



PFANNEBERG

# DER JUNGE KOCH DIE JUNGE KÖCHIN

Hermann Grüner  
Frank Brandes  
Conrad Krödel  
Reinhold Metz  
Marco Voll  
Thomas Wolffgang

Mitarbeit:  
Heiko Antoniewicz  
Michael Hummel  
Karl-Heinz Schandl

36. Auflage

Fachbuchverlag Pfanneberg GmbH & Co. KG  
Düsselderger Str. 23  
42781 Haan-Gruiten  
Bestell-Nr.: 04038

## Autoren

Hermann Grüner, 82467 Garmisch-Partenkirchen

Frank Brandes, 18209 Bad Doberan

Conrad Krödel, 25335 Elmshorn

Reinhold Metz, 86825 Bad Wörishofen

Marco Voll, 37130 Gleichen

Thomas Wolfgang, 06847 Dessau-Roßlau

## Lektorat

Hermann Grüner

## Verlagslektorat

Benno Buir

## Bildbearbeitung

Verlag Europa-Lehrmittel, 73760 Ostfildern

36. Auflage 2015

Druck 5 4 3 2 1

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

ISBN 978-3-8057-0701-5

Alle Rechte vorbehalten. Das Werk ist urheberrechtlich geschützt.

Jede Verwertung außerhalb der gesetzlich geregelten Fälle muss vom Verlag genehmigt werden.

© 2015 by Fachbuchverlag Pfanneberg GmbH & Co. KG, 42781 Haan-Gruiten

<http://www.pfanneberg.de>

<http://www.der-junge-koch.de>

Umschlag: braunwerbeagentur, 42477 Radevormwald, unter Verwendung eines Motivs von Teubner Foodfoto, Füssen

Layout und Satz: tiff.any GmbH, 10999 Berlin

Druck: Stürtz GmbH, 97080 Würzburg

# Vorwort

## Das Medienpaket

### „Der junge Koch/Die junge Köchin“

2007 wurde „Der junge Koch“, das Standardwerk für die Berufsausbildung zum Koch/zur Köchin, zum Medienpaket mit CD im Buch und Online-Web-Support.

Seit der 35. Auflage 2013 ist es fachlich **komplett überarbeitet**, stark erweitert und hat ein neues, pädagogisch fundiertes und modernes Layout. Zum Medienpaket gehören jetzt auch Apps und E-Book.

## Das Buch

Das Lehrbuch für den handlungsorientierten und lernfeldorientierten Unterricht unterstützt Schülerinnen und Schüler beim selbstständigen Lernen, indem sie Gesuchtes schnell finden und Zusammenhänge herstellen können. Die Grundlagen hierfür bildet die umfassende Darstellung der Lerninhalte, die didaktisch und methodisch so aufbereitet sind, dass die Entwicklung von *Lernkompetenz* gefördert und eine *nachhaltige Festigung des Lernstoffs* ermöglicht wird.

## Neu seit der 35. Auflage

- *Ein größeres Format*
- *Ein neues Layout*  
Modern, ansprechend – und didaktisch aufbereitet: Auf gegenüberliegenden Doppelseiten werden Texte und Bilder ansprechend präsentiert. In den breiten Hauptspalten in der Mitte befindet sich die Hauptinformation, läuft der „rote Faden“. Die Randspalten links und rechts enthalten Zusatzinformationen: weitere Bilder, Tipps, ergänzende und vertiefende Textteile.
- *Neue Autoren*
- *Neue Inhalte, mehr Seiten*  
In der Grundstufe wurden systemgastronomische Themen integriert, alle Kapitel wurden fachlich überprüft, modernisiert und zum Teil ausgeweitet. Viele neue Abbildungen – es sind inzwischen über 2.000 Fotos und Grafiken – ergänzen die Texte. Der „Junge Koch“ ist um über 70 Seiten im Umfang angewachsen.

**Die vorliegende 36. Auflage wurde durchgesehen und aktualisiert, vor allem im Bereich Lebensmittelhygiene. Sie kann parallel zur 35. Auflage im Unterricht verwendet werden.**

## Die CD

Dem Buch beigelegt ist eine CD mit nützlichen Produkten, die den Unterrichtseinsatz ergänzen, Hausarbeit und Vorbereitungen unterstützen sowie den Berufsalltag begleiten:

- Alle Abbildungen des Buches, Grafiken und Tabellen für die Übernahme in Hausarbeiten und Arbeitsblätter oder die Bearbeitung im Unterricht
- Ein elektronisches Wörterbuch wichtiger Fachbegriffe
- Vollständige Gesetzestexte



### Hinweise zur CD

Die CD enthält Software sowie zusätzliches Material für Unterricht und Selbststudium. Im **Startmenü** der CD ist alles übersichtlich zusammengefasst. Wenn Sie die CD in Ihr Laufwerk einlegen, öffnet sich (bei Standardeinstellungen Ihres PCs) unser Startmenü automatisch. Hat Ihr PC nicht die Standardeinstellung, wählen Sie über Arbeitsplatz oder Ihren Windows-Explorer Ihr CD-Laufwerk an. Eine der Dateien der CD ist **CD\_Start.exe**. Diese öffnen Sie mit einem Doppelklick. Im Startmenü können Sie nun die Software entweder direkt von CD starten oder auf Ihrem PC menügeführt installieren. Das Zusatzmaterial liegt in Form von PDF-Dateien vor, die Sie sich entweder direkt über das Menü ansehen und ausdrucken oder aber auf Ihren PC kopieren können.

### Die Website [www.der-junge-koch.de](http://www.der-junge-koch.de)

Die umfassende Informations- und Austauschplattform für den Bereich Küche bietet u. a.:

- Aktuelle Informationen zum Buch
- Support für die Inhalte der CD
- Informationen und Materialien für Prüfungsvorbereitung, Unterricht und Selbststudium, z. B. Download eines Prüfungstrainers
- **Für registrierte Lehrkräfte: Unterrichtsmaterialien zum kostenlosen Download**
- Trends aus dem Bereich Küche  
Nach wie vor aktuell: Viele Informationen rund um die Avantgarde-Küche von Heiko Antoniewicz

### Die Apps

Rezepte des „Jungen Kochs“ sowie Prüfungsaufgaben zur Vorbereitung auf die Abschlussprüfung werden als App zur Verfügung gestellt – für registrierte Nutzer der Buch-CD kostenlos.



### Das E-Book

„Der junge Koch/Die junge Köchin“ ist auch als E-Book mit Jahreslizenz erhältlich. Ausführliche Informationen dazu im Verlag oder online auf [www.pfanneberg.de](http://www.pfanneberg.de). Dort kann das E-Book auch online bestellt werden.



**So einfach funktioniert es:**

1. Im Online-Shop [www.pfanneberg.de](http://www.pfanneberg.de) Freischaltcode (Jahreslizenz) erwerben.
2. Auf [www.digitale-schulbuecher.de](http://www.digitale-schulbuecher.de) die Software für Ihr digitales Bücherregal unter Angabe Ihrer E-Mail-Adresse und eines selbst gewählten Passworts herunterladen oder online nutzen.

Die Software für das „digitale Bücherregal“ läuft auf Mac und PC mit allen gängigen Betriebssystemen, auch Tablet-Versionen für iPads und Android-Geräte sind erhältlich.

Kein Schulbuch kann in jeder Unterrichtssituation gleich gut eingesetzt werden, kein Autor ist fehlerfrei: Für Anregungen und Kritik sind Autoren und Verlag jederzeit dankbar.

Wir wünschen Ihnen viel Erfolg beim Einsatz des Medienpaketes „Junger Koch“.

# Inhaltsverzeichnis

Vorwort .....	3
Inhaltsverzeichnis .....	5

## EINFÜHRUNG

### EINFÜHRUNG IN DIE BERUFE ..... 13

<b>1</b>	<b>Geschichtliche Entwicklung des Gastgewerbes</b> .....	<b>13</b>
1.1	Gastfreundschaft .....	13
1.2	Gastgewerbe .....	13
1.3	Gastgewerbliche Betriebe heute .....	14
<b>2</b>	<b>Ausbildung</b> .....	<b>15</b>
2.1	Ausbildungsordnung .....	15
2.2	Ausbildungsberufe des Gastgewerbes: Übersicht .....	16
<b>3</b>	<b>Personal im Gastgewerbe</b> .....	<b>17</b>

### HYGIENE ..... 19

<b>1</b>	<b>Mikroben</b> .....	<b>19</b>
1.1	Vorkommen .....	19
1.2	Arten und Vermehrungsformen .....	19
1.3	Lebensbedingungen der Mikroben .....	20
1.4	Lebensäußerungen der Mikroben .....	22
<b>2</b>	<b>Lebensmittelinfektionen – Lebensmittelvergiftungen</b> .....	<b>23</b>
2.1	Salmonellen .....	23
2.2	Eitererreger (Staphylokokken) .....	24
2.3	Bodenbakterien (Botulismus-Bakterien) .....	25
2.4	Fäulniserreger .....	25
2.5	Schimmel .....	25
<b>3</b>	<b>Schädlingsbekämpfung</b> .....	<b>26</b>
<b>4</b>	<b>Reinigung und Desinfektion</b> .....	<b>27</b>
4.1	Reinigen in Lebensmittelbetrieben .....	27
4.2	Desinfizieren in Lebensmittelbetrieben .....	28
4.3	Ablauf einer gründlichen Reinigung .....	29
	<b>Aufgaben</b> .....	<b>29</b>

