1 Wortschatzminimum

der Breitegrad	градус широты
insgesamt	в целом, в совокупности
mildes Klima	мягкий климат
an den steilen Hängen	на отвесных (крутых) склонах
gut ein Fünftel	добрая пятая часть
knackig	хрустящий, щелкающий
markant	характерный, яркий, видный
erwähnen	упоминать
der Flusstal	долина реки

2.10.1 Finden Sie an der Karte Deutschlands folgende Objekte:

den Rhein, die Mosel, den Rheingau, die Saar, die Ruwer, Rudesheim, Frankfurt/Main.

2.10.2 Beantworten Sie folgende Fragen:

- 1) Welche Traubensorten werden in Deutschland angebaut?
- 2) Wie groß ist die gesamte Rebfläche Deutschlands?

Massenprozenten (mas %); die Werte unterscheiden sich sehr, weil der Alkohol sich bei der Vermischung mit Wasser in diesem „verkrleicht“, d.h., 1 Liter Wasser und 1 Liter Alkohol ergeben nicht 2 Liter, sondern erheblich weniger an Mischung.

1.2.1 Wortschatzminimum

die Flüssigkeit	жидкость
der Bedarf	потребность
lösen	растворять
die Durst	жажда
löschen	гасить, приглушить
unmittelbar	непосредственно
verwandeln	изменить, преобразить
die Hemmung	упадок сил, торможение, изнурение, подавленность
das Wohlgefühl	добродушное настроение
die Mitteilbarkeit	соучастие
die Geselligkeit	общительность, болтливость
üblich	привычный, типичный
erheblich	значительный, важный, повышенный

1.2.2 Bilden Sie Substantive von Verben:

verwandeln, lösen, bedürfen, beseitigen, mischen.

1.2.3 Übersetzen Sie die «Wortfamilienangehörigen», bilden Sie Sätze:

brauen, der Brauer, die Brauerei.

1.2.4 Was ist nicht flüssig:

Bier	Wasser	Butter
Benzin	Schokolade	Öl
Stein	Wein	Malz

1.2.5 Finden Sie im Text sich-Verben und bilden Sie Ihre Sätze mit diesen Verben.

1.2.6 Diskutieren Sie zu Themen:

- 1) Bierverzehr führt bei Frauen zur Alkoholabhängigkeit.
- 2) Bierverzehr und Schwangerschaft.

1.3 BESTANDTEILE DES BIERES

Tabelle 2

Die durchschnittlichen Alkoholgehalte einiger Biersorten

Biersorte	Alkohol	mas %	Alkohol	vol %
	Mittel	von bis	Mittel	von bis
Helles Vollbier	3,8	3,3-4,5	4,9	4,3-5,8

Jahren wurde diese Anbauweise modernisiert und es werden nun auch hier vorwiegend eng bepflanzte Reben angebaut.

Der Großteil der in Spanien hergestellten Weine sind relativ einfache Tischweine, doch immerhin ca. 25 bis 30 Prozent der hier produzierten Weine machen gute bis sehr gute Qualitätsweine aus. Gerade in den letzten 25 Jahren machte der Weinanbau in Spanien eine enorme Entwicklung durch und begann nun auch mit einem sehr qualitätsorientierten Weinanbau. Etwa ein Viertel der in Spanien hergestellten Weine sind Rotweine und ein weiteres Viertel machen die Roséweine aus. Die übrige Hälfte der Weinproduktion entfällt auf Weißweine, wobei auch die weiße Airétraube die am häufigsten angebaute Traubensorte Spaniens ist. Doch auch die rote Garnachatraube sowie die ebenfalls rote Tempranillotraube werden relativ häufig angepflanzt. Die Weinanbauregionen Spaniens erstrecken sich über das ganze Land, wobei jedoch die wichtigsten und bekanntesten Gebiete Penedés und Aragon im Nordosten des Landes, nahe des Mittelmeers, vorzufinden sind. Das sich über viele verschiedene Klimazonen erstreckende Weinanbaugebiet ist besonders für seine Schaumweine bekannt. Die ebenfalls sehr berühmten Weinbaugebiete Navarra und Rioja befinden sich im Norden Spaniens, nahe dem Baskenland. In der Weinanbauregion Rioja werden vorwiegend Rotweine mit einer samtig- würzigen

geblieben. Durch das meist sehr sonnige Klima und die große Anzahl der verschiedenen Böden herrschen in Italien besonders gute Bedingungen für den Weinanbau. Italien ist mit ca. 55 Millionen Litern Wein pro Jahr das Land mit der weltweit höchsten Weinproduktion. Die ca. 850 000 Hektar Weinanbaufläche erstrecken sich über das gesamte Land, so dass in Italien eine Vielzahl an sehr unterschiedlichen Weinen hergestellt werden kann. Die in Italien am häufigsten angebaute Traubensorte ist die weiße Trebbiano, gefolgt von den Rotweinträumen Sangiovese, Merlot und Barbera. Die wohl bekanntesten und wichtigsten Weinanbauregionen sind die Toskana, das im Norden des Landes gelegene Piemont und die ebenfalls norditalienische Lombardei.

Obwohl **Spanien** mit ca. 1,2 Millionen Hektar die weltweit insgesamt größte Weinanbaufläche hat, fällt der Ertrag mit 2000 Liter Wein pro Hektar verhältnismäßig gering aus. Das liegt vor allem daran, dass ein Großteil der Weinanbauregionen noch mit relativ alten Reben bepflanzt ist und es insgesamt kein wirtschaftliches Konzept zur Weinproduktion und Vermarktung gibt. Auch die besondere Art der Bebauung der Weinberge, die Abstände der einzelnen Rebstöcke von einander ist im Vergleich zu denen in Italien und **Frankreich** relativ groß, trägt dazu bei, dass der Weinertrag insgesamt eher gering ist. Doch in den letzten

Märzen	4,3		5,5	4,7-5,9
Pilsner	3,9	3,7-4,6	5,0	4,4-5,7
Bockbier	5,0	3,4-4,5	6,4	5,5-7,5
Diätbier	3,8	4,2-5,9	4,8	4,7-5,1
Alkoholfreies	0,3	3,7-4,1	0,4	0,0-0,6
Bier	2,2	0,0-0,5	2,8	2,0-3,6
Leichtbier	4,0	1,6-2,8	5,2	4,5-5,9
Weizenvollbier		3,5-4,6		

Der Alkohol tritt im Bier nicht als Ethanol allein auf, sondern immer gemeinsam mit anderen – höheren aliphatischen – Alkoholen, die durch den Hefestoffwechsel bei der Gärung gebildet werden. Diese höheren Alkohole bezeichnet man auch als Fuselöle, weil sie in größerer Menge zu Kopfschmerzen, Augenzittern, Veränderungen in den Reaktionen, Katerstimmungen und Vergiftungserscheinungen führen können. Größere Mengen solcher höheren Alkohole (Fuselöle) finden sich zumeist an Bieren mit höherem Alkoholgehalt, während andererseits Biere mit geringerem Alkoholgehalt weniger höhere Alkohole enthalten und damit wesentlich bekömmlicher sind.

Tabelle 3

Höhere Alkohole im Bier	
	mg/l
n- Propanol	9,8
Isobutanol	9,6
Amylalkohole	60,1
2-Phenylethanol	19,8

Diese Alkohole werden durch die Hefe gebildet, indem sie bei den in der Würze vorhandenen Aminosäuren die Aminogruppe entnimmt und durch das -OH des Alkohols ersetzt. Dabei spielt das Angebot oder der Mangel an Aminosäuren eine ganz wichtige Rolle. Wenn z.B. Valin fehlt, wird mehr Isobutanol gebildet, wenn Leucin fehlt, wird mehr 3-Methylbutanol gebildet usw.

In diesem Zusammenhang ist es noch einmal ganz wichtig, darauf hinzuweisen, dass durch geeignete Maßnahmen beim Maischen mindestens 20 mg α -Aminostickstoff/100ml der Hefe mit auf den Weg gegeben werden, um möglichst wenig höhere Alkohole zu bilden.

Der Extrakt im Bier besteht zu etwa 75-80% aus Kohlenhydraten, insbesondere Dextrinen (Maltotetraose, Maltopentaose), kaum noch aus Maltotriose, 6-9% aus Eiweißstoffen, 405% aus Glycerin (Glycerol) sowie β -Glucanen, Mineralstoffen, Gerb- und Bitterstoffen, organischen Säuren und

der Mosel, Saar und Ruwer angebauten Rebsorten bringen sehr guten Wein hervor welche sich immer wieder großer Beliebtheit erfreuen.

Gut ein Fünftel der in Deutschland produzierten Weine sind **Rieslinge**, welche bekannt sind für ihre knackige und markante Säure. Gerade der Riesling ist besonders anfällig für die so genannte Edelfäule **Botryis** und gibt dem Wein somit noch einmal einen ganz speziellen Geschmack. Insgesamt ist der Großteil der in Deutschland hergestellten Weine eher fruchtig, leicht mit einer prickelnden Säure und einem relativ geringem Alkoholanteil. Für Rotweine hingegen ist das deutsche Klima nicht ganz so günstig, da es den Rotweintraubensorten hier an Wärme und Sonne fehlt.

Die gesamte Rebfläche Deutschlands beträgt ca. 100 000 Hektar und die am häufigsten angebaute Traubensorte ist der schon erwähnte Riesling. Doch auch die Weißweintraupe **Müller-Thurgau**, **die Blaue Portugieser** sowie der **Spätburgunder** werden in großer Anzahl angebaut.

Es wäre falsch nur von den deutschen Weinen bezüglich Weinproduktion in Europa zu reden.

Italien kann auf eine sehr lange Tradition und Erfahrung des Weinanbauens zurück blicken, denn schon die alten Griechen bezeichneten Italien als Weinland und das ist es auch bis heute



Die Weinanbaugebiete Deutschlands liegen um den 51. Breitengrad und sind damit die wohl nördlichsten Weinregionen der Welt. Der Großteil der insgesamt 13 Weinanbaugebiete in Deutschland ist im Südwesten anzufinden und erstreckt sich meist entlang der Flüsse Mosel und Rhein. Hier herrscht ein relativ gutes, mildes Klima mit nicht all zu heißen Sommern und nicht zu kalten Wintern und die Flusstäler eignen sich hervorragend um Wein dort anzubauen. Dieses Klima sorgt dafür, dass gerade aromareiche und besonders frische, säurehaltige Weine hergestellt werden können.

