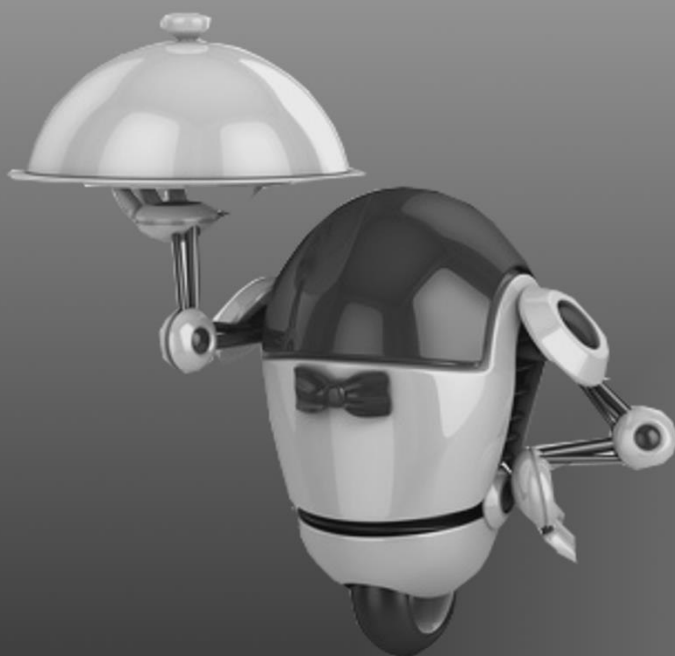


das  
Service Handbuch  
für die Gastronomie



[gastro-check24.com](http://gastro-check24.com)

# Inhaltsverzeichnis

	Seite
<b>1. PERSÖNLICHE AUSSTATTUNG</b>	
° Die wichtigsten Utensilien	1- 2
<b>2. GLÄSER UND IHRE VERWENDUNG</b>	
° Vom Wasserglas bis zum Bierhumpen	3- 9
<b>3. SERVICE – MISE EN PLACE</b>	
° Der Servicetisch	10-12
° Servicearten	13
^ Der französische Service	13
^ Der englische Service	14
^ Der russische Service	14
^ Der amerikanische Service	14
^ Anwendung und Bedeutung der unterschiedlichen Servicearten	15
<b>3.1 Der Anfang aller Gedecke</b>	
° So wird aufgedeckt	16-17
° Nie mehr als vier Besteckpaare...	18-19
° Spezielle Bestecke für spezielle Hauptgänge	20
° Welche Bestecke für welche Vorspeisen ?	21-22
° Faltformen für Servietten	23-24
<b>4. GETRÄNKEKUNDE</b>	
<b>4.1 Apéritif</b>	
° Der Apéritif	25
° Vermouth-Apéritifs ( Service / Marken )	25
° Bitter-Apéritifs ( Service / Marken )	26
° Anis-Apéritifs ( Service / Marken )	26
<b>4.2 Weine</b>	
° Südweine ( Service / Marken )	27
<b>4.3 Spirituosenherstellung</b>	28
<b>4.4 Service von Spirituosen</b>	29
° Whisky	29-30
° Cognac	30
° Wissenswertes über Spirituosen	31-35
<b>4.5 Liköre</b>	
° Liköre, eine aromatische und farbige Welt	36
° Süß-Liköre	36
° Kräuter-Liköre ( Marken / Zusammensetzung )	36
° Zitrus-Liköre ( Marken / Zusammensetzung )	36
° Steinobst-Liköre ( Marken / Zusammensetzung )	36
° Kernobst-Liköre( Marken / Zusammensetzung )	37
° Beeren-Liköre ( Marken / Zusammensetzung )	37
° Crème-Liköre ( Marken / Zusammensetzung )	37
° Diverse Liköre ( Marken / Zusammensetzung )	37
° Bitter-Liköre ( Marken / Zusammensetzung )	37

<b>4.6</b>	<b>Digestif–Apéritif -- Mixgetränke als Muntermacher</b>	
	◦ Digestif und Apéritif als Mixgetränke	<b>38</b>
	◦ Die wichtigsten Mix-Utensilien	<b>38-39</b>
	◦ Alkoholische Mixgetränke : Short - und Longdrinks	<b>40-42</b>
<b>4.7</b>	<b>Kleine Weinkunde</b>	
	◦ Die Geschichte des Weines	<b>43</b>
	◦ Das Prinzip der Weinbereitung	<b>43</b>
	◦ Über die Rebe	<b>44</b>
	◦ Über Zucker und Säure	<b>44</b>
	◦ Die Barriques	<b>44</b>
	◦ Über das Probieren	<b>45</b>
	◦ Über den Einkauf von Wein	<b>46</b>
	◦ Eine Vergleichsprobe	<b>47</b>
	◦ Über die Trinktemperatur	<b>48</b>
	◦ Über die Qualität von Wein	<b>48</b>
	◦ Über die Lagerung von Wein	<b>49</b>



## 1. PERSÖNLICHE AUSSTATTUNG

Ihre persönliche Ausstattung besteht aus fünf Utensilien:

Fünf Utensilien – das hört sich eigentlich recht bescheiden an, oder?

Aber Sie werden gleich sehen, wie unentbehrlich diese für Sie sind:

### **Ein sauberes Servicetuch ( Handserviette )**

Das Servicetuch, welches Sie in erster Linie vor Verbrennungen durch heiße Platten, Teller usw. schützt, soll nicht nur in der ersten Dienststunde sauber sein, sondern auch in der letzten. Das heißt, dass Sie öfter mal einen prüfenden Blick darauf werfen und es lieber zu früh als zu spät auswechseln.

( Das, was der Küchenchef zu bieten hat, liest der Gast lieber von der Speisekarte als von Ihrem Servicetuch ab ).

### **Die Zündhölzer**

Damit Sie einem Gast jederzeit Feuer geben und Kerzen oder Rechauds anzünden können, sollten Sie Zündhölzer immer bei sich haben.

Wenn Sie dann außerdem noch für einen kleinen Vorrat auf dem Servicetisch sorgen, dann können Sie dem Gast nicht nur Feuer geben, sondern ihm sogar das Briefchen überlassen und sich selbst neu versorgen.

Feuerzeuge sind weniger zweckmäßig; vor allem für das Anzünden von Zigarren und Pfeifen wie auch von Rechauds sind sie nicht geeignet.

### **Der Zapfenzieher ( Korkenzieher )**

Er muß auch mit einem Mineralwasserflaschenöffner versehen sein und einem kleinen Messer, mit dem Sie den oberen Teil der Zinn-oder Kunststoffkapseln an den Weinflaschen entfernen können.

### **Das Wechselgeld**

Wieviel Sie brauchen und ob Sie es immer mit sich tragen oder in einer Schublade deponieren, hängt vom Serviceablauf des Unternehmens ab.

### **Kugelschreiber und Notizblock**

Zum Notieren der Bestellungen.

Diese fünf Utensilien sollten Sie immer bei sich tragen, am besten auch immer an der gleichen Stelle. Dann werden Sie jederzeit alles finden - ohne zu suchen.

## 2. GLÄSER

Um in den Hochgenuß eines Getränkes zu kommen, spielt der Glastyp eine sehr wichtige Rolle.

Sie werden nun rund dreissig Gläserarten und ihre Verwendung kennenlernen.

Das heisst nicht, dass Sie alle Gläserarten täglich bei Ihrer Arbeit auch handhaben werden. Aber welches Glas wofür verwendet wird, das sollten Sie schon wissen.

Bei Weinen haben die jeweiligen Glasformen natürlich nicht nur Tradition, sondern auch die schöne, sinnvolle Aufgabe, den Wein zur besten Geltung zu bringen, sowie sein Bouquet hervorzuheben und die Temperatur zu wahren.

### **Deshalb:**

„Blicken Sie nun einmal tief ins Glas“.



Wasserglas

Grosses, tulpenförmiges Fussglas für Mineral- und Tafelwasser.



Rotweinglas

Tulpenförmiges Fussglas für leichte Rotweine, das bei jedem Grundgedeck, beim à-la-carte-Service und bei jedem Menuegedeck aufgestellt wird.



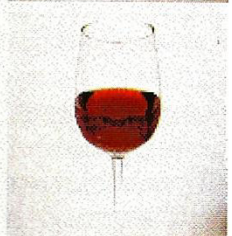
Weissweinglas

Kleines, tulpenförmiges Fussglas für Weissweine. Für den Offenausschank muss das Glas geeicht sein.



Gobelet

Fussloses Glas für Westschweizer (Waadtländer) Weissweine mit natürlicher Kohlensäure.



Bordeauxkelch

Grosses, tulpenförmiges Fussglas für Bordeauxweine.



Rotweinschwenker

Grosses Ballonglas für den Service von alten Burgunder Weinen und alten italienischen Weinen.

Champagnerglas

Für Champagner und Champagnercocktails.

Sektkelch

Für Sekt/Schaumwein.

Astischale

Für Asti spumante.

Rheinweinglas

Hochstielliges Kelchglas, das ausschliesslich für Rhein-, Mosel- und Elsässer Weine verwendet wird.



Römmergeles

Schweres Fussglas mit dicker Seitenwand, das für den Offenausschank von Rot- und Weissweinen verwendet wird (Eichung erforderlich).



Cognacglas

Typisches Glas für Ausschank von Cognac in Frankreich (Eichung erforderlich).



Grosser Spirituosen-schwenker

Grosses Ballonglas mit dünner Seitenwand für Markencognac und Weinbrand, der in Holzfässern gelagert wurde (Eichung erforderlich).



Kleiner Spirituosen-schwenker

Kleines Ballonglas mit niedrigem Fuss für gelagerte Spirituosen, wie Calvados, Marc, Vieille Prune und verschiedene Liköre (Eichung erforderlich).



Spirituosenglas

Fussloses Glas für alle klaren Spirituosen, wie Trester, Korn, Kräuter, Kirsch (Doppeleichung für einfache und doppelte Portionen erforderlich).



Cocktailglas

Kleines Kelchglas für Cocktails (Shortdrinks)

Südweinglas

Kleines, tulpenförmiges Glas für Südweine (Eichung erforderlich).

Apéritifglas

Hohes, fussloses Glas für Long drinks und Apéritifs (Eichung erforderlich).

Tumbler

Zylindrisches, fussloses Becherglas für Whisky (Eichung erforderlich).

Irish-Coffee-Glas

Tulpenförmiges Glas für Irish Coffee (Kaffee mit Whisky und Rahm).





Kaffeeglas

Hitzebeständiges Glas für «Kaffi fertig» und «Kaffi Lutz». Damit das Glas nicht springt, immer einen Kaffeelöffel vor dem Eingiessen des heissen Kaffees hineinstellen.

Teeglas

Ausschliesslich für Tee und Grog. Das Teeglas immer auf einen Unterteller mit Papieruntersatz stellen.

