

# Inhaltsverzeichnis

<b>Getränkekunde</b>	<b>7</b>	<b>Praktische Arbeiten</b>	<b>126</b>
1 Alkoholfreie Getränke	8	1 Zubereitung von Mixgetränken	127
1.1 Wässer	8	1.1 Zubereitung im Gästeglas (build in glass)	127
1.2 Frucht- und Gemüsegetränke	11	1.2 Zubereitung im Rührglas (stir)	129
1.3 Sirupe	13	1.3 Zubereitung im Shaker (shake)	131
1.4 Erfrischungsgetränke	16	1.4 Zubereitung im Stabmixer (blend, mix)	133
2 Alkoholische Getränke	20	1.5 Zubereitung im Aufsatzmixer (blend, mix)	134
2.1 Alkohol	20	1.6 Spezielle Zubereitungsarten	135
2.2 Schaumweine	23	2 Mise en Place	137
2.3 Perlweine	36	2.1 Vorbereitungsarbeiten	137
2.4 Aromatisierte Weine	37	2.2 Nachbereitungsarbeiten	138
2.5 Likörweine	40	3 Verkaufsförderung in der Bar	139
2.6 Spirituosen	46	3.1 Verkaufsfördernde Maßnahmen	139
2.6.1 Destillate aus Getreide	51	3.2 Beratungs- und Verkaufsgespräch	140
2.6.2 Destillate aus Wein	63	3.3 Umgang mit Beschwerden	142
2.6.3 Destillate aus Apfelwein	68	4 Showbarkeeping – Flairbartending	143
2.6.4 Destillate aus Agaven	69	5 Garnituren	144
2.6.5 Destillate aus Zuckerrohr	72	6 Barkalkulation	147
2.6.6 Spirituosen mit Anis (Anisées)	75	6.1 Berechnung des Wareneinsatzes	148
2.6.7 Absinth	76	6.2 Arten der Kalkulation	149
2.6.8 Liköre	78	7 Barkarte	151
<b>Zigarren</b>	<b>87</b>	7.1 Gesetzliche Bestimmungen	152
1 Anbaugebiete und Marken	88	7.2 Gestaltungsgrundlagen	152
2 Arten und Formate	89	7.3 Verkaufsprychologie bei der Gestaltung	153
2.1 Aufbau einer Zigarre	89	7.4 Klassischer Aufbau	154
2.2 Zigarrenarten	89	<b>8</b>	155
2.3 Zigarrenformate	91	9 Barstock	156
3 Zigarrenservice	92	<b>Mixgetränke</b>	<b>161</b>
3.1 Zigarrenzubehör	92	1 Bestandteile von Mixgetränken	162
3.2 Zigarrenservice für den Gast	93	2 Kriterien eines guten Drinks	163
3.3 Zigarren und Spirituosen	94	3 Mixgetränkegruppen	165
		3.1 Einteilung nach dem Gesamtvolumen	165
		3.2 Einteilung nach den Zutaten, der Zubereitung und der Verwendung	165
<b>Barkunde</b>	<b>95</b>	4 Rezepte	179
1 Geschichten rund um die Bar und Cocktails	96		
1.1 Geschichte der Bar	96		
1.2 Geschichte der Cocktails	97		
2 Trends in der Bar	99		
3 Arbeitsplatz Bar	101	Stichwortverzeichnis	200
3.1 Bartyphen	101	Literaturverzeichnis	206
3.2 Bareinrichtung und Barausstattung	104	Bildnachweis	206
3.3 Barpersonal	106	Danksagung	208
3.4 Barführung	111		
3.5 Bargeräte und Barutensilien	112		
3.6 Bargläser	119		
3.7 Eisarten	122		
3.8 Fachausdrücke	123		