

Dichte und Löslichkeit

Fette sind in Wasser unlöslich. Wegen der geringeren Dichte gegenüber Wasser schwimmt Fett obenauf (z. B. Fettaugen auf einer Fleischbrühe, Rahm auf der Milch).

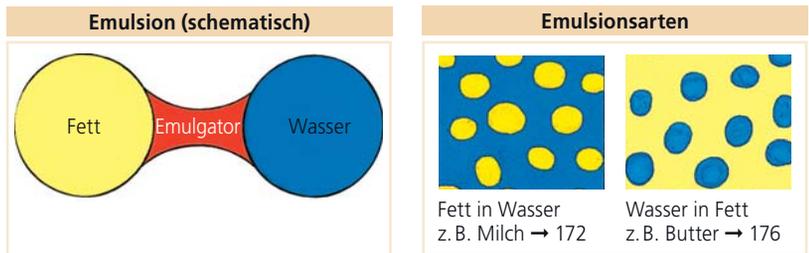
Durch die geringere Dichte lässt sich das Fett von wässriger Flüssigkeit durch Abschöpfen leicht trennen. Das Abschöpfen von Fett wird als Degraissieren bezeichnet. Von erkalteten Flüssigkeiten kann die Fettschicht einfach abgehoben werden.

Durch ihre **Wasserunlöslichkeit** eignen sich Fette auch als Trennmittel. Sie verhindern das Ankleben von Teigen in Formen und auf Blechen. Auch bei Blätter- und Plunderteig (→ Bild) trennt Fett die feinen Teigschichten voneinander.

 In bestimmten Lösungsmitteln (z. B. Benzin, Hexan) sind Fette löslich. Auf dieser Eigenschaft beruht die Gewinnung von Ölen durch Extraktion. Fette sind selbst auch Lösungsmittel. Natürliche Farbstoffe (z. B. Carotin) sind in Fett gelöst.

Emulgierbarkeit

Werden Fett und Wasser vermischt, tritt nach kurzer Zeit eine Trennung beider Phasen auf und die Fettkügelchen treiben nach oben. Setzt man diesem Gemisch einen **Emulgator** zu, bleiben Wasser- und Fettmoleküle in der Schwebe und es erfolgt keine Trennung. Eine solche Mischung nennt man Emulsion.



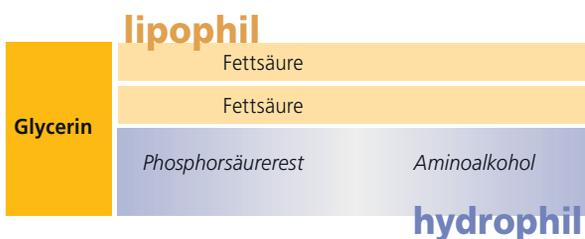
Bei der Herstellung bestimmter Speisen werden Emulsionen als Ziel der Verfahrensführung angestrebt.

- ▶ Herstellung von Mayonnaise: Eigelb (Lecithin) und Öl werden gerührt und dabei gut vermischt.
- ▶ Herstellung von Rührkuchenmasse: aus Vollei (Emulgator), Zucker, Weizenmehl und Fett.

Emulgatoren

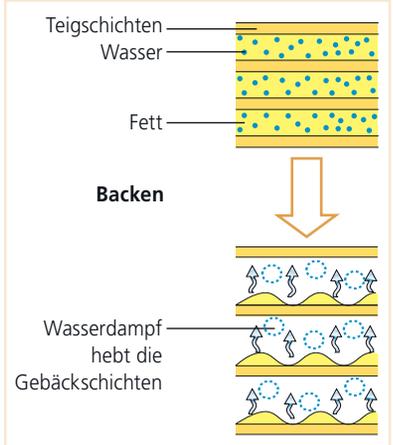
Emulgatoren (z. B. Lecithin → 12) verhindern, dass sich Fettkügelchen zusammenballen und im Wasser wieder nach oben steigen. Durch Einfluss von Kälte und Wärme kann die Emulsion zerstört werden, d. h., der Emulgator wirkt nicht mehr und die Emulsion löst sich wieder in die Phasen Fett und Wasser auf.

Der **Emulgator Lecithin** hat einen ähnlichen Aufbau wie das Fettmolekül, nur dass an Stelle eines Fettsäurerestes Phosphorsäure und Aminoalkohol verestert sind.



Fette sind leichter als Wasser.

Trennwirkung des Fetts im Blätterteig



Fette emulgieren mit Wasser.



- 1 Wovon ist die Konsistenz eines Fettes abhängig?
- 2 Erklären Sie den Begriff Fettbegleitstoffe.
- 3 Begründen Sie, warum sich Eigelb zur Herstellung von Mayonnaise eignet.
- 4 Beschreiben Sie die Wirkungsweise des Emulgators Lecithin.



- 1 Lebensmittelbezeichnung
 - 2 Zutatenverzeichnis
 - 3 Allergene Zutaten
 - 4 Nettofüllmenge
 - 5 Mindesthaltbarkeits- oder Verbrauchsdatum
 - 6 Ggf. Aufbewahrungs-/Verwendungsanweisungen
 - 7 Hersteller/Importeur: Name, Anschrift
 - 8 Nährwertdeklaration
- 9 Ggf.
 - Losnummer, Charge
 - Ursprung, Herkunft bei Fleisch
 - Herkunft von Pflanzenfetten
 - Lebensmittelimitate, Formfleisch
 - Fleisch Einfrieredatum
 - Alkoholgehalt von über 1,2 %vol
 - Gebrauchsanleitung

Gesundheitsbezogenen Angaben

Dabei wird ein Zusammenhang zwischen den Erzeugniseigenschaften und der menschlichen Gesundheit hergestellt.

Angaben bezüglich der Verringerung eines Krankheitsrisikos, z. B. „Zuckerfreier Kaugummi schützt ...“, dürfen erst nach Zulassung verwendet werden. Andere Angaben, die sich z. B. auf die Funktion eines Nährstoffs beziehen, wie „Fluorid dient der Zahnschmelzhärtung“, werden nach der Zulassung in eine Positivliste aufgenommen.

Nährwert- und gesundheitsbezogene Angaben müssen vom Durchschnittsverbraucher verstanden werden. Die behauptete Wirkung muss nach Verzehr einer üblichen Lebensmittelmenge eintreten.

4.6.4 Lebensmittelinformations-Verordnung (LMIV)

Durch die Lebensmittelinformations-Verordnung wird die Lebensmittelkennzeichnung in der EU verbindlich geregelt.

Ziel ist es, mehr Klarheit und Wahrheit bei der Aufmachung und der Kennzeichnung von Lebensmitteln zu erreichen. Dies erfolgt u. a. durch die Nährwertkennzeichnung und die Allergenkennzeichnung

Nährwertkennzeichnung

Für vorverpackte Lebensmittel ist eine Nährwertkennzeichnung in Tabellenform verpflichtend. Vorgeschrieben sind Informationen über die sogenannten „Big 7“. Hierzu gehören: Brennwert, Fett, gesättigte Fettsäuren, Kohlenhydrate, Zucker, Eiweiß und Salz. Die Angaben sind auf 100 g/100 ml zu beziehen. Zusätzlich sind Angaben zum Gehalt an Ballaststoffen, Stärke, mehrwertigen Alkoholen, einfach und mehrfach ungesättigten Fettsäuren, Vitaminen und Mineralstoffen möglich. Ausgenommen von dieser Regel sind u. a. unverarbeitete vorverpackte Produkte wie Obst, Gemüse, Mehl, Reis, Gewürze sowie vorverpackte Lebensmittel, die direkt vom Hersteller an Verbraucher abgegeben werden, z. B. Pralinen oder Gebäck in der Konditorei.

Allergenkennzeichnung

Neu ist, dass Allergene im Zutatenverzeichnis eindeutig hervorzuheben sind und insbesondere, dass dies auch bei unverpackten Lebensmitteln gilt. Darunter fallen alle Speisen, die durch Lebensmittelunternehmer hergestellt werden. Nach europäischem Recht zählen dazu die Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung, der Gastronomie einschließlich Pensionen, Hotels, Catering-Unternehmen usw.

Die Art und Weise der Allergen-Informationen (z.B. durch Kennzeichnung der Allergene auf Speisekarten → 83 und 84) kann auf nationaler Ebene von den Mitgliedstaaten unterschiedlich geregelt sein.

Die LMIV gilt für Lebensmittelunternehmer für die gesamte Lebensmittelkette, soweit deren Tätigkeiten die Bereitstellung von Informationen über Lebensmittel an die Verbraucher betreffen. Sie gilt insbesondere für alle Lebensmittel, die für den Endverbraucher bestimmt sind. Sie ist auch für durch Verkehrsunternehmen erbrachte Verpflegungsdienstleistungen (Catering) verbindlich, wenn der Abfahrtsort innerhalb der Hoheitsgebiete der EU-Mitgliedstaaten liegt.

Allergien und Lebensmittelintoleranzen

Lebensmittelunverträglichkeiten können als allergische Reaktionen oder Lebensmittelintoleranzen auftreten. Bei Lebensmittelunverträglichkeiten ist eine kompetente Ernährungsberatung sehr empfehlenswert.

