

Lebensmittel- und Getränk Kunde

Küchen- und Restaurantorganisation

ausgearbeitet von
HGV Unternehmensberatung
November 2005

Auflage Jänner 2009

Inhaltsverzeichnis

1. Waren- und Lebensmittelkunde.....	4
1.1. Allgemeine Grundlagen	4
1.1.1. Die Nahrungsbestandteile und ihre Aufgaben	4
1.1.2. Die Kalorien	4
1.1.3. Die Haupternährungsfehler	5
1.1.4. Das Haltbarmachen von Lebensmitteln	5
2. Warenkunde	7
2.1. Tierische Nahrungsmittel	7
2.1.1. Fische, Krustentiere und Weichtiere	7
2.1.2. Fleisch und Wurstwaren.....	8
2.1.3. Wurstwaren	10
2.2. Nahrungsmittel tierischen Ursprungs.....	11
2.2.1. Milch	11
2.2.2. Die wichtigsten Milchprodukte	11
2.2.3. Eier	13
2.2.4. Speisefette und Speiseöle	15
2.3. Pflanzliche Nahrungsmittel	16
2.3.1. Getreide	16
2.3.2. Brot.....	17
2.3.3. Hülsenfrüchte	17
2.3.4. Gemüse.....	17
2.3.5. Kartoffeln	18
2.3.6. Pilze.....	19
2.3.7. Obst	22
2.3.8. Zucker.....	23
2.3.9. Gewürze	23
2.3.10. Würzmittel.....	24
3. Die Grundzubereitungsarten	26
4. Betriebskunde.....	28
4.1. Die Küchenbrigade.....	28
4.2. Rangstufen.....	28
4.3. Funktionen.....	29
4.4. Mise en place.....	29
4.5. Generelle Regeln beim Anrichten	30
4.6. Einkauf & Kontrolle.....	30
4.7. Strategische Menüplanung oder wie immer „Eck-Kalkulation“.....	31
5. Speisekarten- und Menügestaltung	34
5.1. Menüplanung.....	34
5.2. Speisenfolge	35
5.3. Speisekarten	36

6.	Servierkunde.....	37
6.1.	Organisation	37
6.2.	Mise en place.....	37
6.3.	Das Grundgedeck	37
6.4.	Allgemeine Serviceregeln	38
6.5.	Getränkesservice.....	39
6.5.1.	Flaschenweinservice.....	39
6.5.2.	Flaschenbierservice	40
6.5.3.	Ausschank von offenem Bier	40
6.5.4.	Serviertemperaturen	42
6.5.5.	Schankmasse	43
6.5.6.	Das richtige Glas	43
6.5.7.	Getränkeempfehlungen	45
7.	Getränk Kunde	47
7.1.	Verabreichung von Markenprodukten	47
7.2.	Alkoholfreie Getränke.....	47
7.2.1.	Wasser	47
7.2.2.	Frucht- und Gemüsegetränke	48
7.2.3.	Aufgussgetränke.....	49
7.2.4.	Kakao	51
7.2.5.	Tee.....	51
7.3.	Aperitifs.....	52
7.4.	Alkoholische Getränke	53
7.4.1.	Bier	53
7.4.2.	Wein	55
7.4.3.	Sekt und Schaumweine	66
7.4.4.	Aquavite – Destillate	68
7.4.5.	Liköre	72
8.	Abbildungsverzeichnis	74
9.	Quellenangaben.....	75

1. Waren- und Lebensmittelkunde

1.1. Allgemeine Grundlagen

Lebensmittel im Sinne des Lebensmittelrechtes sind „alle Stoffe, die dazu bestimmt sind, in unverändertem oder zubereitetem oder verarbeitetem Zustand von Menschen gegessen, gekaut und getrunken zu werden“, soweit es nicht Arzneimittel sind.

1.1.1. Die Nahrungsbestandteile und ihre Aufgaben

1.1.1.1. Kohlenhydrate und Fette

benötigt der Organismus hauptsächlich zur Deckung des Energiebedarfs (Brennstoffe):

- Zur Aufrechterhaltung des Stoffwechsels (Herztätigkeit)
- Zur Aufrechterhaltung der Körpertemperatur, Wärme
- Für Arbeitsleistung

1.1.1.2. Eiweißstoffe, Mineralstoffe und Wasser

werden zum Aufbau und zur Erhaltung des Organismus benötigt (Baustoffe)

- Für das Wachstum, neues Zellengewebe wird aufgebaut
- Für die Zell- und Gewebserneuerung: Zellen werden nach 10 bis 100 Tagen abgebaut und wieder neue aufgebaut

1.1.1.3. Vitamine und Mineralstoffe

werden als Schutz- und Reglerstoffe benötigt (Wirkstoffe):

- Als Schutz, z.B. vor Krankheiten
- Zur Regelung von Körpervorgängen, z.B. Abbau von Nährstoffen

1.1.1.4. Ballaststoffe

sind die unverdaulichen Bestandteile der Nahrung. Sie haben die Aufgabe, die Transitmenge zu erhöhen, dadurch die Darmbewegung anzuregen und so die Transitzeit zu verkürzen. Eine ballaststoffarme Nahrung führt zu Verstopfung. Ballaststoffe sind überwiegend in pflanzlichen Lebensmitteln enthalten.

1.1.1.5. Farb- und Geschmacksstoffe

sind ebenfalls Begleitstoffe in der Nahrung. Aufgrund ihrer Farben (z.B. Blattgrün), und ihres Geschmacks (z.B. Röststoffe) wirken sie appetitanregend.

1.1.2. Die Kalorien

Alle Speisen und Getränke, die Kohlenhydrate, Fette und Eiweiß enthalten, liefern dem Körper einen Wärmewert, der mit Kalorien-Einheiten gemessen wird. Die Wärme ist bekanntlich die

erste Energie eines jeden lebenden Organismus. Die Anzahl der verbrauchten Kalorien richtet sich nach der Tätigkeit bzw. nach den Anstrengungen des Körpers. Überschüssige Kalorien setzen sich als Fett an.

1.1.3. Die Haupternährungsfehler

- Die Menschen essen zuviel und zu energiereich.
- Sie nehmen zuwenig Ballaststoffe auf.
- Sie essen zu fett – vor allem zuviel tierisches Fett.
- Die Nahrung ist zu stark gesalzen.

1.1.4. Das Haltbarmachen von Lebensmitteln

Übersicht über die Konservierungsmethoden		
Methode	Wirkung	Anwendung
Kühlen: von -1 bis ca. 5°C, noch warme/heiße Speisen werden in den ‚Schocker‘ gegeben und dort schnell gekühlt	Kälte hemmt die Tätigkeit der Mikroorganismen und der Enzyme	Lebensmittel aller Art
Tiefkühlen: bei mindestens -30°C; bei mindestens -18°C lagern	Starke Kälte unterbricht die Tätigkeit der Mikroorganismen, hemmt die Tätigkeit der Enzyme	Lebensmittel aller Art
Schockgefrieren: noch warme Speisen werden in den ‚Schocker‘ gegeben und dort sofort tiefgefroren	Starke Kälte unterbricht die Tätigkeit der Mikroorganismen, hemmt die Tätigkeit der Enzyme	Lebensmittel aller Art
Pasteurisieren, zwischen 65 und ca. 90°C	Bei dieser Hitze werden die meisten Mikroorganismen abgetötet, Enzyme sind nicht mehr aktiv	Milchprodukte, Fruchtsäfte, vakuumierte Produkte
Heißeinfüllen: bei ca. 100°C	Siedetemperaturen töteten die meisten Mikroorganismen, Enzyme sind nicht mehr aktiv	Konfitüren, Gelees, Kompott
Sterilisieren: zwischen 100 und 135°C	Bei dieser Hitze werden alle Mikroben und Sporen abgetötet, Enzyme sind nicht mehr aktiv	Konserven von Fleisch, Fisch, Pilzen, Gemüse usw.
UHT-Verfahren: zwischen 130 und 150°C	Alle Mikroorganismen und Sporen werden abgetötet, Enzyme sind nicht mehr aktiv	Milch- und Rahmsorten
Trocknen	Hemmt die Tätigkeit der Mikroben und der Enzyme durch Entzug des Wassers	Fleisch, Fisch, Teigwaren, Getreide, Gewürze, Gemüse

Dörren	Hemmt die Tätigkeit der Mikroben und der Enzyme durch Entzug des Wassers	Obst und Gemüse
Gefriertrocknen	Hemmt die Tätigkeit der Mikroben und der Enzyme durch Entzug des Wassers	Instant-Getränke, Gemüse, Pilze, Milchpulver, Kräuter
Eindicken	Hemmt die Tätigkeit der Mikroben durch Reduzieren des Wassers, Enzyme sind unwirksam	Extrakte, Tomatenpüree
Vakuumieren	Hemmt sauerstoffabhängige Mikroorganismen, schützt vor neuen Keimen, vor Austrocknen	Kühl- und Tiefkühlprodukte
Filtrieren	Feinporiger Filter hält Mikroorganismen und Trübstoffe zurück	Fruchtsaft, Wein, Bier, Öl
Salzen	Hemmt die Tätigkeit der Mikroben durch Entzug des frei verfügbaren Wassers	Fisch, Fleisch, Gemüse
Pökeln	Starke Hemmung der Mikroben durch Entzug des frei verfügbaren Wassers	Fleischwaren, Wurstwaren, Schinken
Räuchern	wie Pökeln, Rauchbestandteile töten Mikroben noch zusätzlich ab	Speck, Rohschinken, Wurstwaren
Zuckern	Hemmt die Tätigkeit der Mikroben durch Entzug des frei verfügbaren Wassers	Konfitüren, Gelees
Säuern	Senken des pH-Wertes unter 5 hemmt die Fäulnisbakterien und viele Verderbniserreger	Sauerkraut, Sauerrahm, Salate, Pilze, Sauerbraten,
Einlegen in Alkohol	Bei einem Alkoholgehalt von mehr als 15% haben die Mikroorganismen keine Überlebenschance	Rumtopf, Maraschino-Kirschen
Chemische Konservierungsstoffe	Konservierungsstoffe wirken auf verderbniserregende Mikroben wie Gift und töten sie ab	Lebensmittel, die industriell hergestellt werden

Abbildung 1: Das Haltbarmachen von Lebensmitteln

2. **Warenkunde**

Die nachfolgende Warenkunde wird in folgende Hauptgruppen unterteilt:

- Tierische Nahrungsmittel
- Nahrungsmittel tierischen Ursprungs
- Speisefette und -öle
- Pflanzliche Nahrungsmittel
- Salze
- Hilfsmittel
- Kaffee und Tee
- Kakao und Schokolade

2.1. **Tierische Nahrungsmittel**

2.1.1. **Fische, Krustentiere und Weichtiere**

2.1.1.1. *Fisch*

Fischfleisch hat weniger Fettgehalt als Schlachtfleisch, ist leicht verdaulich und hat einen geringen Sättigungswert. Man unterscheidet nach der Herkunft zwischen: Fluss- und Seefischen (Süßwasser) sowie Meeresfischen (Salzwasser).

Weiters können Fische wie folgt eingeteilt werden:

- Nach dem Fettgehalt: Fettfische (Lachs, Makrele, Aal, Karpfen, Hering) und Magerfische (Seezunge, Scholle, Zander, Steinbutt)
- Nach der Qualität: Konsumfische: eher preiswerte Fische wie Forelle, Scholle, Karpfen und Edelfische mit delikatem Fleisch und hohem Preis wie Seezunge, Steinbutt, Wolfsbarsch, Goldbrasse
- Nach der Körperform: Rundfische haben zwei Filets wie Forelle, Lachs, Zander; Plattfische haben vier Filets wie Steinbutt, Seezunge, Scholle

Höhere Qualitäten eignen sich für die schnelle Zubereitung am Grill oder in der Pfanne, mittlere Qualitäten sowohl für schnelle Grill- oder Pfannenzubereitung als auch für die Zubereitung durch Kochen, Dünsten oder Braten und andere Qualitäten wie z.B. Aal, Hering, Sardelle,..., erst für die Zubereitung nach Marinieren, Einsalzen oder Vorkochen.

Merkmale für Frische und Qualität

- Frischer, angenehmer Fischgeruch
- Feste Fleischkonsistenz
- Festsitzende Schuppen
- Klare, glänzende Augen
- Hellrote, nicht verklebte Kiemen
- Keine trockene Haut und ein klarer Schleim

Lagerung

Frische, getötete Fische müssen immer auf Eis im Kühlkasten aufbewahrt werden. Das Schmelzwasser muss abfließen können. Die in Eis eingebetteten Fische sind jeden Tag zu kontrollieren. Jeden zweiten Tag sind die Fische neu einzubetten. Gleichzeitig müssen das Schmelzwasser entfernt und die Behälter gereinigt werden. Große Fischstücke eignen sich auch zum Vakuumieren. Lagerung: bei -1°C bis $+1^{\circ}\text{C}$.

2.1.1.2. Krustentiere

Krustentiere sind wirbellose Tiere, deren Körper von einem Chitinpanzer umgeben ist. Im Vordergrund steht neben dem hohen Gehalt an Proteinen, die eher schwer verdaulich sind, und dem hohen Cholesteringehalt der Genusswert des Fleisches.

Krustentiere werden getötet, indem sie mit dem Kopf zuerst in siedendes Wasser oder Bouillon gegeben werden. Tiere, die vor dem Verarbeiten gestorben sind, dürfen nicht verwertet werden, da die Zersetzung unter Bildung eines starken Giftes rasch erfolgt. Tiere, die sterbend oder bereits tot gekocht worden sind, erkennt man am gestreckten Schwanz, der sich leicht bewegen lässt.

Aufbewahrung

Lebende Krustentiere werden in luftdurchlässigen Kisten oder Körben verpackt, die mit feuchter Holzwolle ausgelegt sind. Ideal ist die Aufbewahrung in einem Meerwasseraquarium.

2.1.1.3. Weichtiere

Strenge Qualitätskontrollen sorgen dafür, dass die auf den Markt kommenden Muscheln einwandfrei sind. Dennoch sollte man auf folgendes achten:

- Lebendfrische rohe Muscheln haben geschlossene Schalen.
- Tiere mit geöffneten Schalen können tot sein. Sie dürfen auf keinen Fall verwendet werden.
- Beim Kochen müssen sich die Muscheln öffnen. Muscheln, die sich nicht öffnen, sind ungenießbar, und sie zu essen wäre gefährlich.

Aufbewahrung

Muscheln sollten so frisch wie möglich konsumiert werden. Im Kühlschrank sollten sie horizontal aufbewahrt werden, damit der Meerwasservorrat nicht ausläuft.

2.1.2. Fleisch und Wurstwaren

Die Aufwendungen für Fleisch bilden in der Küchenkalkulation den größten Posten. Eine sachgemäße Verwendung und Zubereitung des Fleisches sind deshalb für ein gutes Küchenresultat besonders wichtig. Deshalb muss man: die Qualität des Fleisches bestimmen und aufgrund des Zartheitsgrades dem Fleisch das geeignete Garverfahren zuordnen können.

2.1.2.1. *Qualitätsmerkmale*

Die Qualität ist abhängig vom Alter, Geschlecht, von der Fütterung und Haltung der Tiere während der Aufzucht und Mast. Je älter die Tiere sind und je schlechter die Ernährung, desto zäher wird das Fleisch.

Fleischfarbe

Weißes Fleisch: Huhn, Truthahn, Kalb, Lamm
Rotes Fleisch: Rind, Schwein, Schaf, Ochse, Pferd
Dunkles Fleisch: Wild

Das Fleisch junger Tiere ist hellrot, jenes älterer Tiere dunkelrot. Abgehangenes Fleisch ist dunkler und matter als Frischfleisch. Eine grau getönte Verfärbung ist ein Zeichen von beginnendem Verderb.

Elastizität

Sowohl die Muskelstränge als auch die Sehnenführungen müssen eine bestimmte Elastizität aufweisen.

Geruch

Man achte auf alle Fälle auch auf den Geruch. Von Bakterien angefallenes Fleisch riecht schal, oft auch ätzend, unangenehm.

Fleischreifung

Nach der Schlachtung sollte das Fleisch einige Tage lang abhängen (ca. 0 Grad). Das führt zur Steigerung der Zartheit und zu einem besseren Geschmack.

Kalbfleisch: 1 – 3 Wochen

Rindfleisch 3 – 5 Wochen

Schweinefleisch 4 -10 Tage

Lamm und Wildfleisch 1 – 3 Wochen.

Das Fleisch soll entsprechend dem Verwendungszweck und Garverfahren eingekauft werden. Zum Kochen und Schmoren verwendet man eher das Fleisch ausgewachsener Tiere, vor allem Rind (Beinflleisch, Tafelspitz) und Geflügel. Grundsätzlich eignen sich für diese Methoden alle Fleischteile, doch werden aus wirtschaftlichen Gründen jene mit einem günstigeren Preis verwendet. (Schulter, Scherz, Stelze, Schulternaht, Tafelspitz, Lange Seite).

Das Kurzbraten und Grillen sind Zubereitungsarten für zarte Fleischstücke wie Schnitzel, Steaks, Medaillons, Koteletts, Filets, Brüstchen.

2.1.3. Wurstwaren

Zu den Fleischprodukten zählt man auch die Wurstwaren. Wir teilen sie ein in rohe (Salami-Typen), gekochte (Mortadella und verschiedene ausländische Erzeugnisse) sowie die zubereiteten (Koch- und Bratwürste).

Als Rohstoffe werden verschiedene Magerfleischsorten, Fette, Salz und Gewürze verwendet. Im Vergleich zu anderen Fleischarten ist rohes Schweinefleisch besonders lagerungs- und lichtempfindlich. Daher müssen alle Rohwürste, die Schweinefleisch enthalten, auf der Kontrollplombe das Herstellungsdatum enthalten.

2.1.3.1. Schinken

Der Schinken stellt die qualitativ höchste Wurstverarbeitung dar, obwohl es genau genommen gar keine Wurst mehr ist. Es handelt sich vielmehr um den ganzen Hinterschenkel des Schweins. Er wird entweder

- Gesalzen und lagernd luftgetrocknet (Rohschinken) oder
- Gesalzen, gewürzt und gekocht (gekochter Schinken).

Preis und Qualität des Rohschinkens hängen von der Dauer und Sorgfalt der Lagerung (Reifung) ab, wobei außer der Lagerungsdauer auch das Klima eine Rolle spielt. Die wichtigsten Rohschinkensorten und ihre Mindestlagerung:

- San Daniele (ein Jahr Reifung)
- Parma (neun Monate nach dem Einsalzen)
- Modena (neun Monate mit dem Einsalzen).

2.1.3.2. Speck

Für die Speckherstellung werden magere, vollfleischige Schweinsschlegel (Keulen) verwendet. Der Schlegel wird entbeint und nach traditionellem Verfahren zugeschnitten. Die Hamme wird von allen Seiten mit der Gewürzmischung fest eingerieben und drei Wochen lang in einem kühlen Raum gepökelt. Die Gewürzmischung besteht aus Salz, Pfeffer, Knoblauch, Wacholder und Neugewürz. Jeder Hersteller hat aber sein eigenes Rezept und gerade diese individuelle Gewürzmischung ist es, mit dem jeder Produzent seinem Speck das eigene und unvergleichliche Aroma gibt.

Nach der Pökelperiode wird die Hamme abgetrocknet und etwa drei bis sieben Wochen über Laubholz geräuchert, auch „selchen“ genannt. Die Selchtemperatur liegt dabei bei max. 20 Grad. Anschließend findet der Reifeprozess statt, der durchschnittlich 22 Wochen bei 75 % Luftfeuchtigkeit dauert.

In dieser Zeit entsteht eine dünne Schimmelschicht, die als natürliches Schutzschild dient. Nach Abschluss der Reifung wird der Schimmel entfernt.

Qualitätsmerkmale

Ein guter Speck ist von milder Würze und nicht zu salzig. Ein weicher Speck ist zuwenig gereift.

Südtiroler Markenspeck ggA (geschützte geographische Angabe)

Den Südtiroler Speck ggA erkennt man an der Brandmarkierung auf der Schwarte und an der dem Trägersteg der Lederhose nachempfundenen Marke auf dem Etikett.

Lagerung

Speck soll kühl und unverpackt gelagert werden (am besten in einem Keller).

2.2. Nahrungsmittel tierischen Ursprungs

2.2.1. Milch

Milch ist ein sehr wichtiges und gesundes Nahrungsmittel. Sie enthält alles, was für das Leben und die Entwicklung des Organismus notwendig ist. Milch besteht neben Wasser (87%) aus Milchzucker, Milchfett, Protein, Mineralstoffen und Vitaminen.

Unter der Bezeichnung Milch (Vollmilch) ist Kuhmilch zu verstehen. Andere Milcharten (Magermilch usw.) oder Milch von anderen Säugetieren müssen entsprechend bezeichnet werden.

Entsprechend der Zubereitungsart gelangen in den Handel:

- Vollmilch (Frischmilch): durch normale Pasteurisation. Sie enthält alle der Milch eigenen Nährstoffe.
- Magermilch: entrahmte Milch enthält 0,3 bis 0,5 % Milchfett. Eiweiß und Mineralstoffe bleiben wie bei der Vollmilch erhalten.
- H-Milch: durch ultra hoch erhitzen lange haltbar.

Frischmilch behält ihre vollständige Beschaffenheit im Kühlschrank (ca. 5°C) einige Tage lang bei. H-Milch ist zwar länger haltbar, verliert aber durch die Hitze einen großen Teil ihrer Nährstoffe.

2.2.2. Die wichtigsten Milchprodukte

Milch ist ein Grundnahrungsmittel, das zu verschiedensten Produkten weiterverarbeitet werden kann. Die wesentlichen Nährstoffe bleiben in allen Milchprodukten enthalten.

2.2.2.1. *Joghurt*

Joghurt ist ein nach dem Eindicken und dem Pasteurisieren von Milch mit Hilfe spezifischer Gärungserreger hergestelltes Erzeugnis. Joghurt hat einen hohen Nährgehalt, einen gewissen diätetischen Wert und eine sehr leichte Verdaulichkeit.

2.2.2.2. *Topfen*

Topfen ist ein Frischkäse, der aus pasteurisierter Magermilch gewonnen wird.

2.2.2.3. *Rahm*

Rahm ist der fettreiche Anteil der Milch, welcher durch Stehen lassen oder Zentrifugieren der Milch gewonnen wird.

2.2.2.4. *Butter*

Butter wird ohne chemische Zusätze oder künstliche Manipulation aus Rahm gewonnen. Der typische aromatische Buttergeschmack rundet viele Gerichte ab, ohne aufdringlich zu sein.

2.2.2.5. *Käse*

Käse ist das älteste und sicher natürlichste Milchkonzentrat. Käse wird aus geronnener Milch hergestellt. Er enthält also die gleichen Nährstoffe wie Milch. Die Käsesorten werden wie folgt eingeteilt:

Nach der Milchart: Kuhmilchkäse, Ziegenmilchkäse, Schafsmilchkäse ...

