

Inhalt

Bargetränke	13
Arten der Bargetränke	14
Rezepte von A bis Z	123
Einteilung der Rezepte nach Basisgetränken	320
Betriebslehre	333
Geschichtliche Entwicklung	335
Bartypen, Bareinrichtung	339
Barstaff (Barpersonal)	351
Mise en place, Geräte, Gläser und Eis in der Bar	357
Barstock, Barkarte, Barmaße	388
Die Arbeiten in einer Bar	411
Barführung und Kalkulation	479
Internationale Interessenvertretungen	496
Trinkzeremonien, Trinksprüche und Toasts	510
Warenkunde	515
Alkohol	519
Methoden der Destillation	520
Weindestillate	528
Armagnac	530
Cognac	534
Weinbrand	540
Brandy	541
Traubenbrand	541
Tresterbrand	541
Spirituose aus Weingeläger	542

Getreide destillate	688
Aquavit	690
Gin und Genever	694
Whisky und Whiskey	704
Wodka	767
Sonstige Getreidebranntweine	775
Obstdestillate	781
Branntweine aus Kern-, Stein- und Beerenobst	123
Destillate aus sonstigen Pflanzen und Früchten	853
Liköre	881
Weitere Produkte in der Bar	951
Alkoholfreie Mischgetränke	952
Bier	958
Wein	963
Sundries, Snacks und kleine Speisen	973
Rauch- oder Tabakwaren	974
Fachausdrücke	981
Die Autoren des Buches	987
Sachregister	989
Bildverzeichnis, Literaturverzeichnis	