

# Spirituosen Basics

Inhalte u. a.	Gefahren des Alkohols; Arten von Alkohol; Arten der Destillation; Basisspirituosen; Verwendung, Ausschank & Service von Spirituosen; Lebensmittelkodex; Obstdestillate und Liköre; Kurioses und einfache Sensorik-Proben <sup>1</sup> .
Lernziele	<p>Die Teilnehmer/innen ...</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>... sind sich der Gefahren von Alkohol bewusst.</li> <li>... können die verschiedenen Arten von Alkohol unterscheiden.</li> <li>... können erklären, wie man aus einem Grundstoff ein Destillat gewinnen kann.</li> <li>... können die Basisspirituosen zuordnen.</li> <li>... können zu allen Basisspirituosen Rohstoffe, Herkunft, Marken, Verwendung, Ausschank und Service nennen.</li> <li>... verstehen, dass Whisk(e)y nicht gleich Whisk(e)y ist.</li> <li>... können prinzipielle Unterschiede bei einzelnen Spirituosen erläutern.</li> <li>... unterscheiden Obstdestillate nach der Herstellung.</li> <li>... können Liköre ihren Geschmacksträgern zuordnen und deren Verwendung erklären.</li> <li>... kennen die Besonderheiten von Anisées, was Service und Ausschank betrifft.</li> <li>... unterscheiden Basisspirituosen nach Aussehen, Geruch und Geschmack.</li> </ul>
Abschluss	Digitaler Wissens-Check (80 % Erfolgsschwelle) <b>mit persönlichem Zertifikat</b> auf unserer Lernplattform <a href="https://trauner-akademie.at">https://trauner-akademie.at</a>

3 Säulen	Live-Training	<b>4 Unterrichtseinheiten</b> (UE) à 50 Minuten
	Literatur	<b>#getränke</b>   Trauner Verlag   ISBN 978-3-99033-882-7
	E-Content	<b>1 WBT-Lernstrecke</b> (Web Based Training) mit rund 70 Minuten Lernzeit

Aufbau	Trainings-block 1	<p><b>Allgemeines:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li> Alkohol und seine Gefahren</li> <li> Rohstoffe &amp; alkoholische Gärung</li> <li> Die Destillation</li> <li> Einteilung der Spirituosen</li> <li> Big Six – Basisspirituosen</li> </ul>
	Trainings-block 2	<p><b>Spirituosen im Detail:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li> Whisk(e)y</li> <li> Wodka</li> <li> Weinbrand</li> <li> Gin &amp; Tequila</li> <li> Rum</li> <li> Obst, Getreide &amp; Gewürze</li> <li> Liköre</li> <li> Anisées &amp; Kurioses</li> <li> Sensorik-Quiz</li> </ul>

<sup>1</sup> Für die Teilnahme am Kurs ist ein Mindestalter von 18 Jahren gesetzlich vorgeschrieben.