

Kurzinformation:

Wein – Herstellung, Bestandteile, Zusatzstoffe

Wein ist neben Bier das bedeutendste alkoholische Getränk. Auch wenn es unzählige Bücher und Informationen über Wein gibt, sind doch die chemischen Aspekte der Weinbereitung und der Weinhaltstoffe weniger bekannt.

Die Fortbildung greift dies auf und geht mit Bezug zum Chemieunterricht speziell auf die Chemie des Weines ein. Neben Fachinformationen über die Weinbereitung, die dafür verwendeten Hilfs- und Zusatzstoffe und wichtige Bestandteile von Traubenmost und Wein können einfache Schulversuche selbst erprobt werden. Diese haben einen engen Bezug zu Themen wie Kohlenhydrate, Alkohole, organische Säuren und Redoxreaktionen.

Lernziele:

Die Lehrkräfte sollen

- Einen Überblick über fachliche Grundlagen der Weinbereitung, die dafür verwendeten Hilfs- und Zusatzstoffe und wichtigen Bestandteile von Traubenmost und Wein erhalten,
- Grundlegende Lehrer- Schülerversuche zum Thema Wein mit engem Bezug zu den Aspekten Kohlenhydrate, Alkohole, organische Säuren und Redoxreaktionen kennenlernen und selbst erproben.

Lerninhalte:

Vortragsinhalte zu den folgenden Themenbereichen:

- Weinbereitung
- wichtige Bestandteile von Traubenmost und Wein
- Lehrer- und Schülerversuche

Zielgruppe:

Lehrkräfte für das Fach Chemie folgender Schulformen: Hauptschule, Realschule, Gymnasium, Gesamtschule