

Inhalt

Vorwort / Der Autor

1 Einrichtungen der Bar

1.1	Ansicht einer Bar	10
1.2	Erlebnisbar	11
1.3	Einrichtung der Bar	17
1.4	Die Barkarte	20
1.5	Die Barkarte für die Privat-Bar/Haus-Bar?	23
1.6	Gesetzliche Anforderungen	26
1.7	Tabakwaren in Restaurant und Bar	28
1.8	Übungen	34

2 Barutensilien

2.1	Große Barutensilien	38
2.2	Kleinere Barutensilien	40
2.3	Gläser	46
2.4	Messer	52
2.5	Strainer	53
2.6	Messbecher, Measure und Jigger	54
2.7	Eisarten	55
2.8	Gewürze und Gewürzsaucen	56
2.9	Übungen	59

3 Einrichtung eines Barstocks

3.1	Basisgetränke	64
3.2	Wermut	65
3.3	Dessertweine	66
3.4	Bitters	67
3.5	Würzbitter	68
3.6	Anisgetränke	69
3.7	Brände, Geiste, Spirituosen	70
3.8	Spirituosen aus Wein	71
3.9	Liköre	72
3.10	Schaumweine	74
3.11	Biere	75
3.12	Weine	76
3.13	Sirups	77
3.14	Sonstiges	78
3.15	Übungen	79

4 Arbeiten in der Bar

4.1	Grundsätze des Mixens	82
4.2	Mise en place	84
4.3	Das Shaken	86
4.4	Zubereitung im Shaker	88
4.5	Zubereitung im Boston Shaker	90
4.6	Zubereitung im Rühr- oder Mixglas	92
4.7	Zubereitung im Gäste- oder Trinkglas	94
4.8	Zubereitung mit Stabmixer (Hamilton Beach oder Blender)	98
4.9	Zubereitung im Aufsatzmixer/Elektromixer	100
4.10	Weitere Zubereitungsarten von Mixgetränken	102
4.11	Merkblatt	103
4.12	Übungen	105

5 Alkoholische Mischgetränke

5.1	Apéritifs	110
5.2	Bier-Mixgetränke	114
5.3	Bowlen und Cups	117
5.4	Cobblers	122
5.5	Cocktails	124
5.6	Coladas	142
5.7	Collinses	146
5.8	Coolers	148
5.9	Daiquiris	150
5.10	Daisies	154
5.11	Ernüchterungsgetränke („Pick-me-ups“)	156
5.12	Fancy Drinks	160
5.13	Fixes	170
5.14	Fizzes	171
5.15	Flips und Egg-Nogs	174
5.16	Floater	178
5.17	Frappés	180
5.18	Highballs	182
5.19	Juleps	184
5.20	Pastis, Anisées und Absinth	186
5.21	Rickeys	188
5.22	Rittmeister	190
5.23	Shrups (Aufsetzer)	192
5.24	Sirups (mit und ohne Alkohol)	194
5.25	Slings (Übergießer)	197
5.26	Sodas	198
5.27	Sours	200
5.28	Tropicanas, Exotic Drinks	204
5.29	Übungen	206

6 Alkoholfreie Mischgetränke

6.1	Alkoholfreie Drinks (Soft Drinks)	210
6.2	Buttermilch und Kefirmischgetränke	211
6.3	Eiscreme-Sodas mit Fruchtsäften und Limonaden	212
6.4	Frucht-Misch-Cream	213
6.5	Früchtebowlen	214
6.6	Fruchtmischgetränke	215
6.7	Fruchtsaft-Cocktails	216
6.8	Gemüsemischgetränke – die Verführung zur Gesundheit	218
6.9	Joghurtmischgetränke	219
6.10	Limonadenmischgetränke	220
6.11	Milch- und Ice-Cream-Frappés	221
6.12	Milch- und Sahne-Shakes	222
6.13	Power- und Wellness-Cocktails	223
6.14	Punsche	228
6.15	Slush und Snow-Cones	229
6.16	Smoothies	230
6.17	Tropicanas, Coladas	231
6.18	Cocktails zu den einzelnen Kostformen	232
6.19	Mixgetränke mit Mineralwasser	236
6.20	Alkoholfreie Cocktails Spezial	237
6.21	Übungen	239

