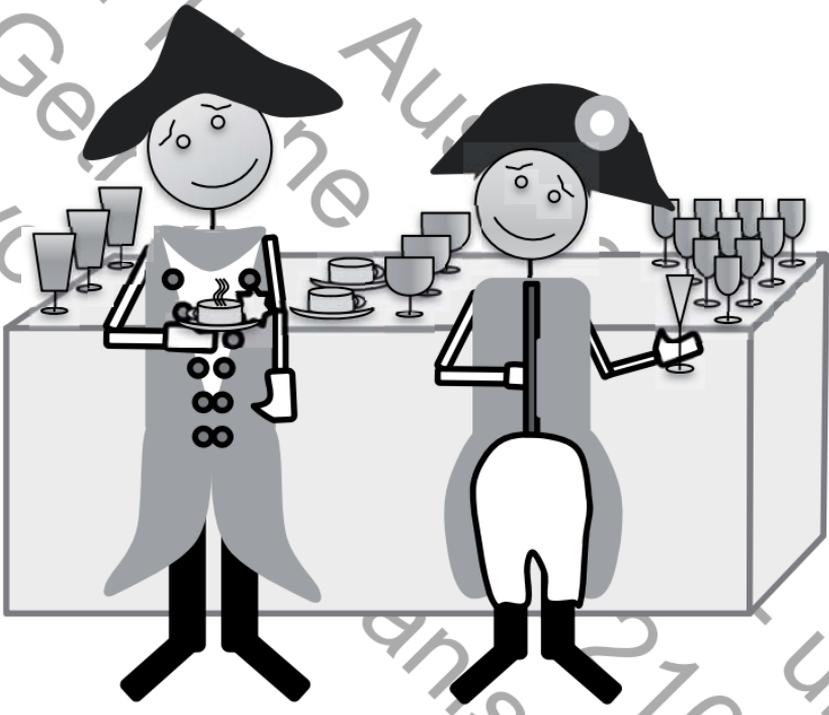

Der kleine Getränke- und Trinkkultur-Knigge ²¹⁰⁰

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



Der kleine
Gemeine
Vorname
Aussch
2100
und
Ansch



Inhaltsverzeichnis

INHALTSVERZEICHNIS	5
GRÜßWORTE ZUR 2. UND 1. AUFLAGE.....	9
GENUSS PRÄGT UNSERE KULTUR	9
<i>Die Kunst des Genießens</i>	9
DER DURST HAT DAS LETZTE WORT	10
<i>Gläser machen Getränke</i>	10
VORWORT ZUR AKTUELLEN AUFLAGE	12
AUF EINEN SCHLUCK	12
<i>Prost</i>	12
TEIL 1 – GETRÄNKE BEI TISCH UND BEI VERANSTALTUNGEN	14
GETRÄNKE	15
VON WASSER UND WEIN	15
<i>„Fisch muss schwimmen“</i>	15
<i>Gläser im Gedeck</i>	15
<i>Die Getränkefolge</i>	15
<i>Die Tafel ist eröffnet</i>	16
<i>Alkoholische und alkoholfreie Getränke</i>	17
SOFTDRINKS IM TAGUNGSGESCHÄFT	18
DAS GETRÄNK ZUR BESPRECHUNG.....	18
<i>Kaffee oder Wasser?</i>	18
<i>Mineralwasser</i>	19
<i>Säfte</i>	21
<i>Kokosnusswasser</i>	21
TEIL 2 – BIER AUF WEIN, DAS LASS SEIN.....	22
BIER.....	23
DAS KÜHLE BLONDE UND DAS BRAUNE GEHEIMNISVOLLE	23
<i>Bier trinken statt in Bier ertrinken</i>	23
<i>Pils, Kölsch, Altbier oder Weizenbier?</i>	23