Milchglas/Milchbecher

Für kalte Milch und Milchmischgetränke (Eichung erforderlich).

Coupegläser

Dickwandige Gläser in Kelch- oder Rundform für Dessert- und Glacéspezialitäten.

Karaffen

Für den Offenausschank von Weinen und für Eiswasser (Eichung erforderlich).



Dekantierkaraffen

Zum Dekantieren von Rotwein.

Bierbecher

Für den Offen- und Flaschenbier-Ausschank (Eichung erforderlich).

Bierstange

Für den Offenausschank von Bier (Eichung erforderlich).

Pilsner Bierglas

Ausschliesslich für den Ausschank von Pilsner Bier (Eichung erforderlich).



Biertulpe

Für den Offen- und Flaschenbier-Ausschank (Eichung erforderlich).

Bierhumpen

Dickwandiges Glas oder Steingutkrug für den Offen- und Flaschenbier-Ausschank. Je nach Form und Land unterschiedlich genannt (Eichung erforderlich).

## SERVICE – MISE EN PLACE

Das Mise en place wird im engeren Sinne folgendermaßen betrachtet:

- **Service – Mise en place**  
Wie muß der Servicetisch vorbereitet werden, damit ein reibungsloser Service gewährleistet werden kann ?

### Der Servicetisch: Zwischenstation für einen reibungslosen Service

Wie Sie bereits wissen, sind alle Geräte, die Sie für Ihren Service benötigen, im Office zu finden. Von dort bis zu den Gästetischen ist es aber meistens ein weiter Weg. Zu weit jedenfalls, als dass jedes einzelne Teil während der Servicezeiten dort geholt werden könnte.

Deshalb gibt es zwischen Office und Gästetisch den Servicetisch ( Materialstation ), bei dem es sich nicht zwangsläufig um einen Tisch im wahrsten Sinne des Wortes handeln muss.

Es ist ein einfacher Platz, an dem alle Servier – und Tischgeräte für die einzelnen Mahlzeiten bereitgelegt werden.  
Alle Geräte werden dem Officevorrat entnommen und übersichtlich und griffbereit auf dem Servicetisch angeordnet.

### Der Servicetisch

Der Servicetisch ist eine große Hilfe für den reibungslosen Ablauf des Service, weil

- **die Wege zwischen Gast und Material verkürzt werden**
- **die Zusammenstellung der Gerätschaften dem täglichen Menüangebot angepasst wird**

In größeren Restaurants verfügt jede Servicestation über einen eigenen Servicetisch. So behindern sich die Servicemitarbeiter nicht gegenseitig und das Mise en place ist überschaubarer.

Dass der Servicetisch für den Frühstücksservice anders ausgestattet wird als für den Abend ergibt sich aus den unterschiedlichen Speisen und Getränken, die serviert werden.

## Der Servicetisch enthält – entsprechend dem nächsten Service:

### Reservewäsche

- Tischtücher
- Napperon
- Stoff – und / oder Papierservietten
- Servicetücher
- Weinserviette

### Geschirr

- Teller für Kaltes = große und kleine Broteller  
= nach Größen geordnete Stapel  
= falls mit Vinaigrette, dann gleich übereinander ausgerichtet
- Teller für Heißes und Suppentassen im Wärmeschrank bereitstellen  
( Tellerwärmer, Tellerrechaud )

### Gläser

- Wassergläser
- Rotweingläser
- Weißweingläser

### Bestecke

- Gabel und Löffel immer mit den Wölbungen ineinanderlegen, wobei die Anordnung meistens von rechts nach links verläuft

### Menagen

- Salz
- Pfeffer, Pfeffermühle
- Zucker und künstlicher Süßstoff
- Gewürzsaucen
- Senf
- Essig und Öl
- Reibkäse
- Zahnstocher

### Angebotskarten

- Speisekarten
- Getränkekarten
- Dessertkarten immer in ausreichender Zahl bereitlegen

### **Aschenbecher**

- Immer genügend saubere Aschenbecher zum Austausch am Gasttisch bereithalten.

### **Plattenrechauds**

- Elektro - und Kerzenrechauds bereitstellen.

### **Serviceplateaux**

- Für eine Anzahl von Serviceplateaux in verschiedenen Größen sorgen.

### **Diverses**

- Bestellblock
- Bonbuch
- Rechnungsblock
- Streichhölzer
- Feuchtes Tuch oder Schwamm
- Fingerbowlen und Wasserkaraffen

Je gewissenhafter das Mise en place ausgeführt wird, desto mehr Zeit und Nerven können Sie während des Speiseservices sparen.

**Das Freundlichsein fällt dann viel leichter !**

## Servicearten

Es gibt drei klassische Methoden, Speisen zu servieren.

Diese haben sich, wenn auch nicht in reiner Form, bis in die Gegenwart erhalten:

- **der französische Service**
- **der englische Service**
- **der russische Service**

Dabei hat sich in der neueren Zeit eine weitere Art herausgebildet:

- **der amerikanische Service**

## Der französische Service oder Service à la française

Der französische Service entspricht der Mentalität der Franzosen, die sich im gastronomischen Bereich nicht gerne etwas aufdrängen lassen.

Der Gast bedient sich beim französischen Service selbst.  
Er hat dadurch die Möglichkeit, nach seinem Geschmack zu wählen.

Je nach Rang des Hauses und der Anzahl der zu bewirtenden Gäste wird der französische Service auf unterschiedliche Weise ausgeführt.

Das Hauptgericht wird in einem Stück aus der Küche gebracht und dann vor den Augen des Gastes tranchiert.

Bei geringen Personenzahlen ( bis zu 3 Personen ) können die Platten direkt auf den Tisch gestellt werden, wobei es zu empfehlen ist, das Hauptgericht auf einen Plattenwärmer zu stellen.

Die anderen Gerichte werden rund um das Hauptgericht aufgestellt.

Das Vorlegebesteck wird so auf die Platten gelegt, dass es für den Gast, der sich zuerst bedienen möchte, bequem zu erreichen ist.

Für vier oder mehr Personen werden die Platten auf einen Servicetisch gestellt und dann vom Servicepersonal, nachdem es festgestellt hat, wer am Tisch die Hauptperson ist, herumgereicht.

Das geschieht, indem das Servicepersonal von links an den Gast herantritt, die Platte in der linken Hand hält und, sich leicht vorbeugend, dem Gast das Gericht präsentiert.

Der Gast bedient sich dann mit dem Vorlegebesteck selbst.

### **Der englische Service oder Service à la anglaise**

Diese Serviceart hat ihren Ursprung in dem alten englischen Brauch, nach dem das Familienoberhaupt sämtliche Personen am Tisch bedient.

Im Restaurant bedient das Servicepersonal den Gast.

Die grossen Speisen werden unzerlegt angerichtet.

Nachdem sie ausschliesslich dem Gastgeber vorgezeigt wurden, werden sie vom Chef de rang tranchiert, auf vorgewärmten Tellern angerichtet, mit den Beilagen umlegt und beim Gast von der rechten Seite her einzeln eingesetzt.

Dabei sind das Alter und die Rangfolge der Gäste zu beachten.

Die Platten werden auf dem Beistelltisch ( gueridon ) auf Rechauds warmgehalten.

Beim Nachservice wird dem Gast von der linken Seite her vorgelegt.

Der Chef de rang muss neben den eigentlichen Servicearbeiten das Tranchieren, Filieren, Flambieren und Zubereiten am Tisch des Gastes beherrschen.

Ausserdem muss er Salatdressings und Speziaisaucen nach Geschmack der Gäste zubereiten können.

### **Der russische Service**

Dieser ist dem englischen Service sehr ähnlich.

Der Unterschied besteht darin, dass die Platten nicht nur dem Gastgeber, sondern auch allen anwesenden Gästen präsentiert werden müssen.

Die Speisen der Hauptplatte werden bereits in der Küche tranchiert, wieder zusammengesetzt, garniert und vom Servicepersonal auf der Platte herumgereicht oder vorgelegt.

Kalte Speisen, Salate, Kompotte oder Beilagen können auf der Tafel eingesetzt werden.

### **Der amerikanische Service**

Diese Art des Service wurde von Amerika nach dem Krieg übernommen und ist heute nicht mehr wegzudenken.

Von einem amerikanischen Service spricht man, wenn alle Komponenten auf einem Teller angerichtet werden.

Der Teller wird dem Gast von der rechten Seite her serviert.

Das gilt sowohl für das Hauptgericht als auch für Zwischengerichte und Nachtisch.

Man kann auch die Beilagen zum Hauptgericht in Schüsseln auf der Tafel einsetzen, von denen sich



## Anwendung und Bedeutung der unterschiedlichen Servicearten

### • **Anwendung des französischen Service**

Bei gepflegten Banketten ist der Service auf französische Art zu empfehlen, da mit sehr unterschiedlichen Gasttypen zu rechnen ist, deren Gepflogenheiten das Servicepersonal nur schwer erraten kann.

Man muss aber voraussetzen können, dass die Gäste mit dieser Serviceart vertraut sind, und keine Hemmungen haben, sich zwanglos nach eigenem Geschmack zu bedienen.

### • **Anwendung des englischen Service**

Dieser gilt als die vornehmste Art des Service.

Ideal nur für eine begrenzte Anzahl an Gästen ( ca. 10 Personen ).

Da dem Gast die Möglichkeit genommen ist, sich selbst zu bedienen, erfordert der englische Service vom Servicepersonal viel Fingerspitzengefühl, besonders bei komplizierten Gerichten.

### • **Anwendung des russischen Service**

Da diese Art des Service sehr zeitraubend ist, findet er bei uns kaum noch Anwendung.

Er wird aber in exquisiten Hotels in den GUS – Staaten heute noch ausgeübt.

### • **Anwendung des amerikanischen Service**

Der amerikanische Service ist der einfachste aller Servicearten, sollte aber fachlich nicht herabgesetzt werden.

Ursprünglich war er nur für die Anwendung in grossen Gaststätten oder grossen Kantinen gedacht. Heute wird er aber in vielen Lokalitäten des In – und Auslandes angewandt.

Diesen Lokalitäten fehlt es trotz des „nur Tellerservices“ nicht an Behaglichkeit.

Diese Restaurants sind geschmackvoll eingerichtet.

Die Einrichtung kann von einfach praktisch bis luxuriös sein und vermittelt eine ruhige, kultivierte Atmosphäre.

Beim amerikanischen Service kann das Servicepersonal mehr Gäste als bei klassischen Servicarten bedienen.

Deshalb ist dies der rationellste Service, bei dem man die Personalkosten niedrig halten kann.

## **Fazit**

Bei den drei klassischen Servicearten ist ein grosser Personal – und Zeitaufwand erforderlich. Das Servicepersonal muss im Gespann zusammenarbeiten, um den Gast zufriedenzustellen.

Mit diesen Servicearten kann die Festlichkeit von Anlässen unterstrichen werden.

