

Für Gastronomie-Profis und private Genießer: Neues Fachbuch erklärt die Welt der Getränke

- **Von Aperitif bis Digestif: 400 Seiten starkes Werk mit zahlreichen Details**
- **Erstes Buch, das alle Getränkegruppen umfassend abdeckt**
- **Neueste Trends, praktische Insidertipps und multimediale Zusatzinfos online**

(12.03.2019, Linz/Berlin) - In der Gastronomie gibt es kaum ein breiter gefächertes Feld: Das Thema "Getränke" beinhaltet schließlich alles von Aperitif bis Digestif, vom alkoholfreien Fruchtsaft bis zum hochprozentigen Wodka, vom leichten Sherry bis zum starken Espresso. Der österreichische Trauner Verlag setzt hier mit seinem jüngsten Fachbuch "#getränke" neue Wissensstandards für Gastro-Profis und private Genießer. In dem knapp 400 Seiten umfassenden Werk taucht der Leser in die bunte Welt der Getränke ein, die mit zahlreichen wissenswerten Details beschrieben wird. In dem Fachbuch finden sich unter anderem hunderte Weine aus 17 Ländern, 30 verschiedene Bierstile und Infos zu 50 Gin-Marken.

"Getränke sind echte Profitbringer in der Gastronomie"

"Getränke sind im Gastgewerbe heute die wahren Profitbringer. Mit dem richtigen Wissen und perfektem Service können sehr hohe Zusatzumsätze generiert werden", betont Claudia Höglinger, Programmleiterin Gastronomie im Trauner Verlag. "Bisher gab es jedoch kein Buch, das alle Getränkegruppen umfassend abdeckt. Für unseren neuen Ratgeber haben sich drei bekennende Genussmenschen zusammengetan, um diese Reise anzutreten. Die Autoren Wilhelm Gutmayer aus Krems, Hans Stickler aus Wiener Neustadt und Sabine Rehak aus Berlin haben ein spritziges Nachschlagewerk geschaffen - für alle, die ihren Beruf als Berufung sehen, sowie wie für jeden ambitionierten Hobbygastgeber.

Food-Pairing: Welcher Wein, welches Bier, welcher Saft passt zu welcher Speise?

Gastronomen nutzen das Wissen, um neue Umsatzziele zu erreichen, Private schätzen die ausführliche Warenkunde und die praktischen Tipps, um im Freundeskreis groß aufzutumpfen. In dem Buch kreuzen sich Traditionen mit Visionen, da werden die neuesten Trends behandelt, zu Gläsern, Trinktemperatur, Lagerung und Speisenbegleitung deutliche Worte gesprochen. Viele Insidertipps machen aus diesem Buch einen Ratgeber erster Güte. Rund 550 Abbildungen veranschaulichen die Welt der Getränke und vermitteln Insiderwissen, beispielsweise beim "Food-Pairing", das übrigens nicht mehr nur beim Wein eine Rolle spielt. Echte Fachleute beraten ihre Gäste heute auch, welches Bier oder welcher Fruchtsaft zur gereichten Speise passt.

Gin statt Rum, Trendgetränk Orange Wine, kalter Kaffee gilt als heiß

Das Fachbuch "#getränke" präsentiert sich auf dem aktuellsten Stand. Es beschreibt neue Entwicklungen, wie die Ablöse vom Rum durch Gin oder den neuen Kultstatus von Orange Wine. Auch beim Thema Kaffee tut sich so Einiges: Es setzen sich neue Zubereitungsmethoden durch, der Trend geht wieder zum Filter und einen mit kaltem Wasser gebrauten "Cold Drip" zu servieren, gilt in der Gastroszene derzeit als besonders heißer Tipp. All dies wird in "#getränke" ausführlich beschrieben. Dazu erhält der Leser zahlreiche weiterführende Online-Infos, die im Web über einen Lizenz-Key in der Trauner DigiBox abrufbar sind.

+++

Neues Fachbuch:

Gutmayer, Stickler, Rehak

#getränke

408 Seiten, A4, Hardcover, farbig

ISBN 978-3-99033-882-7

Preis: 64,90 Euro

Trauner Verlag

www.trauner.at