

Der kleine Trinkkultur- und Getränke- Knigge

2100

überarbeitete
Neuaufgabe!



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

Horst Hanisch

**Der kleine Getränke- und
Trinkkultur-Knigge ²¹⁰⁰**

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

Horst Hanisch

© Auflage 5, 4, 3, 2, 1: 2024, 2019, 2014, 2011, 2006 by Horst Hanisch

Bibliografische Information der Deutschen Nationalbibliothek: Die Deutsche Nationalbibliothek verzeichnet diese Publikation in der Deutschen Nationalbibliografie; detaillierte bibliografische Daten sind im Internet über dnb.dnb.de abrufbar.

Die Verwertung der Texte und Bilder, auch auszugsweise, ist ohne Zustimmung des Autors urheberrechtswidrig und strafbar. Dies gilt auch für Vervielfältigungen, Übersetzungen, Mikroverfilmung und für die Verarbeitung mit elektronischen Systemen.

Die Ratschläge in diesem Buch sind sorgfältig erwogen, dennoch kann eine Garantie nicht übernommen werden. Eine Haftung des Autors und seiner Beauftragten für Personen-, Sach- und Vermögensschäden ist ausgeschlossen.

Aus Gründen der einfacheren Lesbarkeit wird auf das geschlechtsneutrale Differenzieren, zum Beispiel Mitarbeiter/Mitarbeiterin weitestgehend verzichtet. Entsprechende Begriffe gelten im Sinne der Gleichbehandlung für alle Geschlechter.

Idee und Entwurf: Horst Hanisch, Bonn

Lektorat: Alfred Hanisch, †; Annelie Möskes, Bornheim (ab 3. Auflage)

