

Inhaltsverzeichnis

Übersicht Getränkegruppen	8	3 Alkohol	51
		1 Was ist Alkohol?	52
		1.1 Alkoholarten	52
		1.2 Bedeutung von Alkohol für den Körper	53
1 Alkoholfreie Getränke	9		
1 Wasser	10		
1.1 Härte des Wassers	10	4 Bier	56
1.2 Wozu wird Wasser in der Gastronomie verwendet?	11	1 Kurze Biergeschichte	57
1.3 Trinkwasserarten	11	1.1 Bier in Österreich	57
1.4 Umgang mit Wasser in der Gastronomie	13	1.2 Das Reinheitsgebot	57
2 Frucht- und Gemüsegetränke	15	2 Bierzutaten und -erzeugung	58
2.1 Herstellung von Frucht- und Gemüsegetränken	15	2.1 Rohstoffe für Bier	58
2.2 Fruchtgetränk	16	2.2 Biererzeugung (in den Brauereien)	59
2.3 Gemüsegetränke	19	3 Bierarten	63
2.4 Umgang mit Säften in der Gastronomie	19	4 Umgang mit Bier in der Gastronomie	65
3 Erfrischungsgetränke	20		
3.1 Einteilung der Erfrischungsgetränke	21	5 Wein	69
3.2 Umgang mit Erfrischungsgetränken in der Gastronomie	22	1 Was ist Wein? Wo kommt er her?	70
4 Milch und Milchmodischgetränke	24	1.1 Was ist Wein?	70
		1.2 Wo kommt Wein her?	70
		2 Natürliche Voraussetzungen für Weinbau	73
		2.1 Terroir	73
		2.2 Sortenwahl aufgrund des Terroirs	76
		2.3 Weinrebe	76
		3 Weinerzeugung	83
		3.1 Weinlese – erste Alternativen für das Endprodukt	83
		3.2 Weißweinerzeugung – grundsätzlicher Ablauf mit vielen weiteren Entscheidungsmöglichkeiten	84
		3.3 Roséweinerzeugung – wieder im Trend	95
		3.4 Rotweinerzeugung – von klassisch bis modern	95
		3.5 Spezielle Arten, Wein zu erzeugen	97
		3.6 Weinmängel, Weinfehler, Weinkrankheiten	97
		3.7 Bio im Weinbau	99
		3.8 Natural Wine (Naturwein) – moderne Weintrends	100
2 Alkaloidhaltige Getränke	27		
1 Kaffee	28	6 Wein und seine Heimat	102
1.1 Kurze Kaffeegeschichte	28	1 Österreichisches Weingesetz	103
1.2 Beginn der Kaffeehauskultur in Österreich	29	1.1 Geografische Herkunftsbezeichnungen – von großem bis zu sehr kleinem Gebiet	104
1.3 Kaffeeanbaugebiete	29	1.2 Weingüteklassen in Österreich – von einfacher bis zu erstklassiger Qualität	106
1.4 Kaffeepflanze	30		
1.5 Aufbereitung der Kaffeebohnen	31		
1.6 Sortenreine Kaffees, Kaffeemischungen und Spezialkaffees	33		
1.7 Röstung der Rohbohnen	33		
1.8 Umgang mit Kaffee in der Gastronomie	34		
2 Tee	39		
2.1 Kurze Teegeschichte	40		
2.2 Teeanbaugebiete	40		
2.3 Teestrauch	41		
2.4 Aufbereitung der Teeblätter	42		
2.5 Teequalitäten und Teesorten	43		
2.6 Umgang mit Tee in der Gastronomie	44		
3 Kakao	46		
3.1 Kurze Kakaogeschichte	46		
3.2 Kakaoanbau und Kakaopflanze	46		
3.3 Aufbereitung der Kakaobohnen	47		
3.4 Kakaoprodukte und ihre Zubereitung	47		
3.5 Umgang mit Kakao in der Gastronomie	48		

