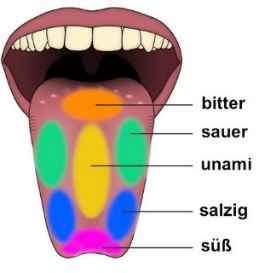
**4.4 Trinkgefäße – Geschirr für Heißgetränke**

**Trinkgläser**

Die Glasform steuert den Fluss des Getränkes und bestimmt damit den Auftrittspunkt auf der Zunge. Nennen Sie die genannten vier maßgeblichen Bereiche:



1. ***bitter***

2. ***sauer***

Umami (bezeichnet die Zone der Zunge, die Würze besonders gut wahrnimmt)

4. ***salzig***

5. ***süß***

Abbildung 1

Abgesehen davon ist die Glasform auch für die Fließgeschwindigkeit verantwortlich.

Generell gilt, je langsamer ein Getränk fließt, desto eher haben Zunge und Nase die Möglichkeit,

alle Geschmackskomponenten zu erfassen und entscheiden wie das Getränk schmeckt.

Aus diesem Grund gibt es für jedes Getränk unterschiedliche Glasformen.

**Schankgläser und Beistellgläser**

Der Füllstrich (umgangssprachlich auch Eichstrich genannt) ist eine Kennzeichnung auf Schankgläsern bzw. -gefäßen (insbesondere Biergläsern sowie Weingläsern und Weinkaraffen) und kennzeichnet die Füllhöhe für ein bestimmte Ausschankmenge, die in der Getränkekarte angegeben werden muss.

Gläser ohne Füllstrich nennt man Beistellgläser, da sie in Verbindung mit einer Flasche oder Karaffe dem Gast serviert werden.

Quelle

Abbildung 1: <https://grafs-bio-seiten.de/ab-11_2-3-2/> (abgerufen am 10.07.2023:)

Weingläser

**Gläsergruppe:**

|  |
| --- |
| **Form:**  Weingläser haben einen Stiel, sodass die Temperatur der Hand nicht auf das Getränk übergeht. Der Kelch des Glases ist nach oben verjüngt, so können sich Duftstoffe am Glasrand bündeln. Für hochwertige Weine werden teure, elegante Gläser genutzt. Rotweine brauchen Luft zum Atmen, um ihren Geschmack und das Aroma voll entfalten zu können. Deshalb sind Rotweingläser voluminöser als Weißweingläser. |

**Arbeitsauftrag**

Ordnen Sie die Begriffe zu Gläserbezeichnungen, Getränkebeispielen und Füllmengen

den richtigen Gläsern zu:

**Weißweinglas z.B. Spätburgunder (Pinot Noir) Burgunderglas**

**Roseweinglas z.B. Rosé, Spätburgunder Weißherbst Bordeauxglas**

**z.B. Riesling, Silvaner 0,1- 0,2l (4x) z.B. Dornfelder, Merlot**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Gläser |  |  |  |  |
| Bezeichnung | ***Weißweinglas*** | ***Burgunderglas*** | ***Bordeauxglas*** | ***Roseweinglas*** |
| Getränkebeispiel | ***z.B. Riesling, Silvaner*** | ***z.B. Spätburgunder (Pinot Noir)*** | ***z.B. Dornfelder, Merlot*** | ***z.B. Rosé, Spätburgunder Weißherbst*** |
| Füllmenge | ***0,1- 0,2l*** | ***0,1- 0,2l*** | ***0,1- 0,2l*** | ***0,1- 0,2l*** |

Bildquelle: Schuleigenes Material

Schaumweingläser

**Gläsergruppe:**

|  |
| --- |
| **Form:**  Sektgläser haben ebenfalls einen Stiel, sodass die Temperatur der Hand nicht auf das Getränk übergeht. Diese Gläser haben in der Regel eine schlanke hohe Form, evtl. auch nach oben verjüngend und sind aus dünnwandigem Glas. So kann die Kohlensäure lange erhalten bleiben. Eine Besonderheit des Champagnerglases ist der Moussierpunkt. Das ist eine aufgeraute Stelle innerhalb des Glases an der sich die Kohlensäure nach oben perlt. |

**Arbeitsauftrag**

Ordnen Sie die Begriffe zu Gläserbezeichnungen, Getränkebeispielen und Füllmengen

den richtigen Gläsern zu:

