

Inhalt

Vorwort / Der Autor

1 Einrichtungen der Bar

1.1	<i>Ansicht einer Bar</i>	10
1.2	<i>Erlebnisbar</i>	11
1.3	<i>Einrichtung der Bar</i>	17
1.4	<i>Die Barkarte</i>	20
1.5	<i>Die Barkarte für die Privat-Bar/Haus-Bar?</i>	23
1.6	<i>Gesetzliche Anforderungen</i>	26
1.7	<i>Tabakwaren in Restaurant und Bar</i>	28
1.8	<i>Übungen</i>	34

2 Barutensilien

2.1	<i>Große Barutensilien</i>	38
2.2	<i>Kleinere Barutensilien</i>	40
2.3	<i>Gläser</i>	46
2.4	<i>Messer</i>	52
2.5	<i>Strainer</i>	53
2.6	<i>Messbecher, Measure und Jigger</i>	54
2.7	<i>Eisarten</i>	55
2.8	<i>Gewürze und Gewürzsaucen</i>	56
2.9	<i>Übungen</i>	59

3 Einrichtung eines Barstocks

3.1	<i>Basisgetränke</i>	64
3.2	<i>Wermut</i>	65
3.3	<i>Dessertweine</i>	66
3.4	<i>Bitters</i>	67
3.5	<i>Würzbitter</i>	68
3.6	<i>Anisgetränke</i>	69
3.7	<i>Brände, Geiste, Spirituosen</i>	70
3.8	<i>Spirituosen aus Wein</i>	71
3.9	<i>Liköre</i>	72
3.10	<i>Schaumweine</i>	74
3.11	<i>Biere</i>	75
3.12	<i>Weine</i>	76
3.13	<i>Sirups</i>	77
3.14	<i>Sonstiges</i>	78
3.15	<i>Übungen</i>	79

4 Arbeiten in der Bar

4.1	<i>Grundsätze des Mixens</i>	82
4.2	<i>Mise en place</i>	84
4.3	<i>Das Shaken</i>	86
4.4	<i>Zubereitung im Shaker</i>	88
4.5	<i>Zubereitung im Boston Shaker</i>	90
4.6	<i>Zubereitung im Rühr- oder Mixglas</i>	92
4.7	<i>Zubereitung im Gäste- oder Trinkglas</i>	94
4.8	<i>Zubereitung mit Stabmixer (Hamilton Beach oder Blender)</i>	98
4.9	<i>Zubereitung im Aufsatzmixer/Elektromixer</i>	100
4.10	<i>Weitere Zubereitungsarten von Mixgetränken</i>	102
4.11	<i>Merkblatt</i>	103
4.12	<i>Übungen</i>	105

5 Alkoholische Mischgetränke

5.1	Apéritifs	110
5.2	Bier-Mixgetränke	114
5.3	Bowlen und Cups	117
5.4	Cobblers	122
5.5	Cocktails	124
5.6	Coladas	142
5.7	Collinses	146
5.8	Coolers	148
5.9	Daiquiris	150
5.10	Daisies	154
5.11	Ernüchterungsgetränke („Pick-me-ups“)	156
5.12	Fancy Drinks	160
5.13	Fixes	170
5.14	Fizzes	171
5.15	Flips und Egg-Nogs	174
5.16	Floaters	178
5.17	Frappés	180
5.18	Highballs	182
5.19	Juleps	184
5.20	Pastis, Anisées und Absinth	186
5.21	Rickeys	188
5.22	Rittmeister	190
5.23	Shrups (Aufsetzer)	192
5.24	Sirups (mit und ohne Alkohol)	194
5.25	Slings (Übergießer)	197
5.26	Sodas	198
5.27	Sours	200
5.28	Tropicanas, Exotic Drinks	204
5.29	Übungen	206

