

Wohl bekomm's

Das Buch der Getränke

Herausgegeben vom

C. BERTELSMANN VERLAG

Inhalt

	Feuchtes Vorwort	
ÜBER ALLEM: DER WEIN	„Wein ist von Gott“	15
	Noch älter als Methusalem . . .	18
	Weinberg und Weinstock	23
	Weinlese	27
	Kelter und Keller	30
	Wein und Landschaft	37
	Die Weinprobe	55
	Vom Faß in die Flasche	59
	Die Visitenkarte des Weins	60
	Kleines Sektgespräch	62
	Süd- und Süßweine	67
	Obstweine	69
EINGESCHENKT UND AUSGETRUNKEN	Man soll die Feste feiern . . .	73
	Erfahrung macht den Meister	75
	Die richtige Temperatur	79
	Der Pfropfen knallt	80
	Wein und Glas	82
	Das Trinkzeremoniell	85
FÜR DEN DURST: DAS BIER	Bier auf Wein . . .	93
	Von Babylon bis Bayern	95
	Mälzen und Brauen	108
	Hell und Dunkel	112
Es SCHÄUMT IM GLAS	Die Begegnung mit dem Bier	121
	Viertel, Halbe und Maß	122
	Wallfahrten, Bräuche und Feste	125
	Rezepte für Bier-Mischgetränke	
SCHARF GEBRANNT: DIE SPIRITUOSEN	Kleine Historie des Branntweins	139
	Destillieren - eine Wissenschaft	147
	Gebrannter Wein	157
	Jedes Land hat seinen Schnaps	
	Likör für zarte Kehlen	170
FAST GEZAUBERT: DER COCKTAIL	Die Bar hat keine Vergangenheit	179
	Mixen - eine Kunst	184
	Bunte Palette der Bargetränke	190
	Rezepte für die Hausbar	195
RUND UM DIE BOWLE	Wein und Würze	229
	Aus Blüten, Früchten und Gemüsen	230
	Die Bowlenbereitung	232
	Bowlen-Rezepte	234
PUNSCH UND ANDERE HEISSE SACHEN	Lob der Seelenwärmer	243
	Was ist Punsch?	243
	Punsch-Rezepte	245
	Glühwein heizt ein	246
	Glühwein-Rezepte	247
	Steif, steifer, am steifsten - Grog	247
	Grog-Rezepte	248

ES GEHT AUCH OHNE ALKOHOL	Nicht nur für Autofahrer	251
	Erfrischende Sprudeleien	253
	Rezepte für prickelnde Getränke	254
	Flüssige Vitamine	256
	Rezepte für Gemüsesaft-Getränke	257
	Milch mit Variationen	258
	Rezepte für Milch-Mischgetränke	259
KAFFEE - TEE - KAKAO	Dreimal braun . . .	265
	Vom Kaffee zum Cafe	266
	Wo der Kaffee wächst	271
	Vom Saatbeet zur Kaffee-Ernte	272
	Die Bohnen müssen trocknen	274
	Der Kaffee auf dem Fließband	276
	Vom guten Geist des Kaffees	278
	Rezepte für Kaffeegetränke	279
	Tee - Zeuge alter Kulturen	280
	Der Tee in Europa	282
	Vom Strauch bis in die Kanne	284
	Rezepte für Teegetränke	288
	Auch Kakao hat seine Geschichte	289
	Vom Samenkorn zum braunen Trank	290
	Rezepte für Schokoladengetränke	292
GÄSTE UND FESTE	Kontakt durch Glas	295
	Trinken und Essen	296
	Richtig servieren!	298
	Rauchen und Trinken	299
TRINKEN - KRITISCH BETRACHTET	Maß für Maß	303
	Was sagt der Arzt	304
	Kleine Tips für jeden Schwips	305
TRINKEN MIT DEN AUGEN DER WIRTSCHAFT	Flüssiges Handelsobjekt	309
	Wandlung des Verbrauchs	312
	Leicht moussierendes Schlußwort	315
	Alphabetisches Verzeichnis der Rezepte.	318
DIE FARBTAFELN UND FARBIGEN BILDKARTEN	Weinberg bei der Ruine Ehrenfels am Rhein	32
	Die deutschen Weinbaugebiete, Karte	
	Weinlese bei Bacharach am Rhein	
	Blaue Trauben aus Südtirol	56
	Die Weinlandschaften Europas, Karte	
	Weinernte in der Champagne	
	Hopfengärten in der Hallertau.	104
	Bierbrauereien in Deutschland, Karte	
	Beim Münchner Oktoberfest	
	Wildkirschenblüte im Schwarzwald	152
	Schnaps, Weinbrand, Liköre, Karte	
	Alte Geräte zur Branntweinbereitung	
	Kaffeeplantage in Brasilien	280
	Kaffee-, Tee-, Kakao-Anbau, Karte	
	Teepflückerinnen auf Ceylon	
	Kaffeeschiff im Hafen von Rotterdam	312
	Getränkeverbrauch in europäischen Ländern, Karte	
	„Zum Verkauf bereit“	