

# Widmung



Dieser Ausbildungsleitfaden ist Daniel Schade gewidmet, dem Präsidenten des Verbands der Köche Deutschlands e. V.

In dieser Funktion kümmert er sich intensiv um die Sicherung des qualifizierten Berufsnachwuchses. Ein wichtiges Ziel für ihn ist, gleiche Voraussetzungen für eine erfolgreiche Ausbildung durch gute Arbeitsumgebung und die Förderung und Unterstützung der Auszubildenden zu erreichen.

# Geleitwort

Liebe Kolleginnen und Kollegen,  
liebe Kochauszubildende,

immer wieder hat sich gezeigt: Unsere Branche ist stark und hält zusammen. »Gegessen und getrunken wird immer«, heißt es bekanntermaßen. Doch es sind mehr als Genuss und Gastlichkeit, die die Kochbranche so stark machen. Es sind die kreativen Köpfe hinter den Menüs, die fleißigen Hände am Herd, die Organisationsprofis, die Betrieb und Küchenbrigade steuern. Es sind die Köchinnen und Köche, die ihrem Beruf voller Leidenschaft und Engagement nachgehen. Sie sind das Herz unserer Branche, die nicht ohne Nachwuchs funktionieren. Wir sind angewiesen auf engagierte Ausbilderinnen und Ausbilder, die ihr Wissen bereitwillig an nächste Generationen weitergeben und wir heißen jedes neue Mitglied in unserer Köchefamilie herzlich willkommen.

Der Kochberuf und die Kochausbildung sind im Wandel. Und auch Ausbildungsleitfäden wie dieser benötigen hin und wieder eine Auffrischung. Die Initiatoren und Autoren bieten mit dem Werk seit vielen Jahrzehnten eine fundierte und praxisnahe Wissensgrundlage für die Kochausbildung. So wurde der Leitfaden inzwischen zum festen Bestandteil zahlreicher Ausbildungsbetriebe. Ich bin sicher, er wird auch weiterhin angehende Köchinnen und Köche auf ihrem Weg ins Berufsleben begleiten.

Ich wünsche Ihnen eine großartige Ausbildungszeit, einen erfolgreichen Abschluss und viel Freude auf Ihrem Berufsweg.

Daniel Schade  
Präsident des Verbands der Köche Deutschlands e. V.

# Vorwort

Anlass für das Erscheinen einer Neufassung des seit Jahrzehnten bewährten Ausbildungsprogramms Gastgewerbe ist der Erlass neuer Ausbildungsordnungen für die Berufsausbildung im Gastgewerbe. Darin werden alle Berufsbildpositionen und die erforderlichen Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten grundlegend neu formuliert und mit veränderten Inhalten und Schwerpunkten versehen.

Neben dieser inhaltlichen Neufassung wird durch die neue Ausbildungsordnung auch die Struktur der Ausbildung verändert. Für die dreijährigen Ausbildungsberufe wurde die bisherige Einteilung in drei Ausbildungsjahre aufgegeben und durch eine Zweiteilung zu je 18 Monate ersetzt. Die Abschlussprüfung besteht jetzt aus zwei Teilen. Der erste Teil findet etwa in der Mitte, der zweite Teil am Schluss der Ausbildungszeit statt. Beide Teile sind für das Bestehen ausschlaggebend.

Da sich das Ausbildungsprogramm Gastgewerbe streng an den Anforderungen der Ausbildungsordnung und des Ausbildungsrahmenplans orientiert, war es mit einer einfachen Bearbeitung und Aktualisierung nicht getan, vielmehr musste der gesamte Inhalt neu verfasst, erweitert und umstrukturiert werden.

