

Inhaltsverzeichnis

Allgemeine Getränkekunde	7	3.5	Weitere Erzeugungsarten	102
		3.6	Weinmängel, Weinfehler, Weinkrankheiten	102
1 Alkoholfreie Getränke	8	3.7	Biodynamischer Weinbau	105
1.1 Wasser	8			
1.2 Frucht- und Gemüsegetränke	12	4	Weinbau in Österreich	107
1.3 Erfrischungsgetränke	18	4.1	Österreichisches Weingesetz	107
1.4 Milch- und Milchmischgetränke	22	4.2	Österreichische Weinbauregionen und ihre Weinbaugebiete	115
2 Alkaloidhaltige Getränke	24	4.3	Österreichs Qualitätsweinrebsorten	133
2.1 Kaffee	24	4.4	Kurzbeschreibungen ausgewählter Rebsorten und ihre Anbaugebiete	134
2.2 Tee	33	4.5	Weinfachausdrücke	135
2.3 Kakao	39			
3 Alkoholische Getränke	43	5	Weinbau International	139
3.1 Alkohol	43	5.1	Frankreich	139
3.2 Bier	46	5.2	Italien	149
3.3 Schäumende Weine	54	5.3	Spanien	156
3.4 Likörweine	61	5.4	Deutschland	160
3.5 Spirituosen	70	5.5	Weitere Weinbauländer Europas	170
Das Produkt Wein	87	5.6	Weinbau in Übersee	174
1 Definition des Weines und seine Geschichte	88		Der Wein – Faktoren für den Genuss	180
1.1 Wein in der Antike	89	1	Sensorische Beurteilung von Wein	181
1.2 Geschichte des Weinbaus in Österreich	89	1.1	Sinne	181
2 Natürliche Produktionsfaktoren und Weinbau	90	1.2	Degustationsvorbereitung und Vokabular	183
2.1 Terroir	90	1.3	Degustationstechnik (sensorische Weinanalyse)	188
2.2 Sortenwahl und Vegetation	91	2	Glas und Wein	193
2.3 Weinbau	93	3	Harmonie von Speisen und Wein	197
3 Weinerzeugung	96	3.1	Grundregeln der Kombination von Speisen und Wein	197
3.1 Weinlese	96	3.2	Trends bei der Abstimmung von Speisen und Wein	198
3.2 Weißweinerzeugung	97	3.3	Das Zusammenspiel der Geschmackskomponenten	198
3.3 Besonderheiten der Roséweinerzeugung	101	4	Wein und Gesundheit	205
3.4 Besonderheiten der Rotweinerzeugung	101			

	Der Wein und sein Service	207	5	Präsentation und Verkauf von Wein	226
1	Die Sommelière/der Sommelier	208	5.1	Weinkarte	227
2	Kellermanagement	210	5.2	Präsentation und Absatzschwerpunkte	232
2.1	Weineinkauf	210	5.3	Umgang mit dem Gast	235
2.2	Weinkeller – Weinlagerung	212	6	Weinservice	240
2.3	Möglichkeiten der Lagerung	214	6.1	Weinaccessoires	240
2.4	Kellerbuch	215	6.2	Flaschenverschlüsse	243
			6.3	Weißweinservice	246
3	Organisation einer Weindegustation	216	6.4	Belüften	249
3.1	Organisation	217	6.5	Rotweinservice	250
3.2	Ablauf der Veranstaltung	217	6.6	Dekantieren	252
3.3	Verkostungsliste	218	6.7	Schaumweinservice	255
3.4	Einkaufsliste	220			
3.5	Raum und Inventar	220		Stichwortverzeichnis	258
4	Kalkulation von Preisen	221		Literaturverzeichnis	263
4.1	Bezugskalkulation und Einstandspreis	222		Bildnachweis	263
4.2	Kalkulation des Kartenpreises (Verkaufspreises)	223			
4.3	Unterschiedliche Ansätze der Kalkulation	224			