Eines der bekanntesten Weinanbaugebiete Deutschlands ist der Rheingau. Hier sorgt der teils einige Kilometer breite Rhein für ideales Klima. Die westlich von Frankfurt beginnende Weinregion, welche sich dann im Süden bis Rudesheim erstreckt, bringt sehr hochwertige Weine hervor und zählt zu den besten in ganz Deutschland. Doch auch die an den steilen Hängen entlang

einer Reihe von Verbindungen, die trotz sehr geringer Menge einen großen Einfluss auf die Qualität des Bieres haben.

Tabelle 4

Eiweißstoffe im Extrakt

Gesamtstickstoff im Bier	600-1100 mg/l
Koagulierbarer Stickstoff	18-20 mg/l
MgSO ₄ – fällbarer Stickstoff	130-160 mg/l
α-Aminostickstoff (FAN)	80-120 mg/l
Formol-Stickstoff	160-210 mg/l

Diese Eiweißstoffe stammen zu 80-85 % aus dem Malz und zu ca. 10-15 % aus der Hefe. Ihr Einfluss auf Schaumhaltbarkeit, Vollmundigkeit und Stabilität des Bieres sind bekannt.

Glycerin ist in den hellen Vollbieren mit 500 bis 1600 mg/l enthalten; es entsteht als Nebenprodukt bei der alkoholischen Gärung und trägt zur Vollmundigkeit und Geschmacksabrundung im Bier bei. Einen Einfluss auf die Bierqualität haben die Mineralstoffe, die zum größten Teil durch das Malz ins Bier gelangen.

Tabelle 5

Mineralstoff	Menge im Bier in mg/l	Physiologische Wirkung auf den Menschen
Natrium	30-32	Natriumgehalt gering
Kalium	500-600	bei Tagesbedarf von etwa 250mg, gut für Infarktprophylaxe; ein hoher Kaliumgehalt wirkt diuretisch (harntreibend)
Calcium	35-40	
Magnesium	100-110	kann Herzerkrankungen vorbeugen
Phosphate	300-400	wirkt auf den Cholesterinspiegel senkend, wirkt positiv auf die Herztätigkeit
Sulfate	150-200	wichtiger Bestandteil der Knochen und Zähne; verantwortlich für die Speicherung und Übertragung von Energie
Chloride	150-200	
Nitrate	10-80	ohne einschneidende Bedeutung Tagesbedarf des Menschen liegt bei ca. 2500mg Nitrate können zu Nitriten umgewandelt werden, die gesundheitsschädigend sind. Die im

und antonymische Wortpaare:

erhöhen, hinzufügen, herabsetzen, nicht vollständig, entziehen, komplett.

2.9.3 Finden Sie im Text Beispiele zu Komparationsstufen.**2.9.4 Wo darf man den Wein nicht lagern?**

Flasche	Kessel	Fass
Fässer	Plastiktüte	Pappbecher
Wanne	Keller	Aschenbecher

2.9.5 Finden Sie Infinitivkonstruktionen im Text.**2.9.6 Welche Weine gibt es keine:**

trockene, nasse, Rotweine, Dunkelweine, Wermutweine, Kognakweine.

2.10 Deutsche Weine

der Traube intensiviert und der Säuregehalt der Traube herabgesetzt wird.

2.9.1 Wortschatzminimum

der Weißwein	белое вино
die Kältgärung	холодное брожение
das Kohlendioxid	углекислый газ
hinzufügen	добавить
die malokatische Gärung	брожение с малонозой
spritzen	кислотой
egal	смешивать (соединять) со
der Branntwein	спиртом
die Edelfäule	не имеет значения
	выдержанная водка
herabsetzen	естественное заизюмление
lahmlegen	ягод, благородная гниль
	винограда
	снимать, снижать, убавлять
	подавлять

2.9.2 Bilden Sie synonymische Wortpaare:

die Methode, benötigen, aufgrund, möglichst, entziehen, wegen, gelegentlich, das Verfahren, brauchen, entfernen

Die im Bier enthaltenen phenolischen Verbindungen, insbesondere die Anthocyanogene, sind vor allem als niedermolekulare Substanzen sehr wirksam:

- sie wirken bakterientötend;
- sie regen die Herzaktivität an und wirken krampflösend im Magen;
- sie tragen zur Resorption von Eisen und Magnesium bei, und sie haben ein starkes Reduktionsvermögen und verhindern die Oxidation.

Im Bier sind wesentlich mehr Extraktstoffe vorhanden, als ein Endvergärungsgrad von 80-bis 85 vermuten lässt.

1.3.1 Wortschatzminimum

der Bestandteil	составная часть, компонент
das Vollbier	нормальное (крепкое) пиво
das Bockbier	крепкое мартовское пиво
das Leichtbier	легкое пиво
das Weizenvollbier	крепкое пиво на пшеничном солоде
der Hefestoffwechsel	дрожжевой обмен веществ
die Gärung	брожение, сбраживание
die Fuselöle	масла неочищенной водки

	(пивные)
das Augenzittern	нистагм, дрожание глазного яблока
bekömmlich	доступный (по цене), приемлемый
hinweisen auf (Akk.)	указывать, ссылаться на, намекать
das Maischen	затираание солода
die Gerb- und Bitterstoffe	дубитель и горькие вещества
Koagulierbarer Stickstoff	коагулирующий (свертываемый) азот
MgSO ₄ – fällbarer Stickstoff	азот с выпадением осадка сульфата магния
der Cholesterinspiegel	уровень холестерина
die Speicherung	накопление
entscheidend	решающий
gesundheitsschädigend	наносающий вред здоровью
krampflösend	снимающий спазм
	способствовать, вносить вклад

Weinen bis zu einem sehr hohen Anteil bei süßen Wein reichen kann. Man kann verschiedene Möglichkeiten verwenden um den Zuckergehalt in einem Weißwein zu erhöhen. Zum einen kann man dem trockenen Wein vor der Abfüllung in die Flasche noch unvergoren Traubenmost hinzufügen oder man stoppt den Gärungsprozess bevor der Zucker komplett in Alkohol umgewandelt ist. Eine weitere, eher unelegante Methode besteht darin, die Hefe lahm zu legen, indem man Schwefeldioxid zu dem Wein hinzu gibt.

Man kann aber auch einfach die Kühlung auf um die 15 Grad herabsenken, da die Hefe bei so geringen Temperaturen nicht weiter arbeiten kann und die weitere Gärung zum Erliegen kommt. Eine weitere Möglichkeit um den Zuckergehalt zu erhöhen besteht darin, den Wein zu spriten, d.h. dem Wein wird Alkohol in Form von Branntwein hinzugefügt, was ebenfalls zur Folge hat, dass die Hefe ihre Arbeit einstellt. Egal welche Arbeitsweise gewählt wurde um den Zuckergehalt zu erhöhen, nach dem Vorgang muss die Hefe noch durch Zentrifugen oder bestimmte Filterungen entfernt werden.

Die schönste und beste Methode um den Zuckergehalt eines Weißweins zu erhöhen ist jedoch die so genannte Edelfäule. Dies ist ein spezieller Schimmel der vor allem bei sehr ausgereiften Beeren entsteht. Er sorgt dafür, dass der Geschmack

Bei der Gärung von *Weißwein* muss besonders stark auf die richtige Temperatur geachtet werden, denn wenn die Temperatur über 18 oder 20 Grad kommt, verlieren die Weine zu viel *Kohlendioxid* und somit einen großen Anteil ihrer Aromastoffe. Die Gärtemperatur von Weißwein wird wegen der geringen Temperatur von ca. 10 bis 15 Grad auch als „*Kältgärung*“ bezeichnet.

Man kann sagen, dass die meisten Weißweine aufgrund ihrer kalten Vergärung frisch und fruchtig, aber auch sehr aromatisch sind. Weißweine die eine bestimmte Säure benötigen oder noch sehr jung getrunken werden sollen werden sofort abgefüllt und brauchen nicht die zweite, so genannte malokatische Gärung, die zweite Phase der Weinherstellung, durchmachen, sondern werden gleich abgefüllt und möglichst schnell getrunken. Da beim zweiten Schritt der Weißweinherstellung viele der Aromastoffe wieder verloren gehen, wird dieser schritt nur bei Weinen durchgeführt, die noch länger gelagert werden, da die Weine so sich dann noch weiter entwickeln können. Bei der Lagerung im Fass oder in der Flasche erhalten sie dann ihr ganz individuelles „*Bukett*“.

Die lieblichen Weißweine enthalten noch unvergorenen Zucker welcher von ein paar Gramm bei eher halbtrockenen

beitragen	предотвращать
verhindern	предполагать, догадываться
vermuten	окисление
die Oxydation	

1.3.2 Finden Sie synonymische Wortpaare:

wesentlich, besonders, die Komponente, bedeutend, der Bestandteil, insbesondere.

1.3.3 Bilden Sie Pluralformen:

der Stoff, die Verbindung, der Alkohol, das Auge.

1.3.4 Finden Sie im Wörterbuch Wörter:

gelingen, gelangen, vermieten, vermuten.

Bilden Sie Sätze mit diesen Wörtern.

1.3.5 Erklären Sie, was bedeutet das Wort «gerben».

1.3.6 Übersetzen Sie mit Hilfe des Wörterbuches folgende Wörter:

die Gerbe, der Gerber, die Gerberei, der Gerbeauszug, die Gerberlohe, die Gerbsäure.

1.4 ERNÄHRUNGSPHYSIOLOGISCHE BEDEUTUNG DES BIERES

- *Bier löscht den Durst*, d.h. das Verlangen nach Flüssigkeit, besser als andere Getränke.
- *Bier regt den Appetit an* – der Geschmack des Bieres ist auch so ausgelegt, dass der Trinkende zum Weitertrinken angeregt wird.
- *Durch das Bier wird die Verdauung gefördert*. Das beruht darauf, dass durch die geringen Alkoholmengen wie durch das sich entbindend Kohlendioxid die Tätigkeit der Verdauungsenzyme gefördert wird. Die Verdauungsförderung des Bieres ist von großer Bedeutung.
- *Bier hat eine starke diuretische (harntreibende) Wirkung*. Die Ursache hierfür ist in Hopfenbestandteilen und Kaliumsalzen zu suchen. Die Diurese ist beachtlich und kann mitunter als störend empfunden werden. Von Urologen wird die diuretische Eigenschaft des Bieres für das „Durchspülen“ der Niere und die Ableitung von Nierensteinen genutzt.
- *Bier macht nicht dick*. Bei einem moderaten Biergenuss bleibt das Körpergewicht unverändert.
- *Bier hat eine schlaffördernde Wirkung*. Geringe Mengen an Alkohol haben nach kurzer Zeit eine beruhigende

2.8.3 Welche Säuren werden im Rotwein enthalten, wählen Sie von:

die Schwefelsäure, die Apfelsäure, die Milchsäure, die Essigsäure, das Tannin.