### UMWELT- UND VERBRAUCHERSCHUTZ ..... 30

<b>1</b>	<b>Umweltschutz</b> .....	<b>30</b>
<b>2</b>	<b>Verbraucherschutz</b> .....	<b>32</b>
2.1	Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch (LFGB) .....	32
2.2	Kennzeichnung von Lebensmitteln .....	33
2.3	Verordnung über Lebensmittelhygiene (Basishygiene) .....	36
2.4	Lebensmittelüberwachung .....	42
	<b>Fachbegriffe</b> .....	<b>42</b>
	<b>Aufgaben</b> .....	<b>42</b>

## KÜCHE

### ARBEITSSICHERHEIT ..... 43

<b>1</b>	<b>Unfallverhütung</b> .....	<b>43</b>
1.1	Fußboden .....	43
1.2	Tragen und Heben von Lasten .....	43
1.3	Messer, schneidende Maschinen .....	44
1.4	Maschinen .....	44
1.5	Elektrische Anlagen .....	45
1.6	Feuerschutz .....	46
1.7	Sicherheitszeichen .....	46
	<b>Fachbegriffe</b> .....	<b>47</b>
<b>2</b>	<b>Erste Hilfe</b> .....	<b>48</b>
2.1	Schnitt- und Stichwunden .....	48
2.2	Ohnmacht und Bewusstlosigkeit .....	48
2.3	Verbrennungen und Verbrühungen .....	49
2.4	Nasenbluten .....	49
2.5	Fremdkörper im Auge .....	50
2.6	Unfälle mit elektrischem Strom .....	50
	<b>Aufgaben</b> .....	<b>50</b>

### ARBEITSPLANUNG ..... 51

<b>1</b>	<b>Informationen beschaffen und auswerten</b> .....	<b>51</b>
1.1	Fachbuch .....	51
1.2	Fachzeitschriften/Fachzeitungen .....	52
1.3	Internet .....	52
1.4	Prospekte .....	52
<b>2</b>	<b>Planen</b> .....	<b>52</b>
2.1	Checklisten/Prüflisten .....	52
2.2	Ablauf/Zeitleiste .....	53
2.3	Tabellen .....	54
2.4	Rezepte .....	55
2.5	Arbeitsabläufe schematisch beschreiben .....	57
	<b>Aufgaben</b> .....	<b>58</b>

### ERNÄHRUNG ..... 59

<b>1</b>	<b>Einführung</b> .....	<b>59</b>
<b>2</b>	<b>Kohlenhydrate</b> .....	<b>60</b>
2.1	Aufbau – Arten .....	60
2.2	Küchentechnische Eigenschaften .....	61
2.3	Bedeutung für den menschlichen Körper .....	63
	<b>Aufgaben</b> .....	<b>63</b>
<b>3</b>	<b>Fette</b> .....	<b>64</b>
3.1	Aufbau – Arten .....	64
3.2	Küchentechnische Eigenschaften .....	66
3.3	Bedeutung für den menschlichen Körper .....	68
	<b>Aufgaben</b> .....	<b>69</b>
<b>4</b>	<b>Eiweiß (Protein)</b> .....	<b>70</b>
4.1	Aufbau – Arten .....	70
4.2	Küchentechnische Eigenschaften .....	71
4.3	Bedeutung für den menschlichen Körper .....	75
	<b>Aufgaben</b> .....	<b>76</b>
<b>5</b>	<b>Vitamine</b> .....	<b>77</b>
5.1	Bedeutung für den menschlichen Körper .....	77

5.2	Aufgaben und Vorkommen .....	78	2.2	Erweiterungen .....	115
5.3	Erhaltung bei der Vor- und Zubereitung .....	78	2.3	Pflege der Messer .....	119
	<b>Aufgaben</b> .....	<b>79</b>	2.4	Unfallverhütung .....	120
<b>6</b>	<b>Mineralstoffe</b> .....	<b>80</b>	<b>3</b>	<b>Kochgeschirr</b> .....	<b>121</b>
6.1	Bedeutung für den menschlichen Körper .....	80	3.1	Werkstoffe für Geschirr .....	121
6.2	Aufgaben und Vorkommen .....	80	3.2	Geschirrarten .....	122
6.3	Erhaltung bei der Vor- und Zubereitung .....	80	<b>4</b>	<b>Maschinen und Geräte</b> .....	<b>124</b>
<b>7</b>	<b>Begleitstoffe</b> .....	<b>81</b>	4.1	Fleischwolf .....	124
	<b>Aufgaben</b> .....	<b>81</b>	4.2	Kutter .....	124
<b>8</b>	<b>Wasser</b> .....	<b>82</b>	4.3	Fritteuse .....	125
8.1	Wasserhärte .....	82	4.4	Druckfritteuse .....	127
8.2	Küchentechnische Eigenschaften .....	82	4.5	Brötchentoaoster (Buntoaster) .....	127
8.3	Bedeutung für den menschlichen Körper .....	83	4.6	Kippbratpfanne .....	128
	<b>Aufgaben</b> .....	<b>83</b>	4.7	Kochkessel .....	129
<b>9</b>	<b>Enzyme</b> .....	<b>84</b>	4.8	Grill .....	129
9.1	Wirkungsweise .....	84	4.9	Mikrowellengerät .....	130
9.2	Bedingungen der Enzymtätigkeit und deren Steuerung .....	85	4.10	Umluftgerät .....	131
<b>10</b>	<b>Verdauung und Stoffwechsel</b> .....	<b>86</b>	4.11	Herd mit Backrohr .....	132
<b>11</b>	<b>Vollwertige Ernährung</b> .....	<b>88</b>	4.12	Durchlaufofen .....	132
11.1	Energiebedarf .....	88	4.13	Induktionstechnik .....	132
11.2	Nahrungsauswahl .....	89	4.14	Garen unter Dampfdruck .....	133
11.3	Verteilung der täglichen Nahrungsaufnahme ...	92	4.15	Heißluftdämpfer/Kombidämpfer .....	134
	<b>Aufgaben</b> .....	<b>92</b>		<b>Aufgaben</b> .....	<b>135</b>
<b>12</b>	<b>Alternative Ernährungsformen</b> .....	<b>93</b>	<b>GRUNDECHNIKEN DER KÜCHE</b> .....	<b>136</b>	
12.1	Vegetarische Kost – Pflanzliche Kost .....	93	<b>1</b>	<b>Vorbereitende Arbeiten</b> .....	<b>136</b>
12.2	Vollwerternährung und vollwertige Ernährung ..	93	1.1	Einführung .....	136
<b>13</b>	<b>Kostformen</b> .....	<b>94</b>	1.2	Waschen .....	136
13.1	Vollkost .....	94	1.3	Wässern .....	136
13.2	Leichte Vollkost .....	94	1.4	Schälen .....	137
13.3	Natriumarme Kost .....	95	<b>2</b>	<b>Bearbeiten von Lebensmitteln</b> .....	<b>138</b>
13.4	Eiweißarme Kost .....	95	2.1	Schneiden .....	138
13.5	Diabetikerkost .....	95	2.2	Schnittformen .....	139
13.6	Reduktionskost .....	96	2.3	Blanchieren .....	139
13.7	Begriffserklärungen .....	97	<b>GAREN VON SPEISEN</b> .....	<b>140</b>	
	<b>Aufgaben</b> .....	<b>97</b>	<b>1</b>	<b>Grundlagen</b> .....	<b>140</b>
<b>14</b>	<b>Berechnungen zur Ernährung</b> .....	<b>98</b>	<b>2</b>	<b>Garen mittels feuchter Wärme</b> .....	<b>141</b>
14.1	Berechnung des Nährstoffgehalts von Speisen ..	99	2.1	Kochen .....	141
14.2	Berechnung des Energiegehaltes von Speisen ..	100	2.2	Garziehen .....	142
<b>15</b>	<b>Qualität von Lebensmitteln</b> .....	<b>101</b>	2.3	Dämpfen .....	142
<b>16</b>	<b>Haltbarmachungsverfahren</b> .....	<b>102</b>	2.4	Dünsten .....	142
16.1	Lebensmittelverderb .....	103	2.5	Druckgaren .....	143
16.2	Werterhaltung .....	103	2.6	Gratinieren oder Überbacken .....	143
	<b>Aufgaben</b> .....	<b>107</b>	<b>3</b>	<b>Garen mittels trockener Wärme</b> .....	<b>144</b>
<b>ARBEITSGESTALTUNG</b> .....	<b>108</b>		3.1	Braten .....	144
<b>1</b>	<b>Küchenorganisation</b> .....	<b>108</b>	3.2	Grillen .....	146
1.1	Individualgastronomie .....	108	3.3	Frittieren .....	146
1.2	Systemgastronomie .....	109	3.4	Schmoren .....	147
1.3	Vorgefertigte Produkte .....	110	3.5	Backen .....	147
	<b>Aufgaben</b> .....	<b>114</b>	3.6	Mikrowellen .....	147
	<b>Projekt: Vorgefertigte Produkte</b> .....	<b>114</b>	3.7	Zusammenfassende Übersicht – Garverfahren ..	148
<b>2</b>	<b>Arbeitsmittel</b> .....	<b>115</b>	<b>4</b>	<b>Zubereitungsreihen</b> .....	<b>148</b>
2.1	Grundausrüstung .....	115	4.1	Zubereitungsreihe Hackfleisch .....	148
			4.2	Zubereitungsreihe Geflügel .....	150
			4.3	Zubereitungsreihe Gemüse .....	152
				<b>Aufgaben</b> .....	<b>153</b>

