



Business Knigge „Wissenswertes im Restaurant“

Ein kleiner genussvoller Überblick

Samstag, 28. Mai 2011



DENKERZELLEN
Service Management

Opera Gastronomie – Tiroler Landestheater
zu Gast im MCI, Innsbruck

INHALTSVERZEICHNIS

Man ist, wie man isst.....	3
So schneiden Sie besser ab.....	4
Filetieren von Fisch:	4
Verwendung der verschiedenen Besteckarten, Gläser und Utensilien	5
Was sonst noch wichtig ist.....	6
Was Sie sowieso schon wissen.....	7
Kleine Weinkunde.....	8
Kleiner Überblick über die gängigsten Rebsorten:	10
Weiterführende Literatur, etc.....	11
Basis KNOW HOW Getränke.....	12
Bier	12
Kaffee	12
Tee	12
Schaumweine	12
Spirituosen	12
Edel-Brände alphabetisch:	13
Zum Autor bzw. Vortragenden	15
Links:	15

Man ist, wie man isst

Der Chef feiert einen runden Geburtstag, der beste Kunde lädt zum Firmenjubiläum. Klar, dass es dabei eher vornehm zu gehen wird. Und das ist für viele ein zweifelhaftes Vergnügen. Wie verhält man sich? Darf man belegte Brötchen einfach in die Hand nehmen? Muss man Austern wirklich geräuschvoll schlürfen? Wie isst man Krebse oder Hummer? Verzichten Sie nicht aus Angst, sich falsch zu verhalten, auf die besten Speisen. Greifen Sie auch bei komplizierten Gerichten zu – ich erkläre Ihnen, wie Sie formvollendet speisen.

Keine Hemmung

Für gewöhnlich wird Brot in kleinen Körbchen zur Vor- oder Hauptspeise serviert. Greifen und brechen Sie es ruhig mit der Hand. Verwenden Sie falls vorhanden das kleine Brotteller an ihrer linken Seite. Auch belegte Brötchen essen Sie einfach aus der Hand – belegte Brote dagegen mit Messer und Gabel.

Auch wenn es Ihnen im ersten Augenblick eigenartig erscheint: Geflügel wie Huhn, Taube oder Wachtel können Sie laut Knigge aus der Hand essen – zumindest bei größeren Tierchen (Hähnchen, Gans, Ente etc.) empfiehlt es sich aber, trotzdem zum Besteck zu greifen oder zumindest einen Blick in die Runde zu werfen und sich dem Verhalten der anderen Tischpartner anzupassen. Vorsicht bei den Saucen – Spritzgefahr!

Wer sich Schnecken schmecken lassen will, greift mit einer kleinen Zange das Gehäuse und zieht mit der anderen Hand das Fleisch mit Hilfe einer schmalen Gabel heraus.

Das passende Werkzeug bekommen Sie auch mitserviert, wenn Sie Schalentiere wie Hummer oder Krebs bestellen. Der Hummer ist häufig schon halbiert. Wenn Sie die großen Scheren aufknacken wollen, nehmen Sie am besten die beigelegte Hummerschere zu Hilfe. Das Innere können Sie dann leicht mit einer kleinen Gabel herausziehen; dünne Arme saugen Sie einfach aus. Mitunter kann es vorkommen, dass Ihnen Scampi mit Schale serviert werden – nur in diesem Fall dürfen Sie sie auch aus der Hand essen. Bei Scampi ohne Schale arbeitet man mit dem Besteck.

Entscheiden Sie sich für Miesmuscheln, haben Sie es leicht: Sie öffnen sich schon beim Kochen. Nehmen Sie eine Muschel in die Hand und entfernen Sie das Fleisch entweder mit einer Gabel oder nehmen Sie eine andere, leere Muschel zu Hilfe. Austern werden in jedem Fall bereits geöffnet serviert.

Lösen Sie das weiche Muschelfleisch mit Ihrer Gabel und schlürfen Sie es dann genussvoll aus der Muschel.