**Allergenkennzeichnung auf der Speisekarte
nach der Speisenangabe**

Gerichte

Frankfurter Würstchen^{2,4}

mit warmem Kartoffelsalat ^{2, Hühnerei, Kuhmilch}

10,50 €

Wiener Schnitzel ^{Weizen (Gluten), Hühnerei, Kuhmilch}

Pommes frites, Curryketchup ^{Sellerie, Senf}, Gurkensalat

16,50 €

Zanderfilet vom Rost

Rosmarinkartoffeln, Feldsalat ^{Sellerie, Senf}

17,50 €

Schweizer Wurstsalat ^{Sellerie, Erdnüsse, Senf, Kuhmilch,}

Toast ^{Weizen (Gluten)}

8,50 €

Eismeerkrabben ^{Weizen (Gluten), Erdnüsse, Kuhmilch, Sellerie, Senf}

auf Blattsalat, Baguette ^{Weizen (Gluten)}

11,50 €

(2) mit Konservierungsstoff (4) mit Phosphat

**Allergenkennzeichnung auf der Speisekarte
als Fußnoten**

Hauptgerichte

Kross gebratene Maispouladenbrust

in süß-sauer Sauce auf Frühlingsgemüse
dazu Wildreis ^{1, 2, 8, 17, 18, 1, L}

17,50 €

Am Stück gebratenes Schweinefilet

auf Pfefferrahmsauce mit buntem Gemüse
und Butternudeln ^{1, 3, 12, A, C, G, I, J}

18,00 €

Hausgemachter Rostbraten

auf Sauerkraut mit Bratensauce,
Maultasche und hausgemachten Spätzle ^{A, C, G, I, J}

19,50 €

Rinderleber vom Grill

in Balsamicojus mit Kirschen
dazu Kartoffelstampf

17,50 €

und gemischter Salat ^{1, 2, 18, A, G, J, L}

Original Wiener Schnitzel

mit Preiselbeeren, Pommes frites
und gemischtem Salat ^{1, 3, 12, A, C, G, I, J}

19,50 €

A) Glutenhaltiges Getreide (Weizen)	1) mit Konservierungsstoff
B) Krebstiere	2) mit Farbstoff
C) Eier	3) mit Antioxidationsmittel
D) Fisch	9) geschwefelt
G) Milch und Lactose	11) coffeinhaltig
H) Schalenfrüchte/Nüsse	12) mit Geschmacksverstärker
I) Sellerie	17) Säuerungsmittel
J) Senf	18) mit Phosphat
L) Schwefeldioxid und Sulfite	20) mit Aromastoffen

Eine Nennung von Allergenen erfolgt, wenn die bezeichneten Stoffe oder daraus hergestellte Erzeugnisse als Zutat im Endprodukt enthalten sind. Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.

Auszüge aus Speisekarten mit den gesetzlichen Vorgaben:

- ▶ Preise
- ▶ Allergene
- ▶ Zusatzstoffe

Schriftliche Informationen

Über die in Speisen und Getränken enthaltenen **Allergene muss in Angebotskarten im Text in Klammern oder durch Fuß- und Endnoten hingewiesen werden.** Möglich ist auch die Fachberatung durch das Servicepersonal, allerdings muss auch in diesem Fall eine schriftliche Dokumentation (Allergenspeisekarte) auf Wunsch vorlegbar sein.

Informationen durch Servicemitarbeiter

- ▶ nach den Allergien fragen
- ▶ über spezielle Angebote informieren
- ▶ nur korrekte Auskünfte geben
- ▶ besondere Anforderungen an die Küche weitergeben
- ▶ Speisen für Gäste mit Lebensmittelallergien stets separat anrichten und servieren
- ▶ Geschirr und Besteck für Allergikerspeisen getrennt halten
- ▶ keine Speisenangebote aus dem Standardsortiment anbieten
- ▶ Verunreinigungen von Allergikerspeisen ausschließen
- ▶ dem Gast nur sichere Informationen geben
- ▶ für den Gast gewünschte Informationen ermitteln
- ▶ oder betonen, dass eine verlässliche Information nicht möglich ist
- ▶ gegebenenfalls alternative Angebote unterbreiten

5.2.2 Prinzip der Nachhaltigkeit

Das heute weltweit anerkannte Konzept der Nachhaltigkeit hat eine lange Geschichte, die ins 18. Jahrhundert zurückreicht. Der sächsische Oberberghauptmann **Carl von Carlowitz** (1645–1714) aus der Erzgebirgsstadt Freiberg forderte 1713 Nachhaltigkeit mit folgendem Satz: „Schlage nur so viel Holz, wie nachwachsen kann!“

Damit wurde erstmals gefordert, dass der Verbrauch erneuerbarer Ressourcen (Holz als Produktionsmittel) die natürliche Wachstumsrate (Aufforstung der Wälder) nicht überschreiten darf.

Angestrebt wurde eine Entwicklung, die die Bedürfnisse der heutigen Generation ohne Risiko für künftige Generationen befriedigt. Damit entstand ein ganzheitliches Zukunftsmodell unter Beachtung der Wechselwirkungen von ökologischen, wirtschaftlichen und sozialen Gegebenheiten.

Seit Mitte der 90er-Jahre finden diese drei Aspekte als **Drei-Säulen-Modell** für eine nachhaltige Entwicklung eine große Verbreitung (→ Bild).

 Nachhaltigkeit ist ein komplexes Prinzip für eine zukunftsfähige Entwicklung der Menschheit.

Ökologische Nachhaltigkeit

Gesunde Lebensmittel können nur in einer intakten Umwelt bei umweltgerechten Bedingungen erzeugt werden. Lebensmittelsicherheit und Umweltqualität sind untrennbar miteinander verbunden.

Eine nachhaltige Entwicklung in der Ökologie lässt sich nur mit der Erfüllung der folgenden Forderung erzielen:

- 1 Die Nutzung erneuerbarer Ressourcen (erneuerbarer Produktionsmittel) darf die natürliche Wachstumsrate nicht überschreiten.
- 2 Begrenzt vorhandene Ressourcen (Produktionsmittel) dürfen nur insoweit verbraucht werden, wie funktionsgleiche Austauschstoffe (Substitute) entwickelt werden.
- 3 Die abgegebenen Schadstoffmengen dürfen die Aufnahmekapazität der Umwelt nicht übersteigen.

Nach Feststellungen des **Umweltbundesamts** ist Deutschland auf dem Weg zu einer nachhaltigen ökologischen Entwicklung weiter vorangekommen. Luft, Wasser und Boden sind deutlich sauberer geworden.

Wirtschaftliche Nachhaltigkeit

Aus wirtschaftlicher Sicht steht traditionell das Kostenbewusstsein im Vordergrund mit der Frage: Wie können die Kosten gering gehalten werden? Eine nachhaltige Wirtschaft stellt diese Frage umfassender: Wie kann eine globale und dauerhafte Grundlage für Erwerb und Wohlstand geschaffen werden? Im Vordergrund steht außerdem der Schutz wirtschaftlicher Ressourcen vor der profitorientierten Ausbeutung, z. B. durch einen fairen Handel.

Soziale Nachhaltigkeit

Ziel der sozialen Nachhaltigkeit ist die Schaffung einer lebenswerten und zukunftsfähigen Gesellschaft durch den Ausgleich der sozialen Kräfte. Alle Mitglieder der Gemeinschaft sollen an ihr teilhaben. Im Mittelpunkt stehen z. B. Menschenrechte und Gesundheit.



Was bedeutet der Blaue Engel?

Der Blaue Engel wird für umweltfreundliche Produkte und Dienstleistungen vergeben. Basis hierfür sind die von der unabhängigen Jury Umweltzeichen beschlossenen Kriterien.



Das Europäische Umweltzeichen „EU-Ecolabel“



Arbeitsschritte beim Sous-vidé-Verfahren

- ▶ Vorbereitetes Gargut würzen, in Vakuumbeutel abfüllen. **1**
- ▶ Ein Vakuumiergerät erzeugt durch Luftentzug Unterdruck und verschweißt den Beutel. **2**
- ▶ Im Sous-vidé-Gerät mit **exakter** Temperaturregelung bei Temperaturen zwischen 50 und 99 °C garen. Beispielsweise wird Rinderfilet, bei einer gewünschten Kerntemperatur von 54 °C etwa 60 min behandelt. **3**



- ▶ Bei Bedarf Gargut regenerieren. Zum Beispiel Rinderfilet scharf anbraten, um Farbe zu erzielen.
- ▶ Für längere Bevorratung innerhalb 90 min auf eine Kerntemperatur von 2 bis 3 °C schockkühlen; ohne wesentliche Qualitätsverluste im Kühlraum bei 0 bis 3 °C lagerbar.
- ▶ Bei Bedarf Speisen innerhalb von 2 bis 3 Wochen im Kombigerät (→ 121) regenerieren und anrichten.



„Cook and hold“ (engl.: fortdauernd kochen)

Darunter ist das Niedertemperaturgaren (NT-Garen) zu verstehen, das wie das entkoppelte Zubereiten zu den modernen Verfahren zählt.

- ▶ Garen bei 70–99 °C im Kombigerät (→ 121) über 4–12 Stunden.
- ▶ Eventuell Kerntemperatur über 50 °C einstellen.
- ▶ Das Garen setzt sich aus Angarphase, Reife- und Warmhaltephase zusammen.
- ▶ Anrichten.



Sous vide und Cook and hold

Im Trend liegt das schonende Zubereiten mit langen Garzeiten bei geringen Gar-temperaturen (NT-Garen → 121). Dazu bleiben im Sous-vidé-Verfahren (→ oben) vakuumverpackte Speisen etwa 12 Stunden im erhitzten Wasserbad. Vitamine und Aromastoffe werden dabei weitgehend erhalten. Insgesamt kann man so beste Geschmackseigenschaften erzielen.

Computergestützte Programme steuern und überwachen wichtige Garparameter, insbesondere die Temperatursteuerung ohne Temperaturschwankungen.

Bei der Kombination von Vakuumgaren und Niedertemperaturgaren bleibt das Gargut vor Flüssigkeitsverlust geschützt und dadurch besonders saftig. Fleisch, Fisch, auch verschiedene Gemüse werden so zart und saftig zubereitet. Gewürze entfalten im Vakuum ihr intensives Aroma.

Speziell beim Obst bezweckt man durch vakuumierte Verpackungen, auch ohne Garen in erster Linie die Aromaentfaltung und Aromakonzentration. Durch den unter Sauerstoffentzug entstehenden Unterdruck werden zarte wasserhaltige Grundzutaten wie Obst nicht nur aromatischer, sondern auch fester.



- 1 Erklären Sie den Begriff Konservierung.
- 2 In welchen Fällen ziehen Sie Tiefgefrierware einer Frischware vor?
- 3 Beurteilen Sie die Bedeutung von Sous vide für die Restaurationküche.