6 Alkoholfreie Mischgetränke

6.1	Alkoholfreie Drinks (Soft Drinks)	210
6.2	Buttermilch und Kefirmischgetränke	211
6.3	Eiscreme-Sodas mit Fruchtsäften und Limonaden	212
6.4	Frucht-Misch-Cream	213
6.5	Früchtebowlen	214
6.6	Fruchtmischgetränke	215
6.7	Fruchtsaft-Cocktails	216
6.8	Gemüsemischgetränke – die Verführung zur Gesundheit	218
6.9	Joghurtmischgetränke	219
6.10	Limonadenmischgetränke	220
6.11	Milch- und Ice-Cream-Frappés	221
6.12	Milch- und Sahne-Shakes	222
6.13	Power- und Wellness-Cocktails	223
6.14	Punsche	228
6.15	Slush und Snow-Cones	229
6.16	Smoothies	230
6.17	Tropicanas, Coladas	231
6.18	Cocktails zu den einzelnen Kostformen	232
6.19	Mixgetränke mit Mineralwasser	236
6.20	Alkoholfreie Cocktails Spezial	237
6.21	Übungen	239

7 Spezialgetränke

7.1	Crustas	242
7.2	Old-Fashioned	244
7.3	Pastis au sucre	246

7.4	<i>Pousse-Cafés</i>	248
7.5	<i>Hot Drinks</i>	250
7.6	<i>Feuerzangenbowle</i>	255
7.7	<i>Rumtopf</i>	257
7.8	<i>Kaffee-Mischgetränke</i>	259
7.9	<i>Tee-Mischgetränke</i>	262
7.10	<i>Flammierte Getränke, Cognac und Sektkocktails</i>	264
7.11	<i>Besondere Getränke zu verschiedenen Anlässen</i>	266
7.12	<i>Übungen</i>	268

8 Cocktails fremder Länder von Reisen mitgebracht 269

9 Cocktail-Party

9.1	<i>Die private Cocktail-Party</i>	278
9.2	<i>Erstellen einer Checkliste</i>	279
9.3	<i>Die Physiologie des Trinkens</i>	281
9.4	<i>Empfänge anlässlich von Hochzeiten, Verlobungen und Geburtstagen</i>	283
9.5	<i>Sommernachtsparty</i>	284
9.6	<i>Jugend-/Kinderparty</i>	284
9.7	<i>Highlights an Meer, Swimmingpool und Baggersee</i>	285
9.8	<i>Katerstimmung am Morgen danach</i>	286
9.9	<i>Übungen</i>	287

10 Getränke und Cocktails zu verschiedenen Anlässen und Jahreszeiten

10.1	<i>Getränke im Frühling (20. März bis 20. Juni)</i>	290
10.2	<i>Getränke im Sommer (21. Juni bis 21. September)</i>	293
10.3	<i>Getränke im Herbst (22. September bis 20. Dezember)</i>	298
10.4	<i>Getränke im Winter (21. Dezember bis 19. März)</i>	300
10.5	<i>Übungen</i>	306

11 Garnituren

11.1	<i>Garnituren – die 20 goldenen Regeln</i>	308
11.2	<i>Herstellung von Garnituren mit Exoten</i>	310
11.3	<i>Auswahl verschiedener, sehr beliebter Garnituren</i>	314
11.4	<i>Besonders ausgefallene Garnituren</i>	318
11.5	<i>Übungen</i>	319

12 Kleine Getränkekunde

12.1	<i>Absinth und Anisgetränke</i>	322
12.2	<i>Bitters und Würzbitter</i>	323
12.3	<i>Brände und Geiste</i>	324
12.4	<i>Getränke aus Früchten und Gemüse</i>	329
12.5	<i>Liköre</i>	330
12.6	<i>Madeira, Malaga, Marsala, Mavrodaphne, Samos und Tokajer</i>	333
12.7	<i>Milch und Sahne</i>	335
12.8	<i>Portwein</i>	337
12.9	<i>Sherry</i>	340
12.10	<i>Wasser</i>	343
12.11	<i>Wein</i>	344
12.12	<i>Wermut (Vermouth)</i>	346
12.13	<i>Whisky (Whiskey)</i>	347
12.14	<i>Übungen</i>	350

