

Kessler · Jobst · Degen

Getränkesservice für Hotelbar,
Büfett und Restaurant

Kessler · Jobst · Degen

Getränkesservice für Hotelbar, Büfett und Restaurant

4. Auflage

Best.-Nr. 05239



Autoren:

Thomas Kessler, Deggendorf
Hotelbetriebswirt und Fachlehrer

Joachim Jobst, Bodenmais
Serviermeister und Fachlehrer

Bernd Degen, Viechtach
Küchenmeister, Hotelmeister, Serviermeister und Fachlehrer i.R.

4. Auflage 2010

Druck 5 4 3 2 1

Alle Drucke derselben Auflage sind parallel einsetzbar, da sie bis auf die Behebung von Druckfehlern untereinander unverändert sind.

ISBN 978-3-8057-0648-3

Alle Rechte vorbehalten. Das Werk ist urheberrechtlich geschützt.
Jede Verwertung außerhalb der gesetzlich geregelten Fälle muss vom Verlag schriftlich genehmigt werden.

Fotos: Bernd Degen, WMF-AG, Geislingen und Carpe Diem GmbH & Co KG

© 2010 by Fachbuchverlag Pfanneberg GmbH & Co. KG, 42781 Haan-Gruiten
<http://www.pfanneberg.de>

Umschlaggestaltung: Markus Groß, TAFF STUFF Media, 26629 Großefehn

Satz ab 3. Auflage: Meis satz&more, 59469 Ense

Druck: Media-Print Informationstechnologie, 33100 Paderborn

Vorwort

Das **fachgerechte Servieren von Getränken** ist neben der praktischen Tätigkeit auch stark an die richtige Pflege der Getränke gebunden. Neben dem Service ist es für den Fachmann darüber hinaus erforderlich, die **Vielzahl der Getränkearten zu kennen** und über ein Basiswissen ihrer Eigenschaften und Beschaffenheit zu verfügen. Dieses Buch wird Ihnen hierbei helfen.

Wichtige Regeln des Getränkeservice werden in **einzelnen Arbeitsschritten in Wort und Bild** vermittelt. So kann auch der weniger Geübte jeden Arbeitsschritt leicht nachvollziehen.

Das Buch hilft bei der **Prüfungsvorbereitung** und dabei, Prüfungen leichter abzulegen.

Es wendet sich an alle **Auszubildenden** in gastgewerblichen Ausbildungsberufen – **Fachkräfte im Gastgewerbe, Restaurant- und Hotelfachleute, Systemgastronomen** –, es kann aber auch zur Vorbereitung auf **gastgewerbliche Weiterbildungs- und Meisterprüfungen** eingesetzt werden.

Ebenso ist es für **alle Beschäftigten im Gastgewerbe** zur Auffrischung oder Abrundung ihrer Kenntnisse interessant.

Bei der **Herstellung der Cocktails** wurden nur die wichtigsten ausgewählt. Die Rezepturen sind klar und verständlich dargestellt, sodass sie sich schnell in die Praxis umsetzen lassen. Bei den Abbildungen der Cocktails wurde bewusst auf Dekoration verzichtet, da dies den Sinn dieses Buches verfälschen würde.

Neu in der vorliegenden Auflage:

Neben einer Aktualisierung von Bild und Text wurden **neue Themen** aufgenommen, u.a. Smoothies, weißer Tee und aromatisierte Getränke. Die Kapitel „weinhaltige Getränke“ und „weinähnliche Getränke“ wurden erweitert.

In den Kapiteln zum Wein waren **viele Änderungen durch die neue EG-Weinmarktorganisation 2009** notwendig. Alle rechtlichen Hintergründe und deren Auswirkungen sind nun berücksichtigt.

Die **Autoren** sind Fachlehrer an der staatlichen Hotelberufsschule in Viechtach. Die vielen Erkenntnisse aus langjähriger Erfahrung in der Lehrtätigkeit und allen Prüfungssituationen schlagen sich in diesem Buch nieder.

Möge Ihnen dieses Buch eine Hilfe in Ihrer täglichen Arbeitspraxis und auf Ihrem weiteren Ausbildungswege sein.

Sommer 2010

Die Autoren

Wir danken der freundlichen Unterstützung der Firmen ZWIESEL-Kristallglas AG, die uns die meisten Gläser für die Aufnahmen in diesem Buch zur Verfügung gestellt hat, der WMF-AG, Geislingen, für die Überlassung von zwei Fotoaufnahmen sowie der Carpe Diem GmbH & Co KG für eine Fotoaufnahme.