Nach der Milchgerinnung: Labkäse und Sauermilchkäse (Graukäse)

Nach der Beschaffenheit: Extrahartkäse (Parmesan), Hartkäse (Bergkäse), Schnittkäse (Tilsiter), halbfester Schnittkäse (Bel Paese), Weichkäse (Camembert), Frischkäse (Quark)

Nach dem Fettgehalt: Doppelrahm-, Rahm-, Vollfett-, Dreiviertelfett-, Halbfett-, Viertelfett- und Magerkäse.

Aus 9 bis 11 Litern Milch enthält man 1 kg Käse. Dem Frischkäse wird die Molke entzogen, Salz und Gewürze wie Kräuter, Kümmel, Nüsse, ... werden zugesetzt. Der Käse unterliegt nun einem Reifungsprozess, der je nach Käseart Wochen bis Monate dauert und bei einer bestimmten Temperatur durch Einwirkung von Bakterien oder gezüchteten Schimmelpilzen vor sich geht. Dabei entsteht der typische Käsegeschmack.

Käse sollte zwischen 12 bis 15 Grad C gelagert werden, wenn er nicht angeschnitten ist. Angeschnittener hingegen in Folie verpackt bei 4 Grad C. Wichtig: Käse nicht zusammen mit geruchsneutralen Speisen lagern!

In Italien gibt es Käse mit Ursprungsbezeichnung, die nur in einem bestimmten Gebiet hergestellt werden dürfen, sowie Käse mit Typenbezeichnung, die gewisse Merkmale aufweisen müssen.

Beispiel für Käsesorten mit Ursprungsbezeichnung:

Fontina (Aostatal), Gorgonzola (Lombardei, Piemont), Grana Padano (diverse Regionen), Parmigiano-Reggiano (aus bestimmten Provinzen der Emilia Romagna).

Beispiel für Käsesorten mit Typenbezeichnung:

Provolone, Asiago, Taleggio, Montasio.

Zusätzlich gibt es noch eine Vielzahl von lokalen Produkten ohne besonderen gesetzlichen Schutz.

Wichtig beim Einkauf und bei der Verabreichung von Käse ist, auf die Firmenbezeichnung bzw. Marke zu achten, um nicht die Markenschutzvorschriften zu übertreten (Bsp. „Emmentaler“ muss Schweizer Ursprungs sein. Ansonsten ist eine entsprechende Kennzeichnung erforderlich).

2.2.3. Eier

Die Sachbezeichnung „Ei“ darf nur für die Eier des Haushuhns verwendet werden. Eier anderer Vögel müssen entsprechend bezeichnet werden (z.B. Wachteleier).

Nur frische Eier entwickeln ihren typischen Wohlgeschmack. Deshalb ist es wichtig, beim Einkauf auf das Mindesthaltbarkeitsdatum zu achten. Ist dieser Zeitpunkt überschritten, sollte man sie auf mindestens 82° erhitzen.

Eier werden in folgende Güteklassen eingeteilt:

- Extraklasse: höchstens 5 Tage alt (danach A-Klasse)
- A-Klasse: sind gekühlt bis zu 8 Wochen haltbar
- B-Klasse: sind meistens ohne Schale und pasteurisiert.

Gewichtsklassen

Die Eier werden in den verschiedenen Größen angeboten:

- XL: sehr groß, über 73 g
- L: groß, von 63 bis 73 g
- M: mittelgroß, von 53 bis 63 g
- S: klein, unter 53 g

Eier sind durch die ideale Zusammensetzung ihrer Nährstoffe ein vollwertiges Nahrungsmittel. Eier haben einen hohen Sättigungsgrad und sind bei entsprechender Zubereitung leicht verdaulich. Allerdings enthält ein Ei rund 270 mg Cholesterin, was einer Tagesmenge entspricht.

Lagerung

Eier sollten immer bei einer Temperatur von 1°C bis 2°C und einer Luftfeuchtigkeit von 85% gelagert und vor Fremdgerüchen geschützt werden.

Verwendung in der Küche

Eiweiß wird verwendet zum Klären von Brühen und Gelees, Eischnee als Lockerungsmittel für Aufläufe und Massen, Eigelb als Bindemittel für Suppen, Saucen und Cremen. Ganze Eier hingegen für Teige und Massen.

Salmonellengefahr

Bei älteren und unsachgemäß gelagerten Eiern besteht die Gefahr, dass sich Bakterien (Salmonellen) im Innern befinden. Bei Küchentemperaturen von über 30°C können sich diese Bakterien explosionsartig vermehren und es kommt zu einer Salmonelloseerkrankung. Salmonellen können nur durch Erhitzen über 82°C abgetötet werden.

Deshalb:

- Nur frische und gekühlte Eier verwenden
- Bei Gerichten mit rohen Eiern dieselben erhitzen oder pasteurisierte Eier verwenden
- Eierspeisen grundsätzlich gut durchgaren
- Beim Verarbeiten von rohen Eiern immer die Hände waschen, um die Bakterien nicht auf andere Lebensmittel zu übertragen.

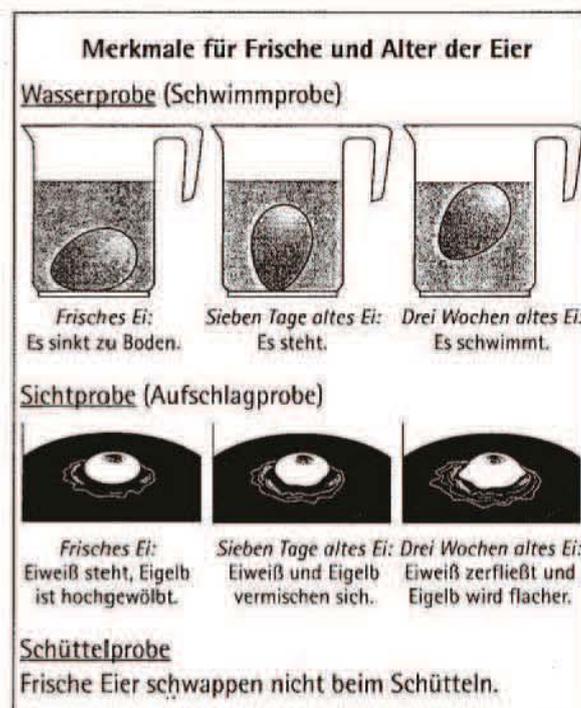


Abbildung 2: Merkmale für Frische und Alter der Eier (entnommen aus „So kocht Südtirol“)

2.2.4. Speisefette und Speiseöle

Fette werden aus Milch, dem Fruchtfleisch oder den Samen von Pflanzen und aus dem Fettgewebe von Tieren gewonnen. Fette sind wesentliche Nahrungsbestandteile: Sie versorgen den Körper mit Energie, essentiellen Fettsäuren und fettlöslichen Vitaminen.

Nach ihrer Herkunft werden Fette eingeteilt in:

Tierische Fette		Pflanzliche Fette	
Milchfett	Körperfett	Fruchtfett	Samenfette
Butter	Schweinefett	Olivenöl	Sonnenblumenöl
	Gänseschmalz	Palmöl	Erdnussöl
	Kalbsfett		Sojaöl
	Fischöl		Kokosfett
			Maiskeimöl
			Sesamöl
			Kürbiskernöl
			Weizenkeimöl
			usw.

Abbildung 3: Tierische und pflanzliche Fette

2.2.4.1. Tierische Fette

Der in der Küche am meisten verwendete tierische Fettstoff ist die Butter. Dieser Punkt wurde bereits im Abschnitt „Milchprodukte“ behandelt.

2.2.4.2. Pflanzliche Fette

Aus gereinigten, zerkleinerten und zerquetschten ölhaltigen Früchten oder Samen wird durch Pressen oder Extrahieren Öl oder Fett gewonnen. Kaltgepresste bzw. kaltgeschlagene Öle sind ernährungsphysiologisch die wertvollsten, denn sie enthalten viele ungesättigte Fettsäuren. Öl mit der Bezeichnung „kalt gepresst“ darf nicht raffiniert werden. Raffinierten Ölen fehlen wertvolle Inhaltsstoffe, dafür sind sie preisgünstiger und lange haltbar.

2.2.4.3. Olivenöl

Olivenöle sind die teuersten und beliebtesten aller Öle. Italien, Griechenland und Spanien sind die Hauptproduzenten.

Olio extra vergine di Oliva: ist naturbelassen und wird hauptsächlich für kalte Speisen, Salate, Dressings, Marinaden usw. verwendet.

Olio vergine di Oliva: wird auch durch eine kalte Pressung gewonnen.

Olio di Oliva: ist ein Verschnitt von raffiniertem und nativem Öl und ist warm gepresst.

Sonnenblumenöl und Maiskeimöl eignen sich hervorragend zum Kochen. Für Salat-Dressings sind Distelöl, Sesamöl, Walnussöl, Kürbiskernöl geeignet. Zum frittieren hingegen ist Erdnussöl ideal, da es fast neutral im Geschmack ist.

Lagerung

Kaltgepresste Öle halten offen nicht sehr lange. Raffinierte Öle sind, kühl und dunkel gelagert, auch längere Zeit haltbar.

2.2.4.4. *Margarine*

Margarine besteht vorwiegend aus pflanzlichen Ölen, Wasser, Emulgatoren und Aromastoffen. Oft werden auch noch Vitamine zugesetzt. Die Margarine wird verwendet als Brotaufstrich, zur Herstellung von Teigen und Massen, zum Dünsten von Gemüse, zum Sautieren von Fleisch, Fisch und Kartoffeln usw.

2.3. Pflanzliche Nahrungsmittel

Essbare Pflanzen, Pflanzenteile und pflanzliche Produkte bilden den größten Teil unserer Nahrung. Sie sind vorwiegend reich an Kohlenhydraten und Nahrungsfasern. Durch ihren hohen Gehalt an Vitaminen und Mineralstoffen sind sie Garant für eine gesunde Ernährung.

2.3.1. Getreide

Zum Getreide zählen folgende Arten:

- Weizen
- Dinkel und Grünkern
- Roggen
- Buchweizen
- Mais
- Gerste
- Hafer
- Hirse
- **Reis**

Handelssorten	Kocheigenschaften	Verwendungsmöglichkeiten
Carolina, Uncle Ben's, Braunreis (Uncle Ben's Brownrice), Vitaminreis, Siam-Patna	sehr körnig, trocken, nicht klebend	Trockenreis, Pilaw-Reis, Reissalate, Füllungen usw.
Basmati-Vollreis, Camargue-Vollreis	körnig trocken, leicht klebend, lange Garzeit!	Trockenreis, spezielle Zubereitungen für indische und indonesische Gerichte
Arborio, Vialone, Paddy-Reis, Halbrohries, Naturreis, Vollreis	quillt stark, klebt, bindet noch körnig	Risotto, Pilaw-Reis, Reissalate, Füllungen, Vollwertkost
Camolino, Originario	quillt sehr stark, wird breiartig	Reissuppen, Milchreis, Süßspeisen

Abbildung 4: Der Reis in der Gastronomie

2.3.2. Brot

Neben den Kartoffeln ist das Brot der Hauptlieferant für Kohlenhydrate in Form von Stärke. In seiner einfachsten Art besteht Brot aus Getreidemehl (hauptsächlich Weizen, Roggen, Dinkel), Wasser, Triebmitteln (Hefe oder Sauerteig) und Salz. Spezialbrote beinhalten noch andere, gesetzlich erlaubte Zutaten wie Zucker, Oliven, Rosinen usw.

Lagerung

Kurzfristig 1 Tag. Angeschnittene Brote werden mit einer Klarsichtfolie zugedeckt, damit vertrocknete Anschnitte vermieden werden. Bei einer längeren Lagerung kommt nur die Tiefkühlung in Frage, welche sich für alle Brotsorten eignet.

2.3.3. Hülsenfrüchte

Hülsenfrüchte sind die getrockneten Samen von Schmetterlingsblütlern. Sie bestehen aus einer Hülse (Schote) mit Samen. Die Hülse teilt sich bei der Reifung in zwei Teile, springt auf und gibt die Samen frei. Die Hülsenfrüchte weisen den höchsten Proteingehalt aller Gemüsearten auf. Sie sind ein wichtiger Kohlenhydratlieferant und enthalten Vitamine und Mineralstoffe. Der Nahrungsfaseranteil in den meisten Hülsenfrüchten übersteigt den der anderen Gemüsesorten. Sie werden als Gemüse, als selbstständige Gerichte, für Salate, Suppen oder als Püree verwendet. Folgende Produkte zählen zu dieser Warengruppe:

- Bohnen
- Erbsen
- Linsen

2.3.4. Gemüse

Unter dem Begriff Gemüse versteht man alle Pflanzen oder Pflanzenteile, die roh oder gekocht der menschlichen Ernährung dienen. Aus gastronomischer Sicht wird Gemüse eingeteilt in:

- Wurzelgemüse (alle Rüben- und Wurzelpflanzen)
- Lauchgemüse (Zwiebel, Knoblauch, usw.)
- Blumengemüse (Kohl aller Art)
- Samengemüse (Erbsen, Bohnen)
- Blattgemüse (Salate, Spinat)
- Frucht- und Schotengemüse (Tomaten, Paprikaschoten)
- Edelgemüse (Spargel, Artischocken usw.)

Gemüse hat einen sehr hohen Wassergehalt mit einem wertvollen Anteil an Mineralstoffen, Vitaminen, ätherischen Ölen, usw., die für die Regulation der Körperfunktionen wichtig sind. Frisches Gemüse ist nicht nur sehr gesund, es kann auch vielseitig zubereitet werden.

Jedes Gemüse hat seine Saison, in der es reichlich und somit auch preiswert angeboten wird. Die verschiedenen Zubereitungsschritte in der Küche führen zu nicht ganz vermeidbaren Ver-

lusten an Vitaminen, Mineral- und Nährstoffen. Um diese Verluste möglichst gering zu halten, sollte Gemüse nur kurz und möglichst ganz gewaschen werden.

Einkauf und Lagerung

Beim Einkauf sollte man darauf achten, dass das Gemüse:

- nur für den unmittelbaren Bedarf eingekauft wird
- der jeweiligen Jahreszeit entsprechend entwickelt und erntereif ist
- ausgeprägtem Geschmack und entsprechender Farbe ist
- ohne übermäßige Feuchtigkeit, Frostspuren oder Witterungsschäden ist.

Wenn das Gemüse nicht sofort gerüstet (zubereitet) wird, muss es im Kühlraum aufbewahrt werden. Am besten, man deckt es zu oder verpackt es in gelochte Plastiksäcke, damit der Feuchtigkeitsverlust möglichst gering ist. Gerüstetes und geschnittenes Gemüse oxidiert an der Schnittstelle rasch, wird welk und verliert an Gehalt. Es muss deshalb vor Wärme, Licht, Frost, Fremdgeruch geschützt werden.

Gemüse wird im Handel nach Güteklassen angeboten:

Extraklasse: höchste Qualität, auserlesene, fehlerlose Ware von gleicher Größe und Sorte.

1. Klasse: gute Qualität, einwandfreie, frische Ware mit kleinen Form- oder Farbfehlern.

und 3. Klasse: mittlere bis einfache Qualität, zulässig sind Fehler in Form und Farbe sowie Fehler der Oberfläche. Haltbarkeit und Genießbarkeit dürfen nicht wesentlich herabgesetzt werden.

Durch verschiedene Konservierungsverfahren wie Tiefgefrieren, Hitzesterilisation und Trocknen werden die Lebensvorgänge im Gemüse unterbunden. Unter den Konservierungsmethoden stellt das Tiefkühlen wohl das schonendste Verfahren dar.

2.3.5. Kartoffeln

Die Kartoffel ist eines der universalsten Grundnahrungsmittel von hohem Nährwert. Ihre Knolle wächst unterirdisch. Die Kartoffel enthält praktisch kein Fett, aber reichlich Kohlenhydrate in Form von Stärke. Sie ist deshalb eine beliebte Sättigungsbeilage.

Man unterscheidet folgende Kartoffelsorten:

- Nach der Ernte- und Reifezeit

Frühkartoffeln: mit den „neuen Kartoffeln“ bezeichnet man in der Gastronomie sehr frühe Sorten. Diese erhält man zu Beginn der Saison aus wärmeren Ländern und gelten als ausgesprochene Delikatesse.

Spätkartoffeln: eignen sich als Vorratskartoffeln für den Winter.

- Nach der Kocheigenschaft

Der Stärkegehalt bestimmt die Kocheigenschaft und der ist je nach Sorte verschieden.

Festkochend: durch den Stärkegehalt zerkochen sie nicht so schnell und eignen sie für Kartoffelsalat, Brat-, Pell-, Salzkartoffeln usw.

Mehligkochend: sie haben einen hohen Stärkegehalt und springen beim Kochen meist auf. Geeignet für Püree, Suppen, Kartoffelteige, Pommes frites usw.

Vorwiegend festkochend: enthalten beide Eigenschaften und eignen sich deshalb für alle Zubereitungsarten.

- Nach der Qualität werden unterschieden:

Äußere Merkmale: gleichmäßige Größe, ohne Beschädigung

Innere Merkmale: Kocheigenschaften, Geschmack und Farbe (grüne Stellen sind giftig)

Lagerung

Nur Spätkartoffeln sind zum Einlagern für den Winter geeignet. Sie müssen kühl und dunkel bei etwa 4°C – 6°C in einem durchlüfteten Raum aufbewahrt werden.

Verwendung

Kartoffeln kann man kochen, dämpfen, braten, rösten, frittieren, gratinieren, backen, pürieren, usw. Die schonendste und damit gesündeste Garmethode ist das Dämpfen oder Kochen der ganzen, ungeschälten Kartoffeln, die nicht im Wasser liegen sollten. Am stärksten sind die Vitamin- und Mineralstoffverluste, wenn Kartoffeln klein geschnitten und in Wasser gegart werden.

2.3.6. Pilze

Pilze sind wegen ihres Genusswertes sehr beliebt bei Feinschmeckern und lassen die Herzen von Genießern höher schlagen. Aber auch für Kalorienbewusste sind die fettarmen Pilze willkommene Alternativen.

Obwohl Pilze aus rund 90% Wasser bestehen, gelten sie allgemein als schwer verdaulich. Das liegt daran, dass ihr Protein von einem chitinartigen Gewebe (hornartige Masse) eingeschlossen ist. Es ist wichtig, dass Pilze immer gut durchgegart werden. Es gibt sehr wenige Pilze, die roh genossen werden können, wie z.B. der weiße und schwarze Trüffel.

Von wenigen Ausnahmen abgesehen, werden Speisepilze in frischem Zustand nur vom Sommer bis zum Herbst angeboten. Es gibt verschiedene Angebotsformen:

Frische Zuchtpilze wie Champignons, Shiitakepilze, Wald- und Wiesenpilze wie Steinpilze, Pfifferlinge, Morcheln, Trüffel usw.

Als haltbare Produkte werden getrocknete Pilze, Essigpilze und tiefgefrorene Pilze sowie Pilzextrakte, Pilzpulver und Pilzkonserven angeboten.

Pilze kann man u.a. dünsten, braten, grillen und backen. Man verwendet sie aber auch für Salate, Cocktails, Sülzen, Suppen, Saucen, Garnituren, als Beilagen oder für Pasteten, Terrinen, Mousses.

Zu den bekanntesten Speisepilzen zählen:

- Champignons
- Pfifferlinge
- Steinpilze

Qualitätsmerkmale

Pilze sollten trocken und beim Brechen noch knackig und ohne Madenbefall sein. Sie müssen eine frisch aussehende Oberfläche ohne Druckstellen aufweisen. Pilze sollten nach dem Einkauf/Ernte rasch verarbeitet werden, da sie leichtverderbliches Eiweiß enthalten.

Südtiroler Erntekalender

Jan	Feb	Mrz	Apr	Mai	Jun	Jul	Aug	Sep	Okt	Nov	Dez
-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----

Obst											
Äpfel											
Aprikosen											
Birnen											
Feigen											
Kaki											
Kastanien											
Kirschen											
Kiwi											
Pflaumen											
Pfirsiche											
Quitten											
Ringlotten											
Trauben											
Zwetschgen											

Beeren											
Brombeeren											
Erdbeeren											
Himbeeren											
Johannisbeeren											

Preiselbeeren												
Schwarzbeeren												
Stachelbeeren												
Walderdbeeren												

Gemüse												
Blaukraut												
Blumenkohl												
Broccoli												
Erbsen												
Fenchel												
grüne Bohnen												
Gurken												
Karotten												
Kartoffeln												
Kohlrabi												
Lauch												
Mais												
Mangold												
Melanzane												
Paprikaschoten												
Rettich												
Rohren												
Stangensellerie												
Sellerieknolle												
Spinat												
Tomaten												
weiße Rüben												
weißer Spargel												
grüner Spargel												
wilder Spargel												
Weißkraut												
Zucchini												
Zwiebel												
Pastinake												
Rhabarber												
Topinambur												
Radieschen												

Salate												
Blattsalate												
Radicchio												
Bärlauch												
Brennnessel												
Gartenkresse												
Kapuzinerkresse												
Löwenzahn												

Kräuter												
Rosmarin												

Salbei												
Thymian												
Melisse												
Minze												
Schnittlauch												
Majoran												
Pilze												
Steinpilze												
Pfifferlinge												
Parasol												
Nüsse												
Haselnüsse												
Walnüsse												
Zirbelnüsse												

Abbildung 5: Der Südtiroler Erntekalender

2.3.7. Obst

Obst ist die Sammelbezeichnung für alle genießbaren Früchte mehrjähriger, kultivierter oder auch wild wachsender Pflanzen sowie für einige Samenkernarten wie Nüsse und Mandeln.

Obst zeichnet sich durch hohen Saftgehalt, Schmackhaftigkeit und leichte Verdaulichkeit aus, hat aber bei hohem Wassergehalt nur geringen Nährwert. Dennoch ist Obst wegen seines Gehaltes an Vitaminen, Mineralstoffen, Frucht- und Traubenzucker, Pektin, Fruchtsäuren, Geschmacksstoffen und Nahrungsfasern ein wichtiger und wertvoller Bestandteil der menschlichen Ernährung.

Obst wird in folgende Gruppen eingeteilt:

- Beerenobst: Brombeere, Erdbeere, Weintrauben usw.
- Hartschalenobst: Haselnuss, Kastanie, Mandel, Walnuss usw.
- Kernobst: Apfel, Birne, Quitte usw.
- Steinobst: Aprikose, Kirsche, Pfirsich, Zwetschge usw.
- Südfrüchte, exotische Früchte: Ananas, Avocado, Papaya, Banane usw.
- Zitrusfrüchte: Zitrone, Orange, Mandarine, Grapefruit

Qualitätsmerkmale

Alle in- und ausländischen Obstarten werden in folgende Klassen eingeteilt:

Tafelobst: ist vollkommen ausgereifte, fehlerfreie, saubere Ware, in Größe und Farbe den jeweiligen Früchten entsprechend.

Kochobst: darunter versteht man reife, saubere, unverletzte Früchte, die sich zum Kochen, zum Einmachen und zum Dörren eignen.

