

Inhaltsverzeichnis

I Einführung in den Beruf	9	2 Unsere Gäste	60
Die Servicemitarbeiterinnen und Servicemitarbeiter	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	Serviersysteme und Servierarten	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	Das Service der Mahlzeiten im Tagesablauf	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
II Serviceorganisation	21	2.2 Servicebesprechung (tägliches Servicemeeting oder Briefing)	93
Vor dem Service	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	Getränkesservice	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	3.1 Service von Flaschenwein	106
3 Tischkultur und Tischoptik	35	3.2 Service von Schaumwein	110
4 Tischdecken	37	3.3 Service von aromatisierten Weinen	112
III Servieren	45	3.4 Service von Likörweinen	113
Das Einmaleins des Servierens	46	4 Service von Spirituosen	113
1 Servierregeln	47	5 Service von Heißgetränken	115
2 Das Decken und Servieren der einzelnen Speisenfolgen	49	Bonieren, Abrechnungs- und Kontrollsysteme	118
3 Grundlegende Servier- und Tragübungen	51	1 Bonieren	119
Der Umgang mit dem Gast	57	2 Elektronische Kassensysteme	120
1 Gastlichkeit – die Sprache des Gastes	58	2.1 Bonieren mit dem elektronischen Kassensystem	121
1.1 Umgangsformen der Servicemitarbeiterinnen und -mitarbeiter	58	2.2 Vorteile des elektronischen Boniersystems	122
1.2 Dienstleistung in der Gastronomie und Hotellerie	58	2.3 Leistungsmerkmale eines elektronischen Kassensystems	122
		3 Gästerechnung	123

Menükunde		127	1.2	Bararten	196
1	Menüreihenfolge	128	1.3	Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter in der Bar (Barstaff)	197
2	Menüerstellung und Menüarten	130	2	Arbeitsplatz Bar	198
2.1	Grundsätze zur Menüerstellung	130	2.1	Mise en Place	198
2.2	Menüarten	131	2.2	Barstock	198
3	Gestaltung von Speisen-, Menü- und Getränkearten	132	2.3	Bargeräte und Barutensilien	200
3.1	Gestaltung von Speisen- und Menükarten	133	2.4	Bargläser	202
3.2	Gestaltung von Getränkearten	136	2.5	Eisarten in der Bar	203
4	Grundregeln für die Getränkeempfehlung	139	2.6	Zubereitung von Bargetränken	204
5	Speisen zur Erstellung von Menüs und von Speisekarten	141	2.7	Barservice	206
			2.8	Standardrezepte	206
			2.9	Barfachausdrücke	212
Spezialgedecke		147	IV Getränke		
1	Serviergegenstände und Spezialbestecke	148			
2	Schnecken (Weinbergschnecken)	149	Einteilung der Getränke		
3	Muscheln	150			
4	Hummer, Langusten und Krabben	153	Wasser		
5	Kaviar	154			
Arbeiten beim Tisch des Gastes		157	1	Zusammensetzung und Arten	219
1	Tranchieren	158	2	Einkauf und Lagerung	221
1.1	Tranchieren von Geflügel	158	Frucht- und Gemüsegetränke		
1.2	Tranchieren von Entrecôte double, Chateaubriand, T-Bone-Steak und Porterhousesteak	161	1	Erzeugung und Arten	223
2	Filetieren	161	1.1	Arten von Fruchtgetränken	223
2.1	Filetieren von Fischen	161	1.2	Arten von Gemüsegetränken	224
2.2	Filetieren von Obst	165	1.3	Bekannte Marken	225
3	Marinieren	167	2	Einkauf und Lagerung	225
4	Flambieren	169	Erfrischungsgetränke		
4.1	Flambieren von Fleisch und Krustentieren	169	1	Erzeugung und Arten	227
4.2	Flambieren von Süßspeisen und Obst	173	2	Einkauf und Lagerung	229
5	Käseservice	176	Kaffee		
Die Organisation von Veranstaltungen		177	1	Herkunft, Aufbereitung und Rösten	231
1	Management und Organisation	178	1.1	Kaffeepflanze	231
1.1	Verkaufsabteilung (Sales)	178	1.2	Anbaugebiete	231
1.2	Planung und Organisation	178	1.3	Ernte und Aufbereitung	232
2	Angebotsformen	183	1.4	Rösten	233
2.1	Bankett	183	2	Kaffeearten	234
2.2	Buffet	187	3	Zubereitung	235
2.3	Cocktailparty, Stehempfang, Flying Buffet	190	3.1	Zubereitung von Espresso	235
2.4	Grillparty	190	3.2	Zubereitung von Filterkaffee	236
2.5	Konferenzen, Seminare und Tagungen	190	3.3	Türkische Zubereitung	237
2.6	Outside-Catering	192	4	Kaffeegetränke und Kaffeespezialitäten	237
Die Bar		195	5	Einkauf und Lagerung	240
1	Barkunde	196	Kakao		
1.1	Geschichte der Bar	196	1	Herkunft und Zubereitung	242
			1.1	Edel- oder Vollkakao	242

