

Arbeitsblätter Gastgewerbe

Fachstufe 1

Fachkraft im Gastgewerbe

Restaurantfachmann/-frau

Hotelfachmann/-frau

Hotelkaufmann/-frau

Fachmann/-frau für Systemgastronomie

Lösungen

Lernsituationen zu den Lernfeldern

- ▶ **Beratung und Verkauf im Restaurant**
- ▶ **Marketing**
- ▶ **Wirtschaftsdienst**
- ▶ **Warenwirtschaft**



PFANNEBERG

AUTOREN

Wolfgang Bruse

Gabriele Heuermann

Harald Meier

Markus Schröer

ARBEITSKREISLEITUNG

Gabriele Heuermann

VERLAGSLEKTORAT

Benno Buir

BILDBEARBEITUNG

Verlag Europa-Lehrmittel, 73760 Ostfildern

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

1. Auflage 2010

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 978-3-8057-0555-4

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

© 2010 by Fachbuchverlag Pfanneberg GmbH & Co. KG, 42781 Haan
<http://www.pfanneberg.de>

Umschlaggestaltung: BOROS GmbH, 42103 Wuppertal

Satz: Satz+Layout Werkstatt Kluth GmbH, 50374 Erftstadt

Druck: Media-Print Informationstechnologie GmbH, 33100 Paderborn

VORWORT

Mit den „Arbeitsblättern für das Gastgewerbe – Fachstufe 1“ liegt der zweite Band von **Arbeitsmaterialien für den handlungs- und lernfeldorientierten Unterricht** im Fachbereich Gastgewerbe vor.

Anhand von **Lernsituationen zu den Lernfeldern**

- Beratung und Verkauf im Restaurant
- Marketing
- Wirtschaftsdienst
- Warenwirtschaft

werden die inhaltlichen Schwerpunkte der gemeinsamen **Grundstufe der gastgewerblichen Ausbildungsberufe**

- Fachkraft im Gastgewerbe
- Restaurantfachmann/-frau
- Hotelfachmann/-frau
- Hotelkaufmann/-frau und
- Fachmann/-frau für Systemgastronomie

behandelt. Insbesondere das Thema „**Beratung und Verkauf**“ bietet vielfältige Übungsmöglichkeiten. Die Arbeitsabläufe werden für die Auszubildenden transparent und sie können sie praxisgerecht vertiefen.

In allen Aufgaben werden realistische berufliche Situationen zur Grundlage genommen. Lerninhalte werden übersichtlich zusammengeführt, um als zukünftige Arbeitsgrundlage strukturiert den handlungsorientierten Unterricht zu unterstützen. **Weiterführende Aufgaben in verschiedenen Schwierigkeitsstufen** geben Anregungen für eine erweiterte Sicht auf Probleme des Alltags in der Gastronomie und regen zum Nachdenken über komplexere Situationen an.

Jede größere Lerneinheit schließt, soweit möglich, mit **Multiple-Choice-Fragen** im Stil der Abschlussprüfung ab oder es gibt eine komplexe Aufgabe. Einfache **Berechnungen** sind in die Aufgabenstellungen integriert, wo es thematisch sinnvoll ist. Die Lehrerausgabe enthält im Anhang ausführliche **Musterlösungen** für die weiterführenden Aufgaben.

Die „**Arbeitsblätter für das Gastgewerbe**“ können vielseitig eingesetzt werden:

- zur Wiederholung und Festigung des Lernstoffs sowie
- im Teilzeit- und Blockunterricht oder
- zur Prüfungsvorbereitung
- zum Selbststudium

Niemand ist perfekt: Für konstruktive Kritik, Anregungen und Wünsche sind Autoren und Verlag dankbar. Wir wünschen allen Nutzern viel Erfolg bei der Arbeit mit den Arbeitsblättern!

Im Frühjahr 2010

Autoren und Verlag

INHALTSVERZEICHNIS

Beratung und Verkauf im Restaurant

Lernsituation: Erstellen einer neuen Speisekarte für das Restaurant	9
Lernsituation: Warenerkennung	33
Lernsituation: Gestalten der neuen Speisekarte für das Restaurant	49
Lernsituation: Zusammenstellung von Menüvorschlägen mit Weinempfehlungen	57
Lernsituation: Planung und Durchführung einer Verkaufsschulung	62
Lernsituation: Vorbereitung der Schulung „Deutscher Wein“	99
Lernsituation: Entwurf der Getränke-Sonderkarte für den Silvesterball	106
Lernsituation: Anschaffung und Bestückung eines Digestifwagens	111
Prüfungsaufgaben Getränkeservice	121

Marketing

Lernsituation: Eingehen auf spezielle Gästewünsche und -bedürfnisse	123
Lernsituation: Weinoffensive im Hotel Europa	126
Prüfungsaufgabe Marketing	141
Sudoku	142

Wirtschaftsdienst

Lernsituation: Neue Tischwäsche für das Restaurant „Paris“ auswählen	143
Lernsituation: Aufstellen eines Reinigungsplanes für das Restaurant	146
Sudoku	154
Prüfungsaufgaben Wirtschaftsdienst	155

Warenwirtschaft

Lernsituation: Einkaufsplanung	157
Lernsituation: Warenbeschaffung	161
Lernsituation: Lieferungsüberwachung	169
Prüfungsfragen Warenwirtschaft	175
Prüfungsfragen (Fachrechnen) Warenwirtschaft	179

Sudokus

Sudokus	181
---------------	-----

Lösungen der weiterführenden Aufgaben – Lernfeld Beratung und Verkauf im Restaurant

Lernsituation: Erstellen einer neuen Speisekarte für das Restaurant	187
Lernsituation: Zusammenstellung von Menüvorschlägen mit Weinempfehlungen	189
Lernsituation: Planung und Durchführung einer Verkaufsschulung	192

Lösungen der weiterführenden Aufgaben – Lernfeld Marketing

Prüfungsaufgabe Marketing	195
---------------------------------	-----

Herzlich willkommen im

Hotel Europa



Unter den Linden 1–10 · 10200 Berlin

Tel.: 030/453654 · Fax: 030/453455 · E-Mail: info@hotel-europa.de

Wir bieten Ihnen

180 Zimmer und Suiten in erstklassiger Ausstattung:

- 1 Luxussuite** mit 140 m², die über 2 Schlafzimmer, 2 luxuriöse Badezimmer (Whirlpool), Wohnzimmer, Speisezimmer für 12 Personen, Kochnische und Terrasse verfügt.
- 3 Seniorsuiten** mit 80 m², die über 2 Schlafzimmer, 2 luxuriöse Badezimmer (Whirlpool), Wohnzimmer und großen Balkon verfügt.
- 3 Juniorsuiten** mit 60 m², Schlafzimmer, luxuriösem Badezimmer (Whirlpool), Wohnzimmer und großem Balkon.
- 173 Zimmer**, die als Einzelzimmer (französisches Bett), Doppelzimmer oder Twin-Zimmer zur Verfügung stehen. Auf Wunsch bieten wir Ihnen alle Zimmerkategorien als Nichtraucherzimmer an. 45 Zimmer verfügen über einen Balkon zum Park.