Inhaltsverzeichnis

Vorwort	5
Getränkesservice an der Hotelbar	11
Cocktailarten	13
Bargeräte	17
Bargläser	22
Mise en place an der Bar	24
Regeln für die Zubereitung von Bargetränken	28
Cocktail-Garnituren	29
Cocktail-Herstellung	31
Cocktail-Rezepturen	38
Alkoholfreie Cocktails	113
Internationale Fachausdrücke an der Bar – und ihre Bedeutung	127
Warenkunde an der Bar	130
Getränkesservice am Getränkebüfett	151
Alkoholfreie Getränke	151
Wässer	151
Natürliches Mineralwasser	152
Quellwasser	153
Tafelwasser	153
Heilwässer	154
Fruchtsäfte und gleichartige Erzeugnisse	155
Fruchtsäfte	155
Fruchtnektare	156
Fruchtsirupe	157
Gemüsesäfte	157
Gemüsenektare/Gemüsetrunke	158
Erfrischungsgetränke	158
Fruchtsaftgetränke	158
Limonaden	159
Aromatisierte Wässer	161
Brausen	161

Alkoholfreie Getränke eigener Art	161
Fruchtsaft-Molke-Getränke	161
Isotonische Getränke	162
Energiegetränke	162
Wellnessgetränke	163
Smoothies	163
Milch-Shakes und Milch-Frappés	163
Alkoholfreie Aufgussgetränke	164
Kaffee	165
Tee	177
Kräuter- und Früchtetee	185
Kakao und Trinkschokolade	187
Alkoholische Aufgussgetränke	191
Warme Kaffeegetränke mit Alkohol	191
Tee mit Spirituose	195
Kakao mit Spirituose	195
Sonstige alkoholische Heißgetränke	195
Alkoholische Getränke	198
Bier	198
Wein	207
Schaumwein	217
Weinhaltige Getränke	224
Aromatisierte Getränke	225
Aromatisierter Wein	225
Aromatisierte weinhaltige Getränke	226
Aromatisierte weinhaltige Cocktails	228
Weinähnliche Getränke	229
Apéritifs	230
Likörweine als Apéritif	230
Sherry	231
Portwein	233

Madeira	235
Anisierte Apéritif-Getränke	237
Sonstige Apéritifs	237
Digestifs	240
Likörweine als Digestif	240
Brände, Geiste und aromatisierte Spirituosen als Digestif	240
Sonstige Spirituosen	245
Liköre als Digestif	246
Getränkesservice im Restaurant	252
Servierregeln beim Getränkesservice	252
Das Öffnen und Servieren von Flaschenweinen	254
Weißwein- und Roséweinflaschen	254
Rotweinflaschen	257
Das Dekantieren von Depot-Weinen	257
Das Chambrieren	261
Das Frappieren	262
Schaumweinflaschen	262
Getränkesservice bei Banketten	266
Apéritif-Service bei Banketten	266
Wein- und Schaumwein-Service bei Banketten	266
Digestif-Service bei Banketten	267
Übersichtstabelle (Getränk, Ausschanktemperatur, Maßeinheit, Glas) . .	268
Kenntlichmachung von Zusatzstoffen auf Speise- und Getränkekarten . .	270
Stichwortverzeichnis	272