1.2	Trinkkakaomischungen	243	2.1.2	Kremstal	283
1.3	Trinkschokolade	243	2.1.3	Kamptal	284
2	Einkauf und Lagerung	243	2.1.4	Wagram	284
3	Milch	244	2.1.5	Traisental	285
			2.1.6	Carnuntum	285
Tee		245	2.1.7	Weinviertel	286
1	Herkunft, Teearten und Aufbereitung	246	2.1.8	Thermenregion	287
1.1	Anbauländer	246	2.2	Burgenland	287
1.2	Fermentierter oder schwarzer Tee	247	2.2.1	Neusiedler See	288
1.3	Weitere Teearten	249	2.2.2	Leithaberg	289
1.4	Früchte-, Kräuter- und Gewürztees	250	2.2.3	Rosalia	289
2	Zubereitung	250	2.2.4	Mittelburgenland	289
3	Einkauf und Lagerung	252	2.2.5	Eisenberg	290
			2.3	Steierland (Steiermark)	291
Gefahren des Alkohols		253	2.3.1	Südsteiermark	291
			2.3.2	Vulkanland Steiermark	292
Bier		256	2.3.3	Weststeiermark	292
1	Bierherzeugung	257	2.4	Wien	293
1.1	Mälzen	257			
1.2	Maischen und Läutern	258	Weinbau in Deutschland		295
1.3	Brauen	258	1	Weingüteklassen	296
1.4	Gären	258	2	Weinbaugebiete	297
1.5	Lagern und Abfüllen	258	2.1	Rheingau	298
2	Bierarten und Spezialitäten	259	2.2	Rheinhessen	298
2.1	Bierarten	259	2.3	Nahe	299
2.2	Bierspezialitäten	261	2.4	Pfalz	299
3	Einkauf und Lagerung	261	2.5	Ahr	300
4	Brauereien und Biermarken	262	2.6	Mosel	300
			2.7	Baden	301
Wein		265	2.8	Württemberg	301
1	Weinbau	266	2.9	Franken	302
1.1	Erziehungsformen des Weinstocks	267			
1.2	Rebsorten	267	Weinbau in Frankreich		303
2	Weinerzeugung	268	1	Weingüteklassen	304
2.1	Weißweinerzeugung	268	2	Weinbauregionen und Weinbaugebiete	305
2.2	Besonderheiten der Roséweinerzeugung	269	2.1	Bordeaux (Bordelais)	305
2.3	Besonderheiten der Rotweinerzeugung	270	2.1.1	Médoc	306
2.4	Orange Wines	271	2.1.2	Graves	306
2.5	Aromatisierte Weine	271	2.1.3	Sauternes und Barsac	306
2.6	Obstweinerzeugung	272	2.1.4	Entre-deux-Mers	307
3	Einkauf und Lagerung	273	2.1.5	Saint-Émilion	307
			2.1.6	Pomerol	307
Weinbau in Österreich		275	2.2	Burgund (Bourgogne)	308
1	Das österreichische Weingesetz	276	2.2.1	Chablis	308
1.1	Bezeichnungsvorschriften für Qualitätsweine	276	2.2.2	Côte d'Or	309
1.2	Weingüteklassen	278	2.2.3	Côte Chalonnaise und Mâconnais	309
1.3	Österreichische Qualitätsrebsorten	280	2.2.4	Beaujolais	310
2	Weinbauregionen und Weinbaugebiete	280	2.3	Provence	310
2.1	Niederösterreich	282	2.4	Rhonetal (Vallée du Rhône)	310
2.1.1	Wachau	282	2.5	Elsass (Alsace)	311
			2.6	Loiretal (Vallée de la Loire et le Centre)	311
			2.7	Weitere Weinbauregionen	312

