

Ein komplettes Medienpaket für die gastgewerbliche Ausbildung



ISBN 978-3-582-40050-5



ISBN 978-3-582-40052-9

Zu folgenden Titeln werden Lehrerhefte angeboten:

- Gastronomie Grundstufe
- Arbeitsheft Gastronomie Grundstufe
- Arbeitsheft Gastgewerbe Hotelfachleute, Fachstufen 1 und 2
- Arbeitsheft Restaurantfachleute, Fachstufen 1 und 2
- Arbeitsheft Fachrechnen in Restaurant und Hotel
- Die Lehrküche, Lernfelder im Kochberuf
- Arbeitsheft Köchin/Koch, Fachstufen
- Arbeitsheft Fachrechnen in der Lehrküche



ISBN 978-3-582-40085-7



ISBN 978-3-582-40067-3



ISBN 978-3-582-40034-5



ISBN 978-3-582-40087-1



ISBN 978-3-582-40080-2



ISBN 978-3-582-40072-7



ISBN 978-3-582-40034-5



ISBN 978-3-582-40039-0



ISBN 978-3-582-40057-4



ISBN 978-3-582-40035-2



ISBN 978-3-582-40048-2

HOTELFACHLEUTE

FACHSTUFEN 1 und 2

von

F. Jürgen Herrmann

4., überarbeitete Auflage

Herausgeber

F. Jürgen Herrmann

Autoren

Ökonompädagogin Andra Becker-Querner, Dresden

Serviermeisterin Ingrid Friebe, Radeburg

StD Dipl.-Gwl. F. Jürgen Herrmann, Dresden

Dipl.-Ökonom Helmut Klein, Dresden

Dipl.-Berufspädagogin Jana Weigelt, Dresden

ISBN 978-3-582-40085-7

Das Werk und seine Teile sind urheberrechtlich geschützt. Jede Nutzung in anderen als den gesetzlich oder durch bundesweite Vereinbarungen zugelassenen Fällen bedarf der vorherigen schriftlichen Einwilligung des Verlages.

Die Verweise auf Internetadressen und -dateien beziehen sich auf deren Zustand und Inhalt zum Zeitpunkt der Drucklegung des Werks. Der Verlag übernimmt keinerlei Gewähr und Haftung für deren Aktualität oder Inhalt noch für den Inhalt von mit ihnen verlinkten weiteren Internetseiten.

Verlag Handwerk und Technik GmbH,
Lademannbogen 135, 22339 Hamburg;
Postfach 63 05 00, 22331 Hamburg – 2014

E-Mail: info@handwerk-technik.de
Internet: www.handwerk-technik.de

Satz und Layout: alias GmbH, 12526 Berlin
Umschlagmotiv: alias GmbH, 12526 Berlin
Druck: Stürtz GmbH, 97080 Würzburg

Vorwort

Das Lehrbuch für Hotelfachleute ist lehrplangerecht aufgebaut und umfasst die acht Lernfelder des 2. und 3. Ausbildungsjahres im Ausbildungsberuf der Hotelfachleute.

Das Lehrbuch ist mit der „Grundstufe Gastronomie“ inhaltlich abgestimmt.

In der vorliegenden Auflage wurden einschlägige Rechtsbestimmungen aktualisiert oder neu aufgenommen. Das betrifft insbesondere die Weinverordnung, die Allergen Kennzeichnung und das 2015 in Kraft tretende neue Meldegesetz. Die Hotelklassifizierung entspricht den neuesten Vorgaben und der Aspekt der Nachhaltigkeit als Marketing-Instrument wird beschrieben. Als wichtiger Teil der Gästebetreuung wurden die Serviceleistungen im Hotel neu bearbeitet. Berücksichtigt sind außerdem die für Hotels immer größer werdende Bedeutung der Internetauftritte und sozialen Netzwerke sowie der Online-Reservierungssysteme und Bewertungsportale. Schließlich wurden die Screenshots der Hotelsoftware sowie zahlreiche Statistiken und Abbildungen aktualisiert.

Das Lehrbuch stellt die Ausbildungsinhalte leicht verständlich und anschaulich dar und eignet sich als Nachschlagewerk für eine ständige berufliche Qualifizierung.

Handlungsorientierte Ansätze zur Förderung der Methodenkompetenz sind insbesondere durch zahlreiche projektorientierte Aufgaben gegeben.

Französisch und **Englisch** als Fachsprachen ist mit Blick auf die Internationalität des Gastgewerbes besondere Beachtung geschenkt worden.

Die einzelnen Abschnitte enthalten **fremdsprachige Fachgespräche**.

Berechnungen, betriebswirtschaftliche und rechtliche Aspekte sind als Lehrbuchprinzip einbezogen worden.


Den ästhetischen Ansprüchen eines Serviceberufes trägt die aufwendige grafische Gestaltung Rechnung.


Herausgeber und Autoren bedanken sich bei Herrn Marian Kerger und Herrn Dieter Klein für die langjährige Mitarbeit.

Das Autorenkollegium ist an weiteren konstruktiven Hinweisen sehr interessiert.

Herausgeber und Verlag

Lehrbuchsymbole

 *Französische Übersetzung
m für männliche Substantive
w für weibliche Substantive*

 *Englische Übersetzung*



Französischer Fachtext



Englischer Fachtext



*Bezüge zum Service
besondere Angebotsformen*



Rechtsvorschriften



Vertiefungen/Ergänzungen



Aufgaben/Berechnungen

→ *Querverweise mit Seitenzahlen*

→ *Querverweise auf Grundstufe*



Querverweise auf die CD-ROM



Inhaltsverzeichnis CD-ROM

Fachwissen in Übersichten

Restaurant/Hotel A-Z
Arbeitsverfahren Küche A-Z
Arbeitsmittel Küche A-Z
Werkstoffe und Textilien
Dekoratives Gestalten
Voraussetzungswissen
Versuche und Lösungen
Internationale Garnituren

Kriterienkatalog zur Hotelklassifizierung

Deutsche Hotelklassifizierung 2015 - 2019

Bankett

Bankett
Bankett-Vereinbarung
Bankett-Checkliste

Zutaten/Speisen

Obst
Käse
Wurst
Fisch
Brot
Asiatische Zutaten
Vorspeisen
Salate
Fingerfood
Convenience
Asiatische Speisen
Sous vide
Molekularküche
Trends

Berechnungen

Kalkulation
Bankett-Kalkulation
Gästerrechnungen
Währungsrechnen
Nährwerttabelle
Wareneinsatzmengen

Recht

Rechtsbestimmungen im Gastgewerbe
Rechtsbestimmungen bei
der Speisenherstellung
Brandschutz

Übungen/Prüfungsvorbereitungen

Aufgaben zu Technologie,
zusammenhängende Technologie,
Warenwirtschaft, Marketing,
Station, Organisation,
Bankett, Beratung und Verkauf,
Führung im Wirtschaftsdienst

Küchenprofi

Installationsprogramm für die Anwendung
Küchenprofi starten
Erläuterungen zur Nutzung