Einkauf und Lagerung

Beim Einkauf sollte darauf geachtet werden, dass nur der unmittelbare Verbrauch gedeckt wird. Speziell bei Beerenobst ist die Haltbarkeit auf einen bis zwei Tage begrenzt. Obst soll bei 3°C bis 6°C Grad und 80 – 90 % Luftfeuchtigkeit gelagert werden. Bestimmte Früchte wie Bananen, Ananas, Mangos müssen bei über zwölf Grad gelagert werden, sonst oxidieren sie (sie werden braun).

2.3.8. Zucker

Zucker ist Nahrungs- und Genussmittel zugleich. Er dient dem Menschen als wichtige Energiequelle. Bei zu hohem Konsum kann Zucker schaden. Der über den Energiebedarf hinaus konsumierte Zucker wird im Körper zu Fett umgewandelt. Eine weitere Schädigung ist z.B. die Zuckerkrankheit Diabetes oder Zahnkaries. Zucker wird aus Zuckerrohr gewonnen und kommt in verschiedenen Sorten auf den Markt (Rohzucker, Kristallzucker, Würfelzucker, Kandiszucker, Puderzucker).

Trocken ist Zucker praktisch unbegrenzt haltbar.

2.3.9. Gewürze

Gewürze sind natürliche Teile von Pflanzen, welche spezielle Aromastoffe, so genannte ätherische Öle, enthalten. Unterschieden werden Gewürze, Gewürzkräuter und Pflanzen mit Gewürzcharakter.

Gewürze sind das A und O in der Küche. Frische oder getrocknete Kräuter geben jeder Speise erst den richtigen Pfiff und eine individuelle Note.

Gewürze haben folgende Aufgaben:

- die Speisen zu verbessern, abzurunden oder den Geschmack hervorzuheben, z.B. Rosmarinkartoffeln, Curryhuhn, Kümmelbraten
- die Verdauung und den Appetit anzuregen, um damit die Nahrung bekömmlicher zu machen
- ein Gewürz bestimmt die Richtung, weitere Gewürze wirken ergänzend
- Gewürze sollen veredeln und verfeinern, aber nicht den Eigengeschmack der Speisen verändern
- aufgrund ihrer Geschmacksvielfalt können Kräuter sogar Kochsalz und Zucker nahezu ersetzen.

FrISCHE Kräuter sollen erst kurz vor der Verwendung geschnitten und erst beim oder kurz vor dem Anrichten der Speisen zugegeben werden. Sie dürfen nicht lange mitgekocht werden, vor allem Basilikum und Dill, denn die Hitze zerstört die ätherischen Öle, Vitamine und Enzyme und lässt die Kräuter leicht bitter werden. (außer Rosmarin, Salbei, Oregano und Knoblauch).

Das Waschen der Kräuter soll gründlich, aber kurz geschehen, da viele Wirkstoffe wasserlöslich sind. Gewürze, die gemahlen sind, bilden beim Anrösten Bitterstoffe. Am besten ist es, wenn sie erst nach der Zubereitung in die Speisen gegeben werden.

Lagerung:

Da sich die ätherischen Öle schon bei Zimmertemperatur stark verflüchtigen, ist eine zweckmäßige Lagerung unbedingt notwendig:

Frische Gewürzkräuter: sofort verwenden. Kurze Zeit in Kunststoffbeuteln mit Luftlöchern im Kühlschrank haltbar.

Getrocknete und gemahlene Kräuter und Gewürze: trocken und luftdicht verschlossen aufbewahren.

2.3.10. Würzmittel

Zu den Würzmitteln zählen folgende Produkte:

2.3.10.1. Essig

Essig ist eine verdünnte Essigsäure, die aus alkoholhaltigen Flüssigkeiten oder anderen Ausgangsprodukten durch verschiedene Verfahren gewonnen wird. Dabei werden die in Wein, Obstwein oder anderen alkoholischen Flüssigkeiten enthaltenen Alkohole durch Essigbakterien in Essigsäure umgesetzt. Essig hat u.a. folgende Eigenschaften:

- er konserviert Gemüse, Fisch und Fleisch, wenn bestimmte Voraussetzungen erfüllt sind;
- er hebt und unterstützt das Eigenaroma vieler Speisen;
- er mildert die Bitterstoffe einiger Blattsalate und macht sie so erst genießbar.

Zu den Spezialitäten zählen der **Aceto balsamico** (Balsamessig) und der **Sherry Essig**. Aceto balsamico ist eine Essigart aus der Provinz Modena. Der Wein aus lokalen Traubensorten wird in Holzfässern zu Essig vergoren und mindestens 6 Jahre, manchmal bis 25 Jahre gelagert. Während der Lagerzeit werden bestimmte Mengen süßer Traubensaft darunter gemischt, weshalb dieser Essig säuerlich-süß schmeckt. Sherry-Essig wird durch Vergären von 4-bis 5jährigem Sherry gewonnen. Er schmeckt nach dem in Holzfässern oxidierten Wein.

2.3.10.2. Glutamat

Glutamat ist ein weißes kristallines Pulver, das den Nahrungsmitteln beigelegt wird, um das Aroma hervorzuheben, zu unterstützen und zu fixieren. Es wird zum Würzen von natriumarmer Diätkost, für Speisen, die wenig Eigengeschmack haben, statt Salz für chinesische und japanische Gerichte und in großem Umfang in der Nahrungsmittelindustrie verwendet.

2.3.10.3. *Senf*

Unter Tafelsenf ist eine Mischung von Senfpulver, Essig, Wein oder Wasser zu verstehen, welcher Kochsalz, Zucker und Aromastoffe beigemischt werden. Im Senf ist Salz enthalten, weshalb nur kurz mariniert werden sollte.

2.3.10.4. *Würzsaucen*

Würzsaucen sind auf bestimmte Speisen ausgerichtete Saucen, Pasten oder Konfitüren, die mit Gewürzen, Essig, Salz, Zucker, Früchten, Gemüse und evtl. Öl hergestellt werden. Beispiel: Barbecue Sauce, Chili Sauce, Ketchup, Speise- oder Suppenwürze, Tabasco, Worcestershire-Sauce.

2.3.10.5. *Salz*

Salz ist ein Würzmittel, das der Nahrung zur Geschmackshebung beigelegt wird. Zuviel Salz überdeckt den Eigengeschmack der Speisen und erzeugt auf unnatürliche Art Durst, denn 1 g Salz bindet im Körper 100 ml Wasser. Das bedeutet eine Gewichtszunahme von 100 g. Zudem kann zuviel Salz zu Stoffwechselstörungen führen.

Salz kann auf verschiedene Art gewonnen werden:

- Steinsalz wird im Bergbau abgebaut.
- Siedesalz wird durch Eindampfen von Sole gewonnen.
- Meersalz wird durch Verdunstung von Meerwasser in flachen Sammelbecken unter Einwirkung von Sonne und Wind gewonnen.

3. Die Grundzubereitungsarten

Nur das Beherrschen der Grundzubereitungsarten ermöglicht eine einwandfreie Durchführung der Kochprozesse. Jedes Gericht ist in irgendeiner Form mit einer oder mehreren der folgenden Grundzubereitungsarten hergestellt:

- **blanchieren:**
ist ein Garprozess für Blattgemüse, für alle übrigen Lebensmittel ein Vorgaren. Lebensmittel werden ins heiße Wasser gegeben und rasch kurz aufgekocht. Danach zuerst heiß dann kalt abspülen und auf einem Blech für die Nachbearbeitung ausbreiten.
- **pochieren**
ist ein ausgesprochen schonender Garprozess bei einer Temperatur zwischen 65°C und 80°C.
- **sieden**
ist ein Garprozess am Siedepunkt oder knapp darunter.
- **dämpfen**
ist ein Garprozess mit Trocken- oder Nassdampf, mit oder ohne Druck.
- **frittieren**
ist ein Garprozess in einem Fettbad, bei steigender oder konstanter Temperatur.
- **sautieren / kurzbraten**
ist ein Garprozess im erhitzten Fettstoff ohne Flüssigkeitszugabe
- **grillieren**
Darunter versteht man das Garen auf einem in der Regel durch elektrische Energie, Gas oder Holzkohle erhitzten Rost.
- **gratinieren/überbacken**
ist ein Garen, Überbacken bzw. Überkrusten mit ausschließlich sehr starker Oberhitze.
- **backen im Ofen**
backen ist ein Garprozess bei trockener Hitze, ohne Fettstoff und ohne Flüssigkeit
- **braten**
ist ein Garprozess bei mittlerer Hitze, unter fleißigem Begießen mit Fettstoff, ohne Flüssigkeit und ohne Deckel.
- **schmoren**
ist ein Garprozess in wenig Flüssigkeit, mit Deckel, im Ofen oder in einer Druckbraisiere.

- **glasieren**
Darunter versteht man gedünstetes Gemüse, das am Schluss im sirupartig eingekochten Fond überglänzt wird.
- **polieren / hellbraundünsten**
ist ein Garprozess im Fettstoff, bei schwacher Hitze, im Ofen, mit Deckel, ohne Fremdflüssigkeit.
- **dünsten**
ist ein Garprozess mit möglichst wenig Fremdflüssigkeit.

4. Betriebskunde

4.1. Die Küchenbrigade

Die Küchenbrigade ist eine Arbeitsgemeinschaft gelernter Köche und Lehrlinge unter der Leitung des Küchenchefs. Die Größe der Küchenbrigade wird vorwiegend von nachstehenden Faktoren bestimmt:

- Betriebsart und -größe
- Betriebs- Küchenorganisation
- Einrichtungen
- Öffnungszeiten
- Speisenangebot

Kleine Küchenbrigade (bis etwas 6 Köche)	Mittlere Küchenbrigade (7-14 Köche)	Große Küchenbrigade (ab etwa 15 Köchen)
Küchenchef Chef de cuisine	Küchenchef Chef de cuisine	Küchenchef Chef de cuisine
Evtl. Partie Köche Cuisiniers de partie	Brigadeköche Chef de partie	Lehrlinge Apprentis
Evtl. Jungköche Commis	Jungköche Commis	Chef-Stellvertreter Sous-chef
Lehrling Apprenti	Lehrlinge apprentis	Brigadeköche Chefs de partie
		Jungköche Commis

Abbildung 6: Die Küchenbrigade

4.2. Rangstufen

Die Rangstufen sind für den konventionellen wie auch für den modernen Küchenbetrieb grundsätzlich gleich. Eine Differenz besteht im Einsatz und in den Funktionen der Köche. Neben der Arbeitsleistung werden von den Köchen – entsprechend ihrer Stellung – unterschiedliche Verantwortung und Berufserfahrung verlangt. Im Kochberuf werden folgende Rangstufen unterschieden:

Rangstufen

Stellung	Funktion
Küchenchef Chef de Cuisine	Verantwortlich für den gesamten Küchenbetrieb
Küchenchef-Stellvertreter Sous-chef	Stellvertreter des Küchenchefs
Brigadekoch Chef de partie	Leiter eines Postens mit mindestens einem Mitarbeiter

Partie-Koch Cuisinier de partie	Koch, der ohne Mitarbeiter auf einem Posten arbeitet
Jungkoch Commis de cuisine	Ausgelernter Koch, der einem Chef de partie unterstellt ist
Lehrling	Auszubildender, der eine gesetzliche Lehre absolviert

Abbildung 7: Die Rangstufen in der Küche

4.3. Funktionen

Die klassischen Küchenposten

Posten	Funktion
Küchenchef Chef de cuisine	Verantwortlicher Leiter der Küche Führung der Küchenbrigade (Sozialkompetenz) Dienst- und Arbeitseinteilung Menügestaltung und Kartenzusammenstellung Kalkulationen Einkauf und Kontrolle Ausbildung der Lehrlinge Überwachung der hygienischen Anforderungen Überwachung von Produktion und Fertigung Kontakt mit den Gästen
Küchenchef-Stellvertreter Sous-chef	Vertritt den Küchenchef bei dessen Abwesenheit auch für die Lehrlingsausbildung verantwortlich oft kombiniert mit einem chef-de-partie Posten
Saucier Saucier	Herstellung von Saucen, Fleisch-, Wild-, Geflügel- und Fischgerichten
Entremetier Entremétier	Herstellung von Suppen, Gemüse- und Kartoffelgerichten, Vorspeisen
Garde-manger	Überwachung der kalten Küche Herstellung der Salate, kalten Vorspeisen
Patissier Pâtissier	Herstellung aller Teig- und Süßspeisen

Abbildung 8: Die klassischen Küchenposten mit entsprechenden Funktionen

4.4. Mise en place

Mise en place heißt „Bereitstellung“ und ist der Beginn der Vorbereitung und der Zubereitung der Speisen sowie der Herstellung von Produkten. Der Ausspruch „eine gute Mise en place ist die halbe Arbeit“ bewahrheitet sich sowohl im Kleinbetrieb als auch in der großen Produktions- und Fertigungsküche. Als Sammelbegriff wird heute die Bereitlegung der Werkzeuge und der Lebensmittel (Rohstoffe) sowie das fertig gekochte Gericht verstanden.

Die Tages- und Posten-Mise-en-place ist je nach Betrieb verschieden. Sie nimmt Rücksicht auf die täglichen Gegebenheiten, wie zum Beispiel Tagesmenü, Aktionen usw. Beispiel Mise-en-place von Lebensmitteln für den Saucier-Posten: Fettstoff, Mehl, Wein, Zitronensaft, Essig, Gewürze, Kräuter, Senf, geschälte Zwiebeln usw. Im Kühlschrank: Milch, Rahm, Eier, Reibkäse, gehackte Zwiebeln, Petersilie, Grundsaucen usw.

4.5. Generelle Regeln beim Anrichten

Beim Anrichten gibt es international gültige Regeln, die beachtet und eingehalten werden sollen.

- Delikate Suppeneinlagen separat servieren oder im letzten Augenblick zur Suppe geben.
- Eierspeisen nie direkt auf Metall anrichten.
- Saucen entweder separat in einer Sauciere einsetzen oder links neben das Fleisch oder den Fisch schöpfen.
- Bei Gerichten, die in einer Sauce gegart oder fertiggemacht werden, wird die Sauce über das Fleisch geschöpft.
- Buttermischungen direkt auf das Fleisch geben.
- Beim Anrichten der Beilagen die farbliche Harmonie beachten.
- Bei warmen Gerichten nicht zu viele oder zu komplizierte Beilagen dazugeben.
- Anrichtegeschirr darf nie überfüllt wirken: der Platten- bzw. Tellerrand muss immer frei bleiben (nie mit Speisen oder Garnituren belegen) und darf keine Schöpfspuren aufweisen.
- Heiße Gerichte auf sehr heißes, kalte Gerichte auf kaltes Anrichtegeschirr geben
- Auf Silberplatten mit verziertem Rand oder Griff werden keine warme Speisen serviert.
- Frittierte Gerichte niemals mit Sauce übergießen, auch nicht mit einer Cloche decken, sondern gut entfetten.
- Bei paniertem oder englisch gebratenem Fleisch Sauce oder Jus separat servieren.
- Als Garnitur darf nur Essbares verwendet werden.

4.6. Einkauf & Kontrolle

Einkaufen bedeutet die Aufgabe, das notwendige Material in der benötigten Menge und Qualität zur richtigen Zeit, am richtigen Ort und zum günstigsten Preis herbeizuschaffen. Eine anspruchsvolle, verantwortungsvolle Aufgabe, die zu den Voraussetzungen einer gesunden Kostenstruktur zählen. Die Kontrolle umfasst sowohl die Überwachung der Anlieferung in Bezug auf Qualität und Quantität als auch die Überwachung der Lagerung.

Organigramm Einkaufskontrolle	
Offertenvergleich	Nicht immer ist der niedrigste Preis das günstigste Angebot. Der Preis muß der Qualität gegenübergestellt werden. Kontrolle der Preis der "Stammlieferanten" ist in regelmäßigen Abschnitten empfehlenswert.
↓	
Optimale Beschaffung	Richtet sich nach Kaufpreis, Bedarf, Transport- und Lagerkosten.
↓	
Bestellung	Keine unüberlegten Kaufhandlungen.
↓	
Anlieferung	Kontrolle der angelieferten Ware mit Bestellschein. Qualitätskontrollen!
↓	
Rechnungskontrolle	Kontrolle anhand der Lieferscheine
↓	
Verbrauchskontrolle	Anfangsinventar minus Lieferungen an die Küche = Endinventar. Dieses muss mit dem Bestand übereinstimmen. Ein monatliches Inventar ist empfehlenswert.
↓	
Erfassen der Warenkosten	Aufgrund des Inventars wird der Gesamtverbrauch ermittelt und in ein prozentuelles Verhältnis zum Umsatz gestellt. Das Ergebnis ist der Wareneinsatz.

Abbildung 9: Organigramm Einkaufskontrolle

4.7. Strategische Menüplanung oder wie immer „Eck-Kalkulation“

Ein oft „humorvoll“ verwendeter Begriff in der Gastronomie ist der Begriff „Eck-Kalkulation“. Der Fachmann versteht darunter den Blick in die Speisekarte der Konkurrenz. Diese Preisinformation wird dazu verwendet, die eigene Preiskalkulation zu ersetzen. Diese Art der Kalkulation führt zu neuen, manchmal ruinösen Preisen – eine Deckungsbeitragsoptimierung wird aber bewusst nicht erreicht.

Die Speisekartengestaltung und Präsentation des Angebots kommt im Handel üblichen Preislisten sehr nahe, wobei sich auch die Angebote im Alpenraum nicht bzw. nur geringfügig ändern. Die Angebotskarte als gezieltes Verkaufsförderungsinstrument wird häufig nicht eingesetzt.

Strategische Menüplanung ermöglicht nach genauer Analyse die Formulierung von Strategien für jeden Artikel, die zu einer Ertragssteigerung führen. Die betriebswirtschaftliche Durchleuchtung der Preise ist ein wesentlicher Schritt zur Ertragsoptimierung. Die EDV bzw. der Computer kann hierbei Unterstützung bei der Berechnung und bei der Darstellung der Ergebnisse bieten. Voraussetzung sind Hard- und Software sowie möglichst richtige detaillierte Aufzeichnungen über den Ein- und Verkauf.

Dazu bedarf es folgender Begriffbestimmungen:

Bruttoverkaufspreis (BVP) Verkaufspreis inklusive Mehrwertssteuer

Nettoverkaufspreis (NVP) Verkaufspreis ohne Mehrwertssteuer (in der Gastronomie meistens 10 %).
 Berechnung: $\frac{\text{Bruttoverkaufspreis}}{(100\% + \text{gültiger Mwst. Satz}^*)}$
 z.B. bei Mwst.-Satz 10 %: $\frac{\text{Bruttoverkaufspreis}}{110\%}$
Wichtig: der effektive Umsatz muss immer netto berechnet werden. Die Mehrwertssteuer muss abgeliefert werden!

Wareneinsatz (WES) Die Kosten für die Herstellung eines Gerichtes notwendige Ware (ebenso ohne Mehrwertssteuer)

Wareneinsatz in % (WES in %) Prozentueller Anteil des Wareneinsatzes am Nettoverkaufspreis.
 Berechnung: $\frac{\text{Wareneinsatz (Euro)} * 100}{\text{Nettoverkaufspreis}}$

Deckungsbeitrag (DB) $\text{Nettoverkaufspreis} - \text{Wareneinsatz}$

Beispiel:

Beispiel:	Wienerschnitzel
BVP	8,00
NVP	$(8,00 / 110\%) = 7,27$
WES	2,10
WES in %	$(2,10 * 100) / 7,27 = 28,9\%$
DB	$7,27 - 2,10 = 5,17$

Oft (vor allem in der „Steuersprache“ oder „Buchhaltungssprache“) wird der Wareneinsatz in % als Bruttoverkaufspreis berechnet. Das ist im Prinzip nichts andere als eine Formelumkehrung:

Bruttoverkaufspreis in %: Berechnung: $\frac{\text{Nettoverkaufspreis} * 100}{\text{Wareneinsatz (Euro)}}$

In unserem Fallbeispiel (Wienerschnitzel) beträgt der Bruttoverkaufspreis 346,3 %. Der Bruttoverkaufspreis wird z.B. sehr stark als Vergleichswerte für die Kontrollen der Finanzpolizei verwendet.

In folgendem Fallbeispiel wird aufgezeigt, wie eine Speisekartenanalyse erfolgen kann. **Dabei wird vom Prinzip ausgegangen, dass es für einen Betrieb interessant ist, jene Artikel zu verkaufen, mit welchen man einen höheren Deckungsbeitrag erwirtschaftet.**

Aufbauend auf diesem Denkansatz werden die Artikel in 4 Gruppen eingeteilt:

GEWINNER sind Artikel mit: hohen Verkaufszahlen und hohem Deckungsbeitrag

RENNER sind Artikel mit: hohen Verkaufszahlen und niedrigem Deckungsbeitrag

SCHLÄFER sind Artikel mit: niedrigen Verkaufszahlen und hohem Deckungsbeitrag

VERLIERER sind Artikel mit: niedrigen Verkaufszahlen und niedrigem Deckungsbeitrag

Vorspeisen	Verkaufspreis		WES		Deckungsbeitrag		verkaufte Stückzahl	DB-Gesamt		
	BVP	NVP	Soll	In %	Soll-DB	%BRA		DB-Produkt	Relative Beliebtheit	
Griechischer Bauernsalat	8,00	7,27	2,77	38,1%	4,50	262,6%	50	225,14	10,00	Verlierer
Feinschmeckersalat	5,50	5,00	1,50	30,0%	3,50	333,3%	100	350,00	20,00	Verlierer
Verschiedene Blattsalate	7,00	6,36	3,41	53,6%	2,95	186,6%	150	443,05	30,00	Renner
Shrimps-Cocktail	6,50	5,91	2,50	42,3%	3,41	236,4%	200	681,82	40,00	Renner
Summe Artikelgruppe							500	1.700,00		

Suppen	Verkaufspreis		WES		Deckungsbeitrag		verkaufte Stückzahl	DB-Gesamt		
	BVP	NVP	Soll	In %	Soll-DB	%BRA		DB-Produkt	Relative Beliebtheit	
Kresseschaumsuppe	4,00	3,64	0,90	24,8%	2,74	404,0%	75	205,23	38,46	Renner
Consommé	4,50	4,09	0,75	18,3%	3,34	545,5%	80	267,27	41,03	Renner
Französische Zwiebelsuppe	5,50	5,00	1,10	22,0%	3,90	454,5%	40	156,00	20,51	Verlierer
Summe Artikelgruppe							195	628,50		

Hauptgerichte	Verkaufspreis		WES		Deckungsbeitrag		verkaufte Stückzahl	DB-Gesamt		
	BVP	NVP	Soll	In %	Soll-DB	%BRA		DB-Produkt	Relative Beliebtheit	
Wiener Schnitzel	8,00	7,27	2,10	28,9%	5,17	346,3%	10	51,73	7,52	Schläfer
Verschiedene Filetspitzen	15,00	13,64	3,75	27,5%	9,89	363,6%	75	741,48	56,39	Gewinner
Rinderfiletsteak	19,00	17,27	5,90	34,2%	11,37	292,8%	30	341,18	22,56	Schläfer
Rostbraten	17,00	15,45	4,90	31,7%	10,55	315,4%	18	189,98	13,53	Schläfer
Summe Artikelgruppe							133	1.324,37		

Dessert	Verkaufspreis		WES		Deckungsbeitrag		verkaufte Stückzahl	DB-Gesamt		
	BVP	NVP	Soll	In %	Soll-DB	%BRA		DB-Produkt	Relative Beliebtheit	
Nougatparfait	6,00	5,45	1,75	32,1%	3,70	311,7%	25	92,61	31,25	Renner
Tiramisù	5,50	5,00	1,70	34,0%	3,30	294,1%	38	125,40	47,50	Renner
Apfelstrudel	4,00	3,64	1,50	41,3%	2,14	242,4%	17	36,32	21,25	Verlierer
Summe Artikelgruppe							80	254,33		

Summe Gesamt	5,03 (MW)						3.907,20	28,57 (MW)		
---------------------	------------------	--	--	--	--	--	-----------------	-------------------	--	--

Im obigen Beispiel sind einige Berechnungsbeispiele aufgezeigt. Ziel des Unternehmens wird es sein, möglichst viele „Gewinner“ im Produkt-Portfolio zu haben. Ein Renner kann z.B. zum Gewinner gemacht werden, indem der Wareneinsatz oder Portionengröße optimiert werden. Natürlich ist es Aufgabe des Unternehmers so vorzugehen, dass die Qualität und somit die Kundenzufriedenheit nicht darunter leiden.

