



**GASTRONOMIE COACH  
ANDREAS MÖBIUS**

**Kontakt: +49 (0) 151 54972512**

---

## **Eine Orientierung für das schmackhafte Vermixen von Getränken und Zutaten**



Was die Zeichen in der Tabelle bedeuten: 0 = passen hervorragend zusammen X = passen mit Einschränkungen zusammen - = passen nicht oder nur in Ausnahmen zusa.	Benedictine	Calvados	Campari	Champagner	Cognac	Colintrau	Crème de Cacao	Crème de Menthe	Curacao	Eier	Fruchtsäfte	Gin	Limonaden	Liköre	Pernod	Port	Rum	Sahne	Sherry	Sirups	Tequila	Vermouth	Whisky	Wodka	
Benedictine	-	-	-	0	-	-	-	-	-	X	X	-	X	-	-	-	-	-	-	-	-	-	X	-	
Calvados	-	-	X	-	-	-	-	X	X	X	X	X	X	X	-	X	-	X	-	X	-	X	-	-	-
Campari	-	-	0	-	-	-	-	-	-	0	0	0	0	-	-	-	-	-	-	-	-	0	-	-	
Champagner	-	X	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	X	-	0	X	X	X	-	-	-	-	X	X	
Cognac	0	-	0	0	0	0	0	0	0	0	0	-	X	0	-	X	X	0	X	X	-	X	-	-	
Cointreau	-	-	-	0	0	X	-	X	0	0	0	-	X	X	-	0	0	-	X	0	0	0	X	-	
Crème de Cacao	-	-	-	-	0	X	0	-	0	0	0	-	-	-	-	X	0	-	-	-	-	-	X	0	
Crème de Menthe	-	-	-	-	0	-	0	-	-	X	X	-	-	-	-	-	-	-	0	-	-	-	X	X	
Curacao	-	X	-	0	0	X	-	-	0	0	0	-	X	-	-	0	0	-	X	0	X	X	X	X	
Eier	-	X	-	X	0	0	0	-	0	0	0	-	0	X	X	X	0	X	X	-	X	X	-	X	X
Fruchtsäfte	X	X	0	0	0	0	0	X	0	0	0	0	X	0	X	X	0	0	-	0	X	X	X	0	
Gin	X	X	0	X	-	0	0	X	0	0	0	0	0	-	X	X	0	X	0	-	0	-	-	-	
Limonaden	-	X	0	-	X	-	-	-	-	-	X	0	-	-	-	X	-	-	-	X	-	0	0		
Liköre	X	X	-	0	0	X	-	-	X	0	0	0	-	-	X	0	0	-	-	X	0	X	0		
Pernod	-	-	-	-	-	X	-	-	-	X	X	-	-	-	-	-	-	-	0	-	-	X	-		
Port	-	X	-	X	X	-	-	-	-	X	X	X	-	X	-	-	X	-	-	-	-	-	X	-	
Rum	-	-	-	X	X	0	X	-	0	X	0	X	X	0	-	-	X	-	0	-	-	X	X		
Sahne	-	X	-	X	0	0	0	0	0	0	0	0	-	0	-	X	X	X	0	-	X	X	0		
Sherry	-	-	-	-	X	-	-	-	-	X	-	X	-	-	-	-	X	-	-	X	-	X	-		
Sirups	-	X	-	-	X	X	-	-	X	X	0	0	-	-	0	-	0	0	-	-	X	X	X		
Tequila	-	-	-	-	-	0	-	-	0	-	X	-	X	X	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
Vermouth	-	-	0	X	X	0	-	X	X	X	X	0	-	0	-	-	-	X	X	X	-	-	X	0	
Whisky	X	-	-	X	-	X	X	X	X	X	X	-	0	X	X	X	X	X	-	X	-	X	-	-	
Wodka	-	-	-	-	-	-	0	-	X	X	X	-	0	0	-	-	X	0	-	X	-	0	-	-	

## MIX PLAN

Getränke und Zutaten, die gut, weniger gut oder gar nicht zusammen passen.

Diese Tabelle verschiedener Getränke ist natürlich nicht vollständig. Sie ist aber ein gutes Nachschlagewerk für euch.

### Barstock:

#### Getränkegruppen für einen großen Barstock:

- Spirituosen (aus Getreide, Wein, usw.)
- Versetzte - Aromatisierte Weine
- Liköre
- Anishaltige Spirituosen (Pernod, Ricard, Ouzo)
- Bitterspirituosen (Campari, Cynar)
- Fruchtsäfte, Gemüsesäfte
- Limonaden (Bitter Lemon, Cola, usw)
- Sodawasser, Mineralwasser
- Sirups und Creams (Cream of Coconut, Grenadine Sirup)
- Heiße Getränke (Kaffee, Tee, Schokolade)

**Gastronomiecoach.Andreas-Möbius.de, Trainer Andreas Möbius**

<https://gastronomiecoach.andreas-moebius.de/>

Postanschrift: Bajuwarenstr. 5, 84543 Winhöring

Kontakt: Telefon: 0151 54972512, E-Mail: [gastronomiecoach@andreas-moebius.de](mailto:gastronomiecoach@andreas-moebius.de)

Vertreten durch: Geschäftsführer Andreas Möbius

Umsatzsteuer-Identifikationsnummer: DE106/252/10246