5	Erstellen von Garprogrammen .....	154
	<b>Aufgaben</b> .....	154
6	Speisenproduktionssysteme .....	155

## ANRICHTEN UND EMPFEHLEN VON SPEISEN ..... 156

1	Anrichten von Speisen .....	156
	<b>Fachbegriffe</b> .....	156
2	Beschreiben und Bewerten von Speisen .....	157
	<b>Aufgaben</b> .....	161

## BERECHNUNGEN ZUR SPEISENPRODUKTION ..... 162

1	Umrechnung von Rezepten .....	162
	<b>Fachbegriffe</b> .....	162
2	Warenanforderung .....	163
3	Kostenberechnung bei Rezepten .....	164
4	Mengenberechnung bei Verlusten .....	165
5	Kostenberechnung bei Verlusten .....	166

## ZUBEREITUNG EINFACHER SPEISEN ..... 167

1	Speisen von Gemüse .....	167
1.1	Schnittarten bei Gemüse .....	168
1.2	Vor- und Zubereitung .....	170
1.3	Besonderheiten bei vorgefertigten Gemüsen.....	181
	<b>Aufgaben</b> .....	181
2	Pilze .....	182
2.1	Vorbereiten .....	182
2.2	Zubereiten .....	182
	<b>Aufgaben</b> .....	184
3	Salate .....	185
3.1	Salatsaucen – Dressings .....	185
3.2	Salate aus rohen Gemüsen/Rohkost .....	187
3.3	Salate aus gegartem Gemüse .....	189
3.4	Anrichten von Salaten .....	190
3.5	Kartoffelsalate .....	191
3.6	Salatbüfett .....	192
	<b>Aufgaben</b> .....	192
4	Beilagen .....	193
4.1	Kartoffeln .....	193
4.2	Klöße .....	202
4.3	Teigwaren .....	206
4.4	Reis .....	209
	<b>Aufgaben</b> .....	210
5	Eierspeisen .....	211
5.1	Gekochte Eier .....	211
5.2	Pochierte Eier .....	212
5.3	Spiegeleier .....	212
5.4	Rühreier .....	213
5.5	Omelett .....	213
5.6	Frittierte Eier .....	214
5.7	Ei im Nöpfchen .....	214
5.8	Pfannkuchen – Eierkuchen .....	215
	<b>Aufgaben</b> .....	215

## SERVICE

### GRUNDKENNTNISSE IM SERVICE ..... 216

1	Mitarbeiter im Service .....	216
1.1	Umgangsformen .....	216
1.2	Persönliche Hygiene .....	216
1.3	Arbeitskleidung .....	217
1.4	Persönliche Ausrüstung .....	217
2	Einrichtung und Geräte .....	218
2.1	Einzeltische und Festtafeln .....	218
2.2	Tischwäsche .....	219
2.3	Bestecke .....	224
2.4	Gläser .....	229
2.5	Porzellangeschirr .....	231
2.6	Sonstige Tisch- und Tafelgeräte .....	234
2.7	Tisch- und Tafeldekoration .....	235
	<b>Aufgaben</b> .....	236

3	Restaurant .....	237
3.1	Überblick über die Vorbereitungsarbeiten .....	237
3.2	Herrichten von Servicetischen .....	238
3.3	Herrichten von Tischen und Tafeln .....	239
3.4	Gedecke .....	247
3.5	Festliche Tafel – Bankett-Tafel .....	250
3.6	Arten und Methoden des Service in der Gastronomie .....	251
3.7	Grundlegende Richtlinien .....	252
3.8	Richtlinien und Regeln zum Tellerservice .....	253
3.9	Plattenservice .....	256
3.10	Zusammenfassung der Servierregeln .....	260
	<b>Aufgaben</b> .....	260

4	Quick-Service-Restaurant .....	261
4.1	Herrichten der Kassentheke .....	261
4.2	Vorbereitungsarbeiten in der Lobby .....	262
4.3	Vorbereitungsarbeiten außerhalb des Restaurants .....	262
4.4	Servierformen .....	262
4.5	Besondere Serviceformen in der Systemgastronomie .....	264
4.6	Zusammenfassung der Servierregeln .....	265
	<b>Fachbegriffe</b> .....	265

5	Frühstück .....	266
5.1	Arten des Frühstücks .....	266
5.2	Bereitstellen von Frühstücksspeisen .....	267
5.3	Herrichten von Frühstücksplatten .....	268
5.4	Frühstücksservice .....	269
	<b>Aufgaben</b> .....	275
	<b>Projekt: Attraktives Frühstücksbüfett</b> .....	276
	<b>Projekt: Sonntagsbrunch für die ganze Familie</b> .....	277

### GETRÄNKE UND GETRÄNKESERVICE ..... 278

1	Wässer .....	278
1.1	Trinkwasser .....	278
1.2	Natürliches Mineralwasser .....	278

<b>2</b>	<b>Säfte und Erfrischungsgetränke</b>	<b>280</b>
2.1	Fruchtsäfte	280
2.2	Smoothies	280
2.3	Gemüsesäfte/Gemüsenektar	280
2.4	Fruchtnektare und Süßmoste	281
2.5	Fruchtsaftgetränke	281
2.6	Fruchtsaftchorlen	281
2.7	Limonaden	281
2.8	Near Water/Aqua Plus	282
2.9	Diätetische Erfrischungsgetränke	282
2.10	Fruchtsaftgehalt von Getränken	282
2.11	Mineralstoffgetränke	282
	<b>Fachbegriffe</b>	<b>282</b>
<b>3</b>	<b>Alkoholfreie Mischgetränke</b>	<b>283</b>
<b>4</b>	<b>Milch und Milchgetränke</b>	<b>284</b>
	<b>Aufgaben</b>	<b>285</b>
<b>5</b>	<b>Aufgussgetränke</b>	<b>286</b>
5.1	Kaffee	286
5.2	Tee	289
5.3	Kakao und Schokolade	292
5.4	Servieren von Aufgussgetränken	293
	<b>Aufgaben</b>	<b>294</b>
<b>6</b>	<b>Alkoholische Gärung</b>	<b>295</b>
<b>7</b>	<b>Bier</b>	<b>296</b>
7.1	Herstellung	296
7.2	Biergattungen, Bierarten, Biersorten	298
7.3	Biermischgetränke	300
7.4	Ausschenken von Bier	300
	<b>Aufgaben</b>	<b>301</b>
<b>8</b>	<b>Wein</b>	<b>302</b>
8.1	Rebsorten	303
8.2	Gebietseinteilung für Weine	304
8.3	Weinbereitung	306
8.4	Güteklassen für Wein	307
8.5	Weinlagerung	309
8.6	Weine europäischer Länder	310
	<b>Französische Fachbegriffe</b>	<b>312</b>
	<b>Italienische Fachbegriffe</b>	<b>313</b>
	<b>Spanische Fachbegriffe</b>	<b>314</b>
8.7	Beurteilen von Wein	314
8.8	Likörweine (Süd- und Dessertweine)	315
8.9	Servieren von Wein aus Flaschen	316
<b>9</b>	<b>Schaumwein</b>	<b>320</b>
9.1	Herstellung	320
9.2	Servieren von Schaumwein	322
	<b>Aufgaben</b>	<b>323</b>
<b>10</b>	<b>Weinhaltige Getränke</b>	<b>324</b>
	<b>Aufgaben</b>	<b>324</b>
	<b>Projekt: Weinprobe</b>	<b>325</b>
<b>11</b>	<b>Spirituosen</b>	<b>326</b>
11.1	Brände	328
11.2	Geiste	330
11.3	Alkohol mit geschmackgebenden (aromatisierenden) Zusätzen	330
11.4	Liköre	331
	<b>Aufgaben</b>	<b>331</b>

<b>12</b>	<b>Getränkebüfett</b>	<b>332</b>
12.1	Getränkeangebot	332
12.2	Serviertemperaturen	335
12.3	Bereitstellen von Getränken	335
12.4	Getränkeschankanlagen	336
12.5	Getränkesservice aus Schankgefäßen	338
12.6	Büfettkontrollen	339
	<b>Aufgaben</b>	<b>342</b>

## MAGAZIN

<b>MAGAZIN</b>	<b>343</b>	
<b>1</b>	<b>Warenbeschaffung</b>	<b>343</b>
<b>2</b>	<b>Wareneingang</b>	<b>346</b>
<b>3</b>	<b>Warenlagerung</b>	<b>347</b>
3.1	Grundsätze der Lagerhaltung	347
3.2	Lagerräume	348
<b>4</b>	<b>Warenausgabe</b>	<b>350</b>
<b>5</b>	<b>Lagerkennzahlen</b>	<b>351</b>
	<b>Aufgaben</b>	<b>352</b>
<b>6</b>	<b>Büroorganisation</b>	<b>353</b>
6.1	Schriftliche Arbeiten	353
6.2	Ablage- und Ordnungssysteme	353
<b>7</b>	<b>Datenverarbeitung</b>	<b>354</b>
7.1	Geräte (Hardware)	354
7.2	Software	354
7.3	Datensicherung und Datenschutz	355
	<b>Projekt: Arbeiten im Magazin</b>	<b>356</b>
	<b>Projekt: Zwischenprüfung</b>	<b>357</b>

