

Aperitifs

Sind alkoholische oder alkoholfreie Getränke die vor dem Essen getrunken werden. Grundsätzlich werden Sie in folgende Gruppen eingeteilt:

Weine:

- ✓ leichte, trockene Weißweine
- ✓ Versetzte Weine: trockene Sherrys und Portweine, Wermutweine, Quinquinas.
- ✓ Schäumende Weine: trockener Sekt, Champagner



Bier

Alkoholfreie Aperitifs

Nicht zu süße Getränke zB Frucht- und Gemüsesäfte, Mineralwasser, usw.

Spirituosen:

- ✓ Aperitifbitters und Bitterliköre zB Campari, Cynar
- ✓ Branntweine: klare Schnäpse und Anisées zB Ouzo, Pastis

Mixgetränke

- ✓ trockene Cocktails: zB Martini dry, Americano (Vermouth rosso, Campari, Soda), Manhattan (Angostura Bitter, Vermouth rosso, Bourbon, Whiskey),
- ✓ Wein- Sekt oder Champagnercocktails: Sekt-Orange, Kir royal (Crème de Cassis – mit trockenem Sekt oder Champagner auffüllen)
- ✓ Bowlen: Marillenbowle, Pfirsichbowle, usw



Besondere Spezialitäten:

Apfel-, Birnensekt, pürierte Pfirsiche oder Erdbeeren mit Sekt,...

Aperitifs

Digestifs

Sind das Gegenstück zum Aperitif. Sie werden am Ende eines Menüs zur Verdauungsförderung getrunken. Als solche werden serviert:

Weine:

- ✓ Süd- oder Süßweine
- ✓ Prädikatsweine

Branntweine:

- ✓ Weindestillate: zB Cognac, Armagnac, Weinbrand
- ✓ Getreidedestillate: Whiskey
- ✓ Obstdestillate: Birnen-, Marillenbrand, Kirschwasser, Himbeergeist, usw



Liköre:

- ✓ Edelliköre
- ✓ Tafelliköre

Mixgetränke:

zB Black Russian (Kahúla, Wodka), Alexander (Obers, Crème de Cacao, Weinbrand), Side-Car (Zitronensaft, Cointreau, Weinbrand)

Café mit Alkohol

- ✓ Mazagran: kalter, süßer Café mit Eisstückchen und Maraschino
- ✓ Eiscafé „Delicios“ (Vanilleeis, Apfelbrand, kalter Café, Schlagobers)
- ✓ Mokka gespritzt (Mokka mit Cognac oder Rum)
- ✓ Wiener Melange (Kleiner Brauner mit Melange-Likör)
- ✓ Irish Coffee (Zucker, Irish Whiskey, Verlängerter, Obers)
- ✓ und viele mehr!!



Ideale Trink- bzw. Serviertemperaturen:

Bei **alkoholfreien Getränken** liegt diese bei 6 bis 10°C.

Bier hat eine optimale Temperatur bei 8°C. Temperaturschwankungen sind zu meiden, sie führen zu Kohlensäureverlusten. Zu warmes Bier schäumt stark und schmeckt schal. Zu kaltes Bier wird trüb und kann den Schaum nicht halten.

Bei **Weinen** ist das von der Farbe und Gattung abhängig. Rotwein zB sollte eine Temperatur, je nach Wein, zwischen 14° und 18°C betragen; Weißwein zwischen 8° und 13°C.

Bei **Spirituosen** kommt es ebenfalls auf das jeweilige Getränk an. Eisgekühlt werden zB Wodka, Kornbranntweine,... , gekühlt: Steinobstbrände, ... , schwach gekühlt werden Tequila, Liköre,.....

Versetzte Weine:

Versetzte Weine als Aperitif (trockene Sorten) werden mit einer Temperatur zwischen 6° und 12°C serviert. Süße Sorten (als Digestif) sollten eine Temperatur von 15°-20°C erreichen.