Sie werden in Hotels der gehobeneren Klasse auch heute noch angewandt.

Der amerikanische Service dagegen erfordert kein so hoch qualifiziertes Personal.

Er ist überall dort anzuwenden, wo es schnell gehen soll, z.B.

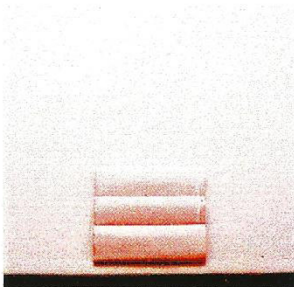
- **bei Konferenzen**
- **Tagungen**

### 3.1 Der Anfang aller Gedecke

Für den Service von Menüs und à la carte – Gerichten wird zunächst immer ein Grundgedeck aufgelegt, das dann der Bestellung des Gastes entsprechend erweitert oder ausgetauscht wird.

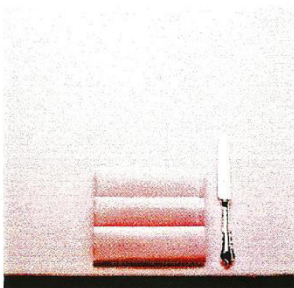
Vor dem Auflegen der Grundgedecke sollten Sie immer noch einmal prüfen, ob die Tischwäsche korrekt aufgelegt wurde und ob sich die Stühle genau gegenüberstehen.

#### So wird aufgedeckt:

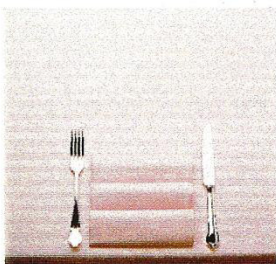


Beim Auflegen der Serviette zeigte man früher gerne viel Phantasie. Heute haben hygienische Überlegungen Vorrang – und damit auch die einfachsten Faltformen. Denn je weniger mit der Serviette hantiert wird, desto besser, sie soll den Gast so gut wie unberührt erwarten.

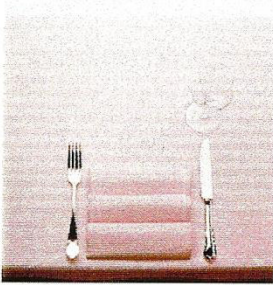
Die Serviette wird wie gezeigt in einfacher Form zusammengelegt und etwa ½ cm vom Tischrand plaziert, sie bildet die Mitte des Grundgedeckes.



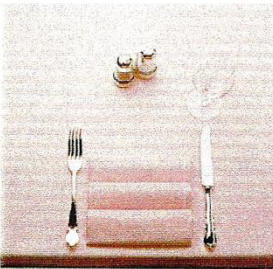
Das grosse Messer wird immer rechts und mit der Schneide nach innen aufgelegt.



Die grosse Gabel kommt immer auf die linke Seite der Serviette. Dabei muss zum grossen Messer soviel Abstand gelassen werden, dass ein grosser Teller dazwischen gut Platz hat.



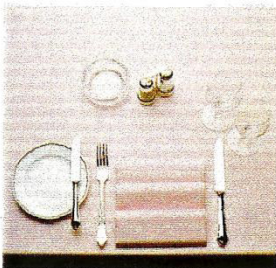
Das Glas, meistens ein Rotweinglas, wird etwa 1 cm über der Spitze des grossen Messers plziert; ein eventuelles zweites Glas, zum Beispiel für Weisswein, kommt rechts, leicht nach unten versetzt, neben das erste.



Die Menagen, Salz und Pfeffer, sollten auf jedem Tisch stehen, die übrigen Gewürze griffbereit auf dem Servicetisch.



Ein Aschenbecher pro Tisch darf nicht fehlen (ausser natürlich in der eventuellen Nichtrauchersektion), und sauberer Ersatz sollte auf dem Servicetisch immer bereitstehen.



Der Brotteller mit kleinem Messer wird links neben der Gabel aufgedeckt, mit der Messerschneide nach links.

Sorgfältig aufgelegte Grundgedecke gehören zu den wichtigsten Vorbereitungen, die den gesamten Serviceablauf erleichtern.

### Nie mehr als vier Besteckpaare inclusive Dessertbesteck / Nie mehr als drei Gläser

Die Anzahl der Bestecke richtet sich immer nach der Zahl der Gänge und der Reihenfolge der Gänge.

Aber nie werden mehr als drei Gläser hingestellt und nie mehr als drei Besteckpaare neben dem Teller aufgedeckt.

Ausnahme ist das Dessertbesteck, wenn ein Dessert im Menü fest eingeplant ist. Es wird aber oberhalb der Serviette plaziert .

Alle noch notwendigen Bestecke oder Gläser werden dann für den entsprechenden Gang oder das entsprechende Getränk separat während des Services aufgedeckt.



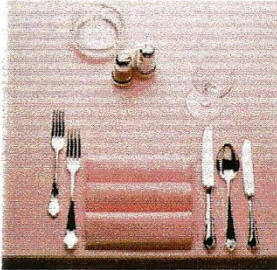
Ein zweites Messer, z. B. ein Fischmesser, wird rechts neben das erste Messer aufgelegt.



Eine zweite Gabel wird links neben die erste Gabel gelegt, und zwar etwas nach oben verschoben.



Der Löffel kommt immer auf die rechte Seite. Für Suppen in Tassen einen kleinen Löffel, für Suppen im Teller einen grossen.

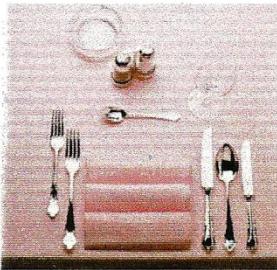


Weil die Reihenfolge der Gänge massgebend ist, kann der Löffel (siehe Bild) auch anders plziert werden, z. B. wenn nach einer kalten Vorspeise eine Suppe gereicht wird.

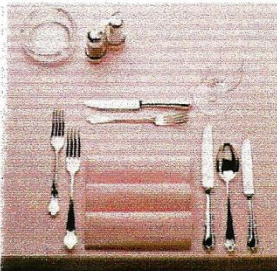


Das Dessertbesteck wird nur aufgedeckt, wenn im Menü ein Dessert eingeplant ist. Plziert wird es beim Aufdecken oberhalb der Serviette. Kurz bevor das Dessert serviert wird, verschiebt es der Servicemitarbeiter.

Für die meisten Desserts werden eine kleine Gabel und ein kleiner Löffel aufgedeckt: die Gabel mit dem Griff nach links, der Löffel darüber mit dem Griff nach rechts.

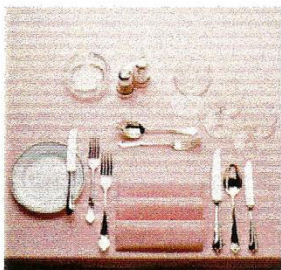


Für Cremes, Glacé und Halbgefrorenes ist der Kaffeelöffel meistens ausreichend.



Für frische Früchte werden ein kleines Messer und eine kleine Gabel aufgedeckt. Das Messer mit dem Griff nach rechts und der Schneide nach unten, die Gabel mit dem Griff nach links darunter. Dazu wird kurz vor dem Service der Früchte eine Fingerbowle mit kaltem Wasser, aber ohne Zitronenschnitt auf den Tisch gestellt.

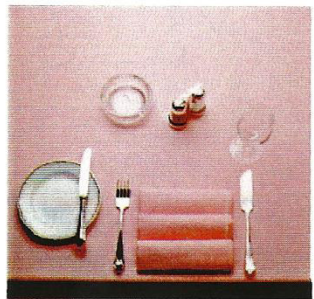

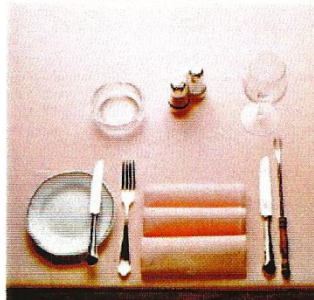
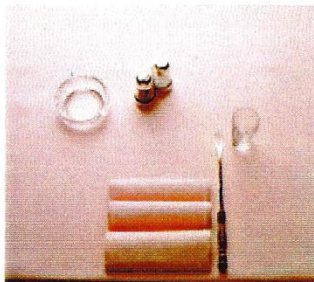
Für Käse wird gleich aufgedeckt wie für frische Früchte, aber ohne Fingerbowle.



Mehrere Gläser werden wie folgt aufgedeckt: Bei drei Gläsern wird das Rotweinglas wiederum über der Messerspitze eingesetzt, das Wasserglas schräg, links darüber und das Weissweinglas schräg rechts darunter.

## Spezielle Bestecke für spezielle Hauptgänge

Auch wenn für den Service eines Hauptganges Spezialbesteck notwendig ist, wird das Grundgedeck nicht erweitert, sondern ausgewechselt.

Wofür:	Was:	Ergänzung:	
	Fisch	Fischbesteck	Bei nicht filetierten Fischen ein Teller für Gräte
	Hummer oder Languste (nicht ausgelöst)	Hummergabel Hummerzange kleines Messer kleine Gabel (evtl. Fischbesteck)	Toast und Butter Fingerbowle Teller für Schalen
	Fleischfondue	Fonduegabel für Fleischfondue Grosse Gabel Grosses Messer	
	Käsefondue	Fonduegabel für Käsefondue	Brot in Würfel geschnitten

## Welche Bestecke für welche Vorspeisen ?

Sie haben das Bild des Grundgedeckes noch vor Augen ?

Gut. Nun bestellt der Gast zusätzlich zum Hauptgang eine Vorspeise.

In diesem Fall wird das Grundgedeck um das passende Besteck für die Vorspeise erweitert.

Bestellt der Gast aber – auch das kommt öfter vor – eine Vorspeise als Hauptgang, dann wird in diesem Fall das Grundgedeck nicht ergänzt, sondern ausgewechselt.

In der nun folgenden Tabelle zeigen wir Ihnen für die verschiedenen Vorspeisen die jeweils richtige Erweiterung des Grundgedeckes.