Alle Zimmer sind mit Badezimmer (Dusche und/oder Badewanne, Waschbecken, Kosmetikspiegel, Fön, Toilette und Bidet), Kabelfernsehen, Internetanschluss, Videoanlage und Minibar ausgestattet.

Unseren Gästen steht weiterhin zur Verfügung:

Kostenfrei: Tiefgarage, 24-Stunden-Roomservice, Sauna, Fitnessraum.

Außerdem: Kosmetikstudio, edle Modeboutique, Mietwagenservice, Kartenvorverkauf für Oper, Theater, Konzerte und Kabarett

Gastronomie der Spitzenklasse:

Restaurant „Paris“, in dem Sie sich mit exzellenter französischer Küche à la carte verwöhnen lassen können. Neben einer großen Karte bieten wir Ihnen Menüs, die Ihnen unser Küchenchef auch gerne individuell zusammenstellt. Unser Sommelier berät Sie gerne zu den Weinen unserer ausführlichen Weinkarte und zu unserer Auswahl an Spirituosen.

Café-Restaurant „Wien“, in dem Sie aus einer Karte mit internationalen Gerichten wählen oder sich auch von verführerischen Brunch-, Lunch-, Kuchen- und Dinnerbuffets bedienen können.

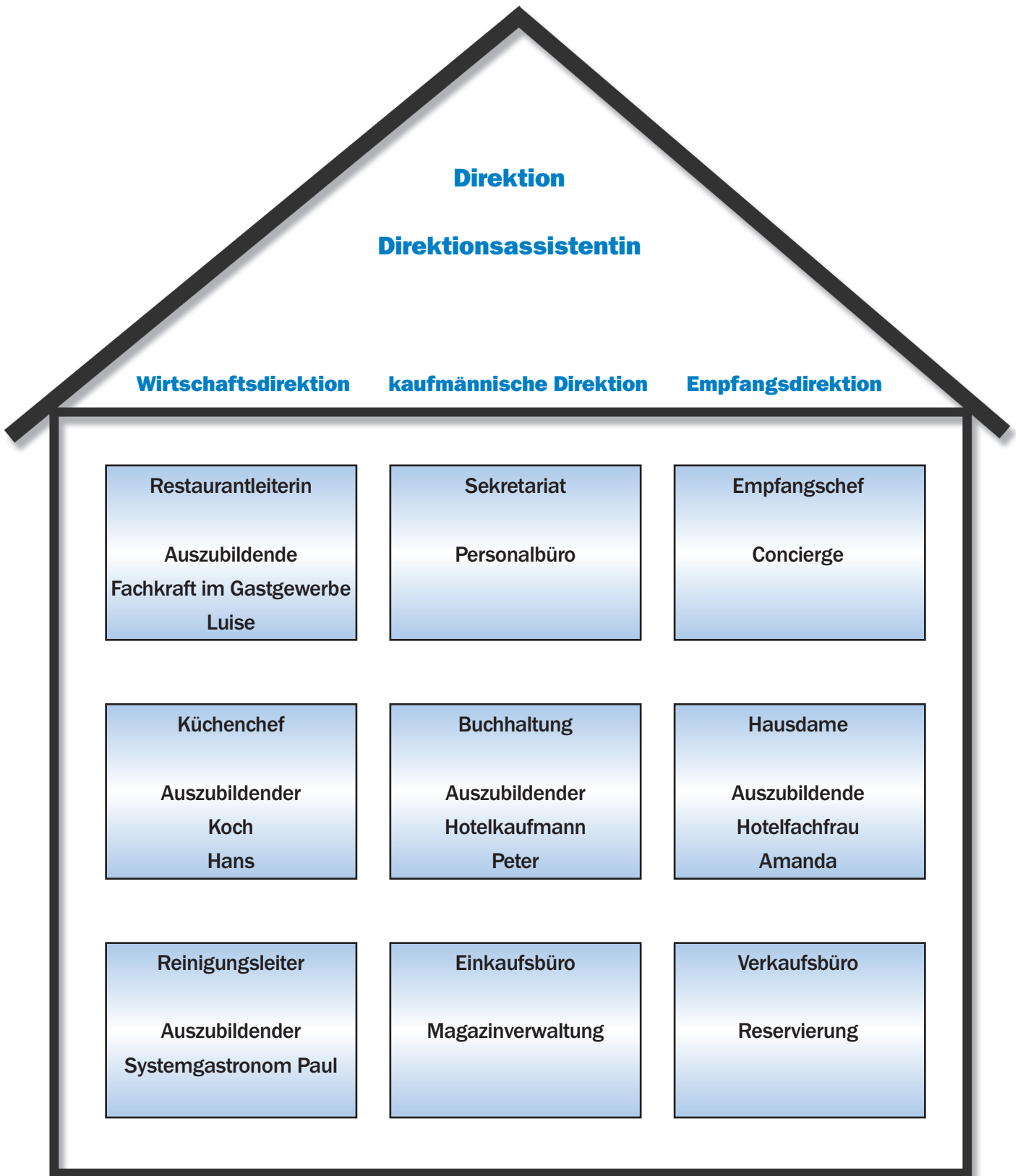
Bar-Lounge „Prag“, in der Sie sich mit edlen Spirituosen, raffinierten Cocktails (auch ohne Alkohol) und ausgewählten Kaffee- und Teespezialitäten verwöhnen lassen können. Kleinere Snacks bieten wir Ihnen hier bis in die frühen Morgenstunden an.

Ausrichtung Ihrer privaten und geschäftlichen Veranstaltungen:

Banketträume Hamburg, München, Dresden in verschiedenen Größen von 20 bis 80 Personen
Festsaal Berlin bis 120 Personen (teilbar in 3 Räume)

Wir beraten Sie gerne über die Veranstaltungsmöglichkeiten in unserem Hause. Unsere Bankettmappe hilft Ihnen bei der Auswahl von Menüs, Tagungsräumen, Tischordnungen und Tagungstechnik.