Tauchen Sie Ihre Fingerspitzen nach dem Essen in die Schale mit Zitronenwasser (Fingerbowle), die Ihnen das Service für gewöhnlich bereitstellt und benutzen Sie zum Abtrocknen Ihre Serviette. Im Nu sind Ihre Finger wieder vom Fett und eventuellen Essensresten befreit.

So schneiden Sie besser ab...

Achtung! Wenn Sie Fisch bestellt haben, benutzen Sie bitte nicht Ihr normales Messer, sondern das extra dafür vorgesehene Fischbesteck. Für viele ist Fisch immer noch der Angstgegner bei Geschäftsessen. Wenn Sie sich nicht mit Gräten herumschlagen wollen und à la carte bestellen, können Sie ganz einfach ein Filet wählen – das darf in einem guten Restaurant nämlich keine Gräten haben.

Zerteilen Sie den Fisch und schneiden Sie ihn nicht, wie Sie das beispielsweise bei einem Stück Fleisch tun würden. Wie man ganze Fische fachgerecht zerlegt, erkläre ich Ihnen im Folgenden:

Filetieren von Fisch:

Falls Sie einen ganzen Fisch bekommen, ziehen Sie zuerst vorsichtig die Rücken- und Bauchflossen ab. Damit haben Sie schon eine Menge kleiner, lästiger Gräten entfernt. Dann fahren Sie mit dem stumpfen Fischmesser unter der Haut der Fische entlang, heben sie ab und deponieren sie auf dem Grätenteller. Bei einer Forelle Müllerin oder einer Mandelforelle wird die Haut mitgegessen – in diesem Fall entfällt dieser Arbeitsschritt. Nun wird der Fisch entlang des dunklen Scheitels (Rückgrat) vom Kopf bis zum Schwanz eingeschnitten; stechen Sie das Fischmesser vorsichtig ein, dann spüren Sie, wenn Sie auf die Mittelgräte stoßen: Bis hierhin und nicht weiter!

Jetzt können Sie die Filets vom Kopf bis zum Schwanz (damit Sie nicht gegen die Gräten arbeiten) nach beiden Seiten „abklappen“. Nun gehen Sie mit der Gabel unterhalb des Kopfs vorsichtig unter die Mittelgräte, ziehen das gesamte Skelett mitsamt dem Kopf nach oben ab und legen es ebenfalls auf den Grätenteller. Und schon haben Sie es geschafft.

Sollten Sie trotz aller Vorsicht eine Gräte übersehen haben, gilt die saloppe Formel: „Raus wie rein“. Die Gräte ist mit einer Gabel in den Mund gelangt – auf dem gleichen Weg kommt sie wieder heraus. Schieben Sie diese möglichst diskret mit der Zunge auf die Gabel und legen sie an den Tellerrand – die Finger sind tabu!

Wenn bei Ihnen auch Übung einfach nicht den Meister macht: In guten Restaurants können Sie durchaus jemanden vom Service bitten, den Fisch für Sie zu filetieren – mit einem selbstbewussten Lächeln muss Ihnen das nicht peinlich sein!

Verwendung der verschiedenen Besteckarten, Gläser und Utensilien

Eigentlich ist es ganz einfach: Bei einem Menü mit mehreren Gängen wird das Besteck von außen nach innen benutzt – und zwar jeweils ein ganzes Set. Das heißt: Auch wenn Sie für den Salat nur die Gabel brauchen, legen Sie das Messer später auf den Teller dazu, damit der Kellner beides gemeinsam abräumen kann. Übrigens ist es nicht unpassend, wenn Linkshänder das Besteck „spiegelverkehrt“ benutzen.

Bei den Gläsern ist es noch einfacher, denn der Kellner schenkt Ihnen ein und wählt für jedes Getränk das richtige Glas. Trotzdem zur Information: Bei mehreren Weingläsern ist das größere immer das für den Rotwein – Weißwein wird in die kleineren Gläser eingeschenkt.

Das kleine Messer auf dem Tellerchen links ist übrigens für Brot mit Butter vorgesehen und wird in der Regel vor oder nach der Vorspeise abgeräumt.

Früchte werden mit dem beiliegenden Obstmesser mundgerecht zerteilt. Falls Sie keines serviert bekommen, können Sie selbstverständlich auch die Dessertgabel benutzen.