„EIN BIER IST BESSER ALS KEIN BIER“	25
<i>Die Legende vom flüssigen Brot</i>	25
<i>Herrengedeck</i>	28
WEIN	29
DER WEINSERVICE	29
„Im Wein liegt die Wahrheit“	29
<i>Die Weinflasche wird präsentiert</i>	29
<i>Hat der Wein Korken?</i>	30
<i>Der Probeschluck</i>	32
WEIN UND STIL	35
<i>Reihenfolge beim Einschenken</i>	35
BUSINESS UND WEIN.....	38
<i>Wein – Ein weites Feld</i>	38
<i>Trinktemperatur</i>	39
CHAMPAGNER	41
DAS GETRÄNK DER KÖNIGE.....	41
<i>Das edle Getränk</i>	41
<i>Wie voll werden die Gläser geschenkt?</i>	43
TEIL 3 – VON COCKTAILS UND HOCHPROZENTIGEM	44
DER APERITIF	45
DAS APPETITANREGENDE GETRÄNK	45
<i>Das Getränk vor dem Essen</i>	45
<i>Mise en place in Geschäftsräumen</i>	46
<i>Wahl der Aperitif-Getränke</i>	47
<i>Anbieten des Aperitifs</i>	48
DER DIGESTIF	49
VON COGNAC BIS LIKÖR.....	49
<i>Digestif – Das Getränk nach dem Essen</i>	49
<i>Trinken des Digestifs</i>	51
<i>Sherry</i>	51
DAS GETRÄNK VOR, ZU UND NACH DEM ESSEN	52
<i>Von Portwein und Sherry</i>	52

MIXGETRÄNKE 53

DIE HOTEL-BAR: EIN ORT DER RUHE, DES KENNENLERNENS UND DES AUSTAUSCHS.....	53
<i>Entspannen an der Hotel-Bar</i>	53
<i>Die amerikanische Bar</i>	54
<i>Cocktail – der Hahnenschwanz?</i>	55
<i>Arak, Tuak, Tuba und Palmwein</i>	56
<i>Vom Whisky und Whiskey</i>	56
<i>Cognac</i>	57
<i>Sake</i>	58
<i>„Geschüttelt oder gerührt?“ – Der Martini-Cocktail</i>	58
<i>Singapore Sling</i>	59
<i>Pitahaya-Cocktail</i>	59
<i>Mocktail</i>	59
DIE TRANSATLANTISCHE MINZE-KRISE.....	60
<i>... wie ein echter kubanischer Mojito serviert wird</i>	60
<i>Alkohol: Sucht oder Genuss?</i>	61

TEIL 4 – DAS WARM- ODER HEIßGETRÄNK..... 62**KAFFEE 63**

VOM ESPRESSO BIS ZUM MOKKA.....	63
<i>„Kaffee – das verteilte Getränk?“</i>	63
<i>Der Kaffee nach dem Essen</i>	63
<i>Der Kaffee in der Thermoskanne?</i>	64
<i>Kaffee international</i>	65
<i>Kopi Luwak</i>	67

TEE 68

DAS AROMATISCHE GETRÄNK.....	68
<i>Der Fünf-Uhr-Tee</i>	68

SCHOKOLADE..... 73

DAS GETRÄNK DER AZTEKEN.....	73
<i>Kakao oder Schokolade</i>	73
<i>Service von Trinkschokolade</i>	74
SCHOKOLADE – DAS VERMÄCHTNIS DER AZTEKEN.....	75

<i>Die erfolgreiche Geschichte der Schokolade</i>	75
STICHWORTVERZEICHNIS	77
KNIGGE ALS SYNONYM.....	81
<i>Umgang mit Menschen</i>	81

Der kleine Auszug aus
Getränke-Trinkkultur- und
Knigge 2100
von Horst Hanisch

Kaffee

Vom Espresso bis zum Mokka

*Drei Dinge gehören zu einem guten Kaffee:
erstens Kaffee, zweitens Kaffee und drittens nochmals Kaffee.*

*Alexandre Dumas, frz. Bühnenautor
(1802 - 1870)*

„Kaffee – das verteuflte Getränk?“

Kaffee kam im Jahr 1570 aus dem Orient nach Venedig. Wie vieles Neues wurde das Kaffeegetränk zunächst einmal verteuflt.

Allerdings mundete der Kaffee dem Papst Clemens (1536 – 1605) ausgesprochen gut. Er befürwortete das Getränk, das nun rasant seinen Aufstieg in der Bevölkerung machte.

