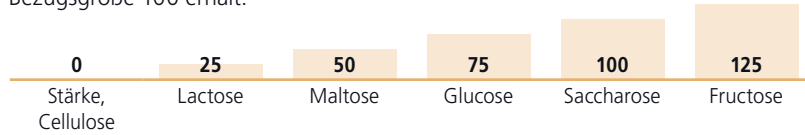



2.1.2 Eigenschaften, Nährwert

Süßkraft

Die Bezeichnung als Saccharide (lat. saccharum: Zucker) lässt bereits erkennen, dass der süße Geschmack eine typische Eigenschaft für die löslichen Kohlenhydrate ist. Der Süßegrad wird durch eine Vergleichsmethode bestimmt, wobei Saccharose die Bezugsgröße 100 erhält.




 Verkosten Sie Saccharose, Glucose, Fructose, Lactose, Maltose, Dextrine und Stärke. Ordnen Sie die Kohlenhydrate in eine Reihenfolge mit abfallender Süßkraft.

Löslichkeit und Hygroskopizität

Kohlenhydrate	Löslichkeit in Wasser
Fructose, Glucose, Saccharose	sehr leicht löslich
Maltose	leicht löslich
Lactose	schwer löslich
Stärke	kaum löslich
Cellulose	unlöslich
Pektine	gelieren in Wasser

Mit steigender Molekülgröße nimmt die Wasserlöslichkeit ab. Alle Kohlenhydrate, die sich in Wasser gut lösen, sind hygroskopisch, d. h., sie nehmen leicht Luftfeuchte auf. Erwünscht ist diese Eigenschaft bei Lebensmitteln (z. B. Marzipan, Lebkuchen), die nicht austrocknen sollen.

Feuchtaufnahme kann den Lebensmittelverderb begünstigen. Bei der Lebensmittelverarbeitung können die löslichen Kohlenhydrate herausgelöst werden. Nährstoffverluste sind die Folge (z. B. Vorbereiten von Obst und Gemüse).

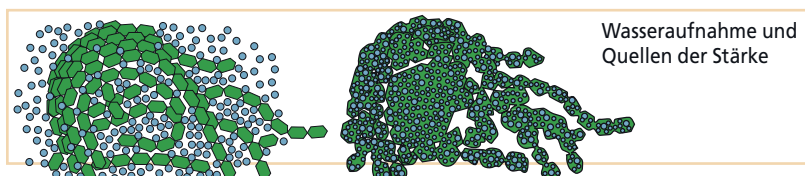
 Im Becherglas 50 g Stärke in 0,5 l kaltem Wasser aufschlännen und das Glas langsam erwärmen. Dabei mit einem Thermometer ständig behutsam umrühren. Die Temperatur ablesen, wenn der Rührwiderstand ansteigt und sobald die Stärke fest wird. Den Stärkebrei anschließend intensiv mixen.

Quellbarkeit

Hochmolekulare Kohlenhydrate, z. B. Stärke, lagern bei Erwärmung Wasser in ihrem Molekülverband ein und erreichen dadurch ein gutes Wasserbindevermögen, das bei der Gebäckherstellung (Teigausbeute) oder dem Andicken von Suppen und Saucen angewandt wird. Durch die Wasseraufnahme quillt die Stärke. Bei weiterer Erhitzung kommt es zum Verkleistern. Nach dem Abkühlen verfestigt sich der Stärkekleister (z. B. Flammeri). Später beginnt er zu altern und gibt Wasser wieder ab.

Gelbildung

Pektine können Wasser binden und gelieren, wobei schnittfeste Gelees entstehen. Das wird bei der Herstellung von Gelee, Konfitüre und Marmelade ausgenutzt.



Zucker schmecken süß.



Zucker sind wasserlöslich.



Wasserlösliche Kohlenhydrate nehmen Luftfeuchte auf.



Stärke quillt bei Wasseraufnahme.



Pektine gelieren.

2.4 Wasser

 eau  water

Lebensmittel	Wassergehalt (in %)
Gurken	96
Vollmilch	87,5
Äpfel	85,1
Kartoffeln, gegart	79,6
Forelle	74,8
Hühnerei	74,1
Rindfleisch, mager	74,1

Das Wasser hat für die Ernährung und die Lebensmittelherstellung eine zweifache Bedeutung:

- ▶ Wasser als Bestandteil von Lebensmitteln
- ▶ Trinkwasser als Zutat bzw. Hilfsstoff zur Lebensmittelherstellung

Wasser (Trinkwasser) ist ein wichtiger Nährstoff, der zum Aufbau des menschlichen Organismus und zur Aufrechterhaltung aller physiologischen Vorgänge im Körper notwendig ist (Blutkreislauf, Verdauungssäfte).

2.4.1 Vorkommen, Aufbau

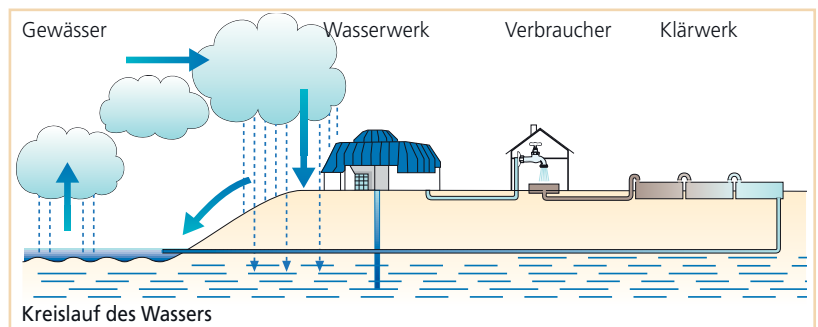
Die überwiegende Zahl der Lebensmittel ist wasserhaltig. Wasser kommt in Lebensmitteln als freies und gebundenes Wasser vor.

Freies Wasser befindet sich zwischen den Zellen der Lebensmittel und ist dort kapillar gebunden. Es wird u. a. von Mikroorganismen zum Wachstum genutzt und ermöglicht ihnen ihre Aktivität. Deshalb wird das freie Wasser auch als aktives Wasser bezeichnet und mit einer Maßzahl angegeben: a_w -Wert (aktiver Wasserwert). Je höher der a_w -Wert, desto größer ist die Gefahr des Lebensmittelverfalls (→ 68). **Gebundenes Wasser** befindet sich innerhalb der Zellen, wo es entweder Nährstoffe gelöst hat oder als Hydratationswasser an Nährstoffen haftet.

Zur Herstellung von Lebensmitteln (z. B. Speisen, Aufgussgetränke, Bier) und für technische Zwecke (z. B. Lebensmittelreinigung) wird Wasser verwendet. Es muss **Trinkwasserqualität** aufweisen und folgende Anforderungen erfüllen:

- ▶ keine krankheitserregenden Keime
- ▶ keine giftigen (toxischen) Stoffe wie Blei, Arsen, Chrom, Phenole, Kresole
- ▶ klar und kühl, angenehmer erfrischender Geschmack
- ▶ farb- und geruchlos
- ▶ mittlerer Härtegrad

Das in der Natur vorkommende Wasser entspricht selten diesen Anforderungen. Deshalb wird es im Wasserwerk entsprechend behandelt, d. h. aufbereitet, wie z. B. filtriert, enthärtet, entsäuert, enteisen.



Der **Nitratgehalt** des Trinkwassers nimmt durch Umweltbelastungen zu. Zulässig sind 50 mg Nitrat/l Wasser. Als häufigste **Wasserunreinigung** findet man Bakterien aus Fäkalien, (Kolibakterien). Zur biologischen Wasseruntersuchung wird der Koli-Test herangezogen. Die zulässige Keimzahl je 100 ml Wasser beträgt weniger als 1 koliformer Keim (→ 71).