Buchsatz: Guido Lokietek, Aachen; Horst Hanisch, Bonn

Umschlag: Christian Spatz, engine-productions, Köln; Horst Hanisch, Bonn

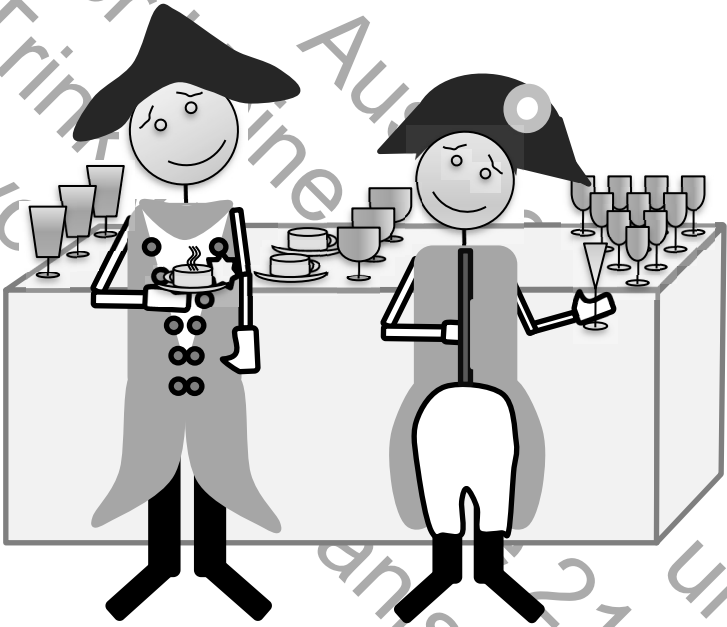
Fotos/Zeichnungen: Horst Hanisch, Bonn

Herstellung und Verlag: BOD – Books on Demand GmbH, Norderstedt

ISBN: 978-3-7583-1054-6

Der kleine Getränke- und Trinkkultur-Knigge ²¹⁰⁰

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



Inhaltsverzeichnis

INHALTSVERZEICHNIS5**GRÜßWORTE ZUR 2. UND 1.****AUFLAGE9**

GENUSS PRÄGT UNSERE KULTUR

.....9

Die Kunst des Genießens

.....9

DER DURST HAT DAS LETZTE

WORT.....10

Gläser machen Getränke

.....10

VORWORT ZUR AKTUELLEN**5. AUFLAGE.....12**

AUF EINEN SCHLUCK.....12

Prost.....12**TEIL 1 – GETRÄNKE BEI****TISCH UND BEI****VERANSTALTUNGEN14****GETRÄNKE15**

VON WASSER UND WEIN15

*„Fisch muss**schwimmen“*15*Gläser im Gedeck*15*Die Getränkefolge*16*Die Tafel ist eröffnet*...16*Alkoholische und**alkoholfreie Getränke* 17**SOFTDRINKS IM****TAGUNGSGESCHÄFT18**

DAS GETRÄNK ZUR

BESPRECHUNG 18

*Kaffee oder Wasser?.. 18**Mineralwasser* 19*Kokosnusswasser* 21

SAFT 23

*„Voll im Saft stehen“ .. 23**Tomatensaft im**Flugzeug* 23*Zaubertrank* 24*Vorkoster und**Mundschenk* 24**TEIL 2 – BIER AUF WEIN,****DAS LASS SEIN 25****BIER 26**

DAS KÜHLE BLONDE UND DAS

BRAUNE GEHEIMNISVOLLE... 26

Met – Honigwein 26*Umtrunk*..... 26*Bier trinken statt in Bier**ertrinken* 27*Pils, Kölsch, Altbier oder**Weizenbier?* 27*König Gambrinus* 31*Herrengedeck* 31**WEIN..... 33**

DER WEINSERVICE 33

*„Im Wein liegt die**Wahrheit“* 33*Die Weinflasche wird**präsentiert* 33*Hat der Wein Korken?* 34

| | | | |
|---------------------------------|-----------|-----------------------------------|-----------|
| <i>Der Probeschluck</i> | 36 | DIE HOTEL-BAR: EIN ORT MIT | |
| WEIN UND STIL | 40 | ATMOSPHÄRE | 56 |
| <i>Reihenfolge beim</i> | | <i>Entspannen an der</i> | |
| <i>Einschenken</i> | 40 | <i>Hotel-Bar</i> | 56 |
| <i>Trinktemperatur</i> | 44 | <i>Die amerikanische Bar</i> | 57 |
| <i>Glühwein</i> | 45 | <i>Cocktail – der</i> | |
| CHAMPAGNER | 46 | <i>Hahnschwanz?</i> | 58 |
| DAS GETRÄNK DER KÖNIGE.. | 46 | <i>Arak, Tuak, Tuba und</i> | |
| <i>Das edle Getränk</i> | 46 | <i>Palmwein</i> | 59 |
| <i>Wie voll werden die</i> | | <i>Vom Whisky und</i> | |
| <i>Gläser geschenkt?</i> | 48 | <i>Whiskey</i> | 59 |
| TEIL 3 – VON COCKTAILS | | <i>Cognac</i> | 60 |
| UND HOCHPROZENTIGEM | | <i>Sake</i> | 61 |
| | 49 | <i>„Geschüttelt oder</i> | |
| DER APERITIF | 50 | <i>gerührt?“ – Der Martini-</i> | |
| DAS APPETITANREGENDE | | <i>Cocktail</i> | 61 |
| GETRÄNK | 50 | <i>Singapore Sling</i> | 62 |
| <i>Das Getränk vor dem</i> | | <i>Pitahaya-Cocktail</i> | 62 |
| <i>Essen</i> | 50 | <i>Mocktail</i> | 62 |
| <i>Mise en place in</i> | | <i>Alkohol: Sucht oder</i> | |
| <i>Geschäftsräumen</i> | 51 | <i>Genuss?</i> | 63 |
| <i>Wahl der Aperitif-</i> | | TEIL 4 – DAS WARM- ODER | |
| <i>Getränke</i> | 52 | HEIßGETRÄNK | 64 |
| <i>Anbieten des Aperitifs</i> | 52 | KAFFEE | 65 |
| DER DIGESTIF | 53 | VOM ESPRESSO BIS ZUM | |
| VON COGNAC BIS LIKÖR | 53 | MOKKA | 65 |
| <i>Digestif – Das Getränk</i> | | <i>„Kaffee – das ver-teufelte</i> | |
| <i>nach dem Essen</i> | 53 | <i>Getränk?“</i> | 65 |
| <i>Trinken des Digestifs</i> .. | 55 | <i>Der Kaffee nach dem</i> | |
| <i>Sherry</i> | 55 | <i>Essen</i> | 65 |
| AN DER BAR | 56 | <i>Der Kaffee in der</i> | |
| | | <i>Thermoskanne?</i> | 66 |
| | | <i>Kaffee international</i> .. | 68 |
| | | <i>Kopi Luwak – Kaffee von</i> | |
| | | <i>der Katze</i> | 69 |