2.8.4 Was gehört nicht zu Weinbestandteilen:

Aromastoffe	Eischnee	Hopfen
Farbstoffe	Natrium	Salz
Sand	Zucker	Tannin

2.8.5 Übersetzen Sie die «Wortfamilienangehörigen»:

gären, die Gärung, vergären, unvergoren.

2.8.6 Wodurch unterscheidet sich die Herstellung vom Rotwein von dem des Weißweines?



2.9 Allgemeines zum Weißwein

Wein entzogen und er erhält seine typische Klarheit. Des Weiteren werden dem Wein noch diverse Zusätze hinzugefügt, wie beispielsweise Eischnee.

2.8.1 Wortschatzminimum

der Rotwein	красное вино
die Beurteilung	суждение, оценка
der Verlauf	протекание, ход
hauptsächlich	фактически
die malokatische Gärung	брожение с малонозой
die Apfelsäure	кислотой
die Beschaffenheit	яблочная кислота свойство, качество, структура,
vorwiegend	состояние
letztendlich	преимущественно
in Flaschen abfüllen	в конце концов, напоследок
die Schwebeteilchen	разлить в бутылки
das Tannin	взвешенные частицы дубильная кислота

2.8.2 Sprechen Sie richtig die Namen der Rebsorten aus:

die Qualität, Merlot, Cabernet, Sauvignon, Pinoit Noir.

Wirkung. Bier in kleineren Mengen macht nicht müde, sondern es entspannt und beseitigt nervliche Überspannung. Wurde dabei eine Müdigkeit überdeckt, kommt die schlaffördernde Wirkung des Alkohols voll zur Geltung. Die Hopfenharze haben auf die Müdigkeit keinen Einfluss.

Obgleich die Hefe bei der Gärung fast den gesamten Gehalt an **Vitamin B₁** aus der Würze aufnimmt, enthält das Bier doch noch wertvolle Vitamine, vor allem der B-Gruppe (B₁ und B₂) und viel Vitamin PP (Nicotinsäure). Da die Hefe jedoch den größten Teil des wertvollen Vitamins B₁ speichert, ist es gesünder, unfiltriertes, hefereiches Bier zu trinken. Dieser Wunsch steht jedoch der Forderung nach glanzklarem Bier gegenüber, die nicht abzuweisen ist.

1.4.1 Wortschatzminimum

den Appetit anregen	вызывать (стимулировать)
	аппетит
fördern	способствовать, стимулировать
das beruht darauf ...	это основывается на ...
von großer Bedeutung	имеет большое значение
die Niere	почка
geringe Mengen	небольшое количество

die Ableitung	выведение
entspannen	разрядить, снять напряжение
das Hopfenharz	смола хмеля
auf etw. (Akk.) Einfluss haben	оказывать влияние на что-либо
abweisen	отклонять, отказывать

1.4.2 Widersprechen Sie den oben genannten Meinungen, ob Sie anderer Meinung sind.

1.4.3 Schreiben Sie aus dem Text Verben mit trennbaren und Verben mit untrennbaren Präfixen heraus.

1.4.4 Finden Sie Antonyme zu Wörtern:

müde, entspannt, dick, gesund, schlaffördernd.

1.4.5 Finden Sie Verneinungswörter im Text, erklären Sie ihre Stelle im Satz.

1.4.6 Welche Wörter gehören zur medizinischen Fachlexik?

Spätburgunder) sind. Bei der Herstellung von Rotwein wird auch der Unterschied zu der Herstellung von Weißwein deutlich, denn Rotweine werden im Gegensatz zu Weißweinen mit den Schalen vergoren. Der Alkohol wirkt hierbei als Lösungsmittel und entzieht den Schalen, den Stielen und den Kernen Farbe, *Tannin* und ihre aromatischen Bestandteile.

Nach der ersten, der alkoholischen Gärung, welche bei der Herstellung von Rotwein bei einer höheren Temperatur verläuft als bei der Herstellung von Weißwein, findet nun noch die zweite, die so genannte malokatische Gärung statt, wobei die Apfelsäure durch ganz spezielle Bakterien in die mildere Milchsäure umgewandelt wird.

Man muss jedoch bedenken, dass die Temperatur bei der alkoholischen Gärung nicht über 30 bis 35 Grad betragen darf, da sonst die Arbeit der Hefe lahm gelegt wird und der Geschmack des Weins am Ende „gekocht“ schmeckt. Auch bei dem letzten Schritt, der Reifung im Fass muss auf eine angenehme Temperatur geachtet werden. Je nach Qualität und ihrer Beschaffenheit wird Rotwein zwischen 6 und 24 Monaten in Fässern, vorwiegend aus Eiche, gelagert. Hier setzten sich nun die letzten übrig gebliebenen Reste der Gärung ab und der Wein wird davon befreit. Bevor der Rotwein dann letztendlich in Flaschen abgefüllt wird, muss er noch „geschönt“ werden, d.h. alle Schwebeteilchen werden dem



Bei der Beurteilung der **Rotweine** ist es etwas leichter als bei den **Weißweinen** die guten Weinen herauszufiltern. Denn diese zeichnen sich ganz klar durch eine Beerenschale aus, welche hochwertige *Aroma- und Farbstoffe* erzeugt und durch eine vielfältige Entwicklung der Geruchs- und Geschmacksrichtungen im Verlauf des Reifeprozesses.

Man muss jedoch festhalten, dass die Häufigkeit der angebauten Rebsorten nicht zwangsläufig auch etwas über die eigentliche Qualität des Weins aussagt. So werden beispielsweise besonders hochwertige Traubensorte wie Merlot oder Cabernet Sauvignon nicht all so häufig angebaut wie andere Sorten welche jedoch hauptsächlich zur Erzeugung von Massenweinen genutzt werden.

Festzuhalten ist jedoch, dass die wohl wichtigsten und bekanntesten Rotweinsorten der **Cabernet Sauvignon**, der **Merlot**, der **Nebbiolo** und der **Pinoit Noir** (in Deutschland

1.5 BIER UND GESUNDHEIT

Es gibt immer wieder Stimmen, die das Bier gleichsetzen mit hohem Alkoholkonsum und Gesundheitsschädigung. Das stimmt in dieser Form nicht. Unverkennbar ist, dass übermäßiger Biergenuss auf Dauer gesundheitsschädigend ist und zu Abhängigkeit führen kann. Man muss unterscheiden zwischen

- **maßvollem Alkoholverzehr**, der weder der Person noch der Gesellschaft schadet,
- **Alkoholmissbrauch**; darunter versteht man einen überhöhten Alkoholkonsum, der von den üblichen Regeln abweicht. Dazu gehört z.B. auch der Alkoholkonsum im Straßenverkehr oder am Arbeitsplatz.
- **Alkoholabhängigkeit** bedeutet, dass der Mensch das unwiderstehliche Verlangen nach regelmäßig wiederkehrender oder dauerhafter Einnahme von Alkohol erlangt hat, um Missbehagen zu vermeiden. Die körperliche und seelische Gesundheit, die mitmenschlichen Beziehungen und seine gesellschaftlichen und wirtschaftlichen Aufgaben sind dann beeinträchtigt.

Alle Untersuchungen der letzten Jahre zeigen aber eindeutig, dass moderater Biergenuss nicht schädigend ist, sondern sich im Gegenteil positiv auf die Gesundheit des

Konsumenten auswirken kann. Dazu sind folgende Gesichtspunkte anzuführen:

- Bier macht nicht dick, wenn nicht durch das Bier gerade die Freude am Essen gefördert und damit die Nahrungsaufnahme erhöht wird. Bei moderatem Biergenuss bleibt das Körpergewicht unverändert oder wird sogar vermindert, wenn die Gesamt-Energiezufuhr konstant bleibt.

- Moderater Biergenuss führt auch zu einem verminderten Fettanteil, weil Alkohol eine hemmende Wirkung auf den Fettstoffwechsel hat. Moderater Biergenuss hat darüber hinaus eine günstige Wirkung auf die Blutgerinnung und die Blutdruckregulation.

- Moderater Biergenuss hat einen positiven Einfluss auf den schützend wirkenden Cholesterinanteil (HDL) im Blut. Gleichzeitig nimmt der Gehalt an arteriosklerosefördernden Cholesterinanteilen (LDL) ab. Diese Veränderungen treten besonders bei Menschen auf, die ein sportliches Leben führen. Damit mindert moderater Biergenuss die Gefahr eines Herzinfarktes.

- Es gibt eine beträchtliche Zahl von Hinweisen, dass Personen, die geringe oder mäßige Alkoholmengen konsumieren, weniger Herz-Kreislauf-Erkrankungen haben oder daran sterben, als Personen, die gar keinen Alkohol trinken. Gleichzeitig weisen

2.7.2 Bilden Sie synonymische Wortpaare:

schauen, der Duft, der Genuss, das Aroma, echt, vielfältig, der Verzehr, richtig, verschieden, sehen

und antonymische Wortpaare:

anschließend, direkt, schwach, einfach, stark, indirekt, zuerst, schwierig.

2.7.3 Erklären Sie, was Sie die Bedeutung der Wörter «der Qualitätscheck».

2.7.4 Übersetzen Sie Wörter aus den Wortfamilien:

sprechen, ansprechen, besprechen, versprechen;

schreiben, beschreiben, abschreiben, ausschreiben, unterschreiben, aufschreiben.

In welchen Verben sind Präfixe trennbar?

2.7.5 Beschreiben Sie wie sich die Weinprobe vollzieht?

2.7.6 Finden Sie Infinitivkonstruktionen im Text.

2.8 Allgemeines zum Rotwein

schmeckt er auch nach. Die Weinexperten sprechen von einem so genannten kurzen oder langen „Schwänzchen“. Oftmals ist es schwierig, den Duft oder den Geschmack eines Weins direkt zu beschreiben, dass sowohl das Aroma als auch der Geschmack von Wein sehr vielfältig sein können. Wenn sie jedoch im Laufe der Jahre immer mehr Erfahrung mit Wein machen wird Ihnen diese Beschreibung immer besser gelingen und es wird somit für Sie einfacher beim Weinkauf den richtigen Wein zu finden, der ihren individuellen Geschmack entspricht.

