



# Kreativ Kochen lernen

Rita Richter



7. Auflage

VERLAG EUROPA-LEHRMITTEL · Nourney, Vollmer GmbH & Co. KG  
Düsseldorf Straße 23 · 42781 Haan-Gruiten

Europa-Nr.: 66817

**Autorin**

Rita Richter, Waiblingen

**Verlagslektorat**

Anke Horst

**Illustrationen**

Bernd Bürkle, RB-Grafikdesignstudio, Fellbach

**Fotos**

Hans-Peter Fischer, Fotostudio Fischer, Elzach

Das vorliegende Buch wurde auf der **Grundlage der neuen amtlichen Rechtschreibregeln** erstellt.

7. Auflage 2012

Druck 5 4 3 2 1

Alle Drucke derselben Auflage sind parallel einsetzbar, da sie bis auf die Korrektur von Druckfehlern untereinander unverändert sind.

ISBN 978-3-8085-6687-9

Alle Rechte vorbehalten. Das Werk ist urheberrechtlich geschützt. Jede Verwertung außerhalb der gesetzlich geregelten Fälle muss vom Verlag schriftlich genehmigt werden.

© 2012 by Verlag Europa-Lehrmittel, Nourney, Vollmer GmbH & Co. KG, 42781 Haan-Gruiten

<http://www.europa-lehrmittel.de>

Satz: Ruhrstadt Medien AG, 44579 Castrop-Rauxel

Druck: Druckerei Tritsch GmbH, 97199 Ochsenfurt-Hohestadt

# Vorwort

**Das Leben ist wie Kochen. Alles hängt davon ab, was man hinzufügt und wie man es mischt. Manchmal folgt man dem Rezept, und zu anderen Zeiten ist man kreativ.**

(Roger von Oech)

Der Kochordner **Kreativ Kochen lernen** wurde für Schülerinnen und Schüler erarbeitet, die das **Berufsvorbereitungsjahr (BVJ)**, das **Berufseinstiegsjahr (BEJ)** und die **Einjährige Hauswirtschaftliche Berufsfachschule (1BFH)** sowie die **Zweijährige Hauswirtschaftliche Berufsfachschule (2BFH)** im Fach Berufspraktische Kompetenz besuchen. Gleichzeitig ist es an alle gerichtet, die Interesse daran haben, Grundlegendes neu zu erlernen oder zu vertiefen und durch die Vielzahl an Rezepten kreativ tätig zu werden.

Der Ordner ist sachlogisch in zwölf Register unterteilt (**Registerüberblick, Seite 17**). Die Kapitel reichen von der Kochtheorie bis zu einem interessanten Service- und Reinigungsteil, der sich am Ende des Ordners befindet. Auf jedem Registerblatt sind die entsprechenden Inhalte deutlich vermerkt. Am Anfang jedes Kapitels werden Sie in das Thema eingeführt und erhalten dabei grundlegende Kenntnisse. Durch exakte praktische Anleitungen erfahren Sie mehr über die richtige Anwendung von Gartechiken, den vielfältigen Einsatz von Lebensmitteln und die Tischkultur. Zahlreiche Kniffe und Tipps vereinfachen den Kochprozess. Im Ordner sind sowohl traditionelle als auch eine Vielzahl von modernen Rezepten (z. B. Bruschetta, Crostini, Risotto, Cupcakes, Panna cotta) enthalten.

Aufgrund häufiger Anfragen wird der Kochordner **Kreativ Kochen lernen** in den nächsten Jahren um verschiedene **Module** erweitert. Das erste Modul steht zum Verkauf bereit und kann als Anhang (**nach Seite 380**) in den Ordner geheftet oder als separate Arbeitsblattsammlung in einen bereits vorhandenen Ordner integriert werden.

## **Was bietet Ihnen das Modul A Kochen und Backen mit Kids & Internationale Küche?**

Lustige Brotgesichter, Fleischbällchenschlange, Schneewittchencrème, kleine Raupe „Friss dich satt“ – all das sind pfiffige, einfache und kindgerechte Rezeptideen, die Kinder, Erzieherinnen/Erzieher, Kinderpflegerinnen/Kinderpfleger, Eltern und Großeltern dazu animieren, Spaß am Kochen und Backen und am gemeinsamen Essen zu haben.

Andersartige Düfte und Aromen und interessante Lebensmittelkombinationen prägen immer stärker das Koch- und Essverhalten der Menschen. Internationalität liegt voll im Trend. Aus diesem Grund erhalten Sie auf den Seiten der internationalen Küche Einblicke in die noch eher unbekanntere Kochkunst der indischen, nordafrikanischen und mexikanischen Küche.

Der Serviceteil wurde in der 7. Auflage um sechs Seiten erweitert, wobei die internationale Küche nun ausschließlich im Modul A integriert ist.

### **Welche Module erwarten Sie in den nächsten Jahren?**

**Modul B:** Diätetik (diverse Kostformen im Überblick, inkl. passender Rezepturen und Nährwertberechnungen)

**Modul C:** Servicekunde & Gästebetreuung

**Modul D:** Reinigung & Wäschepflege & Wohnen

Interessiert? Dann erweitern Sie doch systematisch Ihren Kochordner.

**Nicht was der Zeit widersteht, ist dauerhaft, sondern was sich klugerweise mit ihr ändert.**

(Verfasser unbekannt)

Deshalb sind Verlag und Autor für alle Anregungen und Verbesserungsvorschläge sehr dankbar, die zur weiteren Entwicklung des Kochordners **Kreativ Kochen lernen** beitragen. Per E-Mail an [lektorat@europa-lehrmittel.de](mailto:lektorat@europa-lehrmittel.de).

Einen ganz herzlichen Dank möchte ich an Gretel Lang, Heidrun Buchmüller, Kerstin Kunze, Eva-Maria Fischer, Lore Buchmüller, Mechtild Schönit, Gertrud Hertlein-Hohn und Andreas Lück richten, die mich während der Entwicklungsphase dieses Werkes in jeglicher Hinsicht unterstützt haben.

# Inhaltsverzeichnis

Vorwort .....	3
Inhaltsverzeichnis .....	4
Kurzer Leitfaden durch den Ordner .....	8
Wichtige Abkürzungen/Maßeinheiten .....	10
Grundmengen pro Mahlzeit für 1 Person/Mengenangaben für das Binden von Flüssigkeiten .....	11
Protokoll für den Nahrungszubereitungsunterricht .....	12
Registerverzeichnis .....	17
Koch für die Reflexion der Projekte .....	18

## 1 Fachtheorie

<b>Aufgaben</b> .....	20
Unfallschutz .....	21
Persönliche Hygiene .....	23
Arbeitsplatzgestaltung .....	24
Abfallbeseitigung .....	25
Das Messen und Wiegen .....	26
Grundausstattung an Schneidegeräten/Küchenhelfern .....	27
Zerkleinerungsmethoden .....	31
Vorbereitungsarbeiten/Wichtige küchentechnische Vorgänge .....	33
Das Handrührgerät mit Zubehör/Verarbeitung von Massen und Teigen .....	35
Der Herd (Gasherd/Elektroherd mit Besonderheiten) .....	36
Kochgeschirr (Erläuterung des Dampfdrucktopfes) .....	39
Der Backofen .....	42
Das Mikrowellengerät .....	44
Garverfahren .....	45
Kräuter .....	47
Gewürze und Samen .....	48
Saisonkalender für Obst und Gemüse .....	50
Probekochen.....	51
Aufbau eines Grundrezeptes (Lockerungsmittel, Bindemittel, Geschmacks- und Verfeinerungszutaten).....	52
Vollwertige Ernährung .....	55
Vollwert-Ernährung .....	56
Vegetarismus .....	57
Leichte Vollkost .....	58
Kennzeichnung von Lebensmitteln .....	60
Convenience Food .....	62
Vorratshaltung .....	67
Methoden der Haltbarmachung .....	68

## 2 Vorspeisen

Bruschetta/Crostini .....	75
Cocktails .....	76
Obst- und Gemüsevorspeisen, Brotaufstriche .....	78
Buttermischungen .....	83
Eier- und Fischvorspeisen .....	84
Kleine Fleisch- und Wurstvorspeisen .....	87
Toastbrote .....	89

### 3 Suppen, Kaltschalen, Suppeneinlagen, Eintöpfe, Soßen

<b>1. PROJEKT</b> .....	92
<b>Einführung</b> Suppen, Kaltschalen, Eintöpfe .....	93
Verschiedene klare Suppen und Brühen mit <b>Grundrezepten</b> .....	93
Gebundene Suppen .....	96
Pikante und süße Kaltschalen .....	101
Verschiedene Suppeneinlagen für gebundene und klare Suppen und Brühen .....	102
Verschiedene Eintopfgerichte .....	106
Verschiedene Soßen mit <b>Grundrezept</b> helle Mehlschwitze und Abwandlungen .....	108

### 4 Fleisch, Geflügel, Fisch

<b>Einführung</b> Fleisch .....	113
Gerichte vom Rind .....	116
<b>Einführung</b> Fleischteig mit <b>Grundrezept</b> und verschiedenen Hackfleischgerichten .....	118
Gerichte vom Schwein .....	125
Gerichte vom Kalb .....	129
<b>Einführung</b> Geflügel mit verschiedenen Geflügelgerichten .....	131
<b>Einführung</b> Fisch (3-S-System) mit verschiedenen Fischgerichten .....	136

### 5 Teigwaren, Pfannkuchen- und Semmelgerichte

<b>2. PROJEKT</b> .....	142
<b>Einführung</b> Teigwaren .....	143
Nudelgerichte mit <b>Grundrezept</b> Nudelteig und Abwandlungen ( <b>Vollwert/vegetarisch</b> ) .....	144
Spätzlegerichte mit <b>Grundrezept</b> Spätzleteig und Abwandlungen ( <b>Vollwert/vegetarisch</b> ) .....	151
Pfannkuchengerichte mit <b>Grundrezept</b> Pfannkuchenmasse und Abwandlungen ( <b>Vollwert/vegetarisch</b> ) .....	154
Semmelteig mit <b>Grundrezept</b> Semmelteig ( <b>vegetarisch</b> ) .....	160

### 6 Kartoffel- und Getreidespeisen

<b>3. PROJEKT</b> .....	164
<b>Einführung</b> Kartoffeln, Kartoffelgerichte mit <b>Grundrezept</b> Kartoffelteig ( <b>vegetarisch</b> ) .....	165
<b>Einführung</b> Getreide mit verschiedenen <b>Vollwertrezepten/vegetarischen Rezepten</b> .....	175
<b>Einführung</b> Reis mit verschiedenen Reisgerichten ( <b>Vollwert/vegetarisch</b> ) .....	183

### 7 Salate und Gemüse

<b>4. PROJEKT</b> .....	190
<b>Einführung</b> Salate (Herstellung von Keimlingen) .....	191
Salatmarinaden mit verschiedenen <b>Grundrezepten</b> .....	193
Blattsalate .....	195
Gegarte Gemüsesalate .....	196
Rohe Gemüsesalate .....	198
Gemischte Salate .....	199
<b>Einführung</b> Gemüse mit verschiedenen Gemüsegerichten, Kürbis .....	202

### 8 Desserts

<b>5. PROJEKT</b> .....	216
<b>Einführung</b> Desserts (Anrichten und Garnieren von Desserts) .....	217
Quark- und Joghurtspeisen .....	218
Bindemittel, diverse Crèmes, Soßen, Flammeri mit <b>Grundrezepten</b> und Abwandlungen .....	222

<b>Einführung</b> Gelatine mit verschiedenen Gelatinespeisen (kalte und warme Methode) .....	227
Das Karamellisieren mit <b>Grundrezept</b> und verschiedenen Desserts .....	233
Verschiedene Obstspeisen .....	235
Sonstige Desserts (z. B. Tiramisu, Eis, Soufflés) .....	239

## 9 Rührmasse, Mürbeteig und Brandmasse

<b>Einführung</b> Rührmasse mit <b>Grundrezept</b> .....	243
Verschiedene Kuchen und verschiedenes Gebäck aus Rührmasse .....	244
<b>Einführung</b> Mürbeteig (süß und salzig) mit <b>Grundrezepten</b> und Abwandlungen ( <b>Vollwert</b> ) .....	252
Pikante Mürbeteigtorten und pikantes Kleingebäck .....	254
Süße Mürbeteigtorten und süßes Kleingebäck .....	259
<b>Einführung</b> Brandmasse mit <b>Grundrezept</b> und Abwandlungen .....	266
Verschiedenes Gebäck aus Brandmasse (Formgebungsmöglichkeiten/Füllungen) .....	268