Inhaltsverzeichnis

TEE70

DAS AROMATISCHE GETRÄNK
.....70
Der Fünf-Uhr-Tee 70

SCHOKOLADE.....75

DAS GETRÄNK DER AZTEKEN 75
Kakao oder Schokolade
.....75

Service von
Trinkschokolade..... 76

STICHWORTVERZEICHNIS 77

KNIGGE ALS SYNONYM UND ALS
NAMENSGEBER 82
Umgang mit Menschen
..... 82
Adolph Freiherr Knigge
..... 82

Der kleine Auszug aus
Trinkkultur-Knigge 2100
von Horst Hanisch

Vorwort zur aktuellen 5. Auflage

Auf einen Schluck

„Rotwein ist für alle Knaben eine von den besten Gaben.“

Heinrich Christian Wilhelm Busch (Abenteurer eines Junggesellen), dt. Schriftsteller
(1832 - 1908)

Prost

„Mach' du mal die Flasche auf“, fordert die Freundin ihren Partner auf. Sie hält ihm eine gut gekühlte Flasche Sekt hin.

Wie wird eine Flasche Sekt geöffnet, ohne dass der Inhalt ‚rausschießt‘? Wie voll wird Wein in das Weinglas geschenkt, damit der Gast das Glas sicher greifen kann? Wie wird die Kaffeetasse richtig eingedeckt, sodass das Getränk gut genossen werden kann?

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. Wer möchte schon als unwissender ‚Banause‘ wirken?

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.

Was wäre die Welt ohne die Vielfalt der Biere? Ein Stößchen Kölsch in Köln, eine Maß auf dem Oktoberfest oder ein – tatsächlich 7 Minuten – frisch gezapftes Pils im Norden Deutschlands?

Den Wikingern wird nachgesagt, wahre ‚Besäufnisse‘ mit Met, getrunken aus Trinkhörnern, veranstaltet zu haben. Ging es damals um Genuss oder um die berauschende Wirkung?

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

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 anregender Aperitif vor dem Menü, ein beruhigender 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?

Grußworte und Vorwort

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.

Heute wärmt sie an kalten Tagen und lässt ein angenehmes, inneres Wohlbefinden entstehen.

Insgesamt kann sich der Mensch glücklich schätzen, heute jederzeit auf eine fast unüberschaubare Auswahl an Getränken zurückgreifen zu können.

Je nach Anlass, Stimmung und Jahreszeit kann das gewählt werden, was am angenehmsten mundet. Das ist gut so, dass sich im Lauf der Jahrtausende solch eine Getränkevielfalt entwickelt hat.

Dient ein Getränk auf der einen Seite dem Überleben (ohne Wasser überlebt der Mensch nur maximal 72 Stunden), bietet es auf der anderen Seite das verbindende Element bei einem geselligen Zusammensein in einem Pub, auf einer Feier oder beim Kaffeekränzchen.

Vorträge werden mit einem Getränk besiegelt, den Gästen beim Staatsbesuch zugestrichelt, das neue Jahr willkommen heißen.

