Festplaner

Alles aus der LANDI von A bis Z

Fest-Zubehör
- ☐ Abdeckmaterial
- ☐ Apéro-Gebäck
- ☐ Ballone
- ☐ Baumaterial
- ☐ Cheminéeholz
- ☐ Dekormaterial
- ☐ Einweg-Besteck
- ☐ Einweg-Grill
- ☐ Einweg-Teller
- ☐ Einweg-Trinkbecher
- ☐ Fahnenmast
- ☐ Feueranzünder
- ☐ Feuerkorb
- ☐ Finnenkerzen
- ☐ Flaschenöffner
- ☐ Gas für Gasgrill
- ☐ Gartencheminée
- ☐ Gartenmöbel
- ☐ Gläser
- ☐ Grills aller Art
- ☐ Heizstrahler
- ☐ Holzkohle/-brikett
- ☐ Kehrichtsack
- ☐ Kerzen
- ☐ Kinderspielsachen
- ☐ Kühltaschen
- ☐ Laternen
- ☐ Lichterketten
- ☐ Mehl
- ☐ Mückenlichter
- ☐ Öl-Lampen
- ☐ Partygarnituren
- ☐ Partyzelt
- ☐ Pflanzen
- ☐ Schweizerfahnen
- ☐ Servietten
- ☐ Solarlampen
- ☐ Sonnenschirme
- ☐ Streichhölzer
- ☐ Tischtücher
- ☐ Trinkhalme
- ☐ Wachsfackeln
- ☐ Weinkühler
- ☐ Zapfenzieher
- ☐ Zündwürfel
- ☐ Zelt

Getränke
- ☐ Bier
- ☐ Digestiv
- ☐ Fruchtsäfte
- ☐ Mineralwasser
- ☐ Schaumwein / Rimuss
- ☐ Sirup
- ☐ Süssgetränk
- ☐ Wein

Meine Getränke-Berechnung

Apéro

Wein	____	Anzahl Personen x	3 dl	= _____
Bier	____	Anzahl Personen x	3 dl	= _____
Mineralwasser	____	Anzahl Personen x	3 dl	= _____
Süssgetränk	____	Anzahl Personen x	3 dl	= _____
Orangensaft	____	Anzahl Personen x	3 dl	= _____
Champagner	____	Anzahl Personen x	3 dl	= _____

Hauptmahlzeit

Wein	____	Anzahl Personen x	5 dl	= _____
Bier	____	Anzahl Personen x	6 dl	= _____
Mineralwasser	____	Anzahl Personen x	5 dl	= _____

Dessert

Kaffee/Tee/ Punsch u.ä.	____	Anzahl Personen x	3 dl	= _____
Süsswein	____	Anzahl Personen x	1,5 dl	= _____
Digestiv	____	Anzahl Personen x	2 cl	= _____

Fest-Belieferungs-Sortiment

Sortiment	Kosten
☐ Aufbauservice	_____
☐ Besteck	_____
☐ Festberatung	_____
☐ Fest-Zelt	_____
☐ Getränkerücknahme	_____
☐ Gläser	_____
☐ Grill- und Zubehör	_____
☐ Heizstrahler	_____
☐ Kaffeetassen	_____
☐ Kühlschränke	_____
☐ Kühlwagen	_____
☐ Lieferservice	_____
☐ Party-Zelte	_____
☐ Service-Theken	_____
☐ Sonnenschirme	_____
☐ Teller	_____
☐ Tischbankgarnituren	_____
Total	_____

Adressen von LANDI Partnern (Metzgerei, Salate, Bäckerei):

Informieren Sie sich direkt bei Ihrem LANDI Team über die Dienstleistungen.

11.08/Art.-Nr. 98550

Landi
angenehm anders
www.landi.ch

Das LANDI Team wünscht Ihnen viel Genuss.

Wir verkaufen keine alkoholischen Getränke an **Jugendliche unter 16 Jahren** (Bier, Wein, usw.).
Wir behalten uns das Recht vor, einen Ausweis zu verlangen.

Degustations- und Festführer

Degustationsführer

Meine Beurteilung

Auge
- Farbe/Klarheit

Nase
- Aroma (Bukett)
- Vielfalt
- Intensität

Mund/Zunge/Gaumen
- Geschmackseindrücke
- Konsistenz
- Beschaffenheit

Der Ablauf

Die Weinbeurteilung passiert in drei Etappen:

Optische Eindrücke: Farbe, Klarheit, Flüssigkeit, Perligkeit (CO2)

Geruchseindrücke: Aromen (Bukett), Intensität, Vielfalt

Geschmackseindrücke: süss, sauer, salzig, bitter

Chemische Beschaffenheit: trocknend (adstringierend), spritzig (CO2)

Konsistenz: Flüssigkeit, Öligkeit

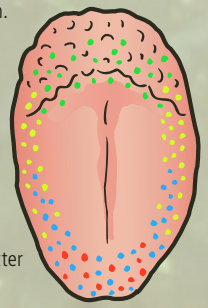
Geruchseindrücke: Aromen des Gaumens

Optische Beurteilung

Keine ungreifbaren Farbbezeichnungen wie "Ziegel- oder Kirschrot" brauchen, denn diese haben verschiedenste Farbprägungen! z. B. helles rot, blasses gelb, dunkles orange… Ist der Wein klar oder trübe, glanzhell oder matt?

