10. DER BARSTOCK

Hiermit wird die Gesamtheit der zu verarbeitenden Ware bezeichnet, unabhängig davon, wie sie verkauft werden soll (gemischt oder pur).
Art und Umfang sind von der Betriebsgröße und vom Betriebstyp abhängig. Eine unbedingte Vollständigkeit eines Barstockes kann also nicht erstellt werden.

Seit einigen Jahren zeichnet sich ein sehr markenbewusster Trend ab. Während früher eher simpel „Whisk(e)y Cola" bestellt wurde, legt heute der Gast häufig die Marke fest.
In großen Bars der Weltmetropolen ist es bereits üblich ca. 200 Whisky(ey)s, 80 Tequilas und 20 Vodkamarken zu führen, dies wird bei uns wohl noch ein wenig dauern.
Der Spruch „ Klasse statt Masse" heißt hier „ Masse mit Klasse".

Jeder Barstock besteht aus folgenden Grundbestandteilen:

- Basisspirituosen
- Mixliköre
- Edelliköre
- Emulsionsliköre
- Anisgetränke
- Bitteraperitifs
- Bitters - Bitterliköre
- Vermouth / Versetzte Weine
- Flaschenweine
- Schaumweine
- Champagner
- Filler
- Säfte
- Sirupe
- Wasser
- Süßungsmittel
- Garnituren
- Sonstiges

10.1. BASISSPIRITUOSEN

WODKA	Obstbrände
Brandy	**GIN**
Weinbrand	Cachaca
COGNAC	Aquavit
Armagnac	Calvados
RUM, hell	Scotch Malt Whisky
Rum, dunkel	Blended Scotch **WHISKY**
TEQUILA, hell	Bourbon Whiskey
Tequila, dunkel	Canadian Whisky
	Irish Whiskey

10.2. TAFELLIKÖRE (MIXLIKÖRE)

Creme de Menthe	Cherry Brandy
Creme de Cacao	Apricot Brandy
Creme de Banane	Curacao Orange
Creme de Cassis	Curacao Red
Curacao Triple Sec	Créme de Kiwi
Curacao Blue	Maraschino

10.3. EDELLIKÖRE

Grand Marnier	Benedictine DOM
Cointreau	Chartreuse Verde
Drambuie	Southern Comfort
Cherry Heering	Galliano
Tia Maria	Kahlua
Amaretto	Malibu

10.4. EMULSIONSLIKÖRE

Eierlikör	Batida de Coco
Baileys Irish Cream	Mozartlikör

10.5. ANISGETRÄNKE

Absinth	Ricard/Pernod
Quzo	Raki

10.6. BITTERAPERITIFS

Campari	Cynar
Aperol	

10.7. BITTERS - BITTERLIKÖRE

Underberg	Averna
Jägermeister	Ramazzotti
Fernet Branca oder Fernet Mentha	Unicum

10.8. VERMOUTH – VERSETZTE WEINE

Noilly Prat	Sherry
Martini - Cinzano	Portwein

10.9. SCHAUMWEINE & CHAMPAGNER

2-3 Hausmarken	2-3 Mittelklassemarken
2 Spitzenmarken	2 Jahrgangschampagner
2-3 ausl. Marken (Prosecco,..)	l Piccolomarke

10.10. FILLER

Soda	Energydrinks
Mineralwasser	Cola
Stille Wasser	Sprite/7 UP
Schweppes	

10.11. SÄFTE

Orange, Ananas, Mango, Cranberry, Tomaten, Grapefruit usw.

10.12. SIRUPE

Kokos, Orgeat (Mandel), Erdbeer, Grenadine, Kirschblüte, Lavendel, Weiße Schokolade usw.
Nur die Fa. Monin hat über 110 verschiedene Geschmacksrichtungen!!

10.13. SÜßUNGSMITTEL

Kristall-, Puder-, Würfelzucker, Läuterzucker, flüssiger Rohrzucker, Rohrzucker (weiß und braun)

10.14. BIER

1 Fassbiermarke	2 – 3 Flaschenbiere
2 Trend- oder Szenebiermarken	1 alkoholfreies Bier

10.15. GARNITUREN

Zitronen, Orangen, Ananas, Physalis, Minze, Karambolen usw.

10.16. SONSTIGES

Tabasco	Angostura
Worcestersauce	Orange Bitter
Salz, Pfeffer	Schokostreusel
Muskatnuß	Kaffeepulver
Obers	Kokosstreusel
Olivenöl	Zimt usw.