Auch die Gliederung folgt den Vorgaben der Ausbildungsordnung, dementsprechend gibt es drei Bände:

- **Gemeinsame Berufsbildpositionen**, die während der gesamten Ausbildungszeit integrativ mit den fachspezifischen Lernzielen zu vermitteln sind (ein Band für alle sieben Berufe)
- **Berufsbildpositionen I** der ersten Hälfte der Ausbildungszeit mit den Ausbildungszielen für den ersten Teil der Abschlussprüfung (ein Band je Beruf – die Ausgabe für Köche und Köchinnen halten Sie in Händen)
- **Berufsbildpositionen II** der zweiten Hälfte der Ausbildungszeit mit den Ausbildungszielen für den zweiten Teil der Abschlussprüfung (ein Band je Beruf)

Die Aufgabe, die sich Autor und Bearbeiter auch für die Entwicklung des neuen Ausbildungsprogramms gestellt haben, lautet: Das für die Berufsausbildung erforderliche Fachwissen gemäß der neuen Ausbildungsordnung und dem im Ausbildungsrahmenplan vorgeschriebenen Umfang und zeitlichen Ablauf übersichtlich und verständlich darzustellen.

Auszubildenden sowie Ausbilderinnen und Ausbildern steht damit wieder ein »Leitfaden« zur Verfügung, um die Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten zu entwickeln, die für die beiden Teile der gestreckten Abschlussprüfung vorausgesetzt werden und die Grundlage für eine erfolgreiche Berufsausübung bilden.

Wir sind uns bewusst, dass manche der sehr allgemein formulierten Lernziele des Ausbildungsrahmenplans unterschiedliche Deutungen zulassen. Wir sind daher für Anregungen, Hinweise und Vorschläge zur weiteren Entwicklung des Ausbildungsleitfadens immer dankbar.

Zum Schluss noch zwei Hinweise:

Die Gesetze und gesetzlichen Vorschriften in diesem Buch sind für die Berufsausbildung in einer verkürzten Form wiedergegeben. Für die konkrete Anwendung ist immer die aktuelle Originalfassung im Wortlaut maßgebend, die Sie z. B. im Internet finden – wie auch die Unfallverhütungsvorschriften.

Aus Gründen der besseren Lesbarkeit wird in einigen Fällen nur die männliche Form verwendet. Selbstverständlich sind alle geschlechtlichen Identitäten gemeint und mögen sich bitte angesprochen fühlen.

Für Ihre Ausbildung und für Ihren weiteren Berufsweg wünschen Ihnen Autor und Verlag viel Erfolg und Freude!



## 6 e) Ursachen von Konflikten und Kommunikationsstörungen erkennen und zu deren Lösung beitragen sowie Konfliktpotenzial erkennen und Konflikte vermeiden

### Umgang mit Konflikten

Konflikte sind nicht grundsätzlich negativ. Sie können zu einer heilsamen Lösung von Problemen führen und bringen durch offene Meinungsunterschiede neue Möglichkeiten und Ideen hervor. Aber es muss auf richtige Art und Weise mit Konflikten umgegangen werden:

- Ursachen des Konfliktes feststellen
- Persönlichen Ärger und störendes Verhalten offen ansprechen
- Meinungsverschiedenheiten konstruktiv austragen, nicht verdrängen
- Schuldzuweisungen und Rechtfertigungen vermeiden
- Alles bisher Unausgesprochene kommt auf den Tisch
- Störungen der Kommunikation beseitigen
- Noch bestehende Ursachen aus der Vergangenheit abschließen, Regeln für Gegenwart und Zukunft vereinbaren
- Die Lösung des Konflikts öffentlich besiegeln und vielleicht auch mal gemeinsam feiern

**»Sind zwei Menschen immer gleicher Meinung, ist einer von ihnen überflüssig.«**

*Winston Churchill*

### Ursachen eines Konfliktes

Ein Konflikt kann ganz persönliche Ursachen haben oder durch unterschiedliche Ansichten über die Arbeit, den Betrieb oder die Organisation hervorgerufen werden.