5. Speisekarten- und Menügestaltung

5.1. Menüplanung

Definition:

Ein Menü ist die festgelegte Reihenfolge einer Anzahl von Gängen, wobei die verschiedenen Speisen aufeinander abgestimmt sein sollten. Ein Menü wird in der Regel zu einem festgelegten Preis angeboten.

Für das Aufstellen von Menüs (gilt auch für das Zusammenstellen einer Speisekarte) sollten folgende Grundsätze beachtet werden:

1. Information:

Stete Informationen über die aktuellen Angebote der Lieferanten und Orientierung über das Marktgeschehen gewährleisten eine saisonal ausgerichtete Menüplanung.

2. Menükalkulation

Wird der Menüpreis im vornherein mit dem Kunden vereinbart, so ist die Wahl der Produkte darauf abzustimmen. Ansonsten wird der Menüpreis nach genauer Kalkulation (Einkaufspreise, Rezepturen) errechnet.

3. Jahreszeit und Klima

Sowohl aus ökonomischen als auch aus ökologischen sowie gesundheitlichen Gründen bevorzugen die Gäste vermehrt ein saisongerechtes Speisenangebot. Bei heißem Wetter (bzw. Frühjahr-Sommer) sind leichte, kalte Gerichte vorteilhaft. Bei kühlem Wetter (bzw. Herbst-Winter) finden eher kräftige Gerichte Zuspruch.

4. Wünsche und Erwartungen der Gäste

Dies ist vorwiegend bei Spezialveranstaltungen wichtig. Berücksichtigt werden müssen das Alter der Gäste, die Speisevorlieben (falls erwähnt), der Anlass, die Herkunft. Sind Kinder anwesend, sollte ein auf sie ausgerichtetes Menü erstellt werden.

5. Neuzeitliche Ernährungsformen

- Möglichst Frischprodukte einbauen (Gemüse, Salate, Obst, Fruchtsäfte)
- Schonende Grundzubereitungsarten (Pochieren, Dämpfen, Dünsten, Grillieren) bevorzugen
- Energiegehalt den Bedürfnissen der Gäste anpassen (Business-Lunch – Gala-Dinner)
- Auf das richtige Verhältnis der Nährstoffe achten
- Ernährungsphysiologische Kenntnisse der Ernährungslehre in der Praxis anwenden

6. Abwechslungsreiche Zusammensetzung

Jeder Gang innerhalb eines Menüs soll sich in seiner Zusammensetzung von den anderen Gängen unterscheiden in Bezug auf:

- Rohstoffe

- Grundzubereitungsart
- Form und Farbe der Speisen
- Geschmack
- Präsentation bzw. die Anrichteart (bei Möglichkeit Verwendung von verschiedenen Tellerformen)

7. Korrekte, fehlerfreie Schreibweise

Auf die Menükarte gehören:

- Name und Adresse des Betriebes
- Datum
- Bezeichnung der Mahlzeit (Mittagessen, Abendessen, Brunch...)
- eventuell der Preis

Der Menütext soll:

- sauber und übersichtlich dargestellt sein
- die Speisen in der fachtechnisch richtigen Reihenfolge aufführen

8. Wahrheitsgetreue Benennung und richtige Deklaration

Es handelt sich hierbei um die gesamte Information, die dem Gast mit der Speisebeschreibung gegeben wird. Eine der wichtigsten Komponenten ist die Sachbezeichnung (z.B. nicht „paniertes Schnitzel“ sondern „paniertes Truthahnschnitzel“). Zusatzbeschreibung wie „einheimisch“, „hausgemacht“, ... müssen der Wahrheit entsprechen.

Gesetzlich vorgeschrieben:

- Angabe der Preise inklusive MwSt.
- Angabe, ob Tiefkühlprodukte verwendet werden.

5.2. Speisenfolge

Unter der Speisenfolge wird die Einordnung der verschiedenen Gänge des Menüs in der richtigen Reihenfolge verstanden. Die verschiedenen Gerichte müssen, dem Geschmacksempfinden folgend, aufeinander abgestimmt sein.

Die moderne Speisenfolge ist wie folgt aufgebaut:

1. Kalte Vorspeise
2. Suppe
3. Warme Vorspeise
4. Hauptgericht
5. Dessert

Dieses Gerippe kann beliebig ausgebaut werden, z.B. durch das Anbieten eines „Gruß aus der Küche“, eines Zwischengerichtes, einer zweiten Vor- bzw. Hauptspeise, eines Sorbets, eines „Predesserts“, Käse.

5.3. Speisekarten

Die Speise- und die Tageskarten stellen eine Auswahl von fertigen oder kurzfristig erhältlichen Gerichten dar. Folgende Grundsätze sollen für die Erstellung einer Speisekarte berücksichtigt werden:

- Nur saubere, nicht korrigierte Karten auflegen
- Fehlerlose Menürechtschreibung einhalten
- Karten nicht in „Landkartengröße“ herstellen lassen. Sie stören den Gast und den Betrieb
- Nicht zu kleine und nicht zu viele Schriften wählen
- Sorgfältige Papierwahl
- Spezialitäten durch Fettdruck, Farbdruck hervorheben
- In die Speisekarte integrierte Menüs oder Tagesspezialitäten sollen hervorstechen und auswechselbar sein
- Bei Gerichten mit längerer Zubereitungsdauer kann die notwendige Wartezeit dazu vermerkt werden
- Wenn es die Zubereitungsart erfordert, die Mindestanzahl der Personen angeben
- Alle Gerichte sollen aktuell sein und den Kundenwünschen entsprechen
- Genaue, sachliche Beschreibung der Speisen mitsamt Zubereitungsart, Beilagen, Saucen

6. Servierkunde

6.1. Organisation

Im Speiseservice ist eine richtige Organisation wie in jedem anderen Betrieb notwendig. Sie setzt sich aus folgenden Hauptpunkten zusammen:

- Richtige Personalinstruktion
- Richtige Arbeitseinteilung
- Kartenstudium
- Mise en place
- Begrüßung der Gäste
- Platzierung der Gäste
- Bestellaufnahme
- Service
- Abräumen
- Kassieren
- Verabschieden

6.2. Mise en place

Wie in der Küche ist die Mise en place Voraussetzung für einen reibungslosen Serviceablauf. Sie erstreckt sich über das Durchlesen der Menü- und Tageskarte und das sich daraus ergebende Bereitstellen auf dem Servicetisch von:

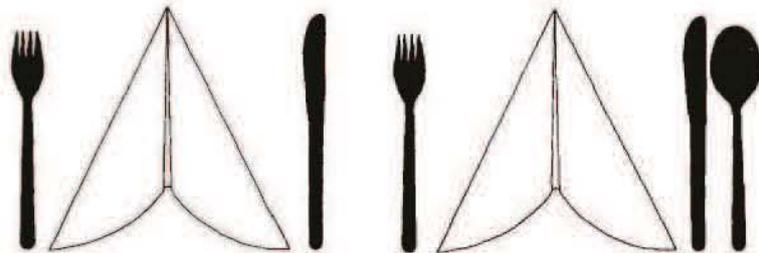
- Reservewäsche
- Geschirr
- Gläsern
- Besteck
- Menagen (Salz, Pfeffer, Essig, Öl)
- Angebotskarten
- Aschenbechern
- Plattenrechauds
- Serviceplateaus, Bestellblock, Kugelschreiber

6.3. Das Grundgedeck

Für den Service von Menüs und á-la-carte Gerichten wird zunächst immer ein Grundgedeck aufgelegt, das dann der Bestellung des Gastes entsprechend erweitert oder ausgetauscht wird. Dazu gehören:

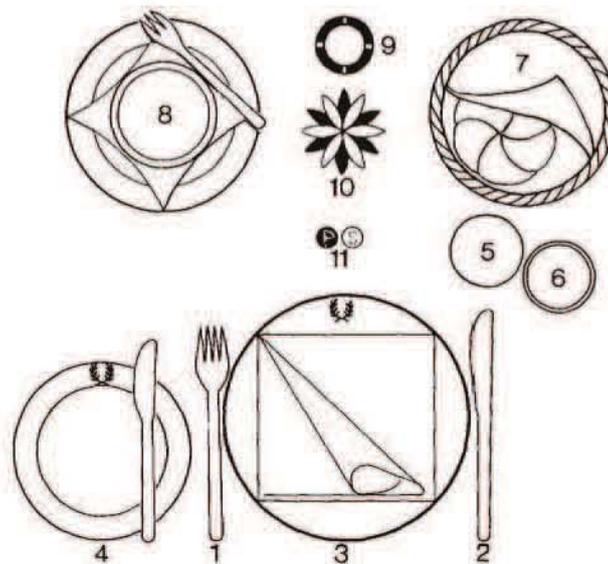
- Serviette

- Besteck (Messer mit Schneide nach innen, 1-2 Gabeln). Dazwischen muss soviel Platz vorgesehen werden, dass ein großer Teller eingestellt werden kann.
- 1 Glas (Rotweinglas, kann evtl. durch ein Wasserglas ergänzt werden. Dieses wird rechts, etwas nach unten versetzt, eingedeckt)



Grundgedeck

erweitertes Grundgedeck



Kuvertgedeck

Abbildung 10: Grundgedeck – Kuvertgedeck (entnommen aus: „Servier- und Getränkekunde“)

6.4. Allgemeine Serviceregeln

- Die linke Hand trägt, die rechte Hand arbeitet.
- Das Einstellen der Teller geschieht grundsätzlich von rechts. Links stehende Teller wie Brot-, Salat-, Abfallteller und Fingerschale werden von links eingestellt.
- Abgeräumt werden die Teller grundsätzlich von rechts, links stehende Teller von links.

- Vorlegen, Einreichen und Präsentieren von Speisen auf der Platte grundsätzlich von links.
- Speisen können auf einem Plateau aus der Küche getragen werden. Dieses muss aber vor dem Servieren auf einem Seitentisch oder Gerridon abgestellt werden.
- Zum Tragen von Besteck in Anwesenheit von Gästen verwendet man einen großen flachen Teller mit einer Serviette als Auflage oder ein Serviertablett.
- Die Reihenfolge beim Servieren richtet sich nach Geschlecht, gesellschaftlicher Stellung und Alter der Gäste (zuerst die Damen, dann die Herren, als letzter der Gastgeber).
- An einem Tisch mit mehreren Personen wird erst dann abgeräumt, wenn alle Gäste mit der betreffenden Speise fertig sind (außer Kinder).
- Das zu einer Speisenfolge gehörige Besteck wird nach der Beenden weggenommen, gleichgültig ob es benutzt wurde oder nicht.
- Vor dem Service der Süßspeise werden die Menagen und das Brot vom Tisch abgeräumt und der Tisch am besten mit dem Serviertuch gesäubert.
- Der Getränkeservice geschieht grundsätzlich von rechts.
- Heiße Speisen müssen immer auf heißen Tellern und kalte Speisen immer auf kalten Tellern serviert werden.
- Auch während des Services soll das Restaurant dem ankommenden Gast ein sauberes, ordentliches Erscheinungsbild bieten.

6.5. Getränkeservice

Bei Getränken unterscheidet man grundsätzlich zwischen offenen Getränken und solchen, die in Flaschen auf den Tisch des Gastes kommen.

6.5.1. Flaschenweinservice

- Mise en place
- Flaschenkühler (nur für Weiß-, Rosé- und Schaumweine)
- Weinserviette aus Stoff
- Papierservietten
- Brotteller
- Hebekorkenzieher mit Messer

6.5.1.1. Arbeitsablauf beim Weinservice

1. Die Flasche wird zum Tisch des Gastes gebracht. Bei Weiß-, Rosé- und Schaumweinen im Flaschenkühler mit Eis und Wasser sowie Weinserviette, beim Rotwein mit Krawatte (Schleife aus Serviette um den Flaschenhals, fungiert als Tropfenfänger).
2. Flasche auf einer Serviette (entfällt beim Rotwein, da die Flasche trocken ist) in der linken Hand liegend dem Kunden von links präsentieren, und zwar so, dass er die Etikette lesen kann.
3. Mit dem Messer die Kapsel durch einen geraden Schnitt abschneiden. Bei den Schaumweinen Papier- oder Metallkapsel entfernen und den Drahtkorb öffnen.

4. Schaumweine: mit dem Daumen Drahtkorb und Korken oben fixieren, mit der Stoffserviette beides fassen und die Flasche drehen, sodass der Korken langsam und ohne Knall entfernt werden kann.
5. Rot-, Weiß- und Roséweine: mit einer Papierserviette den Korken säubern. Mit dem Hebekorkenzieher die Flasche öffnen. Der Korkenzieher darf den Korken nicht durchbohren, sonst fallen Korkstücke in den Wein.
6. Die offene Flasche in die Weinserviette einschlagen, die Etikette muss sichtbar sein (entfällt beim Rotwein, da die Flasche trocken ist)
7. Von rechts dem Besteller einen Probeschluck einschenken.
8. Den übrigen Personen einschenken, die Damen bekommen vor den Herren
9. Dem Besteller das Glas voll schenken.
10. Die Flasche in den Kühler zurückstellen, Weinserviette darüber legen.
11. Wird Sekt in Flöten oder Tulpen serviert, sind diese vom Tisch anzuheben, schräg gehalten zu füllen und wieder auf den Tisch zu stellen.

6.5.1.2. *Das Dekantieren*

Beim Dekantieren wird der Wein vom Bodensatz, dem so genannten Depot, getrennt. In der Regel wird dies bei alten Weinen durchgeführt. Das Dekantieren beginnt mit dem Entkorken der Flasche im Körbchen. Dann nimmt man die mit warmem Wasser ausgespülte Karaffe (Dekanter) zur Hand und führt das Avinieren durch, d.h. man schwenkt die Karaffe mit einigen Tropfen des Weins aus, der umgefüllt werden soll.

Diese kleine Menge Wein, die für das Avinieren verwendet wird, wird anschließend in ein eigens dafür vorbereitetes Glas gegossen. Nun wird die Karaffe in die eine und die Flasche in die andere Hand genommen und der Wein vorsichtig umgegossen. Während des Dekantierens steht eine angezündete Kerze unter der Flasche, damit man im Gegenlicht sehen kann, wann der Bodensatz kommt. Ist dieser im Flaschenhals angelangt, wird der Vorgang abrupt gestoppt und der Wein kann eingeschenkt werden.

6.5.1.3. *Das Belüften*

Rotweine, im besonderen schwere Rotweine, brauchen zur Entfaltung ihres Aromas Sauerstoff. Dies kann dadurch erreicht werden, dass man die Weinflasche einige Zeit vor dem Konsum öffnet und stehen lässt. Es sind dann auch die entsprechenden größeren Rotweingläser erforderlich. Auch das Dekantieren erfüllt natürlich diese Funktion.

6.5.2. **Flaschenbierservice**

Beim Einschenken des Bieres aus der Flasche ist es ratsam, das Bierglas in die linke Hand zu nehmen, schräg zu halten und aus der Flasche vorsichtig einzuschenken. Wird nämlich in das gerade stehende Glas eingeschenkt, geht sehr viel Kohlensäure verloren und es bildet sich zuviel Schaum.

6.5.3. **Ausschank von offenem Bier**

Das Zapfen und die Bierpflege stellen beim Fassbier höchste Ansprüche. Wenn Bier wirklich frisch sein soll, sollte es innerhalb von 24 Stunden getrunken werden. Theke und Kühlzelle

müssen immer sauber, hygienisch und frei von anderen Waren sein: Feuchtigkeit, Fremdgeruch und Mikroorganismen schaden dem Bier.

6.5.3.1. *Der optimale Druck*

Jedes Bier entwickelt beim Brauen natürliche Kohlensäure. Wenn es auf der Theke direkt vom Fass gezapft wird, beträgt der Druck bei ca. 8 – 10° Biertemperatur am besten 0,7 – 0,8 bar. Wird das Bier im Keller gelagert, braucht es mehr Druck, um schäumend aus dem Zapfhahn zu kommen: 0,1 bar pro Meter Höhenunterschied zwischen dem Boden des Bierkellers und der Theke.

Damit das Bier auf Dauer bestens gepflegt ist, muss der Kohlensäuredruck immer stimmen (am besten wird er vom jeweiligen Kundendienst/Lieferanten eingestellt).

Nach dem Gesetz muss jeder Fassbierausschank über ein vorschriftsmäßiges Reduzierventil verfügen.

6.5.3.2. *Gläser*

Um Fassbier wirklich gepflegt gezapft zu servieren, muss größten Wert auf die Gläserreinigung gelegt werden. Vor dem Zapfen sollen die Gläser mit kaltem Wasser gespült werden. In Biergläsern niemals andere Getränke – vor allem keine fetthaltigen – ausschenken, da der Fettfilm den Schaum – die Krone des Bieres – schnell zusammenbrechen lässt und das Bier unansehnlich wird.

6.5.3.3. *Das Zapfen*

Damit das Bier immer frisch bleibt, werden die ältesten Fässer im Lager immer zuerst angezapft:

1. Erst prüfen, ob der Zapfhahn zu ist
2. Dann am Fass die Plastikkapsel über dem Korbfitting entfernen und Fitting mit sauberem feuchten Lappen reinigen
3. Jetzt kommt der Zapfkopf in den Fitting-Korb: einfach senkrecht einsetzen, im Uhrzeigersinn nach rechts drehen, einrasten – fertig.

Ein leichter Druck am Ventilhebel, damit die Kohlensäure zukommt. Jetzt kann der Zapfhahn wieder geöffnet und das Bier eingeschenkt werden. Ist das Fass wieder leer, das Ventil schließen und den Zapfkopf gegen den Uhrzeigersinn drehen.

Beim Anzapfen gelangt immer Luft in die Leitung, das Bier schäumt übermäßig und wird selbst nach Auffüllen schal und bitter. Deshalb soll das erste Bier aus dem frisch angezapften Fass nicht serviert werden.

Vor dem zapfen soll das Glas nochmals kurz unter kaltem Wasser gespült werden. Beim Ausschenken muss das Glas immer schräg zum Zapfhahn gehalten werden. Erfahrene Zapfer füllen es, bis der Schaum unter dem Glasrand steht. Dann braucht das Bier erst einmal 1 bis 2 Minuten Ruhe. Dann wird behutsam weiter aufgefüllt, bis die Schaumkrone im obersten Viertel des Glases entsteht.

6.5.3.4. *Pflege der Zapfanlage*

Gepflegtes Bier braucht täglich Pflege: von der Überprüfung des Ausschanksystems bis hin zur wöchentlichen Reinigung der Ausschankanlage.

Mindestens einmal pro Woche soll die Zapfanlage gespült werden. Am besten am Abend vor dem Ruhetag. Erst mit warmem, dann mit kaltem Wasser. Dazu den Zapfhahn aus dem Fass nehmen, Zapfhahn öffnen und im Gegenstrom zum Bierfluss die Bierleitung mit einem Schlauch am Zapfhahn mindestens zwei Minuten lang mit reichlich warmem Wasser durchspülen. Danach noch etwa zwei Minuten lang mit kaltem Wasser nachspülen.

Zapfhahn und Ventil bleiben danach so lange offen, bis das nächste Fass angezapft wird.

Die Zapfanlage darf nie auseinander genommen oder gefettet werden. Dies soll dem Kundendienst vorbehalten sein.

6.5.4. **Serviertemperaturen**

6.5.4.1. *Wein*

Damit der Wein sein Bukett und Aroma, seinen Sortencharakter und Geschmack optimal zur Entfaltung bringen kann, bedarf es der richtigen Trinktemperaturen.

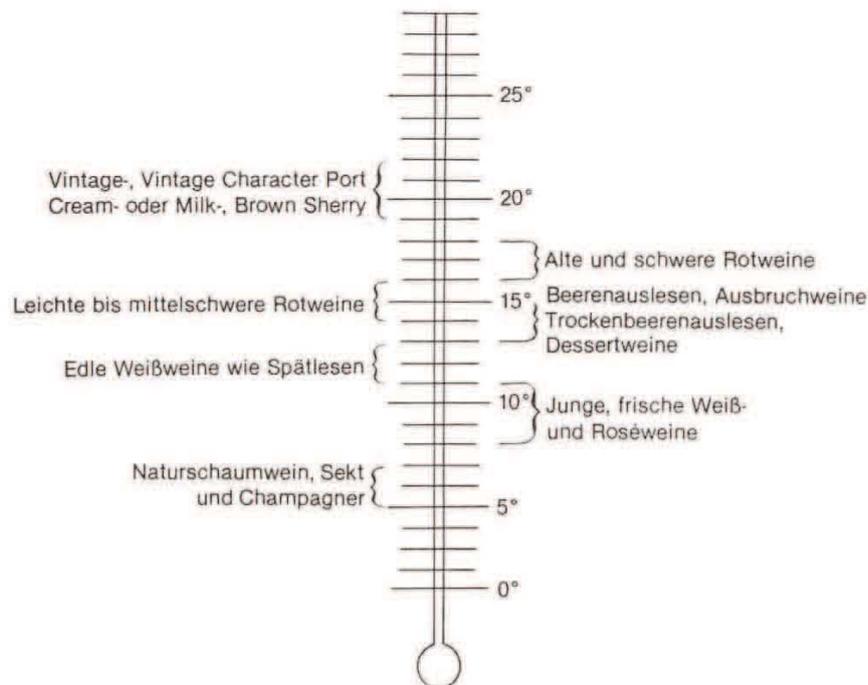


Abbildung 11: Serviertemperaturen Wein (entnommen aus "Servier- und Getränkekunde")

6.5.4.2. *Bier*

Die ideale Trink- bzw. Serviertemperatur liegt bei ca. 8°C. Zu warmes Bier schäumt stark. Dadurch geht die erfrischende Kohlensäure verloren und das Bier schmeckt schal. Zu kaltes Bier wird trüb, verliert den natürlichen Glanz, hält den Schaum nicht und wird daher unansehnlich.