## 10 Hefeteig, Biskuitmasse, Quark-Öl-Teig, Quarkblätterteig, Strudelteig

<b>6. PROJEKT</b> .....	272
<b>Einführung</b> Hefeteig (süß und salzig) mit <b>Grundrezepten</b> und Abwandlungen (Vollwert) .....	273
Pikante Kuchen und pikantes Kleingebäck aus Hefeteig .....	276
Süße Kuchen und süßes Kleingebäck aus Hefeteig .....	283
<b>Einführung</b> Biskuitmasse mit <b>Grundrezept</b> und Abwandlungen .....	288
Torten und Kleingebäck aus Biskuitmasse .....	290
<b>Einführung</b> Quark-Öl-Teig (süß und salzig) mit <b>Grundrezept</b> .....	294
Verschiedenes pikantes und süßes Gebäck aus Quark-Öl-Teig .....	295
<b>Einführung</b> Quarkblätterteig mit <b>Grundrezept</b> .....	297
Verschiedenes pikantes und süßes Gebäck aus Quarkblätterteig .....	298
<b>Einführung</b> Strudelteig mit <b>Grundrezept</b> .....	301
Verschiedenes pikantes und süßes Gebäck aus Strudelteig .....	302

## 11 Weihnachtsgebäck, Getränke, Haltbarmachung (Praxis)

<b>7. PROJEKT</b> .....	306
Grundregeln der Weihnachtsbäckerei .....	307
Verschiedenes Weihnachtsgebäck, klassische Plätzchen, Pralinen, Formgebäck .....	308
Einführung Getränke, verschiedene kalte und warme Getränke .....	316
Methoden der Haltbarmachung (Konfitüre, Marmelade, Gelee, Chutney), das Tiefgefrieren .....	319

## 12 Tischkultur, Reinigung/Textilpflege

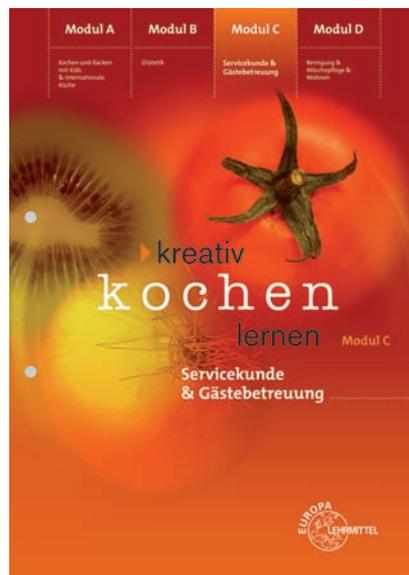
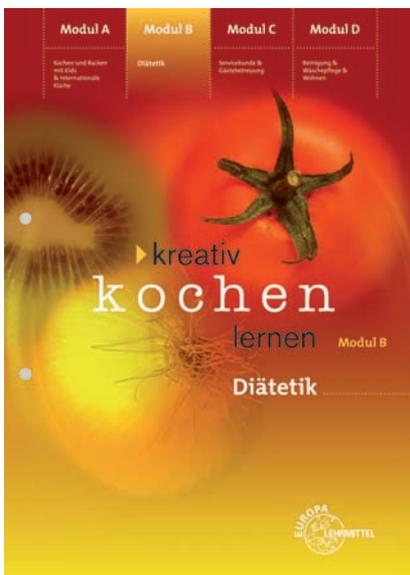
<b>8. PROJEKT</b> .....	324
Tischkultur (Tafelformen, Tischunterlagen, Tischdecken, Blumenschmuck etc.) .....	325
Menükarten/Tischkarten (Platzkärtchen) .....	327
Tischgeräte (Grundausstattung Geschirr und Besteck) .....	331
Gläser .....	332
Kleine Getränkekunde .....	333
Das Tischdecken .....	336
Serviceregeln .....	337
Servietten dekorativ falten .....	340
Kleiner Knigge-Test .....	342
Reinigung (Reinigungsarten, Reinigungsmittel, Reinigung von Geräten und Maschinen) .....	343
Textilpflege (Faserarten, Textilausrüstung, Textilkennzeichnung, Wäschepflege).....	358
Rezeptregister .....	373
Sachwortregister .....	376
Bildquellen- und Literaturverzeichnis .....	379

## Ergänzendes Modulsystem

### Modul A: Kochen und Backen mit Kids, Internationale Küche

<b>Kochen und Backen mit Kids</b> .....	A 5
<b>Kinderernährung</b> .....	A 5
<b>Gängige Abkürzungen für Gewichte und Maßeinheiten</b> .....	A 6
<b>Das Frühstück</b> (Crêpes, Piratenschiffchen, Kunterbunte Frühstücksbrote, Lustige Brotgesichter, ...) .....	A 7
<b>Auf zum Mittagstisch</b> (Tortellinispieße, Knusperschnitzel, Kartoffelmäuschen, ...) .....	A 11
<b>Desserts</b> (Apfelpfannkuchen, Schokowürfel, Schneewittchencrème, Sommertraum-Exotika, ...) .....	A 18
<b>Backwerke, süß- und pikant</b> (Kunterbunte Hosenträger, Martinsgänse, Schneckenrennen, Donuts, ...) ...	A 22
<b>Getränke</b> (Wachmacherdrink, Bananentraum, Sonnenuntergang, Urwaldlimonade, ...) .....	A 27
<b>Internationale Küche</b> .....	A 29
<b>Indische Küche</b> (Gewürzmischungen, Gewürzpasten, Brote, Beilagen, Hauptgerichte, Desserts) .....	A 29
<b>Nordafrikanische Küche</b> (Vorspeisen/Suppen, Brote, Hauptgerichte, Desserts) .....	A 35
<b>Mexikanische Küche</b> (Vorspeisen/Suppen/Dips, Beilagen, Hauptgerichte, Desserts) .....	A 42

### Folgende Module sind in den nächsten Jahren geplant:

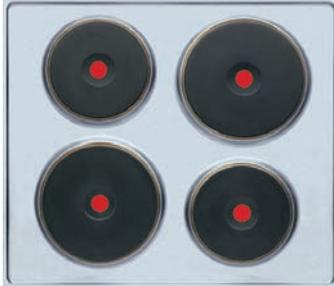


## 1.12 Der Herd

### 1.12.1 Herdoberflächen

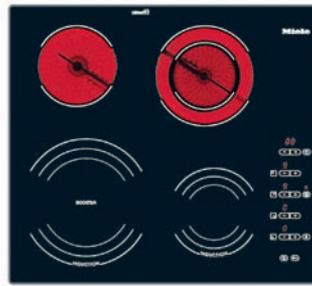
Man unterscheidet:

#### 1 Kochmulden mit Kochplatten



Kochmulden bestehen meist aus Edelstahl oder emailliertem Stahl, die Plattenoberflächen aus Gusseisen. Die unbeheizte Vertiefung der Plattenmitte verhindert einen Wärmestau und ein Überhitzen.

#### 2 Kochfelder mit Kochzonen



Sie bestehen aus einer **~4 mm** wärmestrahlungsdurchlässigen Glaskeramikplatte, die hohem Temperaturwechsel standhält. Die Kochzonen sind durch das Dekor auf dem Kochfeld mit darunter liegender Beheizung sichtbar.

Beide Herdoberflächen sind in unterschiedlichen Größen, Formen, Dekors und technischen Ausstattungen im Handel erhältlich. Die klassischen Kochplatten sind im Handel eher rückläufig.

### 1.12.2 Herdarten

#### 1. Der Gasherd

Der Gasherd hat einen Brennkopf und einen Brenndeckel. Aus den Schlitzen des Deckels tritt bei Inbetriebnahme das Gas aus, welches durch eine Flamme gezündet wird. Durch einen Taktanzünder kann das Gas entzündet werden. Die Regulation der Flammenstärke erfolgt stufenlos. Die Energie wird schnell und direkt an das Gargut weitergegeben. Die Energiekosten sind somit sehr gut zu kalkulieren.



#### 2. Der Elektroherd

Im Handel werden verschiedene Bauformen (Einbauherd/Unterbauherd) angeboten. Der Elektroherd ist in der Regel mit einer Kochmulde (ca. 4 Kochplatten) oder mit einem Kochfeld (ca. 4 Kochzonen) erhältlich. Die Kochstellen werden genormt in verschiedenen Größen angeboten. Die Kochfelder können durch folgende Heizelemente ausgestattet sein.

##### a) Induktionsbeheizung

Im Innenraum der Kochstelle befindet sich eine Spule mit Eisenkern. Es baut sich ein ferromagnetisches Spannungsfeld auf, wobei dieses im Topfboden induzierte Wirbelströme hervorruft. Die dabei entstehende Wärme wird direkt an das Gargut weitergegeben. Das Glaskeramikfeld wird dabei nicht erwärmt. Das Kochgeschirr muss einen elektrisch leitfähigen, magnetischen Boden haben.



##### b) Strahlungsbeheizung mit Heizwendeln oder Heizband

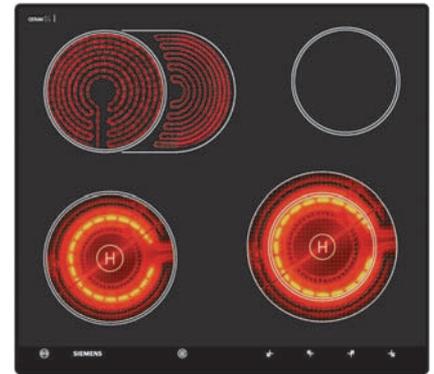
**Heizwendeln:** Bis zu **3** ringförmig angeordnete Heizwendeln erreichen nach **10 Sekunden ca. 1000 °C**. Die Wärme wird durch Strahlung von dem Glaskeramikfeld absorbiert und durch Wärmeleitung und -strahlung an das Gargut weitergegeben.

**Heizband:** Das **ca. 3–4 mm** hohe und **0,07 mm** gewellte Heizband wird an einem gut isolierten Blechteller verankert. Durch die gute Wärmedämmung und die geringe Dicke des Bandes glüht der Bandheizkörper bereits nach **ca. 3 Sekunden** sichtbar **rot** auf.



## c) Halogenbeheizung (Infrarotstrahler)

Wärmestrahlen mit hoher Frequenz und kleiner Wellenlänge werden in einem Glaszylinder erzeugt, der mit einem Edelgasgemisch (Halogen) und Wolframdraht durchzogen ist. Reflektoren leiten die Wärme durch die Glaskeramikplatte zum Gargut. Da die Halogenbeheizung sichtbares Licht erzeugt, sind die Kochstellen durch den hellroten Farbton sofort erkennbar. Im Handel werden in der Regel Halogenbeheizungen kombiniert mit Strahlungsheizkörpern angeboten. Bei diesen Geräten kommt es zu einer Verkürzung der Ankochzeit. Der Marktanteil ist derzeit jedoch sehr gering.



## Besonderheiten des Elektroherdes

### 1 Infrarot – Kochsensor

Ein Kochsensor misst durch einen Infrarotstrahl die Temperatur am Kochgeschirr. Der Garvorgang wird automatisch auf der gewählten Garstufe gehalten.



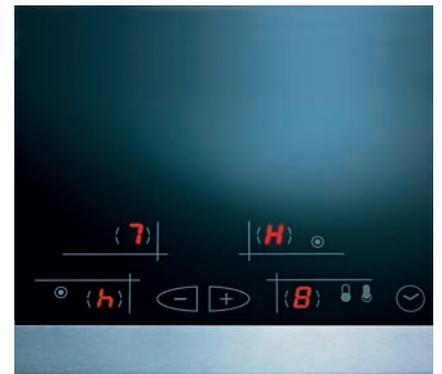
### 2 Topferkennung

Ein Sensor kontrolliert, ob der Topf auf der Kochzone steht. Erst dann wird sie beheizt. Bei Wegnahme des Topfes wird die Energiezufuhr gestoppt.



### 3 Restwärmeanzeige

Die Restwärme wird bei digitalen Kochfeldern temperaturgeregelt oder zeitgeregelt und durch Leuchtsymbole (*h* oder *H*) angezeigt.



### 4 Bratensensortaste

Der im Kochfeld integrierte Bratensensor überwacht automatisch durch ein akustisches und optisches Signal die Einhaltung der gewählten Temperaturstufe (min., med., max.). Hierbei wird ein Überhitzen von Fetten verhindert und eine gleichmäßige Rundum-Bräunung gewährleistet.



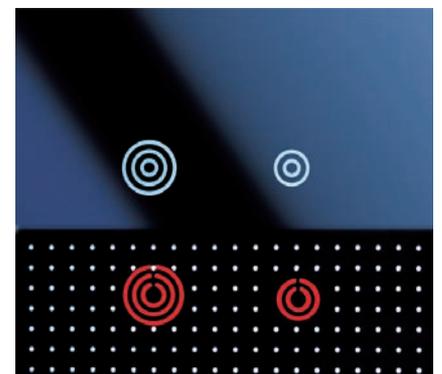
### 5 Kontrollleuchtanzeige

Die im Glaskeramikfeld integrierte Bedienungsfläche gibt Auskunft über die ausgesuchte Leistungsstufe, die gewählte Zeit und Dauer des Garvorgangs sowie die Restwärme. Anhand der Sensortasten können die einzelnen Komponenten verändert werden.



### 6 Zwei- bzw. Dreikreis-Kochzonen Anzeige

Der Kochzonen Durchmesser kann dem entsprechenden Topfdurchmesser per Sensortaste angepasst werden. Es können bis zu drei Kochzonen ausgewählt werden. Dies ermöglicht ein flexibles und energiesparendes Garen.

