

Inhaltsverzeichnis

Übersicht Getränkegruppen	8	3	Alkohol	51
		1	Was ist Alkohol?	52
		1.1	Alkoholarten	52
1 Alkoholfreie Getränke	9	1.2	Bedeutung von Alkohol für den Körper	53
1 Wasser	10			
1.1 Härte des Wassers	10	4	Bier	56
1.2 Wozu wird Wasser in der Gastronomie verwendet?	11	1	Kurze Biergeschichte	57
1.3 Trinkwasserarten	11	1.1	Bier in Österreich	57
1.4 Umgang mit Wasser in der Gastronomie	13	1.2	Das Reinheitsgebot	57
2 Frucht- und Gemüsegetränke	15	2	Bierzutaten und -erzeugung	58
2.1 Herstellung von Frucht- und Gemüsegetränken	15	2.1	Rohstoffe für Bier	58
2.2 Fruchtgetränk	16	2.2	Biererzeugung (in den Brauereien)	59
2.3 Gemüsegetränke	19	3	Bierarten	63
2.4 Umgang mit Säften in der Gastronomie	19	4	Umgang mit Bier in der Gastronomie	65
3 Erfrischungsgetränke	20			
3.1 Einteilung der Erfrischungsgetränke	21	5	Wein	69
3.2 Umgang mit Erfrischungsgetränken in der Gastronomie	22	1	Was ist Wein? Wo kommt er her?	70
4 Milch und Milchmischgetränke	24	1.1	Was ist Wein?	70
		1.2	Wo kommt Wein her?	70
2 Alkaloidhaltige Getränke	27	2	Natürliche Voraussetzungen für Weinbau	73
1 Kaffee	27	2.1	Terroir	73
1.1 Kurze Kaffeegeschichte	28	2.2	Sortenwahl aufgrund des Terroirs	76
1.2 Beginn der Kaffeehauskultur in Österreich	28	2.3	Weinrebe	76
1.3 Kaffeeanbaugebiete	29	3	Weinerzeugung	83
1.4 Kaffeepflanze	29	3.1	Weinlese – erste Alternativen für das Endprodukt	83
1.5 Aufbereitung der Kaffeebohnen	30	3.2	Weißweinerzeugung – grundsätzlicher Ablauf mit vielen weiteren Entscheidungsmöglichkeiten	84
1.6 Sortenreine Kaffees, Kaffeemischungen und Spezialkaffees	33	3.3	Roséweinerzeugung – wieder im Trend	95
1.7 Röstung der Rohbohnen	33	3.4	Rotweinerzeugung – von klassisch bis modern	95
1.8 Umgang mit Kaffee in der Gastronomie	34	3.5	Spezielle Arten, Wein zu erzeugen	97
2 Tee	39	3.6	Weinmängel, Weinfehler, Weinkrankheiten	97
2.1 Kurze Teegeschichte	40	3.7	Bio im Weinbau	99
2.2 Teeanbaugebiete	40	3.8	Natural Wine (Naturwein) – moderne Weintrends	100
2.3 Teestrauch	41			
2.4 Aufbereitung der Teeblätter	42			
2.5 Teequalitäten und Teesorten	43			
2.6 Umgang mit Tee in der Gastronomie	44			
3 Kakao	46	6	Wein und seine Heimat	102
3.1 Kurze Kakaogeschichte	46	1	Österreichisches Weingesetz	103
3.2 Kakaoanbau und Kakaopflanze	46	1.1	Geografische Herkunftsbezeichnungen – von großem bis zu sehr kleinem Gebiet	104
3.3 Aufbereitung der Kakaobohnen	47	1.2	Weingüteklassen in Österreich – von einfacher bis zu erstklassiger Qualität	106
3.4 Kakaoprodukte und ihre Zubereitung	47			
3.5 Umgang mit Kakao in der Gastronomie	48			

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