Übrigens: Das erste Kaffeehaus Europas stand in Venedig. Es wurde 1647 eröffnet, da Kaufleute diese Einrichtung in Konstantinopel und Alexandria kennen und schätzen gelernt hatten. Das erste deutsche Kaffeehaus soll 1677 (acht Jahre vor dem ersten Kaffeehaus in Wien) in Hamburg eröffnet worden sein.

Das Café Florian in Venedig (ursprünglich ‚Alla Venezia Trionfante‘), direkt am Markusplatz gelegen, öffnete um 1720 seine Pforten. Bis heute ist es weltberühmt. Im Jahre 1763 gab es in Venedig bereits 218 Cafés.

Ein ganz Großer war anfangs skeptisch: Friedrich der Große (1712 – 1786) sprach ein Kaffeeverbot aus und schickte deswegen Schnüffler (Kaffeeschnüffler, Kaffeeriecher) durchs Land, die herrausfinden sollten, ob jemand verbotenerweise dieses köstliche Getränk zu sich nahm.

In Deutschland trinkt (statistisch) jeder 162 Liter Kaffee im Jahr (2017). Immerhin mehr als Bier!



Der Kaffee nach dem Essen

Bevor der Kaffee serviert wird, werden alle Couvertteile, Besteckteile, Servietten und Hilfsmittel abgeräumt. Außer dem Digestifglas oder dem Champagnerglas, sofern Champagner oder Sekt entsprechend der Getränkefolge weiterhin gereicht wird, befindet sich kein Glas mehr auf der Tafel.

Nach dem Essen wird als starker Kaffee gerne ein Mokka gereicht. Da es sich hier nicht um eine ‚gemütliche Kaffeerunde‘ handelt, sollte der Mokka dem üblichen Kaffee vorgezogen werden.

Der Kaffee rundet das Menü lediglich ab. Der Gast trinkt nur eine kleine Tasse und wechselt dann – sofern die Tafel nicht aufgehoben werden soll – wieder zu einem anderen, meist alkoholischen Getränk.

Neben dem Mokka können aber alle üblichen Kaffeegetränke angeboten werden. Deshalb der Begriff Warmgetränk oder auch Heißgetränk.

Zum Kaffeeservice gehören:

- Kaffeeuntertasse
- Kaffeetasse
- Kaffee-, Mokkalöffel
- Sahneschale mit Sahne, Sahnelöffel
- Milchgießer mit Milch
- Zuckerstreuer mit Zucker oder Zuckerschale mit Zuckerwürfeln, Zuckerränge
- Tablett oder Teller für Sahneschale und Milchgießer

Wie zu erkennen ist, werden viele Teile für den Kaffeeservice benötigt, wobei das Kaffeegetränk selbst noch gar nicht berücksichtigt ist.

Der Kaffee wird in Kaffeekannen gebracht und auf eine Anrichte gestellt. Bei kleineren, privaten Gesellschaften kann die gefüllte Kaffeekanne auf die Tafel gestellt werden. Jeder Gast schenkt sich dann selbst ein.

Die zuletzt erwähnte Möglichkeit bietet sich beim Frühstück geradezu an.



Der Kaffee in der Thermoskanne?

Wenn die üblichen Picknick-Plastik-Kannen, die allein aus optischen Gründen nicht auf die Tafel gehören, vermieden werden, ist es heutzutage möglich, den Kaffee in einer Thermoskanne auf die Tafel zu stellen. Dazu gibt es sehr schöne Kannen, zum Beispiel aus Silber oder versilbert oder auch aus Edelstahl, aber auch in sonst einem ansprechenden Design.

Den Kaffee zu servieren, so wie alle anderen Speisen und Getränke vorher auch, bleibt immer noch der beste Service. Auch ist es möglich, den Kaffee an einem Getränkebuffet in die Tassen zu gießen und dann von dort aus dem Gast zu servieren.

Schon ist zu ahnen, dass die Kaffeetassen unter Umständen kalt sind. Der noch so heiß eingeschenkte Kaffee wird schnell kalt. Weil der Genuss darunter erheblich leidet, empfiehlt es sich, die Tassen vorzuwärmen und dann erst einzudecken.