Südfrüchte

Ananas 🇩🇪 *ananas m* 🇬🇧 *pineapple*

Merkmale: grüngelb-orangefarbene Frucht, säuerlich-süßes aromatisches Fruchtfleisch, reich an Vitamin A, C

Verwendung: meist Scheiben, in Fruchtsalaten, zum Füllen und als Saft, zu Fleischspeisen

Avocado 🇩🇪 *avocat m* 🇬🇧 *avocado*

Merkmale: grünschwarze, birnenförmige Frucht mit großem Kern, fetthaltiges, gelbes, nussartig schmeckendes Fruchtfleisch, reich an Vitamin A, B, C

Verwendung: längs aufschneiden, Kern entfernen, zum Füllen geeignet

Banane 🇩🇪 *banane w* 🇬🇧 *banana*

Merkmale: längliche Einzelfrüchte (banan, dt. Finger) einer in den Tropen verbreiteten Riesenstaude, mit, je nach Sorte, gelber oder rötlicher Schale. Unreif geerntet und transportiert, in Klimakammern bei 25 °C und 95 % relativer Luftfeuchte zur Genussreife geführt. Dabei nimmt der Stärkegehalt ab und der Zuckergehalt steigt

Küchentipps: sehr druckempfindlich, nicht unter 12 °C lagern

Verwendung: Frischverzehr, Süßspeisen, Gebäck, Bananemehl, -flocken, -chips, -mus, Konfitüre, Likör. → Kochbanane

Kochbanane (Gemüsebanane) 🇩🇪 *banane w plantain* 🇬🇧 *plantain*

Merkmale: ähnlich wie Obstbanane (→ Banane), jedoch mit höherem Stärkegehalt und teilweise schwarzen Samen. Beim Reifen wird die Stärke nicht abgebaut, deshalb und wegen des Gerbstoffgehalts nicht zum Frischverzehr geeignet

Küchentipps: in der exotischen Küche als Grundnahrungsmittel verwendet

Verwendung: zum Kochen, Braten, Frittieren. Für Curries, Gebäck, Suppen, Mus, Chips u. a.

Cherimoya 🇩🇪 *chérimole w* 🇬🇧 *cherimoya*

Merkmale: runde Frucht, im Herzen grün bis helllila, ungenießbare schwarze Kerne, reif bei schwärzlicher Verfärbung der Haut, süßlich schmeckend, reich an Vitamin C, Calcium

Verwendung: längs teilen, Kerne entfernen, Fruchtsalate, Milchmixgetränke

Feige 🇩🇪 *figue w* 🇬🇧 *fig*

Merkmale: Frucht eines immergrünen Baums, reife Früchte haben gelblichviolette Schale, überreife sind matt und klebrig; reich an Vitamin A, B

Verwendung: schälen, aufschneiden, auslöffeln; mit Käse oder Schinken verarbeiten, Kompott, Fruchtsalate

Granadilla 🇩🇪 *grenadille w* 🇬🇧 *gran(a) dilla*

Merkmale: der Passionsfrucht ähnlich, jedoch mit glatter Haut, Fruchtfleisch bräunlicher, reich an Vitamin A, B₁₂, C

Verwendung: wie Passionsfrucht

Granatapfel 🇩🇪 *grenade w* 🇬🇧 *pomegranate*

Merkmale: rund, in Orangengröße, mit gelblichrötlicher Schale, innen in Fächern Kügelchen mit dunkelrotem, saftigem Fruchtfleisch und weißen Kernen, süß-säuerlicher Geschmack, durstlöschend

Verwendung: halbieren, mit Löffel entleeren, für Dessert (Fruchtfleisch, Wein)



Getreidespeisen → 384 ff.



Weizen



Dinkel



Roggen



Gerste



Hafer



Hirse



Reis



Buchweizen



Amaranth



Quinoa

7.10 Getreide, Getreideerzeugnisse

🇫🇷 *céréales w / grain(s) m, produits m de céréales w*
 🇬🇧 *grain / cereals, cereal products*



Als Getreide werden die Körner der zu den Gräsern gehörenden Getreidepflanzen bezeichnet. Der Getreideanbau ist so alt wie die menschliche Kultur und nahezu überall auf der Erde möglich.



Allergene → 83

7.10.1 Getreidearten, Aufbau des Getreidekorns

- ▶ **Weizen:** wichtigstes Brotgetreide. Nach der Zusammensetzung des Mehlkörpers unterscheiden sich Hartweizen (eiweißreich) und Weichweizen (stärkereich). Verarbeitung zu Mehl, Grieß und Teigwaren.
 - ▶ **Dinkel:** verwandt mit dem Weizen, deshalb auch Spelzweizen genannt. Wird heute wieder angebaut, da weniger Dünger erforderlich ist. Halb unreif geernteten, gedörrten und geschälten Dinkel nennt man **Grünkern**, verarbeitet zu Graupen, Mehl, Grieß, Flocken. Verwendet für Suppen, Breie u. a.
 - ▶ **Roggen:** Brotgetreide. Anspruchslose Anbaubedingungen, aber kräftiger im Geschmack als Weizen. Verarbeitung zu Mehl, Flocken, Grütze und Grieß.
 - ▶ **Gerste:** Verwendung als **Braugerste** und als Nahrungsmittel sowie als Kaffee-Ersatz. Verarbeitung zu Graupen, Flocken, Grütze.
 - ▶ **Hafer:** fett- und eiweißreich. Verarbeitung zu Haferflocken, Hafergrieß, Hafermehl, Hafermark, Haferbrot.
 - ▶ **Mais:** Grundnahrungsmittel in Asien. Neben Reis und Weizen wichtigstes Getreide, fettreich. Weltweit angebaut. Verarbeitung zu Maismehl, Maisgrieß, Maisstärke, Maiskeimöl.
 - ▶ **Hirse:** in Afrika Hauptnahrungsmittel. Sammelname für eine Reihe klein-körniger Getreidearten. Verarbeitung zu Grieß und Grütze. Herstellung von Breien und Fladen.
 - ▶ **Reis:** in Ostasien wichtigste Getreideart. Hauptnahrungsmittel für mehr als die Hälfte der Erdbevölkerung. Verarbeitung zu Reismehl, Reisflocken, Reisstärke. Rohstoff für alkoholische Getränke (Sake → 649, Arrak → 266).
- ▶ **Buchweizen:** Knöterichgewächs mit dreieckiger Frucht. Biologisch kein Getreide, jedoch wie Getreide verwendet. Verarbeitung zu Grütze und Suppen und Blinis (→ 566).
 - ▶ **Amaranth:** Pseudogetreide, in Lateinamerika und Indien als Blattgemüse und als Körnerfrucht angebaut. Mineralstoff- und eiweißreich (Lysin 6 %), von Vegetariern als Fleischersatz geschätzt. Die Samen werden zu Mehl (glutenfrei) vermahlen oder zu Flocken verarbeitet, auch geröstet. Für Müsli, Suppen und Backwaren verwendet.
 - ▶ **Quinoa:** Pseudogetreide aus Südamerika. Stärke- und eiweißreich mit Vitamin B₂, Vitamin E sowie Mineralstoffen. Samen wie Reis verwendet. Das Mehl ist glutenfrei. Zusatz zu Gebäck, für Eintöpfe und Suppen. Pflanzenblätter wie Spinat und als Salat verwendet.

Fruchtmilch	Milch-Shakes	Frucht-Frappés	Egg-Noggs	Milch-Flips
 <i>lait m aux fruits m</i>  <i>fruit milk</i>	 <i>milk-shakes m</i>  <i>milk-shakes</i>	 <i>frappés aux fruits m</i>  <i>fruit frappés</i>	 <i>egg-noggs m</i>  <i>egg-noggs</i>	 <i>flips m de lait m</i>  <i>milk flips</i>
Milch und Fruchtzubereitung mischen. Zucker nach Bedarf. Saure Fruchtzubereitungen nach der Milch zugeben.	Früchte, Milch, Zucker und Speiseeis mischen.	Speiseeis und Früchte mischen, mit kalter Milch auffüllen.	Vollei, Milch, Sahne und Fruchtsirup mischen.	Eigelb, Milch, Sahne, Zucker, Fruchtzubereitung mischen.

Kalte Milchemischgetränke	Zubereitung
Aprikosenmilch  <i>lait m aux abricots m</i>  <i>apricot milk</i>	0,125 l Vollmilch, 0,100 g Aprikosenmark, Zucker nach Bedarf
Erdbeer-Shake  <i>shake m aux fraises w</i>  <i>strawberry shake</i>	6–8 Erdbeeren, 0,125 l gekühlte Vollmilch, 3 Barlöffel Zucker, 2 Esslöffel Erdbeereis, mit Schlagsahne garnieren
Orangen-Egg-Nogg  <i>egg-nogg m à l'orange w</i>  <i>orange egg-nogg</i>	0,04 l Orangensirup, 0,02 l Sahne, 0,02 l gekühlte Vollmilch, 1 Ei
Bananen-Flip  <i>flip m à la banane</i>  <i>banana flip</i>	0,125 l gekühlte Vollmilch, 0,02 l Sahne, 1 Eigelb, 1/2 Banane, 3 Barlöffel Zuckersirup

Smoothie

Smoothies (engl.: *smooth* übersetzt mit fein, gleichmäßig oder cremig)

Ganzfruchtgetränke: Dafür werden ganze Früchte bis auf Schale und Kerne verwendet. Grundlage ist also das Fruchtmark (Fruchtpüree). Bananen sind als Grundzutat besonders geeignet.

Die Grundzubereitung kann mit Säften gemischt werden, um eine cremige und sämige Konsistenz zu erhalten.

Smoothies können nur aus Frucht, also aus Fruchtfleisch und Direktsäften bestehen, sie können aber auch unter Verwendung von Joghurt, Milch, Eiscreme oder auch unter Verwendung von Nahrungsmittelergänzungstoffen, wie Proteinen, Mineralstoffen oder Vitaminen, hergestellt werden. Zunehmend als Convenience-Erzeugnisse, insbesondere in den USA angeboten.

