

Inhaltsverzeichnis

Barkunde	7	Praktische Arbeiten	146
1 Geschichten rund um die Bar und Cocktails	8	1 Zubereitung von Mixgetränken	147
1.1 Geschichte der Bar	8	1.1 Zubereitung im Gästeglas (build in glass)	147
1.2 Geschichte des Cocktails	11	1.2 Zubereitung im Rührglas (stir)	149
2 Trends in der Bar	13	1.3 Zubereitung im Shaker (shake)	151
3 Arbeitsplatz Bar	15	1.4 Zubereitung im Stabmixer (blend, mix)	153
3.1 Bartypen	15	1.5 Zubereitung im Aufsatzmixer/Blender	154
3.2 Bareinrichtung und Barausstattung	19	1.6 Spezielle Zubereitungsarbeiten	155
3.3 Barpersonal	20	2 Herstellung von Garnituren	157
3.4 Barführung	25	2.1 Grundregeln für die Herstellung von Garnituren	157
3.5 Bargeräte und Barutensilien	25	2.2 Standardisierte Garnituren	158
3.6 Bargläser	33	2.3 Garniturzubehör	158
3.7 Eisarten	35	2.4 Rohstoffe für Garnituren	158
3.8 Fachausdrücke	37	3 Mise en Place	162
		3.1 Vorbereitungsarbeiten	162
		3.2 Nachbereitungsarbeiten	163
Getränkekunde	40	4 Verkaufsförderung in der Bar	164
1 Alkoholfreie Getränke	41	4.1 Verkaufsfördernde Maßnahmen	164
1.1 Wässer	41	4.2 Beratungs- und Verkaufsgespräch	165
1.2 Frucht- und Gemüsegetränke	44	4.3 Umgang mit Beschwerden	167
1.3 Sirupe	46	5 Showbarkeeping – Flairbartending	168
1.4 Erfrischungsgetränke	48	6 Barkalkulation	169
1.4.1 Fruchtsaftlimonaden und Limonaden	49	6.1 Berechnung des Wareneinsatzes	170
1.4.2 Energydrinks (Energiegetränke)	50	6.2 Arten der Kalkulation	170
1.4.3 Getränke und Getränkepulver mit Mineralstoffen	50	7 Barkarten	173
1.5 Teegetränke	50	7.1 Gesetzliche Angaben in einer Barkarte	173
1.6 Alkoholfreies Bier	51	7.2 Gestaltungsgrundlagen	174
1.7 Alkoholfreie Destillate	53	7.3 Verkaufsprychologie bei der Gestaltung	175
2 Alkoholische Getränke	54	7.4 Klassischer Aufbau	176
2.1 Alkohol	54	8 Barmaße	177
2.2 Schaumweine	58		
2.3 Perlweine	72	Mixgetränke	180
2.4 Aromatisierte Weine	72		
2.5 Likörweine	76	1 Bestandteile von Mixgetränken	181
2.6 Was sind Spirituosen?	85	2 Kriterien eines guten Drinks	182
2.7 Destillation	87	3 Mixgetränkegruppen	184
2.8 Whisk(e)y	92	3.1 Einteilung nach dem Gesamtvolumen	184
2.9 Wodka	102	3.2 Einteilung nach den Zutaten, der Zubereitung und der Verwendung	184
2.10 Gin	105	4 Rezepte	200
2.11 Aquavit (Akvavit)	109		
2.12 Genever	109	Stichwortverzeichnis	223
2.13 Destillate aus Wein	111	Literaturverzeichnis	230
2.14 Destillate aus Apfelwein	117	Bildnachweis	230
2.15 Destillate aus Agaven	119	Danksagung	232
2.16 Destillate aus Zuckerrohr	124		
2.17 Spirituosen mit Anis und destillierter Anis (Anisées)	131		
2.18 Liköre	135		
2.19 Bitters – Liköre (Spirituosen) mit Bittergeschmack	140		