Teil 4 – Das Warm- oder Heißgetränk

Ist die Tasse bereits eingedeckt, tritt der Servierende von hinten an den sitzenden Gast und nimmt die Kaffeetasse mit Untertasse von rechts aus dem Gedeck, schenkt Kaffee ein und stellt die volle Tasse vorsichtig an ihren Platz zurück. Die Tasse (leer wie voll) steht rechts im Gedeck, ungefähr da, wo vorher das erste Glas zu stehen kam.

Zur Arbeitserleichterung kann bei größeren Gesellschaften der Kaffee bereits im Serviceoffice oder auf einem nahe stehenden Getränkebuffet in die vorbereiteten Tassen eingeschenkt werden. Ist der Kaffee serviert, bedient sich der Gast selbst mit Zucker, Milch und Sahne. Er stellt die Schalen oder Gießer wieder an die Stelle zurück, woher er sie nahm, beziehungsweise reicht sie seinem Nachbarn weiter.

Der Kaffee ist getrunken

Ist der Kaffee getrunken, bleibt die Tasse vorerst im Gedeck, sie wird also nicht abgeräumt. Es wird auch kein Kaffee nachgeschenkt – es bleibt bei einer Tasse. Sollte sich die Gesellschaft noch erheblich längere Zeit an der Tafel aufhalten und weder Tisch noch Raum wechseln, kann das Kaffeegeschirr abgeräumt werden.

In diesem Fall soll aber das zuletzt benutzte Glas für den Gast eingedeckt bleiben. Es gilt als unhöflich, den Gast vor einem leeren Gedeck sitzen zu lassen. Dadurch entsteht der Eindruck, dass er ‚weggelobt‘ werden soll.

Andererseits kann der Gast erkennen, dass das Essen beendet ist, wenn das Kaffeegeschirr abgeräumt ist und kein anderes Getränk mehr angeboten wird. Auf diese Art wird ihm angedeutet, dass sich die Gesellschaft jetzt auflöst und jeder nach Hause geht.

Kaffee international

„Kaffee – Kännchen oder Tasse?“ Ist das die Alternative? Schauen wir uns bei unseren europäischen Nachbarn um.

- Brauner (Österreich): Schwarzer Kaffee mit Kaffeesahne.
- Einspänner (Österreich): Schwarzer Kaffee mit Sahnehaube.
- Fiaker (Österreich): Espresso mit einem Schuss Alkohol, darauf eine Sahnehaube, im Glas serviert.
- Kapuziner (Österreich): Espresso und heiße Milch, gekrönt durch eine Sahnehaube.
- Melange (Österreich): Halb Espresso, halb heiße Milch, geziert durch Milchschaum.
- Caffè espresso (Italien): Starker Kaffee, in kleiner Tasse serviert.
- Caffè ristretto (Italien): Wie Espresso, aber mit halber Flüssigkeitsmenge, wodurch das Getränk noch stärker wird.
- Caffè lungo (Italien): Wie Espresso, aber mit etwa doppelter Flüssigkeitsmenge, wodurch das Getränk weniger stark wird.
- Cappuccino (Italien): Espresso mit viel warm aufgeschäumter Milch aufgießen.

-
- Caffè macchiato (Italien): Espresso mit einem Schuss heißer Milch, die vorsichtig auf den Espresso gegeben wird.
 - Latte macchiato (Italien): Auf heiße, aufgeschäumte Milch wird vorsichtig etwas Espresso gegeben, der, durch die Mitte der Milch fließend, sich absetzt und somit drei verschiedene Farbschichten im Glas ergeben.
 - Caffè latte (Italien): Kaffee mit heißer Milch.
 - Café cortade (Spanien): Kleiner starker Kaffee, der mit etwas heißer Milch serviert wird.
 - Café au lait (Frankreich): Große Schale Kaffee mit viel heißer Milch.
 - Türkischer Mokka (Türkei): Starker Kaffee, der in einem Kupferkännchen zubereitet wird. Wird oft süß getrunken.

Übrigens: Der Italiener wird nach dem Essen kaum einen Cappuccino wählen, da hier – bedingt durch die aufgeschäumte Milch – zu viel Fett im Getränk enthalten ist. Der fetthaltige Milchanteil belastet die Verdauung.

