

# Inhaltsverzeichnis

<b>I Einführung in den Beruf</b>	9	2 Unsere Gäste	60
<b>Die Servicemitarbeiterinnen und Servicemitarbeiter</b>	10	3 Ess- und Trinkgewohnheiten internationaler Gäste	62
1 Berufsbild	11	4 Von der Reservierung bis zur Verabschiedung	66
1.1 Die drei Arbeitsbereiche des Serviceberufes	11	<b>Serviersysteme und Servierarten</b>	76
1.2 Berufskleidung	11	1 Serviersysteme	77
1.3 Anforderungen an die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter	11	2 Servierarten	80
1.4 Verhaltensregeln im Service	12	<b>Das Service der Mahlzeiten im Tagesablauf</b>	83
1.5 Berufsausrüstung	12	1 Das Frühstück	84
1.6 Fachausdrücke im Service	13	1.1 Die Bedeutung des Frühstücks	84
2 Hygiene, Unfallverhütung und Sicherheitsbestimmungen	17	1.2 Frühstücksarten	85
2.1 Hygiene	17	1.3 Anrichten und Servieren von Frühstücksgerichten und Frühstücksgetränken	90
2.2 Unfallverhütung	18	2 Vor Servicebeginn	92
2.3 Sicherheitsbestimmungen	19	2.1 Checkliste vor Servicebeginn	92
<b>II Serviceorganisation</b>	21	2.2 Servicebesprechung (tägliches Servicemeeting oder Briefing)	93
<b>Vor dem Service</b>	22	2.3 Serviceablauf im Restaurant	94
1 Inventar und Serviergegenstände	23	3 Das Mittagessen	95
1.1 Tische und Sessel	23	4 Zwischen- und Spätmahlzeiten	97
1.2 Tisch- und Tafelwäsche	24	5 Das Abendessen	98
1.3 Porzellan- und Steingutgeschirr	26	<b>Getränkesservice</b>	99
1.4 Besteck	28	1 Service von alkoholfreien Getränken	100
1.5 Gläser	30	2 Service von Bier	102
1.6 Sonstige Serviergegenstände	30	3 Service von Wein	104
2 Mise en Place	34	4 Service von Spirituosen	113
3 Tischkultur und Tischoptik	35	5 Service von Heißgetränken	115
4 Tischdecken	37	<b>Bonieren, Abrechnungs- und Kontrollsysteme</b>	118
<b>III Servieren</b>	45	1 Bonieren	119
<b>Das Einmaleins des Servierens</b>	46	2 Elektronische Kassensysteme	120
1 Servierregeln	47	2.1 Bonieren mit dem elektronischen Kassensystem	121
2 Das Decken und Servieren der einzelnen Speisenfolgen	49	2.2 Vorteile des elektronischen Boniersystems	122
3 Grundlegende Servier- und Tragübungen	51	2.3 Leistungsmerkmale eines elektronischen Kassensystems	122
<b>Der Umgang mit dem Gast</b>	57	3 Gästerechnung	123
1 Gastlichkeit – die Sprache des Gastes	58	<b>Menükunde</b>	127
1.1 Umgangsformen der Servicemitarbeiterinnen und -mitarbeiter	58	1 Menüreihenfolge	128
1.2 Dienstleistung in der Gastronomie und Hotellerie	58	2 Menüerstellung und Menüarten	130
		2.1 Grundsätze zur Menüerstellung	130
		2.2 Menüarten	131

