

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		
1.2 Berufskleidung	11	Serviersysteme und Servierarten	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	Das Service der Mahlzeiten im Tagesablauf	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
II Serviceorganisation	21	2 Vor Servicebeginn	92
Vor dem Service	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	Getränkeservice	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
III Servieren	45	3.1 Service von Flaschenwein	106
Das Einmaleins des Servierens	46	3.2 Service von Schaumwein	110
1 Servierregeln	47	3.3 Service von aromatisierten Weinen	112
2 Das Decken und Servieren der einzelnen Speisenfolgen	49	3.4 Service von Likörweinen	113
3 Grundlegende Servier- und Tragübungen	51	4 Service von Spirituosen	113
Der Umgang mit dem Gast	57	5 Service von Heißgetränken	115
1 Gastlichkeit – die Sprache des Gastes	58		
1.1 Umgangsformen der Servicemitarbeiterinnen und -mitarbeiter	58	Bonieren, Abrechnungs- und Kontrollsysteme	118
1.2 Dienstleistung in der Gastronomie und Hotellerie	58	1 Bonieren	119
		2 Elektronische Kassensysteme	120
		2.1 Bonieren mit dem elektronischen Kassensystem	121
		2.2 Vorteile des elektronischen Boniersystems	122
		2.3 Leistungsmerkmale eines elektronischen Kassensystems	122
		3 Gästerechnung	123

Inhaltsverzeichnis

Menükunde	127	1.2 Bararten	196
1 Menüreihenfolge	128	1.3 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter in der Bar (Barstaff)	197
2 Menüberstellung und Menüarten	130	2 Arbeitsplatz Bar	198
2.1 Grundsätze zur Menüberstellung	130	2.1 Mise en Place	198
2.2 Menüarten	131	2.2 Barstock	198
3 Gestaltung von Speisen-, Menü- und Getränkekarten	132	2.3 Bargeräte und Barutensilien	200
3.1 Gestaltung von Speisen- und Menükarten	133	2.4 Bargläser	202
3.2 Gestaltung von Getränkekarten	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 Speisenkarten	141	2.7 Barservice	206
		2.8 Standardrezepte	206
		2.9 Barfachausdrücke	212
Spezialgedecke	147		
1 Serviergegenstände und Spezialbestecke	148	IV Getränke	215
2 Schnecken (Weinbergschnecken)	149		
3 Muscheln	150	Einteilung der Getränke	216
4 Hummer, Langusten und Krabben	153	Wässer	218
5 Kaviar	154	1 Zusammensetzung und Arten	219
Arbeiten beim Tisch des Gastes	157	2 Einkauf und Lagerung	221
1 Tranchieren	158	Frucht- und Gemüsegetränke	222
1.1 Tranchieren von Geflügel	158	1 Erzeugung und Arten	223
1.2 Tranchieren von Entrecôte double, Chateaubriand, T-Bone-Steak und Porterhousesteak	161	1.1 Arten von Fruchtgetränken	223
2 Filetieren	161	1.2 Arten von Gemüsegetränken	224
2.1 Filetieren von Fischen	161	1.3 Bekannte Marken	225
2.2 Filetieren von Obst	165	2 Einkauf und Lagerung	225
3 Marinieren	167	Erfischungsgetränke	226
4 Flambieren	169	1 Erzeugung und Arten	227
4.1 Flambieren von Fleisch und Krustentieren	169	2 Einkauf und Lagerung	229
4.2 Flambieren von Süßspeisen und Obst	173	Kaffee	230
5 Käseservice	176	1 Herkunft, Aufbereitung und Rösten	231
Die Organisation von Veranstaltungen	177	1.1 Kaffeepflanze	231
1 Management und Organisation	178	1.2 Anbaugebiete	231
1.1 Verkaufsabteilung (Sales)	178	1.3 Ernte und Aufbereitung	232
1.2 Planung und Organisation	178	1.4 Rösten	233
2 Angebotsformen	183	2 Kaffeearten	234
2.1 Bankett	183	3 Zubereitung	235
2.2 Buffet	187	3.1 Zubereitung von Espresso	235
2.3 Cocktailparty, Stehempfang, Flying Buffet	190	3.2 Zubereitung von Filterkaffee	236
2.4 Grillparty	190	3.3 Türkische Zubereitung	237
2.5 Konferenzen, Seminare und Tagungen	190	4 Kaffeegetränke und Kaffeespezialitäten	237
2.6 Outside-Catering	192	5 Einkauf und Lagerung	240
Die Bar	195	Kakao	241
1 Barkunde	196	1 Herkunft und Zubereitung	242
1.1 Geschichte der Bar	196	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
Tee	245	2.1.6 Carnuntum	285
1 Herkunft, Teearten und Aufbereitung	246	2.1.7 Weinviertel	286
1.1 Anbauländer	246	2.1.8 Thermenregion	287
1.2 Fermentierter oder schwarzer Tee	247	2.2 Burgenland	287
1.3 Weitere Teearten	249	2.2.1 Neusiedler See	288
1.4 Früchte-, Kräuter- und Gewürztees	250	2.2.2 Leithaberg	289
2 Zubereitung	250	2.2.3 Rosalia	289
3 Einkauf und Lagerung	252	2.2.4 Mittelburgenland	289
Gefahren des Alkohols	253	2.2.5 Eisenberg	290
Bier	256	2.3 Steirerland (Steiermark)	291
1 Biererzeugung	257	2.3.1 Südsteiermark	291
1.1 Mälzen	257	2.3.2 Vulkanland Steiermark	292
1.2 Maischen und Läutern	258	2.3.3 Weststeiermark	292
1.3 Brauen	258	2.4 Wien	293
1.4 Gären	258	Weinbau in Deutschland	295
1.5 Lagern und Abfüllen	258	1 Weingüteklassen	296
2 Bierarten und Spezialitäten	259	2 Weinbaugebiete	297
2.1 Bierarten	259	2.1 Rheingau	298
2.2 Bierspezialitäten	261	2.2 Rheinhessen	298
3 Einkauf und Lagerung	261	2.3 Nahe	299
4 Brauereien und Biermarken	262	2.4 Pfalz	299
Wein	265	2.5 Ahr	300
1 Weinbau	266	2.6 Mosel	300
1.1 Erziehungsformen des Weinstocks	267	2.7 Baden	301
1.2 Rebsorten	267	2.8 Württemberg	301
2 Weinerzeugung	268	2.9 Franken	302
2.1 Weißweinerzeugung	268	Weinbau in Frankreich	303
2.2 Besonderheiten der Roséweinerzeugung	269	1 Weingüteklassen	304
2.3 Besonderheiten der Rotweinerzeugung	270	2 Weinbauregionen und Weinbaugebiete	305
2.4 Orange Wines	271	2.1 Bordeaux (Bordelais)	305
2.5 Aromatisierte Weine	271	2.1.1 Médoc	306
2.6 Obstweinerzeugung	272	2.1.2 Graves	306
3 Einkauf und Lagerung	273	2.1.3 Sauternes und Barsac	306
Weinbau in Österreich	275	2.1.4 Entre-deux-Mers	307
1 Das österreichische Weingesetz	276	2.1.5 Saint-Émilion	307
1.1 Bezeichnungsvorschriften für Qualitätsweine	276	2.1.6 Pomerol	307
1.2 Weingüteklassen	278	2.2 Burgund (Bourgogne)	308
1.3 Österreichische Qualitätsrebsorten	280	2.2.1 Chablis	308
2 Weinbauregionen und Weinbaugebiete	280	2.2.2 Côte d'Or	309
2.1 Niederösterreich	282	2.2.3 Côte Chalonnaise und Mâconnais	309
2.1.1 Wachau	282	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
		2.7 Weitere Weinbauregionen	312

