

# Inhaltsverzeichnis

<b>Übersicht Getränkegruppen</b>	<b>8</b>	<b>3</b>	<b>Alkohol</b>	<b>51</b>
1	1	Was ist Alkohol?	52	
1.1	1.1	Alkoholarten	52	
1.2	9	1.2 Bedeutung von Alkohol für den Körper	53	
2	10			
1	10	<b>4</b>	<b>Bier</b>	<b>56</b>
1.1	11	1	Kurze Biergeschichte	57
1.2	11	1.1	Bier in Österreich	57
1.3	13	1.2	Das Reinheitsgebot	57
1.4	15	2	Bierzutaten und -erzeugung	58
2	15	2.1	Rohstoffe für Bier	58
2.1	15	2.2	Biererzeugung (in den Brauereien)	59
2.2	16	3	Bierarten	63
2.3	19	4	Umgang mit Bier in der Gastronomie	65
2.4	19			
3	20			
3.1	21	<b>5</b>	<b>Wein</b>	<b>69</b>
3.2	22	1	Was ist Wein? Wo kommt er her?	70
4	24	1.1	Was ist Wein?	70
4.1	24	1.2	Wo kommt Wein her?	70
2	27	2	Natürliche Voraussetzungen für Weinbau	73
2.1	27	2.1	Terroir	73
2.2	28	2.2	Sortenwahl aufgrund des Terroirs	76
2.3	28	2.3	Weinrebe	76
2.4	29	3	Weinerzeugung	83
2.5	29	3.1	Weinlese – erste Alternativen für das Endprodukt	83
2.6	30	3.2	Weißweinerzeugung – grundsätzlicher Ablauf mit vielen weiteren Entscheidungsmöglichkeiten	84
2.7	31	3.3	Roséweinerzeugung – wieder im Trend	95
2.8	33	3.4	Rotweinerzeugung – von klassisch bis modern	95
2.9	33	3.5	Spezielle Arten, Wein zu erzeugen	97
2.10	34	3.6	Weinmängel, Weinfehler, Weinkrankheiten	97
2.11	34	3.7	Bio im Weinbau	99
2.12	41	3.8	Natural Wine (Naturwein) – moderne Weintrends	100
3	39			
3.1	40			
3.2	40			
3.3	41			
3.4	42			
3.5	43			
3.6	44			
3.7	46	<b>6</b>	<b>Wein und seine Heimat</b>	<b>102</b>
3.8	46	1	Österreichisches Weingesetz	103
3.9	47	1.1	Geografische Herkunftsbezeichnungen – von großem bis zu sehr kleinem Gebiet	104
3.10	48	1.2	Weingüteklassen in Österreich – von einfacher bis zu erstklassiger Qualität	106

1.3	Zusammenschlüsse zur Vermarktung österreichischer Weine	108	3.2	Ablauf der Veranstaltung	223
1.4	Das Etikett österreichischer Weine	110	3.3	Verkostungsliste	224
1.5	Rebsorten, die für österreichische Qualitätsweine zugelassen sind	112	3.4	Einkaufsliste	226
1.6	Weinfachausdrücke im österreichischen Weinbau	116	3.5	Raum und Inventar	227
2	Weine aus Österreich im geografischen Überblick	118	4	Kalkulation von Preisen	227
2.1	Weinland (ca. 41 900 ha)	120	4.1	Bezugskalkulation und Einstandspreis	228
2.2	Steirerland (ca. 4 650 ha)	137	4.2	Kalkulation des Kartenpreises (Verkaufspreises)	229
2.3	Bergland (ca. 250 ha)	140	4.3	Unterschiedliche Ansätze der Kalkulation	230
3	Internationaler Weinbau	143	5	Präsentation und Verkauf von Wein	232
3.1	Frankreich	143	5.1	Weinkarte	233
3.2	Italien	153	5.2	Präsentation und Absatzschwerpunkte	238
3.3	Spanien	161	5.3	Umgang mit dem Gast	241
3.4	Deutschland	164	6	Weinservice	246
3.5	Weitere Weinbaultänder Europas	173	6.1	Weinaccessoires	246
3.6	Weinbau in Übersee	178	6.2	Flaschenverschlüsse	249
			6.3	Weißweinservice	252
			6.4	Belüften	255
			6.5	Rotweinservice	256
			6.6	Dekantieren	258
			6.7	Schaumweinservice	261
<b>7</b>	<b>Der Wein – Faktoren für den Genuss</b>	184			
1	Sensorische Beurteilung von Wein	185			
1.1	Sinne	185	<b>9</b>	<b>Schaumweine und Likörweine</b>	263
1.2	Degustationsvorbereitung und Vokabular	187	1	Schaumweine	264
1.3	Degustationstechnik (sensorische Weinanalyse)	192	1.1	Geschichtliche Entwicklung	264
2	Glas und Wein	198	1.2	Champagne, die Topregion für den weltbesten Schaumwein	265
3	Harmonie von Speisen und Wein	202	1.3	Schaumweinerzeugung in der Champagne	266
3.1	Grundregeln der Kombination von Speisen und Wein	202	1.4	Weitere Arten der Schaumweinerzeugung	268
3.2	Trends bei der Abstimmung von Speisen und Wein	202	1.5	Bezeichnungen bei Schaumweinen (Etikettsprache)	268
3.3	Das Zusammenspiel der Geschmackskomponenten	203	1.6	Gesetzliche Bestimmungen für Schaumwein in Österreich	270
4	Wein und Gesundheit	204	1.7	Einkauf und Lagerung	271
4.1	Wirkung von Wein	210	2	Likörweine	273
4.2	Wie viel Wein darf's sein?	210	2.1	Sherry	273
		212	2.2	Portwein	277
		212	2.3	Weitere Likörweine	281
<b>8</b>	<b>Der Wein und sein Service</b>	213			
1	Die Sommelière/der Sommelier	214	<b>10</b>	<b>Spirituosen und Liköre</b>	284
2	Kellermanagement	216	1	Spirituosen	285
2.1	Weineinkauf	216	1.1	Destillationsverfahren	285
2.2	Weinkeller – Weinlagerung	218	1.2	Reifen, Lagern und Abfüllen	286
2.3	Möglichkeiten der Lagerung	220	1.3	Arten von Spirituosen	286
2.4	Kellerbuch	221	1.4	Etikettsprache bei Spirituosen	288
3	Organisation einer Weindegustation	222	1.5	Cognac	288
3.1	Organisation	223	1.6	Armagnac	290

1.7	Weinbrand oder Brandy	290	2	Liköre	297
1.8	Weinhefebrand (Gelägerbrand, Glöger)	290	2.1	Likörarten	297
1.9	Tresterbrand	290	2.2	Anisées	298
1.10	Destillate aus Obst	291	2.3	Bitters	298
1.11	Tequila und Mezcal	291	2.4	Absinth	299
1.12	Whisky/Whiskey	292			
1.13	Gin	294			
1.14	Genever (Jenever)	294		Stichwortverzeichnis	302
1.15	Rum	295		Literaturverzeichnis	308
1.16	Wodka	295		Bildnachweis	308
1.17	Kornbrand	296			
1.18	Aquavit (Akvavit)	296			