

Inhaltsverzeichnis

I	Getränkekunde	7	4	Einkauf, Lagerung und Service	47
	Getränkegruppen	8	4.1	Einkauf und Lagerung von Kaffee	47
	Wässer	10	4.2	Verkauf und Service von Kaffee	48
1	Zusammensetzung und Arten	11	1	Herkunft und Aufbereitung	50
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			
	Frucht- und Gemüsegetränke	19	Tee		56
1	Herstellung und Arten	20	1	Herkunft und Aufbereitung	57
1.1	Herstellung von Frucht- bzw. Gemüsegetränken	20	1.1	Anbaugebiete von Tee	57
1.2	Arten von Fruchtgetränken	21	1.2	Aufbereitung von schwarzem (fermentiertem) Tee	58
1.3	Arten von Gemüsegetränken	22	2	Teequalitäten und Teeprodukte	60
1.4	Bekannte Marken von Frucht- und Gemüsesäften	22	2.1	Teequalitäten nach Blattgröße	60
2	Einkauf, Lagerung und Service	23	2.2	Teeprodukte	61
2.1	Einkauf und Lagerung von Säften	23	3	Einkauf, Lagerung und Service	63
2.2	Verkauf und Service von Säften	24	3.1	Einkauf und Lagerung von Tee	63
	Erfrischungsgetränke	24	3.2	Verkauf und Service von Tee	64
1	Inhalt und Arten von Erfrischungsgetränken	26	Alkohol		67
1.1	Inhalt von Erfrischungsgetränken	27	1	Entstehung von Alkohol	68
1.2	Arten von Erfrischungsgetränken	27	2	Alkoholische Getränke	69
2	Einkauf, Lagerung und Service	28	3	Verträglichkeit und Wirkung von Alkohol	69
2.1	Einkauf und Lagerung von Erfrischungsgetränken	30	4	Verkauf von Alkohol	71
2.2	Verkauf und Service von Erfrischungsgetränken	30	Bier		73
	Milch und Milchmischgetränke	30	1	Zutaten und Herstellung	74
1	Milch in der Gastronomie	33	1.1	Zutaten für Bier	74
1.1	Milchmischgetränke	33	1.2	Herstellung von Bier	75
2	Einkauf, Lagerung und Service	34	2	Bierarten, Spezialitäten und Biermarken	77
2.1	Einkauf und Lagerung von Milch und Milchgetränken	35	3	Einkauf, Lagerung und Service	81
2.2	Verkauf und Service von Milch und Milchgetränken	35	3.1	Einkauf und Lagerung von Bier	81
	Kaffee	35	3.2	Verkauf und Service von Bier	81
1	Herkunft, Aufbereitung, Röstung	38	Wein		85
1.1	Kaffeepflanze	39	1	Ausgangsprodukt Weintraube	86
1.2	Anbaugebiete von Kaffee	39	2	Weinbau	87
1.3	Kaffeernte und -aufbereitung	39	3	Weinerzeugung	89
1.4	Rösten von Kaffee	40	3.1	Weißweinerzeugung	90
2	Kaffeeprodukte	42	3.2	Besonderheiten der Roséweinerzeugung	92
3	Zubereitung in der Gastronomie	43	3.3	Besonderheiten der Rotweinerzeugung	92
3.1	Kaffeegetränke und Kaffeespezialitäten	44	4	Weinbeurteilung	92
		44	4.1	Aussehen	94
		46	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	Getreidestillate	188
2.3	Weinbauregion Weinland – Wien	128	2.3	Obstdestillate	193
2.4	Weinbauregion Steirerland – 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 Weinbauregionen	139	2	Speisengruppen	213
Weinbau in Italien		145	3	Menüberstellung und Menüarten	223
1	Italienisches Weingesetz – Weingüteklassen	146	3.1	Grundsätze für die Menüberstellung	223
2	Italienische Weinbauregionen	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 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 Menükarten	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
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		