Heiße Milchemischgetränke

 *boissons w chaudes à base w de lait m*  *hot milk drinks*

Heiße Milchemischgetränke	Zubereitung
Honigmilch  <i>lait m au miel m</i>  <i>honey milk</i>	Heiße Milch mit Honig verrühren
Milch-Grog  <i>grog m de lait m</i>  <i>milk grog</i>	Milch mit Zucker erhitzen, Rum zugeben

Alkoholfreie Mischgetränke

 *boissons w mélangées non alcoolisées*  *soft drinks*

Alkoholfreie Mischgetränke gewinnen im Rahmen einer bewusst gesundheitsfördernden Lebensweise an Bedeutung. Auch für Kinder, Schwangere und Kraftfahrer bilden sie gute Alternativen zu den alkoholischen Getränken. Zu ihrer Herstellung werden vor allem Fruchtsäfte, Gemüsesäfte, Fruchtmark, Fruchtnektar, Fruchtsirupe, Früchte, Trinkwasser, Mineral- oder Sodawasser, Limonaden, aber auch Milch, Eier und Speiseeis verwendet.



- 1 Erörtern Sie die Bedeutung der alkoholfreien Mischgetränke.
- 2 Erläutern sie einem Gast den Begriff Smoothie.
- 3 Erklären Sie den Unterschied zwischen einer Honigmilch und einem Milch-Grog.
- 4 Beschreiben Sie alkoholische Heißgetränke, die in der Küche zubereitet werden.

Tafelgeräte

🇫🇷 *service m de table w* 🇬🇧 *table utensils*

Bezeichnung	Merkmale, Verwendung	
Glocke 🇫🇷 <i>cloche w</i> 🇬🇧 <i>cover, cloche</i>	Metallabdeckung für Platten und Teller zum Warmhalten; gleichmäßiges Abheben beim Service (Überraschungseffekt)	
Fischwanne 🇫🇷 <i>poissonnière w</i> 🇬🇧 <i>fish poacher</i>	Mit regelbarem Brenner (zum Warmhalten durch Dampf) beim Portionieren von gar gezogenem Fisch	
Sekt-/Weinkühler 🇫🇷 <i>seau m à champagne m, champagne bucket, wine bucket</i> 🇬🇧 <i>wine cooler</i>	Tisch- oder Standkühler; attraktive Gefäße zum Kühlen von Schaumwein und Wein durch Zugabe von Kristalleis; einfache Geräte als Thermobehälter	
Tablett 🇫🇷 <i>plateau m</i> 🇬🇧 <i>tray</i>	Kunststoff, Metall; zum Auf- und Abtragen von Gläsern, Geschirr und Besteck	
Tranchierbrett 🇫🇷 <i>planche w à découper</i> 🇬🇧 <i>carving board, cutting board</i>	Hartholz- oder Kunststoffplatte mit umlaufender Fleischsafrinne; zum Tranchieren von Fleisch und Geflügel am Gästetisch; Aussparung in der Rinne ermöglicht Entnahme des Fleischsafts mit Löffel	
Warmhaltepfanne 🇫🇷 <i>réchaud m bain-marie m</i> 🇬🇧 <i>chafing-dish</i>	Warmhaltevorrichtung mit Brenner; mit Speisen gefüllte Einsätze werden über Wasserdampf warm gehalten; Anwendung z. B. bei warmen Büfets	
Würzmittelständer, Menage 🇫🇷 <i>ménage m</i> 🇬🇧 <i>cruet stand</i>	Halterung mit Salz, Pfeffer, Gewürzpaprika, Essig, Öl und anderen Würzmitteln, wie Senf, Würzsaucen zur Selbstentnahme; neuerdings gehören Pfeffer- und Salzmühlen dazu; Spezialitätenrestaurants: Menagen mit reichhaltigem Würzmittelsortiment (→ 215ff.)	

9.6.3 Reinigung, Pflege

Besteckpflege

Da Besteckteile mit Lebensmitteln in Berührung kommen und auch zum Mund geführt werden, dürfen sie nur mit sauberen Händen angefasst werden. Bestecke werden in der Spülmaschine oder manuell gereinigt und ebenfalls poliert.

Silberpflege

Silberbesteck muss von Zeit zu Zeit besonders behandelt werden, da das Material durch Verbindung mit in der Luft enthaltenen Schwefelverbindungen einen dunkelbraunen Belag bekommt.

Silbertauchbad	Silberputzmaschine	Silberputzpaste
<ul style="list-style-type: none"> ▶ Häufigste Anwendung ▶ Silberbesteck wird in Lösung getaucht ▶ Belag lässt sich heiß abspülen ▶ Nachpolieren 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Anwendung in Restaurants selten ▶ Maschine mit kleinen Metallkügelchen und Spezialmittel ▶ Durch Drehen der Trommel wird das Silber gereinigt 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Anwendung sehr aufwendig ▶ Paste auftragen ▶ Eintrocknen lassen ▶ Mit weichem Tuch abreiben ▶ Besteck anschließend mit klarem Wasser spülen ▶ Polieren

Aus Omas Zeiten: Das galvanische Bad wird auch heute noch angewandt. Silberteile werden in heißes Salzwasser gelegt (6 EL Kochsalz auf 1 l Wasser). Auf dem Boden des Beckens liegt locker zusammengeknüllt Aluminiumfolie. Wenn das Silber das Aluminium berührt, entsteht ein galvanischer Strom und die Sulfidflecken lösen sich. In klarem, warmem Wasser nachwaschen, weich bürsten und polieren.



- 1 *Vergleichen Sie die Form und Funktion eines Suppenlöffels mit der eines Gourmetlöffels.*
- 2 *Eierlöffel werden aus Edelstahl, Kunststoff oder Horn hergestellt. Nennen Sie den Grund dafür.*
- 3 *Beurteilen Sie die Notwendigkeit für die Verwendung von Tafelgeräten.*
- 4 *Beschreiben Sie eine festliche Speisenfolge, bei der mindestens fünf Tafelgeräte eingesetzt werden.*
- 5 *Nennen Sie die unterschiedlichen Löffelgrößen und ordnen Sie jeweils eine Suppenart zu, die damit verzehrt wird.*

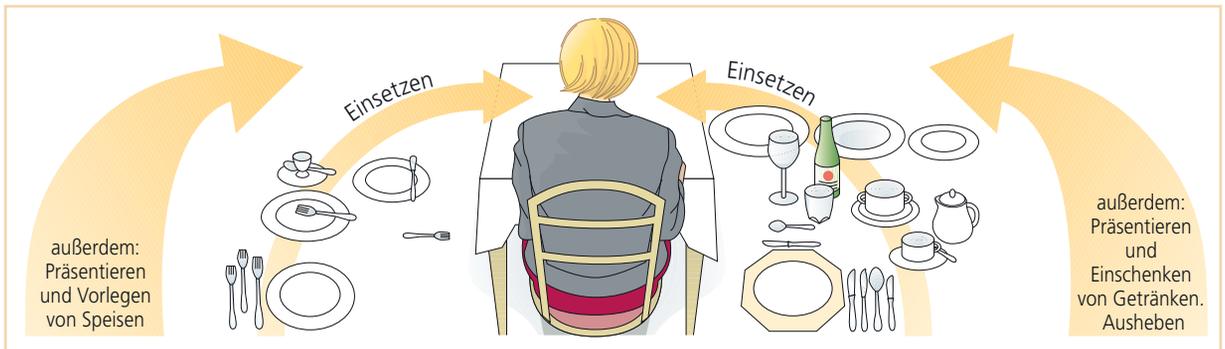
Menagen

 *huiliers m, ménages m*  *cruet stands*

Menagen (franz. ménager = sparen, schonen, wirtschaften, ménage = Haushalt), die mindestens aus Pfeffer- und Salzstreuer bestehen (→ 290), sollen dem Gast die individuelle Dosierung ermöglichen. Damit kann einer gesundheitsfördernden Ernährung durch Vermeidung des Überwürzens entsprochen werden. Salz- und Pfefferstreuer werden auf Restauranttischen eingedeckt. Alle anderen Menagen stehen sauber und gefüllt (→ 260) auf dem Servicetisch bereit.

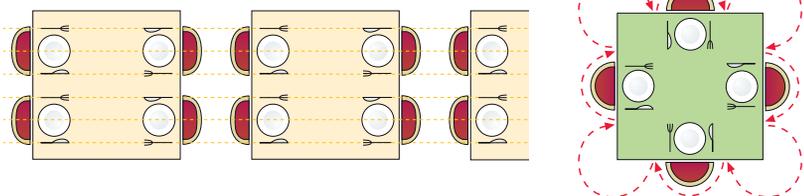
Regeln für das Eindecken

Um einen guten optischen Eindruck zu erhalten, müssen die Bestecke und die Geschirrtteile der sich gegenüberliegenden Plätze in **einer Linie** liegen. Der Abstand zur Tischkante aller Geschirr- und Besteckteile, mit Ausnahme der vorgeschobenen Gabel, beträgt ungefähr einen Zentimeter. Bei Tischen, die in einer Linie im Restaurant stehen, ergeben so alle **Gedecke einer Platzreihe eine gerade Linie**. Um dieser Forderung gerecht zu werden, ist darauf zu achten, dass die Platzmarkierung der Gedeckmitte den gleichen Abstand zur Tischkante hat.



Der **Abstand zwischen Messer und Gabel** muss so groß sein, dass der größte Teller des Services dazwischen gestellt werden kann, sodass zwischen Besteck und Teller wenig Platz bleibt und das Besteck nicht verdeckt wird. Steht ein **Platzteller** zur Verfügung, kann das problemlos beachtet werden, da alle nachfolgenden Speisen daraufgestellt werden. Wird kein Platzteller benutzt, kann ein **Deckteller** zu Hilfe genommen werden. Dieser wird nach dem Eindecken der Besteckteile wieder ausgehoben. Bei einer weiteren Variante wird die Gedeckmitte mit der **Serviette** gekennzeichnet, wofür ein gutes Augenmaß erforderlich ist.