Soll das Zusammensein ein gelungener Anlass sein und eine sorgenfreie Zukunft werden!

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.

Auf Ihr Wohl!

Horst Hanisch

Teil 4 – Das Warm- oder Heißgetränk

Der kleine Auszug aus
Trinkkultur-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. Schriftsteller
(1802 - 1870)

„Kaffee – das verteuflerte Getränk?“

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

Allerdings mundete der Kaffee dem Papst Clemens VIII. (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 schätzengelernet hatten. Die ersten deutschen Kaffeehäuser sollen 1673 in Bremen und 1677 in Hamburg (acht Jahre vor dem ersten Kaffeehaus in Wien) eröffnet worden sein.

Francesco Procopio die Coltelli (1651 – 1727) eröffnete 1686 das erste Pariser Kaffeehaus (Café Procope). 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, Kaffee riecher) durchs Land, die herausfinden sollten, ob jemand verbotenerweise dieses köstliche Getränk zu sich nahm.

Der Kaffeeconsum ließ sich trotz der Schnüffelei nicht aufhalten.

In Deutschland trinkt (statistisch) jeder 162 Liter Kaffee im Jahr (2017). Immerhin mehr als Bier! Alleine in Büros (in Deutschland) werden täglich mehrere Tausend Tassen Kaffee getrunken.

Der Kaffee nach dem Essen

Bevor der Kaffee zum Ende der Menüfolge 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.

Mokka

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.



Die Bezeichnung Mokka stammt von der jemenitischen Hafenstadt Mocha/Mokka ab. Sie hatte ihre Blütezeit im 16. Jahrhundert und genoss ihren Wohlstand aufgrund des Anbaus von Kaffeepflanzen. Diese wuchsen im Hochland auf 1.000 bis 2.000 m Höhe. Sie waren streng abgeschottet und geschützt vor den Blicken der Handelsreisenden.

Um das Monopol zu schützen, wurden nur gekochte Bohnen exportiert.

Kaffee rundet das Menü ab

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, Zuckerzange
- Tablett oder Teller für Sahneschale und Milchgießer

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

Manchmal wird der Kaffee 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 Griff der eingedeckten Kaffeetasse zeigt nach rechts unten, so dass der Gast problemlos die Tasse greifen kann.

Der Kaffeelöffel liegt parallel zum Tassengriff.

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.

Teil 4 – Das Warm- oder Heißgetränk

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.

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 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 Kaffeegergeschirr 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 Kaffeegergeschirr 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.

Kaffeuntertasse, Kaffeunterteller, Kaffeunterschale

Anfangs wurde das heiße Kaffeetränk aus der Tasse auf die Untertasse (deshalb Tasse) gegossen. Das heiße Getränk sollte schneller auf Trinktemperatur abkühlen, dass es genossen werden konnte.

Die Kaffeuntertasse hatte deshalb einen höher gezogenen Rand, um das Überlaufen des Kaffees zu verhindern. Hier wird von einer Kaffeunterschale gesprochen. Bald wurde erkannt, dass dieses Vorgehen nicht zu den angemessenen Tischsitten gehören konnte, weshalb schließlich aus der Tasse direkt getrunken wurde.

Da ‚feine‘ Herrschaften ihr Frühstück oft auch im Bett einnahmen, war der Umgang mit einer Tasse eine gewisse Herausforderung. So wurde eine ‚Zitertasse‘, eine ‚Trembleuse‘ (frz. ‚trembler‘ für ‚zittern‘) erfunden.

Diese hatte einen (Porzellan-) Ring, manchmal im Aussehen einer kleinen Galerie, um die Mitte der Unterschale angebracht, in den die Tasse gestellt werden konnte. Ein versehentliches Rutschen der Tasse war somit ausgeschlossen. Die hier benutzte Tasse hatte keinen, einen oder zwei Griffe.