### *Bestecke und Ergänzungen für kalte Vorspeisen*

Wofür:

Was:

Ergänzung:

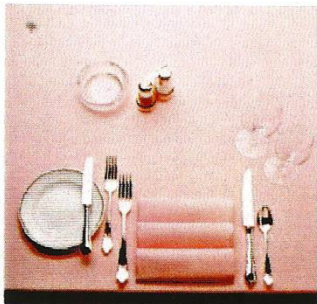
Geräucherter  
Lachs,  
Gänseleber, Aal

kleines Messer,  
kleine Gabel

Toast und Butter

Bündnerfleisch,  
Rohschinken

kleines Messer,  
kleine Gabel



Krustentierecocktail  
(Hummer-,  
Garnelen-,  
Krabbencocktail)

kleine Gabel,  
Kaffeelöffel

Toast und Butter



Austern

Austerngabel

Gebutterte Tartine  
und Fingerbowle



Spargeln  
Artischocke

grosse Gabel  
und evtl. auch  
grosses Messer

Fingerbowle, evtl.  
kleiner Teller für Reste

**Bestecke und Ergänzungen für warme Vorspeisen**



Wofür:  
Schnecken im Häuschen

Was:  
kleiner Löffel,  
Schneckengabel,  
Schneckenzange

Ergänzung:  
Schneckenpfanne auf  
grossem flachem Teller  
und Suppenteller



Wofür:  
Schnecken im Steingutpfännchen

Was:  
Kaffeelöffel,  
Schneckengabel

Ergänzung:  
Brot in Streifen  
geschnitten



Wofür:  
Muscheln

Was:  
Fischbesteck,  
kleiner Löffel

Ergänzung:  
Fingerbowle,  
kleiner Teller für  
Muschelschalen



Wofür:  
Omelette und  
Rührei

Was:  
grosse Gabel

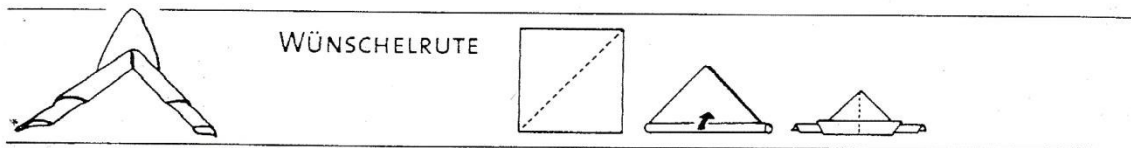
Wofür:  
Mehlspeisen und  
Teigwaren

Was:  
grosse Gabel

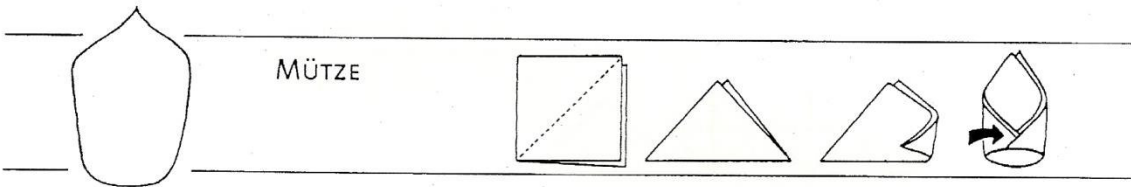
Ergänzung:  
(auf Verlangen des  
Gastes kann für Spaghetti  
ein grosser Löffel aufge-  
deckt werden)



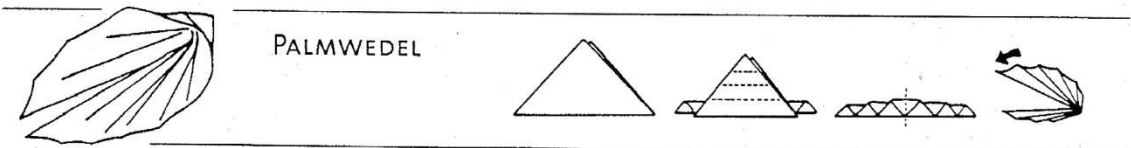
**Faltformen für Servietten**



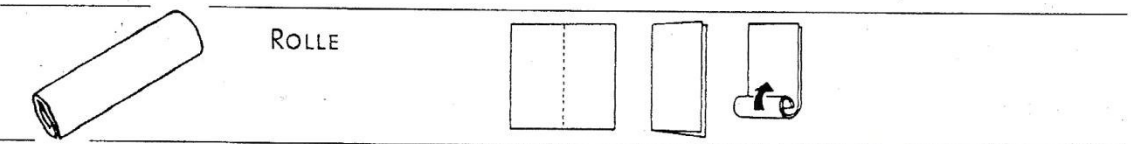
WÜNSCHELRUTE



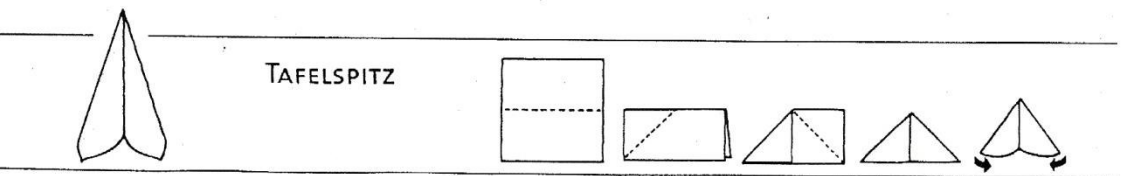
MÜTZE



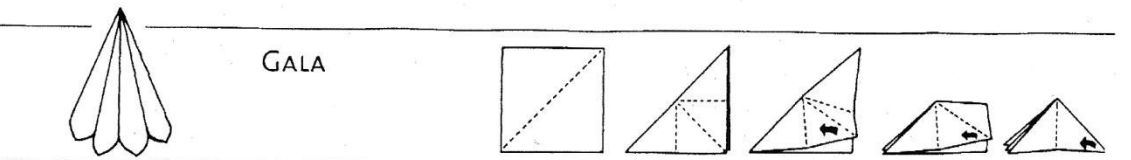
PALMWEDEL




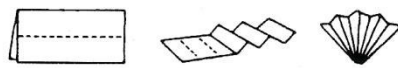
ROLLE


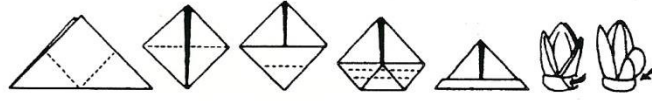


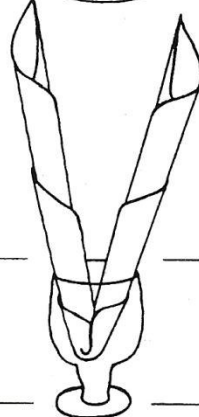
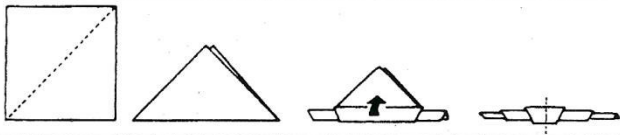
TAFELSPITZ

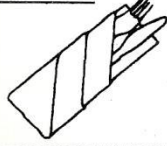
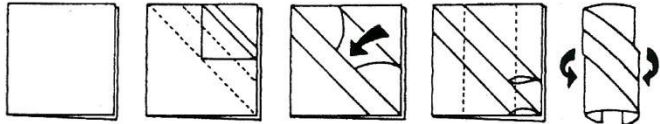


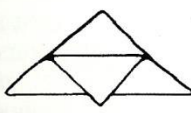
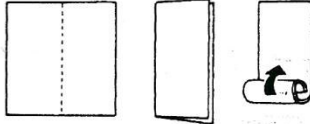
GALA

 FÄCHER 

 LILIE 

 BIERSTENGEL 

 SERVIETTEN-TASCHE 

 DELTA 

## 4. GETRÄNKEKUNDE

### 4.1. Apéritif

#### Appetitanregender Auftakt: Der Apéritif

Der französische Name Apéritif stammt von lateinischen < aperire > und bedeutet < öffnen >. Ein Apéritif ist also als Auftakt, als Eröffnung einer Mahlzeit gedacht.

Apéritifs sind natürlich nicht nur willkommene Zusatzverkäufe für den Servicemitarbeiter, sie haben auch eine appetitanregende Wirkung. Und Appetit ist bekanntlich immer noch der beste Koch.

Es gibt Getränke, die sowohl als Apéritif als auch bei anderen Gelegenheiten konsumiert werden, z.B. Weißwein, Schaumwein, Mischgetränke, Bier und Fruchtsaft.

Daneben gibt es typische Apéritifgetränke, die fast ausschließlich zu diesem Zweck serviert werden, z.B.

- Vermouth-Apéritifs
- Bitter-Apéritifs
- Anis-Apéritifs
- Südwein-Apéritifs

Apéritifs, ausgenommen Südweine, sollten immer kühl serviert werden.

Meistens werden dazu gesalzene Mandeln, Pommes chips, Oliven oder Stangensellerie serviert.

#### Vermouth-Apéritifs

Vermouths werden aus Weißwein hergestellt und mit verschiedenen Kräuterextrakten aromatisiert.

Weitere Geschmacksvarianten sind durch den Zusatz von reinem Weinalkohol oder anderen Spirituosen aus Wein möglich.

Der Alkoholgehalt liegt zwischen 16 und 18 Vol. %.

Man unterscheidet zwischen trockenen und süßen Vermouths in geschmacklicher Richtung und zwischen roten und weißen in Bezug auf die Farbe.

#### Service von Vermouth-Apéritifs

Vermouth kann auf zwei verschiedene Arten serviert werden:

- **sec** Der Vermouth wird in einem Apéritifglas ausgeschenkt, ohne Zusatz von Siphon oder Mineralwasser, mit oder ohne Eis.
- **gespritzt** Der Vermouth wird in einem Apéritifglas ausgeschenkt und auf Wunsch des Gastes mit viel oder weniger Siphon oder Mineralwasser verdünnt. Zusätzlich wird nach Wunsch Eis beigefügt.

Vermouth werden kühl serviert ( 10 °C ), oft mit Zitronen- oder Orangenzenen im Glas.

#### Bekannte Vermouth-Marken:

<u>Markenname</u>	<u>Farbe</u>	<u>Geschmack</u>	<u>Herstellungsland</u>
Bellardi	rot o. weiß	süß	Italien
Carpano	rot o. weiß	süß	Italien
Cinzano	rot o. weiß	süß	Italien
Cinzano dry	weiß	trocken	Italien
Cora	rot o. weiß	süß	Italien
Dubonnet	rot o. weiß	süß	Frankreich
Gancia	rot o. weiß	süß	Italien
		süß	Italien
		süß	Italien
		trocken	Italien
		trocken	Frankreich

### **Bitter-Apéritifs**

Bitter-Apéritifs werden aus Feinsprit, Wasser, Auszügen aus bitteren und aromatischen Pflanzenteilen, natürlichen Essenzen und Zucker hergestellt.

Bittergetränke dürfen künstlich gefärbt werden.

In der Schweiz müssen sie mindestens 20 Vol.-% und in Deutschland 30 Vol.-% enthalten.

### **Service von Bitter-Apéritifs**

- Bitter-Apéritifs werden auf die gleiche Art und Weise wie Vermouth-Apéritifs serviert.

### **Bekannte Bitter-Marken:**

<b><u>Markenname</u></b>	<b><u>Herkunftsland</u></b>
Amaro Cora	Italien
Amer Picon	Frankreich
Alpenbitter	Schweiz
Appenzeller	Schweiz
Campari	Italien
Cynar	Italien
Ramazotti	Italien
Rossi	Italien
Suze	Schweiz

### **Anis-Apéritifs**

Anis ist der aromatische Grundstoff dieser Apéritifs, die beim Service mit kaltem Wasser verdünnt werden.