BERATUNG UND VERKAUF IM RESTAURANT I		
1	Speisen	9
1.1	Einteilung	9
1.2	Gemüsespeisen, Pilzspeisen	10
1.2.1	Nährwert, Service	10
1.2.2	Gemüsespeisen	10
1.2.3	Pilzspeisen	13
1.3	Kartoffelspeisen	14
1.3.1	Nährwert	14
1.3.2	Zubereitung	14
1.3.3	Service	17
1.4	Klöße, Nocken, Teigwaren, Reis, Hülsenfrüchte	18
1.5	Eierspeisen	21
1.5.1	Einteilung, Nährwert	21
1.5.2	Zubereitung, Service	22
1.6	Fischspeisen	26
1.6.1	Einleitung, Nährwert	26
1.6.2	Zubereitung	26
1.6.3	Anrichten, Service	30
Projektorientierte Aufgabe Anbieten und Verkauf von Menüs nach Saison und Jahreszeit		
		31
1.7	Saucen	32
1.7.1	Einteilung, Nährwert	32
1.7.2	Warme Grundsaucen und ihre Ableitungen	32
1.7.3	Bratensaucen	36
1.7.4	Selbstständige warme Saucen	36
1.7.5	Kalte Saucen	37
1.7.6	Buttermischungen	41
1.8	Brühen, Suppen, Eintöpfe	43
1.8.1	Einteilung, Nährwert	43
1.8.2	Brühen, klare Suppen	44
1.8.3	Gebundene Suppen	46
1.8.4	Gemüsesuppen	51
1.8.5	Regionalsuppen, Nationalsuppen	53
1.8.6	Exotische Suppen, Spezialsuppen	57
1.8.7	Kalte Suppen, Kaltschalen	57
1.8.8	Eintöpfe	59
1.8.9	Service	60
1.9	Schlachtfleischspeisen	61
1.9.1	Nährwert, Einteilung	61
1.9.2	Fleischteile und deren Verwendung	62
1.9.3	Zubereitung	65
1.9.4	Service	74
1.10	Geflügelspeisen	77
1.10.1	Einteilung, Nährwert	77
1.10.2	Hausgeflügelspeisen	78
1.10.3	Wildgeflügelspeisen	79
1.11	Wildspeisen	80
1.11.1	Einteilung, Nährwert	80
1.11.2	Zubereitung	81
1.12	Speisen aus Krebstieren, Weichtieren und anderer Feinkost	83
1.12.1	Einteilung, Nährwert	83
1.12.2	Krebstierspeisen	83
1.12.3	Weichtierspeisen	86
1.12.4	Kaviarspeisen	88
1.12.5	Service	89
1.13	Kalte Speisen	91
1.13.1	Besonderheiten, Einteilung	91
1.13.2	Salate	91
1.13.3	Cocktails	93
1.13.4	Service von kalten Speisen	93
1.14	Gebäck, Süßspeisen, Eisspeisen	94
1.14.1	Einteilung, Nährwert	94
1.14.2	Süßspeisen	95
1.14.3	Service	96
2	Getränke	97
2.1	Trinkwasser	97
2.2	Mineralische Wässer	98
2.3	Frucht- und Gemüsesäfte	100
2.4	Alkoholfreie Erfrischungsgetränke	102
2.5	Bier	104
2.6	Wein	109
2.6.1	Rebsorten	109
2.6.2	Deutsche Weine	111
2.6.3	Europäische Weine	120
2.6.4	Likörweine	125
2.7	Weinhaltige und weinähnliche Getränke	128
2.8	Schaumwein	129
2.9	Spirituosen	132
3	Beratung und Verkauf	136
3.1	Verkaufsgespräch	136
3.2	Reservierungen	137
3.3	Reklamationen	138
Projektorientierte Aufgabe Tagesablauf einer Restaurantfachfrau		
		142
4	Kalkulation	143
Projektorientierte Aufgabe Weinprobe		
		147
MARKETING I		
5	Bedürfnisse, Wünsche, Kaufmotive	148
5.1	Gästebedürfnisse	148
5.2	Kaufmotive der Gäste	149
6	Marketing-Konzept	150
6.1	Markt	150
6.2	Grundlagen des Marketing-Konzeptes	151
6.3	Marktuntersuchungen	152
6.4	Marketing-Strategie	156
6.4.1	Marketing-Ziele	157
6.4.2	Zielgruppen	158
6.4.3	Markt-Positionierung	160
6.5	Marketing-Planungen	161
6.6	Marketing-Instrumente	162
6.6.1	Umweltschutz als Marketing-Instrument	163
6.6.2	Marketing-Mix	164

Inhaltsverzeichnis

6.7	Marketing-Kontrolle	164	15	Bewirtungsbereich	218
7	Produktpolitik (Leistung)	165	15.1	Gasträume	218
7.1	Erzeugnisse und Leistungen der Küche	166	15.1.1	Fußbodenbeläge	218
7.2	Leistungen im Service	167	15.1.2	Ausstattung der Gasträume	220
7.3	Klassifizierung im Gastgewerbe	168	15.1.3	Reinigen, Herrichten und Kontrollieren der Gasträume	222
8	Distributionspolitik (Verkaufswege)	169	15.2	Büffet und Office	224
8.1	Direkter Verkaufsweg	170	16	Beherbergungsbereich	226
8.2	Indirekter Verkaufsweg	172	16.1	Arbeitsbereiche	226
9	Preispolitik	173	16.2	Räume, Mobiliar	226
9.1	Preisbildung	173	16.3	Gästebetten	227
9.2	Preisdifferenzierung	174	16.3.1	Bettaufbau	227
10	Kommunikationspolitik	176	16.3.2	Matratzen	228
10.1	Werbung	176	16.3.3	Deckbetten und Kissen	229
10.1.1	Werbeziele und Werbebotschaften	176	16.3.4	Bettwäsche	230
10.1.2	Werbearten	178	16.4	Zimmerreinigung und -pflege	231
10.1.3	Werbemittel	179			
10.1.4	Werbekonzept	181			
10.1.5	Grenzen der Werbung	182			
	Projektorientierte Aufgabe			Projektorientierte Aufgabe	
	Werbung für ein neu eröffnetes Bistro	183		Generalreinigung eines Hotelzimmers	234
10.2	Verkaufsförderung	184	17	Einkauf	235
10.3	Öffentlichkeitsarbeit	187	17.1	Ziele und Aufgaben des Einkaufs	235
10.3.1	Ziele und Aufgaben	187	17.2	Warenbedarf	236
10.3.2	Corporate Identity	189	17.3	Lieferanten	238
10.3.3	Maßnahmen zur Öffentlichkeitsarbeit	190	18	Warenbeschaffung	240
	Projektorientierte Aufgabe		18.1	Anfragen und Angebote	240
	Wild und Fisch	191			
WIRTSCHAFTSDIENST			WARENWIRTSCHAFT		
11	Werkstoffe im Gastgewerbe	192	18.2	Beschaffungskosten und Angebotsvergleiche	245
11.1	Metallische Werkstoffe	192	18.3	Bestellung	247
11.2	Nichtmetallische Werkstoffe	194	19	Kaufvertrag	248
12	Reinigungsmittel, Pflegemittel, Desinfektionsmittel	198		Projektorientierte Aufgabe	
12.1	Schmutzwirkungen	198		Kaufvertrag	252
12.2	Reinigungs- und Pflegemittel	199	20	Warenumschlag	253
12.3	Handelsformen	201	20.1	Warenannahme	253
12.3.1	Reinigungsmittel	201	20.2	Warenlagerung	254
12.3.2	Pflegemittel	201	20.3	Warenausgabe und Warenkontrolle	260
12.4	Desinfektionsmittel	202		Projektorientierte Aufgabe	
12.5	Ökologischer und ökonomischer Einsatz	202		Planen Sie eine Aktionswoche zum Thema: Weine aus dem Elsass	262
13	Serviceausrüstungen	204	21	Inventuren	263
13.1	Geschirr	204	21.1	Inventurausführung	263
13.2	Gläser	206	21.2	Inventurarten	264
13.3	Besteck	207	21.3	Inventar	265
13.4	Servicegeräte	210	21.4	Bilanz	266
14	Textilien im Gastgewerbe	211		Projektorientierte Aufgabe	
14.1	Textilfaserstoffe, textile Flächen	211		Inventur	267
14.2	Wäschepflege	213			
	Projektorientierte Aufgabe				
	Einsatz in der Wäscherei	217			

Inhaltsverzeichnis

22	EDV in der Warenwirtschaft	268
22.1	Computereinsatz	268
22.2	Warenwirtschaftsprogramme	269
22.3	Organisation in der Warenwirtschaft	270

BERATUNG UND VERKAUF IM RESTAURANT II (Getränkpflege/Verkauf)

23	Pflege und Verkauf von Weißwein	271
24	Pflege und Verkauf von Rotwein	274
25	Pflege und Verkauf von Likörwein	277
26	Weinprobe (Degustation)	278
27	Pflege und Verkauf von Bier	281
28	Pflege und Verkauf von Schaumwein	284
29	Pflege und Verkauf von Spirituosen	287
30	Zubereitung und Verkauf von Aperitifs und Digestifs	290
31	Bar	291
31.1	Barmixer	291
31.2	Mise en place	291
31.3	Arbeitsablauf	292
31.4	Mischgetränke	293