Unsere Mitarbeiter stellen sich vor:



Die Auszubildenden rotieren gemäß ihres Ausbildungsrahmenplans durch die Abteilungen des Hauses.

Situation

Das Restaurant „Paris“ soll eine neue Speisekarte erhalten. Es sollen vor allem klassische Speisen angeboten werden, die nach den Maßgaben der modernen Speisekunde überarbeitet worden sind. Luise und Hans sollen Vorschläge erarbeiten, die in der neuen Karte eingesetzt werden können.

Aufgabe 1a:

Hans und Luise orientieren sich an der existierenden Karte und stellen zunächst klassische kalte Vorspeisen zusammen. Hans bittet Luise jeweils gastgerechte Beschreibungen der Gerichte zu ergänzen, damit die Servicemitarbeiter in der Küche nicht immer nachfragen müssen, wenn Gäste eine Erläuterung des Gerichtes erwarten.

Ergänzen Sie die folgende Zusammenstellung mit Hilfe Ihres Fachbuches:

Rehpastete an Cumberlandlandsauce, Salatbukett in Balsamico-Vinaigrette	<i>Fleisch vom Reh, fein zerkleinert mit Sahne, Eis und Gewürzen. In Pastetenteig eingeschlagen und in einer Form gebacken; englische Fruchtsauce mit Johannis- und Preiselbeeren; Dressing: Öl und Balsamicoessig</i>
Terrine von Lachs und Zander, mit Salat von grünem Spargel	<i>Fein zerkleinerter Fisch mit Sahne, Eis und Gewürzen in einer Form gegart; oft mit Fischeinlage (unzerkleinert); gegarter grüner Spargel – meist in Essig-Öl-Dressing</i>
<i>Carpaccio</i>	Dünne Scheiben vom rohen Rinderfilet; meist mit etwas Salat, Vinaigrette; oft mit gehobeltem Parmesan
Sülze von Edelfischen und Krebsen, kleiner Salat in Joghurtdressing	<i>Edelfische (Lachs, Steinbutt, Seezunge etc.) garen; Fischfond mit Aspik binden und mit Fischstücken und Krebsfleisch in einem Förmchen erstarren lassen</i>
<i>Vitello tonnato</i>	Dünne Scheiben von gegartem Kalbfleisch mit Thunfischsauce und Kapern
Geräucherter Heilbutt mit Sahnemeerrettich	<i>Heilbutt wird über Birkenespänen kalt geräuchert und wie Räucherlachs dünn aufgeschnitten; geschlagene Sahne mit Meerrettich (Glas), Salz, Pfeffer, Zucker, Zitrone</i>
<i>Gebeizter Lachs mit Senf-Dill-Sauce</i>	Lachsseiten mit Salz, Zucker und Aromaten gebeizt; mit einer Sauce aus Senf, Honig, Öl, Eigelb und Dill
Tatar, zubereitet am Tisch des Gastes	<i>Fettarmes Fleisch aus der Rinderkeule, fein wolfen; dazu Eigelb, Zwiebelwürfelchen, gehackte Kapern, Mixed Pickles (nur regional), Sardellenfilets, Salz, Pfeffer, Ketchup, Worcestershiresauce</i>
<i>Waldorfsalat</i>	Salat aus blanchierten Selleriestreifen und Äpfeln in Mayonnaisesauce, garniert mit Walnüssen
Roastbeef mit Remouladensauce, Kopfsalat in Frenchdressing, Brot und Butter	<i>Rosa gebratenes Roastbeef in dünnen Scheiben, Sauce aus Mayonnaise mit Senf, gehackten Gewürzgurken, Kapern, Sardellen, Petersilie, Kerbel, Estragon, Zitrone, Salz, Pfeffer</i>
<i>Büsumer Krabbencocktail mit Toast und Butter</i>	Nordseekrabben in Cocktailsauce (Mayonnaise, Ketchup, Meerrettich, Orangensaft, Cognac) in der Cocktailschale angerichtet; Brot und Butter à part

Note:

Datum:

© 2010 by

PFANNEBERG



Klasse:

Name:

Aufgabe 1b:

Luise überlegt, nicht nur eine Liste der klassischen Vorspeisen zusammenzustellen, sie möchte überhaupt Ideen mit Schulfreunden und Kollegen austauschen, um für die neue Karte einen Pool von Möglichkeiten zur Verfügung zu haben.

Erstellen Sie mit Ihren Kollegen eine solche Übersicht:

K A L T E V O R S P E I S E N		kartengerechte Beispiele:		Jah- res- zeit	Kü- chen- art
aus Fisch und Meeres- früchten	geräucherte Forellenfilets, Meerrettichsahne, Brot & Butter				
	Sülze von Edelfischen, Safranmayonnaise, Salatbukett			H	B
	<i>Matjes mit Bratkartoffeln (Matjestatar)</i>			S	A
	<i>Beluga-Kaviar mit Blinis</i>			F	B
	<i>Frische Austern</i>			H	A
	<i>Gebeizter Lachs mit Senf-Dill-Sauce</i>			W	A
	<i>Krevettencocktail mit Brot & Butter</i>			H	A
aus Schlacht- fleisch, Geflü- gel, Wild	<i>Terrine von Lachs & Zander, Salatbukett</i>			W	B
	Roastbeef mit Remouladensauce, Feldsalat			F	A
	Hasenterrine mit Cumberland sauce, Ruccolasalat			G	B
	<i>Melone mit Parmaschinken,</i>			H	A
	<i>Carpaccio mit Parmesan & Rucicola</i>			S	A
	<i>Gänseleberparfait, Portweingelee</i>			G	A
	<i>Geflügelcocktail, Brot & Butter</i>			H	A
aus Gemüse, vegetarisch	<i>Wildpastete mit Cumberland sauce</i>			G	B
	<i>Galantine von der Maispoularde</i>			W	A
	<i>Tatar mit Schwarzbrot & Butter</i>			G	B
	Artischockenböden gefüllt mit Champignonsalat			F	A
	Mousse von dreierlei Paprika an Salatbukett			S	A
	<i>Waldorfsalat</i>			G	B
	<i>Salat nach Nizzaer Art</i>			S	B
<i>Spargelsalat in Kräutervinaigrette</i>			F	A	
<i>Melonencocktail</i>			S	A	
<i>Ziegenkäse mit Honig, Salatbukett</i>			G	A	

Aufgabe 1c:

Versuchen Sie Ihre Vorschläge zum einen mit der zugehörigen Jahreszeit (Saison Frühling F, Sommer S, Herbst H, Winter W oder ganzjährig G) zu kennzeichnen, zum anderen markieren Sie die Zugehörigkeit des Gerichtes zur A feinen Küche und B bürgerlichen Küche.