6.5.4.3. Spirituosen

Die ideale Trink- bzw. Serviertemperatur ist abhängig von der Spirituosengruppe. Es gibt eisgekühlte, stark bzw. schwach gekühlte oder mit der Zimmertemperatur ausgeschenkte Spirituosen.

Eisgekühlt:	Wodka, Kornbranntweine (Genever, Aquavit)	0°C
Schwach gekühlt:	klare Beeren- und Kornobstbrände	13 – 16°C
	Liköre, Cognac, Whisky, Digestifs, besondere Destillate	18 – 20°C

6.5.4.4. Alkoholfreie Getränke

Die ideale Trink- bzw. Serviertemperatur liegt bei ca. 6°C bis 8°C.

6.5.4.5. Spirituosen

Die ideale Trink- bzw. Serviertemperatur ist abhängig von der Spirituosengruppe. Es gibt stark, schwach gekühlte oder bei Zimmertemperatur ausgeschenkte Spirituosen.

6.5.5. Schankmaße

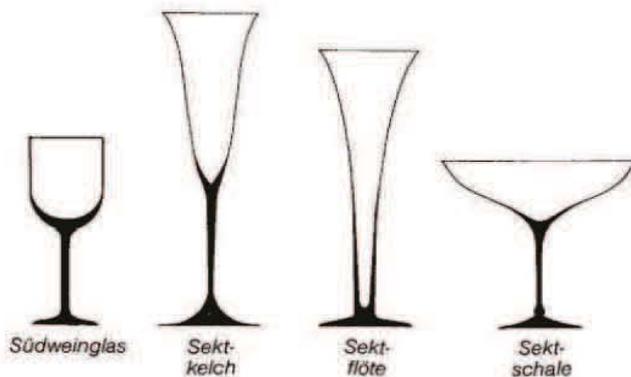
Schankmaße	
Aperitifs	4 cl
Rot-Weißweine	10 cl
Südweine	5 cl
Digestifs bis 30 Vol-% Alkohol	4 cl
Digestifs über 30 Vol-% Alkohol	2 cl
Klare Destillate (Schnäpse)	2 cl
Wodka-Gin-Rum	4 cl
Brandy-Weinbrände	2 cl
Cognac-Armagnac-Calvados	2 cl
Whisk(e)y	4 cl
Liköre	2 cl
Emulsionsliköre (Bailey's)	4 cl

Abbildung 12: Schankmaße

6.5.6. Das richtige Glas

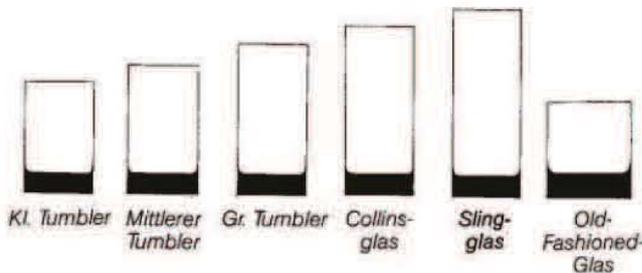


Rotweingläser sind im Unterschied zu **Weißweingläsern** bauchiger. Das liegt daran, dass Rotwein zum optimalen Entfalten des Aromas eine große Fläche benötigt, wo er in Kontakt mit Sauerstoff kommt.



Südweinglas: für Süd-, Süß- oder Dessertwein

Grundsätzlich ist der **Sektkelch** der **Sektflöte** vorzuziehen, da der Sekt in der Flöte durch den direkten Kontakt mit den Händen (kein Stiel vorhanden) kommt und so erwärmt wird. Optimal sind Gläser, die bauchig sind, sich an der Öffnung allerdings wieder schließen. So kann sich das Aroma entfalten. Durch das Verengen entweicht nicht zuviel Kohlensäure und das Aroma kommt konzentriert in die Nase. In der **Sektschale** können auch doppelt große Cocktails serviert werden.



Fruchtsäfte, diverse Cocktails und Longdrinks werden in Gläsern der „Tumblerfamilie“ serviert. Das **Old Fashioned Glas** wird für alle Spirituosen verwendet, die auf Eis verlangt werden.



Cocktailglas: für alle so genannten klaren, also leicht vermengbaren Cocktails.

Wasser- und Limonadenglas: für alkoholfreie Getränke

Irish-Coffee-Glas: ausschließlich für Irish Coffee.

Grog- oder Punschglas: für heiße Punsche oder Grog und Glühwein



Flipkelch: ausschließlich für Flips
Cognac- und Weinbrandschwenker:
für Cognac, Armagnac, Edelliköre und
Weinbrände

Abbildung 13: Verschiedene Gläserformen (entnommen aus „Servier- und Getränkekunde“)

Jeder Betrieb muss sich seinem Angebot entsprechend mit dem dazupassenden Gläser Sortiment eindecken.

6.5.7. Getränkeempfehlungen

Richtig ausgewählte Getränke vervollkommen den Geschmack einer Speise und fördern die Verdauung. Die klassische Getränkereihenfolge lautet: Bier – Weißwein – Rotwein – Sekt. (Sekt wird heute auch als Aperitif getrunken). Darüber hinaus gibt es wichtige Grundregeln innerhalb einer Speisenfolge, die man beachten sollte:

- Leichte vor schweren Getränken
- Weißweine vor Rosé- und Rotweinen
- Einfache vor qualitativ hochwertigen Weinen
- Körperarme vor körperreichen Weinen
- Säurearme vor säurereichen Weinen
- Junge vor alten Weinen
- Zu hellem Fleisch (Kalb, Schwein, Geflügel) und zu Fischen Weiß- und Roséweine (Ausnahme: zu Lamm Rotweine)
- Zu dunklem Fleisch (Rind und Wild) Rosé- und Rotweine
- Zu salzigen Speisen trockene Weine
- Zu süßen Speisen süße Weine
- Zu leichten Speisen leichte Weine
- Zu schweren Speisen schwere, alkoholreiche Weine
- Nationale, regionale und traditionelle Trinkgewohnheiten und –gepflogenheiten soll man beachten, zu regionalen Spezialitäten jene Getränke servieren, die aus der gleichen Region stammen. Sind Speisen mit einem speziellen Getränke zubereitet, wird dieses Getränk am vorteilhaftesten auch bei Tisch serviert.
- Zu Speisen, die stark mit Essig mariniert oder sehr scharf mit Paprika, Cayennepfeffer oder Curry zubereitet sind, Bier.

6.5.7.1. Südtiroler Wein als Essensbegleiter

Traditionsgemäß wird Weißwein zu Fisch serviert. Doch machen kräftige, in Barrique ausgebaute Chardonnay-Weine und Ruländer als Begleiter zu Fleischspeisen genauso Freude wie Rotweine. Wird ein Chardonnay barrique oder ein Gewürztraminer zu den ersten Gängen aufgeschenkt, ist es schwierig, mit einer Kalterer See Auslese oder einem anderen Vernatsch zu folgen. Hier empfiehlt es sich, wegen der Extraktunterschiede zumindest mit einem Blauburgunder fortzufahren. Lagrein dunkel und Cabernet bieten weitere geschmackliche Höhepunkte.

Der Wechsel von Weinen in der Speisenfolge sollte immer eine Steigerung sein. Junge, trockene Südtiroler Weißburgunder, Chardonnay, Sylvaner und Ruländer sind zum Essen stets passend, während ein Südtiroler Sauvignon wegen seines breiten, eigenartigen Buketts und seiner aufregenden Säure nach einer geschmacksintensiven Essensbegleitung verlangt. Ähnlich verhält es sich mit dem Gewürztraminer. Diese Sorte Südtiroler Herkunft ist nicht nur als Dessertwein anzubieten, sondern eignet sich ebenso zu Vorspeisen und verschiedenen Risotti.

Bei den Rotweinen ist neben der Kalterersee Auslese und dem St. Magdalener der Blauburgunder der Wein, der ob seiner fruchtigen Art, seiner Eleganz und seiner zart gegliederten Gerbstoffstruktur zu den meisten Fleischspeisen passt. Lagrein dunkel, Merlot und Cabernet sind hingegen Kraftprotze. Diese Weine vermitteln im Gaumen Fülle, Körper und Herbe und verlangen, um nicht dominant zu sein, das Äquivalent bei den Speisen.

Weißweine	Zart bukettierte Weißweine	Aromatische Weißweine	Säurebetonte Weißweine
	Weißburgunder Chardonnay Ruländer Sylvaner Riesling Eisacktaler Grüner Veltliner	Eisacktaler Kerner Müller-Thurgau Sauvignon Gewürztraminer Goldmuskateller	Welschriesling Rheinriesling Müller-Thurgau
Rotweine	Leichte Rotweine rubinrot	Kräftige Rotweine dunkelrubin- bis purpurrot	Schwere Rotweine dunkelrubin- bis granatrot
	Vernatsch-Weine Meraner Kalterersee-Auslese	Malvasier St. Magdalener Blauburgunder	Merlot Lagrein Cabernet

Abbildung 14: Südtiroler Rot- und Weißweine

7. Getränkekunde

7.1. Verabreichung von Markenprodukten

Bestellt ein Gast ein bestimmtes Markenprodukt, z.B. einen Kaffee HAG, so muss dem Gast dieses Produkt (Kaffee HAG) verabreicht werden. Wird das bestellte Produkt nicht im Angebot geführt, so kann nicht einfach ein anderes Markenprodukt derselben Produktklasse (anderer entkoffeinierter Kaffee) verabreicht werden. Der Gast muss ausdrücklich darauf hingewiesen werden, dass das bestellte Produkt nicht verfügbar ist, aber ein anderes Produkt verabreicht werden kann.

Wird dem Kunden hingegen einfach ein anderes Produkt verabreicht, ohne mitzuteilen, dass es sich nicht um das bestellte Produkt handelt, kann das zivil- und strafrechtliche Konsequenzen haben.

7.2. Alkoholfreie Getränke

7.2.1. Wasser

Wasser ist eine farb-, geruch- und geschmacklose Flüssigkeit. Nach seinen natürlichen Vorkommnissen unterscheidet man:

- Grund- und Quellwasser
- Regenwasser
- Mineralwasser
- Thermalwasser
- Meerwasser

Die Eignung des Wassers als Trinkwasser wird von den Gesundheitsbehörden überprüft. Wird Trinkwasser mit Kohlendioxyd versetzt, wird es als Sodawasser bezeichnet. Man verwendet es zum Mischen mit alkoholfreien und alkoholischen Getränken, wie z.B. Whisky-Soda.

7.2.1.1. *Mineral- oder Tafelmineralwasser*

Es handelt sich hierbei um ein Quell- oder Grundwasser, das nach der Abfüllung mindestens 1 Gramm, höchstens jedoch 6,5 Gramm gelöste feste Stoffe pro Liter enthält. Mineralwasser muss im Quellort abgefüllt werden und darf keine Zusätze außer Kohlendioxyd enthalten.

Dem Thema „Mineralwasser“ wird in gehobenen Restaurants immer mehr Aufmerksamkeit geschenkt. Einige bieten neben der Weinkarte auch eine eigene Mineralwasserkarte mit einer Auswahl von mindestens 20 verschiedenen Abfüllern an.

Einige bekannte Produzenten:

Südtirol: Meraner Wasser, Kaiserwasser, Plose
Italien: San Pellegrino, San Benedetto, Ferrarelle, Fiuggi

Österreich: Römerquelle, Severin
Deutschland: Apollinaris, Fachinger, Gerolsteiner, Selters
Frankreich: Perrier, Evian, Vittel, Vichy

Das Etikett ist sozusagen die Visitenkarte oder das Aushängeschild eines jeden natürlichen Mineralwassers. Der Verbraucher oder gar der Feinschmecker findet hier alle wichtigen Informationen über die jeweilige Marke:

- Bezeichnung („natürliches Mineralwasser“)
- Quellort, Quellname
- Analysenauszug
- Mindesthaltbarkeitsdatum
- Behandlungsverfahren, sofern vorgenommen (enteiset, entschwefelt, Kohlensäureentzug, Zusätze)
- Füllmenge

7.2.2. Frucht- und Gemüsegetränke

Es gibt unterschiedliche Arten von fruchthaltigen Getränken: Fruchtsäfte, Fruchtnektar und Fruchtsaftgetränke. Alle Fruchtsafthersteller müssen sich an die EU-Fruchtsafttrichtlinie halten. Darin ist festgelegt, wie viel Fruchtanteil die verschiedenen Varianten enthalten müssen.

7.2.2.1. Fruchtsaft

Fruchtsaft ist zu 100% aus „flüssigem Obst“. Es werden weder Farb- noch Konservierungsstoffe hinzugefügt. Nur wenn Früchte wetterbedingt zu wenig Zucker enthalten, erlaubt die EU-Fruchtsafttrichtlinie bis zu 15 gr. Zucker/Liter zuzusetzen. Darauf muss auf dem Etikett hingewiesen werden. Den Multivitamin-Fruchtsäften werden verschiedene Vitamine zugefügt. Auch das muss vermerkt sein.

Die Angabe „Direktsaft“ oder „aus Fruchtsaftkonzentrat“ gibt Aufschluss darüber, wie der Fruchtsaft hergestellt wurde. Direktsaft wird ohne Umwege aus der Frucht gewonnen. Bei Fruchtsaft aus Fruchtsaftkonzentrat wird dem ursprünglich gewonnenen Fruchtsaft schonend Wasser entzogen und vor der Abfüllung wieder zugesetzt.

7.2.2.2. Fruchtnektar

Von Fruchtnektar spricht man dann, wenn dem Fruchtsaft Wasser und Zucker beigesetzt werden. (z.B. Johannisbeersaft, Sauerkirschen, Aprikosen). Der vorgeschriebene Mindestfruchtgehalt liegt zwischen 25% und 50%, bei den meisten Produkten allerdings höher. Genaueres verrät das Etikett.

7.2.2.3. Fruchtsaftgetränk

Bei Fruchtsaftgetränken liefern die Früchte nur ihren Geschmack. Der Mindestfruchtgehalt liegt bei 6% bis 30%. Sie zählen neben den kohlesäurehaltigen Limonaden zu den Erfrischungsgetränken. Neben kleinen Mengen Fruchtsaft enthalten sie Trinkwasser, natürliche Fruchtaromen, Zucker und gegebenenfalls Genussäuren.

Fruchtsaft besteht grundsätzlich zu 100 Prozent aus dem Saft frischer Früchte. Dies gilt nicht nur für den so genannten Direktsaft, sondern auch für Fruchtsäfte, die aus Fruchtsaftkonzentrat hergestellt werden. Der Direktsaft wird, so wie er aus der Frucht gewonnen wird, wird gefiltert und abgefüllt oder für die spätere Abfüllung steril in Tanks zwischengelagert.

Um Fruchtsaftkonzentrat zu gewinnen, wird dem frisch gepressten Saft unter Vakuum-Bedingungen das Wasser entzogen, bis der Saft auf ca. ein Sechstel seines Volumens verdichtet ist. Durch Rückverdünnung mit besonders aufbereitetem Trinkwasser entsteht wieder ein Fruchtsaft mit 100 Prozent Fruchtanteil, der dem Direktsaft durchaus ebenbürtig ist.

7.2.2.4. *Gemüsesäfte*

Sie sind wie Fruchtsäfte aus frischen Produkten hergestellt und haben einen hohen Anteil an natürlicher Säure, Zucker, Nährstoffen und Spurenelementen. Sie sind ein wesentlicher Bestandteil der Kranken- und Schonkost und der vegetarischen Küche. In guten Betrieben der Gastronomie dürfen sie nicht fehlen.

7.2.3. **Aufgussgetränke**

7.2.3.1. *Kaffee*

Unter Kaffee versteht man die in verschiedenen Verfahren aufbereiteten Samen der Kaffeekirsche. Der ungeröstete Kaffee enthält Fett, Eiweiß, Zucker, Gerbsäure und das Alkaloid Koffein, das anregend wirkt, aber auch die Verdauungsorgane reizt.

Kaffee wächst in tropischen Gebieten (Brasilien, Kolumbien, Venezuela, Dominikanische Republik, Äthiopien, Liberia, Indonesien...) zwischen 400 Meter (Tieflandkaffee) und 2.000 Meter (Hochlandkaffee) Seehöhe. Der qualitativ hochwertige Kaffee kommt aus den Hochländern.

Insgesamt gibt es ca. 80 Kaffeebaumarten, von denen aber nur drei von Bedeutung sind:

- **Coffea arabica (arabischer Kaffeebaum):** er stammt aus Äthiopien, ist eine Hochlandpflanze und liefert den qualitativ besten Kaffee.
- **Coffea liberica (liberischer Kaffeebaum):** er kommt aus Westafrika und hat wegen seiner minderen Qualität weniger Bedeutung. Der liberische Kaffeebaum ist ein Tieflandgewächs.
- **Coffea robusta (Kongo- oder Robustakaffee):** ist eine schnellwüchsige Mischung aus Coffea arabica und liberica.

Kaffee soll trocken und lichtgeschützt in gut verschließbaren Gefäßen aufbewahrt werden. Aufgebrochene Packungen sollten möglichst rasch verbraucht werden.

Zubereitung des Kaffees

Die Qualität des Kaffees hängt von der Qualität des Rohkaffees (Hochland-, Tieflandkaffee), vom Aufbereitungsverfahren, von der richtigen Mischung der Rohkaffeesorten, von der Art

der Röstung, von der richtigen Verpackung und Lagerung, aber auch von der Wasserqualität und der Zubereitung ab.

Von der Zubereitungsart ist die Mahlung des Kaffees abhängig: Filterkaffe wird mittelfein gemahlen (0,3 mm Kornstärke), der Kaffee für Espressos dagegen mehlfein (0,2 mm). Allgemein gilt: je feiner der Kaffee gemahlen wird, desto besser wird er ausgelaugt, desto stärker sind die Extrakte und der Geschmack, aber auch die im Kaffee enthaltenen Bitterstoffe.

Mengenverhältnisse

- Espresso: 6 bis 8 gr. gemahlener Kaffee (= 1½ – 2 Kaffeelöffel)
- Großer Espresso: 12 bis 16 gr. gemahlener Kaffee
- Aus 1 kg Kaffee erhält man ca. 140 Espressi.

Grundzubereitungsarten

- **Filtermaschine:** Auf einen Papier- oder Metallfilter wird mittelfein gemahlener Kaffee gegeben und mit frischem (nicht kochendem) Wasser aufgegossen.
- **Expressbrüfung mit Dampf- oder Pumpendruck:** Zubereitung in Espresso-maschinen. Er ist stark konzentriert und unter Druck zubereitet.
- **Türkische Methode:** der Kaffee wird mit frischem, kaltem Wasser und eventuell Zucker zum Kochen gebracht.

Arten der Kaffeegetränke

Auf Grund der langen Kaffeehastradition in Österreich haben sich im Laufe der Zeit eine Menge verschiedener Kaffeegetränke entwickelt. Die wichtigsten:

Ohne Alkohol

- **Espresso:** (kleiner Mokka, kleiner Schwarzer)
- **Großer Espresso:** (großer Mokka)
- **Verlängerter:** Espresso, mit Wasser auf einen großen Espresso verlängert; serviert in der Doppelmokkaschale.
- **Macchiato:** (kleiner Brauner) Espresso mit einigen Tropfen Obers oder Milch.
- **Melange (Filterkaffee):** halb Kaffee, halb Milch
- **Cappuccino:** Espresso mit Milchschaum, evtl. mit Kakaopulver garniert.
- **Latte macchiato:** Espresso mit doppelt Milch aufgefüllt.

Mit Alkohol

- **Irish coffee:** zwei Kaffeelöffel Rohzucker und vier Zentiliter Irish Whiskey mit einem Verlängerten aufgießen, leicht geschlagenes Obers vorsichtig über einen warmen Löffel in

- **Café corretto:** den Kaffee laufen lassen. Ohne Löffel und Strohhalm servieren.
Espresso mit einem Schuss Brandy bzw. Grappa nach Wunsch

Besondere Kaffeesorten

Neben dem herkömmlichen Kaffee gibt es auch einige Besonderheiten.

- **Koffeinfreier Kaffee:** Das Koffein wird entweder mit Wasserdampf (modernste Methode) oder mit chemischen Lösungsmitteln aus den rohen Kaffeebohnen herausgelöst, und sie werden dann erst geröstet.
- **Instantkaffee:** dem Kaffeeaufguss wird durch Sprüh- oder Gefrier-trocknung das Wasser entzogen. Zurück bleibt Kaffee-pulver oder -granulat, das sich beim Aufgießen mit Was-ser vollständig auflöst.

Daneben gibt es im Handel Kaffee-Ersatzmittel und Kaffee-Zusatzmittel. Das sind Röstpro- dukte aus anderen Pflanzen, wie Gerstenmalz oder Feigen, die als Kaffeeersatz oder zum Strecken des teuren Bohnenkaffees verwendet werden (Malzkaffee, Gerstenkaffee, Feigenkaf- fee).

7.2.4. Kakao

Kakao ist der pulvrig gemahlene Samen des Kakaobaumes.
Kakaopulver wird mit heißer Milch aufgegossen und eventuell mit Schlagobers vollendet.

7.2.5. Tee

Tee ist ein Aufgussgetränk, das das Alkaloid Tein enthält. Es wirkt anregend wie Koffein, belastet aber nicht wie dieses Herz und Kreislauf. Außerdem enthält Tee die beruhigende Gerbsäure Tannin mit einer verdauungsfördernden Wirkung.

Die Güte des Tees hängt von folgenden Kriterien ab:

1. **von der Pflanze:** China-Teestrauch mit kleinen Blättern
Assam-Teestrauch mit größeren Blättern
2. **vom Anbaugebiet:** Wie bei Kaffee ist auch die Qualität des Tees von der Höhenlage des Anbaugebietes abhängig. Hochlandtee ist gekennzeichnet von einem zart duftenden Aroma. Der bekannteste und beste Hochlandtee kommt aus Darjeeling (Indien). Der Geschmack des Tieflandtees ist kräftiger und herber. Der bekannteste kommt aus der indischen Provinz Assam.
3. **vom Klima:** Tropisches bis subtropisches Klima mit ausreichender Luft- feuchtigkeit und reichlichen Niederschlägen

Bekannte Teesorten und Teemischungen

- **Darjeeling:** Hochlandtee aus dem Himalaja-Gebiet
- **Assam:** Tieflandtee aus Assam, der Urheimat des Tees
- **Earl Grey:** bekannte englische Teemischung, die mit dem Öl aus der Schale der Bitter-orange parfümiert ist.

Im Handel gibt es darüber hinaus noch andere Tees, die mit Zusatzstoffen wie z.B. getrockneten Pfirsich-, Rosenblüten sowie sonstigen Extraktstoffen oder Kräutern vermischt werden.

Lagerung

Tee soll unter Luftabschluss kühl und trocken gelagert werden, da er sonst Feuchtigkeit anzieht und sein Aroma verliert. Außerdem soll er nicht neben stark riechenden Lebensmitteln stehen. Tee ist bis zu zwei Jahre haltbar.