13 ABC der Servierarten 353

14 Verführerische Snacks und Finger-Food

14.1	Übersicht verschiedener Cocktailhappen und ihrer Zubereitungsweise	364
14.2	Cocktailhappen von Fleisch	368
14.3	Cocktailhappen von Fisch	369
14.4	Cocktailhappen von Fleisch und Fisch	370
14.5	Verführerische Snacks	371
14.6	Crostinis	372
14.7	Bruschettas/Ciabattas	374
14.8	Sandwiches	376
14.9	Tex-Mex	377
14.10	Amuses Gueule	377
14.11	Suppen	378
14.12	Amuse Bouche	379
14.13	Sushi	380
14.14	Antipasti	381
14.15	Tortilla (Wraps, Taco, Tostada, Enchilada)	382
14.16	Käse	383
14.17	Satay (sateh, Saté)	384
14.18	Kebab	385
14.19	Tapas & Meze	386
14.20	Kleine warme Pikanterien	387
14.21	Mini-Pizzen	391
14.22	Kushi	393
14.23	Übungen	394

15 Betriebsorganisation

15.1	Barführung	398
15.2	Die Bon- und Getränkekontrolle	399
15.3	Führen einer Warenverbrauchsliste	400
15.4	Personal	401
15.5	Kalkulation an der Bar	403
15.6	Übungen	416

Anhang 1	Fachausdrücke Barsprache	419
-----------------	---------------------------------	-----

Anhang 2	Zeichenerklärung	422
-----------------	-------------------------	-----

Anhang 3	Rezeptverzeichnis	423
-----------------	--------------------------	-----

Anhang 4	Sachwortverzeichnis	434
-----------------	----------------------------	-----



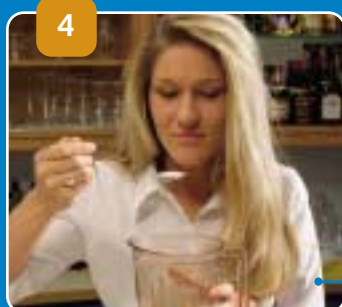
Arbeitsschritte BIG APPLE



1 Der Apfel wird gewaschen und dann geschält. Der geschälte Apfel wird halbiert und nochmals durchgeschnitten. Sodann wird er entkernt und zuerst in Scheiben, dann in Streifen und zum Schluss in Würfel geschnitten. Grundsätzlich sollten alle Früchte vorher gewaschen und geteilt werden, der Geschmack entwickelt sich dadurch besser und die Früchte lassen sich schneller pürieren.



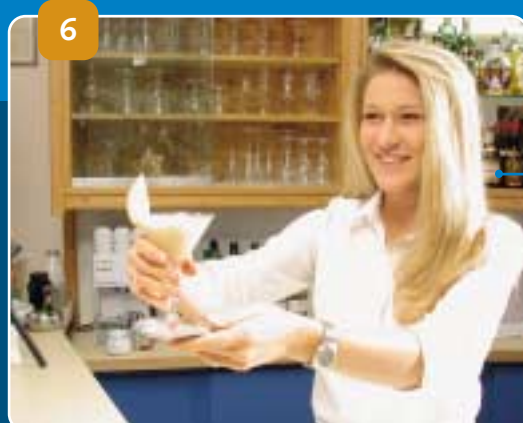
2 Als nächstes gibt man einen Esslöffel Crushed Ice in den Elektromixer. Darauf folgen die abgemessenen anderen Zutaten und Gewürze. Werden mehrere Cocktails gleichzeitig gemixt, so gibt man mehr Crushed Ice oder Würfeleis in den Mixer.



3 Jetzt wird der Elektromixer gut verschlossen, zuerst auf die einfachste Stufe und anschließend auf die höchste Stufe eingeschaltet. Gemixt wird ca. 6–12 Sekunden, es kommt darauf an, wie viel Fruchtmenge in den Elektromixer gegeben wurde. Die Früchte sollten am Ende in jedem Fall zu Mus verarbeitet sein.

4 Der fertige Cocktail wird nochmals abgeschmeckt. Bei Bedarf kann noch etwas nachgewürzt werden.

5 Anschließend wird er in den vorbereiteten Cocktail-Kelch mit dem Crushed Ice eingegossen. Ein Barsieb wird hierbei nicht benötigt. Bei Zubereitung mehrerer Cocktails wird abwechselnd eingegossen. Als Garnitur gibt man einen Apfelschnitt (nach Bedarf auch eine Scheibe Kumquat und $\frac{1}{2}$ Cocktail-Kirsche) an den Cocktail-Kelch und streut noch etwas Zimt auf den Cocktail.



