

Inhaltsverzeichnis

Übersicht Getränkegruppen	8	3	Alkohol	51
			1 Was ist Alkohol?	52
			1.1 Alkoholarten	52
		9	1.2 Bedeutung von Alkohol für den Körper	53
1 Alkoholfreie Getränke	10	4	Bier	56
1 Wasser	10	11	1 Kurze Biergeschichte	57
1.1 Härte des Wassers	10	11	1.1 Bier in Österreich	57
1.2 Wozu wird Wasser in der Gastronomie verwendet?	13	1.2	Das Reinheitsgebot	57
1.3 Trinkwasserarten	15	2	Bierzutaten und -erzeugung	58
1.4 Umgang mit Wasser in der Gastronomie	15	2.1	Rohstoffe für Bier	58
2 Frucht- und Gemüsegetränke	15	2.2	Biererzeugung (in den Brauereien)	59
2.1 Herstellung von Frucht- und Gemüsegetränken	16	3	Bierarten	63
2.2 Fruchtgetränk	19	4	Umgang mit Bier in der Gastronomie	65
2.3 Gemüsegetränke	20			
2.4 Umgang mit Säften in der Gastronomie	21	5	Wein	69
3 Erfrischungsgetränke	22	1	Was ist Wein? Wo kommt er her?	70
3.1 Einteilung der Erfrischungsgetränke	24	1.1	Was ist Wein?	70
3.2 Umgang mit Erfrischungsgetränken in der Gastronomie	24	1.2	Wo kommt Wein her?	70
4 Milch und Milchmischgetränke	27	2	Natürliche Voraussetzungen für Weinbau	73
	27	2.1	Terroir	73
2 Alkaloidhaltige Getränke	28	2.2	Sortenwahl aufgrund des Terroirs	76
1 Kaffee	28	2.3	Weinrebe	76
1.1 Kurze Kaffeegeschichte	29	3	Weinerzeugung	83
1.2 Beginn der Kaffeehauskultur in Österreich	29	3.1	Weinlese – erste Alternativen für das Endprodukt	83
1.3 Kaffeeanbaugebiete	30	3.2	Weißweinerzeugung – grundsätzlicher Ablauf mit vielen weiteren Entscheidungsmöglichkeiten	84
1.4 Kaffeeflanze	31	3.3	Roséweinerzeugung – wieder im Trend	95
1.5 Aufbereitung der Kaffeebohnen	33	3.4	Rotweinerzeugung – von klassisch bis modern	95
1.6 Sortenreine Kaffees, Kaffeemischungen und Spezialkaffees	33	3.5	Spezielle Arten, Wein zu erzeugen	97
1.7 Röstung der Rohbohnen	40	3.6	Weinmängel, Weinfehler, Weinkrankheiten	97
1.8 Umgang mit Kaffee in der Gastronomie	40	3.7	Bio im Weinbau	99
2 Tee	41	3.8	Natural Wine (Naturwein) – moderne Weintrends	100
2.1 Kurze Teegeschichte	42			
2.2 Teeanbaugebiete	43			
2.3 Teestrauch	44			
2.4 Aufbereitung der Teeblätter	46	6	Wein und seine Heimat	102
2.5 Teequalitäten und Teesorten	46			
2.6 Umgang mit Tee in der Gastronomie	46			
3 Kakao	46			
3.1 Kurze Kakaogeschichte	46			
3.2 Kakaoanbau und Kakaopflanze	46	1	Österreichisches Weingesetz	103
3.3 Aufbereitung der Kakaobohnen	47	1.1	Geografische Herkunftsbezeichnungen – von großem bis zu sehr kleinem Gebiet	104
3.4 Kakaoprodukte und ihre Zubereitung	47	1.2	Weingüteklassen in Österreich – von einfacher bis zu erstklassiger Qualität	106
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	143	5.2	Präsentation und Absatzschwerpunkte	238
3.3	Spanien	143	5.3	Umgang mit dem Gast	241
3.4	Deutschland	153	6	Weinservice	246
3.5	Weitere Weinbauländer Europas	161	6.1	Weinaccessoires	246
3.6	Weinbau in Übersee	164	6.2	Flaschenverschlüsse	249
		173	6.3	Weißweinservice	252
		178	6.4	Belüften	255
		178	6.5	Rotweinservice	256
		178	6.6	Dekantieren	258
		178	6.7	Schaumweinservice	261
7	Der Wein – Faktoren für den Genuss	184			
1	Sensorische Beurteilung von Wein	185	9	Schaumweine und Likörweine	263
1.1	Sinne	185	1	Schaumweine	264
1.2	Degustationsvorbereitung und Vokabular	187	1.1	Geschichtliche Entwicklung	264
1.3	Degustationstechnik (sensorische Weinanalyse)	192	1.2	Champagne, die Topregion für den weltbesten	
2	Glas und Wein	198	Schaumwein	265	
3	Harmonie von Speisen und Wein	202	1.3	Schaumweinerzeugung in der Champagne	266
3.1	Grundregeln der Kombination von Speisen und Wein	202	1.4	Weitere Arten der Schaumweinerzeugung	268
3.2	Trends bei der Abstimmung von Speisen und Wein	202	1.5	Bezeichnungen bei Schaumweinen (Etikettsprache)	268
3.3	Das Zusammenspiel der Geschmackskomponenten	203	1.6	Gesetzliche Bestimmungen für Schaumwein in Österreich	270
4	Wein und Gesundheit	204	1.7	Einkauf und Lagerung	271
4.1	Wirkung von Wein	210	2	Likörweine	273
4.2	Wie viel Wein darf's sein?	210	2.1	Sherry	273
		212	2.2	Portwein	277
		212	2.3	Weitere Likörweine	281
8	Der Wein und sein Service	213			
1	Die Sommelière/der Sommelier	214	10	Spirituosen und Liköre	284
2	Kellermanagement	216	1	Spirituosen	285
2.1	Weineinkauf	216	1.1	Destillationsverfahren	285
2.2	Weinkeller – Weinlagerung	218	1.2	Reifen, Lagern und Abfüllen	286
2.3	Möglichkeiten der Lagerung	220	1.3	Arten von Spirituosen	286
2.4	Kellerbuch	221	1.4	Etikettsprache bei Spirituosen	288
3	Organisation einer Weindegustation	222	1.5	Cognac	288
3.1	Organisation	223	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			