7 Spezialgetränke

7.1	Crustas	242
7.2	Old-Fashioned	244
7.3	Pastis au sucre	246

7.4	<i>Pousse-Cafés</i>	248
7.5	<i>Hot Drinks</i>	250
7.6	<i>Feuerzangenbowle</i>	255
7.7	<i>Rumtopf</i>	257
7.8	<i>Kaffee-Mischgetränke</i>	259
7.9	<i>Tee-Mischgetränke</i>	262
7.10	<i>Flambierte Getränke, Cognac und Sektkocktails</i>	264
7.11	<i>Besondere Getränke zu verschiedenen Anlässen</i>	266
7.12	<i>Übungen</i>	268

8 Cocktails fremder Länder von Reisen mitgebracht 269

9 Cocktail-Party

9.1	<i>Die private Cocktail-Party</i>	278
9.2	<i>Erstellen einer Checkliste</i>	279
9.3	<i>Die Physiologie des Trinkens</i>	281
9.4	<i>Empfänge anlässlich von Hochzeiten, Verlobungen und Geburtstagen</i>	283
9.5	<i>Sommernachtsparty</i>	284
9.6	<i>Jugend-/Kinderparty</i>	284
9.7	<i>Highlights an Meer, Swimmingpool und Baggersee</i>	285
9.8	<i>Katerstimmung am Morgen danach</i>	286
9.9	<i>Übungen</i>	287

10 Getränke und Cocktails zu verschiedenen Anlässen und Jahreszeiten

10.1	<i>Getränke im Frühling (20. März bis 20. Juni)</i>	290
10.2	<i>Getränke im Sommer (21. Juni bis 21. September)</i>	293
10.3	<i>Getränke im Herbst (22. September bis 20. Dezember)</i>	298
10.4	<i>Getränke im Winter (21. Dezember bis 19. März)</i>	300
10.5	<i>Übungen</i>	306

11 Garnituren

11.1	<i>Garnituren – die 20 goldenen Regeln</i>	308
11.2	<i>Herstellung von Garnituren mit Exoten</i>	310
11.3	<i>Auswahl verschiedener, sehr beliebter Garnituren</i>	314
11.4	<i>Besonders ausgefallene Garnituren</i>	318
11.5	<i>Übungen</i>	319

12 Kleine Getränkekunde

12.1	<i>Absinth und Anisgetränke</i>	322
12.2	<i>Bitters und Würzbitter</i>	323
12.3	<i>Brände und Geiste</i>	324
12.4	<i>Getränke aus Früchten und Gemüse</i>	329
12.5	<i>Liköre</i>	330
12.6	<i>Madeira, Malaga, Marsala, Mavrodaphne, Samos und Tokajer</i>	333
12.7	<i>Milch und Sahne</i>	335
12.8	<i>Portwein</i>	337
12.9	<i>Sherry</i>	340
12.10	<i>Wasser</i>	343
12.11	<i>Wein</i>	344
12.12	<i>Wermut (Vermouth)</i>	346
12.13	<i>Whisky (Whiskey)</i>	347
12.14	<i>Übungen</i>	350

13 ABC der Servierarten 353

14 Verführerische Snacks und Finger-Food

14.1	Übersicht verschiedener Cocktailhappen und ihrer Zubereitungsweise	364
14.2	Cocktailhappen von Fleisch	368
14.3	Cocktailhappen von Fisch	369
14.4	Cocktailhappen von Fleisch und Fisch	370
14.5	Verführerische Snacks	371
14.6	Crostinis	372
14.7	Bruschettas/Ciabattas	374
14.8	Sandwiches	376
14.9	Tex-Mex	377
14.10	Amuses Gueule	377
14.11	Suppen	378
14.12	Amuse Bouche	379
14.13	Sushi	380
14.14	Antipasti	381
14.15	Tortilla (Wraps, Taco, Tostada, Enchilada)	382
14.16	Käse	383
14.17	Satay (sateh, Saté)	384
14.18	Kebab	385
14.19	Tapas & Meze	386
14.20	Kleine warme Pikanterien	387
14.21	Mini-Pizzen	391
14.22	Kushi	393
14.23	Übungen	394

15 Betriebsorganisation

15.1	Barführung	398
15.2	Die Bon- und Getränkekontrolle	399
15.3	Führen einer Warenverbrauchsliste	400
15.4	Personal	401
15.5	Kalkulation an der Bar	403
15.6	Übungen	416

Anhang 1	Fachausdrücke Barsprache	419
-----------------	---------------------------------	-----

Anhang 2	Zeichenerklärung	422
-----------------	-------------------------	-----

Anhang 3	Rezeptverzeichnis	423
-----------------	--------------------------	-----

Anhang 4	Sachwortverzeichnis	434
-----------------	----------------------------	-----