Heute wird in der Regel von einem Kaffeeunterteller geredet. Dieser hat in der Mitte eine vertiefte Ausbuchtung, in die die Kaffeetasse passt.

Kaffee international

„Kaffee – Kännchen oder Tasse?“ Ist das die Alternative? Werfen Sie einen Blick auf die europäischen Nachbarn.

- 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.

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.

Es ist auch nicht üblich, zum Menüende Tee zu servieren, obwohl es nicht auszuschließen ist.

Teil 4 – Das Warm- oder Heißgetränk

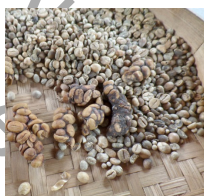
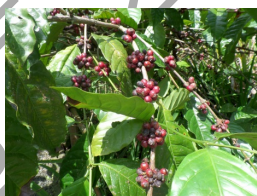
Kopi Luwak – Kaffee von der Katze

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 Drucklegung dieses Ratgebers) bei einem Online-Anbieter 240 bis 390 Euro pro Kilogramm.

Black Ivory – Kaffee vom Elefanten

Das genügt Ihnen noch nicht? Nun, dann schreiten Sie 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 Mary Clarissa 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 im Commonwealth

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 sogenannte '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.

Teil 4 – Das Warm- oder Heißgetränk

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.

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 Teein) 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-Ablage.

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 an den Südhängen des 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.
 - Der Titel Earl wurde im Jahr 1806 dem General Sir Charles Grey verliehen. In den Jahren 1830 bis 1834 war er Premierminister. Er machte den Tee für die breite Gesellschaft zugänglich.
 - Der Early Grey wird mit Bergamotte Öl verfeinert.
 - 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 von 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 ...

Teil 4 – Das Warm- oder Heißgetränk

Teeähnliche Erzeugnisse

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

- Mate-Tee (südam. Quechua ‚mati‘ für ‚Trinkgefäß‘) aus Pflanzenteile des Mate-Strauchs
- Pfefferminztee
- Kamillentee
- Koka-Tee (Ecuador und Bolivien), in den meisten Ländern verboten. Hergestellt aus Koka-Blättern
- Holunderbeerentee

Handelssorten

Gängige 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

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 Zitronenteller
- Brauner und weißer Kandiszucker
- Karamellisierter Zucker, zum Beispiel an einem Stäbchen, so dass sich der Zucker während des Einrührens in den Tee auflöst
- Zuckerstreuer mit Zucker oder Zuckerschale mit Zuckerwürfeln, Zuckierzange
- 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 ihr Griff nach rechts vorn zeigt.

Eistee

Neben den heiß getrunkenen Teesorten, sowie Tee-Punsch oder Tee-Grog (die beiden letzteren mit Alkohol), gibt es natürlich auch noch den speziell im Hochsommer kalt getrunkenen erfrischenden Eistee.

Im Jahre 1904 soll der Brite Richard Blechynden (1857 – 1940) auf der Weltausstellung in St. Louis den Eistee erfunden haben, in dem er fertig aufgebühten Tee über Eiswürfel goss, um ihn so dem US-amerikanischen Publikum schmackhaft zu machen.

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
(1909 - 1979)**

Kakao oder Schokolade

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

Schon der Regent Montezuma II. (um 1465 – 1520, auch Moctezuma II.), den viele Urlauber aufgrund seiner ‚Rache‘ (die Rache des Montezumas) kennen, soll dieses Getränk bei religiösen Zeremonien verwendet haben. Angeblich trank er bis zu fünfzig Becher des Getränks pro Tag. Das Getränk wurde mit Chili, Nelken und Pfeffer vermischt. Durch den Genuss entstand eine berauschte Wirkung.

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 de Monroy y Pizarro Altamirano (auch: Hernando Cortez, 1485 – 1547) 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 in Europa die Schokolade überwiegend dem Adel als Luxusgetränk vorbehalten und fast unerschwinglich.

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 Kakaos höher ist.