Aufgabe 2a:

Nachdem geeignete Vorspeisen gefunden sind, wenden Hans und Luise sich den Suppen zu. Da Luise über die Herstellung und Benennung von Suppen keine Kenntnisse besitzt, legt Hans ihr einen Infotext aus der Schule vor – leider war er nicht sehr sorgfältig bei der Aufbewahrung seiner Unterlagen und durch Kaffeeflecken sind einige Worte unkenntlich geworden. Ergänzen Sie die fehlenden Worte:

Abschnitten und Knochen	bindet die Brühe	das Gemüse	doppelte Kraftbrühe	Fleischabschnitte
Gemüse, Kräutern und Gewürzen	Gemüsekremsuppen	gerösteten	Hülsenfrüchte oder Kartoffeln	
Klärfleisch	Klärfleisch und Wurzelgemüse	Klärung der Suppe	Knochen und Wurzelgemüse	
kräftige, intensiv	nicht mehr kochen	Rindfleisch	Roux	weniger oder gar kein Wurzelgemüse

Klare Suppen können aus Schlachtfleisch, Geflügel, Wild, Wildgeflügel oder Gemüse hergestellt werden. Zunächst muss hierfür eine Grundbrühe aus Abschnitten und Knochen des jeweiligen Rohstoffes hergestellt werden, die gemeinsam mit Gemüse, Kräutern und Gewürzen ausgekocht werden. Aus der Grundbrühe, die in der Regel auf der Speisekarte so nicht angeboten wird, wird mit Hilfe von Klärfleisch, Eiklar, Wurzelgemüse und Eis eine klare Kraftbrühe (Consommé), eine doppelte Kraftbrühe (Consommé double) oder eine Essenz hergestellt. Klärfleisch und Wurzelgemüse intensivieren den Geschmack (– bei doppelter Kraftbrühe mit der doppelten Menge –), Eiklar und Fleischeiweiß bewirken die Klärung der Suppe. Ist die Brühe, Kraftbrühe etc. nicht näher bezeichnet, handelt es sich immer um eine Zubereitung aus Rindfleisch – andere Rohstoffe müssen im Namen angegeben werden (z. B. Wildkraftbrühe).

Gebundene Suppen bestehen ebenfalls überwiegend aus einer Geschmack- und Namen gebenden Brühe, die auf verschiedene Arten weiter verarbeitet und dabei gebunden wird. Kremsuppen werden mit einer Roux gebunden, d. h. Butter, Wurzelgemüse und Mehl werden erhitzt und später mit der jeweiligen Brühe aufgefüllt und gekocht. Das Mehl bindet die Brühe, sodass eine sämige Suppe entsteht, die mit Sahne und Butterflockchen verfeinert wird. Gemüsekremsuppen werden auch auf diese Art und Weise hergestellt, indem zu dem beschriebenen Ansatz das Gemüse zugegeben, mitgekocht und später passiert wird.

Legierte Suppen werden zunächst wie Kremsuppen hergestellt – zur Vollendung jedoch mit einer Liaison (Eigelb und Sahne, verquirlt) gebunden, sodass weniger oder gar kein Mehl verwendet wird. Nach der Bindung mit der Liaison darf die Suppe nicht mehr kochen, da sonst das Eigelb gerinnen würde.

Braune Suppen werden mit einem gerösteten Ansatz hergestellt, für den Fleischabschnitte, Knochen und Wurzelgemüse geröstet, mit Mehl bestäubt und mit Tomatenmark glasiert werden. Mit der passenden Grundbrühe aufgegossen ergeben sich besonders kräftige, intensiv schmeckende Suppen, wie z. B. Ochsenchwanzsuppe.

Püreesuppen werden überwiegend durch das Pürieren der wertgebenden Zutaten hergestellt. Häufig enthalten sie Gemüse, Hülsenfrüchte oder Kartoffeln, sie können aber auch durch Mitgaren von Reis, durch Mehl oder mit Brot gebunden werden.

Note:

Datum:

© 2010 by

PFANNEBERG



Klasse:

Name:

Aufgabe 2b:

Luise sammelt auch für die Suppen mit ihren Freunden und Kollegen Beispiele in einer Übersicht um später auch für wechselnde Karten und Menüs eine Auswahl zu haben:

Art	mögliche Einlagen	Beispiele
<p>Klare Suppen</p>	<p>Verschiedene Klößchen (Fleisch, Fisch, Leber, Grieß, Mark u.Ä.)</p> <p>Verschiedene Nocken (Käse, Butter, Quark u.Ä.)</p> <p>Eierstich, Crêpesstreifen</p> <p>Teigwaren, Reis, Kräuter</p> <p>Gemüse</p>	<p>Rinderkraftbrühe Dubarry (Blumenkohl, Eierstich, Reis)</p> <p><i>Wildkraftbrühe nach Jägerart (Madeira, Wildklößchen, Streifen von Champignons)</i></p> <p><i>Rinderkraftbrühe Grimpladi (Eierstich, Selleriestreifen, Tomate)</i></p> <p><i>Geflügelkraftbrühe Mikado (Hühnerwürfel, gehackte Tomaten)</i></p>
<p>Gebundene Suppen</p>	<p>Rahm-/Samtsuppen Gemüse-/Pilzstreifen und -würfel, Reis Teigwaren, Croûtons</p> <p>Gemüsesuppen Gemüse, Reis, Kräuter Teigwaren, Croûtons</p> <p>Püreesuppen Croûtons, Speckwürfel Gemüsestreifen/-würfel Reis, Kräuter</p> <p>Dunkle gebundene Suppen Fleischstreifen/-würfel Gemüsewürfel, Alkoholika</p>	<p>Champignoncremesuppe</p> <p><i>Geflügelrahmsuppe</i></p> <p><i>Spargelcremesuppe</i></p> <p><i>Muschelsamtsuppe</i></p> <p>Linsensuppe, <i>Erbsensuppe</i></p> <p><i>Bohnensuppe</i></p> <p><i>Kartoffelsuppe</i></p> <p><i>Kartoffelpüreesuppe</i></p> <p><i>Karottenpüreesuppe</i></p> <p><i>Blumenkohlpüreesuppe</i></p> <p><i>Linsen- / Erbsenpüreesuppe</i></p> <p><i>Ochschwanzsuppe</i></p> <p><i>Wildsuppe; Fasanensuppe</i></p> <p><i>Jägersuppe</i></p>
<p>Spezialsuppen</p>	<p>Nationalsuppen</p> <p>Regionalsuppen</p> <p>Exotische Suppen</p> <p>Eintopfgerichte</p>	<p><i>Borschtsch (Russland)</i></p> <p><i>Bouillabaisse (Frankreich)</i></p> <p><i>Minestrone (Italien)</i></p> <p><i>Clear Oxtail (England)</i></p> <p>schwäbische Brotsuppe</p> <p><i>Hamburger Aalsuppe</i></p> <p><i>Bayrische Leberknödelsuppe</i></p> <p>Haifischflossensuppe</p> <p><i>Schwalbennestersuppe</i></p> <p><i>Schildkrötensuppe</i></p> <p>Pichelsteiner</p> <p><i>Gaisburger Marsch</i></p> <p><i>Linsentopf</i></p> <p>Irish Stew</p> <p><i>Soljanka</i></p>