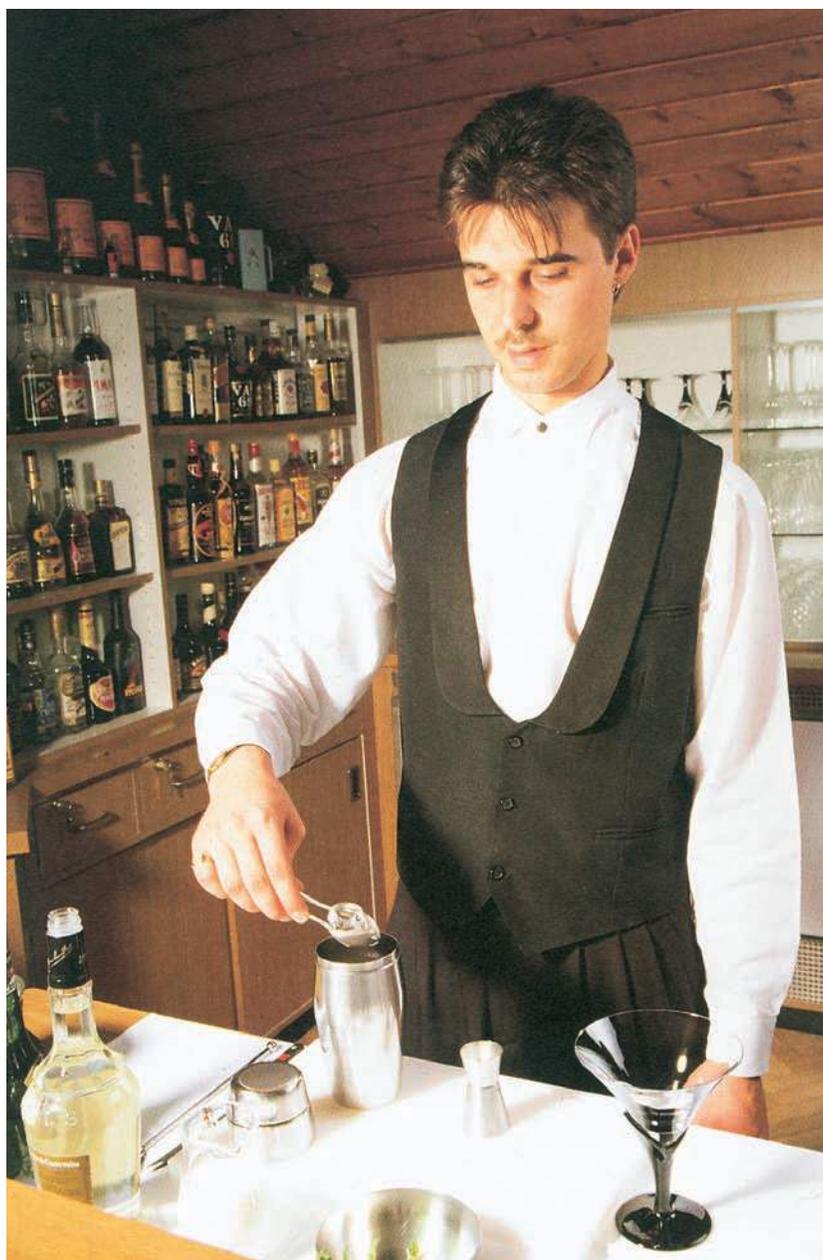
Getränkesservice an der Hotelbar

Das Herstellen und der Verkauf von Bargetränken erfuhr in den letzten Jahren einen immer größeren Aufschwung, und die wenigsten Hoteliers haben die Einrichtung einer Hotel-Bar in ihrem Betrieb bisher bereut. Die Hotel-Bar ist nicht nur ein Ort, an dem sich Hotel-Gäste, vor oder nach dem Essen, aufhalten können, sie ist auch eine Kommunikations-Stätte für Gäste, die es leid sind, den ganzen Abend auf dem Zimmer vor dem Fernseher zu sitzen, ein letzter Anlaufpunkt für „Spätheimkehrer“, ein Treffpunkt für Ortsansässige und – bei richtiger Führung – ein nicht zu verachtendes Profit-Center für das Hotel.

Aufgaben des Barkeepers (Chef de bar)

Als erster Mann des Barpersonals ist der Barkeeper zu benennen. Er hat seinen Arbeitsplatz hinter der Bartheke, wo sich seine Arbeitsplatte (working bench) befindet. Diese muss immer sauber und geordnet sein, insbesondere, weil sie von dem an der Theke sitzenden Gast her einsehbar ist. Alle seine Arbeitsgeräte, Zutaten und Getränke (Mise en place), stehen immer am selben Platz, sodass jeder Mitarbeiter „blind“ danach greifen kann.

Um die entsprechenden Mixgetränke herstellen zu können, muss er umfangreiche Fachkenntnisse erlernt haben und gewohnt sein, mit Gästen umzugehen. Die meisten Barkeeper haben ihren Berufsweg mit einer Ausbildung zum Restaurantfachmann (-fachfrau) begonnen und sind dann als Bar-Commis in die Abteilung Hotelbar übergewechselt. Er koordiniert die Aufgaben und Arbeiten seiner Barkellner und Bar-Commis, deren Vorgesetzter er ist. Aufgrund seines ständigen direkten Gästekontakts ist es selbstverständlich, dass der Barkeeper freundlich, sprachgewandt und mehrsprachig sein muss, sowie über gute Umgangsformen verfügt und von gepflegtem Äußeren ist.