EMPFANGSBEREICH

32	Arbeitsbereiche und Anforderungen	295
32.1	Betriebsorganisation im Gastgewerbe	295
32.2	Arbeitsbereich Empfang	298
32.3	Anforderungen an die Persönlichkeit von Hotelfachleuten	300
33	Organisations-, Informations- und Kommunikationsmittel	301
33.1	Organisationsmittel	301
33.2	Informationsmittel	302
33.3	Kommunikationsmittel	303
33.4	Technische Hilfsmittel	304
33.5	Hotelsoftware	304
34	Reservierungen	307
34.1	Reservierungsarten	307
34.2	Reservierungssysteme	309
34.3	Reservierungsannahmen	313
34.3.1	Einzelreservierungen	313
34.3.2	Gruppenreservierungen	314
34.3.3	Überbuchungen	314
34.4	Reservierungsbestätigungen	316
34.5	Reservierungsweiterleitungen	316
34.6	Stornierungen	316
35	Anreise	317
35.1	Vorbereitungen	317
35.2	Gästebegrüßung	318
35.2.1	Ablauf des Gästeempfangs	318
35.2.2	Empfang besonderer Gäste	320
35.2.3	Datenerfassung	321
35.2.4	Arbeit mit der Gästekartei/-datei	323
36	Gästabbetreuung	325

36.1	Serviceleistungen im Hotel	325
36.1.1	Serviceleitfaden – ein ABC für Gäste	325
36.1.2	Verwahren von Wertsachen und Bargeld	328
36.1.3	Wäschedienst	328
36.1.4	Weckdienst	329
36.1.5	Telefon- und Informationsdienst	330
36.1.6	Erteilung von Auskünften	331
36.1.7	Gästepost	333
36.1.8	Botendienste	333
36.1.9	Aufenthaltsprogramme	334
36.1.10	Zimmerwechsel	334
36.2	Fremdleistungen	335
36.3	Probleme im Hotel	336
36.3.1	Fundsachen	336
36.3.2	Besondere Vorkommnisse	336
36.3.3	Einwände und Reklamationen	337
36.4	Frankfurter Tabelle	338
37	Abreise	340
37.1	Buchen von Leistungen	340
37.2	Gästerabschiedung und Gastrechnungen	342
37.3	Zahlungsformen an der Rezeption	344
38	Abrechnungen	348
38.1	Tagesabschluss	348
38.2	Erlösabrechnung	351
38.3	Statistiken	351

Projektorientierte Aufgabe

Familie Miller plant einen Hotelaufenthalt	354
--	-----

VERKAUFSABTEILUNG


39	Arbeitsbereiche	355
40	Beratung und Verkauf	357
40.1	Gäste und Gastlichkeit	357
40.2	Leistungspalette der Verkaufsabteilung	358
40.2.1	Beherbergungsleistungen	358
40.2.2	Gastronomische Leistungen	359
40.2.3	Sonstige Dienstleistungen	362
40.3	Kunden und Hotelgäste	363
40.4	Absatzmittler und Absatzhelfer	365
40.5	Verkaufshilfen	368
40.6	Verkaufsarten	370
40.6.1	Persönlicher Verkauf	370
40.6.2	Telefonischer Verkauf	373
40.6.3	Verkauf per Fax und Internet	374
40.6.4	Verkauf außer Haus	376
41	Angebotskarten	377
41.1	Speisekarten	377
41.2	Internationale Garnituren	379
41.3	Menü und Menükarten	381
41.3.1	Speisenfolgen	381
41.3.2	Menüaufbau und Menüregeln	382
41.3.3	Getränke als Speisenbegleiter	384
41.3.4	Erstellung von Menükarten	385

BERATUNG UND VERKAUF IM RESTAURANT I

1 Speisen

1.1 Einteilung

Küchenerzeugnisse lassen sich in Speisenteile, Speisen und Gerichte unterteilen. Hinzu kommen die Küchengerträge (→ Grundstufe).

 Der namensgebende Speisenteil, also der Hauptbestandteil, wird zuerst angerichtet. Dann werden gegen den Uhrzeigersinn zunächst die Gemüsebeilagen, dann die Sättigungsbeilagen um den Hauptbestandteil geordnet.

Speisenteile

Speisen

Gerichte

Speisenfolgen

In der Umgangssprache werden die Bezeichnungen Gericht und Speise gleichbedeutend verwendet.

Speisenteile sind die Küchenerzeugnisse, die in den verschiedenen Arbeitsbereichen der Küche hergestellt werden.

Beispiele: Mayonnaise, Dressing, Suppeneinlage

Speisen stellen dagegen selbstständige Speisenteile dar, die dem Gast separat, beispielsweise als Imbiss, serviert werden können.

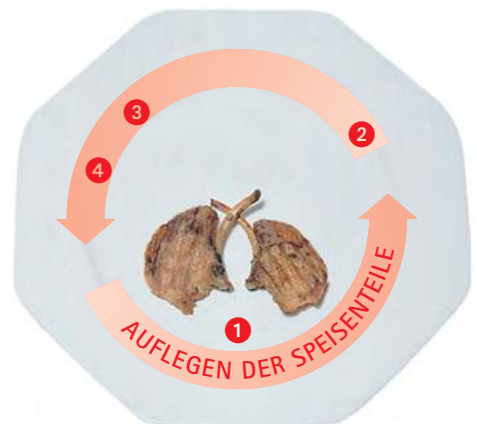
Beispiele: Kraftbrühe, Suppe, Tafelobst

Gerichte sind Kombinationen von verschiedenen Speisenteilen zu möglichst sättigenden, bekömmlichen und vollwertigen Mahlzeiten.

Beispiel: Gebratene Kalbsleber mit Zwiebelringen, Apfelrotkohl und Kartoffelpüree

Speisenfolgen/Menüs sind gastronomisch aufeinander abgestimmte Zusammenstellungen von Speisen oder Speisenteilen, die dem Gast nacheinander serviert werden und insgesamt eine kulinarische Einheit bilden. Insgesamt sollen Speisenfolgen sättigende und vollwertige Mahlzeiten ergeben, wobei der kulinarische Genuss im Vordergrund steht.

Beispiel



Kalbskoteletts vom Grill

- 2 gedünsteter Blattspinat
- 3 Röstkartoffeln
- 4 Tomatenbutter

 Erklären Sie den Unterschied zwischen Pilzspeise und Pilzgericht.

Meloncocktail

☆
Kalbskoteletts vom Grill mit Tomatenbutter
gedünsteter Blattspinat
Röstkartoffeln
☆
Schokoladenparfait mit Minzsauce
Löffelbiskuit



Cocktail de melon

☆
Côtelettes de veau grillées au beurre
de tomate
Feuilles d'épinards étuvées
pommes de terre rissolées
☆
Parfait glacé au chocolat
à la sauce de menthe
Biscuit à la cuillère

Melon cocktail

☆
Grilled veal rib chops with tomato butter
Stewed leaf spinach
roasted potatoes
☆
Chocolate ice-parfait
with mint sauce
Finger biscuit

1.2 Gemüsespeisen, Pilzspeisen

 *mets m de légumes m, mets m de champignons m*
 *vegetable dishes, mushroom dishes*

1.2.1 Nährwert, Service

Gemüse- und Pilzspeisen eignen sich als Garnierungen, Garnituren, Beilagen, Vorspeisen, als selbstständiger Gang innerhalb eines Menüs und für Gemüseplatten. Aus ernährungsphysiologischen Gründen setzt man zunehmend Gemüserohkost als Beilage ein.

Gemüsespeisen gelten wegen der vielseitigen Verwendbarkeit und des ganzjährigen Angebots als wesentliche Grundlage unserer Speissherstellung. Aufgrund ihres geringen Energiewertes, des Wirkstoffgehaltes und der Ballaststoffe (Nahrungsfasern) sind sie für die gesundheitsfördernde Ernährung von Bedeutung. Ihre Geruchs- und Geschmacksstoffe (Fruchtsäuren, Fruchttester, etherische Öle) wirken appetitanregend.