Aufgabe 2c:

Hans findet, dass klare Suppen immer eine adäquate Einlage benötigen. Er entdeckt im Buch eine Übersicht und bemerkt, dass es viele Fachbegriffe und Garnituren gibt. Er möchte auch für diese ein Infoblatt gestalten, das allen Mitarbeitern zugänglich gemacht werden soll.

Ergänzen Sie die folgende Liste:

Deutsche Bezeichnung	Französische Bezeichnung	Beschreibung
<i>Pfannkuchenstreifen</i>	Célestine	<i>Kräutercrêpes in feine Streifen geschnitten</i>
Eierstich	<i>Royale</i>	Eigelb mit Sahne und Gewürzen im Wasserbad gestockt, Würfel oder Rauten
<i>Windbeutelchen</i>	<i>Profiteroles</i>	Kleine Brandteigkrapfen, gebacken
<i>Klößchen</i>	Quenelles	<i>Farce von Fleisch oder Leber, auch Grieß zu Nocken geformt und pochiert</i>
Gemüsestreifen	<i>Juliennes</i>	<i>Wurzelgemüse (Karotten, Sellerie, Lauch) in feine Streifen geschnitten</i>
<i>Gemüsewürfel</i>	Brunoise	<i>Wurzelgemüse (s.o.) in feine Würfelchen geschnitten</i>
<i>Brotwürfel</i>	<i>Croûtons</i>	In Butter geröstete Weißbrotwürfel
<i>Gemüserauten (auch bürgerliche Art)</i>	Paysanne	<i>Wurzelgemüse (s.o.) in dünne Rauten geschnitten</i>
Eieinlauf	<i>Mille fanti</i>	<i>Eier aufgeschlagen und durch ein Sieb in die Kraftbrühe laufen lassen</i>

Aufgabe 2d:

Suchen Sie in Ihrem Fachbuch und anderen geeigneten Büchern nach Garnituren für klare Suppen und versuchen Sie diese gastgerecht zu erklären.

Note:

Datum:

Klasse:

Name:

Aufgabe 2e:

senkrecht:

- ① Wenn Bauern eine Suppe mit viel Gemüse machen, schneiden sie selbiges so.
- ② Geschrumpfte Beutel mit viel Wind drin.
- ③ Dieses Fräulein aß immer so gerne Kräutercrêpes in feinen Streifen.
- ④ Kohlsuppe mit Rote Bete und Sauerrahm aus dem eisigen Nordosten.
- ⑤ Aus dem französischen Fischernetz auf den fein gedeckten Tisch.
- ⑥ Das gibt Kraft: Deutsches Schwerarbeiteressen in suppiger Form.

waagrecht:

- ① Königliche Suppeneinlage!
- ② Fachbegriff für durchsichtige, kraftvolle Suppe.
- ③ Englische Variante von 2 waagrecht – aus ursprünglichem Fliegenverscheucher.
- ④ Die schmecken auch auf dem Salat! Weißbrot in seiner leckersten Form.
- ⑤ Aus Grieß, Leber, Fleisch oder Fisch – mit Löffel abgedreht oder gerollt.
- ⑥ Damit werden Suppen wie 2 waagrecht angereichert – geschnitten wie 3 senkrecht.
- ⑦ Italienischer Bruder von 6 senkrecht mit Einlage aus 1 senkrecht und mehr.
- ⑧ Anderer Ausdruck für 5 waagrecht – vor allem in Österreich.
- ⑨ Die dürfen in Europa nicht mehr aus dem Meer in den Topf – Mockturtle heißt der Ersatz.
- ⑩ Diese Dame war eine königliche Maitresse, zu deren Ehren eine Suppe mit schnödem Kohl kreiert wurde!
- ⑪ Reichert man 2 waagrecht mit Tomaten und gackerndem Hühnchen an, heißt diese Garnitur so!
- ⑫ Grundlage für Fräuleins Freuden in 3 senkrecht.