Haben Sie es bei der Vorspeise mit übergroßen Salatblättern zu tun, dann schneiden Sie diese bloß nicht mit dem Messer in mundgerechte Stücke. Falten Sie das Salatblatt stattdessen mit der Gabel und spießen Sie Ihr „Kunstwerk“ dann einfach auf. Auch Gulasch

oder andere kleinere Fleischstücke am Spieß sind nicht dafür gedacht, noch weiter zerkleinert zu werden. Und für alle, die das immer noch nicht wissen: Spargel wird nach Knigge nicht mit dem Messer zerkleinert, sondern so wie er ist von der Gabel gegessen. Aber bestimmt wird es Ihnen niemand verübeln, wenn Sie einen dicken Marchfelder Spargel ganz einfach mit dem Messer in essbare Abschnitte teilen.

Ein kleiner Tipp: Sollten Sie trotzdem einmal nicht weiter wissen, orientieren Sie sich doch einfach am Gastgeber. Legt er großen Wert darauf, mit Besteck zu speisen? Oder ist er leger orientiert und geht mit den Kniggevorschriften locker um? Dann tun Sie ihm den Gefallen, lassen Sie ihn nicht allein – machen Sie es ihm nach.

Was sonst noch wichtig ist

Kartoffeln und Knödel werden in der Regel nicht geschnitten, sondern mit der Gabel zerteilt – sie können dann durch die raue Oberfläche mehr Sauce aufsaugen. Zu lange Nudeln werden normalerweise mit der Gabel gekürzt – oder, ganz klassisch, am Tellerrand auf die Gabel gedreht.

Austern, Artischocken und Krustentiere dürfen Sie auch nach Knigge mit den Fingern essen. In guten Restaurants wird Ihnen eine Schale mit Zitronenwasser gereicht, in die Sie Ihre Fingerspitzen – nicht die ganzen Hände! – tauchen können. Zum Trocknen benutzen Sie dann Ihre Serviette. Apropos Serviette: Die legt man zu Beginn des Essens auf den Schoß, wo sie auch verbleibt. Und tupft sich damit vor dem Trinken und mindestens nach jedem Gang die Lippen ab.

Kleine Getränkekunde

Welches Getränk Sie wählen, hängt vom Anlass des Essens und natürlich auch von Ihrem Gericht ab. Bei einem Geschäftstermin am Mittag sollten Sie auf Alkohol eher verzichten.

Gourmets trinken übrigens niemals zu süße Getränke zum Essen, da sie den Geschmack der Speisen überlagern! Wenn Sie als solcher gelten wollen, entscheiden Sie sich also für Mineralwasser anstelle von Cola oder Limo.

Und abends? Bei einem rustikaleren Essen können Sie sich ein Bier genehmigen. In einem etwas eleganteren Restaurant sollten Sie sich eher an Wein halten – und Wasser dazu bestellen. Bitte nicht einen edlen Tropfen zum „G´spritzten“ degradieren! Heutzutage ist es

übrigens auch in Ordnung, ein alkoholisches Getränk zu bestellen, wenn der Gastgeber das nicht tut – es sollte natürlich nicht gerade der teuerste Wein des Hauses sein!

Wer die Flasche bestellt, probiert – in der Regel also der Gastgeber. Das Kosten dient allerdings nicht zur Überprüfung, ob der Geschmack Ihren Vorstellungen entspricht – Sie sollten ihn nur zurückgehen lassen, wenn er korkt.

Nach dem Essen ist Espresso angesagt. Der Kaffeeelöffel wird nach dem Umrühren auf den Unterteller gelegt – ohne ihn vorher abzuschlecken!

Und einen Cappuccino sollten Sie niemals mit Sahne, sondern mit Milchschaum bestellen.

„Bedienung, zahlen!“

So geht es natürlich nicht! Klären Sie schon bei der Reservierung die Zahlungsformalitäten: Wird bar an der Theke gezahlt oder die Rechnung zugeschickt? Welche Kreditkarten akzeptiert das Restaurant?

