

Inhaltsverzeichnis

| | | | | | |
|----------|---|-----|----------|--|-----|
| | Allgemeine Getränkekunde | 7 | 3.5 | Weitere Erzeugungsarten | 102 |
| 1 | Alkoholfreie Getränke | 8 | 3.6 | Weinmängel, Weinfehler, Weinkrankheiten | 102 |
| 1.1 | Wasser | 8 | 3.7 | Biodynamischer Weinbau | 105 |
| 1.2 | Frucht- und Gemüsegetränke | 12 | 4 | Weinbau in Österreich | 107 |
| 1.3 | Erfrischungsgetränke | 18 | 4.1 | Österreichisches Weingesetz | 107 |
| 1.4 | Milch- und Milchmodischgetränke | 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 | 5 | Weinbau International | 139 |
| 3 | Alkoholische Getränke | 43 | 5.1 | Frankreich | 139 |
| 3.1 | Alkohol | 43 | 5.2 | Italien | 149 |
| 3.2 | Bier | 46 | 5.3 | Spanien | 156 |
| 3.3 | Schäumende Weine | 54 | 5.4 | Deutschland | 160 |
| 3.4 | Likörweine | 61 | 5.5 | Weitere Weinbauländer Europas | 170 |
| 3.5 | Spirituosen | 70 | 5.6 | Weinbau in Übersee | 174 |
| | Das Produkt Wein | 87 | | Der Wein – Faktoren für den Genuss | 180 |
| 1 | Definition des Weines und seine Geschichte | 88 | 1 | Sensorische Beurteilung von Wein | 181 |
| 1.1 | Wein in der Antike | 89 | 1.1 | Sinne | 181 |
| 1.2 | Geschichte des Weinbaus in Österreich | 89 | 1.2 | Degustationsvorbereitung und Vokabular | 183 |
| 2 | Natürliche Produktionsfaktoren und Weinbau | 90 | 1.3 | Degustationstechnik (sensorische Weinanalyse) | 188 |
| 2.1 | Terroir | 90 | 2 | Glas und Wein | 193 |
| 2.2 | Sortenwahl und Vegetation | 91 | 3 | Harmonie von Speisen und Wein | 197 |
| 2.3 | Weinbau | 93 | 3.1 | Grundregeln der Kombination von Speisen und Wein | 197 |
| 3 | Weinerzeugung | 96 | 3.2 | Trends bei der Abstimmung von Speisen und Wein | 198 |
| 3.1 | Weinlese | 96 | 3.3 | Das Zusammenspiel der Geschmackskomponenten | 198 |
| 3.2 | Weißweinerzeugung | 97 | 4 | Wein und Gesundheit | 205 |
| 3.3 | Besonderheiten der Roséweinerzeugung | 101 | | | |
| 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 |
| 3 | Organisation einer Weindegustation | 216 | 6.3 | Weißweinservice | 246 |
| 3.1 | Organisation | 217 | 6.4 | Belüften | 249 |
| 3.2 | Ablauf der Veranstaltung | 217 | 6.5 | Rotweinservice | 250 |
| 3.3 | Verkostungsliste | 218 | 6.6 | Dekantieren | 252 |
| 3.4 | Einkaufsliste | 220 | 6.7 | Schaumweinservice | 255 |
| 3.5 | Raum und Inventar | 220 | | | |
| 4 | Kalkulation von Preisen | 221 | | Stichwortverzeichnis | 258 |
| 4.1 | Bezugskalkulation und Einstandspreis | 222 | | Literaturverzeichnis | 263 |
| 4.2 | Kalkulation des Kartenpreises (Verkaufspreises) | 223 | | Bildnachweis | 263 |
| 4.3 | Unterschiedliche Ansätze der Kalkulation | 224 | | | |