## LEBENSMITTEL

<b>LEBENSMITTEL</b>	<b>359</b>	
<b>1</b>	<b>Gemüse</b>	<b>359</b>
1.1	Gemüse in der Ernährung	359
1.2	Nährwerterhaltung	359
1.3	Einkauf	360
1.4	Einteilung	360
1.5	Kohlgemüse	362
1.6	Wurzelgemüse	364
1.7	Blattgemüse	365
1.8	Fruchtgemüse	367
1.9	Hülsenfrüchte	369
1.10	Zwiebelgemüse	370
1.11	Sonstige Gemüse	370
1.12	Exotische Gemüse	371
1.13	Keimlinge – Sprossen	372
1.14	Lagerung von Gemüse	373
1.15	Vorgefertigte Produkte – Convenience	373
	<b>Aufgaben</b>	<b>374</b>



<b>2</b>	<b>Pilze</b> .....	<b>375</b>	<b>10</b>	<b>Käse</b> .....	<b>412</b>
2.1	Aufbau und Zusammensetzung .....	375	10.1	Bedeutung für die Ernährung .....	412
2.2	Angebot .....	375	10.2	Herstellung .....	412
2.3	Behandlung in der Küche .....	376	10.3	Arten .....	413
2.4	Lagerung .....	376	10.4	Fettgehaltsstufen .....	414
<b>3</b>	<b>Kartoffeln</b> .....	<b>377</b>	10.5	Verwendung .....	415
3.1	Arten .....	377	10.6	Aufbewahrung .....	415
3.2	Lagerung .....	378		<b>Aufgaben</b> .....	<b>415</b>
3.3	Vorgefertigte Produkte – Convenience .....	378	<b>11</b>	<b>Hühnerrei</b> .....	<b>416</b>
	<b>Aufgaben</b> .....	<b>378</b>	11.1	Aufbau .....	416
<b>4</b>	<b>Obst</b> .....	<b>379</b>	11.2	Bedeutung für die Ernährung .....	416
4.1	Bedeutung für die Ernährung .....	379	11.3	Kennzeichnung .....	416
4.2	Verwendung .....	379	11.4	Qualität .....	417
4.3	Einteilung .....	379	11.5	Verwendung in der Küche .....	418
4.4	Kernobst .....	380	11.6	Aufbewahrung .....	419
4.5	Steinobst .....	380		<b>Aufgaben</b> .....	<b>419</b>
4.6	Beerenobst .....	381	<b>12</b>	<b>Fleisch</b> .....	<b>420</b>
4.7	Südfrüchte .....	381	12.1	Bedeutung für die Ernährung .....	420
4.8	Schalenobst .....	383	12.2	Fleischuntersuchung .....	420
4.9	Trockenobst .....	383	12.3	Aufbau des Fleisches .....	421
4.10	Erzeugnisse aus Obst .....	384	12.4	Veränderungen nach dem Schlachten .....	421
	<b>Aufgaben</b> .....	<b>384</b>	12.5	Lagerung .....	423
<b>5</b>	<b>Getreide</b> .....	<b>385</b>	12.6	Verderben des Fleisches .....	423
5.1	Arten .....	385	12.7	Arten des Fleischbezugs .....	424
5.2	Bedeutung für die Ernährung .....	385	12.8	Qualitätsbeurteilung .....	425
5.3	Aufbau und Zusammensetzung der Getreide .....	385	12.9	Fleischteile und deren Verwendung .....	427
5.4	Vermahlung des Getreides .....	386	12.10	Hackfleisch und Erzeugnisse aus rohem Fleisch .....	432
5.5	Getreideerzeugnisse .....	387	12.11	Innereien .....	433
5.6	Backwaren .....	388	12.12	Verwendung von Knochen .....	434
5.7	Teigwaren .....	389	12.13	Haltbarmachen .....	434
5.8	Reis .....	390	12.14	Fleisch- und Wurstwaren .....	436
	<b>Aufgaben</b> .....	<b>391</b>		<b>Aufgaben</b> .....	<b>439</b>
<b>6</b>	<b>Süßungs- und Geliermittel</b> .....	<b>392</b>	<b>13</b>	<b>Geflügel und Wildgeflügel</b> .....	<b>440</b>
<b>7</b>	<b>Gewürze, Küchenkräuter und würzende Zutaten</b> .....	<b>394</b>	13.1	Bedeutung für die Ernährung .....	440
7.1	Vom Schmecken und Riechen .....	394	13.2	Hausgeflügel .....	440
7.2	Gewürze .....	395	13.3	Wildgeflügel .....	444
7.3	Küchenkräuter .....	398		<b>Aufgaben</b> .....	<b>445</b>
7.4	Würzsaucen .....	402	<b>14</b>	<b>Wild</b> .....	<b>446</b>
7.5	Speisesalz .....	402	14.1	Bedeutung für die Ernährung .....	446
7.6	Essig .....	403	14.2	Arten und Verwendung .....	446
	<b>Aufgaben</b> .....	<b>403</b>	14.3	Gesetzliche Bestimmungen .....	448
<b>8</b>	<b>Speisefette und Speiseöle</b> .....	<b>404</b>		<b>Aufgaben</b> .....	<b>448</b>
8.1	Bedeutung für die Ernährung .....	404	<b>15</b>	<b>Fisch</b> .....	<b>449</b>
8.2	Fette in der Küchentechnik .....	404	15.1	Aufbau .....	449
8.3	Geschmacklicher Einfluss der Fette .....	405	15.2	Einteilung .....	449
8.4	Arten .....	406	15.3	Bedeutung für die Ernährung .....	450
8.5	Aufbewahrung .....	408	15.4	Süßwasserfische .....	450
	<b>Aufgaben</b> .....	<b>408</b>	15.5	Seefische .....	453
<b>9</b>	<b>Milch und Milchprodukte</b> .....	<b>409</b>	15.6	Fischdauerwaren .....	457
9.1	Zusammensetzung und Bedeutung für die Ernährung .....	409		<b>Aufgaben</b> .....	<b>458</b>
9.2	Arten .....	409	<b>16</b>	<b>Krebstiere und Weichtiere</b> .....	<b>459</b>
9.3	Aufbewahrung .....	411	16.1	Krebstiere .....	459
9.4	Veränderungen bei der Verarbeitung .....	411	16.2	Weichtiere .....	465
	<b>Aufgaben</b> .....	<b>411</b>		<b>Aufgaben</b> .....	<b>468</b>
			<b>17</b>	<b>Kaviar</b> .....	<b>469</b>