3	Gestaltung von Speisen-, Menü- und Getränkekarten	132	2	Arbeitsplatz Bar	198
3.1	Gestaltung von Speisen- und Menükarten	133	2.1	Bar Mise en Place	198
3.2	Gestaltung von Getränkekarten	136	2.2	Barstock	198
4	Grundregeln für die Getränkeempfehlung	139	2.3	Bargeräte und Barutensilien	200
5	Speisen zur Erstellung von Menüs und von Speisekarten	141	2.4	Bargläser	202
			2.5	Eisarten in der Bar	203
			2.6	Die Zubereitung von Bargetränken	204
			2.7	Barservice	206
			2.8	Standardrezepte	206
			2.9	Barfachausrücke	212
	<b>Spezialgedecke</b>	147		<b>IV Getränke</b>	215
1	Serviergegenstände und Spezialbestecke	148			
2	Schnecken (Weinbergschnecken)	149		<b>Einteilung der Getränke</b>	216
3	Muschelgerichte	150			
4	Austern	151		<b>Wasser</b>	218
5	Hummer, Languste und Krabbe	153	1	Zusammensetzung und Arten	219
6	Kaviar	154			
				<b>Frucht- und Gemüsegetränke</b>	222
	<b>Arbeiten beim Tisch des Gastes</b>	157	1	Herstellung und Arten	223
1	Tranchieren	158	1.1	Arten von Fruchtgetränken	223
1.1	Geflügel	158	1.2	Arten von Gemüsegetränken	224
1.2	Entrecôte double, Chateaubriand, T-Bone-Steak und Porterhousesteak	161	1.3	Bekannte Marken	225
2	Filetieren	161	1.4	Einkauf und Lagerung	225
2.1	Fische	161			
2.2	Obst	165		<b>Erfrischungsgetränke</b>	226
3	Marinieren	167	1	Arten von Erfrischungsgetränken	227
3.1	Beef tartare	167	2	Einkauf und Lagerung	229
4	Flambieren	169			
4.1	Fleisch und Krustentiere	169		<b>Kaffee</b>	230
4.2	Süßspeisen und Obst	173	1	Die Herkunft, die Aufbereitung und das Rösten	231
5	Käseservice	176	1.1	Die Kaffeeepflanze	231
			1.2	Anbaugelände	231
	<b>Die Organisation von Veranstaltungen</b>	177	1.3	Die Ernte und die Aufbereitung	232
1	Management und Organisation	178	1.4	Das Rösten	233
1.1	Verkaufsabteilung (Sales)	178	2	Kaffeearten	234
1.2	Planung und Organisation	178	3	Zubereitung in Gastronomie und Hotellerie	235
2	Angebotsformen	183	3.1	Kaffeegetränke und Kaffeespezialitäten	237
2.1	Bankett	183	4	Einkauf und Lagerung	240
2.2	Buffet	187			
2.3	Cocktailparty, Stehempfang, Flying Buffet	190		<b>Kakao</b>	241
2.4	Grillparty	190	1	Herkunft und Zubereitung von Kakao	242
2.5	Konferenzen, Seminare und Tagungen	190	2	Einkauf und Lagerung von Kakao	243
2.6	Outside-Catering	192	3	Milch in der Gastronomie	244
	<b>Die Bar</b>	195		<b>Tee</b>	245
1	Barkunde	196	1	Herkunft, Arten und Aufbereitung von Tee	246
1.1	Geschichte der Bar	196	1.1	Anbaugebiete	246
1.2	Bararten	196	1.2	Fermentierter oder schwarzer Tee	247
1.3	Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter in der Bar (Barstaff)	197			

