

Inhaltsverzeichnis

Übersicht Getränkegruppen

1 **Alkoholfreie Getränke**

- 1 Wasser
- 1.1 Härte des Wassers
- 1.2 Wozu wird Wasser in der Gastronomie verwendet?
- 1.3 Trinkwasserarten
- 1.4 Umgang mit Wasser in der Gastronomie
- 2 Frucht- und Gemüsegetränke
- 2.1 Herstellung von Frucht- und Gemüsegetränken
- 2.2 Fruchtgetränk
- 2.3 Gemüsegetränke
- 2.4 Umgang mit Säften in der Gastronomie
- 3 Erfrischungsgetränke
- 3.1 Einteilung der Erfrischungsgetränke
- 3.2 Umgang mit Erfrischungsgetränken in der Gastronomie
- 4 Milch und Milchmodigetränke

2 **Alkaloidhaltige Getränke**

- 1 Kaffee
- 1.1 Kurze Kaffeegeſchichte
- 1.2 Beginn der Kaffeehauskultur in Österreich
- 1.3 Kaffeeanbaugebiete
- 1.4 Kaffeeepflanze
- 1.5 Aufbereitung der Kaffeebohnen
- 1.6 Sortenreine Kaffees, Kaffeemischungen und Spezialkaffees
- 1.7 Röstung der Rohbohnen
- 1.8 Umgang mit Kaffee in der Gastronomie
- 2 Tee
- 2.1 Kurze Teegeschichte
- 2.2 Teeanbaugebiete
- 2.3 Teeſtrauch
- 2.4 Aufbereitung der Teeblätter
- 2.5 Teequalitäten und Teesorten
- 2.6 Umgang mit Tee in der Gastronomie
- 3 Kakao
- 3.1 Kurze Kakaogeschichte
- 3.2 Kakaobau und Kakaopflanze
- 3.3 Aufbereitung der Kakaobohnen
- 3.4 Kakaoprodukte und ihre Zubereitung
- 3.5 Umgang mit Kakao in der Gastronomie

- 8 **3 Alkohol** 51
- 1 Was ist Alkohol? 52
- 1.1 Alkoholarten 52
- 9 1.2 Bedeutung von Alkohol für den Körper 53

10 **4 Bier** 56

- 11 1 Kurze Biergeschichte 57
- 11 1.1 Bier in Österreich 57
- 13 1.2 Das Reinheitsgebot 57
- 15 2 Bierzutaten und -erzeugung 58
- 15 2.1 Rohstoffe für Bier 58
- 16 2.2 Biererzeugung (in den Brauereien) 59
- 19 3 Bierarten 63
- 19 4 Umgang mit Bier in der Gastronomie 65

22 **5 Wein** 69

- 24 1 Was ist Wein? Wo kommt er her? 70
- 24 1.1 Was ist Wein? 70
- 24 1.2 Wo kommt Wein her? 70
- 27 2 Natürliche Voraussetzungen für Weinbau 73
- 27 2.1 Terroir 73
- 28 2.2 Sortenwahl aufgrund des Terroirs 76
- 28 2.3 Weinrebe 76
- 29 3 Weinerzeugung 83
- 29 3.1 Weinlese – erste Alternativen für das Endprodukt 83
- 30 3.2 Weißweinerzeugung – grundsätzlicher Ablauf mit vielen weiteren Entscheidungsmöglichkeiten 84
- 31 3.3 Roséweinerzeugung – wieder im Trend 95
- 33 3.4 Rotweinerzeugung – von klassisch bis modern 95
- 34 3.5 Spezielle Arten, Wein zu erzeugen 97
- 39 3.6 Weinmängel, Weinfehler, Weinkrankheiten 97
- 40 3.7 Bio im Weinbau 99
- 41 3.8 Natural Wine (Naturwein) – moderne Weintrends 100

46 **6 Wein und seine Heimat** 102

- 46 1 Österreichisches Weingesetz 103
- 47 1.1 Geografische Herkunftsbezeichnungen – von großem bis zu sehr kleinem Gebiet 104
- 47 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 Weinbauländer 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
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 (Etikettensprache)	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	Etikettensprache 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			