ZUBEREITUNG SPEISEN

**BRÜHEN** ..... 470

1 **Übersicht** ..... 470

2 **Vorbereitungen** ..... 470

3 **Helle Grundbrühen** ..... 473

3.1 Fleisch- und Knochenbrühe ..... 474

3.2 Kalbsbrühe ..... 474

3.3 Geflügelbrühe ..... 475

3.4 Gemüsebrühe ..... 475

3.5 Fischbrühe ..... 475

4 **Braune Grundbrühen** ..... 476

4.1 Braune Kalbsbrühe ..... 476

4.2 Wildbrühe ..... 476

4.3 Entfetten von Fonds, Extrakten,  
klaren Brühen und Saucen ..... 477

5 **Extrakte** ..... 477

**Aufgaben** ..... 477

**SUPPEN** ..... 478

1 **Übersicht der Suppenarten** ..... 478

2 **Klare Suppen** ..... 479

2.1 Fleisch- und Knochenbrühe ..... 479

2.2 Kraftbrühen ..... 480

2.3 Suppeneinlagen ..... 484

3 **Gebundene Suppen** ..... 488

3.1 Legierte Suppen – Samtsuppen ..... 489

3.2 Rahmsuppen – Cremesuppen ..... 492

3.3 Püreesuppen ..... 492

3.4 Gebundene braune Suppen ..... 493

3.5 Gemüsesuppen ..... 494

4 **Sondergruppen** ..... 495

4.1 Kaltschalen ..... 495

4.2 Regionalsuppen ..... 496

4.3 Nationalsuppen ..... 496

5 **Anrichten und Dekorieren von Suppen** ..... 497

**Fachbegriffe** ..... 497

**Aufgaben** ..... 497

6 **Vorgefertigte Brühen, Suppen  
und Saucen – Convenienceprodukte** ..... 498

**Projekt: Suppen aus den Regionen** ..... 499

**SAUCEN** ..... 501

1 **Übersicht Grundsaucen** ..... 501

2 **Braune Saucen** ..... 501

2.1 Grundlagen ..... 501

2.2 Braune Grund- oder Kraftsauce ..... 504

2.3 Bratensauce (Jus) ..... 507

2.4 Wildsauce ..... 507

3 **Weiße Saucen** ..... 508

3.1 Grundlagen ..... 508

3.2 Weiße Grundsaucen ..... 509

3.3 Béchamelsauce ..... 510

3.4 **Varianten zur klassischen Zubereitung  
von weißen Saucen** ..... 512

4 **Aufgeschlagene Saucen** ..... 513

4.1 Holländische Sauce ..... 513

4.2 Buttersauce ..... 517

5 **Kalte Grundsauce** ..... 518

6 **Eigenständige Saucen** ..... 520

6.1 Warme Saucen ..... 520

6.2 Kalte Saucen ..... 521

6.3 Würzsaucen – Würzpasten – Dips ..... 521

7 **Merkmale und Anrichten von Saucen** ..... 523

8 **Buttermischungen** ..... 524

8.1 Kalte Butter ..... 524

8.2 Heiße Butter ..... 525

**Fachbegriffe** ..... 526

**Aufgaben** ..... 526

**Projekt: Saucen im Vergleich** ..... 527

**SCHLACHTFLEISCH** ..... 528

1 **Vorbereiten** ..... 528

1.1 Kalb ..... 528

1.2 Rind ..... 532

1.3 Schwein ..... 535

1.4 Schaf ..... 536

1.5 **Durchschnittliche Rohgewichte  
für Fleischportionen** ..... 537

**Aufgaben** ..... 537

2 **Zubereiten** ..... 538

2.1 Garverfahren ..... 538

2.2 Kochen von Schlachtfleisch ..... 538

2.3 Dünsten von Schlachtfleisch ..... 540

2.4 Braten von Schlachtfleisch ..... 541

2.5 Grillen von Schlachtfleisch ..... 548

2.6 Frittieren von Schlachtfleisch ..... 549

2.7 Schmoren von Schlachtfleisch ..... 551

**Fachbegriffe** ..... 558

**Aufgaben** ..... 558

**WILD** ..... 559

1 **Vorbereiten** ..... 559

2 **Zubereiten** ..... 562

2.1 Braten im Ofen ..... 562

2.2 Braten in der Pfanne ..... 565

2.3 Schmoren ..... 566

**Fachbegriffe** ..... 567

**Aufgaben** ..... 567

**GEFLÜGEL UND WILDGEFLÜGEL** ..... 568

1 **Vorbereiten** ..... 568

1.1 Herrichtungstechniken ..... 568

2 **Zubereiten von Hausgeflügel** ..... 571

2.1 **Durchschnittliche Garzeiten** ..... 571

2.2 Kochen von Geflügel ..... 572

2.3 Dünsten von Geflügel ..... 572

2.4 Schmoren von Geflügel ..... 574


2.5 Braten von Geflügel ..... 575




2.6	Frittieren von Geflügel	577	1.11	Hippenmasse	615
2.7	Grillen von Geflügel	578	2	<b>Cremespeisen</b>	<b>616</b>
3	<b>Zubereiten von Wildgeflügel</b>	<b>579</b>	2.1	Übersicht	616
3.1	Braten von Wildgeflügel	579	2.2	Einfache Cremes	617
3.2	Schmoren von Wildgeflügel	580	2.3	Cremes mit Gelatinebindung	619
4	<b>Geflügel als Menükomponente</b>	<b>580</b>	2.4	Cremes mit Eierbindung	624
	Fachbegriffe	581	2.5	Cremes mit Stärkebindung	626
	Aufgaben	581	3	<b>Aufläufe/Soufflés</b>	<b>627</b>
	Projekt: Materialkosten am Beispiel Fleisch	582	4	<b>Pfannkuchen</b>	<b>628</b>
			5	<b>Omeletts – süß</b>	<b>629</b>
<b>FISCHE</b>		<b>583</b>	6	<b>Puddinge</b>	<b>630</b>
1	<b>Vorbereiten</b>	<b>583</b>	7	<b>Flammeris</b>	<b>633</b>
1.1	Rundfische	583		Aufgaben	634
1.2	Plattfische	585	8	<b>Süße Saucen</b>	<b>635</b>
1.3	Knorpelfische am Beispiel Seeteufel	586	9	<b>Gelee</b>	<b>637</b>
2	<b>Zubereiten</b>	<b>586</b>	10	<b>Fruchtsalat</b>	<b>638</b>
2.1	Garziehen und Blausieden	587	11	<b>Glasuren</b>	<b>639</b>
2.2	Dämpfen der Fische	587	12	<b>Speiseeis/Eisspeisen</b>	<b>640</b>
2.3	Dünsten der Fische	588	12.1	Speiseeissorten	640
2.4	Braten von Fisch	589	12.2	Hygiene	640
2.5	Frittieren von Fisch	590	12.3	Speiseeis aus der Eismaschine	641
2.6	Backen von Fisch	591	12.4	Eisbecher	642
2.7	Grillen und Heißbräuchern von Fisch	591	12.5	Halbgefrorenes	644
	Fachbegriffe	592		Fachbegriffe	647
	Aufgaben	592		Aufgaben	647
	Projekt: Fischwoche	593		Projekt: Dessertbüfett	648
			<b>VORSPEISEN – KALTE PLATTEN</b>		<b>649</b>
<b>KREBS- UND WEICHTIERE</b>		<b>594</b>	1	<b>Basiszubereitungen</b>	<b>649</b>
1	<b>Hummer</b>	<b>594</b>	1.1	Farcen und Füllmassen	649
1.1	Vorbereiten von rohem Hummer	594	1.2	Gelee	652
1.2	Vorbereiten von gegartem Hummer	595	2	<b>Kalte Vorspeisen</b>	<b>654</b>
1.3	Zubereiten	596	2.1	Canapés	654
2	<b>Krebse</b>	<b>597</b>	2.2	Vorspeisen-Cocktails	656
2.1	Flusskrebse	597	2.3	Kombinierte Salate	658
2.2	Seewasserkrebse	598	2.4	Vorspeisenvariationen	659
3	<b>Miesmuscheln</b>	<b>599</b>	2.5	Feinkostprodukte	662
4	<b>Sankt-Jakobs-Muscheln</b>	<b>600</b>	3	<b>Zwischengerichte</b>	<b>665</b>
5	<b>Austern</b>	<b>601</b>	4	<b>Anrichten von Kalten Platten</b>	<b>667</b>
6	<b>Tintenfisch, Kalmar und Krake</b>	<b>602</b>	4.1	Vorbereitende Arbeiten	667
	Fachbegriffe	602	4.2	Gestaltung von Platten	669
	Aufgaben	602	4.3	Gestaltung von Schauplatten	670
				Fachbegriffe	675
				Aufgaben	675
<b>GEBÄCKE, SÜSSSPEISEN UND SPEISEEIS</b>		<b>603</b>	<b>ANGEBOT SPEISEN</b>		
1	<b>Teige und Massen</b>	<b>603</b>	<b>BÜFETTANGEBOT</b>		<b>676</b>
1.1	Teiglockerung	604	1	<b>Planung</b>	<b>676</b>
1.2	Hefeteig	604	1.1	Planung im Service	676
1.3	Blätterteig	606	1.2	Planung in der Küche	677
1.4	Mürbeteig	609			
1.5	Grundtechniken bei Teigen und Massen	611			
1.6	Biskuitmasse	612			
1.7	Brandmasse	613			
1.8	Ausbackteig	614			
1.9	Schaummasse (Baisermasse)	614			
1.10	Strudel	615			

2	Durchführung .....	678	3	Planung und Durchführung .....	709
2.1	Vorbereiten des Büfets .....	678	3.1	Jahresplanung .....	709
	<b>Aufgaben</b> .....	<b>680</b>	3.2	Detailplanung .....	709
	<b>Projekt: Kleine Gerichte</b> .....	<b>681</b>	3.3	Planungsbeispiel Küche .....	710
	<b>ZWISCHENMAHLZEITEN</b> .....	<b>682</b>	3.4	Erfolgskontrolle durch Manöverkritik .....	717
	<b>DEUTSCHE REGIONALGERICHTE</b> .....	<b>683</b>	3.5	Weitere Aktionen .....	718
	<b>NATIONALGERICHTE</b> .....	<b>688</b>		<b>Aufgaben</b> .....	<b>718</b>
	<b>MENÜ UND SPEISEKARTE</b> .....	<b>693</b>		<b>Projekt: Festliches Essen</b> .....	<b>719</b>
1	<b>Aufbau eines Menüs</b> .....	<b>693</b>	<b>WERBUNG UND VERKAUFSFÖRDERUNG</b> .....	<b>721</b>	
1.1	Umfang eines Menüs .....	693	1	<b>Werbung</b> .....	<b>721</b>
1.2	Regeln kulinarischer Abstimmung .....	694	1.1	Positionierung .....	721
1.3	Grundsätze richtiger Ernährung .....	696	1.2	Ziele der Werbung .....	722
1.4	Organisatorische Möglichkeiten .....	696	1.3	Maßnahmen der Werbung .....	722
2	<b>Gestaltung der Speisekarte</b> .....	<b>697</b>	1.4	Arten der Werbung .....	723
2.1	Aufgaben der Speisekarte .....	697		<b>Aufgaben</b> .....	<b>725</b>
2.2	Anordnung des Textes .....	698	2	<b>Unser Gast</b> .....	<b>726</b>
2.3	Rechtschreibung auf der Speisekarte .....	699	2.1	Gästetypen .....	726
2.4	Rechtliche Bestimmungen .....	701	2.2	Das Verkaufsgespräch .....	728
2.5	Karten für Extraessen .....	703		<b>GARNITUREN UND ZUBEREITUNGSARTEN (AKA)</b> ...	<b>729</b>
2.6	Menübeispiele mit zugehörnden Gedecken ...	704		<b>SACHWORTVERZEICHNIS</b> .....	<b>730</b>
3	<b>Kalkulation von Speisen</b> .....	<b>706</b>		<b>INTERNET-ADRESSEN</b> .....	<b>750</b>
	<b>SONDERVERANSTALTUNGEN</b> .....	<b>708</b>		<b>BILDQUELLEN</b> .....	<b>751</b>
1	<b>Der Gast im Mittelpunkt</b> .....	<b>708</b>			
2	<b>Aktionen</b> .....	<b>708</b>			
2.1	Aktionsbeispiele .....	708			

## 1 Geschichtliche Entwicklung des Gastgewerbes

 historical evolution of the hotel and restaurant business

 développement (m) historique de l'hôtellerie

### 1.1 Gastfreundschaft hospitality hospitalité (w)

Nicht immer hatten „Reisende“ die „Taschen voller Geld“. Außerdem waren sie als Fremde rechtlos und hatten weder Anspruch auf öffentlichen Schutz noch auf öffentliche Hilfe. Griechen, Römer und Germanen betrachteten es deshalb als sittliche Pflicht, Reisenden/Fremden Schutz, Obdach und Speise anzubieten, d. h. Gastfreundschaft zu gewähren.