Zubereitung des Tees

Für die Zubereitung soll möglichst weiches Wasser verwendet werden. Den Tee (sechs bis zehn gr. pro Liter) gibt man in eine erwärmte Ton-, Porzellan- oder Glaskanne und gießt mit kochendheißem Wasser auf. Dann lässt man ihn ziehen: 1 bis 2 ½ Minuten -> Tee wirkt anregend, 2 ½ bis 5 Minuten -> Tee wirkt beruhigend. Er kann mit Milch, Obers, Zitrone, Rum und Zucker serviert werden. Grünen Tee lässt man bis zu drei Minuten ziehen. Er wird immer pur und ungesüßt getrunken.

7.3. Aperitifs

Die Aperitifs (Übersicht)				
"natürliche" Aperitifs		"künstliche" Aperitifs		Mixgetränke
alkoholfrei	alkoholisch	alkoholfrei	alkoholisch	
Orangensaft	trockener Weißwein	Sanbitter	Vermouth	Martini Cocktails
Pampelmusensaft	Champagner	Gingerino	Martini	Champagner Cocktails
Tomatensaft	Sekt	Crodino	Cinzano	Sekt-orange
	Prosecco - Cartizze		Campari Soda	Americano
	trockene Südweine wie Sherry, Porto, Malaga, Madeira, Marsala		Cynar (einzige Aperitif, der auch als Digestif getrunken wird)	Manhattan
	Bowle		Aperol	Negroni
			Noilly Prat	
			Pastis (Pernod, Ricard)	

Abbildung 15: Übersicht Aperitifs

7.4. Alkoholische Getränke

7.4.1. Bier

Bier ist ein aus Gerstenmalz, Hopfen und Wasser durch Vergärung mit Hefe zubereitetes alkoholisches und kohlenensäurehaltiges Getränk.

7.4.1.1. Biererzeugung

Mälzen

In der Mälzerei wird das Malz gewonnen (Umwandlung von Stärke in vergärbaren Zucker). Die angelieferte Gerste wird im Weichhaus ein bis zwei Tage in Wasser eingeweicht und anschließend auf dem Keimkasten ausgebreitet. Es entsteht das „Grünmalz“ (gekeimte Gerste), das in der Malztenne (Darre) heißluftgetrocknet (gedarrt) wird. Dadurch wird der Keimprozeß unterbrochen.

Maischen

Das Malz wird mit heißem Wasser (Brauwater) versetzt. Die gefilterte Flüssigkeit nennt man nun Stammwürze. Hauptaufgabe dieses Produktionsvorganges ist die Fixierung des Würzgehalts.

Brauen

Hauptaufgabe ist die Geschmacksgebung des Bieres. Zur Stammwürze wird Hopfen gegeben und das ganze 80 bis 100 Minuten gekocht. Die heiße Flüssigkeit wird abgekühlt und in den Gärkeller geleitet.

Gären

Hauptaufgabe ist die Umwandlung des Zuckers durch die Hefe in Alkohol und Kohlensäure.

Lagern

Hauptaufgabe ist die geschmackliche Abrundung und Reifung des Bieres. Nach etwa zwei- bis dreimonatiger Lagerung ist das Bier ausgereift. Einfache Biere lagern sechs bis acht Wochen, Stark- und Spezialbiere bis zu vier Monaten und darüber.

Abfüllen

Nach der sorgfältigen Filtrierung wird das Bier in Flaschen, Container, Fässer oder Dosen abgefüllt.

7.4.1.2. Bierarten

1. Nach den Grundmaterialien

Gerstenbier: die meisten Biere aus Österreich, Deutschland und Italien sind aus Gerstenmalz.

Weizenbier: Das Weißbier ist aus Weizenmalz gebraut.

2. Nach der Farbe

Helles Bier, dunkles Bier

3. Nach der Gärart

Untergäriges Bier:

Zur Herstellung dürfen nur Gerstenmalz, Hopfen, Hefe (untergärig) und Wasser verwendet werden. Die Gärungsdauer ist länger. Beispiel: Pils

Obergäriges Bier:

zur Herstellung werden außer Gerstenmalz auch andere Malze (z.B. Weizenmalz) sowie Rohr- und Rübenzucker und Farbstoffe verwendet. Beispiel: Weizenbier, Alt, Kölsch.

4. Nach dem Extraktgehalt (Stammwürzegehalt).

Aus dem Stammwürzegehalt ergibt sich der Alkoholgehalt, indem man ersteren durch 4 teilt. Je höher der Stammwürzegehalt, desto höher der Alkoholgehalt.

Schankbier: 10° bis 12° Stammwürze

Lagerbier: 11° bis 13° Stammwürze

Premiumbier: 12° bis 14° Stammwürze, dazu gehören auch die Pils-Biere

Bockbier: 16° bis 18° Stammwürze, mit besonders langer Lagerung. Man erzeugt sie zu besonderen Festen. z.B. Weihnachtsbock, Osterbock

Alkoholfreies Bier: enthält weniger als 0,5 Vol-% Alkohol und zählt zu den Erfrischungsgetränken auf Malzbasis

5. Nach der Abfüllart

Flaschenbier:

muss für die Haltbarmachung pasteurisiert werden. Dabei hat man einen hohen Qualitätsverlust.

Fassbier:

soll immer frisch von der Brauerei angeliefert werden

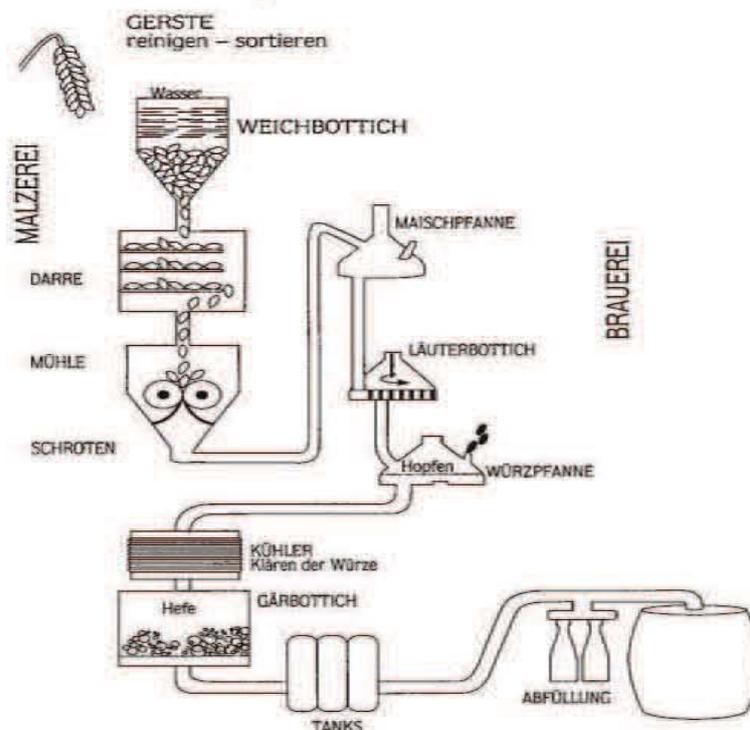


Abbildung 16: Bierherstellung (entnommen aus „Cocktails einfach und professionell“)

7.4.2. Wein

7.4.2.1. Weinherstellung

Weißwein

Weißweine werden süß gepresst. Der Trester (das Feste wie Schale, Samen und Saftgewebe) wird dabei vom Flüssigen getrennt. Der von der Presse abfließende Saft wird Most genannt. Nach einem etwa achtstündigen Absetzenlassen wird der so vorgeklärte Most abgezogen und in ein Gärfass – meist ein Stahlfass – gepumpt, wo die eigentliche Gärung stattfindet. Der Gärprozess dauert sieben bis zehn Tage.

Rotweine

Im Unterschied zu der Weißwein-Herstellung wird der Most samt den Beerenhüllen (der Schale) vergoren. Die darin enthaltenen Farb- und Gerbstoffe werden durch die entstehende Wärme und den Alkohol extrahiert. Nach etwa 10 Tagen Gärzeit wird der junge Rotwein abgezogen und zurück bleibt der Tresterkuchen, aus welchem in den Brennereien der Treberschnaps (Grappa) gebrannt wird.

Roséweine

Durch sofortiges Abpressen von roten Sorten löst der abfließende Most etwas Farbe aus der Schale und färbt den Wein rosa. In Südtirol werden diese Weine „Kretzer“ genannt. Die Gärung und die weitere Verarbeitung erfolgen wie bei den Weißweinen.

Der erhaltene Most besteht aus 70-80 % Wasser, 12-25 % Zucker (Glucose, Fructose) sowie 0,12 bis 0,15 % Pektin. Daneben sind Gerbstoffe, Weinsäure, Apfelsäure, Zitronensäure und Mineralstoffe enthalten. Der voraussichtliche Alkoholgehalt wird in Grad Oechsle angegeben. Die Gärung kann sowohl unter Zusatz von Hefereinkulturen als auch direkt durch Hefen erfolgen, die an der Außenhaut der Beeren angesiedelt sind.

Im Anschluss an die alkoholische Gärung wird zum Abbau der im Rotwein enthaltenen Apfelsäure ein biologischer Säureabbau (Malolaktische Gärung) durchgeführt. Der nach Abtrennen der Hefe erhaltene Jungwein wird im Rahmen der gesetzlichen Bestimmungen stabilisiert und verbessert und in Lagerfässer (großes Holzfass, Barrique (kleines Fass aus Eichenholz für 225 l), Stahlfass) umgefüllt, wo er reift. Anschließend kommt er in Flaschen und wird verkorkt.

7.4.2.2. Die italienische Weingesetzgebung

Mit dem DPR von 1963 werden die italienischen Weine in zwei Kategorien qualifiziert:

Tafelwein

- Tafelwein mit geographischer Angabe
- Tafelwein mit geographischer Angabe und Angabe der Rebsorte

Qualitätsweine bestimmter Anbaugebiete (Abkürzung V.Q.P.R.D.)

- Weine mit kontrollierter Herkunftsbezeichnung (D.O.C.)
- Weine mit kontrollierter und garantierter Herkunftsbezeichnung (D.O.C.G.)

Übersicht über die italienischen DOCG-Weine

Wein	Rebsorte	Anbaugebiet	Lagerung	Anpassung	Sonstiges
Brunello di Montalcino	Sangiovese grosso/Brunello	Gemeinde Montalcino (Toscana)	mind. 4 Jahre ab dem 1. Januar nach der Weinlese, davon mind. 3 in Eichen- oder Kastanienfässern	Wild, hase, reifem Pecorino	Riserva: mind. 5 Jahre Lagerung
Vino Nobile di Montepulciano	Sangiovese (Prugnolo gentile) 60-80%, Canaiolo Nero 10-20%, evtl. andere Rebsorten mit einem Anteil von max. del 20%	Gemeinde Montepulciano (Toscana)	mind. 2 Jahre ab dem 1. Januar nach der Weinlese in Holzfässern	Rotes Fleisch vom Grill, Perlhuhn, reifem Pecorino	Riserva: mind. 3 Jahre Lagerung
Barolo	Nebbiolo	Gemeinde Barolo, Castiglione Falletto und Serralunga d'Alba, teilweise weitere 8 Orte der Provinz Cuneo (Piemont)	Mind. 3 Jahre nach der Weinlese in Holzfässern	Hase Gämse, geschmortes Rind in Barolo	Riserva: mind. 5 Jahre Lagerung
Barbaresco	Nebbiolo	Gemeinde Barbaresco, Neive und Treiso (Piemont)	Mind. 3 Jahre ab dem 1. Januar nach der Weinlese, davon mind. 2 in Eichen- oder Kastanienfässern	Wildgeflügel, rotes Fleisch, reifem Pecorino	Riserva: mind. 4 Jahre Lagerung
Chianti	Sangiovese 75-100%, Canaiolo nero max. 10%, Trebbiano u/o Malvasia Bianca max. 10%, evtl. andere rote Rebsorten mit einem Anteil von max. 10%	Teile der Gemeinden Florenz, Siena, Arezzo, Pisa und Pistoia (Toskana)		Wurstwaren, Vorspeisen, gegrilltes Fleisch	Unterzonen: Colli Fiorentini, Rufina, Montalbano, Montespertoli, Colline Pisane, Colli Senesi, Colli Aretini
Chianti Classico	Sangiovese 75-100%, Canaiolo nero max. 10%, Trebbiano u/o Malvasia Bianca max. 6%, evtl. andere rote Rebsorten mit einem Anteil von max. 15%	Gemeinden Castellina, Radda-, Gaiole- und Greve in Chianti, Teile der Gemeinden San Casciano in Val di Pesa, Barberino Val d'Elsa, Tavarnelle Val di Pesa, Castelnuovo Berardenga, Poggibonsi	mind. 11 Monate	Braten, Steak (Fiorentina), Schmorbraten, Pecorino	Riserva: mind. 29 Monate Lagerung
Albana di Romagna	Albana weiß	Gemeinden in der Provinz Bologna			es gibt folgende Typologien: trocken, lieblich, süß, passito
Torgiano Rosso Riserva	Sangiovese 50-70%, Canaiolo 15-30%, Trebbiano max. 10%	Gemeinde Torgiano, Perugia, Umbrien	Mind. 3 Jahre ab dem 1. November nach der Weinlese	Taube, Wildgeflügel, Pecorino	
Gattinara	Nebbiolo (Spanna)	Gemeinde Gattinara, Provinz Vercelli (Piemont)	Mind. 3 Jahre ab dem 1. Dezember nach der Weinlese, davon mind. 1 in Holzfässern	Geschmortes Fleisch, Ente, Wildgeflügel	Riserva: mind. 4 Jahre, davon mind. 2 in Holzfässern

Übersicht über die italienischen DOCG-Weine

Wein	Rebsorte	Anbaugebiet	Lagerung	Anpassung	Sonstiges
Vernaccia di San Gimignano	Vernaccia di San Gimignano min. 90%, evtl. andere weiße Rebsorten	Gemeinde San Gimignano, Provinz Siena, Toskana	mind. 16 Monate ab dem 1. November nach der Weinlese	Vorspeisen, Fisch	
Carmignano	Sangiovese 45-70%, Canaiolo nero 10-20%, Cabernet Franc u/o Cabernet Sauvignon 6-15%, evtl. weitere Rebsorten, die für die Provinz Florenz empfohlen oder zugelassen sind, mit einem Anteil von max. 15%	Gemeinden Carmignano und Poggio a Caiano in der Provinz Prato, Toskana	mind. 19 Monate ab dem 1. November nach der Weinlese, davon mind. 12 in Kastanien- oder Eichenfässern	Schweine, Fasan, Perlhuhn	Riserva: für den Konsum zugelassen ab dem 29. September des 3. Jahres nach der Weinlese, Lagerung mind. 2 Jahre in Eichen- oder Kastanienfässern
Montefalco Sagrantino	Sagrantino	Gemeinden in der Provinz Perugia, Umbrien	mind. 2 1/2 Jahre ab der 1. Dezember nach der Weinlese, davon mind. 1 in Holzfässern	Lamm (trocken), Müribkuchen	Gibt es Trocken oder als Strohwein (passito)
Taurasi	Aglianico	Gemeinden im Hügelland von Avellino, Kampanien	mind. 3 Jahre ab dem 1. Dezember nach der Weinlese, davon mind. 1 in Holzfässern	Lasagne, Lamm- und Ziegenbraten	Riserva: Lagerung mind. 4 Jahre, davon mind. 18 Monate in Holzfässern
Vernaccia di San Gimignano	Vernaccia di San Gimignano min. 90%, evtl. andere weiße Rebsorten	Gemeinde San Gimignano, Provinz Siena, Toskana	mind. 16 Monate ab dem 1. November nach der Weinlese	Vorspeisen, Fisch	
Asti (Moscato d'Asti und Asti spumante)	weißer Muskateller	Gemeinden in den Provinzen Asti, Cuneo und Alessandria, Piemont		Panettone, süßem Hefgebäck, Torten	
Franciacorta	Chardonnay u/o Weißburgunder u/o Blauburgunder	Gemeinden in der Provinz Brescia (Lombardai)	darf erst nach mind. 25 Monaten ab Datum der Weinlese in den Handel kommen	Aperitif, Vorspeisen, Fisch und Meeresfrüchten, auch zur gesamten Mahlzeit, wenn diese relativ leicht ist.	Mit den DOCG-Weinen Franciacorta, Franciacorta rosé und Franciacorta cremant werden ausschließlich die Schaumweine bezeichnet, die nach der traditionellen Methode durch Flaschengärung erzeugt werden.
Brachetto d'Acqui	Brachetto	Gemeinden in der Provinz Asti und Alessandria (Piemont)		Süßspeisen	leicht prickelnder, süßlicher Rotwein
Vermentino di Gallura	Vermentino	Gemeinden in der Provinz Nuoro (Sardinien)	darf nicht vor dem 15. Januar im Jahr nach der Weinlese in den Handel kommen	schmackhafte Gerichte mit Fisch und Meeresfrüchten, Krustentiere	
Ghemme	Nebbiolo	Gemeinde Ghemme (Piemont)	mind. 3 Jahre ab dem 1. November des Jahres der Weinlese, davon mind. 1 in Holzfässern	Braten, Wild	Riserva: Lagerung mind. 4 Jahre, davon mind. 2 in Holzfässern

Abbildung 17: Die italienischen DOCG Wein

7.4.2.3. Die Weinbauregionen Italiens und ihre typischen Weine

In Italien werden 307 zugelassene und empfohlene Rebsorten angebaut, von denen etwa 1/3 auf jeweils nur eine Provinz beschränkt ist (sog. autochtone Rebsorten). Der Sangiovese ist die am weitesten verbreitete Rebsorte. An zweiter Stelle hinsichtlich produzierter Menge und Verbreitung kommt der Barbera. In den Neupflanzungen erweisen sich die so genannten „internationalen Rebsorten“ wie Merlot, Cabernet Sauvignon, Chardonnay, Sauvignon, Blauburgunder immer beliebter.

Die wichtigsten Weinbaugebiete Italiens mit typischen Weinen

	Rotweine	Weissweine	Rote Rebsorten	Weisse Rebsorten
Trentino Südtirol	Lagrein, Blauburgunder, Teroldego, Marzemino	Kerner, Sylvaner, Gewürztraminer, Weissburgunder, Müller Thurgau, Nosiola	Lagrein, Teroldego, Marzemino, Cabernet, Merlot, Blauburgunder	Kerner, Sylvaner, Gewürztraminer, Weissburgunder, Nosiola
Venetien	Amarone, Valpolicella, Bardolino	Lugana, Prosecco, Soave	Rondinella, Molinara, Corvina	Trebbiano di Soave, Lugana, Garganega, Prosecco
Friaul	Refosco, Merlot	Tocai, Ribolla Gialla, Malvasia	Refosco del Peduncolo rosso, Merlot, Cabernet franc	Malvasia, Tocai, Picolit, Ribolla Gialla, Chardonnay, Pinot Grigio
Piemont	Barolo, Barbaresco, Nebbiolo, Barbera, Moscato d'Asti, Dolcetto d'Alba	Gavi di Gavi, Arneis	Barbera, Nebbiolo, Brachetto	Arneis, Cortese
Lombardai	Sforzato	Franciacorta	Nebbiolo (Sondrio), Barbera	Chardonnay, Weissburgunder (Franciacorta)
Toskana	Chianti, Chianti classico, "Super Tuscan" (in barrique ausgebaute Weine, gereift aus Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Merlot, oft auch ein Verschnitt-cuvée aus diesen Rebsorten. Bsp. Sassicaia, Tignanello, Soalaia, Ornellaia...) Morellino, Sangiovese	Vernaccia di San Gimignano	Sangiovese, Canaiolo, Ciliegiole,	Trebbiano Toscano, Malvasia, Vernaccia, Vermentino
Marken	Rosso Conero	Verdicchio di Matellica, Verdicchio dei Castelli di Jesi	Barbera, Ciliegiole, Sangiovese	Verdicchio
Umbrien		Orvieto	Sagrantino, Sangiovese	Garganega, Grechetto, Malvasia
Latium		Est! Est! Est!		Trebbiano
Kampanien	Taurasi, Aglianico	Greco di Tufo, Falanghina, Fiano di Avellino	Aglianico, Primitivo	Greco bianco, Falanghina
Apulien	Primitivo di Manduria, Salice Salentino, Negro Amaro		Aglianico, Aleatico, Negro Amaro, Primitivo	
Kalabrien	Ciró		Gaglioppo	Guarnaccia
Sizilien	Nero d'Avola, Marsala (SW)	Catarratto, Moscato di Pantelleria (SW)	Nero d'Avola, Frappato, Periccone	Ansonica, Inzolia, Grecanico
Sardinien	Cannonau di Sardegna,	Vermentino di Gallura	Carignano, Cannonau	Malvasia, Vermentino

Abbildung 18: Die wichtigsten Weinbauregionen Italiens und ihre klassischen Weine

7.4.2.4. *Das Weinland Südtirol*

Südtirol hat heute auf einer Rebfläche von ca. 5000 ha eine Vielzahl an Sorten im Anbau und erzeugt im Durchschnitt 370.000 hl Wein pro Jahr. 65 Prozent davon sind Rotweine, 35 Prozent Weißweine. An die 80 Prozent der Rotweine werden aus den heimischen Vernatsch-Trauben in all ihren Spielarten produziert. Bei den Weißweinen stehen Weißburgunder und Chardonnay mit über 50 Prozent Mengenanteil an der Spitze. 90% der in Südtirol angebauten Rebsorten dürfen, sofern die Menge und die Güte der Trauben sowie die Qualität der Weine den Produktionsvorschriften entsprechen, als Qualitätswein eines bestimmten Anbaugebietes (DOC) bezeichnet werden.

Auf den Hang- und Hügellagen im Etschtal zwischen Meran und Salurn und im Eisacktal zwischen Bozen und Brixen beherrschen die Weingärten das Landschaftsbild. In der Ebene liegen nur das Lagrein-Anbaugebiet in und um Gries bei Bozen und das große Weißweingebiet im Süden des Landes bei Salurn. Seit einigen Jahren erlebt auch der mittlere und untere Vinschgau als jüngstes Südtiroler DOC-Gebiet neuen Aufschwung.

In 52 von 116 Gemeinden des Landes wird erwerbsmäßig Weinbau betrieben. Südtirols Reb- gärten sind ein buntes Mosaik von 5.000 Einzelbetrieben, aufgeteilt auf 17 Kellereigenossen- schaften, 45 Handelskellereien und eine große Anzahl von kleinen Eigenbaukellereien.

Vielfältig wie die Landschaft ist in Südtirol auch das Rebsortiment. Es ist das Ergebnis des außergewöhnlichen Zusammenspiels von Klima- und Bodenbeschaffenheit in den unter- schiedlichsten Kleinlagen. Gleich drei wichtige Rebsorten haben ihren Ursprung und ihre Heimat in Südtirol: der Vernatsch, der typische und am meisten verbreitete Südtiroler Rot- wein, der Gewürztraminer, der inzwischen in aller Welt zu Hause ist sowie der Lagrein Dun- kel, der Südtiroler Wein mit internationalem Format.