Cocktailarten

In der Umgangssprache nennt man alle gemixten Getränke „Cocktails“. Für den Fachmann jedoch ist er nur eine von über 30 verschiedenen Gruppenbezeichnungen (Kategorien), die es für Drinks gibt. Aus dieser Fülle hier die wichtigsten Gruppen mit ihren Erklärungen:

Apéritifs

Unter Apéritifs (lat. Aperire = öffnen) versteht man Getränke, die vor dem Essen getrunken werden. In Amerika werden sie auch „Before dinner drinks“ genannt. Unter dieser Bezeichnung werden alle trockenen Cocktails zusammengefasst, wie z. B.: Martini Cocktail, Manhattan, Bronx, Old Fashioned, Side Car.

Neben diesen, hauptsächlich in Amerika getrunkenen Apéritif-Cocktails, trinkt man bei uns in Europa mehr die klassischen Apéritifs, wie z. B.: Sherry, Portwein, Vermouth, Campari, Pernod usw. (siehe Seite 225).

Cocktails

Die klassischen Cocktails gehören zur Kategorie der „Short drinks“ und haben ein Volumen von 6–8 cl. Sie bestehen aus alkoholischen Zutaten oder werden mit kleinen Mengen Säften oder Sirup zubereitet.

Cocktails unterteilen sich in „Before dinner drinks“ (Apéritifs) und „After dinner drinks“ (Digestifs). „Before dinner drinks“ (auch „Pre dinner drinks“) sind solche, die aus trockenen Zutaten bestehen und den Appetit anregen sollen. „After dinner drinks“ sind süße, meist unter Verwendung von Likören hergestellte Cocktails, die die Verdauung anregen sollen.

Champagner- oder Sekt-Cocktails

Darunter versteht man meist Longdrinks (über 8 cl Volumen), die aus verschiedenen alkoholischen Zutaten und Fruchtsäften bestehen und nach dem Shaken mit Champagner bzw. Sekt aufgegossen werden.

Cobblers

Der Cobbler, sein Name bedeutet Schuhflicker, gehört zur Kategorie der Longdrinks und ist als Erfrischungsgetränk besonders bei den Damen beliebt. Cobblers basieren meist auf Südwein und lassen sich mit Destillaten und Likören gut verbinden. Sie werden mit gestoßenem Eis im Glas zubereitet und mit Früchten der Saison garniert.

Collinses

Auch diese durststillenden Getränke gehören zu den Longdrinks. Ein englischer Barkeeper gab ihnen seinen Namen. Sie werden – nach Original-Rezept nicht wie die Fizzes im Shaker geschüttelt, sondern direkt in dem Glas zubereitet, in dem sie serviert werden. Dekoriert werden Collinses mit einer Zitronenscheibe und einer Cocktailkirsche. (Abweichend vom Original-Rezept werden Collinses oft auch wie Fizzes im Shaker hergestellt.)

Egg-nogs

Die Egg-nogs sind Longdrinks, die es sowohl warm als auch kalt gibt. Sie gehören zu den ältesten amerikanischen Getränken, die gerne vormittags z.B. zum Brunch getrunken werden. Egg-nogs bestehen aus Eiern, Milch, Zuckersirup, Honig, Spirituosen, Likörweinen und Gewürzen. Als Garnitur verwendet man meist geriebene Muskatnuss.

Exotics

Die Exotics sind farbenfrohe Bargetränke, die ihren Ursprung in Südamerika haben. Sie werden, mit oder ohne Alkohol, direkt in der vom Fruchtfleisch innen befreiten, ansonsten unbeschädigten Frucht zubereitet, garniert und mit 2 Trinkhalmen versehen. Dazu eignen sich Früchte wie z.B.: Melone, Ananas, Grapefruit, Kokosnuss usw. Die ausgehöhlte Frucht sollte vorher im Froster aufbewahrt werden.

Fancy Drinks

Fancy drinks sind, wie der Name schon sagt, Fantasiegetränke, die in keine andere bestimmte Kategorie gehören. Jedes Getränk wird individuell zubereitet, wobei der Kreativität des Barkeepers keine Grenzen gesetzt sind. International berühmt gewordene Fancy drinks sind z.B.: Prairie Oyster, Screw driver und Bloody Mary.

