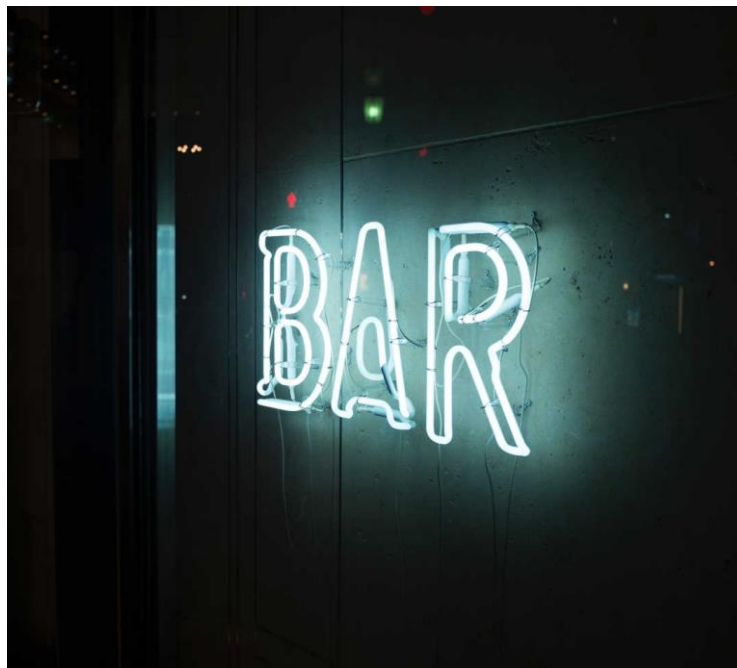




**GASTRONOMIE COACH
ANDREAS MÖBIUS**

Kontakt: +49 (0) 151 54972512

Fachbegriffe im Bereich Bar



Fachbegriffe im Bereich Bar

After-Dinner-Cocktails (Drinks) - Ein Getränk, das vorwiegend nach dem Essen getrunken wird, als Cocktail in der Regel süß, d. h. mit Likör zubereitet (Alexander, Black Russian, Side Car usw.).

Amaro - Bitter, vor allem bei Wermut.

Aperitif - Vom lateinischen „aperire“ = öffnen. Ein Getränk, das vor den Mahlzeiten zur Anregung des Appetites getrunken wird (Wermut, Campari, Cynar, Sherry, usw.).

Before-Dinner-Cocktails (Drinks) - Bezeichnung für trockene Cocktails vor dem Essen (Manhattan, Americano, Martini dry Cocktail, usw.).

Blend(ed) - Vermengen, mischen, aber auch Mischung z. B. Whisky, Blend = Whiskyverschnitt aus Malt- und Grainwhisky.

- Build in glas** - Die Zubereitung des Mixgetränkes erfolgt im Gästeglas.
- Chaser = Filler** - Jene Getränke, die einen Mixdrink komplettieren und auf die gewünschte Menge auffüllen, z. B. Soda, Cola, Orangensaft.
- Chilled** - Gekühlt.
- Cobbler-ice** - Grobes crushed ice das für die gleichnamigen Cocktails verwendet wird.
- Crushed- oder Cracked Ice** - Fein gestoßenes Eis.
- Crustas** - Mixgetränke mit Zuckerrand.
- Cuvée** - Verschnitt.
- Dash** - Verschnitt.
- Demi sec** - Halbtrocken.
- Digestif** - Verdauungsfördernde Getränke, die nach dem Essen gereicht werden, z. B. Liköre, Brände, usw.
- Doux** - Süß (französisch).
- Dolce** - Süß (italienisch)
- Fancy Drinks** - Kreative, phantasievolle Mixgetränke.
- Fancy ice cubes** - Eiswürfel, die entweder mit natürlichen Farbstoffen eingefärbt werden, oder Melisse, Pfefferminz usw. werden mitgefroren.
- Filler** - Getränke zum Auffüllen.
- Flavour** - Geruch, Geschmack.
- Floaten** - Flüssigkeit über den Barlöffel giessen.
- Frappés Drinks** - Auf klein geschlagenem oder fein gemahlenen Eis angerichtete Drinks.
- Frozen Drinks** - Eiswürfel, Alkohol, Fruchtsäfte, Früchte, usw. werden in einem elektrischen Mixer gemixt. Dabei wird das Eis ganz fein zerkleinert und anschließend mit serviert.
- Hard liquors** - Amerikanisch für Basisspirituosen.
- Iced** - Stark gekühlt.
- On the Rocks** - Bestellform für Getränke, die auf Eis serviert werden.

Pre dinner drink - Before dinner drink.

Shaken - Schütteln; damit ist die Zubereitung im Schüttelbecher (Shaker) gemeint.

Shaved Ice - Feingeschabtes oder gemahlenes Eis, auch Eisschnee genannt. Es wird in der Eismühle zubereitet.

Soft Drinks - Alkoholfreie Getränke.

Squeeze - Pressen, auspressen.

Stir - Rühren; Zubereitungsart für Mixgetränke, die im Rührglas gerührt werden.

Straight up - Ohne Eis.

Sugar edge (-lip, -rim) - Zuckerrand auf dem Glas, als Garnitur für Crustas und Fancy Drinks.

Sundries - Knabbergebäck an der Bar z. B. Nüsse, Mandeln, usw.

Topped - Abschließen des Drinks im Gästeglas mit flüssiger oder geschlagener Sahne.

Twist - Drehen, ein Stück (meist Zitronenschale) wird über dem fertigen Getränk ausgepresst, damit die ätherischen Öle auf den Drink spritzen.

Underliner - Untersetzer aus Glas, Paper, usw. für Gläser oder Flaschen.

X.O. - Extra old, Bezeichnung von Cognac- und Armagnachäusern für ihre Spitzenprodukte.

Zeste - Langer Schalenstreifen.

Gastronomiecoach.Andreas-Möbius.de, Trainer Andreas Möbius

<https://gastronomiecoach.andreas-moebius.de/>

Postanschrift: Bajuwarenstr. 5, 84543 Winhöring

Kontakt: Telefon: 0151 54972512, E-Mail: gastronomiecoach@andreas-moebius.de

Vertreten durch: Geschäftsführer Andreas Möbius

Umsatzsteuer-Identifikationsnummer: DE106/252/10246