Unentbehrliches Wasser








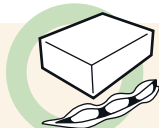








Obwohl rund 2/3 der Erdoberfläche aus Wasser bestehen, gibt es in vielen Ländern der Erde akuten Wassermangel, denn das Meerwasser ist als Trinkwasser nicht unmittelbar nutzbar.



- 1 Nennen Sie Anforderungen an Trinkwasser.
- 2 Beschreiben Sie den Kreislauf des Wassers.

Hauptallergengruppen

Die Allergen-Informationspflicht bezieht sich nach LMIV auf folgende 14 Hauptallergengruppen

 Schalenfrüchte (Nüsse)/-erzeugnisse*	 Sellerie/-erzeugnisse	 Glutenhaltiges Getreide/-erzeugnisse	 Erdnüsse/-erzeugnisse	 Lupine/-erzeugnisse
 Soja/-erzeugnisse	 Sesam/-erzeugnisse	 Senf/-erzeugnisse	 Eier/-erzeugnisse	 Milch/-erzeugnisse einschließlich Lactose
 Fisch/-erzeugnisse	 Weichtiere/-erzeugnisse	 Krebstiere/-erzeugnisse	 Schwefeldioxid und Sulfite**	* betroffene Sorten sind in Verordnung explizit aufgeführt ** in bestimmten Konzentrationen, siehe Verordnung

Allergeninformationen

Ale Gastgeber müssen Sie die Gäste über allergene Zutaten und Stoffe (Allergene) in unverpackten Lebensmitteln (loser Ware) informieren.

Bei allen angebotenen Gerichten muss eine Allergenangabe erfolgen, sofern betroffene Allergene in den Gerichten enthalten sind. Auf verpackten Produkten müssen die Allergene zudem deutlich in der Zutatenliste hervorgehoben werden.

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

Allergenkennzeichnung auf Speisekarten

Kennzeichnung nach der Speisenangabe

Frankfurter Würstchen ^{2,4}
mit warmem Kartoffelsalat ², Hühnerei, Kuhmilch

Wiener Schnitzel ^{Weizen (Gluten), Hühnerei, Kuhmilch,}
Pommes frites, Curryketchup ^{Sellerie, Senf}, Gurkensalat

Zanderfilet vom Rost,
Rosmarinkartoffeln, Feldsalat ^{Sellerie, Senf}

Schweizer Wurstsalat ^{Sellerie, Erdnüsse, Senf, Kuhmilch,}
Toast ^{Weizen (Gluten)}

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

(2) mit Konservierungsstoff
(4) mit Phosphat

Kennzeichnung in Fußnoten

Frankfurter Würstchen ^{2,4} mit warmen Kartoffelsalat ^{2,I,K}

Wiener Schnitzel ^{C,I,K,}
Pommes frites, Curryketchup ^{B,H}, Gurkensalat

Zanderfilet vom Rost, Rosmarinkartoffeln, Feldsalat ^{B,H}

Schweizer Wurstsalat ^{B,D,H,K}, Toast ^C

Eismeerkrabben ^{B,C,D,H,K} auf Blattsalat, Baguette ^C

(2) mit Konservierungsstoff
(4) mit Phosphat

(A) enthält Schalenfrüchte
(B) enthält Sellerie
(C) enthält Weizen (Gluten)
(D) enthält Erdnüsse
(H) enthält Senf
(I) enthält Hühnerei
(K) enthält Kuhmilch




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“

Wärmeübertragendes Medium (überwiegend)	
Wasser	Fett
Kochen 	Braten 
Pochieren 	Frittieren 
Dünsten 	
Dämpfen 	
Fett und Wasser	
Schmoren 	
Luft	
Backen 	Ohne (Kontakt)
	Rösten 
	Grillen 
Kombination Wasserdampf mit trockenem Garverfahren → 120.	

Thermische Zubereitungsverfahren

 méthodes w de préparation w thermiques  thermal methods of preparation

Sie werden kurz als **Garverfahren** bezeichnet. Ihre Beurteilung ergibt sich nach folgenden Gesichtspunkten:

- ▶ Art und Menge des wärmeübertragenden Mediums (Wasser, Fett, Luft)
- ▶ Temperaturhöhe und -verlauf des wärmeübertragenden Mediums
- ▶ Art des Energietransports vom Gargerät bis zum Gargut

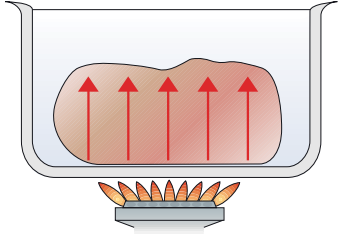
Für die Auswahl eines geeigneten Garverfahrens sind unterschiedliche Gesichtspunkte entscheidend: geplante Verwendung des Lebensmittels, küchentechnische Möglichkeiten, ernährungsphysiologische Forderungen.

 Eine Kombination von feuchten (Wasserdampf) und trockenen Garverfahren erfolgt beim Kombigaren.

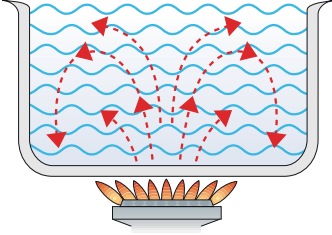
Bei Verfahren zum entkoppelten Zubereiten werden Garverfahren und andere technologische Verfahren kombiniert (→ 126).

Arten des Energietransports

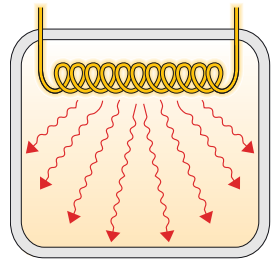
Kontakt
Wärmeübertragung zwischen benachbarten Teilchen



Konvektion
Stoffteilchen transportieren bei Lageveränderungen Wärmeinhalt mit (Wärmeströmung)

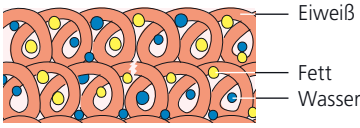


Strahlung
Energietransport durch elektromagnetische Wellenstrahlung



Eiweißveränderungen

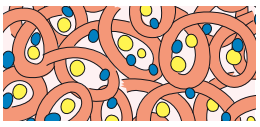
Natürliches Eiweiß



Eiweiß
Fett
Wasser

↓

Geronnenes Eiweiß



Eiweißspiralen strecken sich, Fett- und Wasserteilchen sind eingeschlossen

Veränderungen der Lebensmittelbestandteile beim Garen

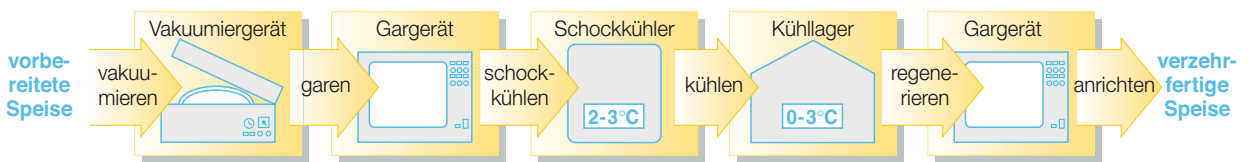
Beim Garen treten erwünschte wie auch unerwünschte Veränderungen auf.

