

S. Keup / S. Gala / O. Weber

Das perfekte Dinner - von Austern, Bordeaux und der richtigen Garderobe

Allgemeinwissen zu Speisen, Getränken und Kleidung

Studienarbeit

BEI GRIN MACHT SICH IHR WISSEN BEZAHLT



- Wir veröffentlichen Ihre Hausarbeit, Bachelor- und Masterarbeit
- Ihr eigenes eBook und Buch - weltweit in allen wichtigen Shops
- Verdienen Sie an jedem Verkauf

Jetzt bei www.GRIN.com hochladen
und kostenlos publizieren



Bibliografische Information der Deutschen Nationalbibliothek:

Die Deutsche Bibliothek verzeichnet diese Publikation in der Deutschen Nationalbibliografie; detaillierte bibliografische Daten sind im Internet über <http://dnb.d-nb.de/> abrufbar.

Dieses Werk sowie alle darin enthaltenen einzelnen Beiträge und Abbildungen sind urheberrechtlich geschützt. Jede Verwertung, die nicht ausdrücklich vom Urheberrechtsschutz zugelassen ist, bedarf der vorherigen Zustimmung des Verlanges. Das gilt insbesondere für Vervielfältigungen, Bearbeitungen, Übersetzungen, Mikroverfilmungen, Auswertungen durch Datenbanken und für die Einspeicherung und Verarbeitung in elektronische Systeme. Alle Rechte, auch die des auszugsweisen Nachdrucks, der fotomechanischen Wiedergabe (einschließlich Mikrokopie) sowie der Auswertung durch Datenbanken oder ähnliche Einrichtungen, vorbehalten.

Impressum:

Copyright © 2009 GRIN Verlag
ISBN: 9783640555956

Dieses Buch bei GRIN:

<https://www.grin.com/document/145894>

S. Keup, S. Gala, O. Weber

Das perfekte Dinner - von Austern, Bordeaux und der richtigen Garderobe

Allgemeinwissen zu Speisen, Getränken und Kleidung

GRIN - Your knowledge has value

Der GRIN Verlag publiziert seit 1998 wissenschaftliche Arbeiten von Studenten, Hochschullehrern und anderen Akademikern als eBook und gedrucktes Buch. Die Verlagswebsite www.grin.com ist die ideale Plattform zur Veröffentlichung von Hausarbeiten, Abschlussarbeiten, wissenschaftlichen Aufsätzen, Dissertationen und Fachbüchern.

Besuchen Sie uns im Internet:

<http://www.grin.com/>

<http://www.facebook.com/grincom>

http://www.twitter.com/grin_com

FOM Fachhochschule für Oekonomie & Management

Köln

Berufsbegleitender Studiengang zum

Diplom Kaufmann

6. Semester

Seminararbeit im Schwerpunktfach Projektmanagement

**„Das perfekte Dinner - von Austern, Bordeaux und der
richtigen Garderobe“**

Autoren: Sebastian Gala, Sebastian Keup, Oliver Weber

Leverkusen, den 10.06.09

Inhalt

Abbildungsverzeichnis	- 4 -
Abkürzungsverzeichnis.....	- 4 -
1 Vorspeise.....	- 5 -
2 Erster Gang - Garderobe	- 5 -
2.1 Guter Stil bei einem Mann	- 5 -
2.1.1 Die 10 häufigsten Stil-Fauxpas bei einem Mann.....	- 9 -
2.2 Guter Stil bei einer Frau	- 10 -
2.1.1 Tipps & Checkliste um Stil-Fauxpas zu vermeiden.....	- 14 -
2.3 Aufbau der Geschäftsgarderobe.....	- 15 -
2.3.1 Aufbau der Geschäftsgarderobe einer Frau.....	- 15 -
2.3.2 Aufbau der Geschäftsgarderobe eines Mannes.....	- 18 -
2.4 Länderspezifisches Dresscode für Frau & Mann	- 23 -
3 Zweiter Gang - Esskultur	- 26 -
3.1 Wahl der Waffen – Das Besteck.....	- 26 -
3.2 Safety first – Die Serviette.....	- 27 -
3.3 Haltung bewahren – Die Manieren	- 28 -
3.4 Delikatessen	- 28 -
3.4.1 Jäger des Rogens – Der Kaviar	- 28 -
3.4.2 High potential – Die Auster	- 29 -
3.4.3 Spiel mir das Lied vom Tod - Der Fugu.....	- 30 -
3.4.4 Die Vogelhochzeit – Die Taube und die Wachtel	- 31 -
3.4.5 Bitte blutig – Das Steak	- 32 -
3.4.6 Ein besonderer Pilz – Der Trüffel	- 34 -
3.4.7 Von Fälschern begehrt – Das Essig und das Öl.....	- 36 -
3.4.8 Die Früchte der Götter – Die Dattel und die Feige	- 37 -
3.5 Vorsicht Falle – Die Besonderheiten mancher Gerichte	- 38 -
4 Dritter Gang - Die Getränke	- 39 -
4.1 Wein	- 39 -
4.1.1 Historisches	- 40 -
4.1.2 Fakten.....	- 41 -
4.1.3 Die richtige Temperatur	- 42 -
4.1.4 Öffnen der Flasche	- 42 -
4.1.5 Einschenken	- 43 -

4.1.6	Weinverarbeitung	- 44 -
4.1.7	Die Sorten.....	- 44 -
4.1.8	Speisen und Wein richtig kombinieren	- 45 -
4.1.9	Grundregeln für die Kombination von Speisen und Wein	- 45 -
4.1.10	Schwierige Weinpartner	- 46 -
4.2	Schaumwein - Champagner und Sekt	- 46 -
4.2.1	Champagner	- 47 -
4.2.2	Sekt.....	- 47 -
4.3	Bier	- 48 -
4.4	Wasser.....	- 49 -
4.5	Fruchtsaft	- 50 -
4.6	Kaffee	- 51 -
4.6.1	Röstung	- 52 -
4.6.2	Kaffeearten	- 52 -
4.7	Whisky.....	- 55 -
4.8	Die unterschiedlichsten Gläser	- 56 -
4.9	Der gedeckte Tisch	- 58 -
5	Dessert	- 59 -
	Kleines Weinlexikon	- 60 -
	Literaturverzeichnis	- 64 -