Seit über hundert Jahren werden in Südtirol aber auch alle anderen wichtigen klassischen Rebsorten angebaut. Blauburgunder, Merlot, Cabernet Sauvignon und Cabernet Franc fühlen sich hier genauso heimisch wie die weißen Sorten Weißburgunder/Pinot bianco, Chardonnay, Ruländer/Pinot grigio, Sylvaner, Müller-Thurgau, Riesling, Sauvignon, Grüner Veltliner oder Kerner. Der beliebte Rosenmuskateller, eine weitere Südtiroler Spezialität, sowie der Gold- muskateller runden als Süßweine das Bild ab.

7.4.2.5. *Die DOC Weine Südtirols*

Acht kontrollierte Ursprungsbezeichnungen können heute zur Kennzeichnung der DOC- Weine aus Südtirol gebraucht werden. Die übergeordnete Bezeichnung "Südtirol" steht - mit Ausnahme vom "Kalterersee" - bei allen Weinen obligatorisch auf der Etikette.

SÜDTIROLS DOC-GEBIETE:(Statistiken)

Kalterer oder Kalterersee:	ca. 930 Hektar Anbaufläche (ca. 22 Prozent insgesamt)
Südtirol Meraner:	ca. 195 Hektar (ca. 4 Prozent)
Südtirol St. Magdalener:	ca. 310 Hektar (ca. 6 Prozent)
Südtirol Eisacktaler:	ca. 230 Hektar (ca. 4,5 Prozent)
Südtirol Terlaner:	ca. 160 Hektar (ca. 3 Prozent)
Südtirol Bozner Leiten:	ca. 17 Hektar (ca. 0,4 Prozent)

Südtirol Vinschgau: ca. 18 Hektar (ca. 1 Prozent)
Südtiroler mit Sortenangabe: ca. 3020 Hektar (ca. 58 Prozent)

7.4.2.6. *Die Charakteristiken der wichtigsten Weiß- und Rotweinsorten Südtirols*

Weißburgunder

Farbe: Grünlich bis hellgelb, oft mit leicht strohfarbenen Spiegelungen.
Geruch und Geschmack: Der Weißburgunder präsentiert sich als fruchtiger, frischer Weißwein. Sortenrein hat er ein ansprechendes Apfelaroma und kann in guten Jahrgängen zu köstlicher honigartiger Fülle heranreifen. Es ist ein zarter aromatischer Wein, voll mundig und mit geringem Säuregehalt. Im Geschmack wirkt er angenehm trocken, fein und samtig mit lebhafter Frische und gediegener Fülle.

Lagerfähigkeit: Im allgemeinen 2 bis 3 Jahre.

Empfehlung: Der Weißburgunder ist ein vortrefflicher Aperitifwein und eignet sich unter anderem hervorragend zu einer ganzen Palette von Vorspeisen, zu Teigwaren, Reisgerichten und Suppen, zu Fisch und Geflügel, zu Spargeln und Käse.

Gewürztraminer

Geruch und Geschmack: Leicht bis ausgeprägt aromatisch mit dem Bukett von Rosen, etwas Nelke und Vanille. Eigenwillig, trocken und kräftig mit feinwürzigem Geschmack, herbem, leicht bitterem, aber vollmundigem Körper und ausgeprägtem Abgang.

Lagerfähigkeit: 2 bis 3 Jahre.

Empfehlung: Der Gewürztraminer ist ein guter Begleiter zu Schalentieren, Krabben und Hummer, zu Currygerichten, Gänseleberpastete, Edelschimmelkäse und eignet sich ebenfalls als Aperitif- und Dessertwein.

Chardonnay

Farbe: Blassgelb bis grünlichgelb.
Geruch und Geschmack: Eine eindeutige Beschreibung ist aufgrund der großen Typen-Vielfalt des Chardonnay kaum möglich. Südtiroler Chardonnays zeichnen sich häufig durch ein breites und fruchtiges Duftspektrum und den Geschmack von reifen Äpfeln und Früchten aus. Aber auch Töne von Nüssen oder Honig, von Ananas oder Melone können hervortreten. Oft besitzt er eine erfrischende Herbheit und Spritzigkeit, ist harmonisch und elegant.

Lagerfähigkeit: 1 - 3 Jahre, in Barrique ausgebaute Weine auch länger.

Empfehlung: Der Chardonnay passt gut als Aperitifwein, zu leichten Vorspeisen, Meeresfrüchten, Fischspeisen und weißem Fleisch, und als Barriquewein besonders zu Räucherlachs und feinen Pilzgerichten.

Sauvignon

Farbe: Helles Grüngelb bis mittleres Goldgelb.

Geruch und Geschmack: Der Sauvignon präsentiert sich je nach Herkunft und Reifegrad der Trauben sehr unterschiedlich. Er ist oft eher grasig, grün und fruchtig, oft mehr kräftig, blumig und vollmundig. Im Duft erinnert er stark an grüne, fast unreife Früchte, frisches Gras und Brennessel, oder an Holunder und Johannisbeeren. Ein erfrischender, lebendiger Wein mit einer angenehmen Fülle und kräftigen Säure.

Lagerfähigkeit: 1 - 3 Jahre.

Empfehlung: Der Sauvignon ist ein vortrefflicher Aperitifwein und eignet sich unter anderem hervorragend zu einer ganzen Palette von Vorspeisen, zu Teigwaren, Reisgerichten und Suppen, zu Fisch und Geflügel, zu Spargeln und Käse.

Ruländer - Grauer Burgunder

Farbe: Tiefes, sattes Grüngelb bis Strohgelb.

Geruch und Geschmack: Kennzeichnend für den Ruländer ist ein relativ hoher Extraktgehalt und eine mittlere, angenehme Säure. Eine gewisse Würzigkeit und ein zarter Duft nach Lindenblüten, Birnen oder Bananen bestimmen häufig sein volles Bukett. Ein kräftiger, ausgewogener Wein mit einem gut entwickelten Körper.

Lagerfähigkeit: 1 - 2 Jahre.

Empfehlung: Der Ruländer ist ein hervorragender Aperitifwein und passt gut zu leichten Vorspeisen, zu Fisch- und Zwiebelsuppen, Spargeln, gebackenem und gegrilltem Fisch und zu Geflügel.

Müller Thurgau

Farbe: grünlich (mehr im Eisacktal) bis hell- und strohgelb.

Geruch und Geschmack: Ein schmackhafter, leicht aromatischer und feinblumiger, eleganter, frischer und lebhafter Wein mit schöner Fülle und angenehmer Säure. Ein Wein, der die Milde des Sylvaners mit der Blume des Rieslings verbindet.

Lagerfähigkeit: 1 - 2 Jahre (bei guten Lagen und Qualitäten auch länger).

Empfehlung: Ideal als Aperitifwein oder als Begleiter zu leichten Vorspeisen, Salaten, Eierspeisen, zu gekochtem (Forelle blau), gebackenem und gegrilltem Fisch sowie zu Meeresfrüchten.

Sylvaner

Farbe: grüngelb bis hellgelb.

Geruch und Geschmack: Ausgewogener Körper, zart und frisch mit angenehmen Fruchtnoten und mit typisch grasiger Säure, die am ehesten mit jungem, frisch getrocknetem Heu vergleichbar ist und den Wein prägt.

Lagerfähigkeit: 1 bis 3 Jahre.

Empfehlung: Der Sylvaner ist ein angenehmer Aperitifwein und passt gut zu leichten Vorspeisen, Spargeln, Speck, Nudel- und Reisgerichten, Huhn, weißem Fleisch und besonders zu Fischgerichten. Er dominiert das Essen nicht und ist so ein konstanter, verlässlicher Begleiter.

Riesling

Farbe:

Geruch und Geschmack:

Grünlich bis hellgelb.

Südtiroler Rieslinge erinnern im Geruch je nach Reife oft an Pfirsiche oder Aprikosen, zarten Blütenduft, einen Hauch von Pampelmusen mit einem feinen Honigaroma bei jüngeren Vertretern. Reifere Rieslinge entwickeln zudem manchmal im Bukett einen Mineralton, der in Fachkreisen als "Petrol" bezeichnet wird. Im Geschmack zeichnet sich der Südtiroler Riesling durch eine lebhaft trockene Art mit angenehmer Säure, feiner Lebendigkeit und herber Würze aus, die einen komplexen und vollen Eindruck hinterlassen.

Lagerfähigkeit:

Empfehlung:

2 bis 3 Jahre im Normalfall.

Südtiroler Riesling passt zu Pilzgerichten, Sauerkraut, Fisch, Meeresfrüchten, Krabbencocktail oder einfach als Aperitif.

Vernatsch

Farbe:

Geruch:

Geschmack:

Empfehlung:

Die Farbe des Vernatsch kann vom hellen, klaren bis zum leuchtenden, kräftigen Rubinrot gehen, mitunter auch mit granatroten Nuancen.

Angenehm frisch und fruchtig mit Duftnoten von Kirschen und Johannisbeeren bis hin zu den typischen, mehr oder weniger stark ausgeprägten Bittermandeltönen und zarten Veilchenaromen.

Trocken, weich und samtig mit geringem Säure- und Gerbstoffgehalt, ausgeglichen und harmonisch mild bis ausgeprägt, elegant und delikater und doch gleichzeitig von kräftiger Struktur, hinterlässt er mit seinen schmackhaften Charaktereigenschaften im Gaumen angenehme und anregende Empfindungen.

Alle Südtiroler Vernatsch-Weine haben trotz ihrer großen Vielfalt eines gemeinsam: Ihr niedriger Gerbstoffgehalt und ihre angenehme Säure machen den Wein außerordentlich bekömmlich. Wer beim Wein Lust auf leichten, unkomplizierten Genuss hat, liegt beim Vernatsch genau richtig.

Am besten schmeckt der Vernatsch, wenn er noch jung ist. Man trinkt ihn meist im Jahr nach der Lese. Die Trinktemperatur soll zwischen 14 Grad Celsius und 16 Grad Celsius, und damit etwas niedriger wie bei anderen Rotweinen, liegen. Und was noch wichtig ist: Der Vernatsch lässt sich wie kaum ein anderer Wein nahezu mit allen Speisen kombinieren und kann zu vielen Gelegenheiten serviert werden.

St. Magdalener

Farbe:

Geruch und Geschmack:

leuchtendes, kräftiges Rubinrot mit leichten Ziegeltönen bei längerer Lagerung

Fruchtig und blumig mit dem Duft von Kirschen und Johannisbeeren und leichten Mandel- und Veilchentönen im Bukett.

Lagerfähigkeit:

Empfehlung:

Samtig und harmonisch mit einem vielschichtigen, voll ausgeprägten runden Körper und langem, feinem Abgang.

2 bis 3 Jahre.

Der St. Magdalener ist ein sehr vielseitiger Wein und passt zu einer guten Marende genauso wie zu diversen Vorspeisen und Fleischspeisen (man denke an den berühmten Rindsbraten St. Magdalener Art), zu Federwild, Kaninchen und Lamm sowie zu Käsegerichten.

Der St. Magdalener ist eine cuvée aus 90% Vernatsch und 10% Lagrein. Er darf nur auf dem eingeschränkten Gebiet des St. Magdalener Hügels angebaut werden.

Kalterersee

Farbe:

Geruch und Geschmack:

hellrubin bis rubinrot.

Ein angenehm fruchtiger, frischer und bekömmlicher Wein, trocken und weich mit wenig Säure, mit harmonischer Milde und mehr oder weniger stark ausgeprägten Bittermandeltönen.

Lagerfähigkeit:

Empfehlung:

1 bis 2 Jahre.

Ein Kalterersee kann bei fast jeder Gelegenheit und zu den verschiedensten Speisen getrunken werden, passt aber besonders gut zu Speck und Wurst, zu milden Käsen, zu Vorspeisen, gekochtem und gegrilltem sowie zu weißem Fleisch und vielen Gerichten der einheimischen Küche.

Lagrein

Farbe:

Geruch und Geschmack:

Lagrein Dunkel: rubin- bis dunkelgranatrot mit leicht violetten Tönen in der Jugend.

Lagrein Kretzer: leuchtend, blassrosa- bis hellrubinrot.

Der Lagrein Dunkel ist ein körperreicher, kräftiger Wein mit angenehmem, sortentypischen Bukett, dem leichten Duft von Veilchen, Vanille und dunklen Waldbeeren, herb-fruchtig im Gaumen, gehaltvoll und geschmeidig mit einer feinen, samtigen Aroma und weichen Gerbstoffen, mit Eleganz und Konzentration.

Lagerfähigkeit:

Empfehlung:

Der Lagrein Kretzer (Roséwein) ist frisch und fruchtig, angenehm zart mit feinen Duftnoten, lebhaft, spritzig und anregend.

Lagrein Dunkel: 4 bis 5 Jahre (gute Jahrgänge auch länger),

Lagrein Kretzer: 1 bis 2 Jahre.

Der Lagrein Kretzer passt zu kräftigen Vorspeisen, einer Speckmarende, geräuchertem Fisch oder einfach als Aperitifwein oder angenehmer Zechwein. Der Lagrein Dunkel empfiehlt sich zu vielen Gerichten der einheimischen Küche, vorzüglich zu Wild, dunklem Fleisch und pikantem Käse.

Blauburgunder

Farbe:

In der Farbe variiert der Blauburgunder vom hellen Rubinrot bis zum Granatrot mit leicht ziegelroten Reflexen.

<i>Geruch und Geschmack:</i>	Vollmundig und samtig, angenehm intensiv, körper- und alkoholreich mit angenehmer Gerbsäure, einem feinen sortentypischen Aroma und einer wunderbaren Fruchtigkeit: Der Blauburgunder kann je nach Herkunft und Alter beim Trinken mit einer breiten Palette an Duft- und Geschmacksnoten aufwarten. Jüngere Jahrgänge haben den typischen, feinen Duft von Erdbeeren, Himbeeren, Pflaumen oder Kirschen, ältere Jahrgänge steigern diesen bis zur wilden Reife orientalischer Gewürze, von Schokolade und Trüffel.
<i>Lagerfähigkeit:</i>	Der Blauburgunder ist gut lagerfähig (4 bis 5 Jahre, besondere Jahrgänge auch länger)
<i>Empfehlung:</i>	Blauburgunder ist ein ausgezeichnete Begleiter zu Grillgerichten, Braten, Wild und pikanten Käsen.
Merlot	
<i>Farbe:</i>	Geht vom dichten, dunklen Rubinrot mit leicht violetten Tönen bis hin zum Granatrot.
<i>Geruch und Geschmack:</i>	In der Nase präsentiert sich ein Merlot häufig mit schwarzen Johannisbeeren und reifen Waldfrüchten, Zwetschgen, milden Grastönen oder etwas Minze; im Mund fruchtig und saftig mit großer, samtiger Fülle, einem weichen Körper, feinen, eleganten Gerbstoffen und einem langen Abgang.
<i>Lagerfähigkeit:</i>	4 bis 5 Jahre, bei Weinen guter Jahrgänge und Herkunft aber auch wesentlich länger.
<i>Empfehlung:</i>	Zu weißem und rotem Fleisch, gegrillt und gebraten, Wild und Federwild, Geflügel und pikantem Käse.
Cabernet	
<i>Farbe:</i>	Ein tiefes, dunkles Rubinrot verändert sich bei längerer Lagerung in ein warmes, ziegelfarbiges Granatrot.
<i>Geruch und Geschmack:</i>	Der Cabernet Sauvignon kann je nach Jahrgang und Herkunft geprägt sein von charakteristischem Grasgeruch und -geschmack, grünem Paprika, Pfeffer und erdigen Tanninen, oder mehr von einer duftigen Fruchtigkeit mit frischen schwarzen Johannisbeeren. Der Cabernet Franc ist bereits als junger Wein meist milder und dadurch ansprechender und früher trinkreif.
<i>Lagerfähigkeit:</i>	4 bis 5 Jahre, bei Weinen guter Jahrgänge und Herkunft aber auch wesentlich länger.
<i>Empfehlung:</i>	Zu kräftigem Braten und Wildbret jeder Art, dunklem Fleisch, Federwild und pikantem Käse, aber auch ganz einfach zum Meditieren.
Goldmuskateller	
<i>Farbe:</i>	Weiches Strohgelb bis Goldgelb
<i>Geruch:</i>	Ein Wein mit vielen Feinheiten und einem intensiven, aromatischen Bukett von Muskat, Nelken, Fruchtnoten oder dezenten Gewürztönen.

Geschmack: Im Geschmack meist ausgeprägt aromatisch, wobei die Frucht-
aromen der Traube deutlich spürbar sind, mit mehr oder weniger
stark geprägtem Süße-Säure-Spiel.

Lagerfähigkeit: 2 bis 3 Jahre.

Empfehlung: Der Goldmuskateller passt, trocken ausgebaut, vorzüglich als
Aperitif. In seinen süßen Versionen ist es ein klassischer Des-
sertwein zu Krapfen, Strudel, Apfelkücheln, Zelten und Kuchen.

Rosenmuskateller

Farbe: Die Farbe kann je nach Wein vom hellen Rubinrot über ein
glänzendes Kirschrot bis hin zum Ziegelrot reichen.

Geruch und Geschmack: Der Südtiroler Rosenmuskateller hat meist ein feines, zartes,
aromatisches Rosenaroma. Gewürze wie Zimt und Vanille, Bee-
renfrüchte, reife Feigen oder Orangen sowie florale Noten kön-
nen den Wein ebenfalls prägen. Das Muskatbukett, das dem
Wein den Namen gab, bleibt meist dezent und unaufdringlich im
Hintergrund. Im Geschmack ist der Rosenmuskateller oft würzig
und vollmundig mit feiner Süße und angenehmer, fruchtiger
Säure.

Lagerfähigkeit: Im Normalfall 3 bis 4 Jahre, bei guten Jahrgängen aber auch
wesentlich länger.

Empfehlung: Der fast ausschließlich süß ausgebaute Rosenmuskateller ist ein
idealer Begleiter zu Krapfen oder Mohnstrudel, ein besonderer
Dessertwein und ein feiner Tropfen für angenehme Musestun-
den.

Sekt

Farbe: Helles Gelb mit grünlichen Reflexen.

Perlage: Die Perlen sind bei einem trinkreifen Sekt meist feinkörnig, ein-
heitlich und lang anhaltend.

Geruch und Geschmack: Frische, zarte Feinheit und ein leichter Hefeton kennzeichnen
die meisten Südtiroler Sekte.

Lagerfähigkeit: Normalerweise wird ein Sekt frisch getrunken, er lässt sicher
aber auch 2 bis 3 Jahre lagern, Riserva-Abfüllungen auch länger.

Empfehlung: Sekt ist ein hervorragender Aperitif und ein edler Tropfen, der
bei keiner Feier und bei keinem festlichen Anlass fehlen sollte.
Trockene Sekte sind zudem vorzügliche Begleiter durch ein
ganzes Essen hindurch, während süße Sekte ideal zum Dessert
passen.

Sekt wird aus den weißen Rebsorten Weißburgunder und Char-
donnay sowie aus der roten Rebsorte Blauburgunder hergestellt.

7.4.3. Sekt und Schaumweine

7.4.3.1. Champagner

Champagner ist ein schäumender, prickelnder Wein, der in den Gärten der Region Champagne 150 km nordöstlich von Paris hergestellt wird. Mit 24.000 ha genutzten Reblandes ist die Champagne die kleinste Weinbauregion Frankreichs. Reims und Eprenay sind die wichtigsten Städte für die Champagnerproduktion.

Für Champagnerproduktion dürfen nur drei vom Gesetz vorgeschriebene Rebsorten verwendet werden:

- Blauburgunder (Pinot noir)
- Pinot Meunier (blaube Traubensorte)
- Chardonnay

Für den Champagner werden ca. 70 - 80 % Pinot noir und pinot meunier sowie 20 - 30% Chardonnay verwendet. Eine Ausnahme stellt der „Blanc de blancs“, der ausschließlich Chardonnay-Trauben enthält. Die blauen Rebsorten - weiß gekeltert - geben dem Champagner Volumen, Fülle und Lebensdauer.

Champagnererzeugung (méthode champenoise)

Der Champagner wird nach der klassischen „méthode champenoise“ hergestellt. Die Cuvée aus den bereits gepressten und einmalig gegärten Trauben wird mit Zucker und Reinzuchthefer versetzt und so zu einer zweiten Gärung gebracht. Bevor die Gärung beginnt, wird der Wein in Flaschen gefüllt und verkorkt. Die Lagerung dauert bei 10°C bis 11°C mindestens ein Jahr, bei Jahrgangschampagner mindestens 3 Jahre. Gegen Ende der Lagerzeit kommen die Flaschen einige Wochen auf ein Rüttelpult, damit sich die Hefe und sonstige Trubstoffe im Flaschenhals absetzen können.

Anschließend muss der Trubpfropfen entfernt werden (degorgieren). Dazu wird der Flaschenhals in eine Gefrierlösung getaucht. Nach Öffnen der Flasche wird der gefrorene Satz hinausgeschleudert.

Die Flasche wird mit der „Dosage“, einer Mischung aus alten Weinen, Rohrzucker und anderen Ingredienzien, aufgefüllt. Die Zusammensetzung der Dosage ist das Geheimnis der Champagnerfirmen und entscheidend für den Geschmack und die Klassifizierung. Die Flasche wird anschließend endgültig verkorkt und nochmals gelagert. Zum Schluss wird die Flasche mit einer Halsschleife und einem Etikett versehen. Bei Jahrgangschampagnern ist auf dem Etikett der Jahrgang ersichtlich.

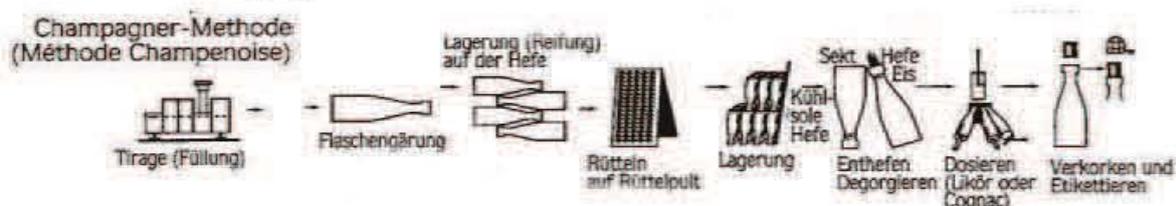


Abbildung 19: Méthode Champenoise (entnommen aus „Cocktails einfach und professionell“)

7.4.3.2. Sekt

Sekt ist die Bezeichnung für alle Schaumweinerzeugnisse aus Italien (spumante) Deutschland, Österreich und der Schweiz.

Für die Erzeugung von Sekt gibt es drei Methoden, die aber große Qualitätsunterschiede beim fertigen Produkt verursachen:

Flaschengärverfahren (méthode champenoise): (sh. Champagnererzeugung)

Transvasierverfahren: der wesentliche Unterschied zur Champagnermethode besteht darin, dass nach der zweiten Gärung die Reifung nicht in der Flasche, sondern in einem Sammelbehälter erfolgt.

Tankgärverfahren (Charmat-Methode): die Cuvée zur Vergärung kommt nicht in Flaschen, sondern in große Stahltanks. Nach der Gärung wird der Rohsekt auf -5°C abgekühlt, um die verbrauchte Hefe entfernen zu können. Dann kommt die Dosage dazu, der Sekt wird filtriert und mit Hilfe einer Gegendruckfüllanlage in Flaschen gefüllt.