Es ist auch nicht üblich Tee zu servieren.

Der Italiener genießt einen Cappuccino oder Latte Macchiato höchstens zum Frühstück, das heißt bis spätestens 11:00 Uhr. Klassischerweise wird tagsüber ein Espresso im Stehen in einer Bar eingenommen.

Kopi Luwak

Sie mögen es besonders, vielleicht ein wenig dekadent, auch im indonesischen Urwald? Ein Tässchen Kaffee gefällig? Dann sind Sie richtig bei einer Tasse Kopi Luwak. In Vietnam heißt dieser Kaffee Ca Phe Chon. Auf Deutsch wird er auch Schleichkatzenkaffee genannt.

Ein sündhaft teures Getränk, wie Sie feststellen werden. Denn: Jede einzelne Kaffeebohne wurde vorab von einer Katze, einer Schleichkatze, mit der Nahrung aufgenommen.

Genau genommen frisst das Tier die Kaffeefrucht, kann aber nur das Fruchtfleisch verdauen. Im Magen wird die Bohne fermentiert und später unverdaut wieder ausgeschieden. Während des Verdauungsprozesses werden der Bohne Bitterstoffe entzogen, wodurch der Kaffee seinen einzigartigen Geschmack erhält.



Nehmen Sie eine Zimtstange zum Umrühren. In Deutschland kostet der Kaffee bei einem Online-Anbieter 240 bis 390 Euro pro Kilogramm.

Das genügt Ihnen noch nicht? Nun, dann schreiten wir noch eine Stufe höher. Anstelle der Schleichkatzen in Indonesien und auf den Philippinen, veredeln in Thailand Elefanten das Aroma der Kaffeebohnen.



Wegen der aufwendigen Verarbeitung – die Thai-Arabica-Bohnen, die in 1.500 Metern Höhe wachsen, werden einzeln aus dem Elefantendung gesammelt – ergibt sich ein Verkaufspreis von angeblich um die 800 Euro pro Kilogramm. Für 1 Kilo gerösteten Black Ivory Kaffees werden 10.000 Bohnen benötigt! Top-Hotel 11/2012 schreibt von einer ‚Veredelung‘ beim Verdauungsprozess.

Tee

Das aromatische Getränk

Sollte dies Kaffee sein, bringen Sie mir bitte Tee, sollte dies Tee sein, bringen Sie mir bitte Kaffee.

Abraham Lincoln, US-amerik. Präsident
(1809 - 1865)

Der Fünf-Uhr-Tee

Obwohl Mitte des 17. Jahrhunderts die Engländer in den Teehandel einstiegen, blieb Tee bis ins 18. Jahrhundert sehr teuer. So blieb er der feinen Gesellschaft vorbehalten und wurde von dieser getrunken. Erst später wurde das Getränk als Ausdruck des guten Geschmacks in allen Gesellschaftsschichten unentbehrlich. Es veränderte die Lebensweise – nicht nur der Briten – stark. Denn: Der Tagesablauf wurde nun von der sogenannten 'tea time' bestimmt.

Aus dem Buch 'Dumb Witness' von Dame Agatha Christie (1890 – 1976). Der Detektiv Hercule Poirot seufzt: „... Always the afternoon tea with you English! No, mon ami, no tea for us. In a book of etiquette I read the other day that one must not make the afternoon call after six o'clock.“

Interessant und beruhigend zu wissen, dass der für gute Umgangsformen bekannte Privatdetektiv Hercule Poirot Bücher zum Thema 'Knigge' liest. Eine gute Referenz für den vorliegenden Ratgeber.

Tea time

Die klassische britische Tea time wird fast schon zelebriert. Sie beginnt in der Regel um 17:00 Uhr.

Zwischen Mittag- und Abendessen ist diese 'tea time' zeitlich angesetzt, und wird deshalb auch als 'afternoon tea' oder 'five o'clock tea' bezeichnet. Typischerweise werden dazu gereicht: Sandwiches, Toast, Sandgebäck und die traditionellen Scones. Scones sind süße, weiche Teebrötchen, die mit buttrig geschlagenem Rahm und Marmelade serviert werden.