Das Grundprinzip dieser Art von Gastfreundschaft ist die Gegenseitigkeit. Wer dem Fremden Speis und Trank, Bett und Sicherheit gewährte, durfte unter ähnlichen Umständen seinerseits Vergleichbares erwarten.



### 1.2 Gastgewerbe

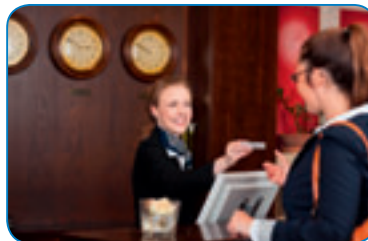
 hotel/restaurant business  hôtellerie (w) et restauration (w)

Mit dem immer stärker werdenden Reise- und Geschäftsverkehr im 12. Jahrhundert veränderte sich die Situation. Die ursprünglichen Einrichtungen waren den zunehmenden Anforderungen und Bedürfnissen nicht mehr gewachsen. Aus diesem Grunde entwickelte sich das **Beherbergen** und **Bewirten** immer mehr zu einem Gewerbe. Es entstand das, was wir das **Gastgewerbe** nennen. Zwischen dem **Gasthof** der Anfangszeit mit seinem bescheidenen und begrenzten Angebot und dem modernen **Hotel**, das höchsten Ansprüchen gerecht wird, liegt jedoch ein langer Entwicklungsprozess. Dieser Prozess war stets gekennzeichnet durch die enge Beziehung zwischen dem Gastgewerbe auf der einen und den Bedürfnissen der Menschen auf der anderen Seite.



### Der Gast im Mittelpunkt

Anforderungen und Erwartungen des Gastes beeinflussen unser Handeln. **Unser Ziel: Der zufriedene Gast.**



Der Gast steht im Mittelpunkt unseres Tuns, nicht nur, weil er Geld bringt, sondern weil wir als Gastgeber Verpflichtungen nachkommen wollen. Der Gast ist nicht für uns da, sondern wir haben für den Gast fit zu sein.

Ausschlaggebend für die **Unterscheidung von Hotels und Restaurants** sind:

- Zweck des Unternehmens,
- Art und Umfang des Angebotes,
- Art, Umfang und Komfort der Einrichtung.



### 1.3 Gastgewerbliche Betriebe heute

- 🇪🇺 hotel and restaurant commercial operations today
- 🇫🇷 entreprises (w) de l'industrie (w) hôtelière d'aujourd'hui

Den beiden elementaren Angeboten **Beherbergung** und **Bewirtung** entsprechen die beiden Betriebsarten **Hotel** und **Restaurant**. Darüber hinaus gibt es heute eine Vielzahl abgewandelter Betriebsarten, die sich aus den unterschiedlichsten Bedürfnissen entwickelt haben.

#### Bewirtungsbetriebe

Ein **Restaurant** ist ein Bewirtungsbetrieb, der seinen Gästen eine größere Auswahl von Speisen und Getränken anbietet und mit einem gewissen Komfort ausgestattet ist.

Die übrigen Bewirtungsbetriebe unterscheiden sich in der Art wie sie geführt werden und an welche Kunden sie sich wenden (Zweckbestimmung). Grob unterteilen lassen sich **Individualgastronomie** und **Systemgastronomie**. Die Tabelle zeigt Beispiele.

#### Individualgastronomie

Unter klassischer Gastronomie oder **auch Individualgastronomie** (lat. individuum = das Unteilbare) versteht man in der Regel inhabergeführte kleine und mittelständische Restaurantbetriebe. Ihren Charakter erhält die Individualgastronomie z. B. durch die Eigenschaften des Gastwirtes (Huberts Wirtshaus) oder durch die besondere Lage des Restaurants (Unter den Linden). Die Führung des Restaurants, die Zusammenstellung der Speisen- und Getränkekarte und die Auswahl der Lieferanten steuert der Inhaber des Betriebes selbst. Er kann seinem Restaurant damit ein eigenständiges und unverwechselbares Erscheinungsbild geben.

- Gasthof zur Post
- Restaurant Sonne
- Café Müller
- Frankies Bistro
- Da Ginos

Der **Übergang zwischen Systemgastronomie und Individualgastronomie** ist teilweise fließend. Mehrere einzelne Restaurants können zusammen systemgastronomisch betrieben werden, indem z. B. mit Standardrezepturen gearbeitet oder ein nach außen einheitliches Erscheinungsbild gezeigt wird. Auch viele Einzelbetriebe der klassischen Gastronomie arbeiten nach internen Standards, um Arbeitsabläufe zu vereinheitlichen und den Gästen eine gleichbleibende (Service-)Qualität anzubieten.

- Bedienrestaurants
- Autobahnraststätte
- Wirtshaus
- Café
- Schnellrestaurant
- Lieferdienste
- Betriebsverpflegung

#### Systemgastronomie

Die **Systemgastronomie** zeichnet sich dadurch aus, dass die Restaurants über ein multiplizierbares Konzept verfügen. Ihr Charakter ist nicht an den Standort oder an den Gastwirt gebunden. In den Betrieben einer Restaurantkette gleichen sich in der Regel das Angebot an Speisen und Getränken, die Servierform oder das Erscheinungsbild der Mitarbeiter. Die Betriebe werden in der Regel durch zentrale Vorgaben (Standards) gesteuert. Der Inhaber hat nur eingeschränkte Entfaltungsmöglichkeiten, wird aber durch die Zentrale z. B. bei Einkauf oder Werbung unterstützt.

- Maredo
- Marché
- Starbucks
- McDonald's
- Hallo Pizza
- Eurest

## Beherbergungsbetriebe

Beispiele: Hotel, Pension, Kurpension, Kurheim, Fremdenheim, Gasthof, Motel, Hotel garni.

Ein **Hotel** ist ein Beherbergungsbetrieb, der über eine größere Bettenzahl, eine anspruchsvollere Ausstattung der Zimmer und der sonstigen Räumlichkeiten verfügt. Es ist auf die Bewirtung der Gäste eingestellt und besitzt außer einem Restaurant für die Hausgäste meist ein zusätzliches Restaurant für Passanten.



- **Hotel garni**  
ist die Bezeichnung für ein Hotel, das zur Bewirtung lediglich Frühstück und u. U. kalte Speisen anbietet.
- **Gasthöfe**  
sind vorzugsweise in ländlichen Gegenden angesiedelt, haben eine geringere Anzahl von Betten und sind in ihrem Angebot auf bescheidenere Ansprüche ausgerichtet.
- **Pensionen**  
bewirten nur Hausgäste, die meist für mehrere Tage oder Wochen ihren Urlaub dort verbringen.
- **Motels**  
sind Betriebe, die vor allem auf motorisierte Gäste spezialisiert sind. Sie liegen in der Regel in der Nähe von Fernstraßen und bieten genügend Parkmöglichkeiten (oft direkt vor der Zimmertür) an.
- **Systemhotellerie**  
umfasst Hotelbetriebe, die unter einer gemeinsamen Marke geführt werden. Die einzelnen Betriebe verpflichten sich zu Standards, z. B. bei der Ausstattung der Zimmer oder dem gemeinsamen Wareneinkauf. Die Gäste sollen die „Marke“ überall wiedererkennen.

## 2 Ausbildung

 education  formation (w)

Den Anforderungen der modernen Arbeitswelt trägt die berufliche Ausbildung Rechnung.

### 2.1 Ausbildungsordnung

 training program  règlement (m) sur la formation

Grundlage für die Ausbildung ist die „**Verordnung über die Berufsausbildung im Gastgewerbe**“. In ihr sind die Berufe festgelegt und deren Ausbildungsinhalte beschrieben (Berufsbilder).

#### Gliederung der Ausbildung

Die Ausbildungsdauer für die Fachkraft beträgt **zwei** Jahre, für die anderen Berufe **drei** Jahre. Fachkräfte können ihre Ausbildung in einem dritten Jahr wahlweise als Hotel-, Restaurant- oder Systemgastronomiefachkraft fortsetzen. Diese Möglichkeit ergibt sich aufgrund der exakten Gliederung der Ausbildung (Stufenausbildung siehe Übersicht S. 16).

#### Ausbildungsrahmenpläne

Die Ausbildungsinhalte der einzelnen Stufen sind in der Verordnung vorgegeben. Darüber hinaus sind sie in den Ausbildungsplänen für Betriebe inhaltlich detailliert den jeweiligen Ausbildungshalbjahren zugeordnet. Daraus leiten die Betriebe interne Ausbildungspläne ab.