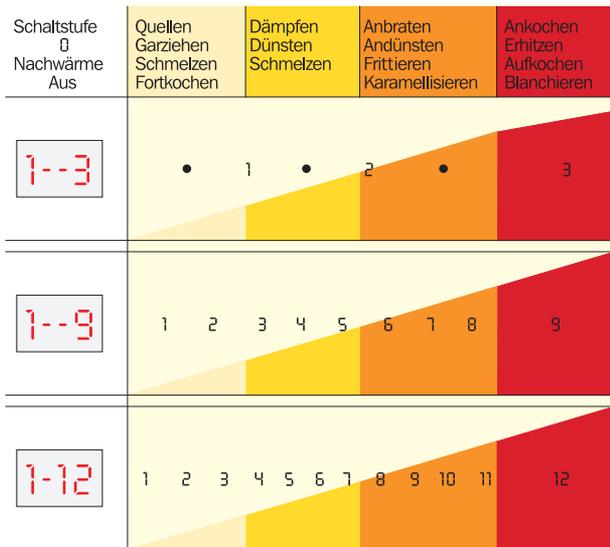


## Kochstellen:

- Man unterscheidet: → **N**ormal-Kochstellen (**N**)  
 → **B**litz-Kochstellen (**B**)  
 → **A**utomatik-Kochstellen (**A**)

## Schaltstufen der Normal- und Blitz-Kochstellen

(Stufenlose Schaltung und Stufenschaltung)



## Die Normal-Kochstellen (N)

Diese sind mit **Stufenschaltung** oder **stufenloser Schaltung** im Handel erhältlich.

### Stufenschaltung:

Je nach Gargut muss die entsprechende Schaltstufe gewählt werden.

### Anwendungsbeispiel:

Nach dem Ankochen auf **Stufe 12** wird zum Fortkochen auf **Stufe 2** zurückgeschaltet.

### Stufenlose Schaltung:

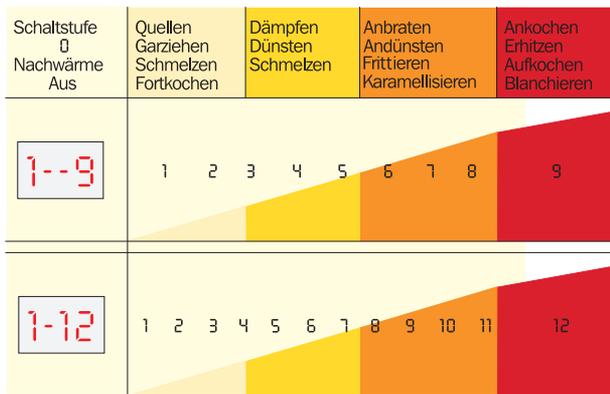
Durch die stufenlose Schaltung kann der Wärmebedarf optimal auf das Gargut abgestimmt werden. Die Beheizung erfolgt in regelmäßigen Intervallen.

## Die Blitz-Kochstellen (B)

Die Platten sind in der Mitte durch einen **roten Punkt** gekennzeichnet. Die **Blitz-Kochstellen** haben in der höchsten Einschaltstufe eine um **500 Watt** höhere Leistung als die **N-Kochstellen**. Sie können deshalb schnell aufgeheizt werden und sind mit einem Überhitzungsschutz versehen. In der Handhabung entsprechen sie den **N-Kochstellen**.

## Schaltstufen der Automatik-Kochstellen (A)

(Stufenlose Schaltung)



Bei der Ankochautomatik (A) entfällt die Einstellung 9 bzw. 12

## Die Automatik-Kochstellen (A)

**Automatik-Kochstellen (A)** werden auch als Kochstellen mit Ankochautomatik/-elektronik bezeichnet.

Die Ankochautomatik (**A**) sorgt über eine gewisse Zeitspanne (= zeitgesteuert) für ein **automatisches** Ankochen bei voller Heizleistung. Die Umschaltung von einer höheren auf eine niedrigere Garstufe erfolgt **automatisch**. Das Herunterschalten von Hand ist somit nicht erforderlich.

Die Einstellung erfolgt **stufenlos** von:

**1-12** (alte Modelle) oder von **1-9** (neue Modelle).

### Anwendungsbeispiel für zeitabhängig gesteuerte Modelle:

Die Einstellung erfolgt über das Symbol „**A**“ (Ankochautomatik). Anschließend wird die gewünschte Kochstufe, z. B. „**2**“ zum Fortkochen eingestellt.

**Vorteil:** Energieersparnis, da das Herunterschalten automatisch und dadurch rechtzeitig erfolgt.

**Merke:** Je nach Herdtyp werden die Kochstellen unterschiedlich bedient. Deshalb sollte man vor der ersten Inbetriebnahme eines Herdes die Gebrauchsanweisung aufmerksam lesen.

## 1.13 Kochgeschirr



### 1.13.1 Anforderungen an ein gutes Kochgeschirr

Das Kochgeschirr sollte lebensmittelecht, rostfrei, gut zu reinigen, hitzebeständig und spülmaschinenfest sein. Topf- bzw. Pfannenböden müssen eine leichte Wölbung nach innen aufweisen. Bei der Hitzezufuhr dehnt sich das Material aus, wobei der Boden flach auf der Platte liegt. Die Bodendicke sollte **ca. 4–6 mm** betragen.

**Hinweis:** Haftfreie Aluguss-Pfannen sind durch spezielle Oberflächen-Versiegelungstechniken besonders langlebig, gleitfähig, abriebfest und bis zu 400 °C hitzebeständig. Deshalb können bei vielen Pfannen mittlerweile Metallwender eingesetzt werden. Die versiegelte Oberfläche verhindert das Ansetzen der Speisen, wobei fettarmes Garen und eine leichte Reinigung möglich ist. Die Gebrauchsanweisung sollte vor dem ersten Einsatz genau gelesen werden.



### 1.13.2 Energie sparen beim Garprozess

Damit die Wärme direkt an das Gargut übertragen werden kann und geringe Energieverluste eintreten, müssen beim Garprozess folgende Regeln beachtet werden:

- Vor der ersten Inbetriebnahme eines Herdes sollte die Betriebsanleitung gelesen werden.
- Die **Topfgröße** muss der **Kochstellengröße** entsprechen.  
Ausnahmen: bei Platten mit automatischer Topferkennung oder bei induktionsbeheizten Kochfeldern.
- Der **Topfdeckel** muss der **Topfgröße** entsprechen und sollte grundsätzlich fest aufliegen.
- Bei Kochstellen mit Stufenschaltung sollte die Energiezufuhr rechtzeitig reduziert werden, um die vorhandene Restwärme sinnvoll ausnutzen zu können.
- Beim Druckgaren wird bis zu **50 %** Energie gespart.

### 1.13.3 Das Reinigen von Kochgeschirr

- Es sollten keine falschen Reinigungsgegenstände und Reinigungsmittel verwendet werden. Spitze Gegenstände, z. B. Messer, verkratzen die Topfböden.
- Bei **starken** Verschmutzungen werden Scheuermittel, Essigessenz, Topfkratzer (Metallspiralen) und Spüllappen verwendet (Ausnahme ist antihaftbeschichtetes Kochgeschirr).
- Bei **leichten** Verschmutzungen werden Spülmittel, Handbürste und Spüllappen verwendet.
- Eingebraunte Speisekrusten löst man, indem diese mit etwas Spülmittellösung aufgeköchelt werden.
- Die Entfernung von Kalkflecken erfolgt mit einigen Tropfen Zitrone oder Essigessenz.
- Schmutzige Böden mit Topfkratzer (Metallspiralen) säubern (Ausnahme ist antihaftbeschichtetes Kochgeschirr).

## 1.13.4 Der Dampfdrucktopf (Abkürzung: DDT)

**Druckgaren:** Lebensmittel werden in einem hermetisch (luft- und wasserdicht) verschlossenen Topf unter Druck (0,4–0,8 bar) gegart. Die Gartemperatur beträgt ca. 104 °C–119 °C.

### 1. Anwendung:

Schongaren, Schnellgaren, Braten, Schmoren, Sterilisieren, Entsaften und Garen im Wasserbad.

### 2. Vorteile des DDT

- Verkürzte Garzeiten ➡ Nährstoffe bleiben erhalten.
- Bis zu **ca. 50 %** Energieersparnis ➡ Kostensenkung.
- Bis zu **ca. 70 %** Zeitersparnis ➡ Kostensenkung.
- Gleichzeitiges Garen diverser Lebensmittel ➡ Energie- und Zeitersparnis.

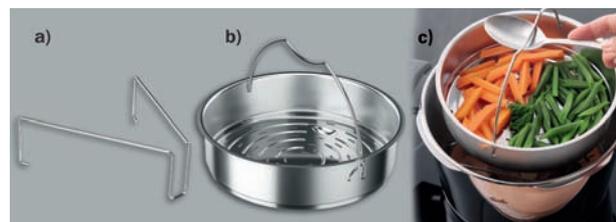
### 3. Technische Teile des DDT im Überblick



<b>Deckel mit Dichtungsring</b>	Ein Gummiring im Deckel dichtet den Topf ab. Der Topf wird mit einem Bajonettverschluss verriegelt und hermetisch (luft- und wasserdicht) verschlossen.
<b>Kochanzeigestift (zur Kontrolle der Garstufe I und II)</b>	Dieser wird durch die Druckentwicklung im Garraum nach oben gedrückt. <b>1. Ring = Garstufe I (Schonstufe/Biostufe) = 0,4 bar, ca. 104 °C – 109 °C</b> <b>2. Ring = Garstufe II (Schnellstufe/Schnellgaren) = 0,8 bar, ca. 116 °C – 119 °C</b> Nach dem Absinken des Druckes senkt sich der Stift.
<b>Kochventil (1. Sicherheitsventil)</b>	Um eine Garstufe auszuwählen, muss das Kochventil auf die gewünschte Garstufe (Garstufe I oder Garstufe II) gestellt werden. Gleichzeitig übt das Kochventil eine Druckbegrenzungsfunktion aus. Wird die gewählte Garstufe überschritten, dampft das Kochventil automatisch ab.
<b>Ankochventil (2. Sicherheitsventil)</b>	Das Ankochventil gibt beim Ankochen und Öffnen des Topfes Dampf ab. Ist im Garraum keine Luft mehr enthalten, wird der Topf automatisch verschlossen. Ist aller Druck entwichen, kann der Topf geöffnet werden. Das <b>1.</b> und <b>2.</b> Sicherheitsventil sind räumlich getrennt ➡ <b>verringertes Unfallrisiko!</b>
<b>Öffnungsschieber (mit dem Ankochventil verbunden)</b>	Der Öffnungsschieber entriegelt den Deckel vor dem Öffnen des Topfes. Der Druck kann durch stufenweise Betätigung des Öffnungsschiebers entweichen = Abdampfen. Geschlossener Öffnungsschieber = Druckgaren möglich. Offener Öffnungsschieber = herkömmliches Garen (ohne Druck) möglich.

### 4. Einsätze für den DDT

- a) Einsatzsteg/Dreifuß:** um mehrere Einsätze zu stapeln.
- b) Gelochter Einsatz:** für Kartoffeln, Gemüse, Fisch etc.
- c) Ungelochter Einsatz:** für das Garen von **2** Gerichtsteilen.



**Merke:** Speisen mit ähnlichen Garzeiten können durch die Verwendung von verschiedenen Einsätzen gleichzeitig gegart werden. Dabei gilt: Fisch wird über Gemüse gegart, Gemüse wird über Fleisch gegart. Beim Garen von mehreren Speisen wird in der Regel der ungelochte Einsatz auf den gelochten Einsatz gestellt (Ausnahme: Entsaften).

**Tipp:** Vor Gebrauch des DDT immer Sicherheitscheck durchführen, z. B. → Funktionieren die Ventile? → Sitzt der Dichtungsring richtig? → Kann der Topf richtig geschlossen werden?



## 5. Richtiger Umgang mit dem Dampfdrucktopf (= DDT)

### Das Füllen und das Schließen des DDT

Die Dampfbildung ist gewährleistet, wenn der Topf bis zur „**min.**“-**Markierung** (= minimale Füllmenge, 200–300 ml) befüllt ist. Damit das Kochventil nicht blockiert wird, sollte die „**max.**“-**Markierung** (= maximale Füllmenge, **2/3** des Fassungsvermögens des Topfes) nicht überschritten werden. Topf bei stark schäumenden Speisen nur zur **Hälfte** füllen. Topfrand säubern.

Deckel aufsetzen und bis zum Anschlag nach **links** drehen. Beim Auflegen die **Aufsetzhilfe** beachten (= Punkte am Topfstiel und der Aufsetzhilfe). Der Topf ist durch ein hörbares „**Klick**“ verriegelt. Je nach Topfmodell zeigt eine Verriegelungsanzeige die Betriebsfähigkeit des Topfes an (**z. B. grün → Topf ist betriebsbereit, rot: → Topf ist nicht korrekt verriegelt**).



### Garstufe wählen

Der Drehknopf (= Kochkrone) am Kochventil muss auf die gewünschte Garstufe gestellt werden.