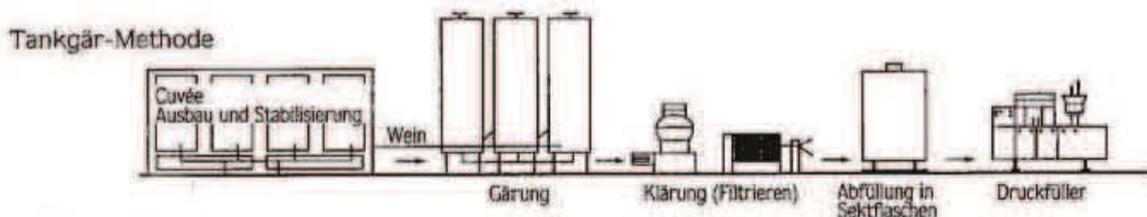


Abbildung 20: Tankgär-Methode (entnommen aus „Cocktails einfach und professionell“)

Die Skala geht von trockenem (extra brut, 0 - 6 g Restzucker) über leichte, milde Sekte (brut, 0 - 15 g Restzucker) bis hin zu den süßen Vertretern der Art (demi sec/abbocato und dolce, über 50 g Restzucker).

7.4.3.3. Prosecco

Prosecco ist ein Schaumwein, der aus der „Prosecco“ Traube hergestellt wird. Prosecco ist eine eigene „DOC“ und darf nur aus den Gebieten „Conegliano“ und „Valdobbiadene“ stammen.

7.4.3.4. Perlwein (frizzante)

Perlwein ist ein mit Kohlensäure versetzter Wein. Dem Grundwein wird durch das Imprägnierverfahren Kohlensäure zugeführt und die Dosage beigegeben. Die künstliche Kohlensäure hat keine feste Bindung mit dem Wein und ergibt große Bläschen, die im Glas rasch entweichen.

7.4.3.5. Naturschaumwein

Der einzige Naturschaumwein der Welt wird in Italien erzeugt. Er kommt aus Piemont und wird aus der Muskatellertraube gewonnen: Asti Spumante. Die Gärung wird durch Kälte gestoppt, wenn ein Alkoholgrad von ca. 8 - 9 Vol-% erreicht ist. Ein Teil des Zuckers bleibt unvergoren. Daher hat dieser Schaumwein einen etwas süßlichen, mostigen Charakter.

7.4.4. Aquavite – Destillate

Bei Destillaten handelt es sich um Spirituosen, die durch ein-, zwei- oder mehrmaliges Destillieren in den klassischen Kupferbrennblasen (pot-still-Verfahren) oder in einem kontinuierlichen Brennverfahren (patent-still-Verfahren) aus verschiedenen Rohstoffen erzeugt.

Ausgangsprodukt für eine Destillation bilden jeweils ein Brennwein, Trester oder eine Mische aus Obst, Beeren, Zuckerrohrmelasse, Zuckerrohr, Getreide oder Gemische aus Getreide mit Wacholder oder anderen Kräutern und Aromen. Diese werden zu Dämpfen erhitzt, die wieder abgekühlt und als Flüssigkeit aufgefangen werden. Die wahre Kunst besteht darin, den Vorlauf ("testa") und den Nachlauf ("coda") präzise vom Herz ("cuore") zu trennen. Es entsteht immer ein klares Destillat, welches durch die Lagerung in Eichenholzfässern oder durch Farbtintensivierungsmittel eine bräunliche Farbe erhalten kann.

7.4.4.1. Grappa

Der Grappa wird in ganz Italien produziert. Rohmaterial sind ausschließlich Trester von Trauben, die in Italien erzeugt und gekeltert wurden, und zwar unter Zugabe der natürlichen Ablagerungen des Weins (Lager) bis zu einem Anteil von 25% des Alkoholgehaltes und 35% des Gewichts.

Der Grappa muss, wenn er einmal destilliert ist, in von Beamten des Finanzministeriums versiegelten Behältern gelagert werden und wird, bevor er entnommen und in Flaschen abgefüllt werden kann, strengsten Analysen durch die Laboratorien des Zolls unterzogen.

Mit der Verordnung 1576/89 wurden sechs Herkunftsgebiete anerkannt, und zwar Piemont, Barolo, Lombardei, Trentino, Südtirol, Venetien und Friaul. Tatsächlich gibt es aber weitaus mehr.

Die Angabe der Rebsorte hat derzeit noch weitaus größeres Gewicht als die Angabe des Herkunftsgebietes. Anhand der Rebsorte lassen sich die reinen Grappas, die sogenannten ‚monovignigni‘ unterscheiden, die aus den Trestern einer einzigen Rebsorte rein destilliert worden sind.

Gemäß einer gesetzlichen Verordnung werden die Grappas, die eine Reifezeit hinter sich haben, in die folgenden Klassen unterteilt: ‚affinate‘ (verfeinert), wenn der Grappa mindestens sechs Monate in Holzbehältern oder mindestens ein Jahr in einem luftdichten Behälter gelagert wurde, und ‚riserva‘, wenn die Lagerungszeit im Holzbehälter mindestens ein Jahr beträgt.

7.4.4.2. Rum

Original-Rum ist ein Destillat aus Zuckerrohr oder –melasse. Er stammt von den westindischen und karibischen Inseln, der berühmteste Rum kommt aus Jamaika. Der wesentliche Bestandteil ist die Zuckerrohrmelasse, der unveränderte Reste von einem früheren Brennvorangang und Hefepilze beigemischt werden. Es folgen die Gärung und anschließend die Destillation der vergorenen Maische. Dies erfolgt nach dem Whisky-Brennverfahren oder der dreifachen Cognacdestillation.

In das Destillat kommen nun je nach Gebiet verschiedene Würze (Bsp. Rosinen, Ananas, Zimtäpfel, Vanille). Die genaue Zusammensetzung ist immer das Geheimnis der Hersteller.

Anschließend wird der Rum gelagert. Die Art und die Dauer der Lagerung sind entscheidend für die Qualität und das Bukett des Rums. Weißer Rum z.B. lagert in vorbehandelten Fässern, die keine Farbe abgeben, oder in Stahltanks, während brauner Rum seine Farbe aus den Eichenholzfässern, in denen er lagert, bekommt. Reicht der Farbton nicht aus, darf im Ursprungsland auch mit Zuckercouleur (Karamellzucker) nachgeholfen werden.

Unterschiedlich ist der Alkoholgehalt des Rums. Hergestellt wird er mit einem Gehalt zwischen 62 und 81 Vol-% (Original Rum). Durch Zugabe von destilliertem Wasser wird er auf Trinkstärke (40 bis 43 Vol-%) herabgesetzt.

7.4.4.3. *Wodka*

Wodka ist ein Destillat aus Getreide oder Kartoffeln, welche oft auch vermischt werden. Aufgrund seines neutralen Geschmacks gilt Wodka als ideales Mixgetränk und ist Nationalgetränk in Russland und Polen.

7.4.4.4. *Gin*

Gin ist schlechthin das Destillat Nr. 1 an der Bar. Ein Destillat aus Korn, wobei aber die Mischung der beigefügten Kräuter sehr delikate ist. Wacholderbeeren werden zusammen mit den Aromastoffen und der Kornmaische destilliert. Gin ist die Basis für eine Vielzahl von berühmten Cocktails.

7.4.4.5. *Whisky*

Whisky ist der bekannteste Getreidebrand und hat seinen Ursprung in Schottland und Irland. Die Rohstoffe sind Gerste, Weizen, Roggen, Mais und Hafer sowie kristallklares Gebirgswasser. Wenn man über Whisky spricht, ist es wichtig, die vier bekanntesten Sorten zu trennen:

1. Scotch (wichtigster Whisky auf dem Weltmarkt)
2. Irish Whiskey (das „e“ vor dem „y“ soll den Unterschied zum Scotch Whisky deutlich machen)
3. Bourbon (auch als American Whisky bezeichnet)
4. Kanadischen Whisky (als Canadian Whisky bekannt)

Scotch

Scotch ist die Bezeichnung für schottischen Whisky. Er hat als einziger Whisky den **typischen Rauchgeschmack**, der beim Darren des Gerstenmalzes über Feuer in den Whisky gelangt. Grundsätzlich unterscheidet man zwischen **Pure** oder **Single Malt Whisky**, der aus reiner Gerste hergestellt wird und **Grain Whisky**, welcher aus verschiedenen Getreidearten produziert wird.

Letzterer kommt selten pur, sondern meist als Verschnitt mit den reinen Malzwhiskies als Blended Whisky vor. Whisky lagert mindestens drei Jahre, Spitzenerzeugnisse zwölf oder mehr Jahre in Eichenholz- oder alten Sherryfässern. Die Lagerdauer ist bei allen Whiskies auf dem Etikett angegeben und bezieht sich immer auf den jüngsten Whisky.

Die vier wichtigsten und bekanntesten Whiskyregionen in Schottland:

- Highlands:** elegante, finessenreiche und aromatische Whiskies
- Lowlands:** milde, leichte, manchmal etwas süßliche Whiskies
- Campeltown:** eher volle und schwere Whiskies
- Islay:** intensive, kräftige, torfreiche und wuchtige Whiskies

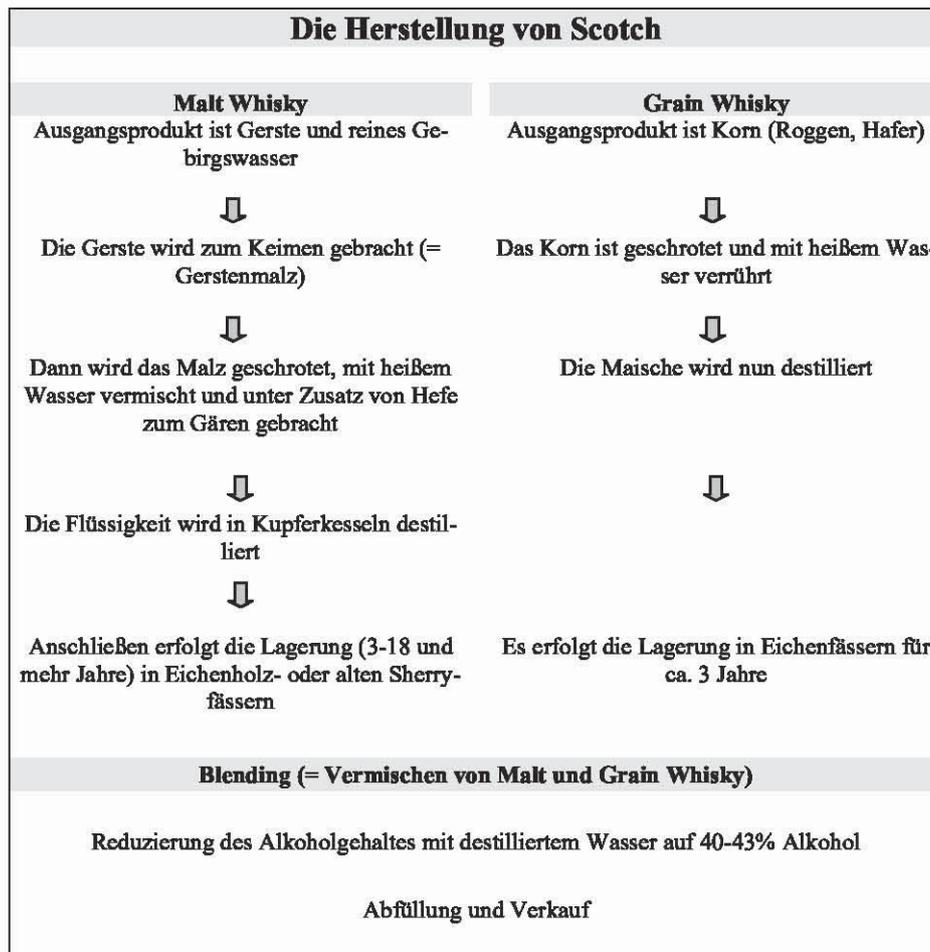


Abbildung 21: Herstellung von Scotch

Irish Whiskey

Der irische Whiskey unterscheidet sich nicht nur in der Schreibweise vom schottischen, sondern auch in der Herstellung. Die verwendeten Grundmaterialien sind Gerste, Roggen, Hafer und Weizen, welche durch Heißluft getrocknet werden. Deshalb fehlt dem Irish Whiskey der Rauchgeschmack, er ist milder und weicher im Geschmack.

Bourbon

Bourbon wird aus einem Getreidegemisch, welches mehr als die Hälfte Mais enthalten muss, hergestellt. Man bezeichnet diesen Whisky als Straight Bourbon. Besteht der Hauptanteil der Getreidemischung jedoch aus Roggen, so handelt es sich um einen Rye Whiskey. Die Lagerung erfolgt über 3 Jahre in Weißeichenfässern.

Canadian Whisky

Das „e“ wird beim Canadian Whisky wieder weggelassen. Er enthält die gleichen Ausgangsprodukte wie der Bourbon, lagert aber mindestens 4 Jahre. Er schmeckt sehr weich und mild und ist zum Mixen von Cocktails besonders geeignet.

Whiskyservice

Whisky pur	(straight up) 4 cl Whisky in einem Whiskytumbler oder nose-glass
Whisky mit Eis	(on the rocks) hinzufügen von 2-3 Eiswürfeln
Whisky Soda	hinzufügen von einer Karaffe mit frischem Wasser oder Soda
Whisky Cola	4 cl Whisky in einem Longdrinkdumbler mit 2-3 Eiswürfel und einer Cola in der Flasche, garniert mit einer Zitronenscheibe

7.4.4.6. Cognac

Cognac ist die gesetzlich geschützte Bezeichnung für ein Destillat aus Wein. Der Cognac kommt aus dem genau begrenzten Gebiet der Charente, dessen Hauptstadt Cognac ist. Für die Herstellung des Brennweines sind die Rebsorten Folle Blanche, Colombard, St. Emilion sowie 5 weitere zugelassen.

Nach dem Vorwärmen wird der Brennwein ein erstes Mal destilliert, es entsteht der Raubrand mit ca. 25 bis 30 Vol-% Alkohol. Der Raubrand wird ein zweites Mal destilliert, wobei Vor- und Nachlauf ausgeschieden werden und nur der Mittellauf (coeur) mit ca. 60 bis 70 Vol-% Alkohol in die Barriquefässer (Eichenholzfässer zu 225 l) zur Reifung gelangt.

Die Reifezeit dauert mindestens ein Jahr, kann aber sechs und mehr Jahre betragen. Nach der Faßlagerung wird das Destillat in mehreren Schritten mit destilliertem Wasser auf Trinkstärke (40 bis 43 Vol-%) herabgesetzt. Anschließend ist es die heikle Aufgabe des Brennmeisters, verschiedene Jahrgänge und Sorten miteinander zu verschneiden. Diesen Verschnitt nennt man Mariage.

Angaben auf dem Etikett

Herkunftsbezeichnungen:

Im Herzen des Erzeugergebiets des Cognac liegen die beiden Gebiete „Grande Champagne“ und „Petit Champagne“. Cognac aus der „Grande Champagne“ werden als „Grande Fine Champagne“, jene aus der „Petit Champagne“ als „Fine Champagne“ und mit „Fins Bois“ jene Cognacs, die mit „****“ auf den Markt kommen.

Altersbezeichnungen:

Auf dem Etikett dürfen keine Altersangaben in Zahlen angegeben werden. Deswegen hat man für die Altersstufen verschiedene Symbole und Ausdrücke gewählt.

- *** bis ***** mindestens ein- bis dreijährige Fasslagerung
- V.S. (Very Special) dreijährige Fasslagerung
- De Luxe
- Fine
- Sélection

- Superieur vierjährige Fasslagerung
- Grande Sélection
- V.O. (Very old) fünfjährige Fasslagerung
- V.S.O.P. (Very superior old product)
- O.P. (Old pale – old product)
- X.O. (Extra old) sechsjährige Fasslagerung und älter
- Vieux
- Napoléon
- V.V.S.O.P. (Very very superior old product)
- Hors d'Age
- Cordon Rouge

Service von Cognac

Cognac wird bei 18-20 Temperaturgraden serviert. Das ideale Glas ist nach wie vor ein großer Cognacschwenker oder ein originales Cognacglas (tulpenförmige Gläser). Aufschankmaß: 2 cl. Cognac darf auf keinen Fall angewärmt werden.

7.4.4.7. Armagnac

Armagnac wird oft als der „kleine Bruder“ des Cognacs bezeichnet. Sein Produktionsgebiet liegt an den Nordhängen der Pyrenäen, in der Gascogne. Die Produktionsvorschriften entsprechen ungefähr jenen des Cognac, mit kleinen, aber wesentlichen Unterschieden: Der Brennwein des Armagnac darf mit Kräutern, Haselnüssen oder Pflaumen versetzt werden.

7.4.4.8. Weinbrand

Die Produktion ist wiederum dieselbe wie jene des Cognacs. Es dürfen allerdings Weine aus allen EU-Staaten verwendet werden.

7.4.4.9. Brandy

Italienische, spanische und griechische Weinbrände werden als Brandies bezeichnet. Die in Italien verwendeten Brennweine dürfen nur aus genau abgegrenzten Gebieten kommen und werden vor dem Destillieren genauen Analysen unterworfen. In Spanien werden die Brandies oft in alten Sherryfässern lange Jahre gelagert.

Service

Brandy und Weinbrände werden entweder in Schwenkern oder in den sogenannten nose-glasses bei 2 cl serviert.

7.4.5. Liköre

Liköre sind gesüßte, aromatisierte Spirituosen. Das Ausgangsprodukt ist Branntwein (Äthylalkohol). Er wird versetzt mit Farb-, Duft- und Geschmacksstoffen.

Zur Likörerzeugung gibt es folgende Methoden:

1. Infusion- oder Destillationsmethode: Früchte, Blätter oder Kräuter werden mit Alkohol getränkt, bis er die Aromastoffe vollkommen aufgenommen hat. Danach wird der aromatisierte Alkohol nochmals destilliert, damit Duft und Geschmack noch intensiver werden.
2. Filtriermethode: Die aufsteigenden Alkoholdämpfe dringen von unten durch den Filter, auf dem die zerkleinerten Früchte, Gewürze, Blätter und Kräuter liegen, und nehmen dabei das Aroma und die Geschmackstoffe auf. Danach wird der Alkoholdampf kondensiert, und er tropft wieder in den unteren Teil des Filters.
3. Emulsionsmethode: die Ingredienzien werden homogenisiert. Grundbestandteil der Emulsionsliköre ist in der Regel Milch, Obers, Eier oder Schokolade.
4. Kompositionsmethode: Der Brennwein wird mit künstlichen Essenzen versetzt.

Nach der Qualität der verwendeten Rohstoffe werden die Liköre als Edelliköre oder als Tafelliköre klassifiziert.

Edelliköre: bestehen aus hochwertigem Alkohol, z.B. Cognac, Rum, Whisky und natürlichen Geschmackstoffen. Künstliche Farbstoffe sind nicht erlaubt. Bsp: Amaretto di Saronno, Grand Marnier, Chartreuse, Galliano, Tia Maria, Cointreau.

Tafelliköre: ihre Basis ist meist Monopolspirit. Künstliche Essenzen und Farbstoffe sind erlaubt.

Nach der Geschmacksrichtung unterscheidet man zusätzlich:

Kräuterliköre:	Waldmeisterlikör, Alpestre, ...
Bitterliköre:	Fernet-Branca, Unikum, Underberg
Gewürzliköre:	Averna, Galliano, alle auf Anis basierenden Liköre, Kümmelliköre
Fruchtsaftliköre:	Cherry Brandy, Himbeerlikör, Prugna, Marillenlikör
Fruchtaromaliköre:	Blue Curacao, Mandarinetto, Crème de Banane
Kaffee- oder Kakaoliköre:	Tia Maria, Kahlúa, Crème de Cacao
Emulsionsliköre:	Bailey's, Batida de Côco, Eierlikör

Service

Die Edelliköre werden bei einer Temperatur von 18 bis 20°C pur oder auf gehacktem Eis im Cognacschwenker serviert. Die Tafelliköre werden in der Likörschale pur oder on the rocks serviert.

8. Abbildungsverzeichnis

ABBILDUNG 1: DAS HALTBARMACHEN VON LEBENSMITTELN.....	6
ABBILDUNG 2: MERKMALE FÜR FRISCHE UND ALTER DER EIER (ENTNOMMEN AUS „SO KOCHT SÜDTIROL“)	14
ABBILDUNG 3: TIERISCHE UND PFLANZLICHE FETTE	15
ABBILDUNG 4: DER REIS IN DER GASTRONOMIE	16
ABBILDUNG 5: DER SÜDTIROLER ERNTEKALENDER	22
ABBILDUNG 6: DIE KÜCHENBRIGADE	28
ABBILDUNG 7: DIE RANGSTUFEN IN DER KÜCHE	29
ABBILDUNG 8: DIE KLASSISCHEN KÜCHENPOSTEN MIT ENTSPRECHENDEN FUNKTIONEN	29
ABBILDUNG 9: ORGANIGRAMM EINKAUFSKONTROLLE	31
ABBILDUNG 10: GRUNDGEDECK – KUVERTGEDECK (ENTNOMMEN AUS: „SERVIER- UND GETRÄNKEKUNDE“)	38
ABBILDUNG 11: SERVIERTEMPERATUREN WEIN (ENTNOMMEN AUS “SERVIER- UND GETRÄNKEKUNDE”)..	42
ABBILDUNG 12: SCHANKMAßE	43
ABBILDUNG 13: VERSCHIEDENE GLÄSERFORMEN (ENTNOMMEN AUS „SERVIER- UND GETRÄNKEKUNDE“)	45
ABBILDUNG 14: SÜDTIROLER ROT- UND WEIßWEINE.....	46
ABBILDUNG 15: ÜBERSICHT APERITIFS	52
ABBILDUNG 16: BIERHERSTELLUNG (ENTNOMMEN AUS „COCKTAILS EINFACH UND PROFESSIONELL“)	54
ABBILDUNG 17: DIE ITALIENISCHEN DOCG WEIN	57
ABBILDUNG 18: DIE WICHTIGSTEN WEINBAUREGIONEN ITALIENS UND IHRE KLASSISCHEN WEINE	58
ABBILDUNG 19: MÉTHODE CHAMPENOISE (ENTNOMMEN AUS „COCKTAILS EINFACH UND PROFESSIONELL“)	66
ABBILDUNG 20: TANKGÄR-METHODE (ENTNOMMEN AUS „COCKTAILS EINFACH UND PROFESSIONELL“) ...	67
ABBILDUNG 21: HERSTELLUNG VON SCOTCH	70

9. Quellenangaben

- Pauli, Lehrbuch der Küche
- Siegel/Gallaun/Lenger, Servier- und Getränkekunde
- Eichbichler, Cocktails einfach und professionell
- Gasteiger/Wieser/Bachmann, So kocht Südtirol
- Lehrunterlagen der Hotelfachschule Kaiserhof, Meran
- Handbuch des Sommeliers
- Werbebroschüre „Brauerei Forst“
- www.rauch.cc
- www.speck.it
- www.suedtirolerwein.com
- www.mineralwasser.de