Gemüsespeisen sind – mit Ausnahme von Kohl- und Zwiebelgemüse – allgemein gut bekömmlich. Sie können aber durch entsprechende Zutaten, wie Butter, Sahne, Ei und Weizenmehl, einen beachtlichen Energiewert erhalten.

Pilzspeisen haben ihre Bedeutung vor allem durch den ausgeprägten Genusswert. Ballaststoffe, Mineralstoffe und zum Teil Vitamine kommen in nennenswerten Mengen vor. Durch schlecht abbaubare Eiweißhüllen sind verschiedene Pilzspeisen schwer verdaulich. Wegen des erhöhten Cadmiumgehaltes und möglicher Strahlenbelastung sollten Wildpilze nur gelegentlich verzehrt werden.

Im **Vorspeisenservice** ist der große Teller (kalt oder vorgewärmt) Hauptanrichtegerchirr. Mittelgabel und Mittelmesser sind die zu verwendenden Besteckteile. Werden Gemüse- und Pilzspeisen als **Hauptgericht** serviert, kommen große, sehr große Teller und Platten zum Einsatz. Besonderheiten ergeben sich bei der Besteckwahl, da nicht alle Speisen geschnitten werden müssen. Zu Aufläufen werden die große Gabel und der große Löffel eingedeckt.

1.2.2 Gemüsespeisen

 *mets m de légumes m*  *vegetable dishes*

Die Zubereitung erfolgt durch Garen oder mechanisch für Rohkost.

Gemüsespeisen finden zumeist als Beilage Verwendung. Die Bedeutung eigenständiger Gemüsespeisen nimmt jedoch aufgrund veränderter Ernährungsgewohnheiten stetig zu (immer mehr Menschen ernähren sich vegetarisch) (→ Grundstufe, Kostformen).

Bei **rohen Gemüsespeisen** handelt es sich vor allem um Rohkost als Garnierungsbestandteil sowie um Rohkostsalate als Beilage zu einem Hauptgericht. Eine herausragende Stellung nimmt die große Palette der Blattsalate ein. Auch anderes Gemüse wie Chicorée, Kohl, Sellerie, Rettich, Möhren, Gurke, Paprika und Tomate sowie Wildgemüse (Brennnessel, Brunnenkresse, Löwenzahn, Sauerampfer) werden roh oder blanchiert je nach Jahreszeit angeboten. Salatsaucen (→ 38)



Nährwertvergleich von gegarten Pfifferlingen mit gegarten Möhren

	Pfifferlinge	Möhren
Kohlenhydrate	0,2%	4,8%
Ballaststoffe	5,6%	3,63%
Fette	0,5%	0,2%
Eiweißstoffe	1,57%	0,98%
Vitamine	A, B ₁	A, B ₁
Mineralstoffe	Na, K, P	Na, K, Ca, P



1 Vergleichen Sie den Energiegehalt von 120 g gegarten Pfifferlingen mit dem Energiegehalt der gleichen Menge gegarter Möhren.

2 Um wie viele % liegt der Ballaststoffgehalt bei den Pilzen höher?

3 In Deutschland werden pro Kopf der Bevölkerung wöchentlich etwa 1,6 kg Gemüse verzehrt. Ermitteln Sie die je Einwohner jährlich verzehrte Gesamt-Gemüsemenge in Kilogramm!

Gemüse	Zubereitung	Variationen	
Blumenkohl 🇫🇷 <i>chou-fleur m</i> 🇬🇧 <i>cauliflower</i>	kochen, dämpfen; zum Gratiniere geeignet	englische Art 🇫🇷 <i>anglaise</i> 🇬🇧 <i>English style</i> Zerlassene Butter darüber oder separat	überkrustet 🇫🇷 <i>gratiné</i> 🇬🇧 <i>gratinated</i> Mit holländischer Sauce oder Käsesauce gratinieren
Grüne Bohnen 🇫🇷 <i>haricots m verts</i> 🇬🇧 <i>French beans, string beans</i>	kochen, dämpfen	deutsche Art 🇫🇷 <i>allemande</i> 🇬🇧 <i>German style</i> Bohnen blanchieren, in deutscher Sauce bissfest garen	mit Speck und Zwiebeln 🇫🇷 <i>au lard m et aux oignons m</i> 🇬🇧 <i>with bacon and onions</i> Mit gebräunten Speck- und Zwiebelwürfeln sautieren
Brokkoli 🇫🇷 <i>brocoli m</i> 🇬🇧 <i>broccoli</i>	kochen, dämpfen; Verarbeitung wie Blumenkohl	mit Mandeln 🇫🇷 <i>aux amandes w</i> 🇬🇧 <i>with almonds</i> Mandelblätter in Nussbutter bräunen und darüber geben	römische Art 🇫🇷 <i>romaine</i> 🇬🇧 <i>Roman style</i> Durch Backteig ziehen, fritieren, mit Zitrone anrichten
Grüne Erbsen 🇫🇷 <i>petits pois m</i> 🇬🇧 <i>green peas</i>	mit Butter dünsten	Bauernart 🇫🇷 <i>paysanne</i> 🇬🇧 <i>farmer's style</i> Mit nudelig geschnittenem Kopfsalat und Zwiebelwürfeln dünsten	holländische Art 🇫🇷 <i>hollandaise</i> 🇬🇧 <i>Hollandish Style</i> Gedünstet und mit holländischer Sauce gebunden
Grünkohl 🇫🇷 <i>chou m vert</i> 🇬🇧 <i>green cabbage</i>	blanchieren, dünsten <i>norddeutsche Spezialität</i>	Holsteiner Art 🇫🇷 <i>Holstein</i> 🇬🇧 <i>Holstein</i> Hacken, mit gehacktem Lauch und Zwiebeln in Brühe garen, binden	mit Gänseschmalz 🇫🇷 <i>à la graisse d'oie</i> 🇬🇧 <i>with goose grease</i> Mit Gänseschmalz zubereiten und feiner Reibsemmel binden
Kohlrabi 🇫🇷 <i>chou-rave m</i> 🇬🇧 <i>turnip cabbage, kohlrabi</i>	kochen, dämpfen, dünsten, gratinieren	mit Sahne 🇫🇷 <i>à la crème</i> 🇬🇧 <i>with cream</i> Vorgegart, in Butter und Sahne fertig dünsten	überkrustet 🇫🇷 <i>gratiné</i> 🇬🇧 <i>gratinated</i> GEGART, mit Mornay-Sauce nappieren, mit Reibekäse gratinieren
Lauch/Porree 🇫🇷 <i>poireau m</i> 🇬🇧 <i>leek</i>	blanchieren, dünsten	Béchamel 🇫🇷 <i>Béchamel w</i> 🇬🇧 <i>Béchamel</i> Blanchieren, mit Béchamel-Sauce binden	deutsche Art 🇫🇷 <i>allemande</i> 🇬🇧 <i>German style</i> In Stücken mit Rosinen dünsten, Mehlschwitze, süß-sauer abschmecken
Möhren (Karotten) 🇫🇷 <i>carottes m</i> 🇬🇧 <i>carrots</i>	dünsten, glasieren	glasierter Karotten 🇫🇷 <i>carottes w glacées</i> 🇬🇧 <i>glazed carrots</i> Mit reduzierter, gesüßter Garflüssigkeit überglänzte Möhren	Bauernart 🇫🇷 <i>paysanne</i> 🇬🇧 <i>farmer's style</i> Gedünstet mit Butter und Speckwürfeln, mit glasierten Zwiebelchen



Wirsing, Maiskölbchen, Möhren, Lauch, Rote Bete, Brokkoli, tournierte Kartoffeln



Schonend gegartes Gemüse mit Sättigungsbeilage bietet sich für ein vegetarisches Gericht an.



Zucchini, Kohlrabi, Gemüsepaprika, Blattspinat, Blumenkohl, Möhren



Gemüseauflauf

Mit Sauerkraut um die Welt

Kapitän James Cook, der englische Weltumsegler (1728–1779), soll 1772 mit 50 Fässern Sauerkraut an Bord auf große Fahrt um die Welt gegangen sein.

Denken Sie über den Sinn dieser Ladung nach und fertigen Sie schriftliche Notizen dazu an.