6 Serviert wird der Cocktail mit freundlichem Lächeln. Er wird auf einem Untersetzer vor dem Gast abgestellt.

Auswahl der beliebtesten Highballs

Name Abb.	Rezept	Geschmack Art	Glas	Zubereitung	Garnitur	Service
Caribbean Highball 5.18/1	4 cl weißer Rum 2 cl Crème de Banane 1 Tropfen Orangenbitter 6–8 Eiswürfel 6 cl Ginger Ale	Medium erfrischend Long Drink Sommer-Party	Hoher Tumbler	In das Gästeglas die Zitronenspirale stecken und zu $\frac{3}{4}$ mit Eiswürfeln füllen, Alkohol darauf gießen und mit Ginger Ale auffüllen.	1 Orangen-Spirale in oder um das Glas legen	Untersetzer Trinkhalm
El Diabolo 5.18/2	4 cl Tequila weiß 2 cl Cassis 1 cl Zitronensaft 6–8 Eiswürfel 10 cl Ginger Ale	Medium erfrischend Long Drink Sommer-Party	Hoher Tumbler	In das Gästeglas die Zitronenspirale stecken und zu $\frac{3}{4}$ mit Eiswürfeln füllen, Alkohol darauf gießen und mit Ginger Ale auffüllen.	1 Zitronen-Spirale	Untersetzer Trinkhalm
Gin-Bär	2 cl Cassis 1 cl Gin 1 cl Zitronensaft 1 cl Orangensaft 10 cl Tonic 8 Eiswürfel	Medium erfrischend Long Drink Joker	Hoher Tumbler	In das Gästeglas die Zitronenspirale stecken und zu $\frac{3}{4}$ mit Eiswürfeln füllen, Alkohol darauf gießen und mit Tonic auffüllen.	1 Zitronen-Spirale	Untersetzer Trinkhalm
Horse's Neck 5.18/3	4 cl Bourbon Whiskey 10 cl Ginger Ale 1 Tropfen Angostura 1 Zitronenspirale 6–8 Eiswürfel	Medium erfrischend Long Drink Sommer-Party	Hoher Tumbler	In das Gästeglas die Zitronenspirale stecken und zu $\frac{3}{4}$ mit Eiswürfeln füllen, Alkohol darauf gießen und mit Ginger Ale auffüllen.	1 Zitronen-Spirale	Untersetzer Trinkhalm
English Highball	4 cl Gordon's Spezial London Dry Gin 2 cl Rose's Lime Juice 10 cl Sodawasser 6–8 Eiswürfel	Dry erfrischend Long Drink	Hoher Tumbler Highball-Glas	In das Gästeglas eine Zitronenspirale stecken und $\frac{3}{4}$ mit Eiswürfel füllen, dann die Getränke auf das Eis abmessen, umrühren und mit Soda-Wasser auffüllen.	1 Zitronen-Spirale	Untersetzer Trinkhalm



5.18/1 | Caribbean Highball



5.18/2 | El Diabolo



5.18/3 | Horse's Neck

Physiologie des Trinkens

Spricht man von der Physiologie des Trinkens, so geht es um die korrekte Reihenfolge, in der insbesondere alkoholische und nicht alkoholische Getränke konsumiert werden sollen, um ein weiteres Wohlbefinden des Gastes im Laufe eines Abends in der Bar zu ermöglichen.

Grundkenntnisse des Trinkens

Zunächst unterscheidet man alkoholische und nicht alkoholische Getränke. Bei beiden Getränkekategorien ist es wichtig, dass sie in der richtigen Reihenfolge getrunken werden. Lassen Sie nie die gleiche Cocktailsorte folgen.