Hat das Servicepersonal Sie zufrieden stellend bedient, ist ein Trinkgeld von ca. 5-10% angemessen. Verbunden mit einem freundlichen „Dankeschön, wir haben uns sehr wohl bei Ihnen gefühlt!“ ist es noch einmal so wertvoll.

Was Sie sowieso schon wissen...

Einige grundlegende Dinge erwähnen wir hier nur der Vollständigkeit halber – obwohl sie eigentlich schon jedes Kind weiß.

Greifen Sie nicht quer über den Tisch, um an Salz, Pfeffer oder sonstiges zu kommen – fragen Sie höflich. Und zwar erst, wenn Sie heruntergeschluckt haben und Ihr Gesprächspartner zu Ende gesprochen hat.

Führen Sie das Essen zum Mund – nicht andersherum – und lassen Sie sich Zeit.

Rauchen bei Tisch ist tabu, solange nicht alle fertig gegessen haben. Auch dann sollten Sie sich höflich erkundigen, ob sich Ihr Tischnachbar daran stört. Wenn Sie selbst gefragt werden, seien Sie ruhig ehrlich, ehe Sie widerwillig im blauen Dunst sitzen.

Wenn die Serviette oder ein Besteckteil auf den Boden fällt ist das kein Grund, einen roten Kopf zu bekommen. So was passiert einfach. Sie sollten sich allerdings nicht bücken, um das verlorene Teil aufzuheben und es dann wieder zu benutzen. Lassen Sie sich vom Service einen Ersatz bringen.

Man kann nie höflich genug sein. Zeigen Sie ihre menschliche Größe durch Freundlichkeit und Höflichkeit gegenüber dem Servicepersonal. So werden Sie ein gerne gesehener VIP-Gast. „Master ans Servant“ –Gehabe zeigt nur ihre eigene Unsicherheit bzw. Schwäche mit Menschen umzugehen. Verwechseln Sie niemals Autorität und autoritäres Verhalten.

Und natürlich gilt vom Anfang bis zum Ende des Geschäftsessens: Handy aus!

Kleine Weinkunde

Rot oder weiß, trocken oder lieblich?

Sie haben ein wichtiges Geschäftsessen in einem Restaurant. Wie es sich gehört, bringt der Ober die Weinkarte. Und die ist lang. Klar, ob weiß oder rot ist die Grundentscheidung. Aber welcher Wein aus der langen Liste ist nun wirklich gut? Welcher passt zum Essen und zum Anlass?

Am Einfachsten können Sie sich aus der Affäre ziehen, wenn Sie den Kellner (in feinen Restaurants den Sommelier) um eine Empfehlung bitten. Aber ob er Ihren Geschmack trifft?

Schließlich wird der Wein serviert und der obligatorische Probiertropfen eingeschenkt. Korkt er oder nicht? Das sollen Sie beim Probenschluck feststellen.

Lage, Jahrgang, Erzeuger

Eigentlich ist es gar nicht so schwer, denn schon wenige Angaben auf der Karte und erst recht die auf dem Etikett verzeichneten Informationen verraten viel über unseren beliebten Rebensaft.

So gibt es zum Beispiel verschiedene Qualitätsstufen. Der einfachste Wein ist der Landwein, dann folgen der Tafel- und der Qualitätswein (und schließlich der Prädikatswein (Süßwein)).

Diesen gibt es als Kabinett, Spätlese, Auslese, Beerenauslese, Trockenbeerenauslese und Eiswein. Einfach gesagt, werden die Trauben zeitversetzt in Reihenfolge der Aufzählung geerntet – und je später sie geerntet werden, um so süßer und teurer ist der Wein. Trotzdem ist eine Trockenbeerenauslese nicht jedermanns Geschmack – denn dieser Wein ist schwer mit Speisen kombinierbar und nur in kleinen Mengen genießbar.

Auch die auf dem Etikett verzeichnete amtliche Prüfnummer bescheinigt einen guten Wein. Weitere informative Angaben sind der Alkoholgehalt (zwischen neun und 14 Prozent) und der Name des Erzeugers und der Herkunftsregion, die ebenfalls Rückschlüsse auf die Qualität zulassen. Weine mit hohem Alkoholgehalt schmecken meistens voller als die mit geringerem, denn Alkohol ist ein guter Geschmacksträger.