**Garstufe I (Schonstufe/Biostufe):** für empfindliche Speisen

**Garstufe II (Schnellstufe/Schnellgaren):** für Speisen mit langer Garzeit



### Ankochphase

Den Topf auf höchster Energiestufe erhitzen, durch das Ventil entweicht der Sauerstoff nach außen. Der DDT schließt sich automatisch.

### Dampfdruckphase (= Garphase)

Im Topf entsteht ein Überdruck. Der Kochanzeigestift steigt. Viele Dampfdrucktopfmodelle (= firmenabhängig) haben eine Kochanzeige mit Ampelregelung, die garstufenunabhängig funktioniert.

**Gelber Ring:** kurz vor dem Erreichen der Garstufen ersichtlich. Hitze reduzieren.

**Grüner Ring:** Garstufe erreicht, Garzeit beginnt, grüner Bereich muss während der gesamten Garzeit ersichtlich sein.

**Roter Ring:** Temperatur zu hoch, automatisches Abdampfen, Hitze reduzieren.



### Öffnungsmöglichkeiten des DDT

#### 1 Beiseitestellen und abkühlen lassen

Nach kurzer Zeit senkt sich der Kochanzeigestift. Der Druck ist vollständig entwichen, der Topf kann geöffnet werden. D. h., von der Garzeit muss die Wartezeit abgezogen werden. (Speisen garen im geschlossenen Topf nach.)

**Tipp:** Geeignet für schäumende Speisen und Speisen mit langer Garzeit.

#### 2 Schnellabdampfen

Der Öffnungsschieber kann **stufenweise** auf „**öffnen**“ gestellt werden. Bei manchen Modellen kann die Kochkrone schrittweise auf die „**Abdampfposition**“ gedreht werden. Der Dampf entweicht vollständig. Der Innendruck wird abgebaut.

**Tipp:** Nicht geeignet für stark schäumendes und aufsteigendes Gargut.

#### 3 Kaltes Wasser

Fließend kaltes Wasser über den Topfdeckelrand senkt den Kochanzeigestift.

**Tipp:** Nicht geeignet für stark schäumendes und aufsteigendes Gargut.



### Allgemeine Regeln im Umgang mit dem DDT

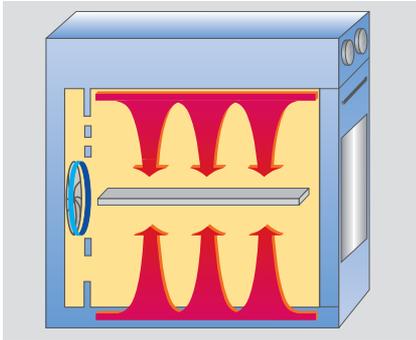
Sicherheitsvorrichtungen regelmäßig überprüfen. DDT nicht unbeobachtet in Betrieb nehmen. Vor dem Öffnen des DDT muss der gesamte Druck abgebaut sein. DDT niemals mit Gewalt öffnen. Die Garzeiten der Gerichte siehe Rezeptangaben bzw. Betriebsanleitungen des DDT (= abhängig von den Modellen).

## 1.14 Der Backofen

Im Handel sind unterschiedliche Backofentypen mit verschiedenen Sonderausstattungen erhältlich. Beim Kauf eines Backofens sollte man sich daher sehr gut informieren. Der Backofen ist zum Backen, Braten, Rösten, Grillen, Überbacken, Trocknen, Sterilisieren und Auftauen gut geeignet.

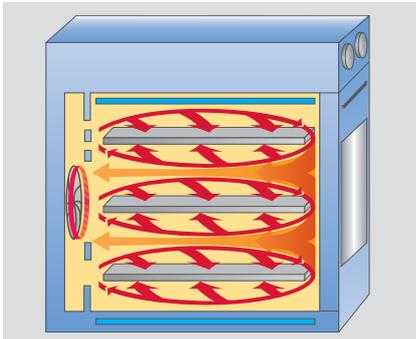
### Drei wichtige Beheizungsfunktionen:

#### 1 Ober- und Unterhitze



Im Backofenraum ist oben und unten ein Rohrheizkörper eingebaut. Die erzeugte Wärme wird durch Wärmestrahlung und Luftströmung (natürliche Konvektion) an das Backblech bzw. Gargut abgegeben. Es können Temperaturen von **ca. 30 °C – ca. 300 °C** erzielt werden. Der Backofen wird nur mit **einem** Backblech beschickt, somit kann eine optimale Wärmeübertragung stattfinden. Die richtige Einschubhöhe kann aus den Rezepten ersehen werden. Es gibt Backofenmodelle, bei denen die Ober- bzw. Unterhitze separat einstellbar ist (**Oberhitze**: z. B. beim Gratinieren von Speisen, **Unterhitze**: z. B. bei Pizza, um einen knusprigen Boden zu erhalten).

#### 2 Umluft



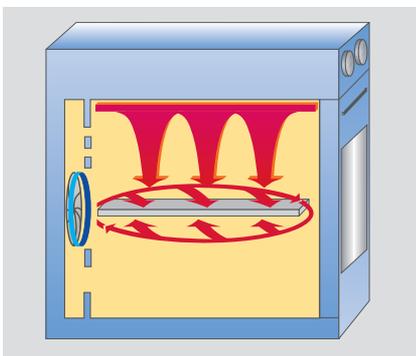
In der Backofenrückwand ist ein Ventilator eingebaut, der die erwärmte Luft im Backofen umwälzt (erzwungene Konvektion). Die Erwärmung kann durch Ober- und Unterhitze + Ventilator oder durch einen Ringheizkörper, der am Ventilator angebracht ist, erfolgen. Da die Wärmeübertragung im gesamten Backofenraum stattfindet, können **mehrere** Bleche auf einmal eingeschoben werden. Die Temperatur liegt **ca. 30 °C** unter den Werten der Ober- und Unterhitze. Ein Vorheizen des Backofens entfällt.

#### Sonderausstattung:

**Auftaufstufe/Warmhalten:** Der Ventilator läuft mit nur geringer oder ohne Wärmezufuhr. Empfindliche Lebensmittel werden so aufgetaut.

**Brotbackstufe:** Durch hohe Hitze zu Beginn (**ca. 200 °C–220 °C**) und anschließender Hitzereduzierung (**ca. 180 °C**), erhält man ein optimales Backergebnis (**Sonderzubehör:** Brotbackstein für knusprige Böden).

#### 3 Grillen



Ein fest eingebauter Rohrheizkörper oder ein Einsteckgrill erzeugt Strahlungshitze. Je nach Grillgut ist die Wahl des Einschubgegenstandes, z. B. Fettpfanne (Grillblech) oder Drehspieß, unterschiedlich. Im Backofen können Temperaturen von bis zu **300 °C** erreicht werden.

#### Sonderausstattungen:

**Groß- und Kleinflächengrill:** Je nach Gargutmenge kann die gesamte Grillheizfläche oder nur ein kleiner Teil in Betrieb genommen werden. **Vorteil:** Die Leistung wird dem Grillgut angepasst (Energieersparnis).

**Umluft-Grill-System:** Grillbeheizung und Ventilator werden abwechselnd geschaltet. **Vorteil:** Das Grillgut muss nicht gewendet werden.

## 4.1 Theorie: Fleisch

### Fleisch ist reich an:

- Biologisch hochwertigem Eiweiß (12 %–22 %).
- Der Fettgehalt ist je nach Tierart, Fütterung und Alter verschieden.
- Vitaminen (B-Gruppe, A).
- Mineralstoffen (Magnesium, Kalium, Calcium, Phosphor, Eisen).



### Fleischarten:

Rind	Schwein	Kalb	Lamm	Kaninchen	Hase	Ziege	Pferd	Wild
------	---------	------	------	-----------	------	-------	-------	------

### Qualitätsmerkmale von Fleisch:

#### → Die Qualität der Schlachttiere ist abhängig von:

Der Fütterung, dem Alter, der Rasse und dem Gewicht der Tiere. Alte und schlecht genährte Tiere haben meist einen sehr hohen Anteil an Bindegewebe und sind dadurch für die Nahrungsverwertung als minderwertig anzusehen.

#### → Güteklassen (Arten des Fleisches) sind abhängig von:

Knochen-, Knorpel- und Fettanteilen sowie dem Muskeleiweißgehalt.

**Beste Güteklasse:** zarte Fleischfasern, z. B. Filet.

**Mittlere Güteklasse:** mäßige Anteile an Bindegewebe, z. B. Koteletts, Schlegel, Bug.

**Geringe Güteklasse:** hoher Anteil an Bindegewebe, z. B. Bauch, Hals, Brust.

#### → Lagerung:

Durch den hohen Eiweiß- und Wassergehalt ist frisches Fleisch leicht verderblich. Große Fleischstücke können in einem Edelstahlgefäß (mit Deckel) gut gekühlt **ca. 2 Tage** aufbewahrt werden. Hackfleisch und Innereien sollten **am Tag des Einkaufs** verarbeitet werden. Die vergrößerte Oberfläche des Hackfleisches bietet Mikroorganismen einen optimalen Nährboden. Verdorbenes Fleisch riecht schlecht.

#### → Tiefkühlen:

Magere Fleischsorten können länger tiefgefroren werden als fettreiche Sorten. Aufgetautes Fleisch muss **sofort** weiterverarbeitet werden. Angetautes Fleisch nicht wieder einfrieren. Auftauwasser sofort entfernen (Salmonellengefahr). Anschließend müssen die Arbeitsflächen sehr gut gereinigt werden.

#### → Bei vakuumiertem Fleisch auf **Haltbarkeitsdatum** achten. Durch den Luftabschluss ist das Fleisch beim Öffnen der Packung leicht grau. Vakuumpackung **ca. 30 Min.** vor der Verarbeitung des Fleisches öffnen. Das Fleisch erhält wieder die ursprüngliche Farbe.

### Einkauf/Frischekennzeichen:

Tiere	Fleischfarbe	Fettfarbe und Maserung	Fleischfasern
<b>Junge Tiere</b>	hellrot/sattes Rot	weiß/feine Maserung	zarte Faserung
<b>Alte Tiere</b>	dunkelrot	gelb/grobe Maserung	grobe, lange Fasern

- Fleisch sollte abgehangen, d. h. gereift sein, da es durch den Garvorgang zarter wird.
- Der Preis des Fleisches sollte der Qualität entsprechen.

## Vorbereitungsarbeiten:

- Fleisch mit Küchenpapier abtupfen (Ausnahme: Hackfleisch). Stark blutiges Fleisch kurz unter fließendem Wasser waschen und abtupfen. Spülbecken und alle verwendeten Arbeitsgegenstände gründlich säubern.
- Klein geschnittene Fleischstücke können **ca. 20–30 Min.** vor dem Garen mariniert werden. Das Fleisch erhält dadurch einen besonderen Geschmack und wird mürbe.
- Fleischstücke, z. B. Schnitzel, sollten mit dem Plattiereisen (**siehe 1.6.4**) kurz geklopft werden. Die Fleischfasern werden dabei zerstört, das Fleisch wird mürbe.
- Fleischstücke in der Regel vor dem Garen würzen. Da Salz dem Fleisch Wasser entzieht, sollte es erst nach dem Braten gesalzen werden.
- Arbeitsgeräte und Arbeitsflächen nach der Vorbereitung des Fleisches sehr gut reinigen → **Salmonellengefahr!**

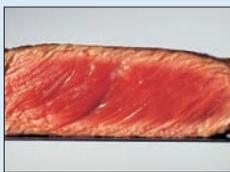
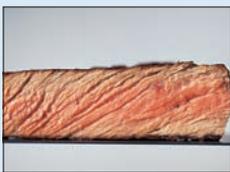
## Mögliche Garverfahren bei Fleisch sind:

Braten, Kurzbraten, Grillen, Schmoren, Kochen, Dünsten, Dämpfen, Garen in der Folie, Frittieren etc.

## Garprozess:

- Zum Garen grundsätzlich **wasser- und eiweißarmes** Fett, z. B. Plattenfette **oder** Öl, verwenden. Diese Fett/Öle können aufgrund ihres hohen Siedepunktes höher erhitzt werden.
- Das Fleisch wird durch den Garvorgang bekömmlicher, der Geschmackswert wird erhöht (Röststoffbildung).

## Garstufen mit internationalen Bezeichnungen:

Bezeichnung der Garstufen				
<b>frz.</b> <b>engl.</b> <b>dt.</b>	<b>bleu</b> <b>rare</b> stark blutend	<b>saignant</b> <b>medium rare</b> blutig	<b>à point</b> <b>medium</b> halb durch	<b>bien cuit</b> <b>well-done</b> ganz durch
<b>Fleischarten</b>	<b>Schlachtfleisch</b>	<b>Schlachtfleisch</b>	<b>Schlachtfleisch</b> <b>Wild</b>	<b>Schlachtf. Geflügel,</b> <b>Kalb, Schwein</b>
<b>Kerntemperatur</b>	<b>45 °C–47 °C</b>	<b>50 °C–52 °C</b>	<b>ca. 60 °C</b>	<b>70 °C–85 °C</b>
<b>Fleischsaft</b>	<b>rot</b>	<b>rötlich</b>	<b>rosa</b>	<b>hell/klar</b>

## Garprobe:

- **Druckprobe:** Fertig gegartes Fleisch gibt nicht mehr nach, rosa gebratenes Fleisch gibt nach.
- **Fleischsaft:** Ist der ausdringende Fleischsaft klar, ist das Fleisch gar.
- **Kerntemperatur:** kann mit einem Fleischthermometer ermittelt werden (Tabelle oben = Richtmaße).
- Zu lange gegartes Fleisch wird zäh und hart.

