

## Inhaltsverzeichnis

<b>Übersicht Getränkegruppen</b>			
<b>1</b>	<b>Alkoholfreie Getränke</b>	<b>8</b>	<b>3</b>
1	Wasser	10	
1.1	Härte des Wassers	10	
1.2	Wozu wird Wasser in der Gastronomie verwendet?	11	
1.3	Trinkwasserarten	11	
1.4	Umgang mit Wasser in der Gastronomie	13	
2	Frucht- und Gemüsegetränke	15	
2.1	Herstellung von Frucht- und Gemüsegetränken	15	
2.2	Fruchtgetränk	16	
2.3	Gemüsegetränke	19	
2.4	Umgang mit Säften in der Gastronomie	19	
3	Erfrischungsgetränke	20	
3.1	Einteilung der Erfrischungsgetränke	21	
3.2	Umgang mit Erfrischungsgetränken in der Gastronomie	22	
4	Milch und Milchmodischgetränke	24	
<b>2</b>	<b>Alkaloidhaltige Getränke</b>	<b>27</b>	<b>4</b>
1	Kaffee	28	
1.1	Kurze Kaffeegeschichte	28	
1.2	Beginn der Kaffeehauskultur in Österreich	29	
1.3	Kaffeeanbaugebiete	29	
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	
			<b>Alkohol</b>
		1	Was ist Alkohol?
		1.1	Alkoholarten
		1.2	Bedeutung von Alkohol für den Körper
			<b>Bier</b>
		1	Kurze Biergeschichte
		1.1	Bier in Österreich
		1.2	Das Reinheitsgebot
		2	Bierzutaten und -erzeugung
		2.1	Rohstoffe für Bier
		2.2	Bierherzeugung (in den Brauereien)
		3	Bierarten
		4	Umgang mit Bier in der Gastronomie
			<b>Wein</b>
		1	Was ist Wein? Wo kommt er her?
		1.1	Was ist Wein?
		1.2	Wo kommt Wein her?
		2	Natürliche Voraussetzungen für Weinbau
		2.1	Terroir
		2.2	Sortenwahl aufgrund des Terroirs
		2.3	Weinrebe
		3	Weinerzeugung
		3.1	Weinlese – erste Alternativen für das Endprodukt
		3.2	Weißweinerzeugung – grundsätzlicher Ablauf mit vielen weiteren Entscheidungsmöglichkeiten
		3.3	Roséweinerzeugung – wieder im Trend
		3.4	Rotweinerzeugung – von klassisch bis modern
		3.5	Spezielle Arten, Wein zu erzeugen
		3.6	Weinmängel, Weinfehler, Weinkrankheiten
		3.7	Bio im Weinbau
		3.8	Natural Wine (Naturwein) – moderne Weintrends
			<b>Wein und seine Heimat</b>
		1	Österreichisches Weingesetz
		1.1	Geografische Herkunftsbezeichnungen – von großem bis zu sehr kleinem Gebiet
		1.2	Weingüteklassen in Österreich – von einfacher bis zu erstklassiger Qualität

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
			6.3	Weißweinservice	252
			6.4	Belüften	255
			6.5	Rotweinservice	256
			6.6	Dekantieren	258
			6.7	Schaumweinservice	261
7	<b>Der Wein – Faktoren für den Genuss</b>	184			
1	Sensorische Beurteilung von Wein	185	9	<b>Schaumweine und Likörweine</b>	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 Schaumwein	265
2	Glas und Wein	198	1.3	Schaumweinerzeugung in der Champagne	266
3	Harmonie von Speisen und Wein	202	1.4	Weitere Arten der Schaumweinerzeugung	268
3.1	Grundregeln der Kombination von Speisen und Wein	202	1.5	Bezeichnungen bei Schaumweinen (Etikettensprache)	268
3.2	Trends bei der Abstimmung von Speisen und Wein	203	1.6	Gesetzliche Bestimmungen für Schaumwein in Österreich	270
3.3	Das Zusammenspiel der Geschmackskomponenten	204	1.7	Einkauf und Lagerung	271
4	Wein und Gesundheit	210	2	Likörweine	273
4.1	Wirkung von Wein	210	2.1	Sherry	273
4.2	Wie viel Wein darf's sein?	212	2.2	Portwein	277
			2.3	Weitere Likörweine	281
8	<b>Der Wein und sein Service</b>	213			
1	Die Sommelière/der Sommelier	214	10	<b>Spirituosen und Liköre</b>	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	Etikettensprache 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			