

Inhaltsverzeichnis

I	Getränkkunde	7	4	Einkauf, Lagerung und Service	47
	Getränkegruppen	8	4.1	Einkauf und Lagerung von Kaffee	47
			4.2	Verkauf und Service von Kaffee	48
	Wässer	10		Kakao	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		Tee	56
	Frucht- und Gemüsegetränke	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
	Erfrischungsgetränke	26		Alkohol	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		Bier	73
2.2	Verkauf und Service von Erfrischungsgetränken	31	1	Zutaten und Herstellung	74
	Milch und Milchmischgetränke	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	36	3.2	Verkauf und Service von Bier	81
	Kaffee	38		Wein	85
1	Herkunft, Aufbereitung, Röstung	39	1	Ausgangsprodukt Weintraube	86
1.1	Kaffeepflanze	39	2	Weinbau	87
1.2	Anbaugebiete von Kaffee	39	3	Weinerzeugung	89
1.3	Kaffeeernte und -aufbereitung	40	3.1	Weißweinerzeugung	90
1.4	Rösten von Kaffee	42	3.2	Besonderheiten der Roséweinerzeugung	92
2	Kaffeeprodukte	43	3.3	Besonderheiten der Rotweinerzeugung	92
3	Zubereitung in der Gastronomie	44	4	Weinbeurteilung	92
3.1	Kaffeegetränke und Kaffeespezialitäten	46	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 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			
1	Französisches Weingesetz – Weingüteklassen	139	Menükunde		210
2	Französische Weinbauregionen	139	1	Menüreihenfolge	211
Weinbau in Italien		145	2	Speisengruppen	213
1	Italienisches Weingesetz – Weingüteklassen	146	3	Menüerstellung und Menüarten	223
2	Italienische Weinbauregionen	146	3.1	Grundsätze für die Menüerstellung	223
Weitere Weinbauländer		151	3.2	Menüarten	224
1	Weitere Weinländer der „alten“ Welt	152	Getränkeempfehlung		227
1.1	Spanien	152	Korrespondierende Getränke		228
1.2	Portugal	154	Karten		232
1.3	Schweiz	154	1	Gestaltung von Speisen-, Menü- und Getränkekarten	233
1.4	Ungarn	155	1.1	Gestaltung von Speisekarten	233
1.5	Slowenien	156	1.2	Gestaltung von Menükarten	235
1.6	Griechenland	156	1.3	Gestaltung von Getränkekarten	237
2	Weinländer der „neuen“ Welt	156	2	Speisen zur Erstellung von Menükarten	240
2.1	USA	157	III Fachliches Rechnen		245
2.2	Südamerika	158			
2.3	Südafrika	159	Maße und Gewichte		246
2.4	Neuseeland	159	Maße und Gewichte im Servicealltag		247
2.5	Australien	160	Kalkulation		251
Produkte auf der Basis von Wein		162	1	Kalkulation von Getränken	252
1	Schaumweine	163	1.1	Berechnung des Wareneinsatzes	252
1.1	Champagner	163	1.2	Kalkulation des Verkaufspreises von Getränken	253
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	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		