## Tranchieren von Fleisch:

- Kunststoffbrett mit Saftrille verwenden. Fleisch sollte beim Aufschneiden etwas abgekühlt sein.
- Gegarte Fleischstücke vor dem Tranchieren (Zerlegen) etwas ruhen lassen. Das Fleisch wird quer zur Faser geschnitten.



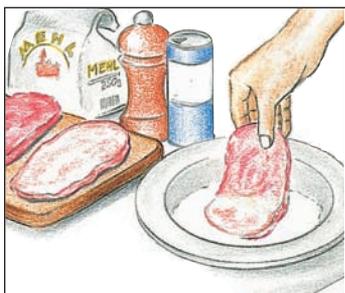
## 4.1.1 Gefüllter Fleischkäse

- 4 Sch Fleischkäse (**0,5 cm dünn**)
- 4 Sch gek. Schinken
- 4 Sch Gouda

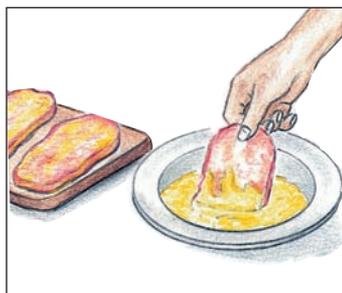
▶ jeweils eine Scheibe Schinken auf je eine Scheibe Fleischkäse legen.  
 ▶ auf den Schinken legen. Fleischkäse in der Mitte halbieren, zusammenklappen und panieren.

### Paniervorgang

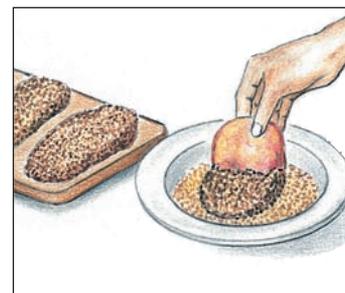
**1** Ca. **2 gehäufte El** Mehl in einen tiefen Teller geben. Fleischkäse beidseitig wenden. Mehl leicht abklopfen.



**2** **1 Ei** in einem tiefen Teller verquirlen. Fleischkäse beidseitig wenden.



**3** Ca. **5–6 gehäufte El** Semmelbrösel auf einen Teller streuen. Fleischkäse in Semmelbrösel wenden, gut festklopfen.



- 4 El Öl

▶ in einer Pfanne erhitzen, Fleischkäse von beiden Seiten goldbraun anbraten. Fertigen Fleischkäse kurz auf ein Küchenpapier legen, Fett tropft ab. Fleischkäse auf einer Platte schuppenförmig anordnen, **sofort** servieren.

**Anrichten:** Platte (warm)

**Garnieren:** Tomatenachtel, Petersiliensträußchen, Gurkenturm, s. o.

**Tipp:** Es können unterschiedliche Panaden verwendet werden. Eine besonders knusprige Kruste erhält man, indem man die Semmelbrösel durch fein zerkleinerte Cornflakes (ca. 3 El pro Fleischkäse) ersetzt.

## 5.2 Spätzle



Legende: Beim Bau des Ulmer Münsters (Baden-Württemberg) versuchten die Handwerker, einen großen, breiten Balken quer durch die Kirchentür zu transportieren, jedoch ohne Erfolg. Nach langen Überlegungen entdeckte einer der Bauleute, wie ein kleiner Spatz einen Strohalm in Längsrichtung durch einen schmalen Spalt schaffte. Ihr Problem war gelöst. Sie transportierten den Balken längs durch die Kirchentür. Zum Gedenken an diese gelungene Tat wurden die Spätzle erfunden.

Der Spätzleteig ist ein mehl- und eierreicher Teig. Aus dem dickflüssigen Teig können durch Schaben, Hobeln oder Pressen Spätzle oder Knöpfle hergestellt werden. Sie können als Hauptgericht, z. B. Käsespätzle, als Beilage **oder** als Suppeneinlage, z. B. Gaisburger Marsch, verwendet werden.

### GR Spätzleteig

Menge <b>1/2 GR</b>	Menge <b>1 GR</b>	Zutaten	Zubereitung
125 g 1/2 Tl	250 g 1 Tl	Mehl ( <b>Typ 405</b> ) Salz	in eine Rührschüssel geben, in die Mitte eine Mulde drücken. Das Salz auf den Mehland streuen. <b>Tipp:</b> Will man kernige Spätzle, so können 3 El Mehl durch 3 El Hartweizengrieß ersetzt werden.
1	2	Ei/Eier	einzel in einer Tasse aufschlagen, mit einer Gabel verquirlen und in die Mehlmulde geben. Mit dem Lochlöffel <b>oder</b> dem Handrührgerät (Knethaken) die gesamten Zutaten verrühren.
~50 ml	~100 ml	Wasser <b>oder</b> Mineralwasser	nach und nach zum Mehlgemisch geben. So lange rühren, bis ein glatter, dickflüssiger Teig entsteht. Ist der Teig zu weich, kann noch etwas Mehl zugegeben werden. <b>(Die Mehlmenge ist von der entsprechenden Eigröße abhängig.)</b> <b>Merke:</b> Der Teig ist fertig, wenn er Blasen wirft. Damit das Mehl quellen kann, sollte der Spätzleteig <b>ca. 15 Min.</b> abgedeckt stehen bleiben. Den Teig vor der Weiterverarbeitung nochmals durchrühren.

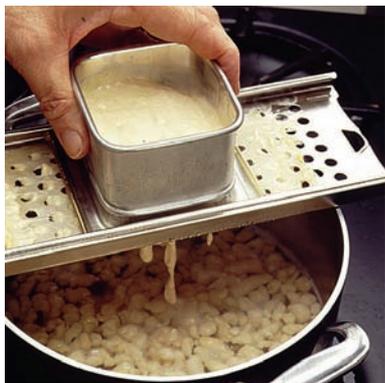
### Abwandlungen GR Spätzleteig

Abwandlungen	Zutaten für 1 GR	Zubereitung
<b>Vollkornspätzle</b>	125 g Mehl ( <b>Typ 405</b> ) 125 g Weizen 1 Tl Salz 2 Eier ~120 ml Wasser <b>oder</b> Mineralwasser	Der Weizen sollte sehr fein gemahlen werden. Da das Weizenmehl mehr Flüssigkeit aufnimmt, muss die Flüssigkeitsmenge etwas erhöht werden. Die Zubereitung entspricht dem <b>GR</b> . <b>Tipp:</b> Weizen kann z. B. durch Dinkel ersetzt werden.
<b>Eierspätzle</b>	Die Wassermenge wird <b>komplett</b> durch Eier ersetzt. Es werden für 250 g Mehl 3–4 Eier verwendet.	Eier einzeln aufschlagen, verquirlen und Zutaten zu einem dickflüssigen Teig verrühren. Kein Wasser zufügen. Die Menge der Eier ist von ihrer Größe abhängig. Je nach Bedarf noch etwas Mehl zugeben.

#### Zu erledigende Vorbereitungsarbeiten, während der Teig 15 Min. steht:

- 1 Einen breiten, hohen Topf **3/4** mit heißem Wasser füllen. **3 Tl** Salz und **2 El** Öl zugeben. Das Wasser zum Kochen bringen. Deckel dabei auflegen.
- 2 **Schwenkwasser zum Abschrecken der Spätzle:**  
Große Schüssel **1/2** voll mit kaltem Wasser füllen. **1 El** Salz zugeben. Passendes Salatsieb einsetzen. Für die fertigen Spätzle eine weitere Schüssel mit passendem Sieb bereitstellen (Spätzle können darin abtropfen).
- 3 Weitere Arbeitsgeräte bereitstellen, z. B. Spätzleschaber und Brett **oder** Spätzlepresse, Gummischaber, El.

## Drei verschiedene Möglichkeiten, Spätzle herzustellen



Spätzlehobel  $\frac{3}{4}$  füllen und den Spätzleteig in das **kochende** Wasser hobeln. Je nach Lochgröße des Hobels erhält man unterschiedlich große „**Knöpfchen bzw. Knöpfe**“.



Das Spätzlebrett mit etwas Wasser benetzen. **4 Ei Teig** gleichmäßig darauf glatt streichen. Spätzle mit einer großen Palette oder dem Spätzleschaber in das **kochende** Wasser schaben.



Spätzlepresse  $\frac{3}{4}$  füllen. Den Teig in das **kochende** Wasser drücken. Die Enden der Spätzle mit einem Messer abschneiden.

### Folgende Arbeitsschritte:

- Spätzle im Topf einmal aufkochen lassen, bis sie an der Oberfläche schwimmen und sich ein weißer Schaum bildet. Spätzle mit dem Schaumlöffel wenden, nochmals aufkochen lassen und in das vorbereitete Schwenkwasser geben.
- Die abgekühlten Spätzle **sofort** mit dem Salatsieb aus dem Wasser nehmen. Das Wasser abtropfen lassen. Die Spätzle in das zweite Sieb geben. Spätzle vollständig abtropfen lassen.



1 Spätzle in siedendes Wasser drücken.



2 Spätzle aufkochen lassen.



3 Spätzle in kaltes Schwenkwasser geben.



4 Spätzle im Sieb abtropfen lassen.

**Merke:** Bleiben die Spätzle zu lange im Schwenkwasser liegen, beginnen sie zu kleben und schmecken sehr fade.

- Spätzle heiß servieren (**siehe S. 143: Möglichkeiten, Teigwaren zu erwärmen**).

### 5.2.1 Schinkenspätzle

1 <b>GR</b>	Spätzleteig
100 g	geräuch. Schinkenwurst
3 l	Wasser
1 El	Salz
2 El	Schnittlauch

- ▶ herstellen (**siehe GR**).
- ▶ in sehr kleine  $\square$  schneiden und unter den Spätzleteig mischen.
- ▶ zum Kochen bringen, Spätzle in das Wasser **schaben** und einmal aufkochen lassen. Spätzle mit dem Schaumlöffel herausnehmen und in das kalte Wasser geben = **abschrecken**. In einem weiteren Sieb abtropfen lassen.
- ▶ Spätzle kurz vor dem Essen nochmals erwärmen (**siehe S. 143 Einleitung**).
- ▶ waschen, sehr fein zerkleinern und über die fertigen Spätzle streuen.

**Anrichten:** Platte (warm)

**Garnieren:** Schnittlauch (fein, 2 El)

## 5.2.2 Kräuterspätzle

1 **GR** Spätzleteig  
3 EI Petersilie  
1/4 Bd Schnittlauch (**3 EI**)

30 g Butter  
3–4 EI Semmelbrösel

herstellen (**siehe GR Spätzleteig**). Vorbereitungsarbeiten **S. 151** tätigen. waschen, sehr fein zerkleinern und unter den Spätzleteig mischen. Spätzle in das kochende Wasser schaben und einmal aufkochen lassen. Diese mit dem Schaumlöffel herausnehmen und in das kalte Wasser geben. Spätzle anschließend in einem Sieb abtropfen lassen und kurz vor dem Anrichten nochmals erwärmen (**siehe S. 143: Einleitung**).

erhitzen.

zugeben, in der Pfanne goldbraun anrösten und über die heißen Spätzle geben.

**Anrichten:** Platte (warm)

**Garnieren:** geröstete Semmelbrösel

## 5.2.3 Käsespätzle (oberschwäbische Spezialität)

→ Feuerfeste Auflaufform mit Margarine einfetten.

2 Zwiebeln  
40 g Butter  
Salz, Pfeffer, Kümmel  
375 g Mehl  
1 1/2 TI Salz  
3 Eier  
~150 ml Wasser  
~200 g gerieb. Käse

50 ml Spätzlewasser **oder**  
klare Brühe **oder**  
Sahne

schälen, in sehr feine  $\square$  schneiden.

in einer Pfanne erhitzen, Zwiebeln glasig dünsten.

Zwiebeln würzen, abschmecken.

Spätzleteig herstellen (**siehe Zubereitung GR Spätzleteig**).

Teig zu Spätzle verarbeiten (**siehe S. 151–152**).

Bodendecke der Auflaufform mit Spätzle bedecken. Eine Schicht Zwiebeln auf die Spätzle geben. Zwiebeln mit Käse überstreuen. Entsprechend dieser Reihenfolge fortfahren, bis alle Zutaten verbraucht sind. Alles mit Käse überstreuen.

über die Spätzle gießen. Dies ist wichtig, damit die Spätzle während des Garprozesses nicht zu trocken werden. Deckel auf die Auflaufform legen.

**Backzeit: ca. 25–30 Min./Backtemperatur: ca. 200 °C  
mittlere Schiene/Ober- und Unterhitze**



**Anrichten:** Auflaufform/Untersetzer

**Garnieren:** Schnittlauch (fein, 2 EI)

**Tipp:** Je nach Geschmack kann die Käsemenge verändert werden.

## 5.2.4 Geröstete Spätzle (für ca. 2 Personen)

→ Sind vom Vortag noch Spätzle übrig, können sie am nächsten Tag angeröstet werden.