Erwünschte Veränderungen	Mögliche Ursachen
Konsistenzveränderungen, Aroma- und Farbstoffbildung	Lockerung der Lebensmittelstruktur durch Eiweißquellung, Eiweißgerinnung, Stärkeverkleisterung sowie Schmelzen des Fetts
Beseitigung unerwünschter Stoffe	Nährstoffumwandlungen, Nährstoffabbau, Hitze tötet Mikroorganismen ab, inaktiviert lebensmitteleigene Enzyme

Ergebnis: bessere Verdaulichkeit und Bekömmlichkeit, höherer Genusswert

Arbeitsschritte beim Sous-vide-Verfahren

- ▶ Vorbereitetes Gargut würzen, in Vakuumbbeutel abfüllen. **1**
- ▶ Ein Vakuuiergerät erzeugt durch Luftentzug Unterdruck und verschweißt den Beutel. **2**
- ▶ Im Sous-vide-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.: fort-dauernd 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-vide-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.



Rotkohl 🇫🇷 *chou m rouge* 🇬🇧 *red cabbage*

Küchentipps: fest geschlossener Kopf, rötlich bis dunkelblau
Gilt als typisches Wintergemüse



Spinat 🇫🇷 *épinard m* 🇬🇧 *spinach*

Küchentipps: Zu unterscheiden sind Blatt- und Wurzelspinat; Spinat sollte keine Erde enthalten

Im Frühjahr beehrtes Frischgemüse; je Portion 250–500 g; nur kurz (2–3 Tage bei 5 °C), unter feuchter Folie lagern



Weißkohl 🇫🇷 *chou m blanc* 🇬🇧 *white cabbage*

Küchentipps: Kugelförmiger oder spitzer Kopf (Spitzkohl), fest geschlossen mit hellgrünen (Frühkohl) oder dunkelgrünen bis blaugrünen (Spätkohl) Blättern; Frühkohl ist lockerer als Spätkohl

Im Winter wird Lagerware angeboten;

ab April erster Frühkohl; Spätkohl ist kühl einige Wochen gut lagerfähig



Wirsing 🇫🇷 *chou m frisé, chou m de Milan* 🇬🇧 *Savoy cabbage*

Küchentipps: locker gewellte dunkelgrüne bis hellgelbe Blätter, je dunkler die Blätter, desto stärker das Aroma

Frühkohl ab Juni erhältlich

Wurzel- und Knollengemüse

🇫🇷 *racines w et tubercules m* 🇬🇧 *root vegetables and tubers*

Diese Gemüsesorten eignen sich teilweise für eine längere Lagerung. Sie werden in der neuzeitlichen Küche vermehrt eingesetzt.



Kohlrabi 🇫🇷 *chou-rave m, chou-pomme m* 🇬🇧 *turnip cabbage, kohlrabi*

Sorten mit hellgrüner bis lila-blauer Schalenfarbe; Mängel: holzig, rissig, welk

Im Frühjahr besonders begehrt; auf gesunde Blätter achten; junge Blätter können mitverwendet werden



Knollensellerie 🇫🇷 *céleri-rave m, céleri-pomme m* 🇬🇧 *celeriac*

Braune Knolle mit zahlreichen Nebenwurzeln, innen hell; Mängel: hohle, holzige, braun durchsetzte Knolle

Junge feste Knolle mit frischem Blattgrün bevorzugen; bei leichten Knollen sind im Inneren schwammige Stellen vorhanden



Möhre, Karotte 🇫🇷 *carotte w* 🇬🇧 *carrot*

Spitzkugelige oder walzenförmige Sorten;

kleinere runde Sorten werden als Pariser Karotten bezeichnet

Als Lagergemüse ganzjährig verfügbar; Frühlingskarotten werden stets mit frischem Blattgrün geliefert



Meerrettich 🇫🇷 *raifort m* 🇬🇧 *horseradish*

Pfahlwurzel mit festem hellem Fruchtfleisch; das scharfe Aroma entsteht durch etherische Senföle

Etwa bis zu 500 g schwere Wurzelstücke; dürfen nicht austrocknen, deshalb in Sand eingraben oder kurze Zeit in Wasser stellen



Rettich 🇫🇷 *radis m* 🇬🇧 *radish*

Unterschiedliche Außenfarbe, milder bis scharfer Geschmack, der durch etherische Senföle hervorgerufen wird

Radieschen (*radis roses/red radish*): kleine Rettichart mit roter Außenfarbe
Liebhaber schätzen Rettiche mit weißer, roter oder schwarzer Farbe je nach Jahreszeit

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: grünschwärze, 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)



7.16.4 Herstellung ausgewählter Speisen aus Milcherzeugnissen



Béchamelsauce (Grundrezeptur für 10 l)

0,7 kg Butter	6 l Vollmilch
0,5 kg Zwiebeln	6 l Kalb- oder Rindfleischbrühe
0,75 kg Weizenmehl	Salz, weißer Pfeffer, Nelken, Lorbeerlaub, Muskat

Herstellung von Béchamelsauce	
▼ Butter und Zwiebelwürfel farblos dünsten	Geschmacksgebung, jedoch keine Farbveränderung
▼ Weizenmehl anstäuben, dann erkalten lassen	Herstellung einer weißen Mehlschwitze Stärke wird teilweise zu Dextrinen abgebaut
▼ Mit heißer Milch und Brühe auffüllen, glatt rühren	Gute Verbindung der Bestandteile, Geschmacksgebung ohne Geschmack nach rohem Mehl
▼ Würzen, 30 min kochen	Sauce soll ausquellen und glatte Konsistenz erhalten
▼ Durch ein Drahtspitzsieb passieren	Unerwünschte grobe Bestandteile abtrennen

Von der Béchamelsauce (Béchemel, Marquis de Nointel, Haushofmeister Ludwigs XIV.) können verschiedene Ableitungen hergestellt werden. Des Weiteren wird sie zum Binden und beim Überbacken von Gemüse, Kartoffeln, Pilzen und Teigwaren verwendet. Deshalb soll sie deckfähiger als die weiße Grundsauce sein. Die Béchamelsauce kann auch **nur aus Milch oder Sahne** und auch mit Spickzwiebel hergestellt werden, weshalb sie auch Milch- oder Rahmsauce genannt wird.

Ableitungen der Béchamelsauce

Kardinalsauce

🇫🇷 *sauce w cardinal*
 🇬🇧 *cardinal's sauce*
 Trüffel-, Fischfond,
 Hummerbutter → Bild

Sahnesauce (Rahmsauce)

🇫🇷 *sauce w crème w*
 🇬🇧 *cream sauce*
 Sahne, Butter

Lyoner Sauce

🇫🇷 *sauce w lyonnaise*
 🇬🇧 *Lyon sauce*
 Gedünstete Zwiebelwürfel,
 Knoblauch, Kräuter

Mornaysauce

🇫🇷 *sauce w Mornay*
 🇬🇧 *Mornay sauce*
 Käsesauce; Liaison aus
 Eigelb und Sahne,
 Reibkäse → Bild

Vernetsauce

🇫🇷 *sauce w Vernet*
 🇬🇧 *Vernet sauce*
 Kräuterbutter, Würfel von
 Eiklar, Pfeffergurken und
 Trüffeln → Bild

Weißer Zwiebelsauce

🇫🇷 *sauce w Soubise*
 🇬🇧 *Soubise sauce*
 Zwiebelmus, Sahne



Mehlschwitze



Aufkochen



Fertige Sauce



Kardinalsauce



Mornaysauce



Vernetsauce



- 1 Beschreiben Sie die zwei unterschiedlichen Herstellungsverfahren von Béchamelsauce.
- 2 Warum wird diese Grundsauce dicker als andere Grundsauces hergestellt?
- 3 Wie schützt man Béchamelsauce vor Hautbildung?

Grundsätze der Fleischzerlegung

Für eine fachgerechte und wirtschaftliche Verwendung des Fleisches sind Zerlegung und Zuschnitt ausschlaggebend. Die Art der Zerlegung bestimmt maßgeblich den Anteil der wertvollen Kurzbratstücke, die Eignung für bestimmte Garverfahren und die unvermeidbaren Abschnitte.