Name: _____

Klasse: _____

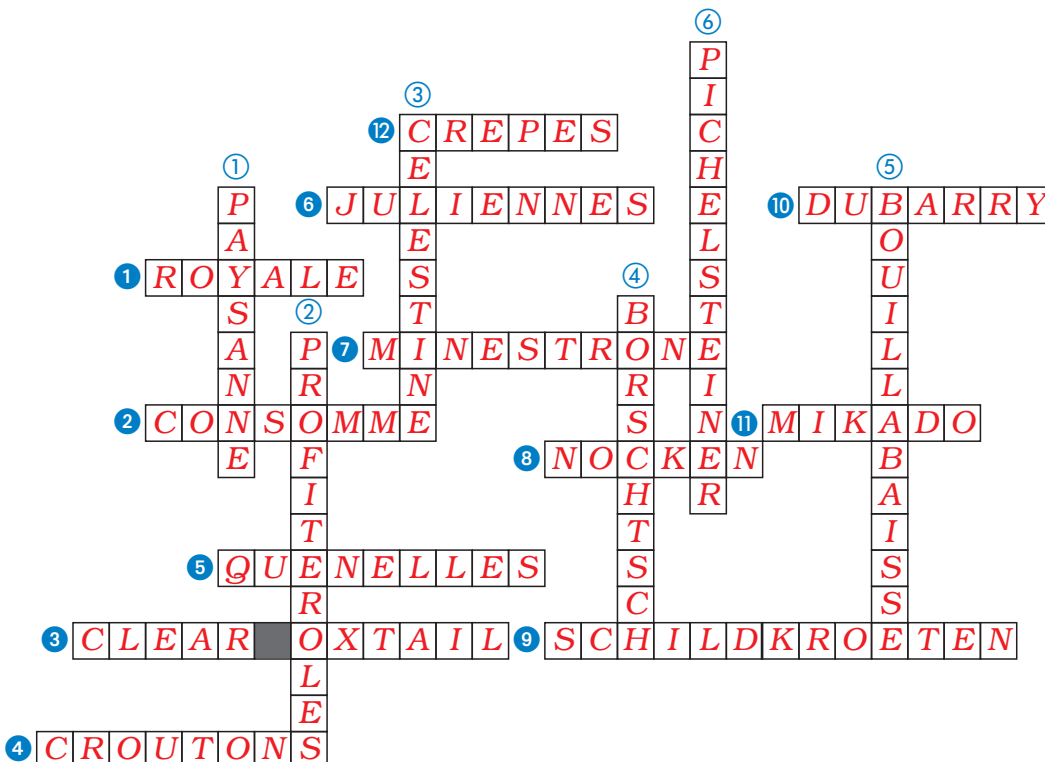


PFANNEBERG

© 2010 by

Datum: _____

Note: _____



Aufgabe 3a:

Nachdem kalte Vorspeisen und Suppen zusammengestellt sind, überlegen Hans und Luise gemeinsam, welche warmen Vorspeisen (auch Zwischengerichte) möglich sind. Hans meint, dass es sich im Wesentlichen um kleinere Hauptgerichte handelt. Luise widerspricht ihm: Sie meint, dass es sich nicht nur um „kleine Hauptgerichte“ handelt, sondern dass bestimmte Voraussetzungen für warme Vorspeisen gelten. Helfen Sie Luise bei ihrer Argumentation!

Warme Vorspeisen ...

- können eine Kombination von warmen Hauptkomponenten und kleinen kalten Beilagen sein
- *sollten wenig sättigend sein.*
- *sollten leicht verdaulich sein.*
- *sollten dem Hauptgericht den Höhepunkt nicht streitig machen.*
- *müssen nicht unbedingt Sättigungsbeilagen umfassen.*

Aufgabe 3b:

Gemeinsam versuchen Hans und Luise eine Liste möglicher Vorschläge, geordnet nach Warengruppen, zusammenzustellen:

Warengruppe	Vorschlag warme Vorspeise
Geflügel	<ul style="list-style-type: none"> • poeliertes Stubenküken, Rosmarinrahm, Nusskartoffeln • <i>Roulade von Maispoularde und Mangold, Rahmsauce, Wildreis</i>
Wildgeflügel	<ul style="list-style-type: none"> • bardierte Fasanebrust auf Portweinjus, Kartoffelperlen • <i>Cassoulet von der Taube mit Zitronenthymian, Gemüse nudeln</i>
Schlachtfleisch (Rind, Kalb, Lamm, Schwein)	<ul style="list-style-type: none"> • Königinpastetchen mit Trüffeln • <i>Saltimbocca à la Romana, Polentaschnittchen</i> • <i>Lammragout im Blätterteigkissen</i>
Wild	<ul style="list-style-type: none"> • gebratenes Frischlingsfilet, Kartoffelnest gefüllt mit Preiselbeerbutter • <i>Pralinen vom Rehfilet mit Pfifferlingen, Spätburgunderjus, Strohkartoffeln</i>
Fisch	<ul style="list-style-type: none"> • Zopf von Lachs und Seezunge, Rieslingsauce, Fleuron • <i>Tempura von Edelfischen, grüner Meerrettich</i> • <i>gedämpfter Zitronengrasspieß mit Lachs und Seeteufel, Duett von weißem und grünem Spargel</i>
Meeresfrüchte	<ul style="list-style-type: none"> • gratiniertes Ragout von Jakobsmuscheln mit Spargel • <i>gegrillte Riesengarnelen, lauwarmer Gurkensalat süß-sauer</i>
Gemüse	<ul style="list-style-type: none"> • Roulade von Aubergine und Schafskäse auf Tomatenpesto • <i>Törtchen von Tomaten, Champignons und Kräutern an Sauerrahm</i>
Teigwaren	<ul style="list-style-type: none"> • Steinpilzpanzerotti in Salbeibutter • <i>Überraschungsbonbon gefüllt mit Spinat, Ricotta und Lachs auf Safranschaum</i>
Teige und Massen	<ul style="list-style-type: none"> • Quiche Lorraine, Blattsalate in Sahnedressing • <i>Gemüse Wan Tans mit süß-saurer Sauce</i> • <i>Frühlingsrollen</i>

Note:

Datum:

© 2010 by

PFANNEBERG



Klasse:

Name:

Name: _____

Klasse: _____



© 2010 by

PFANNEBERG

Datum: _____

Note: _____

Aufgabe 4a:

Hans ist mit Luises Vorschlag zu der warmen Fischvorspeise nicht einverstanden: „Das ist doch schon ein Fischgericht!“ Luise meint aber, dass je nach Menüfolge auch dieser Vorschlag in Ordnung geht. Hans will nun „echte“ Fischgerichte für die neue Karte sammeln.

Füllen Sie in der folgenden Tabelle je die erste Spalte aus und geben Sie sie an Ihren Sitznachbarn weiter. Nun füllen Sie die nächste Spalte aus und geben weiter, und so weiter, bis die Tabelle ausgefüllt wieder bei Ihnen ankommt.

Garverfahren	Fisch	Sauce	Gemüse	Beilage	Salate
<i>gebraten</i>	<i>Dorade</i>	<i>Zitronenbutter</i>	<i>Blattspinat</i>	<i>bunter Reis</i>	—
<i>gebacken (tiefes Fett)</i>	<i>Seezunge</i>	<i>Colbertbutter</i>	<i>Gemüse- körbchen</i>	<i>Salz- kartoffeln</i>	—
<i>gedünstet</i>	<i>Seezungen- schleifen</i>	<i>Riesling- sauce</i>	<i>Gemüsebett</i>	<i>Kräuterreis</i>	—
<i>gegrillt</i>	<i>Seeteufel</i>	<i>Dillbutter</i>	—	<i>Gemüse- reis</i>	<i>gem. Salat</i>
<i>gebraten</i>	<i>Forelle</i>	<i>Nussbutter</i>	—	<i>Drillinge</i>	<i>Kopfsalat</i>

Aufgabe 4b:

Stellen Sie aus den gesammelten Vorschlägen eine Aktionskarte zusammen. Als Basis soll die erarbeitete Tabelle dienen und die Karte soll keine Preise enthalten.