Anis-Apéritifs sind gezuckert und enthalten gleichviel Alkohol wie die Spirituosen selbst, je nach Land zwischen 45 und 50 Vol.-% .

### **Service von Anis-Apéritifs**

- Anis-Apéritifs werden im Apéritifglas ohne Eis serviert.  
Separat dazu wird dem Gast die gewünschte Menge gekühltes Wasser eingeschonkt.  
Durch das Wasser verändert sich das transparente Gelb des Anis und wird milchig-undurchsichtig.  
Anis-Apéritifs werden zwar sehr kühl getrunken, dürfen aber auf keinen Fall kühl gelagert werden, weil sie sich dabei trüb verfärben.

### **Bekannte Anis-Apéritifs:**

<b><u>Markenname</u></b>	<b><u>Herkunftsland</u></b>
Pastis 51	Frankreich
Pernod	Frankreich
Ricard	Frankreich
Berger	Frankreich
Ouzo	Griechenland

## 4.2 Weine

Südweine stammen aus Südeuropa ( Spanien, Portugal , Italien und Griechenland ).

Es sind meist stark alkoholische Weine ( Mindestalkoholgehalt 13 Vol.-%).

Die meisten von ihnen haben aber sogar einen Alkoholgehalt von 16 - 22Vol.-%, der durch den Zusatz von Weinbrand erreicht wird.

Die Geschmackskala des Südweines reicht von trocken bis süß, die Farbskala von hellgelb bis dunkel-rotbraun.

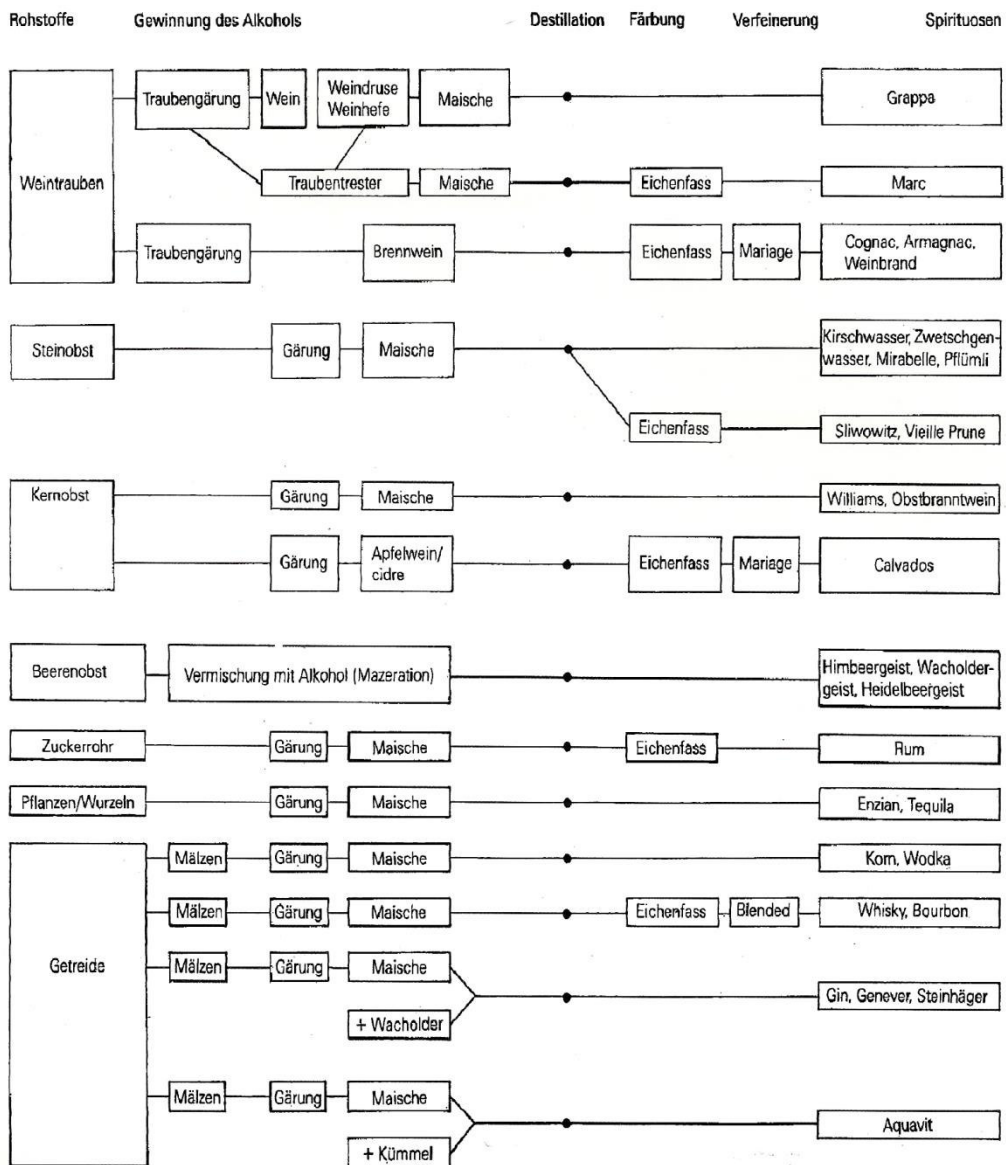
### Service von Südweinen:

- Ausgeschenkt werden sie im Südweinglas.  
Trockene Südweine werden kühl serviert ( 12°C ), die süßen Weine mit einer Temperatur von etwa 16°C.

<i>Bekannte Südweine</i>						
Südweine	Herkunft	Typen- bezeichnung	Eigenschaften	Empfehlenswert zum		Bekannte Marken
				Apéritif	Dessert	
Sherry (Jerez)	Spanien	fino	sehr trocken	x		Aptiv Diez, Harveys, Osborne Don Zotio, Dry Sac Mérito Gonzales Byass Sandeman
		Manzanilla	trocken	x		
		Amontillado	vollmundig mild	x		
		Oloroso	körperreich, leicht süß	x	x	
		Oloroso Cream	körperreich, trocken kräftig, süß	x	x	
Malaga	Spanien	seco	trocken	x		Sandeman, Buxtorf Gonzales Byass
		Pajarete	mild	x		
		dulce color	süß		x	
		Lágrima	Muskatgeschmack, süß	x	x	
Porto	Portugal	Pale white	trocken oder süß	x	x	Sandeman Dela Force Ferreira, Kopke, Souza
		Ruby	vollmundig mild	x	x	
		Twawny	kräftig, trocken süß	x	x	
Madeira	Portugal	Sercial	trocken	x		Kopke Dela Force Sandeman
		Verdelho	halbtrocken	x		
		Boal	mild	x		
		Malvasia	süß	x	x	
Marsala	Italien		süß	x	x	Cora
Samos	Griechenland		süß		x	

### 4.3 Spirituosenherstellung

#### Übersicht über die Spirituosenherstellung



#### 4.4 Service von Spirituosen

Alle Spirituosen werden wegen ihres hohen Alkoholgehaltes in kleinen Mengen serviert:

- **2 cl bzw. 2,5 cl für die einfache Menge**
- **4 cl bzw. 5 cl für die doppelte Menge.**

Whisky wird in der Regel in 4 cl ausgeschenkt;  
pur oder auf Wunsch verdünnt mit Siphon, Soda oder Mineralwasser.

Die Ausschankmenge im einzelnen aufzuführen hat wenig Sinn, weil sie von Land zu Land variiert und sogar innerhalb eines Landes verschieden sein kann.  
Wichtig ist nur, dass die Spirituosengläser immer geeicht sein müssen.

Hochprozentiges wird als Begleitgetränk empfohlen z.B.

- **Cognac zu Kaffee**
- **Steinhäger zu Bier**

oder für sich getrunken.

Spirituosen sind aber oft auch beim Mixen von Cocktails und Longdrinks ein wesentlicher Bestandteil des Rezeptes.

Klare Destillate werden immer kalt serviert, die goldbraunen Spirituosen ( mehrjährige Eichenfasslagerung ) mit etwa 18°C.

#### Whisky wird auf verschiedene Arten serviert:

##### **Whisky pur**

Wird von Kennern bevorzugt, vor allem wenn es sich um Whisky der oberen Qualitäts - und Preisklasse handelt, weil die feinen Aromastoffe des in Eichenfässern gelagerten Whisky pur oder mit wenig Naturwasser am besten zur Geltung kommen.

##### **Whisky mit Siphon, Soda oder Mineralwasser**

Ein Mass Whisky wird ins Tumblerglas gegeben und mit der Menge Siphon, Soda oder Mineralwasser verdünnt, die der Gast wünscht.

##### **Whisky on the Rocks**

Ein Mass Whisky ins Tumblerglas geben und dazu 3-4 Eiswürfel.  
Whisky on the Rocks ist die meistverbreitete Art, Whisky zu trinken.

## Das Alter von Spirituosen

Dass man bei Spirituosen nie ganz genau sagen kann, wie alt sie nun wirklich sind, hat drei Gründe:

- Auf Spirituosenflaschen ist praktisch nie ein Jahrgang angegeben.
- Für das Alter zählen nur die Jahre der Fasslagerung, nicht die in der Flasche.
- Viele Spirituosen werden aus mehreren Jahrgängen gemischt, um gleichbleibende Qualität zu garantieren.

## Angaben über Whisky

Beim Whisky gibt es Bezeichnungen wie

- **Old Whisky oder**
- **VO ( Very Old / sehr alt )**

Jeder Whisky, der in den Handel kommt, muss mindestens drei Jahre im Fass gelagert haben.

Die meisten Whisky-Hersteller bieten neben ihren bekannten Markenprodukten mit der gesetzlichen Reifezeit auch wesentlich ältere und dann deutlich teurere Whiskys an.

Bei der Altersangabe z.B. 12 Years Old ist immer das jüngste Destillat, das in dem „blending“ enthalten ist, ausschlaggebend.

## Anhaltspunkte bei Cognac

Auf den Cognac-Etiketten sind meistens Abkürzungen angegeben, die über das Alter des Produktes informieren.

Als Servicemitarbeiter muss man die Bedeutung folgender Abkürzungen kennen:

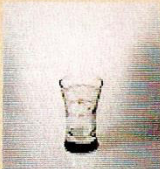


Die Gesetzgebung, die die Bezeichnung der Cognac-Destillate genau definiert, schreibt vor:




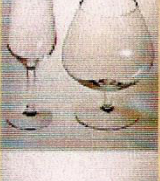


<u>Bezeichnung</u>	<u>Minimale Lagerzeit im Eichenfass</u>
*** ( 3-Stern-Cognac ) < Cognac > < Cognac authentique >	3 Jahre
< VO > ( Very Old ) < VSOP > ( Very Superior Old Pale ) < Réserve >	5 Jahre
< Extra > < Napoléon > < Vieille Réserve >	6 Jahre

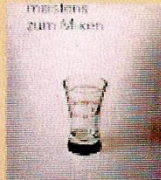





Bei der Altersangabe ist immer das jüngste Destillat ausschlaggebend.
