Die Fleischzerlegung erfolgt in Deutschland allgemein nach den Richtlinien der DLG (Deutsche Landwirtschaftsgesellschaft).







- 1 Schinken-Aufschnitt soll sich aus 6 Teilen Kochschinken, 2 Teilen 2 Rollschinken und 5 Teilen Lachsschinken zusammensetzen. Ermitteln Sie die Mengenanteile jeder Aufschnittart in Gramm auf einer Aufschnittplatte für 2 Portionen, wobei je Portion mit einer Aufschnittmenge von 200 g gerechnet wird.
- 2 Berechnen Sie die Rezeptur von Kalbsfrikassee (→ 208) für 4 Portionen. Der Fleischeinsatz verringert sich auf 180 g, alle anderen Rezepturbestandteile im entsprechenden Verhältnis. Erstellen Sie die neue Rezeptur für 10 Portionen.
- 3 Aus 2,75 kg Schweinefleisch mit 15 % Fett und aus 1,25 kg Schweinefleisch mit 65 % Fett wird Hackfleisch hergestellt. Wie hoch ist der Fettanteil beim Hackfleisch in Prozenten?
- 4 Eine Rinder Oberschale von 8,135 kg wird zerlegt. Dabei fallen 66% Rouladenfleisch, 16% Bratenfleisch und der Rest als Deckel für Rollbraten an. Berechnen Sie die einzelnen Anteile in kg. Wie viele Rouladen zu 150 g bzw. zu 180 g können aus dem Rouladenfleisch geschnitten werden?
- 5 Ermitteln Sie mit Hilfe der Nährwerttabelle den Energiegehalt in kJ von je 100 g magerem Schweinefleisch, Kalbsschnitzel, Hammelkotelett, Brathähnchen, Putenfleisch und Rehrücken (Rehfleisch).
- 6 Berechnen Sie den Energiegehalt in kJ von 150 g Tatar. Tatar (Hackfleisch aus der Rinderkeule) enthält 20% Eiweißstoffe und 6% Fett.
- 7 Eine Kalbskeule wiegt 12,3 kg und hat einen Knochenanteil von 23%. Die ausgelöste Keule wird pariert; dabei fallen 8% Abschnitte (Parüren) an. Berechnen Sie die Anzahl Portionen zu 200 g, die aus der Kalbskeule geschnitten werden können.
- 8 Ein Schweineschnitzel (siehe Nährwerttabelle) wiegt 125 g. Berechnen Sie den Eiweiß- und den Energiegehalt.

Schlachtierzerlegung nach DLG

Rind bœuf m beef	Kalb veau m veal	Schwein porc m pork	Schaf mouton m mutton
<ol style="list-style-type: none"> 1 Keule Hinterhaxe Oberschale Schwanzstück Blume (Huft) Kugel (Nuss) 2 Lappen 3 Fleischdünnung 4 Knochendünnung 5 Bug Vorderhaxe Dickes Bugstück Schaufelstück Falsches Filet Restbug Schaufeldeckel 6 Roastbeef 7 Filet 8 Hochrippe 9 Brust 10 Spannrippe 11 Fehlrippe 12 Kamm 	<ol style="list-style-type: none"> 1 Keule Hinterhaxe Oberschale Schwanzstück Blume (Huft) Kugel (Nuss) 2 Bauch 3 Kotelett 4 Brust 5 Bug mit Vorderhaxe 6 Hals 	<ol style="list-style-type: none"> 1 Schinken Spitzbein Eisbein Unterschale (Schinkenstück) Oberschale Nuss Schinkenspeck 2 Wamme 3 Kotelett, Rückenspeck 4 Filet 5 Bauch 6 Bug mit Bein 7 Kamm 8 Kopf 	<ol style="list-style-type: none"> 1 Keule 2 Dünnung 3 Lendenstück 4 Filet 5 Kotelett 6 Brust 7 Kamm 8 Bug 9 Hals


Tassen, Kannen, Kännchen

🇫🇷 *tasses w, pots m, burettes w* 🇬🇧 *cups, jugs/pots*

Bezeichnung	Merkmale, Verwendung	
Suppentasse 🇫🇷 <i>tasse w à consommé m</i> 🇬🇧 <i>consommé cup, soup cup</i>	0,05 l–0,2 l Inhalt; 1 oder 2 Henkel; für klare Suppen, Brühen; als Consommé-Schale etwas kleiner; in Stahltassen angerichtete Suppen werden am Tisch des Gastes in tiefe Teller umgefüllt	
Getränketasche 🇫🇷 <i>tasse w</i> 🇬🇧 <i>cup</i>	0,05 l–0,15 l Inhalt; verschiedene Formen für Kaffee, Kaffeespezialitäten, Schokolade, Tee und Mokka	
Saucengießer 🇫🇷 <i>saucière w</i> 🇬🇧 <i>sauce boat, gravy boat</i>	0,1 l–0,2 l Inhalt; unterschiedliche Größen und Formen, teils als Gießer; für warme und kalte Saucen sowie für flüssige Buttermischungen	
Kanne 🇫🇷 <i>pot m / cafetière w / théière w / chocolatière w</i> 🇬🇧 <i>pot</i>	0,1 l–1,5 l Inhalt; für 2, 4 und mehr Tassen Tee (bauchig), Kaffee, Kakao, Mokka	
Kännchen 🇫🇷 <i>burette w / petit pot m</i> 🇬🇧 <i>small pot</i>	Milch- und Sahnekännchen, 0,02 l–0,1 l Inhalt; Porzellan, Metall, Glas; eingesetzt auf Gästetisch für Frühstück und Kaffeegeschäft	

Formen, Platten, Verschiedenes

🇫🇷 *moules w, plats m, divers* 🇬🇧 *baking tins, dishes, various*

Bezeichnung	Merkmale, Verwendung	
Auflauf-, Backform 🇫🇷 <i>moule m à soufflé m à gratin m, soufflé m moule moule m à gâteaux m</i> 🇬🇧 <i>mould, baking mould</i>	Runde oder ovale feuerfeste Formen zum Zubereiten und Servieren von Aufläufen, zum Gratinieren und Anrichten; für Gemüse, Fisch, Teigwaren, Kartoffeln, Fleisch	
Platte 🇫🇷 <i>plat m</i> 🇬🇧 <i>platter, plate</i>	Porzellan, Silber, Edelstahl; zum Vorlegen oder für den Nachservice von Fleisch, Fisch (kein Silber)	
Ragout-fin-Schale 🇫🇷 <i>cocotte w, ramequin m</i> 🇬🇧 <i>cocotte</i>	Kleine runde oder muschelartige feuerfeste Form; zum Anrichten und Überbacken von feinen Ragouts	
Schüssel 🇫🇷 <i>plat m (Suppe: soupière w)</i> 🇬🇧 <i>dish (Suppe: tureen, Salat, Dessert: bowl)</i>	Verschiedene Größen, aus Glas, Porzellan, Metall; zum Anrichten und Servieren von Gemüse- und Sättigungsbeilagen, Salaten und Desserts; als Suppenschüsseln/-terrinen zum Anrichten und Servieren von Suppen mit grober Einlage sowie von Eintöpfen	
Zuckerdose 🇫🇷 <i>sucrier m</i> 🇬🇧 <i>sugar bowl</i>	Behältnis aus Porzellan, Metall, Glas; für Zucker, eingesetzt bei Kaffee, Tee, Grog	