Fizzes

Sie zählen zu den beliebtesten Bargetränken und gehören zur Gruppe der Longdrinks. Man kann sie zu jeder Tageszeit empfehlen. Die wichtigsten Zutaten sind Zitronensaft, Zuckersirup und Spirituosen. Fizzes werden im Shaker, bis er außen beschlägt, kräftig geschüttelt. Erst danach wird mit Sodawasser aufgefüllt.

Um einen besseren optischen Eindruck zu erzielen, können Fizzes auch mit Eiweiß (Eiklar) zubereitet werden, das eine leichte, auch temperaturbewahrende Schaumkrone erzeugt. Einmal aufgegossen, müssen schäumende Fizzes sofort serviert werden, da sie abgestanden nicht mehr gut aussehen und schal schmecken. Sie werden meistens nicht dekoriert.

Flips

Flips sind beliebte Erfrischungsgetränke, die besonders in den Vormittagsstunden, aber auch nachmittags empfohlen werden. Sie gehören zur Kategorie der Longdrinks und sind mit den Egg-nogs verwandt. Flips werden mit Eigelb, Sahne, Zucker und alkoholischen Zutaten im Shaker kurz und kräftig geschüttelt, damit sie nicht verwässern und sich trotzdem gut vermischen. Als Garnitur reibt man Muskatnuss darüber.

Frappés

Frappés sind Short drinks, die aus jeder gewünschten Spirituose hergestellt werden können. Sie zählen zu den „After dinner drinks“. Man gibt 6 cl der gewünschten Spirituosen- oder Likörsorte in eine mit zerstoßenem Eis gefüllte Cocktailschale und serviert mit zwei kleinen Trinkhalmen. Am bekanntesten ist wohl der „Crème de menthe – Frappé“, der mit grünem Pfefferminzlikör zubereitet wird.

Highballs

Sie gehören zur Gruppe der Longdrinks und werden im großen Tumbler (Highball glass) gebaut. Basis-Spirituosen für Highballs sind Whisk(e)y, Rum, Gin, Wodka oder Cognac, die mit kohlesäurehaltigen Limonaden wie z.B. Ginger Ale, Tonic Water, Bitter Lemon oder Sodawasser aufgefüllt werden. Garniert werden sie mit Orangen- oder Zitronenspiralen. Der Highball, der seinen Namen von den emporsteigenden Kohlendioxidbläschen bekommen hat, ist besonders an heißen Tagen ein beliebtes Erfrischungsgetränk.

Pousse Cafés

Diese farbenprächtigen Getränke sind „After dinner drinks“ und bestehen aus Likören, Sirups und/oder Destillaten, die durch ihr eigenes spezifisches Gewicht voneinander getrennt bleiben. Die im Rezept zuerst genannte Flüssigkeit gießt man in ein schlankes, schmales Glas. Danach lässt man die nächsten Sorten vorsichtig über den Rücken des Barlöffels laufen, um ein Vermischen der Flüssigkeiten zu vermeiden. Pousse-café werden gerne zu Ehren ausländischer Gäste in deren Nationalfarben zubereitet.

Sours

Der Sour, ein ausgesprochener Herrendrink, ist in seiner Zubereitung dem Fizz und Collins sehr ähnlich. Sours werden ebenfalls im Shaker hergestellt und bestehen aus Zitronen- oder Limonensaft, Zuckersirup und Alkohol. Sours serviert man im Tumbler und garniert sie mit einer Zitronen- oder Orangescheibe und mit Cocktailkirsche/n. Zum Schluss gibt man noch einen Schuss Sodawasser auf das fertige Getränk. Sours wurden früher nur mit Whiskey hergestellt.

Bargeräte

Um eine fachgerechte Zubereitung von Mixgetränken zu ermöglichen, muss die Bar mit einer Reihe von Arbeitsgeräten ausgestattet sein. Die nachstehend abgebildeten Bargeräte zählen zur Grundausrüstung einer modernen Bar.

Diverse Bargeräte



Barlöffel (bar spoon)

Der Barlöffel ist ein langstieliger Löffel aus Silber oder Chromstahl, der zum Rühren im Rührglas oder Gästeglas verwendet wird. Am Löffelstielende befindet sich ein centgroßer Stößel, der zum Zerkleinern von Würfelzucker oder Ausdrücken von Fruchtstücken oder Blättern (Pfefferminz) verwendet wird.