Die Rebsorte, die den Geschmack natürlich maßgeblich prägt, darf nur dann angegeben sein, wenn mindestens 85 Prozent der Trauben auch aus dieser Sorte sind, ebenso wie der Jahrgang, der nur auf dem Etikett vermerkt sein darf, wenn 85 Prozent des Weines aus der jeweiligen Ernte stammen. Ist ein Wein aus mehreren Rebsorten gemischt, spricht man von Cuvée. Barrique wird im Eichenfass ausgebaut – was einen typischen, kräftigen Geschmack erzeugt.

Nicht zuletzt sagt auch der Jahrgang etwas über die Qualität des Weines aus: Je sonnenreicher der Sommer und Herbst war, um so besser wird der Wein. Das Jahr 2003 war zum Beispiel ein „großer Jahrgang“ bei Rotweinen. Manche guten Weine entfalten ihren vollen Geschmack erst nach längerer – fachgerechter – Lagerung. Andere sollte man hingegen lieber im ersten, zweiten Jahr nach der Abfüllung trinken (z.B. fruchtige Weißweine, aber auch Zweigelt)

Zum Wohl

Damit der Wein nichts von seinem Bouquet und Geschmack verliert, muss er in der richtigen Temperatur serviert werden. Weißwein und Rosé schmecken am besten bei acht bis zwölf Grad, Rotwein dagegen bei 18 bis 19 Grad.

Beim Öffnen ist es wichtig, dass der Kellner zuerst die Alukapsel löst, den Flaschenhals abwischt und erst dann den Wein entkorkt. Ausgeschenkt wird Wein in tulpenförmige Gläser, da er durch deren verengten Rand am längsten sein Bouquet behält. Dieses entfaltet sich besonders gut, wenn der Wein im Glas geschwenkt wird – und deshalb schenkt der Kenner

es nur maximal zu einem Drittel voll.

Wenn Sie kleine Kristalle am Flaschenboden entdecken, ist das kein Grund zur Reklamation. Weinstein hat nichts mit einer schlechteren Qualität zu tun. Er entsteht, wenn sich die Mineralien sehr reifer – und damit guter – Trauben mit Weinsäure vermischen.

Und was ist gemeint, wenn Ihr Tischnachbar von einem langen Abgang spricht? Dann meint er den positiven Geschmackseindruck beim Schlucken eines edlen Tropfens. Ansonsten: lassen Sie sich nicht zu sehr beeindrucken, wenn er Himbeeren, Erdbeeren oder sogar Bananen herausschmeckt und Sie das gar nicht nachvollziehen können. Es kann nicht jeder Fachmann sein. Und: Wie bereits anfangs gesagt: nicht jeder, der sich als Weinkenner ausgibt, ist auch einer – manche **lieben einfach die gute Show**.

Kleiner Überblick über die gängigsten Rebsorten:

Rebsorte	Sortentypischer Geschmack	Typische/beste Herkunft
Grüner Veltliner	Fruchtig, Grapefruit, würzig, „Pfefferl“	Wachau, Kamptal, Kremstal DAC Weinviertel
Welschriesling	Leichter, spritziger Wein, grüne Äpfel, Heublumen	Steiermark, Burgenland
(Rhein)Riesling	Steinobst (Marille, Pfirsich) Prägnante Säure	Wachau, Kamptal, Kremstal
Sauvignon Blanc	Fruchtig mit Holunderblüte, Brennessel, Gras, Stachelbeere	Südsteiermark, Südoststeiermark Burgenland
Muskateller	Sehr traubig, jugendlich, aromatisch	Steiermark
(Blauer) Zweigelt	Kirschen, rote Beeren Sollte jung getrunken werden	Niederösterreich Burgenland
Blaufränkisch	Kräftig, Brombeeren, würzig	Mittelburgenland Burgenland Carnuntum
Pinot Noir (Blauburgunder)	Weichsel, Pinotwürze	Thermenregion Burgenland
Cabernet Sauvignon	Cassis (Johannisbeere) Schotig (Pfeffer, Paprika)	Burgenland Thermenregion

Die meisten österreichischen Weine werden trocken (=geringer Restzuckergehalt) ausgebaut.