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

Teilweise wurden früher Kakaobohnen auch als Zahlungsmittel verwendet.

Kakao – Schokolade

Im Sprachgebrauch werden Kakao und Schokolade gleichwertig miteinander verwendet. Tatsächlich wird das Getränk Kakao aus Kakaopulver hergestellt, das von der Kaffeebohne stammt.

Bei der (Trink-) Schokolade werden kleine Stückchen Schokolade mit Milch oder Wasser geschmolzen. Dann wird sie als trinkbare Schokolade angeboten.

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

Übrigens: Angeblich wünschte sich die französische Königin Marie-Antoinette (1755 – 1793) am Tag vor ihrer Hinrichtung als Henkersmahlzeit eine Tasse heiße Schokolade.

Sie liebte Schokolade so sehr, dass sie sich in den Jahren davor sogar einen Schokoladenmeister gönnte.

Schlummertrunk

Manche Menschen gönnen sich vor dem Schlafengehen ein wärmendes Getränk, um besser einschlafen zu können. Passend ist ein Becher warmer Milch oder eine warme Trinkschokolade.

Andere bevorzugen ein Gläschen Alkohol, um den Tag genussvoll abzuschließen.

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

Der kleine Trinkkultur- und Getränke-Knigge 2100

Auf einen Schluck – Prost!

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

Friedrich der Große war außerordentlich skeptisch und sprach ein Kaffeeverbot aus. Zur Kontrolle schickte er Kaffeeschnüffler durchs Land, die rausfinden sollten, ob jemand verbotenerweise dieses köstliche Getränk zu sich nahm.

Napoleon Bonaparte nahm das Leben leichter. Er sagte: „Nach dem Sieg verdienst du Champagner, nach der Niederlage brauchst du ihn.“ Also denn, stoßen Sie mit dem edlen Getränk an – es passt wohl bei jeder Gelegenheit.

Nur: Wie wird eine Flasche Sekt geöffnet? Was lässt sich am Weinkorken erkennen? Wie voll wird Wein in das Glas geschenkt? Wie wird das Glas richtig gehalten? Wie wird zugeproestet?

Früher gab es auf der Terrasse nur das ‚Kännchen Kaffee‘. Heute wird nicht mehr nur ‚eine Tasse Kaffee‘ bestellt, sondern aus einem teilweise fantastisch umfangreichen Angebot ausgewählt. Wie wäre es mit einer Tasse Schleichkatzenkaffee oder dem hierzulande verbotenen Koka-Tee?

Na, so extrem muss es nicht sein. Lieber ein Absacker an der Hotelbar? Ist hier ein Digestif, Longdrink, Sour, Fizz oder ein Whisk(e)y ‚naked‘ das geeignete Getränk? Oder doch lieber einen köstlichen Martini-Cocktail nach James Bond, wahlweise geschüttelt oder gerührt?

Lehnen Sie sich zurück und genießen Sie Ihr Getränk. Sehr zum Wohle!

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

Horst Hanisch, Bonn, ist selbstständiger Fachbuchautor, Coach und Dozent. Seine Trainingstätigkeit erstreckt sich unter anderem auf die Bereiche Kommunikation, Persönlichkeitsentfaltung, Soft Skills, Soziale Kompetenz und Knigge/Etikette/Umgangsformen. Seine Seminare finden im In- und im Ausland statt. Er ist Autor zahlreicher Fachbücher, die in Deutschland und im Ausland erschienen sind.

Horst Hanisch veranstaltet Seminare zu Themen wie ‚Business-Etikette‘, ‚Das wie ist man/frau was? - Lehmenü‘, ‚Rhetorik, Präsentation und Moderation‘, ‚Outfit, Selbstbewusstes Auftreten, Smalltalk‘, ‚Interkulturelle Kompetenz‘ und andere.

www.knigge-seminare.de

Knigge App
jetzt downloaden



€ 12,70 [D]



9 783758 310546