## Wissenswertes über Spirituosen

Spirituosen	Rohstoffe	Glas	Ausschanktemperatur	Bekannte Marken	Herkunftsland
Aprikosengeist	Aprikosen		10 °C	Barack Palinka Apricotine	Ungarn CH
Aquavit	Getreide und Kümmel		1-2 °C	Aalborg, Taffel, Holger	Dänemark
Armagnac*	Weintrauben		18 °C	Château Labarthe, Lafontan, Jeanneau, Duc de Maravat, J. de Malliac	F

Spirituosen	Rohstoffe	Glas	Ausschank- temperatur	Bekannte Marken	Herkunfts- land
Bourbon Whiskey	Mais und Korn		18 °C	Four Roses, Jim Beam, Jack Daniel's, IW Harper, Old Grand Dad, Old Forester, Old Fitzgerald	USA
Calvados*	Äpfel		18 °C	Calvador Busnel, Dauphin, Morin, Père Magloire	F (Normandie)
Canadian Whisky	Mais, Roggen		18 °C	Canadian Club, Seagram's VO, Schenley	Kanada
Cognac*	Weintrauben		18 °C	Courvoisier, Bisquit, Hennessy, Martell, Rémy Martin, Otard, Monnet, Roffignac	F
Enzian	Enzianwurzel		10 °C	Kindschi, Riemerschmid, Hemmeter, Grundbacher	CH/D/A/F
Genever	Getreide und Wacholder		1–2 °C	Bols, Doornkaat	NL/D

Spirituosen	Rohstoffe	Glas	Ausschank- temperatur	Bekannte Marken	Herkunfts- land
Gin	Getreide und Wacholder	 <small>Martini zum Mixen</small>	10 °C	Gordon's, Beefeater, Gilbey's, Tanqueray, Booth, London	GB
Grappa	Traubentrester, Weinhefe und Druze		10 °C	Julia, Buton, Contratto, Stock, Tre Castelli, Libarna	I, CH
Heidelbeergeist	Heidelbeeren		10 °C	Schladerer, 3 Tannen	D
Himbeergeist	Himbeeren		10 °C	Schladerer, Bruder	D
Irish Whiskey	Gerste		18 °C	Old Bushmills, Tullamore, Paddy Power's, Jameson	Irland
Kirschwasser	Kirschen		10 °C	Zuger Kirsch, Basler Kirsch, Schwarzwälder Kirsch, Basler Dybli, Dettling, General Sutter	CH, D

Spirituosen	Rohstoffe	Glas	Ausschanktemperatur	Bekannte Marken	Herkunftsland
Korn	Roggen, Weizen, Gerste, Hafer		1-2 °C	Fürst Bismarck, Both Silber, Alte Ernte, Eisweizen	D
Marc	Traubentrester		18 °C	Marc de Champagne Marc de Bourgogne Marc de Dôle	F F CH
Mirabelle	Mirabelle		10 °C	Schlumberger, Nussbaumer	F (Elsass)
Pflümlí	Pflaumen		10 °C	Grundbacher, Bussmann, Obi	CH/F
Zwetschgenwasser	Zwetschgen		10 °C	Martel & Co., F. Lanz AG, Hérítier-Guyot, Morin	
Rum	Zuckerrohrmelasse	 meistens zum Mixen	18 °C	Bacardi, Ronrico, Coruba, Meyer's Lemon Hart, Negrita	Antillen

Scotch Whisky	Gerste und Korn		18 °C	Ballantine's, Bell's, Black & White, Chivas Regal, Haig, 100 Pipers, Cutty Sark, J&B, Dimple, Johnnie Walker, VAT 69, White Horse, White Label	GB Schottland
Sliwowitz	Pflaumen		18 °C	Navip, Maraska Tzuica	Jugoslawien Rumänien
Steinhäger	Getreide und Wacholder		1-2 °C	Schinkenhäger, Schlichte	D
Tequila	Maguey-Agave-Pflanze		10 °C	Mariachi, Almecca, Cuervo	Mexiko
Weinbrand (Brandy)	Weintrauben		18 °C	Stock, Buton Eau de vie Asbach Uralt Fundador	I F D E
Williams	Williamsbirne		10 °C	Morand, Le bon père	CH (VS)
Vodka	Getreide	meistens zum Mixen 	1-2 °C	Smirnoff, Wyborowa, Moskovskaya Stolitschnaja	Russland Polen

Liköre / Liqueurs sind süße oder bittere, stark aromatisierte und oft auch hochprozentige Getränke, die aus Branntwein oder Feinalkohol, Zucker und Aromastoffen zusammengesetzt sind. Das können Früchte-, Pflanzenaromastoffe oder Kräutersubstanzen sein.

Was die Farben betrifft, so ist das gesamte Spektrum vertreten.

### **Süß-Liköre**

Auch Liköre können, wie die Spirituosen, als Begleitgetränk zu Kaffee serviert werden. Besonders beliebt und geschätzt sind sie aber als Bestandteil beim Mixen.

An der Bar sind die Liköre das, was die Gewürze für die Küche bedeuten.

Die trockensten, meist farblosen Spirituosen ( z.B. Gin ) werden zusammen mit Likören zu aromatischen und farbenfrohen Cocktails gemixt.

Der Alkoholgehalt bei Likören schwankt, je nach Art, von 20 – 55Vol.-%, wobei der Zuckergehalt immer mindestens 10% ausmachen muss.

Ausgeschenkt wird in kleinen Mengen, wobei das Maß von Land zu Land variiert.

Pur werden sie immer in geeichten Gläsern serviert.

Meistens werden dafür kleine Schwenkgläser genommen, mitunter hat ein Betrieb auch spezielle Likörgläser.

### **Kräuter-Liköre:**

#### **Namen**

Bénédictine D.O.M.  
 Bénédictine B.B.  
 Chartreuse vert  
 Chartreuse jaune  
 Galliano  
 Goldwasser  
 Strega

#### **Auf der Basis von:**

diversen Kräutern  
 diversen Kräutern und Cognac  
 diversen Kräutern  
 diversen Kräutern  
 diversen Kräutern  
 diversen Kräutern  
 diversen Kräutern

### **Zitrus-Liköre:**

#### **Namen**

Cointreau  
 Curacao orange  
 Curacao blau  
 Curacao rot  
 Curacao grün  
 Grand Marnier  
 Mandarine

#### **Auf der Basis von:**

Bitterorangenschalen  
 Curacao-Pomeranze  
 Curacao-Pomeranze  
 Curacao-Pomeranze  
 Curacao-Pomeranze  
 Orangenmark und Cognac  
 Mandarine

### **Steinobst-Liköre:**

#### **Namen**

Apricot-Brandy  
 Cherry Heering  
 Maraschino  
 Peach-Brandy  
 Röteli

#### **Auf der Basis von:**

Aprikosen  
 Kirschen  
 Maraska-Weichselkirsche  
 Pfirsich  
 Kirschen

### **Kernobst-Liköre:**

#### **Namen**

Williamine

#### **Auf der Basis von:**

Williams-Birne

### **Beeren-Liköre:**

#### **Namen**

Brombeere  
Cassis  
Fraisa  
Sambuca

#### **Auf der Basis von:**

Brombeeren  
schwarze Johannisbeeren  
Erdbeeren  
Holunder

### **Crème-Liköre:**

#### **Namen**

Crème de banane  
Crème de cacao  
Crème de menthe  
Crème de mokka  
Crème de noisette  
Crème de vanille

#### **Auf der Basis von:**

Bananen  
Kakao  
Pfefferminz  
Kaffee  
Haselnüssen  
Vanille

### **Diverse Liköre:**

#### **Namen**

Amaretto  
Anisette  
Drambuie  
Eierlikör  
Irish Mist  
Kümmellikör  
Lochan Ora  
Parfait Amour  
Suisceri

#### **Auf der Basis von:**

Mandeln  
Anis  
Scotch Whisky und Honig  
Eipulver  
Irish Whisky und Honig  
Kümmel  
Scotch Whisky und Honig  
Veilchen  
Kirschen und Schokolade

### **Bitter-Liköre:**

Die Bitter-Liköre, auch Magenbitter oder kurz Bitter genannt, werden meistens als Digestifs getrunken, also nach dem Essen.

Denn Bitterliköre unterstützen den Verdauungsprozeß und helfen, wenn man zuviel oder schwer Verdauliches gegessen hat.

Bitterliköre werden aber auch für sich konsumiert, obwohl sie – wie der Name schon sagt – bitter schmecken.

Bitterliköre werden auf der Basis von Kräutern hergestellt und im Prinzip ist es die gleiche Herstellung wie bei den Kräuterlikören.

Der wesentliche Unterschied liegt in der Zusammensetzung, denn Bitterliköre haben keinen oder nur einen sehr geringen Zuckeranteil.

Die Rezepturen der bekanntesten Marken werden von den Herstellerfirmen meistens schon seit Generationen als kostbare Geheimnisse gehütet.

Von etwa 45 - 49Vol.-% schwankt der Alkoholgehalt bei den verschiedenen Digestifs.

Deshalb werden Sie wie Spirituosen und Liköre in kleinen Mengen ausgeschenkt.

Serviert wird im Spirituosenglas, dazu ein Glas mit eisgekühltem Trinkwasser.

### **Bekannt Marken:**

Boonekamp  
Fernet Branca  
Jägermeister  
Maykamp  
Underberg

## 4.6 Apéritif – Digestif – Mixgetränke als Muntermacher

### Apéritif und Digestif als Mixgetränke

Gemixtes kann alkoholfrei sein oder hochprozentig.

Es gibt für beide Kategorien eine Fülle von Rezepten.

Das Ergebnis ist immer sehr attraktiv.

Für das Auge spielt die Zusammenstellung und Präsentation der Mixgetränke eine große Rolle.

Mixgetränke sind als Apéritif und als Digestif gleichermaßen beliebt.

Aber auch einfach als Drink, als Muntermacher für zwischendurch, werden sie gerne anstelle eines Fertiggetränktes bestellt.

Als Servicemitarbeiter sollten Sie die wichtigsten Mixgetränke und Ihre Zubereitung kennen – und selbstverständlich auch die dazu nötigen Arbeitsutensilien.