**z.B. Sekt, Prosecco, Cava Sektflöte 0,1l (4x) Sektfontaine**

**z.B. Sekt, Prosecco, Cava Champagner Sektschale**

**z.B. Sekt, Prosecco, Cava Champagnerglas**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Gläser |  |  |  |  |
| Bezeichnung | ***Sektflöte*** | ***Champagnerglas*** | ***Sektfontaine*** | ***Sektschale*** |
| Getränkebeispiel | ***z.B. Sekt, Prosecco, Cava*** | ***z.B. Sekt, Prosecco, Cava*** | ***z.B. Sekt, Prosecco, Cava*** | ***z.B. Sekt, Prosecco, Cava*** |
| Füllmenge | ***0,1l*** | ***0,1l*** | ***0,1l*** | ***0,1l*** |

Bildquelle: Schuleigenes Material

Biergläser

**Gläsergruppe:**

|  |
| --- |
| **Form:**  Biergläser sind meist einfache Bechergläser, die durch das Pressverfahren hergestellt werden. Für den Erhalt der Kohlensäure sorgt eine hohe und auch oft schlanke Form.  Für Craft-Biere gibt es spezielle Stielgläser. |

**Arbeitsauftrag**

Ordnen Sie die Begriffe zu Gläserbezeichnungen, Getränkebeispielen und Füllmengen

den richtigen Gläsern zu:

**Weißbierglas Pils 0,3l oder 0,5l Weißbier Willibecher**

**0,2l oder 0,3l Biertulpe 0,3l oder 0,4l oder 0,5l**

**Bierkrug Dunkle, helle Biere & Softgetränke 0,3l oder 0,5l oder 1l**

**helle Biere**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Gläser |  |  |  |  |
| Bezeichnung | ***Bierkrug*** | ***Willibecher*** | ***Biertulpe*** | ***Weißbierglas*** |
| Getränkebeispiel | ***helle Biere*** | ***Dunkle, helle Biere & Softgetränke*** | ***Pils*** | ***Weißbier*** |
| Füllmenge | ***0,3l oder 0,5l oder 1l*** | ***0,3l oder 0,4l oder 0,5l*** | ***0,2l oder 0,3l*** | ***0,3l oder 0,5l*** |

Bildquelle: Schuleigenes Material

**Heißgetränke & Softgetränke**

**Gläsergruppe:**

|  |
| --- |
| **Form:**  Bei Gläsern für Heiß- und Softgetränke handelt es sich ebenfalls um Bechergläser. Gläser für Heißgetränke sind meist dickwandig und hitzebeständig.  Softgetränkegläser gibt es in ganz vielen unterschiedlichen Varianten. Oft hat der Hersteller des Getränks auch ein passendes Glas zum Getränk kreiert. |

**Arbeitsauftrag**

Ordnen Sie die Begriffe zu Gläserbezeichnungen, Getränkebeispielen und Füllmengen

den richtigen Gläsern zu:

**Hoher Tumbler Teeglas ca. 300ml Latte Macchiato Glas ca. 350ml**

**Tumbler Tee oder Glühwein Einheit Glas Whisk(e)y und Säfte**

**Longdrinks und Softgetränke Latte Macchiato Einheit Glas**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Gläserform |  |  |  |  |
| Bezeichnung | ***Latte Macchiato Glas*** | ***Teeglas*** | ***Hoher Tumbler*** | ***Tumbler*** |
| Getränkebeispiel | ***Latte Macchiato*** | ***Earl Grey*** | ***Longdrinks und Softgetränke*** | ***Whisk(e)y und Säfte*** |
| Füllmenge | ***Einheit Glas*** | ***Einheit Glas*** | ***ca. 350ml*** | ***ca. 300ml*** |

Bildquelle: Schuleigenes Material

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Geschirr für Heißgetränke** | | |
|  |  |  |
| **Kaffeetasse mit Untertasse** | **Espressotasse mit Untertasse** | **Teesieb mit Ablagebehälter** |
| Aufgussgetränke, z.B. Filterkaffee, Cafe Crema, Cappucino (0,125l) | Espresso (bis 0,03l) | Für die Zubereitung von losen Teeblättern. |
|  |  |  |
| **Kaffeekanne** | **Teekanne** | **Sahne- und Milchkännchen** |
| Filterkaffee und Heiße Schokolade (0,25-1l) | Tees und teeähnliche Erzeugnisse (0,25-1l) | Das Kännchen wird für das Frühstück oder das Kaffeegeschäft am Tisch eingedeckt (Inhalt 0,1-0,5l) |

Bildquelle: Schuleigenes Material