2.7.1 Wortschatzminimum

ziemlich	достаточно
funkeln	мерцать, искриться
die Auskunft geben	давать сведения,
der Qualitätscheck	информацию
die Farbtiefe	знак (сертификат) качества
das Bouquet	глубина цвета
der Duft	букет
das Geruch	аромат
das Aroma	запах
schmecken	аромат
der Geschmack	быть на вкус каким-либо,
der Gaumen	нравиться

Personen, die große Alkoholmengen konsumieren, höhere Todesraten auf.

- Nach moderatem Biergenuss wird der Blutzuckerspiegel gesenkt. Dadurch kommt es zu einem verstärkten Anstieg von Insulin und eine bessere Ansprechbarkeit auf Insulin. Davon ist nicht nur der Zucker-, sondern auch der Fetthaushalt abhängig.

- Personen mit moderatem Biergenuss weisen einen niedrigen Blutdruck auf als Abstinenzler. Dadurch treten auch Veränderungen im Hormon-, Wasser- und Elektrolythaushalt ein.

- Bier fördert die Harnausscheidung; damit wird auch vermehrt Kochsalz ausgeschieden, während die Ausscheidung von Kalium und Magnesium verhindert wird. Hoher Alkoholkonsum allerdings bewirkt das Gegenteil. Moderater Biergenuss führt weder zu einer Magnesium- oder Kaliumverarmung. In letzter Zeit haben Untersuchungen insbesondere die schützende Wirkung von Antioxidantien (Polyphenole) ins Blickfeld gerückt. Diese Substanzen wirken nicht nur schützend auf das Gefäßbett, sondern mindern das Krebsrisiko und ein Infarktisiko.

Mengenmäßig ausgedrückt, ist der Genuss von ein bis drei alkoholischen Getränken pro Tag als maßvoll anzusehen. Das entspricht 13 bis 39 g Alkohol pro Tag (Durchschnitt 26 g pro Tag). Auf Bier bezogen sind dies 1 bis 3 Glas 0,33 Liter

(Durchschnitt 2mal 0,33 Liter) Bier mit einem Alkoholgehalt von 40 g bzw. 50 ml pro Liter.

1.5.1 Wortschatzminimum

unverkennbar	очевидный, несомненный
übermäßiger Biergenuss	чрезмерное потребление пива
maßvollem Alkoholverzehr	умеренное потребление пива
der Alkoholmissbrauch	злоупотребление алкоголем
die Alkoholabhängigkeit	алкогольная зависимость
das unwiderstehliche Verlangen	непреодолимая потребность, желание
moderater Biergenuss	умеренное потребление пива
der Harn	моча
die Ausscheidung	выделение
vermeiden	избегать

1.5.2 Bilden Sie synonymische Wortpaare:

der Gesichtspunkt, maßvoll, offenbar, unverkennbar, die Auffassung, moderat, unbestritten.

1.5.3 Welche Wörter gehören zur medizinischen Fachlexik?

Hand, ob der Wein die richtige Temperatur hat. Dann schaut das Auge, ob der Wein entweder saftig rot oder fein gelb ist und ob er eine funkelnde Oberfläche besitzt, was für einen intakten Wein spricht. Die Farbe des Weins kann auch Auskunft über seine Rebsorte, sein Alter und seine Qualität geben. Um einen Wein diesen Qualitätscheck zu unterziehen hebt man das Glas leicht in die Luft gegen einen weißen Hintergrund und prüft so die Farbtiefe des Weins.

Anschließend riecht die Nase das Aroma des Weins, dies ist jeweils der Duft der Traube, sowie das so genannte Bouquet, welches der Duft ist, welcher während der Reifung des Weins entsteht. Hierbei ist anzumerken, dass die menschliche Nase sage und schreibe bis zu 4000 verschiedene Gerüche unterscheiden kann und der Geruch eines Essens oder Getränks einen Großteil zu dem eigentlichen Geschmack beiträgt. Zuerst hält man nun das Glas ganz ruhig und schnuppert mehrmals kurz hinein. Anschließend schwenkt man das Weinglas ein wenig wobei sich der Duft des Weins erst richtig entfaltet. Zu guter letzt schmeckt der Mund, bzw. der Gaumen, den Wein. Hierbei nimmt man zunächst einen recht großen Schluck und verteilt den Wein im ganzen Mund- und Rachenbereich, da so alle Geschmackszonen angesprochen werden. Insgesamt kann man sagen, dass je gehaltvoller und hochwertiger der Wein ist, desto stärker

das Magnesium, das Eisen, das Kalium, das Calcium;
das Herz, die Niere, die Schilddrüse, die Arterie, die Blut.

2.6.4 Diskutieren Sie zum Thema:

- 1) Weinverzehr auch in geringen Mengen führt allmählich und unvermeidlich zur Alkoholsucht.
- 2) Weinverzehr in geringen Mengen ist gesundheitsfördernd.
- 3) Die Religion ist gegen Alkoholismus, aber man spricht über die so genannte Trinkkultur.

2.6.5 Welche deutsche (russische, georgische) Trinksprüche kennen Sie?

2.6.6 Übersetzen Sie zusammengesetzte Wörter (Komposita):

das Trinkerdelirium, das Trinkhorn, das Trinklied, die Trinkstube, die Trunksucht.

2.7 Weinprobe

Beim Genuss von Wein kommen so ziemlich alle menschlichen Sinne zum Einsatz, denn ein Wein trinkt man nicht einfach, sondern man genießt ihn. Erst einmal fühlt man mit der

1.5.4 Erklären Sie die semantische Bedeutung des Wortes «das Risiko».

1.5.5 Schreiben Sie aus dem Text Verben mit trennbaren und mit untrennbaren Präfixen.

1.5.6 Diskutieren Sie zum Thema:

Mengenmäßig ausgedrückt, ist der Genuss von ein bis drei alkoholischen Getränken pro Tag als maßvoll anzusehen.

1.6 BIERSORTEN UND IHRE BESONDERHEITEN

Es gibt viele Tausende verschiedener Biermarken auf der Erde, und jede Brauerei versucht, sich mit eigenen Marken zu profilieren, um dem Kundengeschmack nahe zu kommen und gute Umsätze zu erzielen. Viele dieser Biermarken lassen sich bestimmten Biersorten zuordnen, die sich im Lauf der Zeit in einigen Ländern oder Regionen entwickelt haben.



Entsprechend der verwendeten Hefe

und dem daraus resultierenden Gärverfahren kann man zwei große Gruppen von Biersorten unterscheiden:

- die obergärigen Biersorten
- die untergärigen Biersorten.

Obergärig hergestellte Biere

Die Obergärung ist die ursprüngliche Art der Bierherstellung, die Untergärung wird erst am Ende des 15. Jahrhunderts erwähnt und gewinnt in der zweiten Hälfte des 19. Jh. Die größere Bedeutung. Aber auch noch vor einhundert Jahren wurden $\frac{3}{4}$ der Biere obergärig hergestellt.

Obergärig hergestellte Biere entwickeln sich insbesondere

- in Deutschland als Weizenbier, Weißbier, Altbier oder Kölsch;
- in Großbritannien als Ale, Porter oder Stout;
- in Belgien als Lambic, Gueuze, Trappisten- oder Witbier u.a.

Die obergärigen Biere unterscheiden sich von den untergärigen durch wichtige Unterschiede bei der Hefe sowie deren Stoffwechselprodukten, die diesen Bieren einen ganz eigenen Charakter verleihen.

Die obergärige Hefe zeichnet sich durch sparrige Sproßverbände aus, die erst nach der Gärung auseinander fallen.

verengte Arterien	суженные артерии
die Verkalkung	кальциевые отложения
ein positiver Nebeneffekt	положительный побочный эффект
die Schilddrüse	эффе́кт
es ist zu bedenken, dass ...	щитовидная железа
der übermäßige Weinverzehr	следует задуматься, что ...
ausführlich	чрезмерное потребление вина
der Kreislauf	подробно
in die Alkoholsucht abrutschen	кровообращение
	скатиться до алкоголизма

2.6.2 Bilden Sie synonymische Wortpaare:

beitragen, der Weinverzehr, populär, die Untersuchung, der Weingenuss, sich der Beliebtheit erfreuen, fördern, beliebt, der Weinkonsum, die Forschung

und antonymische Wortpaare:

positiv, übermäßig, schädigend, negativ, mangelhaft, im Guten beeinflussen, gut tun, schaden.

2.6.3 Zu welchem lexikalisch-semantischen Feld gehören Wörter:]

Des Weiteren regt Wein die Nieren und Schilddrüsen an und sorgt somit bei diesen beiden Organen für eine bessere Tätigkeit. Doch bei all diesen positiven Nebenwirkungen darf man nun keineswegs davon ausgehen, dass ein regelmäßiger Weinkonsum die Gesundheit nur im Guten beeinflusst, denn es ist auch zu bedenken, dass Wein durch seinen Zucker- und Alkoholanteil eine relativ hohe Kalorienzahl von beispielsweise bis zu ca. 570 Kalorien (kcal) bei einer 0,75l – Flasche Qualitätsrotwein, enthalten kann. Viele Menschen jedoch denken beim Genuss von Wein jedoch nicht daran und trinken ihn ohne Bedenken.

Und dass übermäßiger Weinverzehr der Gesundheit eher schadet als das er ihr gut tut, muss wohl nicht noch ausführlich diskutiert werden. Denn bei Weinkonsum in großen Mengen kann es zu Magen- und Lebererkrankungen sowie zu Kreislaufproblemen kommen und am Ende kann man sogar in die Alkoholsucht abrutschen.

2.6.1 Wortschatzminimum

sich der Beliebtheit erfreuen	пользоваться популярностью
begleiten	сопровождать
das Kulturgut	достояние культуры

Die meisten obergärigen Hefen bilden bereits nach 48 Stunden Sporen, untergärrige Hefen dagegen haben ein nur geringes Sporenbildungsvermögen.

Zum Verständnis der Besonderheiten bei der Obergärung interessieren insbesondere:

die Gärgefäße zur Obergärung,

die Besonderheiten in der Würzezusammensetzung,

das Anstellen,

der Ablauf der Hauptgärung,

die Veränderungen in der Würze,

die Nachgärung und

die Behandlung der obergärigen Hefe.

