

Der kleine Trinkkultur- und Getränke- Knigge

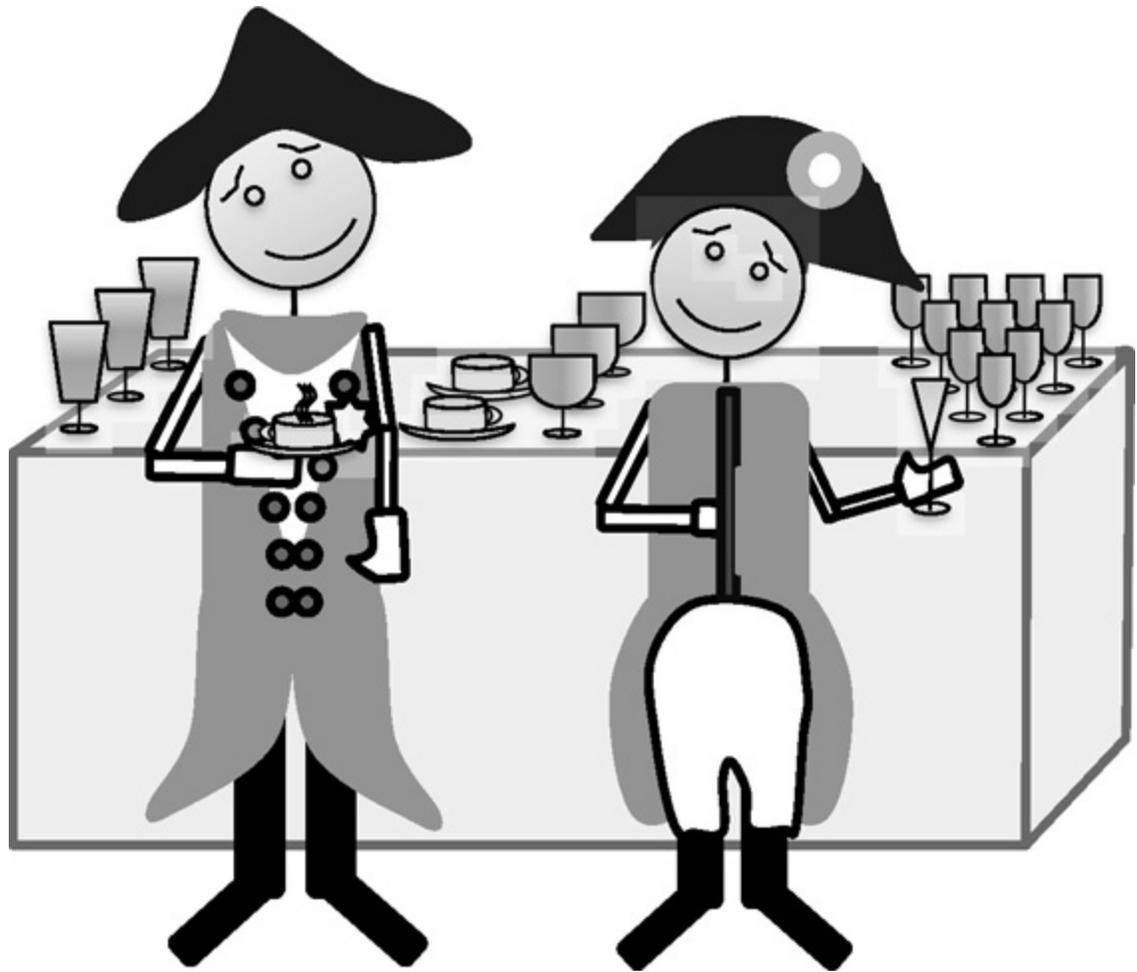
2100

überarbeitete
Neuauflage!



*Service von Aperitif, Wein, Champagner,
Bier, Digestif und Kaffee*

Horst Hanisch



Inhaltsverzeichnis

GRÜßWORTE ZUR 2. UND 1. AUFLAGE

GENUSS PRÄGT UNSERE KULTUR

Die Kunst des Genießens

DER DURST HAT DAS LETZTEWORT

Gläser machen Getränke

VORWORT ZUR AKTUELLEN AUFLAGE

AUF EINEN SCHLUCK

Prost

TEIL 1 - GETRÄNKE BEI TISCH UND BEI VERANSTALTUNGEN

GETRÄNKE

VON WASSER UNDWEIN

„Fisch muss schwimmen“

Gläser im Gedeck

Die Getränkefolge

Die Tafel ist eröffnet

Alkoholische und alkoholfreie Getränke

SOFTDRINKS IMTAGUNGSGESCHÄFT

DAS GETRÄNK ZUR BESPRECHUNG

Kaffee oder Wasser?