Feinstes Porzellan, edle Tischdecken und selbstredend eine elegante Garderobe ergaben ein entsprechendes Gesamtbild für diese Tradition. Ende des 19. Jahrhunderts entstanden feste Regeln und richtige Kleiderordnungen. Damen trugen so genannte 'tea gowns', ein leichtes, weites Kleidungsstück, das die Taille nicht zu sehr betonte. Auch heute werden in einigen noblen britisch betonten Hotels 'tea times' angesetzt, bei denen die männlichen Gäste ohne Krawatten keinen Zugang erhalten.

Tea time in Japan

In Japan ist das Tee-Trinken nicht gleichzusetzen mit dem Tee-Trinken in unserer Kultur. Nicht umsonst bezeichnet der Japaner das Tee-Trinken als Tee-Zeremonie, bei der bestimmte Schritte durchlaufen werden müssen. Das richtige Umsetzen dieser Tee-Zeremonie gilt als hohe Kunst.

Teil 4 – Das Warm- oder Heißgetränk

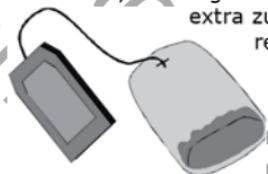
Tee in Beuteln – oder Nutzung des Samowars?

Im ersten Weltkrieg wurden britische Soldaten mit portioniertem Tee in kleinen Mullbeuteln versorgt – der Teebeutel war geboren. Im Jahre 1949 wurden die ersten klebstofffreien Teebeutel der Firma Teekanne auf den Markt gebracht.

Nach wie vor werden einige Teetrinker die Nase rümpfen, wenn ihnen Tee in Beuteln angeboten wird. Zum traditionellen Tee-Trinken gehört der Samowar. Das ist ein kunstvoll angefertigter Kessel, in dem Wasser erhitzt wird. Je nach Bedarf wird Wasser von dort entnommen und dem Tee zugefügt. Das Tee-Angebot in Beuteln ist sehr umfangreich. Sein Gebrauch ist relativ einfach zu handhaben. Je nach Teesorte wird der Beutel in heißes Wasser gegeben oder umgekehrt, mit kochendem Wasser aufgegossen. Dann zieht der Tee.

- Bis drei Minuten: Dem Tee wird vorwiegend Koffein (Tein oder auch Tein) entzogen, sodass er anregend auf den Kreislauf wirkt.
- Ab drei Minuten gehen Gerbstoffe in den Aufguss über, die eine beruhigende Wirkung auf Magen und Darm haben.

Geben Sie Ihrem Gast den Teebeutel bereits ins Wasser, kann er nicht genau wissen, wie lange der Tee bereits zieht. Korrekt ist deshalb, den Beutel extra zu legen, sodass sich der Gast den Tee selbst zubereiten kann.



Hinweis: Benutzte Teebeutel gehören nicht in den Aschenbecher oder auf den Rand des Teeuntertellers, sondern in eine spezielle Teebeutel-Ab-lage.

Schwarzer und grüner Tee

Durch die verschiedene Behandlungsmethode der gepflückten Tee-Blätter ergibt sich schwarzer oder grüner Tee. Um schwarzen Tee zu erhalten, werden die Blätter zerkleinert und anschließend fermentiert, bis sich ihre Farbe ändert. Der schwarze Tee ist bernsteinfarben und zeichnet sich durch einen kräftigen Geschmack aus.

Für den grünen Tee hingegen wird dieser Schritt ausgelassen. Dadurch erhält er eine grüngelbliche Farbe und einen ziemlich bitteren Geschmack. Asien kennt noch eine weitere Teeart, den Oolong. Dieser Tee wird halbfermentiert, ist zart im Geschmack und verbindet die Eigenschaften von schwarzem und grünem Tee. Er ist oft parfümiert oder mit Jasminblüten gemischt.

Bekannte Teesorten

Es wird wohl kaum möglich sein, alle Teesorten und Teemischungen aufzuzählen. Hier sind einige bekannte aufgelistet:

- Assam-Tee
 - Ein starker Tee von hoher Qualität. Er stammt aus Indien, aus der nordindischen Provinz Assam.