#### Berufsbezeichnungen

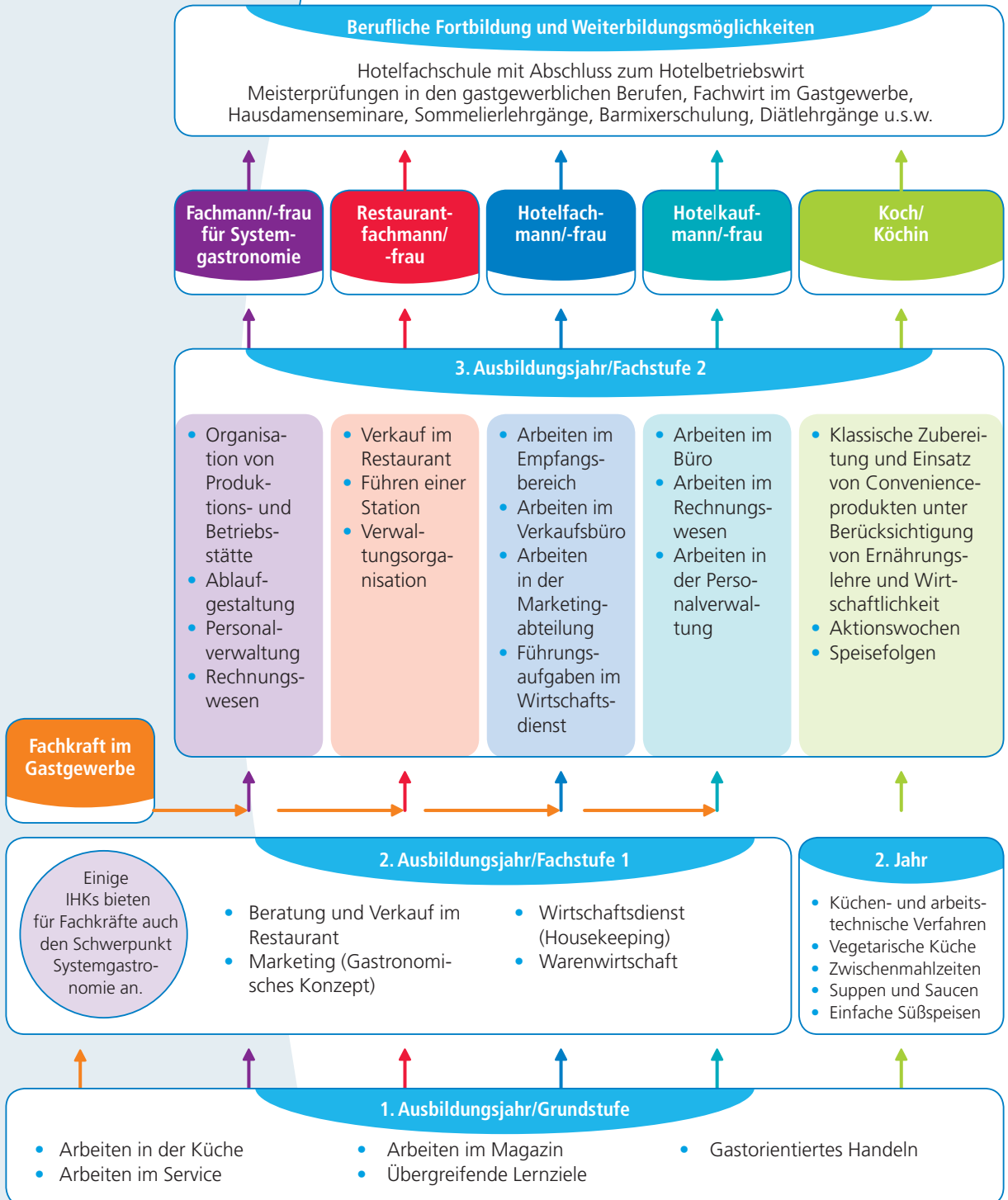
Die staatlich anerkannten Berufe sind:

- Koch/Köchin
- Fachkraft im Gastgewerbe
- Restaurantfachmann/  
Restaurantfachfrau
- Hotelfachmann/Hotelfachfrau
- Hotelkaufmann/Hotelkauffrau
- Fachmann/Fachfrau für  
Systemgastronomie

## 2.2 Ausbildungsberufe des Gastgewerbes: Übersicht

 trade professions of the hotel and restaurant business: Summary

 métiers (m) de formation professionnelle de l'industrie hôtelière: aperçu (m)



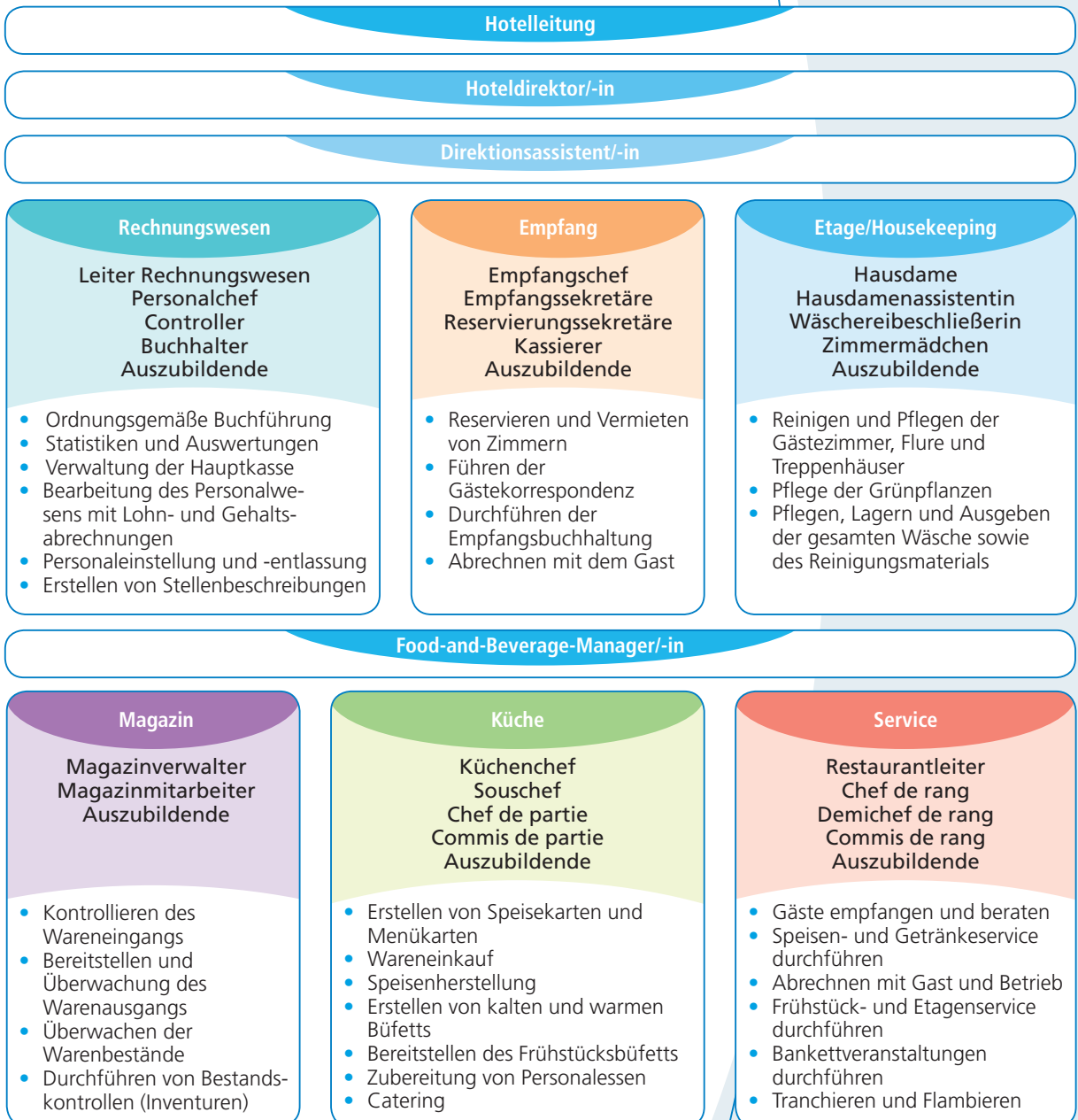


### 3 Personal im Gastgewerbe

 staff in the hospitality trade  personnel (m) qualifié de l'industrie (w) hôtelière

#### Individualgastronomie

Die Organisationsformen werden durch die Größe des Hotels und der damit verbundenen, notwendigen Anzahl der Mitarbeiter bestimmt. In größeren Betrieben werden die hier dargestellten Bereiche weiter aufgeteilt. In kleineren werden mehrere Funktionen zusammengefasst. Nachfolgend ist ein Organisationsmodell eines mittleren Betriebes dargestellt.