Beim Eindecken wird **vorwärts** im Uhrzeigersinn um den Tisch gegangen. Von **rechts** werden alle Speisen und Getränke eingesetzt, die vor dem Gast oder rechts von ihm stehen, und alle Bestecke, die auf der rechten Seite des Gedecks liegen. Von **links** können Speisen, Geschirr und Bestecke eingesetzt werden, die sich links vom Gedeck befinden. Werden Bestecke (Gabeln) von links eingedeckt, werden sie mit der **rechten Hand** von links eingedeckt. Bei dieser Variante besteht die Möglichkeit eines besseren Ausrichtens der Bestecke und der Geschirrtteile mit der gegenüberliegenden Seite.



Speisen, Getränke, Geschirr und Bestecke vor oder rechts vom Gast sind von der rechten Seite und Speisen, Geschirr und Bestecke links vom Gast sind links einzudecken. Beim Eindecken muss beachtet werden, dass den am Tisch sitzenden Gästen nicht über das Gedeck gefasst werden darf. Generell gilt, die Gäste durch Eindecken und Servieren so wenig wie möglich zu stören.



- 1 Warum gehört ein Handwaschbecken ins Office?
- 2 Menagen werden täglich gereinigt. Ist das ein zu hoher Arbeitsaufwand?
- 3 Nennen Sie die Ausrüstungsgegenstände im Office und beschreiben Sie ihre Funktion.
- 4 Beurteilen Sie die Feststellung, dass ein gutes *Mise en place* sowohl den Gästen als auch dem Servierpersonal dient.
- 5 Regine räumt einen Frühstückstisch ab: Eierbecher mit Schalen, Portionsverpackung von Butter, Margarine, Konfitüre usw., Wursthüllen, Orangenschalen, Apfelnkernegehäuse, Teller mit Rest Müsli, Aschenbecher mit Kippen, Servietten, Käsereste, leere Orangensaftflaschen (ohne Pfand). Ordnen Sie den Müll nach dem Prinzip der Mülltrennung (→ 93 f.).
- 6 Weshalb werden Tabakreste gesondert entsorgt?

12 Kalkulation

 calcul m  calculation



Warenkosten (Materialkosten) gehören zu den direkten Kosten. Sie errechnen sich aus den Rezepturmengen und den vorgegebenen Einkaufspreisen. Nebenkosten und Preisnachlässe werden einbezogen.

Gemeinkosten, auch Betriebskosten genannt, sind indirekte Kosten, also allgemein anfallende Kosten für Personal, Energie, Reparaturen, Mieten, Abschreibungen, Steuern usw. Innerhalb der Kostenrechnung werden sie den Materialkosten als prozentualer Durchschnittswert zugeschlagen. Die Höhe der Gemeinkosten wird entscheidend von dem Ausstattungsgrad der Gaststätte bzw. von der Klassifizierung des Hotels gebildet. Der Gemeinkostenzuschlag liegt meist weit über 100%.

Selbstkosten sind alle Kosten, die dem Betrieb entstehen. Sie sind die Summe aus Materialkosten und Gemeinkosten.

Gewinn ist der prozentuale Aufschlag auf die Selbstkosten. Dadurch werden Unternehmerleistung und Risiko der Kapitaleinlage abgegolten.

Kalkulierter Preis, auch vorläufiger Verkaufspreis genannt, ergibt sich aus Materialkosten zuzüglich Gemeinkosten und Gewinn.

Umsatzbeteiligung, auch Service-Aufschlag oder Bedienungsgeld genannt, wird als Zuschlag auf den kalkulierten Verkaufspreis berücksichtigt. Das Personal ist durch diesen prozentualen Zuschlag am Umsatz beteiligt.

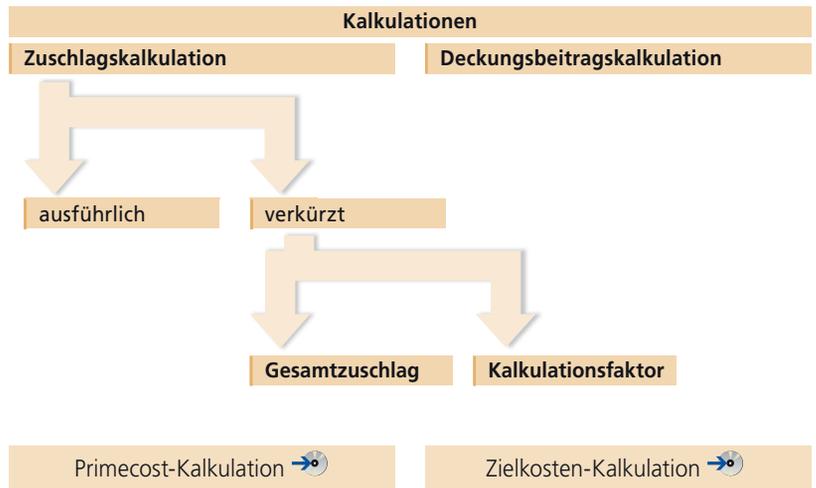
Umsatzbeteiligung verliert immer mehr an Bedeutung und fällt dort weg, wo das Personal nicht am Umsatz beteiligt ist.

Mehrwertsteuer, auch als **Umsatzsteuer** bezeichnet, ist eine allgemeine Verbrauchssteuer, die den Endverbraucher belastet. Der Unternehmer weist die Mehrwertsteuer als Preisbestandteil aus und führt sie ans Finanzamt ab. Zu unterscheiden sind zwei Steuersätze:

- ▶ allgemeiner Steuersatz von derzeit 19% für Speisen und Getränke in Gaststätten, für Quell- und Tafelwasser, Bier, Spirituosen, Zigaretten und Tabakerzeugnisse.
- ▶ ermäßigter Steuersatz von derzeit 7% für Lebensmittel (Ausnahmen oben), Bücher, Druckerzeugnisse. Seit 2010 auch für Hotelleistungen.

Kalkulation allgemein

Kalkulationen werden rechnerisch als Prozentrechnung durchgeführt.



Außerdem unterscheidet man noch zwischen Hin- und Rückkalkulation.

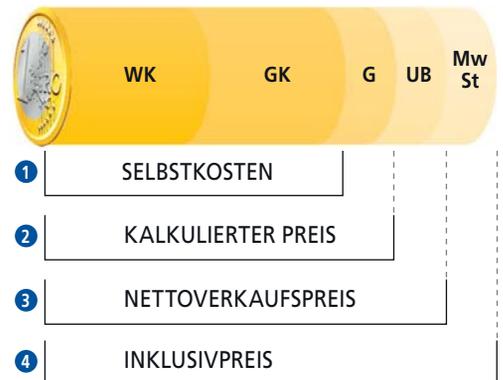
Vorwärtskalkulation dient der Preisbildung unter Berücksichtigung aller Kosten. **Rückwärtskalkulation** geht vom Verkaufspreis aus und dient der Ermittlung der Warenkosten.

Als klassische Kalkulation gilt die ausführliche Zuschlagskalkulation.

12.1 Zuschlagskalkulation

Die ausführliche Zuschlagskalkulation ist durch vier Stufen gekennzeichnet:

$$\begin{aligned}
 & \text{Warenkosten} \\
 & + \text{Gemeinkosten} \\
 \hline
 & = \text{Selbstkosten} \\
 & + \text{Gewinn} \\
 \hline
 & = \text{kalkulierter Preis} \\
 & + \text{Umsatzbeteiligung} \\
 \hline
 & = \text{Nettoverkaufspreis} \\
 & + \text{Mehrwertsteuer} \\
 \hline
 & = \text{Inklusivpreis} \\
 & \text{(Bruttoverkaufspreis)}
 \end{aligned}$$



18 Gemüsespeisen

 *mets m de légumes m*  *vegetable dishes*

18.1 Vorbereitung

Gemüse gelangt heute von der Landwirtschaft und dem Gartenbau überwiegend in gereinigter Form zubereitungsfertig in die Gastronomie. Seltener werden alle Vorbereitungsarbeiten in der Küche ausgeführt, obwohl Vorbereitungsarbeiten vom Koch als Grundfertigkeit beherrscht werden müssen vgl. → 133.

Vorbereitungsgrundsätze

- ▶ Vor dem Zerkleinern waschen.
- ▶ Schnittformen sollten dem Verwendungszweck entsprechen.
- ▶ Vorbereitungsarbeiten erst unmittelbar vor der Zubereitung.



Artischockenböden

- Waschen, Ausbrechen des Stielansatzes, harte Fasern vom Blütenboden entfernen
- Einreiben mit Zitrone, um Verfärbungen zu verhindern

- Zwei Drittel der Hüllblätter mit schwerem Messer abschneiden



- Verbliebene Hüllblätter und Blattansätze entfernen



- Faseriges „Heu“ (Ausstecher, Teelöffel) entfernen



- Böden in gesäuertem Wasser 5–10 min bissfest garen



Junge Artischocken im Ganzen

- Bei mittelgroßen Exemplaren die Hüllblätter etwa zur Hälfte abschneiden
- Hüllblätter bis hin zu den hellen Innenblättern abzupfen; noch vorhandene Blattspitzen abschneiden
- Stiel auf etwa 10 cm kürzen und schälen
- Artischocken bissfest garen, kalt abschrecken
- Blütenknospen halbieren, das „Heu“ entfernen