Weinbau in Italien	313	Spirituosen	349
1 Weingüteklassen	314	1 Erzeugung	350
2 Weinbauregionen und Weinbaugebiete	315	2 Weindestillate	353
2.1 Südtirol (Alto Adige)	316	2.1 Cognac	353
2.2 Trentin (Trentino)	317	2.2 Armagnac	354
2.3 Piemont (Piemonte)	317	2.3 Weinbrand/Brandy	354
2.4 Venetien (Veneto)	317	2.4 Traubenbrand	355
2.5 Friaul – Julisch Venetien (Friuli – Venezia Giulia)	318	2.5 Tresterbrand	355
2.6 Toskana (Toscana)	319	2.6 Hefebrand	355
2.7 Apulien (Puglia)	320	3 Getreidedestillate	356
2.8 Sizilien (Sicilia)	320	3.1 Whisky & Whiskey	356
Weitere Weinbauländer	322	3.1.1 Scotch Whisky	356
1 Alte Weinwelt	323	3.1.2 Irish Whiskey	358
1.1 Spanien	323	3.1.3 American Whiskey	358
1.2 Portugal	325	3.1.4 Canadian Whisky	359
1.3 Ungarn	326	3.1.5 Japanischer Whisky	359
2 Neue Weinwelt	327	3.2 Gin	360
2.1 Kalifornien	328	3.3 Genever	360
2.2 Chile	328	3.4 Aquavit (Akvavit)	361
2.3 Argentinien	329	3.5 Wodka	361
2.4 Südafrika	329	3.6 Korn & Kümmel	361
2.5 Neuseeland	330	4 Rum und Cachaça	362
2.6 Australien	331	4.1 Rum	362
Schaumweine	332	4.2 Cachaça	363
1 Herstellungsverfahren	333	5 Tequila, Mezcal, Anisées und Bitters	363
2 Sekt	333	5.1 Tequila und Mezcal	363
2.1 Österreichischer Sekt geschützten Ursprungs	334	5.2 Anisées	363
2.2 Sektmarken in Österreich	335	5.3 Bitteraperitifs	364
2.3 Sektmarken in Deutschland	335	6 Obstdestillate	364
3 Champagner	336	7 Liköre	365
3.1 Champagnergebiet	336	7.1 Bitterliköre	366
3.2 Champagnererzeugung (Méthode champenoise)	337	7.2 Fruchtliköre	367
3.3 Bekannte Champagnerfirmen	339	7.3 Honigliköre	367
4 Schäumende Weine aus anderen Ländern	340	7.4 Kräuter- und Gewürzliköre	368
5 Einkauf und Lagerung	342	7.5 Emulsionsliköre	368
Likörweine	343	7.6 Kakao- und Kaffeeliköre	368
1 Sherry	344	7.7 Sonstige Liköre	369
2 Portwein	345	7.8 Einkauf und Lagerung	369
3 Weitere Likörweine	347	Stichwortverzeichnis	370
		Literaturverzeichnis	377
		Bildnachweis	378
		Danksagung	379