

# FÖRDERUNG LEISTUNGSSTARKER SCHÜLER/INNEN

---

IN DREIVIELSCHICHTIGEN  
LEVEL ZUM BIERSOMMELIER



# DAS ERWARTET DIE SCHÜLER/INNEN



- **Drei Levels mit Zusatzwissen zur Bierherstellung** in den Fachbereichen Ernährung, Mechatronik, Chemie und Persönlichkeitsentwicklung
- **Pro Level ein gemeinsames Quiz in Microsoft Forms**, welches das nächste Level freischaltet
- Levels, welche sich in der **Schwierigkeit steigern**
- **Einfacher Aufbau** durch Übersichtsseiten pro Level
- **Neue Herausforderungen**, welche individuell und flexibel bearbeitet werden können
- Nach erfolgreichem Bestehen des Abschlussquiz, **Teilnahme an Biersommelier** in einer heimischen Brauerei

# KLEINER EINBLICK IN DEN AUFBAU- ÜBERSICHT LEVEL

## Quiz zu Level 1 in Forms

**Fragen zum 1. Level zum Biersommelier**

Hallo Laura, wenn Sie dieses Formular senden, kann der Besitzer Ihren Namen und die E-Mail-Adresse sehen.  
\* Erforderlich

**1**  
Heinrich Beck entdeckte schon 1926 eine Besonderheit für das Bierbrauen. Markieren Sie die richtige Lösung! \* (5 Punkte)

- Er fand die Kältemaschine, die das gängigste Bierbrauen erlaubt.
- Er ersetzte Holzfässer durch Edelstahlfässer beim Biertransport.
- Er entdeckte die Wirkung des Enzyms  $\alpha$ -Amylase in der Braugerste.
- Er fand die Heißluftdare, die die ursprüngliche Rauchdare ersetzte.

**2**  
Welche der 4 Zutaten ist im Reinheitsgebot von 1516 nicht erwähnt? \* (5 Punkte)

- Gerste
- Hopfen
- Hefe
- Wasser

**3**

In drei vielschichtigen Level zum Biersommelier **Quiz zu Level 3**

**Level 3**  
**Was ist der größte Feind des Bieres?**

Als größter Feind des Bieres gilt der Sauerstoff, dessen Effekt auf die Haltbarkeit erst in den Achtzigerjahren wissenschaftlich untersucht wurde – mit dem Ergebnis, dass man zukünftig mit äußerster Sorgfalt darauf bedacht war, Bier möglichst sauerstofffrei abzufüllen. Bier Abfüllung: Zisch und voll. Wie funktioniert das technisch? Drei Faktoren gefährden die Qualität des Getränks:

- **UV<sub>A</sub> – Strahlen** → Bitterstoffe verwandeln sich in 3-Methyl-2-buten-1-thiol  
Abhilfe: Flaschen aus grünem oder braunem Glas
- **Mikrobiologische Verunreinigung**

## 2. Aus Gerste wird Malz

- Stärkehaltige Sommergerste
- gute Keimfähigkeit
- Beeinflusst Farbe und Geschmack



Wissenswertes:  
Für die Gärung benötigt man die kurzkettigen Zucker wie Maltose und Glucose und nicht die langkettige Stärke in der Gerste. Wenn die Körner

Herausgegeben von der Weltgesundheitsorganisation (WHO):

1. Wie oft trinken Sie alkoholhaltige Getränke?	
Nie	0
Weniger als 1Mal im Monat	1
2-4Mal im Monat	2
2-3Mal in der Woche	3
4Mal oder öfters die Woche.	4

2. Wie viele Standardgetränke konsumieren Sie an einem typischen Tag, an dem Sie trinken? Ein Standardgetränk ist 1 kleines Bier, 1/8 Wein oder 1 einfacher Schnaps.	
1 oder 2	0
3 oder 4	1
5 oder 6	
7 oder 8	
10 oder mehr	

In drei vielschichtigen Level zum Biersommelier **Quiz**

**Level 1**

**Fachbereich – Technik**  
Thema: Edelstahl – nicht immer rostfrei  
Lesen Sie folgenden Artikel  
<https://www.smarticular.net/edelstahl-materialkunde-unterschiede-lebensmittel-nickelallergie/>

**Fachbereich – Gastronomie**  
Thema: Im Bier sind aller guten Dinge 4!  
Datei: PP-Vortrag zu Bierzutaten

**Fachbereich – Chemie**  
Thema: Enzyme – Helfer des Malzes  
Schaubild mit Texten bei der Herstellung des Malzes in der Mälzerei

**Fachbereich – Allgemeinbildung**  
Thema: Alkoholmissbrauch - Test  
Wie viel Alkohol konsumiere ich?  
[https://www.youtube.com/watch?v=9nbgA\\_606xo](https://www.youtube.com/watch?v=9nbgA_606xo)  
Wann ist man Alkoholiker?  
<https://www.youtube.com/watch?v=-1drKTCxGE>

# DESHALB HABEN WIR UNS FÜR DEN BIERSOMMELIER ENTSCHIEDEN

---



- **Gute Einbindung in MS-Teams** → Flexible Nutzung in Distanz und Präsenz
- **Abwechslungsreiches Informationsangebot** (Infoblätter, Internet, PowerPoint, Videos...)
- Erwerb von **fachübergreifendem Wissen** zu einem gemeinsamen Thema (Schulspezifisch anpassbar)
- Der **Blick über den Tellerrand** und Erwerb von Zusatzwissen
- **Kritische Betrachtung des Alkoholkonsums** und Einbeziehung der Persönlichkeitsentwicklung → Ganzheitliche Betrachtung
- **Spielcharakter** und Teilnahme an Biersommelier-Kurs als Anreiz
- Der/Die Schüler/Innen können **individuell** die einzelnen Levels **bearbeiten**

# AUSBLICK IN BEZUG AUF INDIVIDUELLE FÖRDERUNG LEISTUNGSSTARKER SCHÜLER/INNEN

---

- Zusammenarbeit mit Steigenberger Hotelfachschule, BGL: 1. SuS können bei Meisterprüfungen assistieren 2. Teilnahme an Kursen in Vorbereitung für SJ 21/22
- Angebot von Zusatzqualifikationen im Bereich der additiven Fertigung und Robotik
- Digitales Angebot zur Selbstreflexion (u.a. geplanter Vortrag zum Thema Resilienz durch einen externen Partner, unterschiedliche Persönlichkeitstests, Überblick über Strategien zur Stressbewältigung/ zum Zeitmanagement)

Ziel: Stärkung der persönlichen Ressourcen, um einer möglichen Alkoholsucht vorzubeugen – Alkohol als Genussmittel, das es als solches zu schätzen gilt