Vorbereitung von Gemüse

Gemüse	Vorbereitung / Bearbeitung	Verarbeitungsformen	Zubereitung / Verwendung
Artischocke  <i>artichaut m</i>  <i>artichoke</i>	Aus größeren Sorten Böden schneiden Junge kleinköpfige Sorten im Ganzen zum Füllen vorbereiten	Böden herstellen 1 , 2 , 3 , 4 . Im Ganzen zubereiten, dann halbieren 5	Füllen, mit Sauce überziehen, überbacken, Salate, marinierte Hälften, Suppen
Aubergine  <i>aubergine w</i>  <i>egg-plant, aubergine</i>	Waschen, Stielansatz entfernen	Ganz, Scheiben halbieren	Füllen, überbacken, dünsten, marinieren
Blattsalate  <i>salades w à feuilles w</i>  <i>leaf salads</i>	Welke Blätter entfernen, Blätter vom Hauptstrunk lösen (vereinzelnd), waschen, abtropfen (Salatschleuder), in mundgerechte Stücke zupfen oder schneiden.	Ganze Blätter zum Garnieren	Rohkostsalate (Kopfsalate), Streifen (Chiffonade) für Cocktails
Blumenkohl  <i>chou-fleur m</i>  <i>cauliflower</i>	Hüllblätter entfernen, intensiv waschen	Ganz, vierteln, in Portionsstücke oder Röschen teilen	Beilage, Salate, Suppen
Bohnen, grüne  <i>haricots m verts</i>  <i>French beans</i>	Waschen, evtl. Fäden abziehen, Enden abschneiden	Ganz, Stücke von 2–3 cm	Beilage, Salate, Suppen, Garnierungen
Brokkoli  <i>brocoli m</i>  <i>broccoli</i>	Hüllblätter entfernen, dicken Strunk abschneiden, vorsichtig waschen	Ganz, Stücke, Röschen Stiele zum Tournieren	Beilage, Püree, Salate, Suppen
Chicorée  <i>endive w</i>  <i>chicory</i>	Außenblätter abnehmen, Strunk mit spitzem Messer keilförmig ausschneiden (Bitterstoffe), waschen	Ganz, Streifen, Blätter	Salate, Beilage Auflauf, geschmort, gedünstet, gedämpft
Chinakohl  <i>chou m chinois</i>  <i>Chinese cabbage</i>	Außenblätter abnehmen, gut brausen	Streifen	Salate, Verwendung wie Chicorée und Wirsingkohl
Endivie  <i>chicorée w</i>  <i>endive</i>	Schmutzige und welke Blätter entfernen, waschen, brausen und gut abtropfen lassen	Streifen	Salate, zum Garnieren, Beilagen



Gefüllte Gurken

🇮🇹 *concombres m farcis* 🇬🇧 *stuffed cucumbers*

- Gurken schälen, in etwa 5 cm starke Rollen schneiden.
- Gurkenstücke aushöhlen, mit feiner Fleischfarce oder vegetarisch füllen.
- In gebutterte Auflaufform einordnen, mit etwas Brühe angießen.
- Mit Bratfolie abdecken und im Ofen oder im Steamer garen. → Bild

Gefüllte Kohlrabi

🇮🇹 *choux-raves m farcis* 🇬🇧 *stuffed kohlrabi*

- Gleich große Kohlrabi schälen und in Salzwasser kochen oder dämpfen.
- Deckel abschneiden, aushöhlen, Kohlrabimasse hacken, mit Zwiebelwürfeln, gehackter Petersilie und Hackmasse vermengen.
- Mit Salz und Pfeffer kräftig würzen, in das ausgehöhlte Gemüse einfüllen, mit Reibebrot bestreuen, Butterflocken daraufgeben.
- Bei mittlerer Hitze in der Bratröhre garen.

Kohlrouladen

🇮🇹 *feuilles w de chou m farcis* 🇬🇧 *stuffed cabbage leaves*

3 kg Weißkohl
1,5 kg Hackmasse
1 l braune Brühe
Salz, Pfeffer, Kümmel

In Sachsen und in Bayern als **Krautwickel** bezeichnet und vorzugsweise mit Kartoffelbrei serviert.

- Strunk des Weißkohls keilförmig ausschneiden, Weißkohl blanchieren, entblättern, für jede Roulade mehrere Blätter zusammenlegen.
- Mit gewürzter Hackmasse oder vegetarisch füllen, zusammenrollen, würzen, in ausgefetteten Bräter legen, anbraten, mit brauner Brühe auffüllen.

Gefüllter Gemüsepaprika

🇮🇹 *poivrons m farcis de viande w hachée* 🇬🇧 *sweet peppers stuffed with minced meat*

10 Gemüsepaprikafrüchte, gleich groß
0,3 kg Butter
0,1 kg Zwiebeln, geschält
0,3 kg Reis, gegart
0,6 kg Rinderhackfleisch
0,3 l Fleischbrühe
0,5 l Tomatensauce
Salz, Pfeffer

- Von gewaschenen Früchten Stielansatz abschneiden, Samengehäuse entfernen, salzen.
- Mit Masse aus gegartem Reis, in Butter gedünsteten Zwiebelwürfeln und gewürztem Hackfleisch füllen, nach Geschmack gehackte Champignons und Kochschinkenwürfel zugeben, Deckel aufdrücken.
- Brühe, Tomatensauce → 429 angießen, mit Folie bedecken, evtl. im Ofen garen. → Bild



Gefüllte Tomaten

🇮🇹 *tomates w farcies* 🇬🇧 *stuffed tomatoes*

- Größere Tomaten aushöhlen, mit Duxelles (→ 369) füllen, mit Reibebrot und Butterflocken bedecken, im Ofen garen.

Kartoffelpuffer

🇫🇷 *galettes w de pommes w crues râpées* 🇬🇧 *crepes of raw grated potatoes* 

- 2,5 kg *rohe geschälte Kartoffeln* ■ Kartoffeln reiben, ggf. überschüssiges
5 Eier Kartoffelwasser abgießen, mit Weizenmehl,
0,4 l *Speiseöl* ■ Mit Kelle portionsweise in heißes Speiseöl geben, dabei auf dünne gleichmäßige Stärke und
0,2 kg *Weizenmehl* runde Form achten. Beidseitig goldgelb braten.
Salz, nach Belieben Muskat, geriebene Zwiebeln oder Zucker, je nach Geschmacksrichtung

Kartoffelpuffer zusammen mit Apfelmus und Zucker als ovo-vegetables Gericht servieren oder als herzhafte Sättigungsbeilage zu Gulasch, als Unterlage für Kassler, Schweinekoteletts usw.



Schneiden mit der Mandoline

10 Portionen

geschälte Kartoffeln	1,5	kg
Frittierfett	0,4	l

20.2.3 Frittierte Kartoffelspeisen

🇫🇷 *pommes w frits* 🇬🇧 *deep-fried potatoes* 



119

Kartoffelschnittformen vor dem Frittieren abspülen, abtropfen lassen und abtrocknen. Anhaftende Stärkereste verkleistern bei Hitze sofort und verkleben die Schnittformen. Wasser und Stärkereste begünstigen außerdem den Fettverderb durch Fettzersetzung oder Trübstoffe.

Qualitätsmerkmale frittierter Kartoffelspeisen sind stets eine gold- bis mittelbraune Farbe sowie eine knusprige Konsistenz. Bei größeren Kartoffelschnittformen soll das Innere weich bleiben. Frittierte Kartoffeln niemals abdecken, damit nicht Kondenswasser die Kruste aufweicht.

Da das Frittiergut im Fett schwimmen muss, soll die Fritteuse stets gefüllt sein.

Feine Schnittformen

In einem Arbeitsgang bei 170 °C frittieren, gut abtropfen lassen, sofort salzen.

Strohkartoffeln

🇫🇷 *pommes w paille w*
🇬🇧 *straw potatoes*
1 mm dick, 5 cm lang

Streichholzkartoffeln

🇫🇷 *pommes w allumettes w*
🇬🇧 *shoestring potatoes*
2–3 mm dick, 4–5 cm lang

Kartoffelscheiben

🇫🇷 *pommes w chips*
🇬🇧 *potato chips*
0,5–1 mm dick

Waffelkartoffeln

🇫🇷 *pommes w gaufrettes*
🇬🇧 *gaufrette potatoes*
mit Mandoline (→) geschnitten

Grobe Schnittformen

Zuerst bei etwa 140 °C vorfrittieren (dafür ist **blanchieren** ein üblicher Küchenausdruck). Dabei nehmen die Schnittformen noch keine Farbe an. Nach Bedarf portionsweise bei 170 °C fertig frittieren, abtropfen lassen, salzen.

Mignon-Kartoffeln

🇫🇷 *pommes w mignonnettes*
🇬🇧 *mignon potatoes*
Stäbchen 0,5 cm dick, 4 cm lang

Stäbchenkartoffeln

🇫🇷 *pommes w frites*
🇬🇧 *French fries*
1 cm dick, 5–7 cm lang

Frittierte Kartoffelstäbe

🇫🇷 *pommes w pont-neuf m*
🇬🇧 *deep-fried potato sticks*
1,5 cm dick, 5–6 cm lang

Frittierte Kartoffelwürfel

🇫🇷 *pommes w bataille*
🇬🇧 *deep-fried potato dice*
feine Würfel



Feine frittierte Schnittformen



Grobe frittierte Schnittformen

Fischfumet

 fumet m de poisson m  fish essence

6	kg	Fischgräten, Fisch- und Krebsabschnitte
0,05	kg	Schalotten
0,1	kg	Champignonabschnitte Petersilienstängel
0,05	kg	Butter
1	l	Weißwein
10	l	Fischbrühe
		Zitrone
0,025	kg	Salz

- Fischgräten, Fisch- und Krebsabschnitte mit Schalottenscheiben, Champignonabschnitten, Petersilienstängel und Butter 10 min dünsten.
- Mit Weißwein ablöschen und fast vollständig einkochen. Mit Fischbrühe auffüllen.
- Mit Zitronensaft und Salz abschmecken. Nach dem Passieren etwa 15 min am Garpunkt halten.



Zutaten für Fischbrühe



Fischessenz ist eine durch Reduzieren verfeinerte Fischfumet, die einen kräftigen Fischgeschmack hat.

Fischsud *Court-bouillon*: Wasser, Salz, in Scheiben geschnittene Zitrone, Möhren, ein Kräuterbündel, Pfefferkörner etwa 15 min kochen. Zum Garen von Fischen, Krebs- und Weichtieren.

Sud Nage: aromatische *Court-bouillon* von Krebsen (Hummer), Muscheln (Jacobs-muscheln) und anderen Meeresfrüchten. Heiß oder kalt als Garfond dem Gast gereicht. Mitunter mit Sahne und Würzmitteln verfeinert.

