

# Inhaltsverzeichnis

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

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

1.3	Schwarzteemischungen (Blends)	249	2.3	Steirerland (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>		253	<b>Weinbau in Deutschland</b>		295
<b>Bier</b>		256	1	Weingüteklassen	296
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>		265	<b>Weinbau in Frankreich</b>		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
			2.2.1	Chablis	308
			2.2.2	Côte d'Or	309
			2.2.3	Côte Chalonnaise und Mâconnais	309
			2.2.4	Beaujolais	310
			2.3	Provence	310
			2.4	Rhonetal (Vallée du Rhône)	310
			2.5	Elsass (Alsace)	311
			2.6	Loiretal (Vallée de la Loire et le Centre)	311
<b>Weinbau in Österreich</b>		275	<b>Weinbau in Italien</b>		313
1	Das österreichische Weingesetz	276	1	Weingüteklassen	314
1.1	Bezeichnungsvorschriften für Qualitätsweine	276	2	Weinbauregionen und Weinbaugebiete	315
1.2	Weingüteklassen	278	2.1	Südtirol (Alto Adige)	316
1.3	Österreichische Qualitätsrebsorten	280	2.2	Trentin (Trentino)	317
2	Weinbauregionen und Weinbaugebiete	280	2.3	Piemont (Piemonte)	317
2.1	Niederösterreich	282	2.4	Venetien (Veneto)	317
2.1.1	Wachau	282	2.5	Friaul – Julisch Venetien (Friuli – Venezia Giulia)	318
2.1.2	Kremstal	283	2.6	Toskana (Toscana)	319
2.1.3	Kamptal	284	2.7	Apulien (Puglia)	320
2.1.4	Wagram	284	2.8	Sizilien	320
2.1.5	Traisental	285			
2.1.6	Carnuntum	285			
2.1.7	Weinviertel	286			
2.1.8	Thermenregion	287			
2.2	Burgenland	287			
2.2.1	Neusiedler See	288			
2.2.2	Leithaberg	289			
2.2.3	Rosalia	289			
2.2.4	Mittelburgenland	289			
2.2.5	Eisenberg	290			

<b>Weitere Weinbauländer</b>	322	3	Getreide destillate	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
		4	Rum und Cachaça	362
<b>Schaumweine</b>	332	4.1	Rum	362
1 Herstellungsverfahren	333	4.2	Cachaça	363
2 Sekt	333	5	Tequila und Mezcal, Anisées, Bitters	363
3 Champagner	336	5.1	Tequila und Mezcal	363
3.1 Champagnergebiet	336	5.2	Anisées	363
3.2 Champagnererzeugung (Méthode champenoise)	337	5.3	Bitteraperitifs	364
3.3 Bekannte Champagnerfirmen	339	6	Obstdestillate	364
4 Schäumende Weine aus anderen Ländern	340	7	Liköre	365
5 Einkauf und Lagerung	342	7.1	Bitterliköre	366
		7.2	Fruchtliköre	367
		7.3	Honigliköre	367
<b>Likörweine</b>	343	7.4	Kräuter- und Gewürzliköre	368
1 Sherry	344	7.5	Emulsionsliköre	368
2 Portwein	345	7.6	Kakao- und Kaffeeliköre	368
3 Weitere Likörweine	347	7.7	Sonstige Liköre	369
		7.8	Einkauf und Lagerung	369
<b>Spirituosen</b>	349			
1 Herstellung	350	Stichwortverzeichnis		370
2 Weindestillate	353	Literaturverzeichnis		377
2.1 Cognac	353	Bildnachweis		378
2.2 Armagnac	354	Danksagung		379
2.3 Weinbrand/Brandy	354			
2.4 Traubenbrand	355			
2.5 Tresterbrand	355			
2.6 Hefebrand	355			