Geruchliche Prüfung

Berufsleute reden in einer ganz eigenen Weinsprache. Tatsächlich können hunderte von Aromen im Wein vorkommen. Für den Anfänger stellt dies aber eine Überforderung dar und ist so detailliert für den Verkauf gar nicht nötig. Wichtig ist, ob der Wein intensiv oder eher neutral riecht! Ein anderes Kriterium ist, ob der Wein komplex oder einfach riecht. Hat es viele verschiedene Gerüche, die in die Nase steigen oder ist nur ein Aroma vordringlich? Dazu kann das Zentrum des Aromakreises verwendet werden.
Die Gerüche im Wein können diesen zehn Grobkategorien zugeordnet werden. Sind mehrere Klassen im Wein zu riechen, nennt man ihn komplex, ist nur eine Klasse vorhanden, ist er eher einfach. Es gibt Weine, die riechen intensiv, haben aber lediglich eine oder zwei Geschmackskomponenten, die vordringlich sind! Diese Weine würden als intensiv riechend mit einfacher Aromenprägung bezeichnet!



• süss • salzig • sauer • bitter

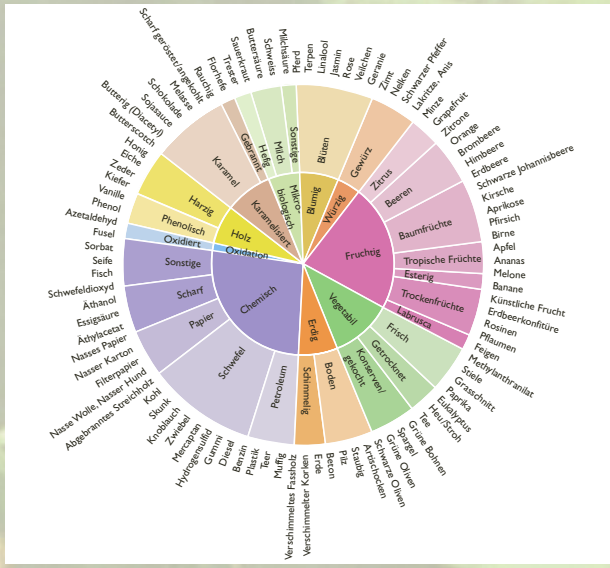
Meine Beurteilung

Auge
- Farbe/Klarheit

Nase
- Aroma (Bukett)
- Vielfalt
- Intensität

Mund/Zunge/Gaumen
- Geschmackseindrücke
- Konsistenz
- Beschaffenheit

Der Aromakreis



Den inneren Kreis bilden breite Aromabegriffe wie fruchtig und erdig, aber auch die spezifischere Oxidation. Im zweiten Kreis ordnen sich schärfer eingegrenzte Begriffe ein; z. B. ist "fruchtig" in Zitrus, Beeren, Baumfrüchte, tropische Früchte, Ester,Trockenfrüchte und labrusca (die fuchsige amerikanische Rebe) aufgegliedert. Um den Umfang herum wird dann noch weiter aufgefächert, z. B. Beeren in Brombeere, Himbeere, Erdbeere und schwarze Johannisbeere. Der Aromakreis lässt sich auch in umgekehrter Richtung benutzen. In der Praxis kann ein Weinkoster auch mit einem Begriff auf dem Kreisumfang beginnen, weil ihm ein spezifischer Duft auffällt, und sich zu allgemeineren Eindrücken durcharbeiten. Die räumliche Verteilung innerhalb des Kreises und um ihn herum ist daher nicht das Wesentliche an diesem System. Indessen kann eine dargestellte logische Einordnung hilfreich sein, wenn es darum geht, ein Aroma zu analysieren und festzuhalten, das sich der Beschreibung ansonsten entzieht.

Meine Beurteilung

Auge
- Farbe/Klarheit

Nase
- Aroma (Bukett)
- Vielfalt
- Intensität

Mund/Zunge/Gaumen
- Geschmackseindrücke
- Konsistenz
- Beschaffenheit

Die Weinkategorien

Um den Konsumenten eine gewisse Orientierung und ihm eine gewisse Garantie für ein erwartetes Produkt zu geben, wurden die Weine in drei verschiedene Kategorien eingeteilt.

Kategorie I
Weine mit Ursprungsbezeichnung (AOC)
- genaue Umschreibung der geographischen Lage (z.B. Hallauer, Bordeaux, Rioja, Féchy…). In der Regel sind dies Dorf- oder Regionennamen
- Mindestzuckergehalt. Die Trauben müssen eine vorgegebene Menge an Fruchtzucker aufweisen
- Maximalertrag. Es dürfen nur max. vorgeschriebene Mengen Trauben pro Flächeneinheit geerntet werden

Je nach Land und Sprache heissen diese Ursprungsbezeichnungen:
- AOC (Appellation d'origine contrôlée)
- AO (Apellation de origen)
- DOC (Denominazione di origine cotrollata)…

Die "neue Welt" wie USA, Australien, Südafrika und Co kennt diese Bezeichnungen nicht.

Kategorie II
Weine mit Herkunftsbezeichnung
- geographischer Rahmen ist grösser gesteckt (statt Twanner, z.B. Chasselas romand)
- Mindestzuckergehalt tiefer als bei Kategorie I
- Maximalertrag höher als Kategorie I

Kategorie III
Weine ohne Ursprungs- und Herkunftsbezeichnung
- Es darf kein Hinweis mehr auf den Ort der Produktion gegeben werden (zB nur noch Bezeichnung "Rotwein")
- Kein Traubensortenangabe
- Mindestzuckergehalt am tiefsten (mind 7 Vol-% um als Wein zu gelten)
- keine Mengenbeschränkungen