Die Reihenfolge des Trinkens ergibt sich aus der unten stehenden Tabelle. Bemerken Sie als Barmann, dass der Gast ab einem bestimmten Zeitpunkt keinen alkoholischen Cocktail mehr verträgt, so sollte er zu einem alkoholfreien Cocktail überredet werden. Das Maß und die Bekömmlichkeit bestimmt natürlich in erster Linie der Gast selbst. Als Gastgeber sollte man jedoch stets auf die richtige Reihenfolge des Trinkens achten.

Reihenfolge

1× kurz

1× lang

1× zur Ernüchterung

1. Einen kurzen, trockenen Cocktail (klein von 2 bis 8 cl), z. B. Manhattan oder Aquavit, oder einen langen, trockenen Cocktail (größeren von 8 bis 12 cl), z. B. Sekt-Cocktail.
2. Einen längeren, aufgefüllten, halb trockenen Cocktail (bis 10 und 25 cl), z. B. Tequila Sunrise.
3. Einen Cocktail zur Ernüchterung und ohne Alkohol, z. B. Coco mit Kuss, Virgin Mary.

Vor dem Essen

Immer trockene (z. B. Martini Cocktail) oder halbtrockene (z. B. White Lady) Cocktails anbieten, es können auch trockene Sekt-Cocktails sein (z. B. Hot as Hell). Auch ein Glas trockenen Sherry, trockenen Portwein, trockenen Sekt, Champagner oder Wein können Sie anbieten. Alkoholfreie Cocktails wie Sweetheart oder Kresse-Cocktail eignen sich ebenfalls gut zum Genuss vor dem Essen.

Während des Essens

Sie können einen halbtrockenen Sherry (z. B. Olorosso) oder einen leichten Portwein (Ruby) während des Essens anbieten. Direkt zur Mahlzeit trinkt man hauptsächlich Wein und selbstverständlich Wasser.

Nach dem Essen

Nur halbtrockene oder süße Cocktails (z. B. Monalisa, First Love), Liköre (Grand Marnier, Cointreau), Spirituosen (Cognac, Grappa, Williams) usw. anbieten. Darüber hinaus gibt es eine Vielzahl alkoholfreier Cocktails (z. B. Sportsman, Summer time, Abendsonne), die sich zum Genuss nach dem Essen eignen.

Vorschläge für die Getränkeauswahl

1. Es sollte immer zuerst ein **trockener oder halbtrockener** Cocktail angeboten werden.
2. Danach sollte man einen **halbtrockenen oder süßen** Cocktail reichen.
3. Den Abschluss bildet ein **Ernüchterungscocktail**.
4. Danach kann die genannte Reihenfolge beliebig oft wiederholt werden.
5. Zudem ist zu beachten, dass **nach einem süßen Cocktail** immer ein **trockener oder halbtrockener Cocktail** folgen muss, nach Möglichkeit sollte er auch einen erfrischenden Charakter haben.

Herstellung einer Apfelspalte

Mise en place



1 Messer mit glattem Schliff, Apfel, Stick, Früchtezange, Kirsche, Glas

Verarbeitung



2 Apfelhälfte von oben aus rechts und links einschneiden, dann zur Seite weiterschneiden und die Spalte nach vorne schieben

Zubereitung



3 Apfelspalte und Kirsche mit einem Stick zusammenstecken

Ergebnis



4 Garnitur mit Apfelspalte

Herstellung einer Kumquatrose

Mise en place



1 Messer mit glattem Schliff, Glas, Kumquat, Kirsche, Pfefferminzblatt, Spieß

Verarbeitung



2 Von oben aus, wird die Kumquat nach unten vorsichtig geschält

Zubereitung



3 Mit der spitzen Seite nach oben, wird die Kumquat dann zusammengerollt und mit dem Spieß zusammen gesteckt

Ergebnis



4 Kumquatrose am Spieß

Herstellung einer Kumquat-Margerite

Mise en place



1 Messer mit glattem Schliff, 2 Minzeblätter, Kumquat, Stick, Cocktail-Kirsche, Glas

Verarbeitung



2 Kumquat 8 mal gleichmäßig von oben einschneiden

Zubereitung



3 Die Kirsche wird halbiert und mit den Minzeblättern am Stick auf die Margerite gesetzt

Ergebnis



4 Kumquat-Margerite