1 Beurteilen Sie die Bedeutung der natürlichen Gemüsefarben für das Angebot von hochwertigen Gerichten.

- 2 Wodurch wird die sättigende Wirkung von Gemüsespeisen begründet?
- 3 Beschreiben Sie drei Zubereitungsvarianten einer selbst gewählten Gemüseart.
- 4 Ergänzen Sie drei verschiedene Gemüse mit jeweils einer passenden namengebenden Speise.
- 5 Für überbackenen Blumenkohl werden für eine Portion 150 g Blumenkohl, 15 g Semmelbrösel (wie Weizenmehl), 20 g Butter und 80 g Salzkartoffeln benötigt.
 - 5.1 Wie hoch ist der Anteil der einzelnen Nährstoffe in Gramm?
 - 5.2 Berechnen Sie den Energiegehalt. Verwenden Sie eine Nährwerttabelle!

Gemüse	Zubereitung	Variationen	
Rosenkohl 🇫🇷 <i>choux m de Bruxelles</i> 🇬🇧 Brussels sprouts	kochen, dämpfen	englische Art 🇫🇷 <i>anglaise</i> 🇬🇧 <i>English style</i> Gegarten Rosenkohl mit Muskat würzen und frischer Butter vollenden	mit Schinken 🇫🇷 <i>au jambon m</i> 🇬🇧 <i>with ham</i> Mit in Butter gedünsteten Kochschinkenwürfeln schwenken
Rotkraut/Rotkohl 🇫🇷 <i>chou m rouge</i> 🇬🇧 <i>red cabbage</i>	kochen, dünsten <i>Typisches Wintergemüse für Wild und Gans</i>	Apfelrotkraut 🇫🇷 <i>aux pommes w</i> 🇬🇧 <i>with apples</i> Gewürzt mit Salz, Essig, Zucker, Lorbeer und Piment; vor dem Garende Apfelspalten zugeben	westfälische Art 🇫🇷 <i>westphalienne w</i> 🇬🇧 <i>Westphalian style</i> Mit Schinkenstreifen und Zwiebelscheiben in Butter dünsten, mit Essig pikant würzen
Schwarzwurzeln 🇫🇷 <i>salsifis m</i> 🇬🇧 <i>salsify</i>	kochen	mit Butter 🇫🇷 <i>au beurre m</i> 🇬🇧 <i>with butter</i> Gekochte Stücke bündelförmig anrichten, mit Butter nappieren	gebacken 🇫🇷 <i>frits</i> 🇬🇧 <i>deep-fried</i> Gekochte Stücke durch Backteig ziehen, frittieren
Sauerkraut/Sauerkohl 🇫🇷 <i>choucrouste w</i> 🇬🇧 <i>sauerkraut</i>	dünsten	deutsche Art 🇫🇷 <i>allemande</i> 🇬🇧 <i>German style</i> Mit Gänseschmalz, gebratenen Speckwürfeln und Brühe dünsten	mit Ananas 🇫🇷 <i>à l'ananas m</i> 🇬🇧 <i>with pineapple</i> In Weißwein, Ananassaft und wenig Butter garen; Ananaswürfel
Spargel 🇫🇷 <i>asperges w</i> 🇬🇧 <i>asparagus</i>	kochen	deutsche Art 🇫🇷 <i>allemande</i> 🇬🇧 <i>German style</i> Spargelstangen mit reichlich Semmelbutter überziehen	Orly 🇫🇷 <i>Orly</i> 🇬🇧 <i>Orly</i> Spargelspitzen im Backteig, Tomatensauce separat
Weißkohl 🇫🇷 <i>chou m blanc</i> 🇬🇧 <i>white cabbage</i>	kochen, dünsten	bayerisches Kraut 🇫🇷 <i>bavaroise</i> 🇬🇧 <i>Bavarian style</i> In Fleischbrühe gegartes nudelig geschnittenes Weißkraut mit Speckwürfeln, Zwiebelstreifen	mit Champagner 🇫🇷 <i>au champagne m</i> 🇬🇧 <i>with champagne</i> Aus jungem Weißkohl zubereitet, mit Champagner vollendet
Zwiebeln 🇫🇷 <i>oignons m</i> 🇬🇧 <i>onions</i>	dünsten, glasieren große Gemüsezwiebeln, auch Perlzwiebeln werden verwendet	Lyoner Art 🇫🇷 <i>lyonnaise</i> 🇬🇧 <i>Lyon</i> Gedünstete Scheiben mit Lyoner Sauce	Mus 🇫🇷 <i>purée w Soubise</i> 🇬🇧 <i>onion puree</i> In Butter, Reis, Weißwein dünsten, passieren
Zucchini 🇫🇷 <i>courgette m</i> 🇬🇧 <i>courgette, zucchini</i>	dünsten, schmoren, sautieren, grillen, glasieren	gedünstet 🇫🇷 <i>étuvées</i> 🇬🇧 <i>stewed</i> Halbieren, in Scheiben schneiden, mit Knoblauch und Butter dünsten	mit Tomaten 🇫🇷 <i>aux tomates w</i> 🇬🇧 <i>with tomatoes</i> Scheiben mit Knoblauch, Thymian, Zwiebelwürfeln dünsten, Tomatenwürfel dazugeben

Eigenständige Gemüsespeisen

Gemüseauflauf

- 🇫🇷 soufflé *m aux légumes m*
- 🇩🇪 vegetable soufflé

Verschiedene vorgegarte Gemüse wie Möhren, Brokkoli, Blumenkohl, Lauchherzen, Auberginen zerkleinert in Auflauf-Form verteilen. Mit einer Masse aus Vollei, Eiklarschnee, geschlagener Sahne und Gewürzen übergießen und im Konvektomaten oder in der Röhre backen.

Stangenspargel

- 🇫🇷 asperges *w*
- 🇩🇪 asparagus

Verbreitet ist frischer Stangenspargel nature mit zerlassener Butter, holländischer Sauce oder Malta-Sauce (→ 34); als Beilage eignen sich neue Kartoffeln. Kann auch als kalte Speise mit Vinaigrette-Sauce (→ 38) serviert werden.

Gefüllte Aubergine

- 🇫🇷 aubergine *w farcie*
- 🇩🇪 stuffed aubergines

Zumeist als kalte oder warme Vorspeise serviert. Hälften mit Fleischhackmasse, Duxelles oder Reis, zuzüglich des zerkleinerten Fruchtfleisches füllen; dünsten oder backen. Die Hälften können auch mit Käse gratiniert werden.

Gefüllte Artischocken

- 🇫🇷 artichauts *m farcis*
- 🇩🇪 stuffed artichokes

Mit Fleischhackmasse, Duxelles füllen. Mit Reibebrot und Butterflocken bestreut gratinieren. Madeira-Sauce separat servieren.

1.2.3 Pilzspeisen

- 🇫🇷 mets *m de champignons m*
- 🇩🇪 mushroom dishes

Gemüse

Variationen

Austernseitlinge

- 🇫🇷 pleurotes *m*
- 🇩🇪 oyster mushrooms

Streifen in Butter dünsten, mit Salz, weißem Pfeffer und Zitrone würzen

Champignons

- 🇫🇷 champignons *m de Paris*
- 🇩🇪 champignons *de Paris*

Burgunder Art

- 🇫🇷 bourguignonne
- 🇩🇪 Burgundy style

Große offene Köpfe mit Kräuter-Knoblauch-Butter füllen, grillen

mit Kräutern

- 🇫🇷 aux fines herbes *w*
- 🇩🇪 with herbs

Ganz oder geviertelt in Butter sautieren, mit Salz, weißem Pfeffer, Zitrone, Petersilie, Kerbel und Schnittlauch würzen

Pfifferlinge

- 🇫🇷 chanterelles *w*
- 🇩🇪 chanterelles

Sautierte Pfifferlinge mit Speck

- 🇫🇷 chanterelles *w sautées au lard m et aux oignons m*
- 🇩🇪 sauted chanterelles with bacon and onions

Pfifferlinge in ausgelassenem Speck mit Zwiebelwürfeln sautieren, mit gehackter Petersilie bestreuen

Steinpilze

- 🇫🇷 bolets *m, cèpes m*
- 🇩🇪 boletus (mushrooms)

mit Speck und Zwiebeln

Zubereitung wie Pfifferlinge

Vorbereiten von Artischockenböden



1

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



2

- Zwei Drittel der Hüllblätter mit schwerem Messer abschneiden



3

- Verbliebene Hüllblätter und Blattansätze entfernen



4

- Faseriges „Heu“ (Ausstecher, Teelöffel) entfernen

- Böden in gesäuertem Wasser 5–10 min



Kulinarische Blütenköpfe:

Artischocken sind Blütenköpfe einer mehrjährigen Distelstaude, kurz vor der Blüte geerntet. Im Ganzen bestehend aus fleischigem Blütenboden und Kelchblättern, innen liegende Blütenfäden (Heu) sind ungenießbar. Die Böden werden separat gehandelt und verzehrt. Sie eignen sich zum Füllen und Überbacken sowie als Garnierungen. Herzen sind die kleinen Blütenknospen, die gern in einer Salatsauce verzehrt werden.