30 g Butter  
~250 g Spätzle  
2 Eier  
Muskat, Pfeffer, Salz

in einer Pfanne erhitzen.

in die Pfanne geben, anrösten.

verquirlen, über die Spätzle geben und stocken lassen.

Fertige Spätzle probieren, evtl. nochmals würzen, anrichten.

**Anrichten:** Platte (warm)

**Garnieren:** Petersilie (fein, 2 EI)

**Tipp:** Die selbst hergestellten Spätzle können in einem Gefrierbeutel vakuumiert oder in einer geeigneten Gefrierbox eingefroren werden. Sie sind bis zu 3 Monaten haltbar.

## 9.1.1 Marmorkuchen

- Gugelhupfform  $\varnothing$  24 cm mit Margarine einfetten und mit Semmelbröseln austreuen.
- Backofen auf **180 °C** vorheizen.

1 GR	Rührmasse
2-3 El	Kakao
4 El	Milch
2 El	Zucker
1 El	Rum
	Puderzucker

herstellen (**siehe GR Rührmasse**). Hälfte der Rührmasse gleichmäßig in der Gugelhupfform verteilen. mischen und unter die restliche Rührmasse rühren. Die dunkle Masse gleichmäßig auf der hellen Masse verteilen. Eine Gabel spiralförmig durch die Masse ziehen. Kuchen **sofort** backen.



**Backzeit: ca. 1 Std./Backtemperatur: ca. 180 °C unterste Schiene/Ober- und Unterhitze/Garprobe**

Fertigen Kuchen kurz auskühlen lassen, auf Kuchengitter stürzen und mit Puderzucker bestäuben, anrichten.

**Anrichten:** Tortenplatte, Tortenspitze **Garnieren:** Puderzucker (fein)

**Tipp:** Statt einer großen Gugelhupfform können 2 kleine Gugelhupfformen ( $\varnothing$  18 cm) verwendet werden.

## 9.1.2 Zebrakuchen

- Springform  $\varnothing$  26 cm mit Margarine einfetten.
- Backofen auf **180 °C** vorheizen.

6	Eiweiß
6	Eigelb
300 g	Zucker
2 P	Vz.
150 ml	Milch <b>oder</b> Wasser
270 ml	Öl
350 g	Mehl
75 g	Speisestärke
1 P	Backpulver
4 El	Schokoladenpulver

steif schlagen.

mit dem Handrührgerät (Schneebe- sen) schaumig rühren. So lange rühren, bis der Zucker sich gelöst hat.

unter ständigem Rühren zugeben.

sieben und unter die Schaummasse rühren, dabei den Motor des Handrührgerätes zurückschalten.

Eischnee locker unterheben.

Die Hälfte der Masse in eine andere Schüssel geben. sieben und unter eine Hälfte der Rührmasse mischen. **1** Suppenlöffel **weiße** Masse in die Mitte der Springform geben.

Auf die weiße Masse **1** Suppenlöffel **braune** Masse setzen.

So fortfahren, bis die gesamte Rührmasse aufgebraucht ist.

Es entsteht ein „**Ringmuster**“. Kuchen **sofort** backen.

**Backzeit: ca. 1 Std./Backtemperatur: ca. 180 °C mittlere Schiene/Ober- und Unterhitze/Garprobe**

Fertigen Kuchen etwas abkühlen lassen und aus der Form lösen. Kuchen auf Kuchengitter völlig auskühlen lassen.

steif schlagen und zum Zebrakuchen reichen.



**Tipp:** Zum Zebrakuchen kann sehr gut steif geschlagene Sahne oder ein Obstsalat gereicht werden.



200 ml	Sahne
2 P	Vz.

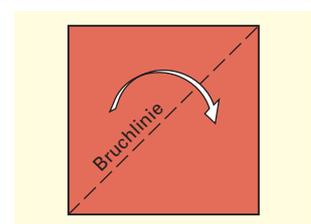
**Anrichten:** Tortenplatte, Tortenspitze/Glasschale für die Sahne **Garnieren:** s. o.



## 9.1.3 Kleines Geburtstagsschiffchen

- Mit Pergamentpapier **oder** Backfolie Kastenform (**Länge: 20 cm**) auslegen.
- Backofen auf **180 °C** vorheizen.

<b>1/2 GR</b>	Rührmasse	herstellen ( <b>siehe GR</b> ). Masse in die vorbereitete Kastenform füllen, backen.
<b>Backzeit: ca. 40–45 Min./Backtemperatur: ca. 180 °C mittlere Schiene/Ober- und Unterhitze/Garprobe</b>		
80 g	Schokoladenglasur Smarties, Gummibären etc. Zahnstocher, Ton- papier, Schaschlik- spieß, Schnur, Klebestift	Pergamentpapier abziehen. Den Kuchen <b>kurz</b> auf einem Kuchengitter auskühlen lassen. im Wasserbad <b>oder</b> der Mikrowelle schmelzen lassen. Kuchen bestreichen. Kuchen verzieren. Girlanden herstellen ( <b>siehe Foto</b> ) und auf dem Schiffchen anordnen.



**Anrichten:** Tortenplatte (länglich), Tortenspitze

**Garnieren:** Gummibären, Smarties, Glasur, Girlanden etc.

## Beispiel für die Innenseite einer Menükarte

<p style="text-align: center;"><b>Aperitif</b> (z. B. Dessertwein, Schaumwein, Cocktail)</p> <p>leichte, halbtrockene, dezente Weißweine *** keine Getränke üblich *** fruchtige Weißweine oder Roséweine *** kräftige, trockene Weißweine oder Roséweine ***</p> <p style="text-align: center;"><b>Hauptgang</b></p> <p>Wildgeflügel: klassische Rotweine Rindfleisch, Lamm, Haarwild: schwere, kräftige Rotweine helles Fleisch: kräftige Weißweine *** vollmundige, trockene Rotweine *** halbtrockene bis süße Schaumweine, Beeren-, Trockenbeerenauslese *** Am Ende eines Menüs: Digestif (Brände, Liköre)</p>	<p style="text-align: center;"><b>Menü</b></p> <p>kalte Vorspeise *** Suppe *** Zwischengang *** Fischgericht *** Sorbet ***</p> <p style="text-align: center;"><b>Hauptgang</b> (Hauptbestandteil, Soße, Vitaminbeilage, Sättigungsbeilage)</p> <p>*** Käsegericht *** Dessert</p> <p>*** Kaffeespezialitäten wie Espresso, Kaffee erscheinen immer im Anschluss an die Speisenfolge.</p> <p>(Zusatzstoffe müssen ausgewiesen werden!)</p>
--	---

**Hinweis:** Bei den Weinangaben handelt es sich um Empfehlungen, die keinesfalls bindend sind!

## Kurzer Rechtschreibcheck für Menükarten

### Wortbildungen mit Personennamen

richtig	falsch
Forelle nach Müllerart	Forelle Müllerin

**Merke:** Berufsbezeichnung (z. B. Gärtnerin) sind in Verbindung mit der Zubereitungsart zu sehen ...art wird aus diesem Grund an die Bezeichnung gehängt.

Ist eine Zubereitungsart von Orts- und Ländernamen abgeleitet, wird auseinander geschrieben.

richtig	Besonderheiten mit der Endung -ische/ischer = klein	Endung -er, dann Großschreibung
auf russische Art	auf norwegische Art	nach Norweger Art

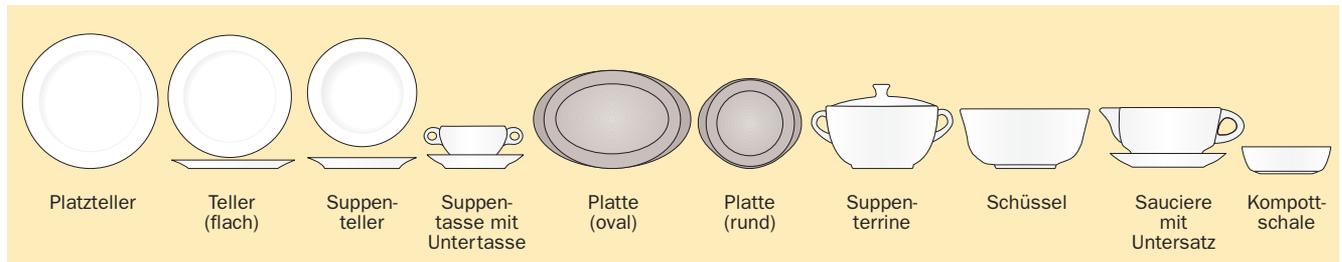
Nachgestellte Beifügungen (z. B. Zubereitungsarten) werden durch Kommas getrennt.

richtig	bei fortlaufendem Text	empfehlenswerte Schreibweise
Seezunge, pochiert	Seezunge, pochiert, mit grünem Spargel	pochierte Seezunge mit Spargel

## 12.1.6 Tischgeräte

Das Geschirr wird im Handel in verschiedenen Formen, Farben und Dekors angeboten. Beim Einkauf muss darauf geachtet werden, dass es spülmaschinenfest, stapelbar und strapazierfähig ist. Damit man das Geschirr über längere Zeit nachkaufen kann, muss eine Nachkaufgarantie gewährleistet sein. Zu besonderen Anlässen sollte festliches Geschirr ausgewählt werden.

### 12.1.6.1 Grundausrüstung eines Tafelservices



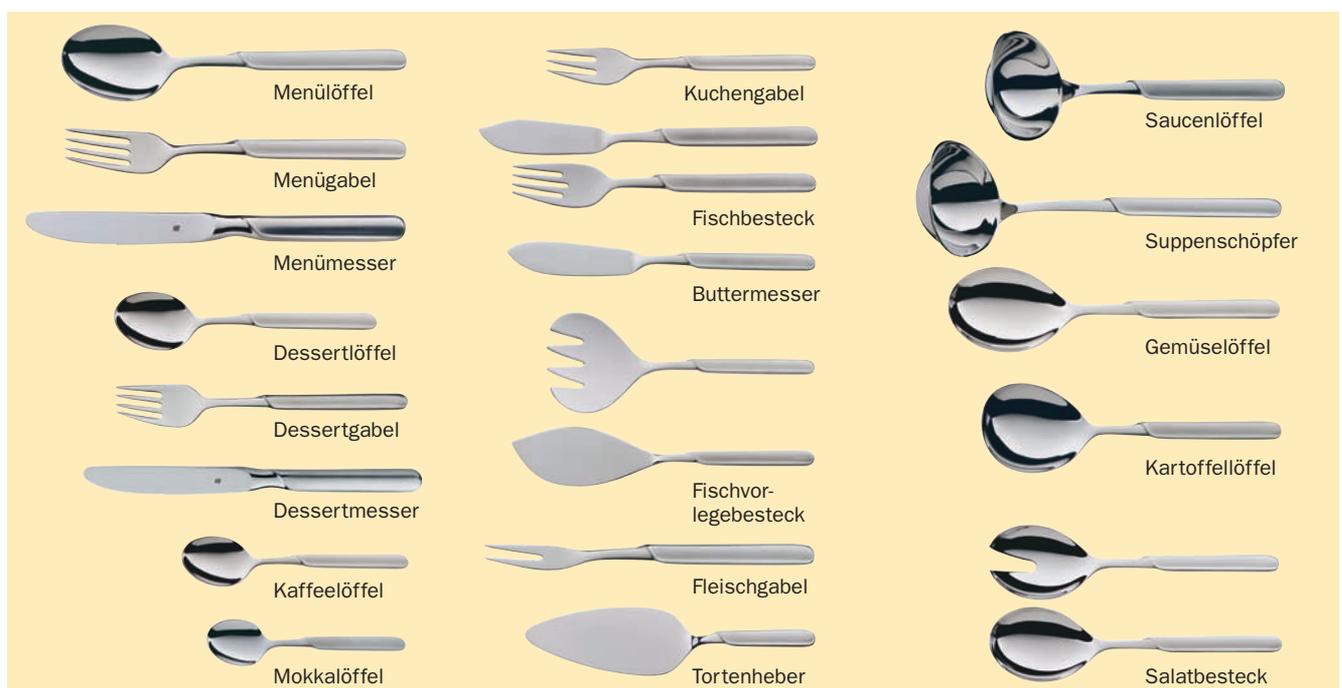
### 12.1.6.2 Grundausrüstung eines Tee- und Kaffeeservices



**Tipp:** Die Kannen- und Tassenhenkel müssen leicht zu halten sein. Aus den Kannen sollte die Flüssigkeit problemlos ausgießen sein.

### 12.1.6.3 Wichtigstes Besteck und Vorlegebesteck

Das gesamte Besteck wird vor dem Eindecken sorgfältig gereinigt. Um Kalkflecken zu vermeiden, wird es mit einem Geschirrtuch nachpoliert. Zu jeder Speise muss das passende Vorlegebesteck gereicht werden.