25.6 Gemüsebrühe fond m de légumes m vegetable stock

Gemüsebrühe

0,2	kg	Zwiebel
0,15	kg	Lauch
0,2	kg	Möhren
0,2	kg	Fenchel/Blumenkohl
0,2	kg	Sellerie
0,2	kg	Petersilienwurzel
0,2	kg	gelbe Rüben
11	l	Wasser
		Salz, Lorbeerlaub, Piment, Liebstöckel, Pfefferkörner

- Zwiebelwürfel und zerkleinertes Gemüse vorbereiten.
- Wasser und Würzmittel zugeben.
- Etwa 20 min sanft kochen. Durch ein Tuch passieren.
- Mitunter wird Gemüsebrühe auch aus in Öl gedünstetem Gemüse hergestellt.



Zutaten für Gemüsebrühe

25.7 Fleischextrakt glace w de viande w meat glaze

Fleischglace kann sowohl aus **entfetteter, salzfreier Fleischbrühe** als auch aus braunen Fonds durch Reduzieren zubereitet werden.

Für eine gute **Qualität** ist die zu reduzierende Flüssigkeit öfter zu passieren, mehrfach in kleinere Töpfe umzufüllen, dabei ständig abzuschäumen. Gekocht wird bis zur sirupartigen Konsistenz. Nach dem Erkalten wird die Masse aufgrund des Kollagengehalts fest wie Gelee. In geschlossenen Behältern Extrakt kühl lagern.

Verwendet werden Extrakte zur Geschmacksverbesserung von Suppen, Saucen und anderen Speisen, des Weiteren zum Glasieren von Braten. Fleischextrakt verleiht Speisen, beispielsweise Fleisch, Wild, Geflügel, ein attraktives glänzendes Aussehen und vollendet sie geschmacklich.

 Zum Glasieren trägt man den erwärmten Fleischextrakt mit einem Glasierpinsel auf.



Wird Extrakt nicht aus Rindfleisch hergestellt, dann ist auch hier die nähere Bezeichnung des verwendeten Rohstoffs erforderlich.

Für 1 kg industriell hergestellten Fleischextrakt werden 30–40 kg Fleisch benötigt, was den hohen Preis erklärt.

Erdbeerkaltschale

🇫🇷 *soupe w froide aux fraises w* 🇬🇧 *cold strawberry soup* 🇩🇪

2,0 kg Erdbeeren, gut ausgereift
0,3 kg Erdbeermark
Zucker nach Geschmack
Weißwein

- Erdbeeren waschen und putzen. Besonders schöne Erdbeeren mit Stängelansatz zum Garnieren zurücklegen.
- Restliche Erdbeeren im Mixer pürieren und durchs Sieb streichen.
- Ggf. mit Puderzucker nachsüßen und mit etwas Weißwein verdünnen.
- Gut gekühlte Kaltschale auf kalte Glasteller verteilen und mit Erdbeere und Minzesahne (geschlagene Sahne mit fein gehackter Minze, leicht gesüßt) anrichten. → Bild



Kaltschalen aus Gemüse werden auch als kalte Suppen bezeichnet.

Melonencaltschale

🇫🇷 *soupe w froide au melon m* 🇬🇧 *cold fruit melon soup* 🇩🇪

kalt zubereitet

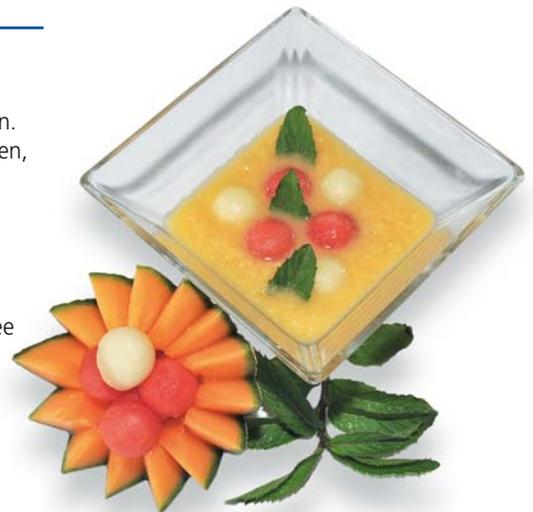
2,2 kg Melone
0,15 l Weißwein
0,5 l Mineralwasser
0,1 kg Zucker
Zitrone

- 50 Melonenkugeln ausstechen, restliche Melone mit dem Mixer pürieren.
- Mit Weißwein und Mineralwasser verrühren.
- Mit Zucker und Zitrone abschmecken, kühlen, als Einlage Melonenkugeln.

gekocht

1,2 kg Melone
1 l Wasser
0,05 kg Sago
0,1 kg Zucker
0,15 l Weißwein
Zitrone
0,5 l Mineralwasser

- 50 Melonenkugeln ausstechen, restliche Melone mit dem Mixer pürieren.
- Wasser, Sago und Zucker etwa 15 min kochen, abkühlen lassen, mit Melonenpüree und Weißwein vermengen. Mit Zitrone abschmecken.
- Mit kaltem Mineralwasser auffüllen; Einlage Melonenkugeln. → Bild

**Bierkaltschale**

🇫🇷 *soupe w froide à la bière* 🇬🇧 *cold beer soup* 🇩🇪

2 l Bier
0,1 kg Zucker
0,1 kg Zitrone
0,1 kg Rosinen
0,05 kg Korinthen
0,25 kg Schwarzbrot
1 Prise Zimt

- Helles oder dunkles Bier mit Zucker, Zitrone und den gewaschenen Rosinen und Korinthen vermengen, kurz aufkochen und kühlen.
- Kaltschale über geriebenes Schwarzbrot oder über stiftförmig geschnittenes Brot geben, sofort servieren.

Bei der englischen Bierkaltschale 4 Teile Bier mit Zucker, Nelken, Zimtschale und abgeriebener Zitrone aufkochen, 1 Teil Milch mit Stärke verrühren und unter Rühren in das siedende Bier einlaufen lassen, aufkochen, passieren, legieren, mit Rum vollenden. Weißbrot-Toast separat reichen.



- 1 Welche ernährungsphysiologische Bedeutung haben Kaltschalen?
- 2 Begründen Sie Unterschiede beim Würzen im Vergleich zu warm verzehrten Suppen.
- 3 Beschreiben Sie die Herstellung einer geeisten Kraftbrühe.



- 1 Erarbeiten Sie Rezeptur, Materialanforderung und Materialpreis mit aktuellen Einkaufspreisen für eine Sauerkirschenkaltschale für 10 Portionen. Verwenden Sie dazu das Küchen-Lexikon und andere Fachliteratur.

34 Vegane Speisen

 mets *m végétalien*  *vegan dishes*

Grüne Erbsen-Kokossuppe

 *velouté m de petits pois m au lait de coco m*  *green pea velouté with coconut milk*

1 kg grüne Erbsen, TK
 0,05 kg Schalotten
 0,004 kg Knoblauchzehen (2 St.)
 0,05 kg Olivenöl
 1 l Gemüsebrühe
 0,5 l Kokosmilch
 2 Limetten
 Tabasco
 Salz, Pfeffer
 0,1 kg Weißbrot
 0,01 kg Blattpetersilie (Bund)

- Feine Würfel von Schalotten und Knoblauch mit einem Teil des Olivenöls dünsten.
- Grüne Erbsen zugeben, mit Gemüsebrühe auffüllen.
- Mit Salz und Pfeffer würzen, köcheln lassen.
- Fein pürieren, dann passieren, Kokosmilch zugießen, aufkochen.
- Mit Limettensaft und Tabasco abschmecken.
- Für die Garnierung Croûtons in restlichem Olivenöl bräunen.
- Blattpetersilie zupfen.

In der Tasse mit Untertasse anrichten. Croûtons und Kräuter zur Garnierung anlegen. → Bild

Frittierte Bällchen aus Kichererbsen

 *boulettes w frites de pois chiches m*  *fried chickpea balls*

0,38 kg Kichererbsen, Konserve
 1 l Wasser
 0,013 kg Petersilie
 0,013 kg Korianderkraut
 0,2 kg Zwiebeln, rot
 0,01 kg Knoblauchzehen (5 St.)
 0,008 kg Weinstein-Backpulver
 0,013 kg Kreuzkümmel, gemahlen
 0,01 kg Edelsüßpaprikapulver
 Salz, Pfeffer
 Öl zum Frittieren

- Kichererbsen abgießen, abspülen und abtropfen lassen.
- Kichererbsen pürieren.
- Kräuter, geschälte Zwiebeln und Knoblauch fein schneiden und in die Masse einarbeiten.
- Backpulver, Kreuzkümmel, Paprikapulver, Salz und Pfeffer dazugeben, alles gut mischen.
- Je Portion 3 Kugeln zu etwa 20 g formen.
- In heißem Öl etwa 5 min frittieren.

Auch als Falafel bezeichnet. Drei Kugeln je Portion anrichten. → Bild

Curryschaum

 *mousse w de curry w*  *curry foam*

0,04 kg Schalotte
 0,002 kg Knoblauchzehe (1 St.)
 0,05 kg Olivenöl
 2 TL Currypulver
 0,25 l Gemüsebrühe
 0,2 l Kokosmilch
 0,05 l vegane(Soja-)Sahne

- Schalotte und Knoblauchzehe würfeln, im Olivenöl andünsten.
 - Currypulver hinzugeben und mit Gemüsebrühe, Kokosmilch und veganer (Soja-)Sahne ablöschen.
 - Aufkochen lassen und pürieren.
 - Vor dem Anrichten aufschäumen.
- Bild



Pegane Kost aus den USA

Dabei soll der Fleischanteil des Hauptgerichts bei etwa 25% liegen, ergänzt durch Salate oder Gemüse.

Die Bezeichnung „pegan“ entstand aus vegan und paläo (griechisch alt). Bei diesem Ernährungstrend aus den USA, der auch bei uns Einzug hält, wird veganes Essen mit der Paläo- bzw. Steinzeit-Diät kombiniert. Es werden daher nur Lebensmittel verzehrt, die es schon in der Steinzeit gegeben hat – also hauptsächlich Fleisch, Fisch, Eier, Gemüse, Nüsse, Obst und Beeren. Getreide, Pflanzenöle, Zucker, Milch sowie Aroma-, Farb- und Konservierungsstoffe entfallen als Zutaten.