1.3 Kartoffelspeisen

 *mets m de pommes w de terre w*  *potato dishes*

1.3.1 Nährwert

Kartoffeln bilden wegen des ernährungsphysiologischen Wertes, der vielseitigen Verwendbarkeit und des relativ niedrigen Preises eine wesentliche Grundlage für die Speisenzubereitung. Sie werden in vielfältiger Form als Sättigungsbeilagen, aber auch als selbstständige Gerichte verarbeitet. Der Energiewert beruht im Wesentlichen auf dem Stärkegehalt. 200 g Kartoffeln decken 20 % des Tagesbedarfs an **Vitamin C**. Außerdem sind Vitamin **B₁** und **Niacin** enthalten. Des Weiteren ergibt sich die Bedeutung der Kartoffeln auch aus ihrer Lagerfähigkeit, wodurch Kartoffeln ganzjährig verfügbar sind. Die vielseitige Verwendbarkeit der Kartoffeln ist im **neutralen Geschmack** und in den **guten Verarbeitungseigenschaften** begründet.


1.3.2 Zubereitung

Gekochte Kartoffelspeisen

 *pommes w cuites*  *boiled potatoes*

Pellkartoffeln

 *pommes w en robe w de chambre w, pommes en robe des champs m*

 *potatoes in their skin, potatoes in their jackets*

Ungeschälte Kartoffeln werden gründlich gewaschen und in Salzwasser gar gekocht.

Salzkartoffeln

 *pommes w nature, pommes w de terre w anglaise*  *boiled potatoes*

Geschälte Kartoffeln werden in Salzwasser gar gekocht oder gedämpft. Eine besonders attraktive Form haben tournierte Salzkartoffeln.

Petersilienkartoffeln

 *pommes w persillées*

 *parsley potatoes*

Salzkartoffeln in zerlassener Butter mit gehackter Petersilie schwenken

Dillkartoffeln

 *pommes w à l'aneth m*

 *dill potatoes*


Salzkartoffeln in zerlassener Butter mit gehacktem Dill schwenken

Kartoffelbrei

 *purée w des pommes w de terre*  *mashed potatoes*

Für Kartoffelbrei, regional Kartoffelpüree oder Kartoffelstock genannt, bilden Salzkartoffeln die Grundlage. Kartoffelbrei muss eine cremige Konsistenz haben. Durch seine Bekömmlichkeit ist Kartoffelbrei für Kinder- und leichte Vollkost geeignet.

Gebratene Kartoffelspeisen

 *pommes w rôties*  *roasted potatoes*

Gebratene Kartoffelspeisen lassen sich aus Salz- oder Pellkartoffeln herstellen. Wichtig ist, zum Braten hitzebeständige Fette zu verwenden, also keine Emul-



Beim richtigen Namen genannt

Sprachlich richtig werden Kartoffeln als Erdäpfel bezeichnet: **Pommes de terre**. In der Küchensprache wird **de terre** weggelassen, wenn dadurch keine Verwechslungen mit Äpfeln entstehen könnten.



Geschälte Pellkartoffeln mit Zwiebel-, Kräuter- und Tomatenquark



1 Begründen Sie die Eignung der Kartoffeln als Sättigungsbeilage.

Gehen Sie auf den Ernährungswert und auf die Verwendungsmöglichkeiten ein.

2 Ulrike nimmt sich nur eine Salzkartoffel zum Mittagessen, denn sie möchte abnehmen. Was raten Sie Ulrike?

3 Für 40 Portionen frittierte Kartoffelwürfel mit einem Portionsgewicht von 130 g werden Kartoffeln geschält und geschnitten. Der Schäverlust beträgt 24 %, der Schneieverlust 15 %.

Wie viele Kilogramm ungeschälter Kartoffeln sind erforderlich?

Kartoffelspeisen

sionsfette. Qualitätsmerkmale von gebratenen Kartoffelspeisen sind eine arteilene gleichmäßig braune Bratfarbe, gute Formerhaltung und ausgewogene Geschmacksgebung.

Bratkartoffeln

 *pommes w sautées*  *sauted potatoes*

Rohe oder gekochte Kartoffelscheiben werden hellbraun gebraten und gewürzt.

Röstkartoffeln

 *pommes w rissolées*  *roasted potatoes*

Die Zubereitung entspricht **nicht** dem genannten Garverfahren, denn es handelt sich dabei wiederum um Braten.

Kalte gekochte Kartoffelwürfel werden hellbraun gebraten und im Anschluss gewürzt. Regional wird hierzu gehackter Kümmel oder Majoran verwendet.

Tournierte Kartoffeln

 *pommes w tournées*  *shaped potatoes*

Die rohen Kartoffeln tournieren und je nach Größe in Salzwasser blanchieren, Wasser abschütten, abkühlen, abtrocknen, danach in heißem Butterreinfett anbraten und würzen. Es ist auch möglich, mit Öl zu braten. In der Röhre fertig garen, dabei wiederholt schwenken. Erst nach Abschütten des Öles mit Butter nachbraten. Qualitätsmerkmal ist eine gleichmäßig goldgelbe Farbe.

Pariser Kartoffeln

 *pommes w parisienne*

 *potatoes Parisian style*

Ausgestochene Kartoffelkugeln (Nusskartoffeln: haselnussgroß mit Fleischglace)

Schlosskartoffeln

 *pommes w château*

 *chateau potatoes*

Halbmondförmig, 3–5 cm Länge, Enden tournieren

Würfelkartoffeln

 *pommes w carrées*

 *diced potatoes*

Würfel von 1 cm Kantenlänge

Olivenkartoffeln


 *pommes w olivettes*

 *olive potatoes*

Olivenförmig formen

Kartoffelpuffer

 *galettes w de pommes w crues râpées*

 *crepes of raw grated potatoes*

Kartoffelpuffer werden entweder aus rohen Kartoffeln oder aus Convenience-Erzeugnissen (→ Grundstufe) hergestellt.

Die aus geriebenen rohen Kartoffeln, Weizenmehl, Eiern, Salz und eventuell weiteren Gewürzen bestehende Kartoffelmasse wird portionsweise mit einer Kelle in eine dicke und runde Form gebracht und in heißem Speiseöl goldgelb gebraten.

Frittierte Kartoffelspeisen

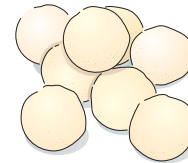
 *pommes w frites*  *deep-fried potatoes*

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

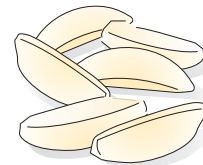
Qualitätsmerkmale frittierter Kartoffelschnittformen sind stets eine gold- bis



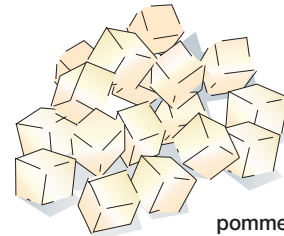
Röstkartoffeln



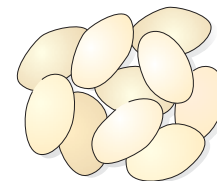
pommes parisiennes



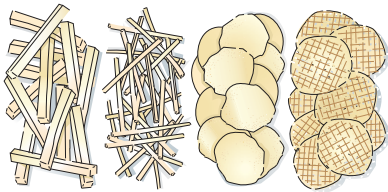
pommes châteaux



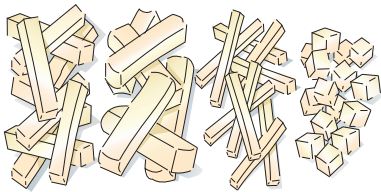
pommes carrées



pommes olivettes



Feinere Schnittformen



Grobe Schnittformen



Kroketttenmasse

Die Masse besteht aus durchgepressten, zuvor leicht gedämpften Kartoffeln. Die Masse wird auf dem Herd abgebrannt (Wasserdampf entweicht) und anschließend mit Eigelb sowie Salz und etwas geriebener Muskatnuss durchgearbeitet.



