

# Inhaltsverzeichnis

<b>I Getränkekunde</b>				
<b>Getränkegruppen</b>	7	4	Einkauf, Lagerung und Service	47
	8	4.1	Einkauf und Lagerung von Kaffee	47
		4.2	Verkauf und Service von Kaffee	48
<b>Wässer</b>	10	<b>Kakao</b>		50
1 Zusammensetzung und Arten	11	1	Herkunft und Aufbereitung	51
1.1 Trinkwasserarten	12	1.1	Aufbereitung im Ernteland	51
1.2 Natürliche Mineralwässer	12	1.2	Aufbereitung im Verarbeitungsland	52
2 Einkauf, Lagerung und Service	14	2	Kakaoprodukte und ihre Zubereitung	53
2.1 Einkauf und Lagerung von Wässern	14	3	Einkauf, Lagerung und Service	54
2.2 Verkauf und Service von Wässern	15	<b>Tee</b>		56
<b>Frucht- und Gemüsegetränke</b>	19	1	Herkunft und Aufbereitung	57
1 Herstellung und Arten	20	1.1	Anbaugebiete von Tee	57
1.1 Herstellung von Frucht- bzw. Gemüsegetränken	20	1.2	Aufbereitung von schwarzem (fermentiertem) Tee	58
1.2 Arten von Fruchtgetränken	21	2	Teequalitäten und Teeprodukte	60
1.3 Arten von Gemüsegetränken	22	2.1	Teequalitäten nach Blattgröße	60
1.4 Bekannte Marken von Frucht- und Gemüsesäften	22	2.2	Teeprodukte	61
2 Einkauf, Lagerung und Service	23	3	Einkauf, Lagerung und Service	63
2.1 Einkauf und Lagerung von Säften	23	3.1	Einkauf und Lagerung von Tee	63
2.2 Verkauf und Service von Säften	24	3.2	Verkauf und Service von Tee	64
<b>Erfrischungsgetränke</b>	26	<b>Alkohol</b>		67
1 Inhalt und Arten von Erfrischungsgetränken	27	1	Entstehung von Alkohol	68
1.1 Inhalt von Erfrischungsgetränken	27	2	Alkoholische Getränke	69
1.2 Arten von Erfrischungsgetränken	28	3	Verträglichkeit und Wirkung von Alkohol	69
2 Einkauf, Lagerung und Service	30	4	Verkauf von Alkohol	71
2.1 Einkauf und Lagerung von Erfrischungsgetränken	30	<b>Bier</b>		73
2.2 Verkauf und Service von Erfrischungsgetränken	31	1	Zutaten und Herstellung	74
<b>Milch und Milchmischgetränke</b>	33	1.1	Zutaten für Bier	74
1 Milch in der Gastronomie	34	1.2	Herstellung von Bier	75
1.1 Milchmischgetränke	35	2	Bierarten, Spezialitäten und Biermarken	77
2 Einkauf, Lagerung und Service	35	3	Einkauf, Lagerung und Service	81
2.1 Einkauf und Lagerung von Milch und Milchgetränken	35	3.1	Einkauf und Lagerung von Bier	81
2.2 Verkauf und Service von Milch und Milchgetränken	35	3.2	Verkauf und Service von Bier	81
<b>Kaffee</b>	36	<b>Wein</b>		85
1 Herkunft, Aufbereitung, Röstung	36	1	Ausgangsprodukt Weintraube	86
1.1 Kaffeepflanze	38	2	Weinbau	87
1.2 Anbaugebiete von Kaffee	39	3	Weinerzeugung	89
1.3 Kaffeeernte und -aufbereitung	39	3.1	Weißweinerzeugung	90
1.4 Rösten von Kaffee	39	3.2	Besonderheiten der Roséweinerzeugung	92
2 Kaffeeprodukte	40	3.3	Besonderheiten der Rotweinerzeugung	92
3 Zubereitung in der Gastronomie	42	4	Weinbeurteilung	92
3.1 Kaffeetränke und Kaffeespezialitäten	43	4.1	Aussehen	94
	44	4.2	Geruch	94
	44	4.3	Geschmack	95
	46	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
<b>Weinbau in Österreich</b>		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	<b>Spirituosen</b>		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 Steirerland – Steiermark	129	2.4	Sonstige Destillate	196
<b>Weinbau in Deutschland</b>		133	2.5	Liköre	200
1	Deutsches Weingesetz – Weingüteklassen	134	3	Einkauf und Lagerung von Spirituosen	206
2	Deutsche Weinbaugebiete	136	<b>II Menükunde, korrespondierende Getränke und Karten</b>		209
<b>Weinbau in Frankreich</b>		138	<b>Menükunde</b>		210
1	Französisches Weingesetz – Weingüteklassen	139	1	Menüreihenfolge	211
2	Französische Weinbaugebiete	139	2	Speisengruppen	213
<b>Weinbau in Italien</b>		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
<b>Weitere Weinbauländer</b>		151	<b>Getränkeempfehlung</b>		227
1	Weitere Weinländer der „alten“ Welt	152	Korrespondierende Getränke		228
1.1	Spanien	152	<b>Karten</b>		232
1.2	Portugal	154	1	Gestaltung von Speisen-, Menü- und Getränkekarten	233
1.3	Schweiz	154	1.1	Gestaltung von Speisenkarten	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 Speisenkarten	240
2	Weinländer der „neuen“ Welt	156	<b>III Fachliches Rechnen</b>		245
2.1	USA	157	<b>Maße und Gewichte</b>		246
2.2	Südamerika	158	Maße und Gewichte im Servicealltag		247
2.3	Südafrika	159	<b>Kalkulation</b>		251
2.4	Neuseeland	159	1	Kalkulation von Getränken	252
2.5	Australien	160	1.1	Berechnung des Wareneinsatzes	252
<b>Produkte auf der Basis von Wein</b>		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			

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