Inhaltsverzeichnis

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
		3.1.1 Scotch Whisky	356
		3.1.2 Irish Whiskey	358
		3.1.3 American Whiskey	358
		3.1.4 Canadian Whisky	359
		3.1.5 Japanischer Whisky	359
Weitere Weinbauländer	322	3.2 Gin	360
1 Alte Weinwelt	323	3.3 Genever	360
1.1 Spanien	323	3.4 Aquavit (Akvavit)	361
1.2 Portugal	325	3.5 Wodka	361
1.3 Ungarn	326	3.6 Korn & Kümmel	361
2 Neue Weinwelt	327	4 Rum und Cachaça	362
2.1 Kalifornien	328	4.1 Rum	362
2.2 Chile	328	4.2 Cachaça	363
2.3 Argentinien	329	5 Tequila, Mezcal, Anisées und Bitters	363
2.4 Südafrika	329	5.1 Tequila und Mezcal	363
2.5 Neuseeland	330	5.2 Anisées	363
2.6 Australien	331	5.3 Bitteraperitifs	364
Schaumweine	332	6 Obstdestillate	364
1 Herstellungsverfahren	333	7 Liköre	365
2 Sekt	333	7.1 Bitterliköre	366
2.1 Österreichischer Sekt geschützten Ursprungs	334	7.2 Fruchtliköre	367
2.2 Sektmarken in Österreich	335	7.3 Honigliköre	367
2.3 Sektmarken in Deutschland	335	7.4 Kräuter- und Gewürzliköre	368
3 Champagner	336	7.5 Emulsionsliköre	368
3.1 Champagnergebiet	336	7.6 Kakao- und Kaffeeliköre	368
3.2 Champagnererzeugung (Méthode champenoise)	337	7.7 Sonstige Liköre	369
3.3 Bekannte Champagnerfirmen	339	7.8 Einkauf und Lagerung	369
4 Schäumende Weine aus anderen Ländern	340		
5 Einkauf und Lagerung	342		
Likörweine	343	Stichwortverzeichnis	370
1 Sherry	344	Literaturverzeichnis	377
2 Portwein	345	Bildnachweis	378
3 Weitere Likörweine	347	Danksagung	379