

Inhaltsverzeichnis

I	Getränk Kunde	7			
	Getränkegruppen	8			
	Wasser	10			
1	Zusammensetzung und Arten	11	4	Einkauf, Lagerung und Service	47
1.1	Trinkwasserarten	12	4.1	Einkauf und Lagerung von Kaffee	47
1.2	Natürliche Mineralwässer	12	4.2	Verkauf und Service von Kaffee	48
2	Einkauf, Lagerung und Service	14		Kakao	50
2.1	Einkauf und Lagerung von Wässern	14	1	Herkunft und Aufbereitung	51
2.2	Verkauf und Service von Wässern	15	1.1	Aufbereitung im Ernteland	51
	Frucht- und Gemüsegetränke	19	1.2	Aufbereitung im Verarbeitungsland	52
1	Herstellung und Arten	20	2	Kakaoprodukte und ihre Zubereitung	53
1.1	Herstellung von Frucht- bzw. Gemüsegetränken	20	3	Einkauf, Lagerung und Service	54
1.2	Arten von Fruchtgetränken	21		Tee	56
1.3	Arten von Gemüsegetränken	22	1	Herkunft und Aufbereitung	57
1.4	Bekannte Marken von Frucht- und Gemüsesäften	22	1.1	Anbauggebiete von Tee	57
2	Einkauf, Lagerung und Service	23	1.2	Aufbereitung von schwarzem (fermentiertem) Tee	58
2.1	Einkauf und Lagerung von Säften	23	2	Teequalitäten und Teeprodukte	60
2.2	Verkauf und Service von Säften	24	2.1	Teequalitäten nach Blattgröße	60
	Erfrischungsgetränke	26	2.2	Teeprodukte	61
1	Inhalt und Arten von Erfrischungsgetränken	27	3	Einkauf, Lagerung und Service	63
1.1	Inhalt von Erfrischungsgetränken	27	3.1	Einkauf und Lagerung von Tee	63
1.2	Arten von Erfrischungsgetränken	28	3.2	Verkauf und Service von Tee	64
2	Einkauf, Lagerung und Service	30		Alkohol	67
2.1	Einkauf und Lagerung von Erfrischungsgetränken	30	1	Entstehung von Alkohol	68
2.2	Verkauf und Service von Erfrischungsgetränken	31	2	Alkoholische Getränke	69
	Milch und Milchmodischgetränke	33	3	Verträglichkeit und Wirkung von Alkohol	69
1	Milch in der Gastronomie	34	4	Verkauf von Alkohol	71
1.1	Milchmischgetränke	35		Bier	73
2	Einkauf, Lagerung und Service	35	1	Zutaten und Herstellung	74
2.1	Einkauf und Lagerung von Milch und Milchgetränken	35	1.1	Zutaten für Bier	74
2.2	Verkauf und Service von Milch und Milchgetränken	36	1.2	Herstellung von Bier	75
	Kaffee	38	2	Bierarten, Spezialitäten und Biermarken	77
1	Herkunft, Aufbereitung, Röstung	39	3	Einkauf, Lagerung und Service	81
1.1	Kaffeeepflanze	39	3.1	Einkauf und Lagerung von Bier	81
1.2	Anbauggebiete von Kaffee	39	3.2	Verkauf und Service von Bier	81
1.3	Kaffeeernte und -aufbereitung	40		Wein	85
1.4	Rösten von Kaffee	42	1	Ausgangsprodukt Weintraube	86
2	Kaffeeeprodukte	43	2	Weinbau	87
3	Zubereitung in der Gastronomie	44	3	Weinerzeugung	89
3.1	Kaffeegetränke und Kaffeespezialitäten	46	3.1	Weißweinerzeugung	90
			3.2	Besonderheiten der Roséweinerzeugung	92
			3.3	Besonderheiten der Rotweinerzeugung	92
			4	Weinbeurteilung	92
			4.1	Aussehen	94
			4.2	Geruch	94
			4.3	Geschmack	95
			4.4	Weinfehler, Weinkrankheiten	97