### Die wichtigsten Mixutensilien





## Die wichtigsten Mixutensilien

- **Barlöffel** Mit dem langstieligen Barlöffel werden Getränke im Mixglas verrührt.
- **Mixglas** Für Mixgetränke, die nur kurz mit dem Barlöffel durchgerührt werden, benutzt man das Mixglas.  
Bei dieser Mixart müssen die miteinander zu vermischenden Getränke ungefähr eine gleichflüssige Konsistenz haben.
- **Shaker** Im Mix oder –Schüttelbecher werden Getränke verschiedener Konsistenzen *vermischt*, z.B. die dünnflüssigen Spirituosen mit dickflüssigem Rahm, Likör oder Sirup.
- **Strainer** Das Barsieb wird nach dem Mixen über Shaker oder Mixglas gehalten, wenn ins Glas eingegossen wird.  
Er hält Eisstücke und Zitronenkerne o.ä. zurück.
- **Messbecher** Mixrezepte einer Bar müssen immer genau eingehalten werden, deshalb werden die einzelnen Getränke mit dem Messbecher dosiert.  
Die meisten haben zwei Einteilungen , 2 und 4 cl oder 2,5 und 5 cl.
- **Messglas** Erfüllt den gleichen Zweck wie der Messbecher.
- **Eiszange** Für das Schöpfen von Eiswürfeln.

## Weitere Utensilien, die an einer Bar nicht fehlen sollten

- Zitronenpresse
- Holzbrett
- kleines Messer zum Schneiden von Zitronen, Orangen etc.
- Sticks, um Kirschen, Oliven, Orangenscheiben usw. aufzuspießen

### Alkoholische Mixgetränke

Als Servicemitarbeiter sollten Sie die wichtigsten Gruppen der alkoholischen Mixgetränke kennen und auch die Rezepte der meistbestellten Internationalen Favoriten aus dem klassischen Repertoire.

#### Die erste Hauptgruppe: Shortdrinks

Shortdrinks sind Mixgetränke von eher kleinerer Quantität, deren Alkoholgehalt deutlich spürbar ist, da er konzentrierter ist. Shortdrinks werden immer im Cocktailglas serviert. Die wichtigsten Shortdrinks sind Cocktails und Flips.

#### Die zweite Hauptgruppe: Longdrinks

Longdrinks sind Mixgetränke, bei denen die Alkoholbasis stärker verlängert wird. Der Alkoholgehalt macht sich im Geschmack also nicht so bemerkbar, weil die Quantität der anderen Zutaten größer ist. Longdrinks werden immer im Apéritifglas serviert, z.B. Sours und Fizzes.





### Die wichtigsten Mixgetränke








In der nachfolgenden Tabelle finden Sie eine kleine Auswahl klassischer Short- und Longdrinks mit ihren Zutaten.

Die in der Tabelle vorkommenden Abkürzungen bedeuten:

- ds** 1 dash, entspricht einem Spritzer oder wenige Tropfen
- Bl** Barlöffel

### Klassische Short – und Longdrinks

Cocktail	Basisspirituose	Aromatische Zutaten	Zubereitung in	Glas	Dekor (oder auffüllen mit)
Alaska	3 cl Gin	2 cl Chartreuse gelb	Shaker		
Alexander	2 cl Cognac	2 cl Crème de cacao 2 cl Rahm	Shaker		
Angel's Face	2 cl Gin, 2 cl Calvados	2 cl Apricot-Brandy	Shaker		
Bacardi	4 cl Bacardi Rum	1 cl Zitronensaft 1 Bl Zucker 1 Bl Grenadinesirup	Shaker		

Cocktail	Basisspirituose	Aromatische Zutaten	Zubereitung in	Glas	Dekor (oder auffüllen mit)
Gibson	4 cl Gin	1 cl Dry Vermouth	Mixglas		1 Perlzwiebel
Manhattan	3 cl Canadian Whisky	2 cl roten Vermouth 1 ds Augustura-bitter	Mixglas		1 Maraschino-Kirsche
Martini dry	4 cl Gin	1 cl Dry Vermouth	Mixglas		1 Olive
Negroni	2 cl Gin	2 cl Campari 2 cl Punt e Mes	Mixglas		1 Orangenscheibe
Side Car	2 cl Cognac	2 cl Cointreau 2 cl Zitronensaft	Shaker		1 Maraschino-Kirsche
White Lady	2 cl Gin	2 cl Cointreau 2 cl Zitronensaft	Shaker		1 Maraschino-Kirsche
Screw Driver	4 cl Wodka	6 cl Orangensaft	Mixglas		

Longdrinks	Basisspirituose	Aromatische Zutaten	Zubereitung in	Glas	Dekor (oder auffüllen mit)
Bloody Mary	4 cl Wodka	10 cl Tomatensaft 1 cl Zitronensaft 3 ds Worcestersauce Salz und Pfeffer	Mixglas		
Cuba libre	4 cl Rum	2 cl Zitronensaft	Tumbler		mit Cola auffüllen
Gin Fizz	4 cl Gin	2 Bl Zucker 5 cl Zitronensaft	Shaker		mit Sodawasser auffüllen
Gin sour	4 cl Gin	1 Bl Zucker 4 cl Zitronensaft	Shaker		1 Zitronenscheibe 2 Maraschino-Kirschen
Omnibus	3 cl Kirschwasser	2 cl Grenadinesirup	Shaker		mit Sodawasser auffüllen
Whisky sour	4 cl Bourbon Whisky	1 Bl Zucker 4 cl Zitronensaft	Shaker		1 Orangenscheibe 2 Maraschino-Kirschen

Fossile Traubenkerne, die über 60 Millionen Jahre alt sind, zeugen davon, dass es traubenähnliche Beeren schon lange vor den Menschen gegeben hat.

Diese Wildreben wuchsen im gemäßigten Klima, welches zur damaligen Zeit weit über die heutigen Zonen hinaus ging.

Hinweise, dass aus diesen Wildreben Weine hergestellt wurden, stammen aus der Zeit 6000 vor Christus.

Dieser Wein wurde mit Honig gesüßt und mit duftenden Kräutern parfümiert, woraus zu schließen ist, dass dieses Getränk nur seiner alkoholischen Wirkung wegen getrunken wurde.

Die Entdeckung des Weines geschah sicherlich zufällig.

In Vorderasien wurde Traubensaft in Lederschläuchen aufbewahrt.

Wegen der hohen Temperaturen begann der Saft zu gären – es entstand Wein.

Hieraus resultiert der für die europäisch – vorderasiatische Rebe verwendete Name:

**„Vitis Vinifera“ – die zur Weinerzeugung Taugliche.**

Die Griechen kultivierten ab 1600 vor Christus die Reben systematisch.

Bei den Römern war Wein Statussymbol, Währung und Medizin zugleich.

Sie verbreiteten das Wissen um den Weinbau in Südfrankreich, an der Mosel, dem Rhein und in Teilen Spaniens.

Im Mittelalter schließlich wurde vor allem von den Mönchen der Wein kultiviert.

Mönche der Klöster in Frankreich entwickelten z.B. das Burgund zum Weinanbaugebiet.

Im 16. Jahrhundert waren die Rebflächen in Europa fast viermal so groß wie heute.

Die Abkühlung des Klimas, Kriege und Krankheiten sorgten dafür, dass sich die Anbaugebiete ungefähr auf die heutigen Flächengrößen verkleinerten.

Mitte und Ende des 19. Jahrhunderts vernichteten Mehltau und Reblaus unzählige Rebsorten.

Die heutigen sind nur noch ein kleiner Teil der früheren Vielfalt.

### **Das Prinzip der Weinbereitung**

Der Saft ausgepreßter Trauben wird durch natürliche oder zugesetzte Hefen vergoren.

Nach Abschluß der Gärung trennt man den Wein von der Hefe.

Der weitere Ausbau kann auf vielfache Art und Weise erfolgen.

Rotwein wird mit den Schalen, Weißwein ohne Schalen und Stiele vergoren.

Das Prinzip der Weinbereitung ist schon Jahrhunderte alt.

Durch die Entwicklung neuer Technologien kann Wein heute viel schonender hergestellt werden.

Weinreben sind genügsam und können auf trockenen, nährstoffarmen Böden gedeihen. Ihre Wurzeln reichen oftmals bis zu 20 m tief in die Erde und ziehen Mineralien und Wachstumsstoffe aus den Erd – und Gesteinsschichten.

Die Weinrebe ist eine Rankenpflanze.

Um möglichst viel Licht aufzunehmen, klettert sie in die Höhe.

Zur Wachsförderung werden die Rebstöcke oft in unterschiedlichster Art und Weise an Drähte gebunden.

99% des Traubensaftes bestehen aus vergärbarem Zucker ; optimal für die Weinerzeugung. Damit ist die Rebe die Pflanze mit dem höchsten Zuckeranteil in ihrer Frucht.

### Über Zucker und Säure

Die Menge des Zuckers, die im Traubensaft gelöst ist, wird als Mostgewicht bezeichnet und in Deutschland in Oechslegraden angegeben.

Das Mostgewicht ist ein wichtiger Indikator, um den Lesezeitpunkt festzulegen.

Der Anstieg des Zuckers geht parallel mit dem Abbau der Säure einher, jedoch nicht immer im gleichen Tempo.

Die Säure spielt besonders in den mediterranen und anderen warmen Anbaugebieten eine wichtige Rolle.

Hier wird bei der Festlegung des Lesezeitpunktes darauf geachtet, dass die Gesamtsäure nicht zu tief absinkt.

Der Alkoholgehalt des Weines hängt von der Menge des Zuckers in den Beeren ab. Etwa 16 Gramm Zucker ergeben später ein Volumenprozent Alkohol.

### Die Barriques

Bevor es die Edelstahltanks gab, wurden alle Weine in Holzfässern vergoren.

Diese Fässer waren meist aus den Hölzern von Akazien-, Kastanien-, Rotzeder- und Eukalyptusbäumen.

Auch Kirschbaum- und Palmhölzer fanden Verwendung.

Aber keines dieser Hölzer eignet sich so gut wie Eichenholz, da es dichter und härter ist als die meisten anderen Hölzer.

Eichen wachsen nur sehr langsam und man muss über 80 Jahre warten, bevor man sie schlagen darf.

Das süße und würzige Tannin des Eichenholzes kann das Aroma feiner Weine hervorragend unterstützen und führt dazu, dass in Barriques ausgebaute Weine einen unvergleichlichen Geschmack und Eigencharakter entwickeln.

Der Ausbau in Barriques stellt jedoch auch Anforderungen an den Wein.

Nur Rotweine und schwere, substanzreiche Weißweine eignen sich hierfür.

Das Barrique hat 225 Liter Fassungsvermögen.

Vier Barriques ergeben ein Tonneau, die fiktive, aber traditionelle Maßeinheit im Bordelais.

Es ist ohne weiteres möglich, einen guten Wein allein zu verkosten. Seine wahren Qualitäten aber profilieren sich erst dann, wenn er im Vergleich mit anderen Weinen steht, selbst wenn diese von anderer Herkunft sind.

**Stellen Sie deshalb Ihre Weinprobe unter ein Motto:**

z.B. ein bestimmter Jahrgang aus dem Burgund oder die unterschiedlichsten Anbaugebiete einer Rebsorte im Vergleich.

Ein guter Weineinkäufer lässt sich weder von der Anzahl der zur Verkostung angebotenen Weine beeinflussen, noch lässt er seinen Geist benebeln.