Mineralwasser

Säfte

Kokosnusswasser

TEIL 2 - BIER AUF WEIN, DAS LASS SEIN BIER

DAS KÜHLE BLONDE UND DAS BRAUNE GEHEIMNISVOLLE

Bier trinken statt in Bier ertrinken

Pils, Kölsch, Altbier oder Weizenbier?

„EIN BIER IST BESSER ALS KEIN BIER“

Die Legende vom flüssigen Brot

Herrengedeck

WEIN

DER WEINSERVICE

„Im Wein liegt die Wahrheit“

Die Weinflasche wird präsentiert

Hat der Wein Korken?

Der Probeschluck

WEIN UND STIL

Reihenfolge beim Einschenken

BUSINESS UNDWEIN

Wein - Ein weites Feld

Trinktemperatur

CHAMPAGNER

DAS GETRÄNK DER KÖNIGE

Das edle Getränk

Wie voll werden die Gläser geschenkt?

TEIL 3 - VON COCKTAILS UND HOCHPROZENTIGEM DER APERITIF

DAS APPETITANREGENDE GETRÄNK

Das Getränk vor dem Essen

Mise en place in Geschäftsräumen

*Wahl der Aperitif-Getränke
Anbieten des Aperitifs*

DER DIGESTIF

VON COGNAC BIS LIKÖR

*Digestif – Das Getränk nach dem Essen
Trinken des Digestifs
Sherry*

DAS GETRÄNK VOR, ZU UND NACH DEM ESSEN
Von Portwein und Sherry

MIXGETRÄNKE

DIE HOTEL-BAR: EIN ORT DER RUHE, DES KENNENLERNENS UND
DES AUSTAUSCHS

*Entspannen an der Hotel-Bar
Die amerikanische Bar
Cocktail – der Hahnenschwanz?
Arak, Tuak, Tuba und Palmwein
Vom Whisky und Whiskey
Cognac*

Sake

„Geschüttelt oder gerührt?“ – Der Martini-Cocktail

Singapore Sling

Pitahaya-Cocktail

Mocktail

DIE TRANSATLANTISCHE MINZE-KRISE

*...wie ein echter kubanischer Mojito serviert wird
Alkohol: Sucht oder Genuss?*

TEIL 4 - DAS WARM- ODER HEIßGETRÄNK

KAFFEE

VOM ESPRESSO BIS ZUM MOKKA

„Kaffee – das verteilte Getränk?“

Der Kaffee nach dem Essen

Der Kaffee in der Thermoskanne?

Kaffee international

Kopi Luwak

TEE

DAS AROMATISCHE GETRÄNK

Der Fünf-Uhr-Tee

SCHOKOLADE

DAS GETRÄNK DER AZTEKEN

Kakao oder Schokolade

Service von Trinkschokolade

SCHOKOLADE–DAS VERMÄCHTNIS DER AZTEKEN

Die erfolgreiche Geschichte der Schokolade

STICHWORTVERZEICHNIS

KNIGGE ALS SYNONYM

Umgang mit Menschen

Grußworte zur 2. und 1. Auflage

Genuss prägt unsere Kultur



***Alexander Kohnen, Inhaber International Wine
Institute, IWI, Bad Neuenahr-Ahrweiler***

Die Kunst des Genießens

In der heutigen Zeit muss alles etwas schneller gehen! Ist es nicht so, dass wir uns oft ertappen schnell mal etwas zwischendurch zu essen und nur des Durstes Willen ein Getränk zu uns nehmen? Eine große Vielfalt unserer Getränke sorgt für Emotionen und steigert bewusst die Empfindung etwas Besonderes zu erleben oder wahrzunehmen.

Am besten genießen wir im Kreise unserer Freunde und nicht selten bestimmt ein Getränk unsere Stimmung, das Event oder die Party. Der klassische Champagner bereitet auf einen Galaabend vor, der gerbstoffbetonte Rotwein harmoniert zum mediterranen Hauptgang und ein

fassgelagerter schottischer Whisky lässt einen erlebnisreichen Tag lange in Erinnerung bleiben.