5	Einkauf, Lagerung und Service	98	2.3	Weitere Likörweine	176
5.1	Einkauf und Lagerung von Wein	98	3	Aromatisierte Weine	177
5.2	Verkauf und Service von Wein	99	3.1	Wermut (Vermouth)	177
Weinbau in Österreich		105	3.2	Quinquinas	178
1	Österreichisches Weingesetz	106	3.3	Weitere aromatisierte weinhaltige Getränke	178
1.1	Bezeichnungsvorschriften für österreichische Weine	106	4	Obstweine	179
1.2	Österreichische Weingüteklassen	108	Spirituosen		181
1.3	Österreichische Qualitätsrebsorten	111	1	Herstellung	182
2	Österreichische Weinbauregionen und Weinbaugebiete	114	2	Arten von Spirituosen	184
2.1	Weinbauregion Weinland – Niederösterreich	116	2.1	Weindestillate	185
2.2	Weinbauregion Weinland – Burgenland	124	2.2	Getreidedestillate	188
2.3	Weinbauregion Weinland – Wien	128	2.3	Obstdestillate	193
2.4	Weinbauregion Steierland – Steiermark	129	2.4	Sonstige Destillate	196
Weinbau in Deutschland		133	2.5	Liköre	200
1	Deutsches Weingesetz – Weingüteklassen	134	3	Einkauf und Lagerung von Spirituosen	206
2	Deutsche Weinbaugebiete	136	II Menükunde, korrespondierende Getränke und Karten		209
Weinbau in Frankreich		138	Menükunde		210
1	Französisches Weingesetz – Weingüteklassen	139	1	Menüreihenfolge	211
2	Französische Weinbaugebiete	139	2	Speisengruppen	213
Weinbau in Italien		145	3	Menüerstellung und Menüarten	223
1	Italienisches Weingesetz – Weingüteklassen	146	3.1	Grundsätze für die Menüerstellung	223
2	Italienische Weinbaugebiete	146	3.2	Menüarten	224
Weitere Weinbauländer		151	Getränkeempfehlung		227
1	Weitere Weinländer der „alten“ Welt	152	Korrespondierende Getränke		228
1.1	Spanien	152	Karten		232
1.2	Portugal	154	1	Gestaltung von Speisen-, Menü- und Getränkekarten	233
1.3	Schweiz	154	1.1	Gestaltung von Speisekarten	233
1.4	Ungarn	155	1.2	Gestaltung von Menükarten	235
1.5	Slowenien	156	1.3	Gestaltung von Getränkekarten	237
1.6	Griechenland	156	2	Speisen zur Erstellung von Speisekarten	240
2	Weinländer der „neuen“ Welt	156	III Fachliches Rechnen		245
2.1	USA	157	Maße und Gewichte		246
2.2	Südamerika	158	Maße und Gewichte im Servicealltag		247
2.3	Südafrika	159	Kalkulation		251
2.4	Neuseeland	159	1	Kalkulation von Getränken	252
2.5	Australien	160	1.1	Berechnung des Wareneinsatzes	252
Produkte auf der Basis von Wein		162	1.2	Kalkulation des Verkaufspreises von Getränken	253
1	Schaumweine	163			
1.1	Champagner	163			
1.2	Internationale Schaumweine	166			
1.3	Einkauf, Lagerung und Service	169			
2	Likörweine	171			
2.1	Sherry	171			
2.2	Portwein	174			

Nährwertberechnung	255	2.2 Lagerfunktionen	261
Nährwertberechnung von Gerichten	256	2.3 Lagerkriterien	262
Warenwirtschaft		2.4 Mögliche Veränderungen durch Lagerung	262
		2.5 Warenausgabe vom Lager	262
1 Wareneinkauf	259		
1.1 Betriebswirtschaftlicher Wareneinkauf	259	Stichwortverzeichnis	264
1.2 Regionaler bzw. saisonaler Wareneinkauf	259	Literaturverzeichnis	272
1.3 Warenübernahme mit Kontrolle	259	Bildnachweis	272
2 Lagerung	261		
2.1 Lagerarten	261		