Aufgabe 5a:

Hans und Luise nehmen nun die Hauptgerichte für ihre neue Speisekarte in Angriff. Der Küchenchef legt ihnen zunächst eine Liste mit Klassikern der Speisekarte vor. Vervollständigen Sie die Lücken mit Hilfe Ihres Fachbuches:

Name	Schlacht- tier	Beschreibung	typische Beilagen
Roulade	<u>Rind</u>	<u>Rindfleischscheibe, plattiert, gerollt mit Senf, Speckscheibe, Viertel einer Gewürzgurke, geschmort – in der Sauce serviert</u>	Klöße, Salzkartoffeln
<u>Szegediner Gulasch</u>	Schwein	Zwiebelstreifen anbraten, Fleischwürfel zugeben, Salz, Pfeffer, Gewürzpaprika, Tomatenmark, Flüssigkeit, Sauerkraut – schmoren.	Spätzle, Serviettenknödel
Ossobuco	<u>Kalb</u>	<u>Kalbsbeinscheibe in Olivenöl anbraten, Tomatenmark zugeben, glasieren, Weißwein – schmoren. Gemüsebrunoise zugeben und gegart auf dem Knochen anrichten</u>	<u>Risotto, Polenta</u>
<u>Prager Schinken</u>	<u>Schwein</u>	Gepökelter Kochschinken vom Schwein, geräuchert. In Portwein geschmort oder im Brotteig gebacken	<u>Bratkartoffeln, Püree</u>
Irish-Stew	<u>Lamm</u>	<u>Lammfleischwürfel, Kartoffeln, Zwiebeln, Kräuter, Sellerie schichtweise in einen Topf geben, mit Brühe angießen, im Ofen garen (fast Eintopf!)</u>	—
<u>Züricher Geschnetzeltes</u>	<u>Kalb</u>	Kalbsfiletstreifen scharf anbraten, Schalottenbrunoise und Champignons anschwitzen, Jus angießen, mit Sahne verkochen	<u>Berner Rösti</u>
Sauerbraten	<u>Rind</u>	<u>Rindfleisch in Essig und Rotwein marinieren, anbraten, Mirepoix anbraten, Tomatenmark, Marinade zum Ablöschen, schmoren, Sauce passieren – Fleischscheiben in der Sauce servieren</u>	<u>Knödel Salzkartoffeln Krokette</u>
<u>Burgunderbraten</u>	<u>Schwein</u>	Fleisch in Burgunderwein marinieren, anbraten, Mirepoix anbraten, Tomatenmark, mit Marinade ablöschen, schmoren, Sauce passieren – Fleischscheiben in der Sauce anrichten	<u>Krokette, Kartoffelkrapfen, Macaire</u>
Lammcurry	<u>Lamm</u>	<u>Lammschulterwürfel anbraten, würzen, Zwiebelbrunoise zugeben, Brühe angießen, fertigdünsten</u>	<u>Reis</u>
<u>Tafelspitz</u>	<u>Rind</u>	Fleisch mit Spickzwiebel, Gemüsebund, Kräutern in Salzwasser gargezogen, Brühe zu Meerrettichsauce verarbeitet	<u>Bouillon-, Salzkartoffeln</u>
Saltimbocca à la romana	<u>Kalb</u>	<u>Kleine Kalbsschnitzel fariniert (= in Mehl gewendet), belegt mit frischem Salbeiblatt, Parmaschinken, gebraten</u>	<u>Polenta, Risotto</u>
<u>Piccata milanese</u>	<u>Kalb</u>	Kalbsschnitzel fariniert, durch Ei und gehobelt Parmesankäse mit Weißbrotkrume gezogen, in der Pfanne gebraten, dazu Tomatensauce	<u>Nudeln, Gnocchi, Risotto</u>

Note:

Datum:

© 2010 by

PFANNEBERG



Klasse:

Name:

**Aufgabe 5b:**

Finden Sie das Lösungswort im folgenden Rätsel:

- ① Meist unerwünschter Bestandteil eines Fleischstückes.
- ② Italienische Spezialität aus Kalbfleisch mit Parmaschinken und Salbei.
- ③ Scheibe vom Rücken mit langem Rippenknochen.
- ④ Ernährungsphysiologisches Argument für Fleischverzehr – hier besonders hochwertiger Bestandteil.
- ⑤ Italienische Spezialität aus der Kalbsbeinscheibe.
- ⑥ Sammelbegriff für Fleisch von Rind, Schwein, Lamm und Kalb.
- ⑦ Irisches Eintopfgericht aus Lammfleisch.
- ⑧ Edelster Teil eines Schlachtieres.
- ⑨ Beliebteste und bekannteste Zubereitung aus Kalbfleisch.
- ⑩ Immer mit Parmesan paniert!
- ⑪ Beliebtes deutsches Gericht aus Fleischwürfeln mit vielen Zwiebeln.
- ⑫ Früher häufiger als Rind- und Schweinefleisch – doch heute gibt's ja Autos.
- ⑬ Feine Streifen von Schlachtfleisch werden hierzu verarbeitet.
- ⑭ Zäher Rinderbraten wird zart, wenn man Selbiges daraus herstellt.
- ⑮ Edlere Variante von 14. – unter Verwendung eines berühmten roten Franzosen.
- ⑯ Bekannte Zubereitung aus Rindfleisch – gut gerollt ist halb gewonnen!