-
- Ceylon-Tee
 - Dieser Tee wird in über 1300 Metern Höhe angebaut. Er zeichnet sich durch hohe Qualität aus. Er ist köstlich und duftend.
 - Darjeeling-Tee
 - Dieser Tee wird in West-Bengalen und am Himalaja angebaut. Er gilt als der beste und köstlichste indische Tee.
 - Early Grey
 - Early Grey bezeichnet eine bekannte Teemischung. Sie zeichnet sich durch kräftigen Geschmack aus.
 - Jasmin-Tee
 - Ein Tee, der mit getrockneten Jasminblüten gemischt ist.
 - Aromatisierter Tee
 - Schwarzer Tee wird mit unterschiedlichen aromatischen Zusätzen ergänzt
 - Orange, Apfel, Mandeln, Zimt, Anis und viele andere mehr.
 - Grüner Tee
 - Ein unfermentierter Tee, hergestellt in China, Taiwan und Japan. Dieser Tee ist nicht gut vergleichbar mit den anderen Teesorten. In vielen asiatischen Ländern wird der grüne Tee zum Essen getrunken, eventuell vergleichbar mit unserem (Mineral-)Wasser zum Essen.

Tee mit Panda-Kot

Da es bei den Kaffeeprodukten ausgefallene Sorten gibt, soll der Tee nicht hintenanstehen.

Tatsächlich wird dieser grüne Tee nicht aus Panda-Kot hergestellt, sondern mit eben diesem gedüngt. Der Kot gilt als besonders wertvoll, da sich Panda-Bären ausschließlich vom Bambus ernähren, von dem aber nur etwa ein Drittel verdaut wird.

Der pfiffige chinesische Erfinder dieser Idee lässt sich den Tee sehr gut bezahlen. Das Kilo kostet (zumindest zu Beginn seiner Aktion) weit über 40.000 Euro!

Wem's schmeckt ...

Teeähnliche Erzeugnisse

Hierzu zählen Teesorten, die aus Blättern, Blüten, Samen oder anderen Teilen verschiedener Pflanzen bestehen. Zum Beispiel:

- Pfefferminztee
- Kamillentee
- Holunderbeertee
- Mate

Teil 4 – Das Warm- oder Heißgetränk

Handelssorten

Die Handelssorten werden nach der Blattqualität unterschieden. Dabei gelten die oberen Blätter als die besten.

- Flowery Orange Pekoe
 - Knospen
- Orange Pekoe
 - Die obersten Blätter
- Pekoe
 - Obere Blätter
- Pekoe Suchong
 - Mittlere Blätter
- Suchong
 - Untere Blätter

Wird ein Tee als ‚Broken‘ bezeichnet, bedeutet das, dass dieser schwarze Tee einer speziellen Behandlung unterzogen wurde. Die Teeblätter werden vor der Fermentierung absichtlich zerkleinert, um sich bei der Teezubereitung besser entfalten zu können. Zum Beispiel:

- Broken Flowery Orange Pekoe
- Broken Orange Pekoe

Neben den heiß getrunkenen Teesorten gibt es natürlich auch noch den speziell im Hochsommer erfrischenden Eistee und den Tee-Punsch oder Tee-Grog (die beiden letzteren mit Alkohol). Im Jahre 1904 soll der Brite Richard Blenchyden auf der Weltausstellung in St. Louis den Eistee erfunden haben, in dem er fertig aufgebrühten Tee über Eiswürfel goss, um ihn so dem US-amerikanischen Publikum schmackhaft zu machen.

Qualitätsstufen von Tee

Tee wird traditionell, nach der aus Indien stammenden Gradierung, bezeichnet:

SFTGFOP	Special Finest Tippy Golden Flowery Orange Pekoe
FTGFOP	Finest Tippy Golden Flowery Orange Pekoe
TGFOP	Tippy Golden Flowery Orange Pekoe
GFOP	Golden Flowery Orange Pekoe
FOP	Flowery Orange Pekoe
OP	Orange Pekoe
FP	Flowery Pekoe
P	Pekoe
PS	Pekoe Souchong

Anbieten von Tee

Es ist eine Geschmackssache, ob Sie Ihren Tee mit Sahne oder Zitrone bevorzugen. Ihrem Gast überlassen Sie die Entscheidung, bieten aber beides an.