Da die Hefe bei der Obergärung von der Decke abgehoben wird, sind ältere Gärgefäße oben offen oder zumindest mit einem Überlauf versehen. Die Hefe wird mit einem Schöpflöffel oder einem Streichbrett in den Überlauf geschoben und in einer Wanne gesammelt. Daneben gibt es auch liegende Gärtanks mit einem verschließbaren Hefeaustrag, deren Unterkante von dem gärenden Bier erreicht wird. In neuerer Zeit werden mehr zylindrisch-konische Tanks (ZKT) angewendet. Bei ZKT braucht man einen Steigraum von etwa 50%. Wenn man nur Gerstenmalz verarbeitet, gibt es keine Besonderheiten. Wenn man jedoch größere Anteile (50-70%) Weizenmalz verarbeitet, muss man damit rechnen, dass

ein wesentlich geringerer Gehalt an assimilierbarem Stickstoff vorhanden ist den man durch gut gelöstes Gerstenmalz ausgleichen muss. Das Anstellen erfolgt bei Temperaturen von 12 bis 16 °C mit 0,24-0,51 Hefe/hl. Belüftete wird mittels einer der üblichen Belüftungsanlagen mit einem Sauerstoffgehalt von 5 bis 8 mg/l.

Bei der Obergärung sind 2 Stadien zu unterscheiden:

- der Hopfentrieb
- der Hefetrieb.

Der Hopfentrieb erfolgt 8-12 Stunden nach dem Anstellen und dauert etwa 12-24 Stunden. Dieser Hopfentrieb wird abgehoben, um eine reine Hefe zu erhalten. In der sich darauf bildenden Hochkräusendecke wird in zunehmendem Maße die aufsteigende Hefe ausgeschieden. Der Hefetrieb beginnt etwa einen Tag (bis 1,5 Tage) nach dem Anstellen, und die Hefe wird dann häufig abgehoben, am besten alle 3 bis 6 Stunden. Die Temperatur erhöht sich bis auf 18-22 °C, wobei die Gärung sehr intensiv verläuft, so dass nach 48 bis 60 Stunden der notwendige Gärkellervergärungsgrad erreicht ist.

Eine mehrfache Führung im ZKG hat eine Verringerung der 4-Vinyl-Guajacol-Bildung zur Folge. Ein längeres Verweilen der Hefe im abgegorenen Bier dagegen erhöht deren Anteil. Bei modernen Verfahren wird in die Reifungs- und Lagerphase

2.6 Wein und Gesundheit

Wein erfreut sich schon seit vielen Jahrhunderten großer Beliebtheit und begleitete den Menschen als besonderes Kulturgut im Laufe der Geschichte. Der Wein ist, wie viele medizinische Forschungen herausfanden jedoch nicht nur ein Genussmittel sondern kann sogar, natürlich nur in geringen Mengen, gesundheitsfördernd sein. Gerade bei Leuten mit Herzkrankheiten und verengten, bzw. verkalkten Arterien kann der regelmäßige, aber vor allem auch gemäßigte Weingenuss dazu beitragen, dass das so genannte schlechte Cholesterin, das LDL- Lipoprotein, welches zur Arterienverkalkung beiträgt, nicht mehr so gut oxidiert werden kann und somit weniger häufig hergestellt wird.

Doch nicht nur die Verringerung von schlechtem Cholesterin im menschlichen Blut ist ein positiver Nebeneffekt von Wein. Durch seine vielen Vitamine wie beispielsweise Vitamin C und Vitamin B6 und Mineralien wie Magnesium, Eisen, Kalium und Calcium beeinflusst der Weingenuss unseren Körper positiv. Natürlich erhält unser Körper auch ohne die Zufuhr von Wein genügend Mineralstoffe und Vitamine und ist keineswegs auf diese Inhaltsstoffe aus dem Wein angewiesen jedoch können sie dem menschlichen Körper natürlich auch nicht Schaden.

2.5.2 Bilden Sie synonymische Wortpaare:

der Weinbauer, beispielsweise, die Weinrebe, der Rebstock, der Weingärtner, der Weinstock, der Winzer, zum Beispiel

und antonymische Wortpaare:

nördlich, missachten, verschieden, südlich, gleich, achten.

2.5.3 Zeigen Sie an der physischen Karte

- 1) die Hauptweinanbaugebiete Deutschlands.
- 2) den so genannten Weltrebgürtel.

2.5.4 Finden Sie im Text zusammengesetzte Wörter (Komposita) und übersetzen Sie die.**2.5.5 Finden Sie im Text Beispiele zur Modalkonstruktion «sein+zu+Infinitiv» und erklären Sie warum es in diesem Text oft Modalverben gebraucht werden.****2.5.6 Versuchen Sie die semantische Bedeutung der Wörter zu erklären:**

der Klon, der Nachkömmling, der Weltrebgürtel.

unterschieden. In der Reifungsphase wird zunächst der Abbau des Diacetyls abgewartet und anschließend auf etwa 7°C abgekühlt, die Hefe abgeschlämmt und das Bier dann auf -1°C abgekühlt. Das kann im gleichen Tank erfolgen. Das Abschlänmen der Hefe erfolgt durch Überleiten über einen Separator. In jedem Fall muss die Hefe vollständig entfernt werden, weil durch Autolyse sonst eine pH-Werterhöhung eintritt und Autolyseprodukte ins Bier gelangen. Die Reinigung der geernteten Hefe kann durch Sieben erfolgen. Eine kurzzeitige Lagerung bis zu 4 Tagen kann unter Bier bei 3-4 °C erfolgen. 5 bis 15 Führungen sind üblich, es gibt auch Brauereien, die die gleiche Hefe – unter guter Kontrolle – jahrelang ohne erneute Herführung erfolgreich verwenden. Die Herführung der obergärigen Hefen erfolgt im Prinzip wie bei den untergärigen.

Ale

Ale ist der Sammelbegriff für mehrere dunkle, aber immer obergärige englische Biere, für deren Herstellung gut gelöste Malze verwendet werden. Gebraut wird mit Infusionsverfahren, manchmal auch mit Springmais- oder Zubrühverfahren. Man verwendet zur Aleherstellung Rohfrucht, aber für einige Biere nimmt man nur Rohstoffe entsprechend dem Reinheitsgebot. Viele Ale-Spezialbiere werden häufig für einen bestimmten Zeitraum

(einen oder zwei Monate) unter Zusatz von Fruchtanteilen, wie Honig, Ingwer oder Orangenschalen, hergestellt. Das ist die Wiederbelebung eines Ale-Typen, der unter der Bezeichnung *India Pale Ale* bekannt ist, das original mit einem hohen Alkoholgehalt hergestellt wurde und stark gehopft war, so dass es lange stabil und haltbar war, wenn man per Schiff nach Indien oder sonst wohin übers Meer fuhr.

Berliner Weiße

Das prickelnde Getränk mit seinem blumigen Geschmack ist sehr durststillend. Um den sauren Geschmack zu mildern, trinken sehr viele Kunden die Weiße „mit Schuss“, d.h. mit einem Schuss (rotem) Himbeersirup oder mit einem Schuss (grünem) Waldmeistersirup. Vereinzelt wird die Berliner Weiße mit erhöhtem Stammwürzegehalt eingebracht.

Untergärige Biersorten

Die Entwicklung der heutigen untergärigen hellen Biersorten erfolgte erst im vergangenen Jahrhundert und ist an eine Reihe von Voraussetzungen und Entwicklungen gebunden.

- Mit der Erfindung der Kältemaschine (1871) durch Linde war es möglich, unabhängig von den Umweltbedingungen niedrige Temperaturen bei der Gärung und Lagerung des

Heutzutage werden die Reben meist ordentlich an Drahtrahmen aufgereiht und im Winter sowie im Sommer säuberlich geschnitten. Da vielerlei Faktoren beim Weinanbau beachtet werden müssen konzentriert sich der heutige Weinanbau auf den so genannten Weltrebgürtel. Dieser beschreibt ein bestimmtes Gebiet in welchem sich die Hauptweinanbaugebiete befinden, da dort die besten Voraussetzungen gegeben sind um Wein guter Qualität zu erzeugen. Dieses Gebiet erstreckt sich auf der nördlichen Erdhalbkugel zwischen dem 40. und 50. Breitengrad und auf der südlichen Erdhalbkugel zwischen dem 30. und 40. Breitengrad.

Jedoch muss man festhalten, dass es auch noch andere Weinanbauregionen gibt, die sich nicht in dem eben beschriebenen Weltrebgürtel befinden wie beispielsweise die Weingebiete der Mosel und des Rheins, welche noch weiter nördlich zu finden sind. Insgesamt muss man sagen, dass jede Weinanbauregion ihre besonderen Eigenschaften mit sich bringt und somit ihren Wein auszeichnet.

2.5.1 Wortschatzminimum

das Aussehen	вид, наружность
der Rebsetzling	виноградный саженец
die Weinrebe	виноград, виноградная лоза

beendet hat.

- Was bietet die besten Voraussetzungen, Weine zu Hause zu lagern?
-

2.5 Weinanbau



Vor dem Aussehen von Rebsetzlingen muss der Winzer verschiedene Einzelheiten beachten um Wein von guter Qualität herstellen zu können, denn die Lage des Weinstocks, der Boden, das herrschende Klima sowie natürlich die Traubenart entscheiden darüber ob der Wein am Ende wohlschmeckend ist oder nicht. Des Weiteren muss man auch auf die richtigen „Klone“ d.h. alle genetisch gleichen Nachkömmlinge eines speziellen Setzlings achten und die richtige Erziehungsform bedenken. Unter Erziehungsform versteht man den richtigen Anbau des Rebstocks.

Bieres einzuhalten.

- Mit der Entwicklung des mechanischen Glasblasens war es möglich, billig Flaschen und Trinkgläser herzustellen, die an die Stelle der vorher üblichen Tonkrüge traten. Damit konnte der Glaseinhalt begutachtet werden.
- Mit der Erfindung der Bierfiltration mittels Filtermasse (1878) durch Lorenz Enzinger war es möglich, das Bier ganz blank zu filtrieren, was seitdem zu einem wesentlichen Qualitätskriterium wurde.

Bis zum Ende des 19. Jh. wurde in Mitteleuropa an untergärigem Bier fast nur solches nach bayerischer Brauart getrunken; diese Biersorte, auch Münchner genannt, war dunkel, wenig gehopft, sehr süffig und wurde zunächst nur aus Tonkrügen getrunken. Die Wende kam mit dem Aufkommen heller Biere nach böhmischer Brauart. Hier war das Bürgerliche Brauhaus in Pilsen, die spätere Pilsner Urquell-Brauerei führend. In Pilsen wurde 1842 der Urtyp des Pilsner Typs entwickelt, der durch seinen Geschmack, seine Rezenz und seine Bekömmlichkeit in der Geschichte des Bieres eine Wende von der obergärgigen zur untergärgigen Brauweise herbeiführte. Biere nach Pilsner Typ sind in Deutschland mit 67,9% Anteil am Bierabsatz mit großem Abstand die am meisten getrunkenen Biere (1997). Diese Biere haben in Deutschland einen durchschnittlichen Stammwürzegehalt von 11,6%, der sich jedoch im üblichen Rahmen zwischen etwa 11,3 und 12,2% bewegt. Bei der Bierfarbe gibt es beim Pilsner

beträchtlichen Unterschiede. Sehr viele Brauereien legen großen Wert auf ein sehr helles Pilsner mit Farbwerten 4,5-7, andererseits ein dunkleres Pilsner mit Farbwerten von 8-10 favorisiert werden.