Er verschwendet auch keine Zeit für die Verkostung anderer Weine, sondern er verfolgt zielstrebig sein Anliegen: **den Kauf einer bestimmten Sorte.**

Es sollten maximal 12 Weine in einer Probe verkostet werden.

Falls die Weine zum Essen probiert werden, nicht mehr als fünf bis sechs probieren.

Bei der Reihenfolge ist zu beachten, dass jeder Wein eine Steigerung des Vorgängers ist.

Wer sich mit Ruhe und Bedacht dem Verkosten widmet, ist auf dem richtigen Weg.

Eine ernsthafte Weinprobe läßt die Sinne schnell ermüden.

Deshalb sollte sie nicht durch störende Einflüsse wie Tabakrauch oder Kaffee beeinträchtigt werden. Geschmacksnerven benötigen nach dem Genuß von Kaffee oder Tabak viel Zeit, um sich wieder zu erholen.

Um die Erkennungsfähigkeit auch noch nach der Verkostung mehrerer Weine sicherzustellen, wird trockenes aber säurearmes und ungewürztes Brot gereicht.

Ein paar Kerzen ermöglichen nicht nur helles Licht, sondern lassen auch die Klarheit und die Farbe des Weines besser erkennen und somit zuverlässiger beurteilen.

Als Gläser sollten farblose und ungeschliffene Stil – Probier – Gläser ( ISO ) verwendet werden.

Die Probierweine dürfen nicht unterkühlt sein.

Rotweine werden mindestens eine Stunde vor der Probe und Weißweine unmittelbar vor dem Ausschanken geöffnet.

Ausserdem muss darauf geachtet werden, ob einige Weine vorher dekantiert werden müssen.

Machen Sie sich Notizen, die Sie später mit den dann älter gewordenen Weinen vergleichen können. Oder auch nur, um Ihre ganz persönlichen Eindrücke mit eigenen Worten festzuhalten.

Punkte der Beurteilung:

- ° **Farbe**
- ° **Geschmack**
- ° **Geruch**
- ° **Harmonie im Gaumen**

Damit der Weineinkauf nicht zur Glückssache wird, sollten folgende Hinweise beachtet werden:

- **Vervollständigen Sie Ihre Weinbildung ständig**
- **Lesen Sie Weinliteratur**
- **Studieren Sie Preislisten**
- **Lesen Sie Prospekte und Zeitungsmaterial zum Thema Wein**
- **Besuchen Sie Weinseminare und Weinproben so oft wie möglich**

**Denn: Wein – Wissen ist das A und O beim Weinkauf !**

Sofern es die Zeit erlaubt, sollte man in die Weinanbaugebiete reisen, denn nirgendwo schmeckt der Wein besser und nirgendwo erfährt man mehr über Weine als dort.

Suchen Sie die Gespräche mit Winzern und Kellermeistern, denn sie sind die Experten.

Das Probieren ist wichtig und immer richtig.

Preislisten machen die Preissituationen deutlich, denn informiert sein, hilft Geld sparen.

Durch häufiges Verkosten erwirbt sich der Weineinkäufer beste Kenntnisse und muss immer wieder auf's Neue

- **vergleichen**
- **experimentieren**
- **Neues kennenlernen**
- **prüfen**
- **abwägen**
- **urteilen**

und sich schliesslich zum Einkauf entscheiden.

Verteilen Sie Ihre Weinbestellung folgendermassen:

- **Weine für den Alltag**
- **Weine für besondere Anlässe ( Feste / Bankette... )**

Für jede Sorte sollten Sie sich ein Preislimit setzen und sich beim Einkauf auch darauf beschränken.



### Eine Vergleichsprobe

#### **Am Beispiel einer Weinprobe Elsässer Weine:**

Der Gast wünscht ein umfassendes Angebot aus dem Elsaß mit regionalen Benennungen, Lage und Bezeichnungen.

Neben einigen jüngeren Weinen, die sich im Elsaß rasch entwickeln, müssen auch ältere, ausgereifte Gewächse aus gutem Jahrgang stehen.

Es muss sich eine vernünftige Preisskala ergeben, die dem Gast je nach Vermögen und Geschmack genügend Spielraum lässt.

Schliesslich muss das Ganze auch für den Gastronomen wirtschaftlich stimmen.

Die Sortenzahl darf nicht ins Uferlose gehen.

Lager- und Finanzierungskosten müssen im vertretbaren Rahmen bleiben und die Risiken von Ladenhütern und überalterten Posten vermindert werden.

Der Weineinkäufer sollte von Elsässer Weinen folgendes wissen:

- ° sie dürfen nur im Elsaß abgefüllt werden
- ° Weine werden unter Angabe der Traubensorte verkauft, die genaue Herkunft ist sekundär
- ° der Riesling aus dem Elsaß ist ganz trocken, er hat keine Süßreserve
- ° die Weine sind bis zu einem Alter von 5 – 10 Jahren gut

### Vergleichsprobe

Nr	Bezeichnung	Produzent/Lieferant	Jahrgang	Farbe/Klarheit	Geruch	Geschmack	Be-merkungen
1	Vin d'Alsace A.A.C	Les Roducteurs reunis dá Isac Sica a Güberschwir	1998	bläßgelb	keinen sortentypischen Geruch	trocken im Geschmack, nicht nachhaltig, wenig Eigencharakter	„muss jung getrunken werden“ sehr guter Schoppenwein, hoher Alkoholgehalt (12%)
2	Pinot d'Alsace Heim A.A.C.	par A Heim Westhalten (Haut-Rhin)	1997	gelblicher wie 1	keine intensive Blume	trocken, leichte Säure, mehr Extrakt und nachhaltiger	hoher, qualifizierter Schoppenwein, Traubensorte- Weißburgunder Pinot Blanc
3	Riesling d'Alsac A.A.C.	par A Heim Westhalten (Haut-Rhin)	1997	hellgelbe Farbe	Rieslingduft, allerdings nicht so intensiv wie bei Weinen aus MSR / RG	trocken, typische Rieslingsäure, kein kerniger Geschmack	ein guter Tropfen für Schoppen- freunde zum Essen
4	Kuentz-Bas Riesling Cuveé Tradition A.A.C.	Kuentz-Bas Husseren- les Chateaux (Haut-Rhin)	1999	hell in der Farbe	rieslingtypisch intensiv	fehlt etwas die Frische, da die Säure etwas abgebaut hat	„sollte jung getrunken werden“ kein Schoppenwein besser als Flaschenwein“

#### Entschluss zum Kauf von:

**Nr. 1 und Nr. 2 als Schoppenwein  
Nr. 4 als Flaschenwein ( vorher aber noch einen 1998er verkosten )**

### Über die Trinktemperatur

Die richtige Trinktemperatur steigert die Ausdruckskraft des Weines.  
Zu beachten ist, dass der Wein ein bis zwei Grad kühler als die Trinktemperatur serviert wird, da er im Glas oder in der Flasche auf dem Tisch schneller wärmer wird.  
Die Temperatur des Weines sollte immer behutsam verändert werden.

Weißwein kann an heißen Sommertagen auch etwas kühler als empfohlen getrunken werden.

#### Unsere Empfehlung :

Einfache Weißweine und Perlweine	8° Celsius
Leichte Weißweine	10° Celsius
Schwere Weißweine	12° Celsius
Einfache, junge Rotweine	14° Celsius
Kräftige Rotweine	16° Celsius
Schwere, reife Rotweine	18° Celsius

Bei allen Regeln und Vorschriften, die sich rund um das Genießen von Wein gebildet haben oder empfohlen werden, zählt stets nur Ihr eigener Geschmack.  
Sie können also Ihren Lieblingswein etwas kälter oder ihn etwas wärmer trinken, wenn Sie ihn dann besser vertragen.

### Über die Qualität von Wein

Weingesetze sollen Verbrauchern Mindestqualitäten garantieren und geben Auskunft über die Herkunft eines Weines.  
Darüber hinaus hat fast jede Weinbauregion zusätzliche Qualitätsvorschriften erlassen.  
Grundsätzlich wird Wein in Europa in zwei Kategorien eingeteilt: **Tafelwein** und **Qualitätswein** .

**Tafelwein** ist die unterste Qualitätsstufe.  
Er macht über die Hälfte aller produzierten Weine aus.  
Etwa ein Viertel davon wird zu Industriealkohol destilliert.

**Landwein**, 1973 von der EU als Zwischenstufe geschaffen, ist ein Tafelwein besserer Qualität.  
Die Trauben der Landweine müssen exakt definiert sein und dürfen nur aus einem Land oder einer Region der EU kommen.

**Qualitätsweine** sind immer an bestimmte Weinbauregionen gebunden.  
Für diese Weine gelten EU-weite Richtlinien.  
Spanien und Italien haben ihre Qualitätsweine nochmals in zwei Stufen unterteilt:

#### **D.O.C. , D.O.C.G. in Italien und D.O. , D.O.C. in Spanien**

In Deutschland und Österreich werden Qualitätsweine nochmals in Qualitäts – und Prädikatsweine eingeteilt.

Die Einteilung der Prädikatsweine richtet sich ausschließlich nach dem Mostgewicht.

### Über die Lagerung von Wein

Weinflaschen sollten immer liegend gelagert werden, da sonst der Korken austrocknet. Obwohl 80% der Weine in den ersten zwei Jahren getrunken werden, gibt es Weine, die es lohnen, über mehrere Jahre oder gar Jahrzehnte hinweg gelagert zu werden.

Bei der Lagerung dieser Weine ist für die Einrichtung der Räume folgendes zu beachten:

Die Temperatur sollte zwischen 8° Celsius und 15° Celsius liegen. Optimal sind 12° Celsius, auch weil Weißwein dann schon die richtige Trinktemperatur hat. Zu beachten ist, dass diese gleich bleibt und der Unterschied zwischen Sommer und Winter nur 6° Celsius beträgt.

Luftfeuchtigkeit ist von großer Bedeutung für die Haltbarkeit des Korkens. Sie darf nicht unter 60 Prozent fallen, da der Korken sonst austrocknet und vermehrt Sauerstoff in die Flasche eindringt.

Außerdem verdunstet der Wein bei einem trockenen Korken schneller. 100% Luftfeuchtigkeit sind hervorragend.

Wenn dann Schimmel den Korken außen zielt, ist das ein gutes Zeichen.

Licht fördert den langsamen Zerfall.

Die Kellerräume müssen daher abgedunkelt werden.

Grünes oder braunes Weinflaschenglas reicht als Lichtschutz nicht aus.

Erschütterungen und fremde Gerüche müssen vermieden werden.

Erschütterungen wirbeln das feine Depot des Weines auf.

Auch Wasser – oder Heizungspumpen lassen den Wein vibrieren.

Selbst bei nur geringem Luftaustausch durch den Korken können Gerüche Flaschenweine auf Dauer schädigen.