1.3	Zusammenschlüsse zur Vermarktung österreichischer Weine	108	3.2	Ablauf der Veranstaltung	223
1.4	Das Etikett österreichischer Weine	110	3.3	Verkostungsliste	224
1.5	Rebsorten, die für österreichische Qualitätsweine zugelassen sind	112	3.4	Einkaufsliste	226
1.6	Weinfachausdrücke im österreichischen Weinbau	116	3.5	Raum und Inventar	227
2	Weine aus Österreich im geografischen Überblick	118	4	Kalkulation von Preisen	227
2.1	Weinland (ca. 41 900 ha)	120	4.1	Bezugskalkulation und Einstandspreis	228
2.2	Steirerland (ca. 4 650 ha)	137	4.2	Kalkulation des Kartenpreises (Verkaufspreises)	229
2.3	Bergland (ca. 250 ha)	140	4.3	Unterschiedliche Ansätze der Kalkulation	230
3	Internationaler Weinbau	143	5	Präsentation und Verkauf von Wein	232
3.1	Frankreich	143	5.1	Weinkarte	233
3.2	Italien	153	5.2	Präsentation und Absatzschwerpunkte	238
3.3	Spanien	161	5.3	Umgang mit dem Gast	241
3.4	Deutschland	164	6	Weinservice	246
3.5	Weitere Weinbauländer Europas	173	6.1	Weinaccessoires	246
3.6	Weinbau in Übersee	178	6.2	Flaschenverschlüsse	249
7	Der Wein – Faktoren für den Genuss	184	6.3	Weißweinservice	252
1	Sensorische Beurteilung von Wein	185	6.4	Belüften	255
1.1	Sinne	185	6.5	Rotweinservice	256
1.2	Degustationsvorbereitung und Vokabular	187	6.6	Dekantieren	258
1.3	Degustationstechnik (sensorische Weinanalyse)	192	6.7	Schaumweinservice	261
2	Glas und Wein	198	9	Schaumweine und Likörweine	263
3	Harmonie von Speisen und Wein	202	1	Schaumweine	264
3.1	Grundregeln der Kombination von Speisen und Wein	202	1.1	Geschichtliche Entwicklung	264
3.2	Trends bei der Abstimmung von Speisen und Wein	203	1.2	Champagne, die Topregion für den weltbesten Schaumwein	265
3.3	Das Zusammenspiel der Geschmackskomponenten	204	1.3	Schaumweinerzeugung in der Champagne	266
4	Wein und Gesundheit	210	1.4	Weitere Arten der Schaumweinerzeugung	268
4.1	Wirkung von Wein	210	1.5	Bezeichnungen bei Schaumweinen (Etikettensprache)	268
4.2	Wie viel Wein darf's sein?	212	1.6	Gesetzliche Bestimmungen für Schaumwein in Österreich	270
8	Der Wein und sein Service	213	1.7	Einkauf und Lagerung	271
1	Die Sommelière/der Sommelier	214	2	Likörweine	273
2	Kellermanagement	216	2.1	Sherry	273
2.1	Weineinkauf	216	2.2	Portwein	277
2.2	Weinkeller – Weinlagerung	218	2.3	Weitere Likörweine	281
2.3	Möglichkeiten der Lagerung	220	10	Spirituosen und Liköre	284
2.4	Kellerbuch	221	1	Spirituosen	285
3	Organisation einer Weindegustation	222	1.1	Destillationsverfahren	285
3.1	Organisation	223	1.2	Reifen, Lagern und Abfüllen	286
			1.3	Arten von Spirituosen	286
			1.4	Etikettensprache bei Spirituosen	288
			1.5	Cognac	288
			1.6	Armagnac	290

1.7	Weinbrand oder Brandy	290	2	Liköre	297
1.8	Weinhefebrand (Gelägerbrand, Glöger)	290	2.1	Likörarten	297
1.9	Tresterbrand	290	2.2	Anisées	298
1.10	Destillate aus Obst	291	2.3	Bitters	298
1.11	Tequila und Mezcal	291	2.4	Absinth	299
1.12	Whisky/Whiskey	292			
1.13	Gin	294			
1.14	Genever (Jenever)	294		Stichwortverzeichnis	302
1.15	Rum	295		Literaturverzeichnis	308
1.16	Wodka	295		Bildnachweis	308
1.17	Kornbrand	296			
1.18	Aquavit (Akvavit)	296			