

INHALTSVERZEICHNIS

MIXGETRÄNKEGUPPEN	12	Scherbets	66
Beer-Mix-Drinks	16	Frozen non-alcoholic Drinks	67
Bowlen & Cups	18	Smoothys	67
Cobblers	21	Pick-me-ups	69
Cocktails	23	Oysters	70
Pre-Dinner-Cocktails	24	Pousse-Cafés	71
After-Dinner-Cocktails	27	Punches	73
Sekt- oder Champagnercocktails	29	Rickeys	74
Collinses	32	Sangarees	75
Coolers	34	Shooters	76
Crustas	36	Rituals	77
Daisys	38	Mists	78
Egg Noggs	39	Slammers	78
Fancy Drinks	41	Bandits	78
Crushed Drinks bzw. Crushers	42	Shrubs	79
Fixes	44	Slings	80
Fizzes	45	Sodas	82
Flips	47	Sours	83
Floats	49	Tropicanas	85
Frappés	50	Fruit Punches	86
Highballs	52	Coladas	87
Hot Drinks	54	Batidas	88
Mulled Drinks	55	Frozen Fruit Daiquiris	89
Grogs	55	Frozen Fruit Margaritas	90
Hot Toddys	56	Sunrises	91
Grogails	56	Swizzles	92
Heiße Kaffeemixgetränke	57	Twists	93
Flavoured Coffees	57	Zooms	94
Heiße Schokolademixgetränke	57	Sonstige Mixgetränkegruppen	95
Heiße Milchemixgetränke	57	Knickebein (Knickebocker)	95
Juleps & Smashes	59	Tauwasser	95
Milk-Mix-Drinks	62	Nutrimentum Spiritus	95
Milk-Shakes	62	Zarte Melodien	96
Milk-Frappés	63	Longdrinks	96
Puffs	63		
Non-alcoholic Mix-Drinks	65	REZEPTE VON A BIS Z	98
Lemonades	66		

BARKUNDE	218	DER ALKOHOL — DIE SPIRITUOSE	434
Praktisches Mixen		Die Alkoholgewinnung	437
(Zubereitungsarten von Mixgetränken)	220	Verträglichkeit von Alkohol	441
Zubereitung im Shaker	221		
Zubereitung im Mixglas	228	METHODEN DER DESTILLATION	444
Zubereitung im Stabmixer	232	Pot-Still-Verfahren	447
Zubereitung im Aufsatzmixer	235	Alambic-Verfahren	448
Zubereitung im Gästeglas	237	Patent-Still-Verfahren	448
Geschichtliche Entwicklung der			
gastwirtschaftlichen Betriebe und		QUALITÄTSEKKNUNG	
der alkoholischen Getränke	238	VON SPIRITUOSEN	450
Barotypen und Bareinrichtung	245		
Barstaff	263	WEINDESTILLATE	456
Showbarkeeper	268	Armagnac	459
Kleidung in der Bar	269	Cognac	463
Mise en Place, Geräte, Gläser		Weinbrand/Brandy	469
und Eis in der Bar	270	Traubenbrand	474
Barstock, Barkarte, Barmaße	295	Tresterbrand	475
Die Arbeiten in einer Bar	321	Grappa	476
Chronologischer Ablauf	321	Marc	478
Das Herstellen von Garnituren	326	Spirituose aus Weingeläger	478
Exkurs: Hygiene	328	Weinbrandähnliche Spirituose	478
Früchte und sonstige pflanzliche		Weindestillate von A bis Z	479
Bestandteile von Garnituren	331		
Schneidetechniken von Garnituren	374	GETREIDEDESTILLATE	550
Fertigungstechniken	383	Aquavit & Akvavit	552
Wichtige Produkte für das		Gin	554
Garnieren und Mixen	386	Genever	558
Kleine Warenkunde	391	Aquavit, Gin & Genever von A bis Z	560
Fachausdrücke für das Arbeiten		Whisky & Whiskey	566
in der Bar	400	Scotch Whisky	567
Barführung und Kalkulation	404	Irish Whiskey	576
Verkaufsförderung in der Bar	422	American Whiskey	578
Internationale Interessenvertretung	426	Canadian Whisky	581
Trinkeremonien	430	Japanischer Whisky	584

Whisky & Whiskey von A bis Z	586	Pastis	688
Wodka	620	Raki	688
Wodka von A bis Z	624	Branntweine aus Palmen	689
Sonstige Getreidebranntweine	634	Arrak	689
OBSTDESTILLATE	640	Branntweine aus Zuckerrohr	690
Branntweine aus Kernobst	648	Rum	690
Branntweine aus Äpfeln	648	Cachaça	694
Calvados	648	Rum, Cachaça, Tequila & Co. von A bis Z	696
Branntweine aus Birnen	651	LIKÖRE UND BITTERSPIRITUOSEN	712
Branntweine aus Quitten	652	Fruchtsaftliköre	716
Branntweine aus Mispeln	652	Fruchtliköre	716
Branntweine aus Steinobst	652	Destillatliköre	717
Branntweine aus Marillen/Aprikosen	652	Gewürzliköre	717
Branntweine aus Kirschen	653	Kräuterliköre	718
Branntweine aus Pfirsichen	654	Kaffee-, Tee-, Kakao- und Colaliköre	718
Branntweine aus Zwetschken/		Emulsionsliköre	719
Pflaumen	654	Milch-(Vollmilch-) und Obers-	
Branntweine aus Mirabellen	654	(Sahne-)Liköre	719
Branntweine aus Schlehen	654	Sonstige Liköre und Liköre unter	
Branntweine aus Hartriegel	655	Mitverwendung von Wein	720
Branntweine aus Beerenobst	655	Aromaliköre	720
Obstdestillate von A bis Z	656	Bitterspirituosen	720
RUM, CACHAÇA, TEQUILA & CO.	682	Liköre und Bitterspirituosen von A bis Z	721
Tequila	684	Rezeptregister nach Basisgetränken	767
Anisées	686	Register	771
Absinth	686	Bildverzeichnis	807
Ouzo	687	Literaturverzeichnis	813
		Die Autoren	814