Prädikatsweine hingegen werden mit deutlichem Restzucker (bis 30%) vinifiziert, diese Weine eignen sich zur Kombination mit Desserts oder Käse. Eventuell auch zur Zigarre. Zu besonders salzigen Speisen können halbtrockene Weine kombiniert werden, z.B. Käse oder zu asiatischen Gerichten (Soja, Wasabi,..)

Weiterführende Literatur, etc..

Hugh Johnson, Der große Johnson

Jens Priewe, Wein

Verkostungen:

Salon Österreichischer Wein, Ibk

Weinfestival, Meran

Vinitaly, Verona

Forum Vini, München

Vie Vinum, Wien

AWC. Wien

Seminare: WIFI, Vinotheken, Slow Food, etc

Weinportale: z.B. www.weinplus.de

Basis KNOW HOW Getränke

Bier

Getränk aus Getreide (Weizen, Gerste), Wasser und Hopfen durch Hefe vergoren
Unterscheidung bezüglich Grundprodukt, Farbe, Gärungsart, Extrakt- und Alkoholgehalt
Stammwürze: Extraktgehalt vor der Gärung, in ° (Alkoholgehalt beträgt 1/4 bis 1/3 davon)
Begriffe: Leichtbier, Vollbier, Lager, Märzen, Bockbier, Pils, Kölsch, Rauchbier, Zwickel

Kaffee

Zwei dominierende Kaffeesorten: Arabica und Robusta
Qualitätsfaktoren - 5 Ms: Mischung, Mahlung, Menge, Maschine und Mensch
Wiener Kaffeeküche vs. italienische Kaffeehauskultur

Tee

man unterscheidet zwischen Hochland- und Tieflandtees, Blatt- und Broken-Tea
Koffein wirkt belebend, es löst sich in den ersten 2 Minuten,
Gerbsäuren wirken beruhigend, sie lösen sich erst nach 2 Minuten,
ab circa 5 Minuten wird der Tee bitter, wie willkommen wird schwächer

Schaumweine

Perlwein/Frizzante: Kohlensäure wird zugeführt
Schaumwein/Sekt/Champagner (durch 2. Flaschengärung)

Spirituosen

Edelbrände: zu 100% aus Wein oder ein Weintrester, Getreide, Obst, Zuckerrohr, Wurzeln,
Knollen, Gemüse
Obstschnaps: zu einem Drittel aus Destillat der Obstsorte, Rest aus Spirit
Geist: aus Früchten mit niedrigem Druckergehalt (Beeren), Früchte werden in Alkohol
eingelegt um Aroma auszulagern, dann wird Alkohol samt eingelegten Beeren erneut
gebrannt; Himbeere, Wacholder etc.
Branntwein: früher als Weingeist bezeichnet
Weinbrand: zu 50% aus Weinbrand, mindestens ein Jahr Holzfasslagerung und 50%
Branntwein
Liköre: Mindestens 15% Alkohol, Fruchtsaftliköre (Cassis), Fruchtaromaliköre (Cointrau,

Kaffe-Kakaoliköre (Tia Maria, Kahlua), Emulsionsliköre (Bailey´s, Eierlikör) und sonstige Liköre Drambuie, Amaretto, Malibu)

Edel-Brände alphabetisch:

Agavenbrand: Tequila, Mezcal

Aniséés: Absinth (früher mit Nervengift Tenaceton), Pastis (Pernod, Ricard), Ouzo, Raki

Armagnac: die besten kommen aus dem Bas- Armagnac Gebiet (Gascogne, SW Frankreich)

Traubensorten: Colombard, Folle Blanche, Ugni Blanc,
Armagnac mit Jahrgangs-Bezeichnung !