10 Arbeiten im Servicebereich

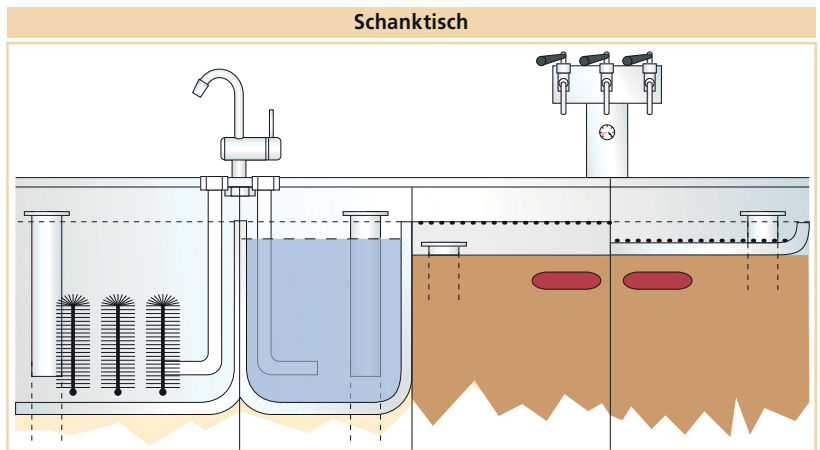
10.1 Büfett

Büfettaufbau

Das Büfett – gemeint ist das Getränkebüfett – ist als hygienischer Schwerpunkt anzusehen, da vom Büfett aus die Getränke dem Servicepersonal, bei Selbstbedienung dem Gast direkt übergeben werden.

Mittelpunkt des Getränkebüfetts ist der Schanktisch mit Zapfsäulen für Bier und alkoholfreie Getränke im offenen Ausschank.

Der Schanktisch ist Bestandteil der Getränkeschankanlage, zu der Bierkeller/Kühlraum und die Getränkeleitungen zählen.



Checkliste	
Tagesarbeiten am Büfett	
	Gläserspüle reinigen
	Kaffeemaschine entleeren und säubern
	Tagesreinigung der Zapfanlage
	Reinigungs- und Pflegemittel auffüllen
	Flächen und Fußböden säubern
Turnusmäßige Arbeiten am Büfett	
	Zapfanlage säubern
	Betriebsbuch: Eintragungen über die Säuberung
	Eisbereiter säubern
	Kühlanlagen abtauen und reinigen

Zum Schanktisch gehören eine Gläserreinigungsanlage (Spülbecken und Spülmaschine), diverse Kühlfächer, eine Entkorkmaschine, im zunehmenden Maße auch Kaffee- und Espressomaschinen. Verschiedentlich sind Glasvitrinen für Konditoreierzeugnisse mit einbezogen.

Am Rückbüfett sind Aufbewahrungsschränke für Gläser und ungekühlte Getränke zu finden. Außerdem sind häufig Eiswürfelbereiter und eine Registrierkasse vorhanden.

Eine Geschirrspülmaschine, meist in einem Nebenraum, dient dem Säubern von Gläsern. Servicegeräte werden ebenfalls in diesem Nebenraum gesäubert und gelagert.

Etagenfrühstück

Gäste tragen die Frühstückswünsche am Vortag in eine Bestellliste für den folgenden Morgen ein, an dem das gewünschte Frühstück im Zimmer serviert werden soll. Beim Etagenfrühstück von zwei und mehr Gästen wird ein besonderer Frühstückstisch eingedeckt.

Mise en place: Am Vortag Plateaus, Plateautücher, Geschirr, Besteck und Servietten bereitstellen.

Im Service sind zurückhaltende Höflichkeit und Diskretion erforderlich.

Thermosfrühstück

Sonderform des Etagenfrühstücks für Gäste, die vor den Frühstückszeiten abreisen.



Etagenfrühstück (*petit déjeuner dans la chambre/breakfast in guest's room*) kann ein einfaches oder erweitertes Frühstück sein.



Bei Frühstücks- und Brunchgedecken wird traditionell die vorgewärmte Tasse beim Service der Getränke eingesetzt.



- 1 Erläutern Sie unterschiedliche Frühstücksarten.
- 2 Beurteilen Sie den Nährwert eines einfachen Frühstücks.
- 3 Beurteilen Sie den Nährwert eines Früchtemüsli's zum Frühstück.

MENU

Hotel Rheinblick
Rheinpromenade 7
D-50678 Köln

Roomservice

Der Zimmerservice im Hotel Rheinblick ist für Sie rund um die Uhr verfügbar. Wählen Sie zu allen Tageszeiten aus unserer abwechslungsreichen Menükarte.

Beginnen Sie den Morgen mit einem Frühstück im Bett zum Pauschalpreis von 25,00 € je Gast.

Für Ihre Frühstücksbestellung nutzen Sie bitte den Zimmertüranhänger und hängen Sie Ihre Bestellung bis 3.00 Uhr morgens von außen an Ihre Zimmertür.

Das Zimmerfrühstück servieren wir Ihnen gern zwischen 6.30 Uhr und 11.00 Uhr.

Sollten Sie Ihr Frühstück zu einer anderen Uhrzeit wünschen, drücken Sie bitte die Service-Taste auf dem Zimmertelefon.

Roomservice
Frühstück im Bett

Meine Bestellung:
Zum Inklusivpreis von 25 € je Gast

Hotel Rheinblick
Rheinpromenade 7
D-50678 Köln

Frühstücksbestellung
Bitte hängen Sie Ihre Bestellung für das morgige Frühstück bis 3.00 Uhr morgens von außen an Ihre Zimmertür.

Zimmernummer: 132
Gästeanzahl: 2
Datum: 16.3.20..

Gewünschte Uhrzeit:

6.30 – 7.00 Uhr <input type="radio"/>	7.00 – 7.30 Uhr <input type="radio"/>
7.30 – 8.00 Uhr <input type="radio"/>	8.00 – 8.30 Uhr <input type="radio"/>
8.30 – 9.00 Uhr <input type="radio"/>	9.00 – 9.30 Uhr <input checked="" type="radio"/>
9.30 – 10.00 Uhr <input type="radio"/>	10.00 – 10.30 Uhr <input type="radio"/>
10.30 – 11.00 Uhr <input type="radio"/>	

1 Portion Kaffee	1	1 Portion Kaffee, entcaffeinert	
1 Portion Tee	1	1 Portion Kakao	
Croissant Stück	1	Brötchen Stück	4
Brotauswahl			
1 Portion Butter	2	1 Portion Margarine	
1 Portion Konfitüre	2	1 Portion Honig	
1 Portion Käse	1	1 Portion Truthahn-Aufschnitt	
1 Portion Salami	1	1 Stück Tafelobst (Banane)	1
1 Stück Naturjoghurt	1	1 Glas Orangensaft	1
1 Portion Rührei			
Extras:			
1 Bio-Ei, 5 min gekocht	EUR 1,00	2	
2 Bio-Spiegeleier	EUR 1,50		
1 Portion Champignons	EUR 1,50		
1 Portion Bratkartoffeln	EUR 1,50		
1 Paar Wiener Würstchen	EUR 2,00		
1 Portion Schinkenspeck	EUR 2,00		
1 Portion Bircher Müsli	EUR 2,00		
1 Portion Porridge mit Sahne	EUR 2,00	1	
Besondere Wünsche:			
Unterschrift des Gastes:			

Bernd Meier

Klarheit, Wahrheit, Aktualität

Die Bezeichnungen sollen hinsichtlich Rohstoffqualität, Zubereitung und Service eindeutig sein. Auf eine ständige Aktualisierung der Speisekarte ist in dieser Hinsicht Wert zu legen.

Auch Übertreibungen sind zu vermeiden, ebenso Doppelbenennungen (Pleonasmen): Beispiele dafür sind Edellachs, Mastpoularde.

Falls Fantasiebezeichnungen unbedingt notwendig sind, müssen sie erläutert werden.