Mandelkartoffelbällchen, Williams-Kartoffeln (Kroketttenmasse), Kartoffel-Croissants (Kloßmasse → 18), Macaire-Kartoffeln



Brandmasse

Masse aus Wasser, Mehl, Ei, Butter und etwas Salz, die über dem Herd abgebrannt wird. Dabei verkleistert die Stärke und das Klebereiweiß gerinnt. In Verbindung mit den Eiern geht die Masse stark auf.

mittelbraune Farbe sowie eine knusprige Konsistenz. Bei größeren Kartoffelschnittformen soll das Innere weich bleiben. Frittierte Kartoffeln niemals abdecken, damit nicht Kondenswasser die Kruste aufweicht.

Feinere Schnittformen

Streichholzkartoffeln

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

Strohkartoffeln

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

Kartoffelscheiben

🇫🇷 *pommes w chips w*
 🇬🇧 *potato chips*
 2 mm dick

Grobe Schnittformen

zuerst bei etwa 130 °C vorfrittieren (dafür ist **blanchieren** ein irreführender Küchenausdruck). Dabei nehmen die Schnittformen noch keine Farbe an. Nach Bedarf portionsweise bei 170 °C fertig frittieren, abtropfen lassen, salzen.

Stäbchenkartoffeln

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

Frittierte Kartoffelstäbe

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

Mignon-Kartoffeln

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

Kartoffelnester

🇫🇷 *nids m de pommes w de terre w* 🇬🇧 *potato nests*

Kartoffelnester können als attraktive Angebotsform mit feinem Gemüse oder mit Pilzen gefüllt werden. Sie werden aus Strohkartoffeln mit einem Nesterlöffel hergestellt. Strohkartoffeln nicht abspülen oder im Wasser lagern, da die anhaftende Stärke verkleistern und die Nester zusammenhalten soll.

Kartoffelkroketten

🇫🇷 *pommes w croquettes* 🇬🇧 *potato croquettes*

Aus Kroketttenmasse geformte und panierte etwa 4 cm lange Stangen frittieren.

Kartoffelbällchen

🇫🇷 *pommes w de terre w boulettes w* 🇬🇧 *small potato balls*

Sie unterscheiden sich von den Krokettten durch ihre runde Form. Als Variationen werden Mandelbällchen hergestellt, indem der Kroketttenmasse und der Panierung gehackte oder geriebene Mandeln zugefügt werden. Analog werden Kokosbällchen hergestellt. Für Berny-Kartoffeln (*pommes de terre Berny/Berny potatoes*) werden der Kroketttenmasse zusätzlich gehackte Trüffel beigegeben.

Dauphine-Kartoffeln (Kronprinzessin- oder Thronfolgerkartoffeln)

🇫🇷 *pommes w de terre w dauphine* 🇬🇧 *dauphine potatoes*

Sie werden aus Krokettten- und Brandmasse hergestellt. In Klößchenform goldgelb frittieren.

Lorette-Kartoffeln

🇫🇷 *pommes w Lorette* 🇬🇧 *Lorette potatoes*

Aus Krokettten- und Brandmasse unter Zugabe von Reibkäse hergestellt. Als Hörnchen- oder in Ringform goldgelb frittieren.

Im Ofen gebackene Kartoffelspeisen

🇫🇷 *pommes w au four m* 🇬🇧 *oven-baked potatoes*

Diese Kartoffelspeisen in der Röhre zubereiten oder fertig stellen. Zum Backen eignen sich Pellkartoffeln, Kartoffelscheiben sowie Zubereitungen aus Kroketten- und aus Brandmasse.

Folienkartoffeln

🇫🇷 *pommes w en papillote w* 🇬🇧 *potatoes en papillote*

Gut gewaschene Kartoffeln in Folie wickeln und im Ofen backen. Mit einem Dip servieren.

Anna-Kartoffeln

🇫🇷 *pommes w Anna* 🇬🇧 *Anna potatoes*

Runde geschälte Kartoffeln in gleichmäßige Scheiben schneiden und salzen. Regelmäßig in gebutterte Form legen, dazwischen Butterflocken geben. Gefüllte Form abdecken und in der Röhre backen.

Herzoginkartoffeln

🇫🇷 *pommes w duchesse w* 🇬🇧 *duchess potatoes*

Sie werden allgemein auch als Spritzkartoffeln bezeichnet. Krokettenmasse zu runden Törtchen dressieren, mit Eigelb bestreichen, im heißen Ofen backen.

Kartoffelgratin

🇫🇷 *gratin m dauphinois* 🇬🇧 *gratin dauphinois*

In einer Gratinform Kartoffelscheiben schichten. Geriebenen Käse unter Sahne ziehen und über Kartoffelscheiben gießen. In der Röhre backen und abschließend mit Käse gratinieren.

Macaire-Kartoffeln

🇫🇷 *pommes w Macaire* 🇬🇧 *Macaire potatoes*

In Kartoffelmasse Eigelb, Salz, weißen Pfeffer und Muskat zugeben, Rolle formen, in Scheiben schneiden, mit Eigelb bestreichen und in der Röhre backen oder ohne Eigelb in der Pfanne braten. Ausgelassene Speck- oder Schinkenwürfel, glasig gedünstete Zwiebeln, gehackte Petersilie oder feine Schnittlauchröllchen können als Variation in die Masse gegeben werden.



Herzoginkartoffeln



Kartoffelgratin



1.3.3 Service

Im **Tellerservice** werden die Kartoffelbeilagen zumeist zusammen mit den anderen Speisenteilen auf dem Teller angerichtet. Handelt es sich um ein saucenreiches Gericht, ist es sinnvoll, entweder die Sauce oder die Beilagen (insbesondere gebackene Kartoffelzubereitungen) à part in Saucieren oder in Beilagenschüsseln anzurichten, um ein Aufweichen zu vermeiden.

An die **Beilagenschüsseln** (légumiere) ist Vorlegebesteck anzulegen. Zum Tragen werden je nach Größe der Beilagenschüssel Mittel- oder große Teller verwendet. Im gehobenen Service werden die Kartoffelbeilagen dem Gast vorgelegt (→ 74 ff.) oder gereicht. Setzt der Service die Kartoffelbeilage à part im Gedeck ein, so steht sie links oberhalb des Gedeckplatzes.

Eine Besonderheit stellen Pellkartoffeln oder Folienkartoffeln dar. Der aufmerksame Service wird hierfür einen Ablageteller für die Folie bzw. die Kartoffelschale (Pelle) links vom Gedeckplatz einsetzen.



- 1 Obwohl Kartoffeln mit unterschiedlichen Kocheigenschaften angeboten werden, bestellen viele Betriebe nur eine Sorte. Diskutieren Sie in Pro und Kontra dieses Einkaufsverhalten.
- 2 Nehmen Sie zu Trends Stellung, Pellkartoffeln in der Gastronomie anzubieten.

1.4 Klöße, Nocken, Teigwaren, Reis, Hülsenfrüchte

 *boulettes w, noques w, pâtes w, riz m, légumes secs m*
 *dumplings, pasta, rice, pulses and cereal garnishings*

Nährwert

Teigwaren und Reisbeilagen stellen nährstoffmäßig relativ einseitige Lebensmittel dar, die vorwiegend Stärke und Eiweißanteile enthalten, wodurch sie sättigend wirken. Durch Verwendung von Vollkornzerzeugnissen kann dieser Einseitigkeit begegnet werden. **Vollkornzerzeugnisse** enthalten darüber hinaus beachtliche Mengen an Wirkstoffen (Vitamine, Mineralstoffe).