## Systemgastronomie

## Unternehmenszentrale (Headquarter)

## Gebietsleiter (Area Coach, District Manager)

## Restaurantleiter (Restaurant General Manager)

- Führung des Restaurants, Verantwortung der Einhaltung aller betrieblichen Standards
- Planung des Umsatzes und des Gewinns gemeinsam mit Vorgesetzten
- Durchführung von Local-Store-Marketing
- Einstellung und Entlassung von Crewmitarbeitern
- Aus- und Weiterbildung von Schichtführern und Assistenten
- Durchführung von Kostenkontrollmaßnahmen, Überwachung der betrieblichen Kennzahlen

## Restaurantassistent (Assistant Restaurant Manager)

- Unterstützung des Restaurantleiters bei der Führung des Restaurants
- Bestellung der Waren nach der Umsatzplanung des Restaurantleiters
- Gestaltung des Dienstplanes nach der Umsatzplanung des Restaurantleiters
- Erarbeitung des Trainingsplanes für die Mitarbeiter und Besprechung des Planes mit den Crewtrainern
- Aus- und Weiterbildung der Schichtführer
- Überwachung der Einhaltung der betrieblichen Standards
- Erledigung administrativer Aufgaben, Vertretung des Restaurantleiters

## Schichtführer (Shiftleader, Teamleader)

- Unterstützung des Restaurantmanagements bei der Führung des Restaurants
- Einteilung der Mitarbeiter nach den Vorgaben des Dienstplanes
- Behandlung von Gästereklamationen
- Abrechnung der Kassen
- Planung der vorzubereitenden Zutaten nach Vorgaben des Restaurantleiters/Assistenten

## Crewtrainer (Teamtrainer)

- Herstellung und Verkauf von Produkten nach vorgegebenen Standards
- Kontrolle der ihm unterstellten Mitarbeiter im Hinblick auf Einhaltung der Standards
- Schulung der Mitarbeiter nach Vorgaben des Trainingsassistenten

## Küchenmitarbeiter (Crewmember back of house BOH)

- Vor- und Zubereitung aller Produkte nach den vorgegebenen Standards
- Einhaltung der Standards bei Lagerung der Produkte, Reinigung der Gebrauchsgegenstände
- Kontrolle der Haltezeiten

## Servicemitarbeiter (Crewmember front of house FOH)

- Verkauf von Speisen und Getränken, Kassieren
- Annahme von telefonischen Bestellungen
- Beratung der Gäste nach den vorgegebenen Standards
- Reinigung des Verkaufs- und Gästebereiches, Öffnungs- und Schlussdienstarbeiten
- Einhaltung von Standards bei allen Arbeiten

## Auslieferungsfahrer (Driver)

- Repräsentation des Unternehmens nach außen
- Auslieferung der bestellten Speisen und Getränke
- Kassieren am Haus des Gastes

# Hygiene

Hygiene bedeutet: Lehre von der Gesundheit und der Gesundheitspflege des Menschen. Allgemein wird Hygiene als Sauberkeit verstanden; man sagt z. B. unhygienisch und meint meist unsauber.

Lebensmittelhygiene umfasst mehr, nämlich

- Ursachen, die zum Verderb der Lebensmittel führen, und
- Maßnahmen, um den Verderb zu verhindern.

Damit dient die Lebensmittelhygiene dem Schutz des Verbrauchers und der Erhaltung seiner Gesundheit.



## 1 Mikrobiologie

 microbes  microbes (m)

Hauptursache des Lebensmittelverderbs sind die Kleinstlebewesen. Wegen ihrer geringen Größe sind sie mit dem bloßen Auge nicht zu erkennen; erst die Vergrößerung durch das Mikroskop macht sie sichtbar.

Obwohl die einzelnen Mikroben nicht zu erkennen sind, sind sie teilweise

- als **Kolonien sichtbar**, weil sie wegen der starken Vermehrung in sehr großer Zahl auftreten, z. B. als Schimmel auf Brot
- an **Auswirkungen erkennbar**, z. B. an schmieriger Wurst, riechendem Fleisch, gärendem Fruchtsaft.

Die Begriffe Kleinstlebewesen oder Mikroorganismen oder Mikroben bedeuten dasselbe.

### 1.1 Vorkommen

Mikroben kommen **überall** vor. Besonders zahlreich sind sie jedoch im **Erdboden** und in **Abwässern** vorhanden. Durch die **Luft** werden die Keime<sup>1</sup> ebenfalls verbreitet. Im **Umgang mit Lebensmitteln** treten die Mikroben vermehrt dort auf, wo Nahrung, Wärme und ausreichend Feuchtigkeit gleichzeitig vorhanden sind.

Beispiele

- **Hände**, die mit den unterschiedlichsten Gegenständen in Berührung kommen
- **Handtücher**, besonders dann, wenn diese von mehreren Personen gleichzeitig benutzt werden (Gemeinschaftshandtuch) und mehrere Tage im Gebrauch sind
- **Berufswäsche**, wenn sie nicht rechtzeitig gewechselt wird,
- **Reinigungswerkzeuge** wie Spüllappen, Schwammtücher, Spülbürsten, Topfreiber, wenn diese nach Gebrauch nicht gründlich ausgewaschen und getrocknet werden.

- 1 Als **Mikroben** bezeichnet man Keime, die Krankheiten hervorrufen können.
- 2 **Eubakterien** ist ein Oberbegriff. **Bazillen** sind Arten von Eubakterien, die Sporen bilden können, **Clostridien** wachsen unter Sauerstoffabschluss. Der Begriff Bakterien ist als Gattungsbezeichnung nicht mehr gebräuchlich. **Keime** nennt man Arten, die Krankheiten verursachen. Für manche Lebensmittel, z. B. Speiseeis, sind Höchstwerte festgelegt. Auf eine Unterscheidung der Eubakterien wird verzichtet, weil das für die betriebliche Praxis ohne Bedeutung ist.

### 1.2 Arten und Vermehrungsformen

Im Zusammenhang mit den Lebensmitteln unterscheidet man folgende **Mikrobenarten**:

Eubakterien

Hefen

Schimmelpilze

**Eubakterien<sup>2</sup>** sind Einzeller.

Bei günstigen Lebensbedingungen wachsen die Eubakterien innerhalb von etwa 20 Minuten bis zu einer bestimmten Größe und vermehren sich dann durch **Zellteilung** (Abb. 1).

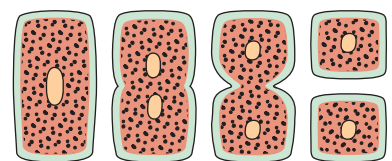


Abb. 1 Eubakterien vermehren sich durch Teilung.



Abb. 2 Hefen vermehren sich durch Sprossung.

Wenn die Lebensbedingungen schlecht sind, können die Bazillen, eine Untergruppe der Eubakterien, Sporen bilden. Sporen sind eine Überlebensform. Die Zelle gibt zunächst den Zellsaft weitgehend ab und bildet dann aus der verbleibenden Zellhaut eine besondere Umhüllung. Eine **Spore** ist entstanden (Abb. 1). Alle Lebensvorgänge ruhen, und der Zellrest ist besonders widerstandsfähig gegen Wärmeeinwirkung und Desinfektionsmittel. Bei günstigen Lebensbedingungen werden aus den Sporen wieder Bazillen.

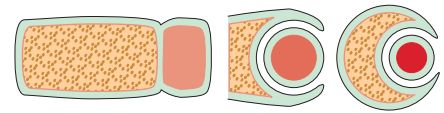


Abb. 1 Bazillen bilden Sporen.

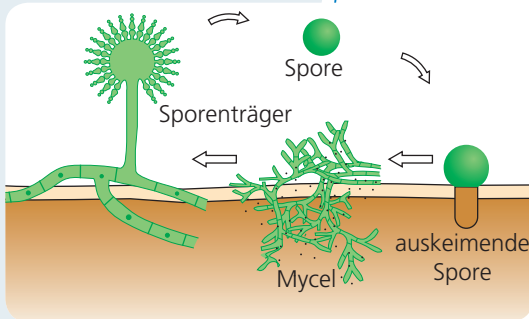


Abb. 3 Schimmel bildet Sporen.

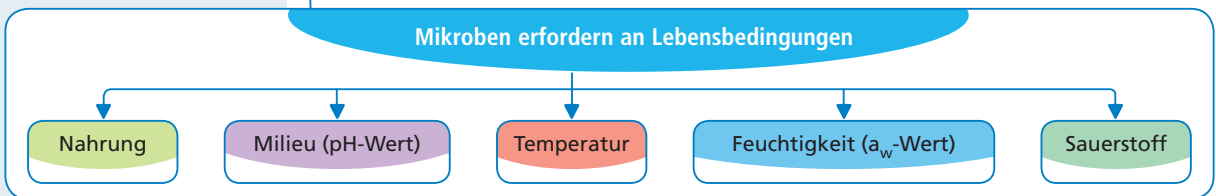
**Hefen** sind Einzeller, die sich vorwiegend von **Zuckerstoffen** ernähren. Sie vermehren sich durch Sprossung; dabei sprießt aus der Mutterzelle jeweils eine Tochterzelle (Abb. 2).

**Schimmelpilze** (Abb. 3) sind Mehrzeller, die sehr anspruchslos sind und auch noch auf verhältnismäßig trockenen Lebensmitteln wachsen können. Sie vermehren sich auf zwei Arten: Auf dem Lebensmittel verbreiten sie sich durch **Sporen**, im Lebensmittel über das **Wurzelgeflecht (Myzel)**. Vergleiche S. 25.

Pilzarten, die ungiftig sind und z. B. bei Käse mitgegessen werden, bezeichnet man als **Edelpilze** oder **Edelschimmel**.

### 1.3 Lebensbedingungen der Mikroben

Wie alle Lebewesen, so entwickeln sich auch Kleinstlebewesen nur, wenn bestimmte Lebensbedingungen erfüllt sind. Bei eingeschränkten Bedingungen sind Wachstum und Vermehrung verlangsamt oder eingestellt; die Mikroben können auch absterben.



#### Nahrung

Die meisten Mikroben bevorzugen bestimmte Nährstoffe, folgende Grobeinteilung ist möglich.

Art	bevorzugt befallen	Beispiel
Eiweiß spaltende Mikroben	Fleisch, Wurst, Fisch, Geflügel	Salmonellen
	Milch, Frischkäse, Creme	Fäulnisbakterien
Kohlenhydrat spaltende Mikroben	Kompott, Fruchtsaft, Creme	Hefen
Fett spaltende Mikroben	Butter, Margarine, Speck	
Schimmel	alle Lebensmittel	Schimmelpilze