Der besonders wichtige Faktor beim Pilsner ist die edle Hopfenbittere, die dem Bier einen angenehmen Geschmack vermitteln. Der Auswahl der Hopfensorte wie auch dem Zeitpunkt der Hopfengabe kommt besondere Bedeutung zu.

Einige Werte der deutschen Biere nach Pilsner Art:

<i>Stammwürzegehalt</i>	11,59 %
<i>Alkoholgehalt</i>	3,93 mas %
<i>pH-Wert</i>	4,51
<i>Bittereinheiten</i>	30,3 (21-41)
<i>Farbe</i>	7,4
<i>Schaumhaltbarkeit</i>	119 s
<i>scheinbarer Extraktgehalt</i>	2,21 %
<i>wirklicher Extraktgehalt</i>	3,98 %

1.6.1 Wortschatzminimum

gute Umsätze erzielen	добиться хорошего оборота, сбыта
die obergärigen Biersorten	сорта пива верхового

auch, nun, schnell, das Sortiment, es gibt, rasch, das Angebot, ebenfalls, es ist vorhanden, jetzt

und antonymische Wortpaare:

trocken, unvollkommen, konstant, viel, feucht, wechselnd, vollkommen, gering.

2.4.3 Beschreiben Sie die Lagerbedingungen der Weine im Keller.

2.4.4 Finden Sie Infinitivgruppen (-konstruktionen) im Text.

2.4.5 Versuchen Sie die semantische Bedeutung folgender Wörter zu erklären:

relativ, ideal, die Sonneneinstrahlung, die Luftfeuchtigkeit.

2.4.6 Übersetzen Sie den Dialog und denken Sie den Gesprächsschluss aus:

- Herr Müller, was weist darauf hin, dass der Wein schon reif ist?
- Wissen Sie, der Wein reift in der Flasche und entfaltet so erst seinen speziellen Geschmack. So kann es bis zu 15 Jahren oder noch mehr dauern, bis ein guter Wein seine ganze Reifung

originalen Holzkisten in welchen der Wein geliefert wurde. Um bei großen Sortimenten auch hier die Übersicht zu behalten sollte man die Regale oder Kisten gegebenenfalls durchnummerieren oder beschriften.

2.4.1 Wortschatzminimum

erst	лишь, только
sich informieren über (Akk.)	быть в курсе, получать информацию
sich eignen	соответствовать, быть годным
die Übersicht	обзор
der Kork	пробка
der Keller	погреб
die Holzkiste	деревянный ящик
die Luftfeuchtigkeit	влажность воздуха
die Einzelflaschenplatzierung	размещение бутылок по отдельности
behalten	сохранять, удерживать, помнить

2.4.2 Bilden Sie synonymische Wortpaare:

die untergärigen Biersorten	брожения сорта пива низового брожения
sparrige Sproßverbände	растопыренные соединения шпросов
das Sporenbildungsvermögen	способность спорообразования
der Hopfentrieb	брожение хмеля
der Hefetrieb	брожение дрожжей
das Anstellen	задача дрожжей, заквашивание
abheben	собирать дрожжи верхового брожения
die Hochkräusendecke	пленка из дрожжевых спор
der Ingwer	имбирь
das Abschlämmen	декантация, отмучивание,
das Sieben	очистка
das prickelnde Getränk	просеивание, просевание
der Schuss	пикантный напиток
die Stammwürze	небольшое количество

scheinbarer Extraktgehalt	сусло
	видимое (кажущееся)
die Bittereinheit	содержание экстракта
	единица горечи

1.6.2 Schreiben Sie aus dem Text Wörter mit temporaler Bedeutung.

1.6.3 Bilden Sie synonymische Wortpaare:

die Brauart, der Extrakt, favorisieren, groß, die Brauweise, beträchtlich, der Auszug, bevorzugen.

1.6.4 Was ist nicht bitter:

Bier	Träne	Wahrheit
Zitrone	Zucker	Schicksal

1.6.5 Bilden Sie Substantive von Verben:

entwickeln, erfinden, sieben, herstellen, reinigen.

1.6.6 Schreiben Sie aus dem Text Verben mit dem Suffix -ieren heraus und übersetzen Sie die.

unbedingt zur Lagerung, können jedoch hingegen rasch getrunken werden. Generell muss man jedoch sagen, dass der Wein nach der Abfüllung in die Flasche noch keineswegs seine vollkommene Reife erlangt hat. Gerade das Gegenteil ist meist der Fall: der Wein reift in der Flasche weiter und entfaltet so erst seinen speziellen Geschmack. So kann es bis zu 15 Jahren oder noch mehr dauern, bis ein guter Wein seine ganze Reifung beendet hat. Ob man zu Hause jetzt nun wenige besondere Flaschen Wein lagert oder gleich mehrere Dutzend verschiedener Sorten spielt eigentlich bei der Lagerung des Weins erst einmal keine große Rolle. Jedoch sollten sie, wenn sie eine sehr große Menge Wein lagern eventuell ein Weinbuch führen, was es ihnen dann leichter macht, die Übersicht über ihr gesamtes Sortiment zu behalten.

Die besten Voraussetzungen seine Weine zu Hause zu lagern bietet natürlich ein Keller. Hier herrscht meist eine relativ konstante Temperatur von ca. 10 bis 18 Grad, was ideal für Weine ist und es ist meist ebenfalls ein bestimmtes Maß an Luftfeuchtigkeit (im Idealfall 60 bis 70%) vorhanden was dafür sorgt, dass der Korken nicht austrocknet. Ein weiterer Punkt, welcher für die Weinlagerung im Keller spricht ist die meist sehr geringe Sonneneinstrahlung welche hier herrscht. Für die Platzierung ihrer Weine eignen sich am besten Regale mit Einzelflaschenplatzierungen oder sie verwenden einfach die

- Kannst du dir vorstellen, dass das so genannte Dekantieren den Geschmack des Weines beeinflussen kann?
- Und was ist das eigentlich, Dekantieren?
- Verstehst du, während der jahrelangen Lagerung entsteht in der Flasche das Depot.
- Na und?
-

2.4 Weinlagerung



Bevor man seinen neu erworbenen Wein zu Hause lagert, sollte man sich erst einmal darüber informieren, ob der Wein überhaupt lagerfähig ist. Denn kleine, relativ schwache Jahrgänge eignen sich zwar nicht

1.7 ALKOHOLFREIES BIER

Wer alkoholfreies Bier trinken will, möchte oder darf aus bestimmten Gründen keinen Alkohol genießen. Zumeist verbindet der Konsument damit auch die Erwartung, dass dieses Bier auch wenig Nährwert oder belastende Kohlenhydrate enthält. Das ist aber nicht in jedem Fall gegeben und hängt vom Verfahren ab. Bei den meisten Verfahren sind relativ viel Kohlenhydrate im alkoholfreien Bier enthalten.

In Deutschland, wo ein maximaler Alkoholgehalt von 0,5 % vol. erlaubt ist, stellt man das alkoholfreie Bier im Allgemeinen

- Mit einem Stammwürzegehalt von 5 bis 6 % mit einem Gehalt von
- verwertbaren Kohlenhydraten 2 bis 5g/100ml (Pilsner 2 bis 4 g/100 ml)
- phys. Brennwert 10 bis 23 kcal/100ml (Pilsner 35 bis 50 kcal/100ml)
- Dextringehalt 2 bis 2,5 % (Pilsner 0,3 bis 2,0 %) her.

Alkoholfreie Biere hatten 1996 folgende

Durchschnittswerte:

<i>Stammwürzegehalt</i>	5,22 %
<i>Scheinbarer Extraktgehalt</i>	4,48 %
<i>Wirklicher Extraktgehalt</i>	4,61 %

<i>Alkoholgehalt</i>	<i>0,31 mas %</i>
<i>Alkoholgehalt</i>	<i>0,40 % vol</i>
<i>Vergärungsgrad</i>	<i>14,7 %</i>
<i>Schaumhaltbarkeit (R&C)</i>	<i>118 s</i>
<i>Bittereinheiten</i>	<i>23,7 BE</i>
<i>Dextrine</i>	<i>2,21 %</i>
<i>Verwertbare Kohlenhydrate</i>	<i>2,26 g/100ml</i>
<i>Physiologischer Brennwert</i>	<i>14 kcal/100ml</i>

Der Alkohol ist ein wesentlicher Geschmacksträger! Beim Alkoholentzug werden dem Bier unweigerlich auch andere flüchtige Stoffe entzogen, so dass das alkoholfreie Bier immer anders schmeckt als das Vergleichsbier. Ein unmittelbarer Vergleich hat deshalb keinen Sinn.

Alkoholfreies Bier kann natürlich genauso gut aus obergärigem Bier hergestellt werden. Der Absatz an alkoholfreiem Bier beträgt in Deutschland (1997) 2,8 %.

1.7.1 Wortschatzminimum

der Konsument	потребитель
belastende Kohlenhydrate	отягощенные углеводы
die Erwartung	ожидание
die Schaumhaltbarkeit	сохранение пены

2.3.2 Bilden Sie synonymische Wortpaare:

da, eng, behutsam, schon, sorgfältig, jedoch, schmal, bereits, aber, denn

und antonymische Wortpaare: spätestens, der Vorteil, einschenken, der Nachteil, ausschenken, frühestens.

2.3.3 Übersetzen Sie unten gegebenen Wörter und bilden Sie Sätze mit diesen Wörtern:

dekantieren, das Dekantieren, der Dekanter, kantig;
schmecken, der Geschmack, der Schmecker, die Geschmacklosigkeit, geschmackswidrig, der Geschmackprüfer.

2.3.4 Finden Sie Modalverben im Text und übersetzen Sie Sätze mit Modalverben.

2.3.5 Beantworten Sie Fragen

- 1) Warum ist das Dekantieren der Weine wichtig?
- 2) Wodurch unterscheidet sich das Dekantieren der alten und der jungen Weine?

2.3.6 Übersetzen Sie den Dialog und denken Sie den Gesprächsschluss aus:

Wein hat somit keinen sehr großen Kontakt mit dem Sauerstoff und kann somit auch nicht „ermüden“. Sie sollten den Wein langsam und mit ruhiger Hand von der Flasche in den Dekanter fließen lassen und eventuell eine Kerze daneben stellen um den fließenden Wein beobachten zu können. Somit können sie auch feststellen, ob der Depot mit hinaus fließen könnte oder sich immer noch im unteren Teil der Flasche befindet.