1.3	Schwarzteemischungen (Blends)	249	2.3	Steierland (Steiermark)	291
1.4	Teearten	249	2.3.1	Südsteiermark	291
1.5	Früchte-, Kräuter- und Gewürztees	250	2.3.2	Vulkanland Steiermark	292
2	Empfehlungen zur Teezubereitung	250	2.3.3	Weststeiermark	292
3	Einkauf und Lagerung	252	2.4	Wien	293
<b>Gefahren des Alkohols</b>			<b>Weinbau in Deutschland</b>		
253			295		
<b>Bier</b>			296		
256			297		
1	Herstellung	257	2	Weinbaugebiete	297
1.1	Mälzen	257	2.1	Rheingau	298
1.2	Maischen und Läutern	258	2.2	Rheinhessen	298
1.3	Brauen	258	2.3	Nahe	299
1.4	Gären	258	2.4	Pfalz	299
1.5	Lagern und Abfüllen	258	2.5	Ahr	300
2	Bierarten und Spezialitäten	259	2.6	Mosel	300
3	Einkauf und Lagerung	261	2.7	Baden	301
4	Brauereien und Biermarken	262	2.8	Württemberg	301
			2.9	Franken	302
<b>Wein</b>			<b>Weinbau in Frankreich</b>		
265			303		
1	Weinbau	266	1	Weingüteklassen	304
2	Weinerzeugung	268	2	Weinbauregionen und Weinbaugebiete	305
2.1	Weißweinerzeugung	268	2.1	Bordeaux (Bordelais)	305
2.2	Besonderheiten der Roséweinerzeugung	269	2.1.1	Médoc	306
2.3	Besonderheiten der Rotweinerzeugung	270	2.1.2	Graves	306
2.4	Orange Wines	271	2.1.3	Sauternes und Barsac	306
2.5	Aromatisierte Weine	271	2.1.4	Entre-deux-Mers	307
2.6	Obstweinerzeugung	272	2.1.5	Saint-Émilion	307
3	Einkauf und Lagerung	273	2.1.6	Pomerol	307
			2.2	Burgund (Bourgogne)	308
<b>Weinbau in Österreich</b>			2.2.1	Chablis	308
275			2.2.2	Côte d'Or	309
1	Das österreichische Weingesetz	276	2.2.3	Côte Chalonnaise und Mâconnnais	309
1.1	Bezeichnungsvorschriften für Qualitätsweine	276	2.2.4	Beaujolais	310
1.2	Weingüteklassen	278	2.3	Provence	310
1.3	Österreichische Qualitätsrebsorten	280	2.4	Rhonetal (Vallée du Rhône)	310
2	Weinbauregionen und Weinbaugebiete	280	2.5	Elsass (Alsace)	311
2.1	Niederösterreich	282	2.6	Loiretal (Vallée de la Loire et le Centre)	311
2.1.1	Wachau	282	<b>Weinbau in Italien</b>		
2.1.2	Kremstal	283	313		
2.1.3	Kamptal	284	1	Weingüteklassen	314
2.1.4	Wagram	284	2	Weinbauregionen und Weinbaugebiete	315
2.1.5	Traisental	285	2.1	Südtirol (Alto Adige)	316
2.1.6	Carnuntum	285	2.2	Trentin (Trentino)	317
2.1.7	Weinviertel	286	2.3	Piemont (Piemonte)	317
2.1.8	Thermenregion	287	2.4	Venetien (Veneto)	317
2.2	Burgenland	287	2.5	Friaul – Julisch Venetien (Friuli – Venezia Giulia)	318
2.2.1	Neusiedler See	288	2.6	Toskana (Toscana)	319
2.2.2	Leithaberg	289	2.7	Apulien (Puglia)	320
2.2.3	Rosalia	289	2.8	Sizilien	320
2.2.4	Mittelburgenland	289			
2.2.5	Eisenberg	290			

<b>Weitere Weinbauländer</b>	322	<b>3 Getreidedestillate</b>	356
1 Alte Weinwelt	323	3.1 Whisky & Whiskey	356
1.1 Spanien	323	3.1.1 Scotch Whisky	356
1.2 Portugal	325	3.1.2 Irish Whiskey	358
1.3 Ungarn	326	3.1.3 American Whiskey	358
2 Neue Weinwelt	327	3.1.4 Canadian Whisky	359
2.1 Kalifornien	328	3.1.5 Japanischer Whisky	359
2.2 Chile	328	3.2 Gin	360
2.3 Argentinien	329	3.3 Genever	360
2.4 Südafrika	329	3.4 Aquavit (Akvavit)	361
2.5 Neuseeland	330	3.5 Wodka	361
2.6 Australien	331	3.6 Korn & Kümmel	361
<b>Schaumweine</b>	332	<b>4 Rum und Cachaça</b>	362
1 Herstellungsverfahren	333	4.1 Rum	362
2 Sekt	333	4.2 Cachaça	363
3 Champagner	336	<b>5 Tequila und Mezcal, Aniséés, Bitters</b>	363
3.1 Champagnergebiet	336	5.1 Tequila und Mezcal	363
3.2 Champagnererzeugung (Méthode champenoise)	337	5.2 Aniséés	363
3.3 Bekannte Champagnerfirmen	339	5.3 Bitteraperitifs	364
4 Schäumende Weine aus anderen Ländern	340	<b>6 Obstdestillate</b>	364
5 Einkauf und Lagerung	342	<b>7 Liköre</b>	365
<b>Likörweine</b>	343	7.1 Bitterliköre	366
1 Sherry	344	7.2 Fruchtliköre	367
2 Portwein	345	7.3 Honigliköre	367
3 Weitere Likörweine	347	7.4 Kräuter- und Gewürzliköre	368
<b>Spirituosen</b>	349	7.5 Emulsionsliköre	368
1 Herstellung	350	7.6 Kakao- und Kaffeeliköre	368
2 Weindestillate	353	7.7 Sonstige Liköre	369
2.1 Cognac	353	7.8 Einkauf und Lagerung	369
2.2 Armagnac	354		
2.3 Weinbrand/Brandy	354		
2.4 Traubenbrand	355		
2.5 Tresterbrand	355		
2.6 Hefebrand	355		
		<b>Stichwortverzeichnis</b>	370
		<b>Literaturverzeichnis</b>	377
		<b>Bildnachweis</b>	378
		<b>Danksagung</b>	379