**Hinweis:** Das Tafelbesteck ist ca. 0,5 cm größer als das Menübesteck.

## 12.1.7 Gläser

Jedes Getränk sollte in dem dafür geeigneten Tafelglas ausgeschenkt werden. Tafelgläser sollten leicht zu reinigen und standfest sein und nicht leicht zerbrechen. Sie sollten aber auch zum jeweiligen Anlass passen.

### Weingläser



**Burgunder-  
glas**



**Bordeaux-  
glas**



**Rotweinglas**



**Weißwein-  
glas**



**Weißherbst-  
glas**



**Dessert-  
weinglas**



**Sherryglas**

### Schaumweingläser/Biergläser/Sonstige Gläser



**Champagner-  
glas**



**Sektkelch**



**Weizenbier-  
glas**



**Bierglas  
(Pilstulpe)**



**Bierbecher**



**Saftglas**



**Wasser-  
glas**

### Bargläser



**Cocktail-  
schale**



**Tumbler  
nieder  
(Whisky)**



**Tumbler  
hoch  
(Longdrinks)**



**Brände**



**Cognacglas**

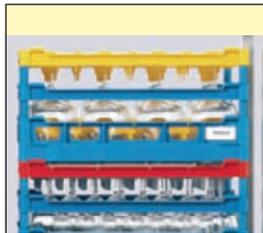


**Likörschale**



**Martini glas**

### Reinigung von Tafelgläsern



#### Spülmaschine mit Spül racks

Ein optimales Reinigungsergebnis von Gläsern wird gewährleistet, wenn spülmaschinenfeste Gläser (z. B. Gläser mit spezieller Oberflächenbehandlung aus Titan und Zirkon) sich durch die Spül racks nicht berühren und bei **ca. 40 °C bis 50 °C** in einer Glasspülmaschine gereinigt werden. Korrosionsschäden (milchig, grauer Glasschleier, Kratzer) werden verhindert, indem die Dosierung des Spülmittels, die Wassertemperatur und die Wasserhärte optimal aufeinander abgestimmt sind. Hochwertige Gläser (z. B. Bleikristallgläser) sind grundsätzlich von Hand zu spülen.



#### Spülen von Hand

Teure, empfindliche Trinkgläser (z. B. mundgeblasene Bleikristallgläser) müssen von Hand in richtig temperiertem Spülwasser und danach in klarem Nachspülwasser gereinigt und anschließend poliert werden. Für Biergläser gibt es spezielle Reiniger. Sie hinterlassen keine Reinigungsrückstände im Glas, dadurch wird die Bläschenbildung im Glas verhindert, die Schaumbildung ist gewährleistet.



## Glaspoliermaschine

Feine Bürsten der Glaspoliermaschine entfernen auf zeitsparende Weise Schlieren und Kalkflecken von sauberen Gläsern. Sie kommen vor allem im Gastgewerbe zum Einsatz, wo große Gläsermengen poliert werden müssen. Kleine Glasmengen können ganz klassisch mit einem saugfähigen Halbleinentuch (= 50 % Baumwolle, 50 % Leinen) flusenfrei auf Hochglanz poliert werden.

## 12.1.8 Kleine Getränkekunde

### Getränke vor dem Essen

Getränke, die vor dem Essen gereicht werden, sollten den **Appetit anregen** und **Freude** am Essen **wecken**. Solche Getränke werden als **Aperitifs (frz. apéritif = appetitanregend, eröffnend)** bezeichnet. Aperitifs reduzieren auf angenehme Art und Weise die Wartezeit auf das Essen und lassen die Gäste ankommen. Die große Auswahl an Zutaten, aus denen Aperitifs hergestellt werden, verleihen den Getränken unterschiedliche Eigenschaften. Sie können bitter, fruchtig, erfrischend, trocken, alkoholfrei, alkoholhaltig etc. sein. Aperitifs können folgendermaßen eingeteilt werden:

Einteilung	Beschreibung	Beispiele	Gläser	Ausschankmaß
<b>Likörweine (trocken)</b>	Nach kurzem Gärvorgang wird dem Wein Weingeist zugesetzt. Durch den hohen Alkoholgehalt wird die Gärung unterbrochen, es entstehen alkoholreiche, trockene, geschmacksanregende Likörweine.	Portwein (aus Porto, Portugal)	Portweingläser	5 cl
		Sherry (aus Spanien)	Sherryglas	
		Madeira (von Madeira, Insel)	Dessertweinglas	
<b>Schaumweine</b>	Wein wird nach der Hauptgärung zur Weitergärung in geschlossenen Behältern gelagert. Das entstehende CO <sub>2</sub> und der Wein verbinden sich zu einem schäumenden Wein = <b>Schaumwein</b> .	Champagner (mit Cassis = Kir Royal)	Champagnerkelch	0,1 l
		Sekt	Sektflöte Sekttulpe Sektschale	
<b>Bitter-Aperitifs</b>	Bittere, säuerliche, appetitanregende Zutaten (z. B. Rhabarber, Artischocken, Blutorange) werden mit Soda, Eis oder anderen Zutaten gemischt.	Campari, pur, mit Soda oder Orangensaft, mit oder ohne Eis	Campariglas oder Tumbler, je nach Mischung	4 cl (original)
		Cynar auf Eis	Tumbler, klein	5 cl
		Aperol auf Eis		
<b>Wein-Aperitifs</b>	Weine werden mit aromatisierten Kräutern und Gewürzen versetzt.	Dubonnet	Tumbler, klein	5 cl
		Cinzano in verschiedenen Geschmacksrichtungen	Cinzanoglas Tumbler, klein	5 cl, pur, mit Eis, als Basis für Cocktails
<b>Mixgetränke</b>	Cocktails <b>mit</b> und <b>ohne Alkohol</b>	Martini Dry	Martiniglas Cocktailschale	5 cl Gin, 1 cl Vermouth Dry, Eis, grüne Olive
		Italian Soda (alkoholfrei)	Longdrinkglas	3 cl Haselnuss-sirup, Eis, Soda, Limettenscheibe

## Getränke während des Essens

**Alkoholfreie** Getränke (z. B. Mineralwasser, Säfte, Limonaden) und **alkoholhaltige** Getränke (z. B. Wein und Bier) werden in der Regel während eines Essens getrunken. Vorlieben und besondere geschmackliche Gesichtspunkte, aber auch die Auswahl des Essens entscheiden über die Wahl der Getränke. Besonders Weine sind in vielfältigen Geschmacksrichtungen erhältlich. Folgend einen kleinen Überblick über gängige Weinarten.

Weinarten	Weingewinnung	ausgewählte Beispiele	Anbauländer*	Weincharakter	passende Speisen
Rotweine	<b>Es gibt zwei Verfahren:</b> <b>Verfahren 1:</b> Maische (gepresstes Beerenmus) wird <b>5–6 Tage</b> vergoren, gepresst und muss dann endvergoren werden. <b>Verfahren 2:</b> Maische wird <b>2 Min. auf 80 °C</b> erwärmt und nach einer Standzeit abgepresst, erst dann erfolgt die Gärung.	Trollinger	D	süffiger, zarter Muskatton, Wildkirsche	deftige Brotzeit, Kalbsfleisch, Hausgeflügel, Weichkäse
		Spätburgunder Pinot noir (F)	D, F	vollmundig, samtig, fruchtig, Erdbeere, Kirsche, Brombeere	gegrilltes Fleisch, Wild, Käseplatte, Braten (Rind)
		Schwarzriesling	D	fruchtig, elegant, Kirsche (schwarz), Pflaume	Schwein, Lamm, Wildschwein, milde Käsesorten
Weißweine	Weiße Beeren werden gequetscht, eingemaischt und abgepresst. Es entsteht ein trüber Most. Mittels Zentrifugen wird der Most geklärt (= Entfernung von Trübstoffen), erst dann erfolgt die Gärung, d. h., dem Most wird Hefe zugesetzt (= alkoholische Gärung). Nach dem Gärprozess müssen die Trübstoffe und Hefen entfernt werden, es erfolgt die Weißweinreifung.	Gewürztraminer	D, F, I	rosig, fruchtig, würzig	asiatische Gerichte, Hühnchen, fruchtige Desserts
		Riesling	D, A, F	rassige Säure, lebendig, Pfirsich, Apfel	leichte Fischgerichte, Hausgeflügel, fruchtige Desserts, Frischkäse, Wild
		Müller-Thurgau (Rivaner)	D, A	süffiges, blumiges feinfruchtiges Muskataroma, leichte Säure	Fisch, Spargel, aber auch Schmorbraten vom Schwein und Kaninchen
		Silvaner	D, CH, F	erdige Töne mit zarten, fruchtigen Aromen, bekömmliche Säure, Birne	Spargel, Fisch, Kalb, milder Käse
Roséwein	Wein wird aus weißgekelterten Rotweinträuben gewonnen. Wein ist hellrot, blass.				
Rotling	Rote und weiße Trauben werden gemischt und wie ein Rotwein verarbeitet. Wein ist hellrot, blass.				
Schiller	Rotlingsweine (Prädikatsweine oder Qualitätsweine) aus Württemberg.				

\* A = Österreich, CH = Schweiz, D = Deutschland, F = Frankreich, I = Italien

Weine werden in unterschiedlichen **Güteklassen/Qualitätsstufen** im Handel angeboten. Die Bezeichnung kann lauten: Qualitätswein bestimmter Anbaugebiete (Q. b. A.) oder Weine mit Prädikat (z. B. Kabinett, Spätlese, Auslese, Beerenauslese, Trockenbeerenauslese und Eiswein).

**Aufgaben:** Recherchieren Sie, was sich genau hinter den Güteklassen/Qualitätsstufen verbirgt.

## Dekantieren von Rotweinen

Bei älteren Rotweinen entsteht in der Flasche ein Depot (= Stoffe, die bei der Weinbereitung ausfallen und sich absetzen, z. B. Phenole, Gerbstoffe). Das Depot wird entfernt, indem der Wein behutsam von der Weinflasche in eine Dekantierkaraffe gefüllt wird. Auch junge Rotweine können dekantiert werden. Sie erhalten durch den Dekantiervorgang Sauerstoff und entfalten somit ein optimales Bouquet (= Duft des Weines durch verschiedene Aromen).



## Gängige Biersorten sind:

Biersorten	Kurzbeschreibung
<b>Altbier</b>	dunkelbraunes, kräftiges, gehopftes Vollbier
<b>Berliner Weiße</b>	Mixgetränk: schwach gehopftes, obergäriges Schankbier mit etwas Waldmeister- oder Himbeersirup (siehe Foto)
<b>Bockbier</b>	untergäriges, dunkles, malzhaltiges Starkbier mit einer Stammwürze von 16 %
<b>Export</b>	untergäriges, helles Bier mit starkem Hopfengeschmack
<b>Kölsch</b>	goldfarbiges, obergäriges Bier, das im Großraum Köln getrunken wird
<b>Pils</b>	helles, untergäriges, spritziges Bier mit Hopfengeschmack
<b>Radler</b>	Mixgetränk: ein Teil helles Bier und ein Teil Zitronenlimonade
<b>Weizenbier</b>	obergäriges, erfrischendes Vollbier mit hohem Kohlensäuregehalt → hohe Schaumbildung



## Getränke nach dem Essen

Getränke, die nach dem Essen gereicht werden, gelten als **verdauungsfördernd** und **runden das Essen** ab. Sie werden als **Digestifs** (frz. **digérer = verdauen**) bezeichnet und in einem dafür geeigneten Barglas (z. B. Cognac → Cognacschwenker, Kirschwasser → Schnapsglas) gereicht. Da sehr häufig nach einem guten Essen eine Ermüdung eintritt, wählen viele Menschen eine Kaffeespezialität aus. Nachfolgend die Einteilung verschiedener Digestifs im Überblick.

Brände/Geiste aus	Liköre/Weine	sonstige Spirituosen
→ <b>Wein</b> (Cognac, Pisco)	<b>Portwein</b>	<b>Aquavit:</b> Getreidedestillat mit Kümmelsamen
→ <b>Getreide</b> (Whisky, Korn)		
→ <b>Obst</b> (Stein-, Kern-, Beerenobst, z. B. Kirschwasser, Himbeergeist)		
→ <b>Zuckerrohr</b> (Rum, Cachaça)		
→ <b>Zuckerrohr/Reis</b> (Arrak)	<b>Madeira</b>	<b>Wodka:</b> Getreide- und Kartoffeldestillat
→ <b>Agaven</b> (Tequila)	<b>Samos</b>	<b>Ouzo:</b> Anis- und Fenchelsamendestillat (Griechenland)
	<b>Málaga</b>	<b>Enzian:</b> Destillat aus den gelben Enzianwurzeln



Kaffeespezialitäten
Kaffee, Milchkaffee, Espresso, doppelter Espresso, Cappuccino etc.