Bei neueren Weinen hingegen, welchen Sie frühestens eine Stunde vor dem weiteren Ausschanken dekantieren sollten, verwenden sie am besten eine Karaffe mit einem langen Hals und großen Durchmesser, da der Wein so beim Einschanken bereits im Dekanter leicht verwirbelt wird und er in einer solchen Karaffe einen recht großen Kontakt mit der Luft erfährt. Insgesamt kann man jedoch sagen, dass einfache Rotweine sowie der große Anteil der Weißweine vor dem Genuss nicht dekantiert werden müssen.

2.3.1 Wortschatzminimum

das Dekantieren	сцеживание, декантирование
die Karaffe	вина
beeinflussen	графин
auf jeden Fall	влиять, оказывать влияние
das Depot [-'po:]	на любой случай
ständig	мутный осадок (у красных

der Vergärungsgrad	степень	
der Brennwert	теплота	сгорания,
verwertbare Kohlenhydrate	теплотворность	
	усваиваемые углеводы	
etw. entziehen	отнимать, убирать	

1.7.2 Beantworten Sie folgende Fragen:

- 1) Wozu wird das alkoholfreie Bier hergestellt?
- 2) Wie hoch ist ein maximaler Alkoholgehalt, der in Deutschland erlaubt ist?
- 3) Wie hoch ist ein maximaler Alkoholgehalt, der in Russland erlaubt ist?
- 4) Warum ist der Alkohol ein wesentlicher Geschmacksträger?

1.7.3 Bilden Sie Substantive von Verben:

absetzen, genießen, verwenden, belasten, erwarten.

1.7.4 Finden Sie Passivkonstruktionen im Text.

1.7.5 Übersetzen Sie Komposita und bestimmen Sie das Haupt- und das Nebenwort:

der Stammwürzegehalt, das Vergleichsbier, der Vergärungsgrad.

1.7.6 Diskutieren Sie zum Thema:

Die Herstellung vom alkoholfreien Bier hat keinen besonderen Sinn.

1.8 DIÄTBIER

Diätbier wird für Verbraucher hergestellt, die eine nährstoffarme Ernährung wollen oder haben müssen (z.B. Diabetiker).

In manchen Ländern sind dazu gesetzliche Bestimmungen zur Herstellung und zum Vertrieb diätetischer Lebensmittel in Kraft. Bei der normalen Bierherstellung wird die Stärke zwar vollständig abgebaut, aber ein Teil wird nicht zu Zucker abgebaut und vergoren, sondern nur zu (jodnormalen) Dextrinen, die unvergärbar im Bier verbleiben und dazu beitragen, dass fleißige Biertrinker langsam nach vorn wachsen. Um Diätbier herzustellen, muss man auch diese Dextrine weiter zu Zucker abbauen und zu Alkohol vergären. Damit erhält das Diätbier aber automatisch einen höheren Alkoholgehalt (der in manchen Ländern gesetzlich limitiert ist und deshalb wieder reduziert werden muss).

Diätbiere haben in Deutschland folgende Durchschnittswerte

<i>Stammwürzegehalt</i>	9,48 %
<i>Scheinbarer Extraktgehalt</i>	0,25 %

Als Dekantieren bezeichnet man das behutsame Umfüllen des Weins aus der Flasche in eine Glaskaraffe. Ob dies nun wirklich dem Weingenuss beeinflusst oder nur ein Ritual ist sei einmal dahin gestellt. Fakt ist auf jeden Fall, dass gerade bei älteren Rotweinen das Dekantieren besonders wichtig ist, da sich oftmals während der jahrelangen Lagerung ein so genanntes Depot in der Flasche absetzen kann, was dann beim Einschenken direkt in das Glas gelangen könnte und beim Ständigen hin- und herschwenken der Flasche ständig von neuem aufgewühlt werden würde. Daraus ergibt sich, dass gerade bei diesen alten Rotweinen das Dekantieren wohl doch nicht nur ein schönes Ritual sondern wirklich nötig ist. Anders sieht es da bei normalen Weinen aus.

Doch auch hier macht das Dekantieren am Tisch mehr Eindruck als das einfache Einschenken von der Flasche in das Glas und auch hier ist das Dekantieren mit einigen kleinen Vorteilen verbunden. Denn gerade bei noch jungen und ungestümen Weinen, die eher kantig schmecken, trägt das Dekantieren dazu bei, den Geschmack des Weins weicher und intensiver werden zu lassen. Beim Dekantieren von alten Rotweinen verwendet man am besten eine Karaffe in der so genannten Entenform, d.h. sie sollte einen kleinen Bauch sowie einen relativ schmalen Hals mit kleinen Durchmesser haben. Der

2.2.2 Bilden Sie synonymische Wortpaare:

rustikal, herstellen, grob, zerquetschen, produzieren, auspressen

und antonymische Wortpaare:

nachlässig, fein, sonnenarm, rustikal, sorgfältig, sonnenreich.

2.2.3 Übersetzen Sie unten gegebenen Wörter und bilden Sie Sätze mit diesen Wörtern:

ernten, die Ernte, die Weinernte, lesen, die Lese, die Weinlese.

2.2.4 Bestimmen Sie das Haupt- und das Nebenwort in folgenden Komposita und übersetzen Sie:

der Ernteertrag, der Erntefest, der Erntehelfer, die Erntekampagne
[ˌpanjə], das Erntemahl, das Erntedankfest.

2.2.5 Finden Sie Passivkonstruktionen im Text.**2.2.6 Versuchen Sie das Schema der Arbeitsvorgänge der Weinherstellung darzustellen.****2.3 Wein dekantieren**

<i>Wirklicher Extraktgehalt</i>	2,02 %
<i>Alkoholgehalt</i>	3,80 mas %
<i>Alkoholgehalt</i>	4,80 % vol
<i>Vergärungsgrad</i>	97,4 %
<i>Dextrine 2,21 %</i>	0,66 mas %
<i>Verwertbare Kohlenhydrate</i>	0,77 g/100 ml
<i>Physiologischer Brennwert</i>	33 kcal/100 ml=139 kJ/100ml

1.8.1 Wortschatzminimum

nährstoffarm	не	обогащенный
gesetzliche Bestimmungen	питательными веществами	законодательные предписания
der Vertrieb	продажа, сбыт	
in Kraft sein	быть в силе	
abbauen	снижать,	расщеплять,
	усваивать	
vergären	сбраживать, перебродить	
verbleiben	оставаться, находиться	
gesetzlich limitiert	по	закону
	ограничен	(лимитируется)

1.8.2 Beantworten Sie folgende Fragen:

- 1) Für wen wird das Diätbier hergestellt?
- 2) Warum erhält das Diätbier einen höheren Alkoholgehalt?

1.8.3 Bilden Sie Substantive von Verben:

vertreiben, verbrauchen, bestimmen, ernähren.

1.8.4 Finden Sie Passivkonstruktionen im Text.**1.8.5 Bilden Sie antonymische Wortpaare:**

langsam, unvernünftig, rasch, reduzieren, fleißig, vermehren.

1.8.6 Übersetzen Sie den Dialog und denken Sie den Gesprächsschluss aus:

- Was ist Diät?
- Nicht alle Menschen können sich ein gewöhnliches Essen erlauben. Für solche Konsumenten werden diätetische Lebensmittel hergestellt.
- Willst du also sagen, dass es auch Diätbiere gibt?
-

Most wird mit weiterem, konzentriertem Traubenmost verfeinert.

Der Most wird nun in Fässer gegeben, wo er gären muss.

2.2.1 Wortschatzminimum

die Lese	сбор, съём урожая винограда
die Traube	гроздь
das Pressen	выжимка, давка, прессование
der Most	виноградное сусло, плодовой
die Haut	сок
der Kern	кожица
der Stiel	ядро
zerquetschen	стебель, черешок, плодоножка
rustikaler Beigeschmack	раздавить, размять
rustikal	грубый привкус
eventuell	грубый, мужицкий,
der Trub (Trüb)	деревенский
anreichern	возможный, случайный, при
der Qualitätswein	случае
der Fässer	осадок
gären	обогатить, насытить
abgelagerter Wein	высококачественное вино
frischer (heuriger) Wein	бочка



gegeben, wo aus ihnen der Most herausgepresst und Häute, Kerne und Stiele aussortiert werden. Aus diesem so genannten „Trester“, den Häuten, Kernen und eventuell Stielen, kann man nun noch Grappa herstellen. Der gesamte Pressvorgang muss sehr sorgfältig und vorsichtig durchgeführt werden, da die Kerne oder Stiele durch zu kräftiges Pressen ebenfalls zerquetscht würden und dem Wein einen eher unangenehmen rustikalen Beigeschmack geben würden.

Nach dem Pressvorgang wird der nun entstandene Most erst einmal von Trubteilchen getrennt und eventuell mit Zucker angereichert. Vor allem in sonnenarmen Sommern ist die Zugabe von Zucker nötig, da die Trauben selbst noch nicht genug Zucker enthalten. Man muss jedoch festhalten, dass diese Zuckerzugabe in Deutschland nur bei so genannten einfachen Qualitätsweinen vorgenommen werden darf, nicht jedoch bei Prädikatsweinen. In Italien hingegen ist diese Zuckerzugabe gänzlich verboten und der

1.9 BIERMISCHGETRÄNKE

Biermischgetränke sind in Deutschland schon altbewährte Getränke, die auf Bitten des Gastes vom Wirt aus Bier und Limo zusammengemischt wurden und durch den eigenen Geschmack und den geringen Alkoholgehalt eine durststillende Wirkung ausübten. Biermischgetränke werden heute als Fertiggetränk im Mischungsverhältnis von etwa 1:1 aus Bier, das nach dem Reinheitsgebot gebraut wurde, und Limo oder Cola oder anderen Getränken mit einem Alkoholgehalt von 1 bis 2,7 % hergestellt und zumeist in Dosen abgefüllt. Traditionelle Biermischgetränke sind z.B.:

Radler	<i>Mischung aus hellem Bier und Zitronenlimonade</i>
Alsterwasser	<i>Mischung aus hellem Bier und Zitronenlimonade</i>
Russn	<i>Mischung aus hellem Bier und Zitronenlimonade</i>
Diesel	<i>Mischung aus Weizenbier und Cola</i>
Turbodiesel	<i>Mischung aus Weizenbier, Cola und Zusätzen</i>

Biermischgetränke sind insbesondere Saisonbiere für die

warme Jahreszeit. Der Bedarf an durststillenden Getränken mit einem nur geringen Alkoholgehalt steigt erfahrungsgemäß dann sprunghaft an, so dass diese Getränke dann sehr gefragt sind. Auch in anderen Ländern hat die Nachfrage nach Biermischgetränken in den letzten Jahren stark zugenommen, wobei eine generelle Tendenz zu alkoholarmen (1 bis 3 %) schmackhaften Getränken zu verzeichnen ist.