Falafel mit Gemüsecurry mit Linsen und Curryrahm

42 Büfettherstellung

 *préparation w du buffet m*  *preparation of the buffet*

Checkliste	
Woran Sie denken sollen!	
	Anlass Thema
	Datum
	Zeit von: bis:
	Raum
	Gästeliste Einladungen
	Gästepzahl
	Budget
	Ablauf Programm
	Kontakt mit Spezialisten
	Aperitif
	Speisenfolge
	Dessert
	Wein
	Kaffee Digestif
	Blumen, Kerzen Dekoration
	Büfettvorschlag Tischkärtchen
	Musik, Unterhaltung, Tanz, Mikrofon, Projektor usw.
	Ansprachen
	Bewilligung für Verlängerung
	Parkplätze Transportmittel

Das Büfett bietet die Speisen in direkter Präsentation an und stellt für den Gastbetrieb eine rationelle Angebotsform dar.

Allerdings gehören dazu umfangreiche Vorbereitungen in Küche und Service, einschließlich der Abstimmung zwischen beiden Bereichen, sowie genaue Konzepte der Vorbereitung, der Zubereitung und der Arbeitsorganisation.

Wichtige Organisationsaufgaben

Ermittlung der Vorstellungen des Auftraggebers: Anlass, Datum, Zeit, Raum, Gästeanzahl, Gästekreis, Büfettart nach Katalog, Zeitablauf, Blumenschmuck, Dekoration, Musik, Preisangaben, Absprachen zur Getränkeversorgung (Büfett, Anzahlung, Selbstbezahler).

Betriebliche Möglichkeiten prüfen: Raumplanung, Arbeitskräftebedarf nach Anzahl und Qualifikation, Rohstoffbestellungen (Spezialitäten), Tafelform, Geschirr, gekühlte Angebotsflächen, Angebot warmer Speisen, Dekorationsideen und -möglichkeiten.

Angebot: Nachdem mit dem Gast eine vertragliche Übereinkunft erzielt worden ist, leitet der Betrieb die entsprechende Vorplanung ein. Küche, Getränkebüfett und Service planen den Bedarf an Arbeitskräften und Räumen, die Waren- und die Blumenbestellung.

Vorbereitungs- und Zubereitungsarbeiten

Für verschiedene Zutaten sind zeitlich vorgezogene **Vorbereitungsaufgaben** erforderlich. Das betrifft das Auslösen von Fleisch und Geflügel und das Garen von Braten, aber auch das fachgerechte Schneiden von Wurst, Fleischwaren und Käse. **Zubereitet** werden im Voraus Garnituren und Garnierungen, Vorspeisen, Nachspeisen, Schaustücke und Salate. Am Tage des Büfetts werden die vorgearbeiteten Erzeugnisse fertiggestellt und angerichtet.

42.1 Ausgewählte Büfettplatten

Eine besondere Art der kalten Platten stellen die Büfettplatten dar. Sie erhalten oft ein bildhaftes Gepräge und sollen vielfach auch eine bestimmte Haltbarkeit aufweisen. Sie sind deshalb besonders arbeitsaufwendig. Unter den Büfettplatten wiederum bilden die Schaulplatten Spitzenerzeugnisse, da sie als Blickfang auf den Büfetts dienen sollen.

Schaulplatten können ein üppigeres Dekor aufweisen und müssen den Grundregeln des Belegens der Platten nicht in allen Punkten folgen. Auch hier ist es sinnvoll, die Hauptstücke maßvoll zu portionieren und die Umlagen möglichst klein zu halten. Damit wird dem Gast eine vielfältige Auswahl und Zusammenstellung ermöglicht.

Üblicherweise gliedern sich Schaulplatten in drei Teile:

- ▶ Ganzer Teil des Hauptstücks
 - ▶ Portionen des Hauptstücks (Tranchen)
 - ▶ Garnierungselemente und Umlagen wie Obst, Gemüse, Gelee
- Garnierter Rehrücken → 538, Gänseleber-Mousse → 546, Kalbfleischpastete → 545
Wildentengalantine → 546

47.6 Beispiel Kulinarische Verwöhnwochen

Schwarzmatt-Verwöhnwoche

Arrangement für 7 Übernachtungen im eleganten Landhausstil

- ▶ Willkommensarrangement mit Blumen, Früchten und Gebäck
- ▶ Ein Glas Champagner an der Kaminbar
- ▶ Großes Gourmet-Frühstücksbüfett
- ▶ 5- bis 6-Gang-Abendmenüs
- ▶ Samstagabend: Einladung zum Apéritif mit anschließendem Feinschmecker-Menü
- ▶ Erholende Entspannung in unserem „Sano e Salvo“ Wellness-Bereich mit Schwimmbad, finnischer Sauna, Bio-Sauna, Dampfbad sowie unserem Sonnenpavillon mit Liegeterrasse
- ▶ Eine Einladung zum Nachmittagskaffee
- ▶ Abschiedsgeschenk aus unserer Pâtisserie



Spargelwoche-Menü im Schwarzmatt

Vorspeisen vom Büfett

Spargelquiche
Asiatischer Spargelsalat mit Poulardenbrust
Spargel in der Folie gegart mit Mango, Ingwer und Jakobsmuscheln
Marinierte Flusskrebse an Spargel-Bärlauchmousse
Stangenspargel in Vinaigrette mit Tomaten, Kräutern und Ei
Gegrillte Spargelspitzen mit Serranoschinken
Ganzer Lachs pochiert mit Sahnemeerrettich und Kräutern garniert
Roastbeef rosa gebraten mit Spargel-Kartoffelsalat und grüner Sauce

Suppe vom Büfett

Spargelcremesuppe
 oder
Doppelte Kraftbrühe mit Markklößchen

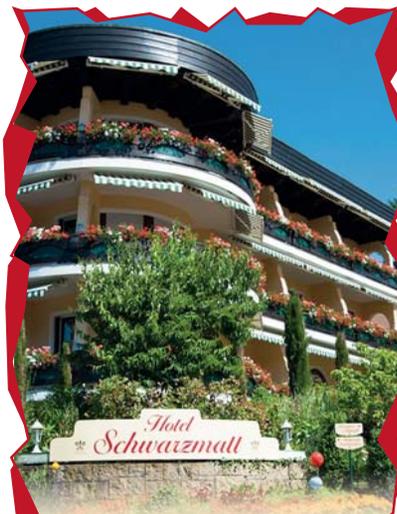
Hauptgerichte am Tisch serviert

Markgräfler Stangenspargel
an Sauce hollandaise oder zerlassener Butter
mit Kalbsrücken rosa gebraten und Kratzede

oder
Markgräfler Stangenspargel
an Sauce hollandaise oder zerlassener Butter
mit Zanderfilet und neuen Kartoffeln

Aus der Pâtisserie servieren wir Ihnen

Erdbeermousse mit Grand-Marnier-Eis
und grünen Pfefferschäum



Kulinarischer Kalender

Juni bis August

Ein ganz besonderer Genuss:

Wir servieren Ihnen
einen köstlichen Hummer
in 2 Gängen!

14. Juli

Déjeuner Amical

avec chansons françaises
de Monsieur Mettendorf.
La fête nationale traditionnelle
au Schwarzmatt
avec menu gastronomique
(au verso).

Par personne, apéritif et vins inclus.

55 Internationale Garnituren

 garnitures w internationales  international garnishings

Garnituren sind charakteristische, feststehende international anerkannte Zubereitungen oder Zusammenstellungen von Speisen. Auf Speisekarten sollten jedoch nicht nur die traditionellen Bezeichnungen stehen, sondern zusätzlich allgemein verständliche Speisennamen oder Umschreibungen durch Aufzählen der Hauptzutaten und der Garniturbestandteile.

Werden traditionelle Garniturbezeichnungen verwendet, dann ist die korrekte Schreibweise besonders wichtig.



Beispiel

Richtig: Florentiner Art

Falsch: „Florentiner Art“, Florentinerart

Alle im AKA-Prüfungskatalog genannten Garnituren sind grün unterlegt.

Garnitur	Anwendung	Garniturbestandteile
Amerikanische Art  <i>américaine</i>  <i>American style</i>	Fisch, Geflügel, (Fleisch), Mais	Hummer-, Trüffelscheiben, amerikanische Sauce, Maiskörner-, Kroketten, gebratene Speck- und Batatenscheiben, Grilltomaten
Bäckerinart  <i>boulangère w</i>  <i>baker's style</i>	Lamm, Hammel, Schwein, Geflügel	Kartoffel- und Zwiebelscheiben, mit Jus geschmort, gebratene Olivenkartoffeln, glasierte Zwiebelchen
Baden-Baden  <i>Baden-Baden</i>  <i>Baden-Baden</i>	Kurstadt im Schwarzwald	Wildbratensauce, halbierte, mit Preiselbeeren (Johannisbeergelee) gefüllte Birnen
Berliner Art  <i>berlinoise</i>  <i>Berlin style</i>	Französische Stadt an der Garonne	Kalbsleber paniertes Schweinekotelett
Bordeleser Art  <i>bordelaise</i>  <i>Bordelese style</i>	Rindfleisch (Kurzbratstücke)	Bordeleser Sauce, blanchierte Rindermarkscheiben
Chipolata  <i>chipolata</i>  <i>chipolata</i>	Kleine Bratwürstchen	Geflügel Schmorfleisch
Colbert  <i>Colbert</i>  <i>Colbert</i>	Französischer Staatsmann (1619–1683)	Fleisch Fisch
Doria  <i>Doria</i>  <i>Doria</i>	Adelsgeschlecht in Genua	Gebratener Fisch Geflügelbrüstchen
Dubarry  <i>Dubarry</i>  <i>Dubarry</i>	Geliebte Ludwigs XV. (1743–1793)	Kurzgebratenes Fleisch
Dugléré  <i>Dugléré</i>  <i>Dugléré</i>	Haushofmeister des Cafe anglais	Pochierter Fisch
Flämische Art  <i>flamande</i>  <i>Flemish style</i>	Volksteil Belgiens	Gekochtes Rindfleisch