Bachforelle oder Zuchtforelle, Jungschweinerücken oder Schweinerücken

Unklar sind die Bezeichnungen:

Kartoffeln, Salat, Nachtisch, Tagessuppe, Käseauswahl

*Anstatt Salate nach der Art des Hauses besser: Blattsalate aus dem Hausgarten
Bündner Fleisch muss aus Graubünden stammen, original Dresdner Christstollen muss aus der Region Dresden kommen.*

Hauptgerichte

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

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

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

Rinderleber vom Grill
in Balsamicojus mit Kirschen
dazu Kartoffelstampf und gemischter Salat ^{1,2,18, A,G,J,L}

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

17,50 €

18,00 €

19,50 €

17,50 €

19,50 €

A) Glutenhaltiges Getreide (Weizen)	D) Fisch	I) Sellerie
B) Krebstiere	G) Milch und Lactose	J) Senf
C) Eier	H) Schalenfrüchte/Nüsse	L) Schwefeldioxid und Sulfite

1) mit Konservierungsstoff	9) geschwefelt	17) Säuerungsmittel
2) mit Farbstoff	11) coffeinhaltig	18) mit Phosphat
3) mit Antioxidationsmittel	12) mit Geschmacksverstärker	18) 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.

Auszug aus einer Speisekarte mit den gesetzlichen Vorgaben:

- ▶ Preise
- ▶ Allergene
- ▶ Zusatzstoffe

Klassische Bezeichnungen

Klassische Bezeichnungen sind nur dann gerechtfertigt, wenn die Zubereitung der betreffenden Speise fachlich original erfolgt.

Garnituren

Die französische Bezeichnung à la wird im Deutschen mit dem Verhältniswort auf oder nach übersetzt. Das Weglassen des Bindewortes ist weniger üblich, widerspricht jedoch nicht den Rechtschreiberegeln. In diesem Falle darf jedoch kein Komma gesetzt werden.

Fachwissenschaftliche Exaktheit

Auch die fachwissenschaftliche Aussage muss beachtet werden. Das bezieht sich auf Rohstoffbezeichnungen und auf Zubereitungsverfahren.

Cordon bleu muss aus Kalbfleisch sein. Ansonsten ist folgende Kennzeichnung notwendig: Cordon bleu vom Schwein oder die Speise ist unter der Rubrik „Schweinefleischgerichte“ aufgeführt.

auf Basler Art, nach Schweizer Art, Schwarzwaldforelle Müllerinart

Eiklar oder Weißei oder Eiweiß, in Butter gebraten oder gedünstet, in Butter geröstet oder gebraten

14.3 Gästegruppen

 *groupes m de clients m*  *guest groups*

Gäste können – unabhängig vom Gästetyp – besonderen Gruppen angehören, die vonseiten des Servicepersonals einen besonderen Umgang erforderlich machen.

Gästegruppe

Einzelgast (Single)

legt besonderen Wert auf die Platzierung.



Fachgerechter Umgang

Bei ihm ist die Platzierung besonders sorgfältig vorzunehmen. Falls es nicht ausdrücklich anders gewünscht wird, sollte der Einzelgast einen Tisch separat bekommen, der weder zu stark im Mittelpunkt noch in einer Ecke steht. Ein kleines Gespräch kann durchaus als angenehm empfunden werden. Gegebenenfalls ist auf ausliegende Presseerzeugnisse hinzuweisen bzw. sie sind zu präsentieren.

Kinder

sind die Gäste der Zukunft, die vom Servicepersonal entsprechend gewürdigt werden sollten. Kinder haben eigene Wünsche und Vorstellungen, die nicht immer mit einer gesundheitsfördernden Kost übereinstimmen. Kinder können je nach Alter nicht lange still sitzen und langweilen sich bei Tisch. Fühlen sie sich im Restaurant wohl, drängen sie die Eltern zu weiteren Besuchen.



Kindern das Essen vor den Erwachsenen servieren. Eltern bei der Beratung der Kinder unterstützen. Kinder in das Verkaufsgespräch einbeziehen und ihnen Aufmerksamkeit schenken (Kinderstühle, -sitze, -speisekarte, -speisen usw.). Kleine Belohnungen geben. Wünsche nach zusätzlichen Tellern, Besteck erfüllen. Mal- und Spielsachen gehören mittlerweile zum Standardservice.

Frauen

legen Wert darauf, vollkommen gleichberechtigt akzeptiert zu werden.



Sie wählen den Wein selbst aus, sie verkosten ihn gegebenenfalls und sie begleichen natürlich auch die Rechnung in Anwesenheit des männlichen Begleiters. Das sind Selbstverständlichkeiten, die die Gleichberechtigung von Mann und Frau praktisch ausdrücken und die vom Servicepersonal diskret zu berücksichtigen sind.

Senioren

sind eine Personengruppe mit starken Unterschieden, die von beeindruckender Vitalität bis zur Gebrechlichkeit reichen. Oftmals sind die Seh- und die Hörfähigkeit beeinträchtigt. Auch hier gilt eine gleichberechtigte Behandlung.



Behandlung mit Respekt und Geduld. Durch zuvorkommende Behandlung lassen sich mitunter Stammgäste gewinnen. Das Servicepersonal sollte mehr als sonst behilflich sein. Seniorenteller anbieten. Leichte, bekömmliche Speisen, die gut zu kauen sind, werden bevorzugt. Oft benötigen sie besondere Kostformen oder wünschen auch nur verminderte Portionen. Die Übernahme des für ältere Gäste mitunter beschwerlichen Wegs zum Selbstbedienungsbuffet sollte das Servicepersonal anbieten.



Menschen mit Beeinträchtigungen

möchten zuvorkommend und gleichberechtigt behandelt werden.



Diskret, dem Grad der Beeinträchtigung entsprechend, Hilfe anbieten und Geduld aufbringen. Übertriebene Hilfsbereitschaft oder gar Mitleidsäußerungen sollten unterbleiben. Die Platzierung sollte angemessen sein, das betrifft insbesondere Rollstuhlfahrer. Mitunter – bei Sprachstörungen oder geistig Behinderten – kann das Verkaufsgespräch über die Begleitperson erfolgen.

16 Beratung fremdsprachiger Gäste


-  *conseiller les hôtes m de langue w étrangère*
-  *advising foreign-speaking guests*

Der Gastronom sollte seine ausländischen Gäste in den Weltsprachen **Englisch** oder **Französisch** beraten können. Dies ist ein Zeichen der Gastfreundschaft, führt zur Zufriedenheit der Gäste und letztlich zum geschäftlichen Erfolg. **Französisch** gilt zudem als internationale Küchensprache und Sprache der Gourmets. Einfache Kenntnisse über Ausspracheregeln, notwendige Redensarten und Fachausdrücke gehören zur gastronomischen Grundausbildung.

16.1 Angebotskarten

-  *carte w*
-  *card*

Die folgende Speisenauswahl ermöglicht Übungen zur Fachberatung der Gäste in französischer und englischer Sprache.