## Allgemeine Regeln im Umgang mit Getränken

- Apéritifs wie Sekt und Champagner serviert man bei **ca. 8 °C bis 9 °C**.
- Bier wird in der Regel bei Temperaturen von **8 °C bis 10 °C** ausgeschenkt, dies ist von der Jahreszeit abhängig. Beim Einschenken muss sich eine Schaumkrone bilden. Reinigung von Biergläsern siehe Reinigung von Tafelgläsern.
- Die Ausschanktemperatur von Säften oder Wässern hängt vom individuellen Wunsch des Gastes ab.
- Damit Weine das typische Aroma entwickeln, sollten sie vor Gebrauch rechtzeitig geöffnet werden. Bei alten Rotweinen muss das Depot entfernt werden (siehe dekantieren).
- Mittlerweile ist die Regel „**weiße Weine zu hellem Fleisch und rote Weine zu dunklem Fleisch**“ etwas gelockert worden. Der individuelle Geschmack des Gastes steht mehr und mehr im Vordergrund.
- Rotweine werden in der Regel bei **15 °C bis 19 °C** gereicht, Weißweine bei **8 °C bis 10 °C**.
- Digestifs werden nach dem Essen serviert. In der Regel werden sie bei **Raumtemperatur** oder auch leicht gekühlt (**8 °C bis 10 °C**) angeboten.
- Kaffeespezialitäten werden in der Regel heiß serviert.

## 12.3.6 Desinfektion

Unter Desinfektion versteht man die Abtötung von Mikroorganismen, sodass von einem desinfizierten Gegenstand keine krankheitserregende Wirkung mehr ausgeht. Im Großküchenbereich muss nach verrichteter Arbeit eine tägliche Flächendesinfektion stattfinden. Im privaten Haushalt und in Schulküchen sollte eine Desinfektion nach der Verarbeitung von Fleisch, Geflügel und Eiern erfolgen. Es gibt unterschiedliche desinfizierende Behandlungsmittel, die nachfolgend stichwortartig beschrieben werden. Zu unterscheiden ist zwischen dem **Desinfektionsmittel**, dem **Desinfektionsreiniger** und dem **Desinfektionswischpflegemittel**.



Desinfizierendes Behandlungsmittel	Kurzbeschreibung
<b>Desinfektionsmittel</b>	Bevor das Desinfektionsmittel aufgetragen wird, muss das zu desinfizierende Objekt sauber sein. Desinfektionsmittel dienen ausschließlich der Keimreduzierung, sodass keine Infektionsgefahr mehr entstehen kann. Damit die hochkonzentrierten Produkte die richtige Wirkung entfalten, muss eine richtige Dosierung und Einwirkdauer gewährleistet sein.
<b>Desinfektionsreiniger</b>	Diese Produkte reinigen und desinfizieren in einem Arbeitsgang. Desinfektionsreiniger können aber nur bei schwachen Verschmutzungen angewandt werden.
<b>Desinfektionswischpflegemittel</b>	Diese Produkte reinigen, desinfizieren und pflegen in einem Arbeitsgang. Sie verlieren jedoch die Wirkung, wenn eine hohe Keimzahl und eine starke Verschmutzung vorliegt.

**Merke:** Im Schulküchen-Bereich und im privaten Haushalt kann zur Desinfektion von Flächen und Arbeitsgegenständen, insbesondere nach Verarbeitung von unreinen Produkten (z. B. Fleisch, Geflügel, Eiern), eine 5 %-ige Essiglösung verwendet werden. Die Arbeitsflächen, -gegenstände etc. müssen zuvor gesäubert werden. Bei einer Desinfektion sollten Einweghandschuhe getragen werden.

## 12.3.7 Pflegemittel

Pflegemittel werden im Küchenbereich nur in geringem Umfang eingesetzt. Sie werden in der Regel nach der Grundreinigung auf Flächen aufgetragen, um deren Wert, deren Strapazierfähigkeit, aber auch deren Optik zu erhalten. So können z. B. Edelstahlflächen oder bestimmte Küchenböden mit einem Pflegemittel behandelt werden. Das Pflegemittel sollte grundsätzlich dünn und gleichmäßig aufgetragen werden. Somit bildet sich kein Schmierfilm, der schwer zu entfernen ist.

**Aufgabe:** Tragen Sie zusammen, welche Kriterien beim Kauf von Reinigungs-, Desinfektions- und Pflegemittel beachtet werden müssen.

## 12.3.8 Materialien im Küchenbereich

Das Kücheninventar und sämtliche Küchengegenstände bestehen aus diversen Materialien, deren Eigenschaften sich unmittelbar auf die Reinigung auswirken. Deshalb ist darauf zu achten, wie die einzelnen Materialien zu reinigen sind, um deren Qualität so lange wie möglich zu erhalten.

Material	Verwendungsweg	Eigenschaften	Reinigung
<b>Edelstahl</b>	Küchenausstattung (Flächen, Schränke ...), Kochgeschirr, Besteck ... 	<ul style="list-style-type: none"> <li>– sehr lange haltbar,</li> <li>– gut zu reinigen,</li> <li>– geruchsneutral,</li> <li>– rostfrei</li> </ul>	<b>Edelstahl</b> mit einem Schwammtuch in handwarmem Spülwasser reinigen. Bei Verkalkungen kann Essigreiniger, bei hartnäckigen Verschmutzungen verdünntes Scheuermittel verwendet werden. Flächen gründlich reinigen und mit klarem Wasser nachspülen, trocken reiben. Edelstahlgeschirr kann in der Spülmaschine gereinigt werden und muss danach sofort trockenreiben (Fleckenbildung).

Material	Verwendungszweck	Eigenschaften	Reinigung
<b>Glas</b> 	Trinkgläser, Fenster, Backofen- und Mikrowellentüren, Ablageflächen im Kühlschrank	<ul style="list-style-type: none"> <li>– stoßempfindlich,</li> <li>– kratzempfindlich,</li> <li>– geruchsneutral,</li> <li>– lichtdurchlässig</li> </ul>	<p><b>Fensterglas, Backofen- und Mikrowellenglas:</b> mit einem Fensterleder und handwarmem Wasser mit einigen Tropfen Brennspiritus reinigen.</p> <p><b>Trinkgläser:</b> mit einem Schwammtuch in handwarmem Spülwasser reinigen. Danach mit klarem Wasser nachspülen und mit einem Geschirrtuch (Halbleinen) trocken reiben.</p> <p><b>Gastronomie:</b> Trinkgläser werden meist in einer Gläserspülmaschine gereinigt.</p>
<b>Gusseisen</b> 	Pfannen, Kochgeschirr	<ul style="list-style-type: none"> <li>– gute Wärmeleitung,</li> <li>– schweres Material,</li> <li>– stoßempfindlich,</li> <li>– nicht rostfrei</li> </ul>	<p><b>Gusseisen</b> mit einem Schwammtuch in handwarmem Spülwasser reinigen. Bei starken Verschmutzungen kann ein Kunststoffkratzer oder Küchenschwamm verwendet werden. Gusseisen mit klarem Wasser nachspülen und gut abtrocknen (Rostgefahr!). Gusseisen nicht in der Spülmaschine reinigen, da das Material beschädigt wird.</p>
<b>Kunststoff</b> 	Schüsseln, Messbecher	<ul style="list-style-type: none"> <li>– hitzeempfindlich,</li> <li>– nicht kratzfest,</li> <li>– meist bruchstabil</li> </ul>	<p><b>Kunststoffgegenstände</b> mit einem Schwammtuch in handwarmem Spülwasser reinigen, dann klar nachspülen und trocken reiben. In der Spülmaschine gereinigtes Kunststoffgeschirr ist am Ende meist noch feucht und muss auf jeden Fall nachgetrocknet werden.</p>
<b>Porzellan</b> 	Essgeschirr	<ul style="list-style-type: none"> <li>– nicht stoßfest,</li> <li>– nicht bruchfest,</li> <li>– geruchsneutral,</li> <li>– glatte Oberfläche</li> </ul>	<p><b>Porzellan</b> mit einem Schwammtuch in handwarmem Spülwasser reinigen, anschließend mit klarem Wasser nachspülen. Um Kalkablagerungen zu vermeiden, sollte das Porzellan mit einem Baumwolltuch trocken gerieben werden. Spülmaschinenfestes Porzellan kann in der Spülmaschine gereinigt werden.</p>
<b>Steinzeug (Bodenfliesen)</b> <b>Steingut (Wandfliesen)</b> 	Küchenboden, Küchenwände aus Fliesen	<p><b>Bodenfliesen:</b> Fliesenoberfläche muss stark aufgeraut sein, um die Unfallgefahr zu minimieren (Sicherheitsfliesen).</p> <p><b>Wandfliesen:</b> sind aufgrund der Glasur glatt sowie säure- und laugenbeständig.</p>	<p><b>Bodenfliesen Großküche:</b> Einscheibenmaschine mit speziellem Bodenmittel verwenden. Wasser mit dem Wassersauger aufnehmen. Kleine Flächen mit dem Schrubber und Abzieher reinigen. Beim Reinigungsmittel sollten die Angaben der Gerätehersteller und des Fliesenlegers befolgt werden.</p> <p><b>Wandfliesen:</b> Fensterleder in handwarmes Spülwasser tauchen, auswringen, Fliesen reinigen. Bei hartnäckigen Verschmutzungen etwas Scheuermittel auf den Küchenschwamm geben, vorsichtig scheuern und anschließend mit klarem Wasser reinigen, trocken reiben.</p>
<b>Silikatisch oberflächenbeschichtete Feinbleche</b> 	Backformen, -bleche	<ul style="list-style-type: none"> <li>– gute Wärmeleitung,</li> <li>– antihafbeschichtet,</li> <li>– säurebeständig,</li> <li>– kratzfest,</li> <li>– schnittfest</li> </ul>	<p>Schwer zu lösende Verkrustungen einige Zeit in handwarmem Wasser einweichen und mit der Spülbürste oder dem Kunststoffkratzer bzw. Küchenschwamm (dieser darf die Fläche nicht kratzen) reinigen, klar nachspülen, trocken reiben. Leichte Verschmutzungen können mit dem Schwammtuch und handwarmem Spülwasser entfernt werden.</p>

## 12.3.9 Putzartikel

Nachfolgend sind die Putzartikel und deren Besonderheiten aufgeführt, die vor allem bei der Reinigung im Küchenbereich notwendig sind.

	<p><b>Allzwecktücher</b> Wie der Name bereits sagt, können Allzwecktücher für alle Zwecke zum Einsatz kommen. Sie bestehen <b>bis zu 80 %</b> aus Viskose, sind flusenfrei, weich und angenehm im Griff, sehr saugfähig und <b>bis zu 95 °C</b> waschbar.</p>
	<p><b>Besen</b> Diese können aus unterschiedlichen Materialien bestehen, wie z. B. Holz, Kunststoff. Besen mit variabler Stieleinstellung ermöglichen das Kehren an schlecht zugänglichen Stellen. Die Borsten können aus Naturhaar oder aus Kunststoff sein. Mikro-Struktur-Borsten haben innen und außen kleinste Strukturpartikel eingearbeitet, die eine Oberflächenvergrößerung der Borsten hervorrufen und somit die Schmutzaufnahme um <b>50 %</b> verbessern.</p>
	<p><b>Bodentücher</b> Sie sind aus Baumwolle oder Mischgewebe und deshalb besonders saugfähig. Besonders Flüssigkeiten können von Bodentüchern leicht aufgenommen werden. Häufig werden die Bodentücher zum Feuchtwischen eingesetzt (siehe Schrubber).</p>
	<p><b>Kehrgarnitur</b> Kehrgarnituren sind gleichermaßen wie Besen in unterschiedlichsten Materialien erhältlich. Mit der Kehrgarnitur wird loser Schmutz zusammengefasst. Die Kehrschaufel sollte eine Gummilippe besitzen, da diese die Schmutzaufnahme erleichtert. Riffelungen an der Kehrschaufel ermöglichen es, den Kehrbesen nach dem Auffegen zu säubern. Ansonsten erfolgt die Säuberung des Kehrbesens mit einem groben Kamm.</p>
	<p><b>Mikrofasertücher</b> Fasern, deren Einzelfäden feiner als <b>0,9 Denier</b> sind, dürfen als Mikrofasern bezeichnet werden. Im Vergleich zu einer Baumwollfaser haben sie einen wesentlich kleineren Durchmesser (<b>ca. 1/3</b>). Aufgrund der Feinheit liegen sie sehr eng nebeneinander. Deshalb sind Mikrofasertücher besonders saugfähig und nehmen den Schmutz sehr gut auf. Die Reinigung erfolgt streifenfrei ohne bzw. mit sehr wenig Putzmittel. Beim Waschen niemals Weichspüler zugeben, da die Oberfläche der Tücher und somit auch deren Eigenschaften verändert werden.</p>
	<p><b>Polier- und Trockentücher</b> Diese Tücher bestehen aus <b>100 % Baumwolle oder Halbleinen (= 50 % Baumwolle und 50 % Leinen)</b> und sind zum Trocknen und Polieren von Oberflächen, Geschirr und Besteck geeignet. Umgangssprachlich werden diese Tücher auch als Geschirrtücher bezeichnet.</p>
	<p><b>Topfreiniger (Kunststoff)</b> Sie bestehen aus einem Kunststoffgeflecht und eignen sich zum Entfernen von leicht eingebranntem, grobem Schmutz. Kunststoffkratzer können bei Temperaturen bis <b>60 °C</b> in der Waschmaschine gereinigt werden.</p>