Als ausgebildeter Gastronom, Journalist und Sommelier-Ausbilder gehört die Kunst des Genießens für mich auf jeden Stundenplan. Es ist die Geschichte, die einen Wein berühmt macht, das Herstellungsverfahren, das einen Espresso auszeichnet und die Reifezeit, die einen Cognac rund und gehaltvoll erscheinen lässt.

Der kleine Getränke-Knigge ²¹⁰⁰ zeigt Ihnen auf besonders informativer, kurzweiliger und anschaulicher Weise die jeweilige Besonderheit von Getränken auf. Hier erfahren Sie die Regeln der Servierkunst, welche Accessoires benötigt werden und Tipps, die sich leicht im Umgang mit edlen Getränken umsetzen lassen.

Ich schätze meinen Freund Horst Hanisch sehr. Seine großartige Erfahrung und sein fundiertes Fachwissen in den kleinen Ratgebern ²¹⁰⁰ zu veröffentlichen ist eine schier geniale Idee. Ich wünsche Ihnen viel Freude beim Lesen und genussvolle Momente mit Ihren Lieblingsgetränken.

Ihr
Alexander A. Kohnen
International Wine Institute, 2011

Der Durst hat das letzte Wort



William Verpoorten

Inhaber Verpoorten GmbH & Co. KG, Bonn

Gläser machen Getränke

Der Durst, sehr geehrte Leserinnen und Leser, ist ein getreuer Begleiter des Menschen. Er überlebt jede Sättigung und regiert in höchstem Maße gerecht, also absolut demokratisch. Denn er verschont keinen, und er quält jeden, die Frau wie den Mann und auch das Kind.

Der Durst hat immer das letzte Wort, und das ist gut so, denn ewige Satttheit würde das Ende aller Hoffnung bedeuten und uns ebenso schöne wie faszinierende Erlebnisse vorenthalten. Der Durst hat Kriege heraufbeschworen, die Weinkultur geschaffen, ebenso die Kunst des Bierbrauens. Ferner schuf er die weite, bunte und schöne Welt der Spirituosen und Cocktails.

Zur Kür wird das Trinken, wenn es nicht mehr ums Überleben geht, sondern um Genuss. Und dabei spielt das Glas eine Hauptrolle.

Wer letztlich die Kunst der Glasherstellung erfand, ist bis heute mit letzter Klarheit nicht erwiesen, denn sowohl Phönizier wie Ägypter beanspruchen sie gleichermaßen für

sich. Sicher ist nur, dass ursprünglich das Glas aus dem östlichen Mittelmeerraum stammt.

Auf ihren Besetzungszügen im Vorderen Orient stießen die römischen Legionen auf die Glasmacherkunst der Syrer; und da man die Vorteile des neuen Materials sehr rasch erkannte, gehörte schon bald ein ‚Glasmacher‘ als ständiger Begleiter zu jeder Legion. So verwundert es nicht, dass man bei Ausgrabungen von Gallien bis nach Wien und von Spanien bis nach Köln, immer wieder sich ähnelnde Glasformen fand.

In der 2. Hälfte des 15. Jahrhunderts zeichnete sich ein bedeutender Einschnitt bei der Glasentwicklung ab, als sich im venezianischen Murano ein neues Zentrum der Glaskunst herausbildete. Eine ausgesprochene Hochblüte erreichten die venezianischen Gläser gegen Ende des 16. Jahrhunderts.

Ein schönes Glas weckt ja Erwartungen und sein Inhalt soll für einen positiven Stimmungswechsel sorgen. Noch ehe eingeschenkt worden ist, macht es Lust auf den ersten Schluck.

Gläser machen Getränke. So riecht und schmeckt der Wein aus einem bauchigen Glas anders, als aus einem schmalen. Das gleiche gilt für Bier, Spirituose, Tee, für nahezu jedes Getränk.

Gerade am Geschmack zeigt sich, wie die Sinneserfahrungen durch das Zusammenwirken mehrerer Sinne und des Verstandes zusammenkommen.

Das ideale Glas erfreut denn auch fünffach: das Auge, die Hand, die Nase, den Gaumen und schließlich das Ohr durchs Klingen.

Hoffentlich habe ich nun ordentlich viel Wissens-,Durst' bei Ihnen geweckt; viel Freude beim Studieren der folgenden erfrischenden Seiten

wünscht Ihnen

Ihr

William Verpoorten, 2006

Vorwort zur aktuellen Auflage

Auf einen Schluck

Rotwein ist für alle Knaben eine von den besten Gaben.
Wilhelm Busch (Abenteuer eines Junggesellen), dt.
humorist. Schriftsteller
(1832 - 1908)

Prost

Wie wird eine Flasche Sekt geöffnet? Wie voll wird Wein in das Weinglas geschenkt? Wie wird die Kaffeetasse richtig eingedeckt?