			
Vorspeisen	€	Hors-d'œuvre	Appetizers
Schinkencocktail, Toast	3,70	Cocktail <i>m</i> de jambon <i>m</i> , toast <i>m</i>	Ham cocktail, toast
Geräuchertes Seelachsfilet, Sahnemeerrettich, Schwarzbrot	4,10	Filet <i>m</i> de lieu <i>m</i> noir fumé, crème <i>w</i> de raifort <i>m</i> , pain <i>m</i> noir	Smoked saithe, horseradish cream, black bread
Muscheln vom Grill, Knoblauch-Baguette	4,40	Moules <i>w</i> grillées, baguette <i>w</i> à l'ail <i>m</i>	Grilled mussels, garlic baguette
Überbackenes Kalbsragout in Blätterteigpastetchen	4,50	Bouchées <i>w</i> au ragoût <i>m</i> fin gratiné	Patties with gratinaded veal stew
Suppen		Potages	Soups
Klare Ochsenschwanzsuppe, Käsestange	2,20	Oxtail <i>m</i> clair, bâtonnet <i>m</i> au fromage <i>m</i>	Clear oxtail soup, cheese stick
Brokkolirahmsuppe mit Weißbrotwürfeln	2,20	Crème <i>w</i> de brocoli <i>m</i> aux croûtons <i>m</i>	Broccoli cream soup with croutons
Hauptgerichte		Plats principaux	Main courses
Chicorée-Salat mit gerösteten Mandeln, Vollkornbrötchen	5,20	Salade <i>w</i> d'endives <i>w</i> aux amandes <i>w</i> sautées, petit pain <i>m</i> complet	Chicory salad with toasted almonds, whole-meal roll
Spiegeleier, Spinat, Rahmkartoffeln	5,60	Œufs <i>m</i> sur le plat, épinards <i>m</i> , pommes <i>w</i> de terre <i>w</i> à la crème	Fried eggs, spinach, creamed potatoes
Forelle Müllerinart, Petersilienkartoffeln	9,30	Traite <i>w</i> meunière, pommes <i>w</i> de terre <i>w</i> persillées	Trout meuniere, parsley potatoes
Kalbsbraten mit Sahneseauce, Karotten, Spätzle	9,00	Rôti <i>m</i> de veau <i>m</i> à la crème, carottes <i>w</i> , spetzli <i>m</i>	Veal roast with cream sauce, carrots, spätzle



Grundregeln der französischen Sprache

- ▶ Verschiedenheit von Schreibweise und Aussprache (Fonetik)
- ▶ Aussprachezeichen und Lautarten (Nasal-laute, weichgemachte Laute, Doppelvokale) beachten
- ▶ Keine Betonung, wobei der Auslaut des Wortes meist nicht gesprochen wird
- ▶ Adjektive und Partizipien stehen überwiegend hinter dem Substantiv, richten sich in Geschlecht und Zahl nach dem Substantiv, zu dem sie gehören
- ▶ Zusammengesetzte Substantive werden mit Hilfe einer Präposition gebildet

Grundregeln der englischen Sprache

- ▶ Besondere Ausspracheregeln bei Selbst-, Um- und Zwiellauten
- ▶ Adjektive sind in Geschlecht und Zahl unveränderlich, außer der unregelmäßigen Steigerung; sie stehen vor dem Substantiv, zu dem sie gehören.

Wichtige französische Ausspracheregeln

Aussprachezeichen (Akzente) werden stets gesprochen

- ▶ é accent aigu: geschlossener Laut (café)
- ▶ è accent grave: offener Laut (à la crème)
- ▶ ê accent circonflexe: gedehnter Laut: â, ê, î, ô, û (rôti)
- ▶ ç cédille: scharfes, stimmloses „ß“ (français)

Aussprache der Konsonanten (Mitlaute)

- ▶ **c** vor **e**, wie **B** (merci), sonst wie **k** (carte)
- ▶ **g** vor **e**, wie **weiches sch** (gelée)
- ▶ **h** wird nicht gesprochen
- ▶ **j** wie **sch** (jour)
- ▶ **q** wie **k** (boutique)

Aussprache der Vokale (Selbstlaute)

- ▶ **u** wie **ü** (menu)

Aussprache der Nasallaute

- ▶ **am/an** nasalisiert wird „a“ (chambre)
- ▶ **im/in** nasalisiert wird „ä“ (vin)
- ▶ **om/on** nasalisiert wird „o“ (bon)
- ▶ **um/lun** nasalisiert wird „ö“ (parfum)



Brunch

Eine Reisegesellschaft von 25 Personen möchte in Ihrem Ausbildungsbetrieb einen Brunch einnehmen. Sie sollen sich deshalb mit dieser Angebotsform beschäftigen.

1 Verzehrgewohnheiten

- 1.1 Wie kam der Brunch zu seinem Namen?
Welche Berechtigung hat diese Angebotsform?
- 1.2 Nennen Sie Möglichkeiten, diese Angebotsform abwechslungsreich zu gestalten.

2 Sortiment

- 2.1 Zählen Sie Informationen auf, die für das Brunch-Angebot wichtig sind.
- 2.2 Unterbreiten Sie ein Angebot für einen Brunch mit einem selbst gewählten Thema.
- 2.3 Erläutern Sie die Herstellung von fünf der vorgeschlagenen Speisen.
- 2.4 Fertigen Sie eine Skizze für den Aufbau des Brunch-Büfettis an. Tragen Sie alle Angebote ein.

3 Fachsprache

Übersetzen Sie den unten aufgeführten Hotel-Brunch-Vorschlag mit Hilfe eines Wörterbuches ins Deutsche und ins Englische.

4 Rechtsbestimmungen

- 4.1 Dürfen übrig gebliebene Speisen an andere Gäste weiterverkauft oder als Personalesen verwendet werden?
- 4.2 Ein Gast hat seine Tasche im Frühstücksraum zurückgelassen.
Handelt es sich dabei um eine Fundsache?
- 4.3 Welche Pflichten hat das Personal hinsichtlich der Tasche?

5 Preiskalkulation

Je Gast wurden Warenkosten von 7,75 € festgelegt. Zu berücksichtigen sind 155 % Gemeinkosten, 13 % Bedienungsgeld und die gesetzliche Mehrwertsteuer.

- 5.2 Wie viel müsste der Brunch insgesamt kosten, wenn mit 8 % Gewinn kalkuliert wird?
- 5.3 Ermitteln Sie den Inklusivpreis, wenn aus Wettbewerbsgründen keine Gewinne kalkuliert werden.



20.4.3 Lagerkennzahlen

Warenlagerung ist teuer (→ 344, Kosten im Magazin). Lagerkennzahlen sind Hilfsmittel, die Kosten der Lagerhaltung zu beurteilen. Lagerkennzahlen helfen, die Kosten der Lagerhaltung zu beeinflussen. Es sind Vergleiche mit Konkurrenten aus derselben Branche oder zwischen verschiedenen Geschäftsjahren möglich.

Fixe Kosten	Variable Kosten
unabhängig von der Menge der gelagerten Ware z. B. Räume, Einrichtung	abhängig von der Menge der gelagerten Ware z. B. Wertverluste durch Schwund, Verderb, Alterung

Ausgewählte Lagerkennzahlen

Durchschnittlicher Lagerbestand (DLB)	Umschlagshäufigkeit (UH)	Durchschnittliche Lagerdauer (DLD)	Lagerzinsen (LZ)
gibt an, wie hoch der Wert der Vorräte im Jahresdurchschnitt ist. Der DLB wird aus den Daten von Inventuren ermittelt.	gibt an, wie oft der DLB in einem Jahr umgeschlagen (verkauft) wurde.	gibt an, wie viele Tage die Waren durchschnittlich im Lager aufbewahrt werden.	gibt den Wert an, um den die Waren durch die Lagerung verteuert werden.
$DLB = \frac{AB + \text{Summe aller EB}}{\text{Anzahl der Bestände}}$	$UH = \frac{\text{Wareneinsatz}}{DLB}$	$DLD = \frac{360 \text{ Tage}}{UH}$	$LZ = \frac{DLB \times p \times DLD}{100 \times 360 \text{ Tage}}$
AB... Anfangsbestand EB... Endbestand Je höher der DLB, desto höher das im Lager gebundene Kapital.	Je höher die UH, desto kürzer die Lagerdauer.	Je kürzer die DLD, desto geringer die Lagerkosten.	p... Zinssatz Je höher die Lagerzinsen, desto höher die Lagerkosten.