Der korrekte Teeservice bedarf eines höheren Aufwands als der Kaffeeservice. Benötigt werden:

-
- Teeuntertasse
 - Teetasse
 - Teelöffel
 - Sahneschale mit Sahne, Sahnelöffel
 - Milchgießer mit Milch
 - Tablett oder Teller für Sahneschale und Milchgießer
 - Zitronenpresse und Zitronenachtel
 - Brauner und weißer Kandiszucker
 - Karamellierter Zucker, zum Beispiel an einem Stäbchen, sodass sich der Zucker während des Einrührens in den Tee auflöst
 - Zuckerstreuer mit Zucker oder Zuckerschale mit Zuckerwürfeln, Zuckerzange
 - Teebeutelablage
 - Kochendes Wasser

Die Gegenstände werden so auf einem Tablett oder auf dem Tisch aufgebaut, dass sich der Gast bequem selbst bedienen kann. Wie beim Kaffeeservice steht die Tasse so, dass der Griff nach rechts vorn zeigt.

© Kleine Auszug aus
Getränke-Trinkkultur- und
von Horst Hanisch 2100

Schokolade

Das Getränk der Azteken

Nie soll man so tief sinken, den Kakao, durch den man gezogen wird, auch noch zu trinken.

*Heinz Erhardt, dt. Komiker und Entertainer
(1903 - 1979)*

Kakao oder Schokolade

Das Wort Schokolade ist zurückzuführen auf den aztekischen Begriff Xocoatl, was frei übersetzt etwa ‚bitteres Getränk‘ bedeutet.

Schon Montezuma, den viele Urlauber aufgrund seiner ‚Rache‘ (die Rache des Montezumas) kennen, soll dieses Getränk bei religiösen Zeremonien verwendet haben.

Die Schokolade sollte Kraft verleihen, weshalb sie für die Krieger wichtig war. Ihr wurde aber auch die Fähigkeit zugeschrieben, leidenschaftlicher zu werden, was im zwischenmenschlichen Intimkontakt natürlich willkommen war.

Vom bitteren Geschmack der Trinkschokolade ist heute nichts mehr zu merken. Nachdem der Eroberer Hernán Cortés (auch: Hernando Cortez) das Getränk im Jahre 1528 nach Spanien brachte, von wo es seinen Weg über Frankreich und später in die anderen europäischen Länder machte, ist es heute weltbekannt.

Die Zubereitung ist inzwischen anders, der Schokolade wird zum Beispiel Zucker zugesetzt.



Noch im ausgehenden Mittelalter war die Schokolade überwiegend dem Adel als Luxusgetränk vorbehalten und erschwinglich.

Als Schokolade wird das Getränk oder die feste Form bezeichnet. Der Begriff Kakao steht für die Bezeichnung der Pflanze und der Frucht.

Kakao wächst am Baum

20 bis 40 Kakaobohnen enthält eine Frucht. Jeder Kakaobaum trägt zwischen 50 und 60 Früchte. Die Bäume selbst sind auf Plantagen zu finden, allerdings auch in Regenwäldern, wo die Qualität des Kakao höher ist.

Nach wie vor werden die Früchte fast überall von Hand geerntet, geöffnet und verlesen.

Service von Trinkschokolade

Schokolade wird in der Tasse oder im Kännchen angeboten. Meist wird warme Schokolade gewählt, aber auch in kalter Form oder veredelt mit Alkohol, zum Beispiel mit Rum.

Viele Genießer krönen mit einer Portion Schlagsahne das Getränk.

Zum Schokoladenservice gehören:

- Kaffeeuntertasse beziehungsweise Untertasse eines Schokoladenservices
- Schokoladentasse
- Schokoladenkännchen
- Kaffeelöffel
- Zuckerstreuer mit Zucker
- Sahneschale mit Sahne, Sahnelöffel

Russische Schokolade

Bereiten Sie heiße Schokolade zu, rühren Sie pro Tasse etwa 4 cl Cognac (auch Wodka oder Rum) ein und garnieren Sie Ihr Getränk mit einem Häubchen Sahne.

Streuen Sie auf das Sahnehäubchen etwas Schokopulver.