Barmesser (bar knife)

Das Barmesser benötigt man zum Schneiden von Früchten, wie z. B. Orangen, Zitronen, Ananas usw., um daraus Cocktailgarnituren herzustellen. Es sollte vorne spitz sein, verfügt häufig über zwei gleich lange Spitzen und erleichtert das Anbringen von Fruchtstückchen als Garnitur am Gästeglas.

Barsieb (strainer)

Das Barsieb dient zum Zurückhalten der Eiswürfel während des Abseihens in das Gästeglas. Durch seine Spiralfeder passt sich das Barsieb den unterschiedlichen Größen der Shaker und Rührgläser an. Es ist aus Silber oder Chromstahl hergestellt.

Barzange (bar tongs)

Sie wird zum Ziehen fest sitzender Champagner- oder Sektkorken verwendet, oder zum Öffnen von Schraubverschlüssen und zum Aufwickeln von abgebrochenen Drahtverschlüssen (Agraffen) von Schaumweinflaschen.

Bitter- oder Spritzflasche (dash bottle)

In dieser Glasflasche mit ihrem Spritzkorkenverschluss befinden sich Bitters, wie z.B. Angostura- oder Orangen-Bitter. Von diesen intensiven, würzenden Flüssigkeiten werden nur Spritzer (dashes) benötigt.

Cocktailstäbchen (cocktail sticks)

Hierbei handelt es sich um vielgestaltige Spießchen aus Hartplastik oder Holz, mit denen man Cocktailkirschen, Oliven, Perlzwiebeln usw. aufspießt und ins Gästeglas gibt.

Cocktailrührer (cocktail stirrer)

Dieser Rührstab, meist aus Kunststoff, dient zum Umrühren und besseren Vermischen des Getränks (z.B. Campari Orange).

Eiskübel (ice bucket)

Er dient zum Bereithalten von Eiswürfeln für die Getränke-Zubereitung. Häufig sind diese Kübel doppelwandig, aus Kunststoff, mit Innen-Vakuum gebaut, um die Eiswürfel besser vor Wärme zu schützen.

Eisschaufel (ice shovel)

Diese kleine Schaufel aus Silber oder Chromstahl dient zum Herausnehmen von gestoßenem Eis (crushed ice). Sie ist mit Löchern versehen, sodass Schmelzwasser ablaufen kann.

Eiszange (ice tongs)

Mit der Eiszange werden die Eiswürfel ins Gästeglas, Rührglas oder den Shaker gegeben.

Elektrischer Mixer (electric mixer)

Er dient sowohl zum Pürieren von Früchten als auch zur Herstellung von Milch-Shakes oder Milch-Frappés. Seine Rotier-Messer lassen sich mit verschiedenen Geschwindigkeiten einschalten.

Fruchtpresse (fruit press, juicer oder squeezer)

Es gibt sie sowohl als elektrische Geräte, als auch zum manuellen Auspressen von Zitrus-Früchten.

Hamilton Beach (electric blender)

Dieses nach der Herstellfirma benannte, elektrisch betriebene Rührgerät verfügt über drei Geschwindigkeitsstufen. Schwer vermischbare Flüssigkeiten (z. B. Sahne, Eier ...) lassen sich damit problemlos vermengen.

Korkenzieher (cork screw)

Sehr gut eignen sich die Hebelkorkenzieher (Kellnermesser/-besteck) mit breitem Seelen-Gewinde, die zusätzlich über ein kleines Messer und einen Sektbrecher verfügen.



Hilfsmittel für die Bar (von links nach rechts oben): Messglas, Hamilton Beach, Eiseimer, Obstkorb, Mixer, Saftpresse. Im Vordergrund Rührglas und Shaker

Messbecher (jigger, measure)

Messbecher dienen als Hohlmaß, mit 2 cl und 4 cl Volumen, zum Abmessen der flüssigen Zutaten, insbesondere der Spirituosen. Meist sind sie aus Silber oder Chromstahl hergestellt.

Messzylinder (measuring glass)

Man verwendet ihn zum Abmessen von Flüssigkeitsmengen, z. B. bei der Monats-Inventur. Messzylinder gibt es aus Glas oder Kunststoff, mit einer Centiliter- und Deziliter-Skala.

Muskatreibe/-mühle (nutmeg grater)

Sie dient zum Abreiben der Muskatnuss, als würzende Garnitur bei bestimmten Mixgetränken, wie z.B. Flips und Egg-nogs.