In dieser überarbeiteten Neuauflage wird nach wie vor auf den üblichen Umgang rund um das Thema Getränke eingegangen. Zuhause kann ja jeder tun und lassen was er mag, aber im geschäftlichen Zusammentreffen gibt es schon einige Regeln zu beachten.

Welcher Wein wird vor dem nächsten gereicht? Wie war das noch mit dem Probeschluck? Was lässt sich am Weinkorken erkennen? Interessant ist auch, aus welchen Ländern mittlerweile Weine nach Deutschland importiert werden, so aus Chile und Argentinien, aus Süd-Afrika, Australien und Neuseeland.

Innerhalb Deutschlands haben sich auch die deutschen Weine wieder gut platziert, sodass nicht unbedingt auf den

Franzosen, Italiener oder Spanier – die alle hervorragende Weine produzieren – zurückgegriffen werden muss.

Seit mehreren Jahren ist es möglich und durchaus korrekt, dass während eines Arbeitsessens, zum Beispiel mittags, auch ausschließlich Mineralwasser gereicht wird.

Überraschenderweise gibt es auch hier bestimmte Regeln zu beachten. Tafelwasser und Mineralwasser zum Beispiel zeigen deutliche Unterschiede.

Das Getränkeangebot bei Meetings ist ebenfalls größer geworden als nur Orangensaft, Wasser oder Kaffee. Ein Aperitif vor dem Menü, ein Digestif danach. Welche Getränke sind hier am wohltuendsten und am geschmackvollsten?

Und wie sieht es aus mit einem Absacker an der Hotelbar? Ist hier ein Cocktail, Longdrink, Sour oder Fizz das geeignete Getränk?

Die sogenannten Warm- beziehungsweise Heißgetränke haben in den vergangenen Jahren deutlich aufgeholt. Heute wird nicht mehr nur ‚eine Tasse Kaffee‘ bestellt, sondern aus einem teilweise fantastisch umfangreichen Angebot ausgewählt. Dabei lässt sich feststellen, dass es auch bei Kaffeegetränken erhebliche Qualitätsunterschiede gibt.

Erst im Jahre 1528 brachte der Eroberer Hernán Cortés (auch: Hernando Cortez) die Trinkschokolade nach Spanien. Sie galt damals als reines Luxusgetränk und war dem Adel vorbehalten.

So können wir uns glücklich schätzen, heute jederzeit auf dieses Getränk zurückgreifen zu können, das besonders bei kühlerer Witterung die Herzen mancher höher schlagen lässt.

Na denn - Prost, aus dem Lateinischen ‚Prosit‘ „Es möge gelingen“.

Liebe Leserinnen, liebe Leser. Erweitern Sie Ihr bestehendes Wissen. Tauchen Sie ein in die Vielfalt der klassischen und exotischen Welt der Getränke.

Horst Hanisch

Teil 1 - Getränke bei Tisch und bei Veranstaltungen

Getränke

Von Wasser und Wein

*Es ist mir völlig gleichgültig, wohin das Wasser fließt,
solange es nicht in meinen Wein läuft.*

***Gilbert Keith Chesterton, brit. Kriminalautor
(1874 - 1936)***

„Fisch muss schwimmen“

Eine Weisheit, die schon unsere Vorfahren kannten. Zur Zeit unserer Eltern und Großeltern war es üblich, einen weißen Moselwein zum Fisch zu trinken. Die Zeit vergeht, Geschmäcker wandeln sich. Heute muss es kein Moselwein mehr sein – ja, nicht mal mehr zwangsläufig ein weißer Wein. Werden mehrere Weine während einer Menüfolge getrunken, werden die Gläser nach einer bestimmten Reihenfolge eingedeckt. Die Reihenfolge entspricht der der angebotenen Getränkefolge.

Gläser im Gedeck

Alle Gäste haben Platz genommen. Bevor die erste Speise an die Tafel gebracht wird, wird das erste Getränk eingeschenkt. Die dazu benötigten Gläser wurden bereits eingedeckt.

Zuerst wird jenes Glas benutzt, das dem Gast am nächsten steht. Meistens handelt es sich dabei um das Weißweinglas.