1.9.1 Wortschatzminimum

das Biermischgetränk	пивной коктейль
altbewährt	испытанный, zareкомендовавший себя
auf j-s Bitten	по просьбе кого-либо
die Cola	кока-кола
die Limo	лимонад
erfahrungsgemäß	согласно опыту, как показал опыт
sprunghaft	скачкообразно, резко
verzeichnen	фиксировать, констатировать, отмечать, записывать, исказить
der Kristallweizen	кристаллизировавшийся пшеничный солод

die Qualität von Weinen.

- Aber erzählen Sie ganz konkret, was bedeutet ökologisch anbauen?
-

2.1.6 Diskutieren Sie:

1. Erinnern Sie sich an die Szene des Filmes „Vater des Soldaten“ (Regisseur Georgi Danelia), wo der sowjetische Panzer die Rebplantage eines deutschen Bauers anfährt.

2. Erinnern Sie sich an die Szene des Filmes „Das Bändigen des Störrischen“ (in Hauptrollen Adriano Tschelentano und Ornela Muti), wo der Winzer (Tschelentano) mit den Füßen Weinbeeren auspresst.

2.2 Weinherstellung

Nach der Lese werden die Trauben in eine spezielle Presse

2.1.2 Bilden Sie alle mögliche Substantive (können auch Komposita sein) aus unten gegebenen Verben:

organisieren, unterstützen, einsetzen, vermindern, vergleichen.

2.1.3 Finden Sie Sätze mit Passiv, übersetzen Sie diese Sätze, unterstreichen Sie Passivkonstruktionen.

2.1.4 Übersetzen Sie internationale Wörter:

organisieren, diskutieren, tolerant, das Institut, die Ökologie, die Juri [3yri:], das Problem, das Potenzial, der Kongress, die Sorte.

Aus welchen Sprachen stammen diese Wörter? Erklären Sie, warum es zu internationaler Lexik kommt.

2.1.5 Übersetzen Sie den Dialog und denken Sie den Schluss des Gespräches aus:

- Guten Tag, Herr Meier!
- Guten Tag, Herr Schmidt!
- Sie beschäftigen sich schon seit vielen Jahren mit dem Ökoweinbau.
- Ja, Sie haben richtig gesagt. Ökologisch wirtschaften ist mein Grundprinzip. Ökologischer Weinbau ist Schlüsselfaktor für

1.9.2 Übersetzen Sie Komposita und bestimmen Sie das Haupt- und das Nebewort:

das Biermischgetränk, das Fertiggetränk, der Mischungsverhältnis, das Saisonbier.

1.9.3 Was ist kein Getränk:

Wasser	Geschmack	Limo
Zitrone	Cola	Alsterwasser
Eis	Biermischgetränk	Hopfen

1.9.4 Finden Sie noch Wörter mit -gemäß, -arm, -haft heraus:

erfahrungsgemäß,,...

alkoholarm,,...

schmackhaft,,...

1.9.5 Finden Sie Passivkonstruktionen im Text und übersetzen Sie die.

1.9.6 Finden Sie im Text Wörter mit temporaler Semantik.

**1.10 TENDENZEN BEI DER ENTWICKLUNG VON
BIERSORTEN,**

DIE NICHT DEM REINHEITSGEBOT ENTSPRECHEN

Die Herstellung des Bieres nach dem Reinheitsgebot ist die überkommene Art der Bierherstellung und stellt an den Brauer die höchsten Ansprüche. Im Rahmen des Reinheitsgebotes gibt es auch noch viele Möglichkeiten zur Veränderung der geschmacklichen Nuancierungen, z.B. durch ihre Stoffwechselprodukte auf die Geschmacks- und Aromabildung Einfluss nehmen.

In Ländern und Brauereien, die sich nicht dem Reinheitsgebot verpflichtet fühlen, werden dem Bier in zunehmendem Maße aromatisierende Zusätze natürlicher Früchte oder Pflanzenteile zugegeben, um dadurch interessante Geschmacks- und Aromakomponenten zu erreichen, die einem interessierten Konsumentenkreis gefallen. Für solcherlei Innovationen gibt es durch Fülle von Früchten, Gewürzen und Pflanzen und deren Mischung fast unendlich viele Möglichkeiten, die auszuschöpfen der Initiative und dem Geschmack des einzelnen obliegen.

So werden von einer Reihe von Brauereien, zumeist sehr experimentierfreudigen *Micro-* und *Pubbrauereien*, folgende Naturstoffe – einzeln oder in Kombination – zugesetzt: *Apfelsinenschalen*, *Orangeschalen*, *Orangenblüten*,

2.1.1 Wortschatzminimum

im Vorfeld	в преддверие
der Ökoweinbau	экологическое
stattfinden	виноградарство
das Forschungsinstitut	происходить, состояться
der Bioweinverein	исследовательский институт
die Stiftung	ассоциация (союз)
die Bodenbewirtschaftung	биовиноградарей
der Pflanzenschutz	учреждение
die biologische Vielfalt	осваивание почв (земли)
der Überblick	защита растений
der Stand	биологическое разнообразие
die Pilzkrankheiten	обзор
pilztolerant	положение, состояние
die Arbeitsbelastung	грибковые заболевания
einsetzen	резистентный к грибкам
vermindern	рабочая нагрузка
der Winzer	внедрять, использовать
ebenbürtig	сократить, уменьшить
der Gehalt	винодел, сборщик винограда
die Herausforderung	равноценно
die Rebkultur	содержание, количество

Die Herausforderungen für den Ökoweinbau ähneln sich in vielen Ländern: der Umgang mit Pilzkrankheiten bleibt ein Problem, und in vielen Ländern außerhalb Europas müssen Information und Beratung zum ökologischen Weinbau besser zugänglich gemacht werden.

Ökologische Rebkulturen finden sich in fast allen Weinbau treibenden Ländern. In Italien werden bereits 5% der Weinbaufläche ökologisch bewirtschaftet.

Eine international besetzte Fachjuri präsentierte die aus 110 Bioweinen aus der ganzen Welt auserkorenen 15 besten Weine, die „Selection IFOAM 2000“. Dabei ging es nicht darum, „die besten Weinbauern zu prämiieren oder Weinregionen und Länder gegenseitig auszuspielen“, wie Jurimitglied Rolf Kaufmann, Vizepräsident von Biovin Suisse, betonte. Vielmehr sollten Fachleute und Genießer schmecken, dass es Bioweine gibt, die keinen Vergleich scheuen müssen.

Tabelle 1

Anteil der Ökoweinbaufläche an der gesamten Weinbaufläche in
Europa (1999)

Österreich	1,1
Tschechien	0,2
Frankreich	1,1
Deutschland	1,3

Holunderblüten, Salbei, Kamille, Koriander, Ingwer, Zimt, Nelken, Brombeeren, Erdbeeren, Kirschen, Kürbis, Nüsse, Wildblumen, Buchweizen u a.m.

Ein besonderer Modetrend sind Biere mit **Hanfzusatz**. Dabei wird nur ein Teil des Hopfens, mit dem der Hanf selbst verwandt ist, durch Hanfblüten ersetzt. Der Hopfeneinsatz wird bei allen Bieren, die unter Zusatz von Früchten oder Pflanzenteilen hergestellt werden, generell reduziert, um den typischen Frucht- oder Kombinationsgeschmack wirksam werden zu lassen. Bei den Zusätzen sollte natürlich nicht versäumt werden, die jeweiligen gesundheitlichen Effekte der Pflanze in der Werbung und auf dem Etikett in den Vordergrund zu stellen.

1.10.1 Wortschatzminimum

Ansprüche stellen an	предъявлять претензии
verpflichten	обязаться
die Pubbrauerei	публичная пивоварня
die Schale	кожура
die Blüte	соцветие, цветок
der Hanf	конопля
der Holunder	бузина
der Salbei	шалфей
der Ingwer	имбирь

1.10.2 Finden Sie im Text internationale, ohne Wörterbuch verstehbare Wörter.

1.10.3 Was gehört nicht zu Beeren:

Kürbis	Himbeere	Kirsche
Erdbeere	Nuss	Johannisbeere
Frucht	Brombeere	Ingwer

1.10.4 Finden Sie noch Wörter mit -freudig, -sam heraus:

experimentierfreudig,,.....

wirksam,,.....

1.10.5 Finden Sie Passivkonstruktionen im Text.

1.10.6 Diskutieren Sie Zum Thema:

Die Werbung von Bieren: zu viel!

KAPITEL II

WEIN

2.1 INTERNATIONALER ÖKOWEINBAU-KONGRESS

Im Vorfeld der 13. Internationalen IFOAM-Wissenschaftskonferenz fand in Basel auch der 6. Internationale Ökoweinbau-Kongress (25. bis 26. 08. 2000) statt. Er wurde vom Forschungsinstitut für biologischen Landbau (FiBL) mit Unterstützung des Schweizerischen Bioweinvereins (Biovin), von Ecovin – Bundesverband Ökologischer Weinbau und der Stiftung Ökologie & Landbau (SÖL) organisiert.

Der Kongress stand unter dem Thema „Ökologischer Weinbau als Schlüsselfaktor für Qualität“. Diskutiert wurde die Bedeutung der Sortenwahl, der Bodenbewirtschaftung, des Pflanzenschutzes und der biologischen Vielfalt für die Qualität. Außerdem wurde ein Überblick über den internationalen Stand des ökologischen Weinbaus gegeben.

Erheblicher Forschungsbedarf bestehe für Mittel gegen Pilzkrankheiten, betonte Lucius Tamm (FiBL). Auf dem Kongress wurde das große Potenzial der interspezifischen, pilztoleranten Rebsorten deutlich. Beim Anbau dieser Sorten braucht weniger Kupfer eingesetzt und die Arbeitsbelastung der Winzer kann erheblich vermindert werden.

In Bezug auf die Qualität sind Bioweine den konventionellen mindestens ebenbürtig. Ihre besonderen Qualitätsmerkmale, zum Beispiel der Resveratrolgehalt, müssen jedoch noch besser erforscht und dokumentiert werden.