↓

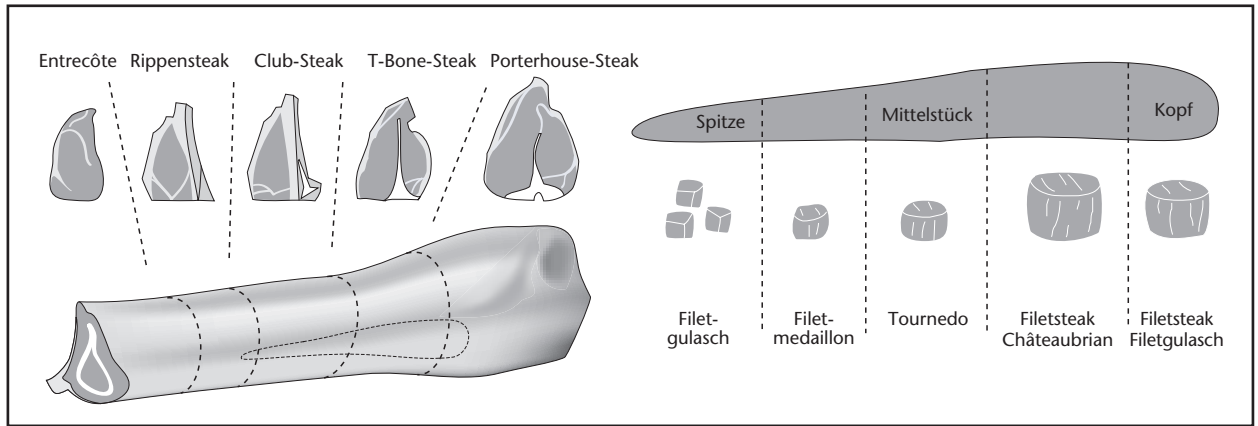
①	F E T T
②	S A L T I M B O C C A
③	K O T E L E T T
④	E I W E I S S
⑤	O S S O B U C O
⑥	S C H L A C H T F L E I S C H
⑦	I R I S H S T E W
⑧	F I L E T
⑨	W I E N E R S C H N I T Z E L
⑩	P I C C A T A
⑪	G U L A S C H
⑫	P F E R D
⑬	G E S C H N E T Z E L T E S
⑭	S A U E R B R A T E N
⑮	B U R G U N D E R B R A T E N
⑯	R O U L A D E

↑

Aufgabe 5c:

Luise möchte gerne, neben den klassischen Gerichten aus Schlachtfleisch, auch einen Kartenteil mit Steaks in die Speisekarte aufnehmen. Sie ist der Ansicht, dass die Vielfalt der Möglichkeiten hier ein Vorteil ist. Hans ist irritiert: Gibt es denn so viele verschiedene Steaks?

Helfen Sie ihm Luises Nennungen zu definieren.



Name	Beschreibung	Portion
Châteaubriand	<i>aus Mittelstück und Kopf des Rinderfilets geschnitten, ca. 4–5 cm dick tranchiert am Tisch des Gastes (engl. Service)</i>	2 Personen 400 g
Filetsteak (Tenderloin-Steak)	<i>2–2,5 cm dicke Rinderfiletscheibe → (aus dem Mastochsenfilet)</i>	160–180 g auch 200–220 g
Entrecôte (Entrecôte double)	<i>Scheibe aus dem vorderen Rinderrücken (8–9. Rippe), ohne Knochen, ca. 2 cm dick → (doppeltes Entrecôte → tranchiert am Tisch)</i>	180–200 g (400 g bei 2 Personen)
Tournedo	<i>ca. 3 cm dicke Filetscheibe aus der Mitte auch gebunden oder bardiert (mit Speck umwickelt)</i>	2 Stk. je Portion je 50–75 g
T-Bone-Steak	<i>ca. 3,5 cm dicke Roastbeefscheibe mit T-Knochen, kleiner Filetanteil</i>	2 Personen 600–700 g
Rumpsteak (Sirloin-Steak)	<i>fingerdicke Scheibe aus dem hinteren Teil des Roastbeefs oder der Hüfte → (doppeltes Rumpsteak)</i>	200 g (400 g)
Filetmedaillon	<i>kleine Scheiben aus dem Filet Übergang von Spitze zu Mittelstück</i>	2 Stk. je Portion je ca. 75 g
Porterhouse-Steak	<i>ca. 5 cm dickes Roastbeefsteak mit Knochen und großem Filetanteil aus dem mittleren Teil des Roastbeefs</i>	2–4 Pers. 800–1000 g
Club-Steak	<i>Roastbeefscheibe mit Knochen aus dem Übergang von Rippen- zu Sattelstück</i>	2–4 Pers. 1000 g
Rippensteak	<i>wie Entrecôte double, aber mit Knochen (= Kotelett vom Rind)</i>	ca. 1000 g

Note:

Datum:

© 2010 by

PFANNEBERG



Klasse:

Name:

**Aufgabe 5d:**

Hans möchte gerne in der Saison Wildgerichte in die Karte aufnehmen bzw. als Sonderkarte anbieten. Gemeinsam mit Luise schlägt er Informationen über Wild und Wildgeflügel nach, um ein adäquates Angebot erstellen zu können:

Wildart	Beschaffenheit	Saison	Verwendung
Rehwild	rotbraun, von jungen Tieren, saftig	Mitte Mai bis Januar	<i>Jungtiere: Rücken als Rehnüsschen/-medaillons ältere Tiere: gespickt, gebeizt, meist geschmort</i>
Rotwild	dunkelbraun, kernig, aromatisch	August bis Mitte Januar	<i>Jungtiere: Braten, Steaks, Medaillons, Rouladen ältere Tiere: Wildpfeffer/ -gulasch, Terrinen, Pasteten</i>
Schwarzwild	dunkelrot, sehr aromatisch, ältere Tiere bardieren	Mitte Juni bis Ende Januar, Frischlinge ganzjährig	<i>Rücken: ganz oder Steaks Keule: Braten/Rouladen Schulter: Braten Rest: Gulasch, Pasteten</i>
Hasen	braunrot, zart, mild	Oktober bis Januar	<i>Rücken/Keulen als Braten Rest für Schmorgerichte</i>
Damwild	rotbraun, saftig (ähnlich Rehwild)	September bis Mitte Januar	<i>vgl. Rehwild</i>
Muffelwild	hell, sehr saftig	August bis Ende Januar	<i>Rücken: im Ganzen oder Steaks, Medaillons Rest: Ragout, Gulasch, Pasteten</i>
Rebhuhn	mager, sehr aromatisch	September bis Mitte Dezember	<i>junge Rebhühner (ca. 200 g) zum Braten ältere Tiere zum Schmoren</i>
Fasan	hell, langfaserig, weniger saftig als Rebhuhn	Oktober bis Mitte Januar (oft Zucht)	<i>vgl. Rebhuhn</i>
Wildente (= Flugente)	mager, kernig	September bis Mitte Januar (oft Zucht)	<i>Jungtiere: im Ganzen braten, Brust → Delikatesse ältere Tiere. Schmoren (oft tranig!)</i>
Wildtaube	zart	Juli bis April (oft Zucht)	<i>Portionsgericht im Ganzen gebraten, Teile auch als Zwischengericht ältere Tiere → Schmoren</i>