Beispiel: Die Inventuren im Lebensmittellager des Hotels Zum Löwen ergaben folgende Werte:

► Inventurbestände

31.12. (Vorjahr)	10900,00 €	30.04. d.J.	9450,00 €	31.07. d.J.	9900,00 €	31.10. d.J.	5400,00 €
31.01. d.J.	7200,00 €	31.05. d.J.	6200,00 €	31.08. d.J.	8910,00 €	30.11. d.J.	5500,00 €
28.02. d.J.	8200,00 €	30.06. d.J.	7980,00 €	30.09. d.J.	6050,00 €	31.12. d.J.	9590,00 €
31.03. d.J.	8720,00 €						

► Wareneinkäufe zu Einstandspreisen lt. Eingangsrechnungen vom 01.01. bis 31.12. d.J.: 142 690,00 €

► Jahreszinssatz: 9 %



Zu ermitteln sind die Lagerkennzahlen DLB, UH, DLD und LZ.

$DLB = \frac{10900,00 \text{ €} + 93100,00 \text{ €}}{13}$	<table> <tbody> <tr> <td>AB</td> <td>10900,00 €</td> </tr> <tr> <td>+ Zugänge</td> <td>142 690,00 €</td> </tr> <tr> <td>- EB</td> <td>9 590,00 €</td> </tr> <tr> <td>Waren-</td> <td>144 000,00 €</td> </tr> <tr> <td>einsatz</td> <td></td> </tr> <tr> <td>UH =</td> <td>144 000,00 €</td> </tr> <tr> <td></td> <td>8 000,00 €</td> </tr> <tr> <td>UH = 18</td> <td></td> </tr> </tbody> </table>	AB	10900,00 €	+ Zugänge	142 690,00 €	- EB	9 590,00 €	Waren-	144 000,00 €	einsatz		UH =	144 000,00 €		8 000,00 €	UH = 18		$DLD = \frac{360 \text{ Tage}}{18}$	$LZ = \frac{8000,00 \text{ €} \times 9 \% \times 20 \text{ Tage}}{100 \times 360 \text{ Tage}}$
AB	10900,00 €																		
+ Zugänge	142 690,00 €																		
- EB	9 590,00 €																		
Waren-	144 000,00 €																		
einsatz																			
UH =	144 000,00 €																		
	8 000,00 €																		
UH = 18																			
$DLB = \underline{8000,00 \text{ €}}$		$DLD = \underline{20 \text{ Tage}}$	$LZ = \underline{40,00 \text{ €}}$																
Der durchschnittliche Wert der gelagerten Lebensmittel betrug im Jahr 8000,00 €.	Im Jahr wurden aus dem Lager für 144 000,00 € Lebensmittel verbraucht. Der DLB wurde im Jahr 18-mal umgesetzt.	Im Durchschnitt lagerten die Lebensmittel im Jahr 20 Tage, bis sie verbraucht wurden.	Um 40,00 € verteuerten sich die Lebensmittel durch die Lagerung.																

Lebensmittel	Grundnährstoffe									Vitamin		
	Eiweiß	Fett	Kohlenhydrate	Ballaststoffe	Cholesterin	Natrium	Kalium	Calcium	Eisen	A	B ₁	C
je 100 g verzehrbare Anteil	g	g	g	g	mg	mg	mg	mg	mg	µg	µg	µg
Brote												
Roggenbrot, -brötchen	6,04	0,95	43,82	5,48	0	441	218	19	2,06	0	158	0
Roggenmischbrot	5,86	0,83	44,61	4,64	0	445	168	24	1,70	0	141	0
Weißbrot, Brötchen, Toast	7,43	1,34	48,50	2,84	0	517	124	18	1,57	4	99	0
Weizenmischbrot	7,11	0,88	44,86	3,94	0	508	157	22	1,70	0	158	0
Knäckebrot	11,11	2,01	72,59	4,25	0	774	186	27	2,35	6	148	0
Eier												
Hühnerei, ganz (Größe M)	12,90	11,20	0,70	0	396	144	147	56	2,10	278	100	0
Hühnerei Eigelb	16,10	31,90	0,30	0	1260	51	138	140	7,20	886	290	0
Hühnerei Eiklar	11,10	0,20	0,70	0	0	170	154	11	0,20	0	22	0,30
Fette und Öle, pflanzliche												
Margarine	0,20	80,00	0,40	0	7	101	7	10	0,06	608	7	0,10
Olivenöl	0,00	99,60	0,20	0	1	1	0	1	0,10	157	0	0
Distelöl (Safforöl)	0,00	99,50	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0
Pfl. Öle Linolsäure 30-60 %	0,00	99,80	0	0	1	1	1	1	0,03	4	0	0
Mayonnaise 80 % Fett	1,49	82,50	2,00	0	237	481	25	18	0,60	84	40	0
Fette und Öle, tierische												
Butter	0,67	83,20	0,60	0	240	5	16	13	0,09	653	5	0,20
Butterschmalz	0,25	99,50	0	0	340	2	3	6	0,20	883	0	0
Schweineschmalz	0,10	99,70	0	0	86	1	1	1	0,06	9	0	0
Frittierfett (überwiegend pfl.)	0,00	99,98	0	0	30	0	0	0	0,01	0	0	0
Fische (Seefische)												
Flunder	16,50	3,20	0	0	50	92	332	27	0,54	10	220	0,80
Heilbutt	20,10	1,70	0	0	32	84	216	14	0,55	32	78	0
Hering	18,20	15,00	0	0	91	117	360	57	1,10	28	40	0,70
Kabeljau (Dorsch)	17,40	0,67	0	0	50	77	320	16	0,44	12	55	2,00
Rotbarsch	18,62	3,61	0	0	42	80	308	22	0,69	14	110	0,80
Seelachs (Köhler)	18,30	0,90	0	0	71	86	356	14	0,50	11	47	1,00
Fische (Süßwasserfische)												
Aal	15,00	24,50	0	0	142	65	217	17	0,60	980	180	1,80
Forelle (Bachforelle)	20,55	3,36	0	0	56	63	413	12	0,69	19	84	3,60
Karpfen	18,00	4,80	0	0	67	30	387	63	0,70	44	68	1,00
Lachs (Salm)	18,40	6,34	0	0	35	51	371	13	1,00	41	170	0
Geflügel												
Ente	18,10	17,20	0	0	76	38	210	14	2,40	51	300	0
Gans	15,70	31,00	0	0	86	86	420	12	1,90	65	120	0
Brathähnchen	19,90	9,60	0	0	81	70	260	12	0,70	39	108	0
Pute	20,60	15,00	0	0	74	63	300	25	1,40	13	100	0
Gemüse u. Gemüseerzeugnisse												
Artischocken	2,40	0,12	2,63	10,79	0	47	350	53	1,50	17	140	8,00
Blumenkohl	2,46	0,28	2,34	2,90	0	16	328	20	0,63	2	110	73,00
Chicoree	1,30	0,18	2,34	1,30	0	4	194	26	0,74	572	58	8,69
Erbsen, grün	6,55	0,48	12,30	5,00	0	2	304	24	1,84	72	300	25,00
Gurken	0,60	0,20	1,81	0,54	0	8	141	15	0,50	66	20	8,00
Gewürzgurken	0,35	0,07	1,02	0,19	0	263	82	14	0,36	20	4	1,43
Kartoffeln, ungegart	1,63	0,09	11,85	1,8	0	2	329	5	0,33	1	88	13,60
Salzkartoffeln	1,99	0,10	14,46	2,31	0	323	338	8	0,40	1	85	12,23
Pellkartoffeln	2,04	0,11	14,80	2,25	0	42	411	6	0,40	1	110	16,98
Pommes Frites	1,91	5,82	13,88	2,11	0	205	385	7	0,38	1	103	15,94
Sellerie	1,20	0,20	2,18	2,55	0	132	344	80	0,50	483	48	7,00