Calvados: Apfelweinbrand aus der Normandie; zuerst wird ein Apfelwein (Cidre) erzeugt und dieser anschließend gebrannt

Altersangaben: Vieux, Reserve (mind. 2 Jahre), V.O. (mind. 3 Jahre), VSOP (+4),
Extra, Napoleon (+5)

Cognac: aus dem Gebiet Charente, deren Hauptstadt Cognac heißt

Beste Gebiete: Grande Champagne, Petite Champagne

Bezeichnung: Grand Fine Champagne, Fine Champagne

Altersangaben am Etikett: Fine, DeLuxe, VS: Mindestens drei Jahre

VSOP (Very Superior Old Pale): Mindestens 5 J.

Extra, VXO, Vieille Reserve, Cordon Rouge: + 5 J.

Lagerung in speziellen Limousin-Eichenfässern (Färbung)

Gin: Destillat auf Basis von Gerste und Roggen unter Verwendung von Wachholderbeeren (Bombay, Beefeater, Gordon, Tanqueray,..)

Grappa: aus Rückständen der Wein-Herstellung (weiß oder rot) hergestellt.

Press- Rückstände sind Traubenschalen und Kerne, in Österreich als Tresterbrand bezeichnet

Rum: aus Zuckerrohrmelasse destilliert, Färbung durch Lagerung in Eichenfässern

(Appleton, Bacardi, Cpt. Morgan, Myer´s Rum, Pitu, Chacaca,...)

Whisky: kommt aus dem Gälischen „Uisge Beatha“ (lat. Aqua Vitae) und steht für „Wasser des Lebens“

Scotch Whisky

man unterscheidet zwischen Malt Whisky, Grain Whisky und Blended Whisky

Malt Whisky: aus einem reinem Gerstenmalz, über Torffeuer gedarrt (Rauchnote)

Anschließend in gebrauchten Fässern (Sherry und Port)
Single Malt: unverschnittener Whisky aus nur einer Destillerie,
Lowlands und Highlands (Oban, Macallan, Glenlivet),
Campbeltown (Springbank)
Islay (Lagavulin)
Islands (Talisker)
Blended Scotch Whisky: Johnnie Walker, Ballantine´s, ..
Blended Scotch DeLuxe : Chivas Regal, Dimple, Johnnie Walker Black Label

American Whiskey:

Bourbon: sächlichen aus Mais, die meisten aus Kentucky (Jack Daniel´s, Jim Beam, Four Roses)

Rye Whiskey: kommt zumeist aus Maryland

Canadian Whiskey. Canadian Club (im Barmixbereich verwendet)

Irish Whisky: dreimalige Destillation, ohne Torfrauchgeschmack,

Blends: Jameson, Tullamore Dew,..

Single Malts: Bushmill, ...

Wodka/Vodka: bedeutet Wässerchen, aus Getreide gebrannt, und anschließend über

Holzkohlefilter filtriert, lagert in Edelstahl tanks

neben dem klaren, reinen Wodka gibt es auch aromatisierte Sorten (Bisongras, Melonen, Mandarinen und Beerenfrüchte)

Absolut: Schweden

Stolichnaja: GUS

Moskovskaja: GUS

Eristoff: USA

Smirnoff: lizenziert in vielen Ländern

Wyborowa: Polen

Nikita und Gorbatschow: D

Finlandia: Finland

u.v.m.

Zum Autor bzw. Vortragenden

MAG. FH CHRISTIAN BURKIA, diplomierter Sommelier seit 1998,
Studium Unternehmensführung Tourismus und Freizeitwirtschaft 2000-2004 am MCI

seit 1997 Geschäftsführer **Slow Food** Tirol

seit 1998 Trainer und Coach für Gastronomie/Tourismus **WKO** und private Bildungsanbieter

seit 2002 Sommelier-Ausbildung an den **Zillertaler Tourismusschulen**, Vertragslehrer

seit 2003 Gastronomieunternehmer in Innsbruck, **Restaurant Burkia**

seit 2004 Wirtschafts- und Unternehmensberater **Denkerzellen Service Management**

seit 2007 Geschäftsführender Gesellschafter der **Opera Gastronomie**, Tiroler Landestheater

Links:

Burkia.at

Slowfoodtirol.com

Denkerzellen.at

Opera.burkia.at