Klöße, Teigwaren und Reis eignen sich insbesondere als Sättigungsbeilagen, können aber auch als Gerichte (Pflaumenklöße mit zerlassener Butter) zubereitet werden oder Vorspeisen (Reissockel, Teigwarenspezialitäten) kompletieren.

Klöße, Knödel




 *boulettes w, quenelles w*  *dumplings*

Klöße und Knödel bezeichnen eigentlich gleiche Beilagen. In Süddeutschland verwendet man allgemein die Bezeichnung Knödel. Ansonsten werden runde Formen Klöße, andere Formen Knödel genannt.



Kloßarten (nach Zutaten geordnet)

aus Kartoffeln

-  gekocht
-  roh
-  roh mit Grieß



aus Semmeln

aus Grieß

aus Mehl



Zubereitung

Klöße aus gekochten Kartoffeln

 *boulettes w de pommes w de terre w cuites*
 *dumplings of boiled potatoes*



Zu runden Klößen gerollte Kloßmasse aus durchgepressten gekochten Kartoffeln, Weizenmehl, Eiern, Salz und Muskat. Mit in die Kloßmitte gedrückten gerösteten Semmelwürfeln in Salzwasser am Siedepunkt garen. Mit Semmelbutter (→ 42) servieren.

Vogtländische Klöße

 *boulettes w du Vogtland*
 *dumplings of the Vogtland*



Zubereitung wie Klöße aus rohen Kartoffeln, aber zusätzlich Grieß. Bei zu weicher Masse wird etwas Grieß, bei zu fester Masse etwas Milch zugegeben.

Semmelklöße

 *boulettes w de pain m blanc*
 *white-bread dumplings*



Zu Klößen geformte Kloßmasse aus in Milch gequollenem Weißbrot, Eiern, gedünsteten Zwiebelwürfeln, gehackter Petersilie, zerlassener Butter und Gewürzen. In siedendem Wasser gegart.

Serviettenknödel

 *boulettes w en serviette w*
 *dumplings in a napkin*



Hergestellt aus der Masse für Semmelklöße. Länglich geformte Laibe in bemehlten Tüchern in Salzwasser pochieren. Bei Garende auswickeln und in Scheiben schneiden.

Hefeklöße

 *boulettes w de pâte w levée*
 *yeast-dough dumplings*

Klöße aus leichtem Hefeteig mit etwas Mehl und Salz formen, kurz aufgehen lassen und dann dämpfen. Fertige Klöße aufreißen und mit schäumender Butter übergießen, mit Zucker bestreuen oder mit Heidelbeeren, auch Apfelsmus, servieren.

Böhmische Knödel

 *quenelles w bohémiennes*
 *dumplings Bohemian style*

Masse aus Weizenmehl, Backpulver oder Hefe, Eiern, gebräunten Semmelwürfeln, Salz und Muskat in längliche Laibe geformt und dann pochirt oder gedämpft. In Scheiben geschnitten zu Gulasch oder Schweinebraten serviert.



Böhmische Knödel, Semmelklöße, Kartoffelklöße, vogtländische Klöße

Nocken

🇫🇷 *noques w* 🇮🇹 *gnocchi*

Nocken, in der italienischen Küche als Gnocchi bezeichnet, werden bei uns vorwiegend mit dem Löffel abgestochen. Italienische Nocken mit Reibkäse gratinieren. In der Wiener Küche ist es üblich, sie aus einem nicht abgebrannten Teig herzustellen, in Salzwasser zu garen und in Butter zu schwenken.

Zubereitung

Grießnocken

🇫🇷 *noques w à la semoule*
🇮🇹 *semolina gnocchi*

Eigelb unter die Masse aus Milch, Grieß und Butter rühren. Nocken mit Löffel in siedendes Wasser abstechen, abtropfen und in Butter schwenken.

Mehlnocken

🇫🇷 *noques w à la farine*
🇮🇹 *flour gnocchi*

Masse aus Weizenmehl, Milch, Eiern und zerlassener Butter in siedendes Wasser abstechen, dann abschrecken. Werden als Einlage der ungarischen Gulaschsuppe (→ 50) verwendet.

Schupfnudeln (Bubenspitzele)

🇫🇷 *pommes w de terre w*
Lafitte
🇮🇹 *potato noodles*

Badische Spezialität, bei der die Masse aus gepressten gekochten Kartoffeln, Eiern, Kartoffelstärke, Salz und Muskat in kleine Stücke portioniert und in siedendem Wasser gegart wird. Anschließend in zerlassener Butter schwenken oder braten.



Schupfnudeln

Teigwaren

🇫🇷 *pâtes w* 🇮🇹 *pasta*

Teigwaren sind wichtige Sättigungsbeilagen, teilweise auch Hauptbestandteile von Gerichten. Als Spezialität bieten Küchen hausgemachte Teigwaren aus Weizenmehl, Vollkornmehl (Dinkel, Roggen, Buchweizen) an. Durch Zugabe von Eiern werden Teigwaren ernährungsphysiologisch aufgewertet. Teigwaren bilden weiter die Grundlage für Vorspeisen und Suppeneinlagen.



Teigwarengerichte werden zumeist als Hauptgang auf großen flachen oder in tiefen Tellern serviert. Gegessen wird mit der großen Gabel und dem großen Löffel. Wird im Rahmen des A-la-carte-Service für ein Spaghettigericht umgedeckt, kann der große Löffel ausnahmsweise auf der linken Seite und die große Gabel auf der rechten Seite eingedeckt werden.

Serviert man Spaghetti als Beilage, so wird im Gedeck das große Besteck durch einen großen Löffel ergänzt.

Zubereitung

Nudeln

🇫🇷 *nouilles w*
🇮🇹 *noodles*

Der Nudelteig wird je nach Verwendungszweck geschnitten und in siedendem Salzwasser gegart. Nudeln serviert man als Sättigungsbeilage oder eigenständiges Gericht.

Durch Zugabe von Spinatsaft, Safran, Tomatenmark oder gehacktem Basilikum sind geschmackliche und farbliche Variationen möglich.

Maultaschen

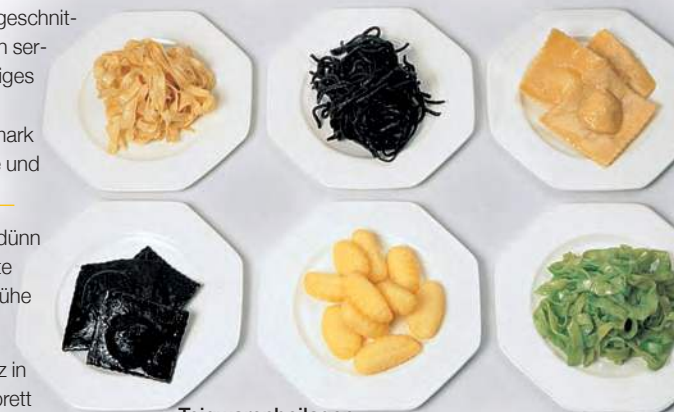
🇫🇷 *ravioli m à l'allemand*
🇮🇹 *German ravioli*

Masse aus Mehl, Eiern, Salz und etwas Wasser dünn ausrollen, feine Farce darauf geben, mit Teigplatte abdecken, Quadrate schneiden. Die in Fleischbrühe pochierten Maultaschen mit Brühe anrichten.

Spätzle

🇫🇷 *spätzle m,*
frisettes w
🇮🇹 *spaetzle*

Teig aus Mehl, Eiern, Milch oder Wasser und Salz in kleinen Mengen auf ein angefeuchtetes Spätzle Brett geben und in feinen Streifen in kochendes Salzwasser abstreifen. Sie dienen als Sättigungsbeilage oder Suppeneinlage.



Teigwarenbeilagen

Tagliatelle, Taglierini, Ravioli mit Käse, Ravioli mit Sepiafärbung, Gnocchi, Tagliatelle mit Spinatfärbung