Als Gründe für Konflikte im persönlichen Bereich kommen neben vielen anderen in Betracht:

- Falsches Führungsverhalten
- Ungleichbehandlung innerhalb einer Gruppe
- Grundsätzliche, unüberwindbar scheinende Meinungsverschiedenheit
- Unterschiede des Alters, der Erfahrungen, Werte, Normen, Herkunft
- Mangelnde Kommunikationsfähigkeit
- Überforderung oder Unterforderung
- Angeberei, Überheblichkeit
- Uneinsichtigkeit bei eigenen Fehlern
- Mangelnde Qualifikation

### Möglichkeiten der Konfliktlösung

Beim Bemühen einen bestehenden Konflikt aufzulösen, sollten einige Grundsätze beachtet werden:

- Konflikt offen ansprechen
- Standpunkt der Gegenseite erkunden und analysieren
- Die sachliche Ebene des Konfliktes von der emotionalen Ebene unterscheiden und unterschiedlich lösen
- Eigenen Standpunkt klar darstellen, in Ich-Form argumentieren
- Gezielte Fragen stellen um Unklarheiten und Missverständnisse auszuschließen
- Standpunkte beider Seiten nach einer Diskussion zusammenfassen
- keine Provokationen, keine Besserwisserei oder Überheblichkeit
- keine Gewinner/Verlierer-Situation zulassen – beide Seiten gehen als Gewinner aus einer konstruktiven Auseinandersetzung hervor
- Die Hilfe eines neutralen Dritten als Vermittler in Anspruch nehmen

Ein Beispiel aus der Praxis

Herr Lindemann ist enttäuscht. Auch als Chef und Inhaber hat er es sich nicht nehmen lassen, selbst auszubilden. Elias ist einer seiner Auszubildenden, auf dessen Leistungen und außerordentliches berufliches Engagement er besonders stolz war. Insgeheim hat er Elias schon als seinen Nachfolger gesehen.

Doch nach der Abschlussprüfung und seinem 18. Geburtstag hat er sich einer Jugendorganisation angeschlossen, die sich um sozial benachteiligte Menschen kümmert. Dagegen ist ja nichts einzuwenden, doch Elias' berufliches Engagement hat deswegen deutlich nachgelassen und vor ein paar Tagen hat er sogar eine Bitte um notwendige Überstunden deswegen rundweg abgelehnt.

Die Stimmung ist gereizt. Es kommt zu Wortwechseln und verhaltener Aggression.

Wie geht es jetzt weiter? Es gibt drei Möglichkeiten:

1. Keiner der beiden schafft es, Verständnis für den anderen aufzubringen. Es kommt zu einem Konflikt, der immer weiter eskaliert und schließlich mit einer Kündigung endet.
2. Beide gelangen schließlich zu der Einsicht, so geht es nicht weiter, und kommen zu einem Kompromiss, der ein gedeihliches Miteinander ermöglicht. Diese Lösung ist leider nicht sehr häufig, da beide Konfliktpartner bereit sein müssen, aus eigener Einsicht ein gutes Stück zurückzustecken.
3. Eine unbeteiligte dritte Person tritt auf den Plan, die von beiden als kompetent und neutral akzeptiert wird. Sie wird sich über die gegenseitigen Standpunkte genau informieren, sie analysieren und einen Vorschlag zur Einigung vorlegen. Meist fällt es den Streithähnen viel

leichter, einem vernünftigen Vorschlag von neutraler Seite zuzustimmen, als unmittelbar dem »Gegner« Zustände zu machen. Oft genügt auch die Analyse des Konflikts durch einen Dritten, damit die Parteien zur Einsicht gelangen und von sich aus eine Verständigung erreichen.

Im geschilderten Beispiel war es der schon im Ruhestand befindliche Senior des Betriebes, der die Versöhnung herbeigeführt hat.

Man nennt dieses Verfahren **Mediation** und die ausführende Person Mediator. Es gibt ausgebildete Mediatoren, die bei Bedarf von den streitenden Parteien engagiert werden können. Manche strittige Verfahren werden von den Gerichten nur angenommen, wenn zuvor eine Mediation stattgefunden hat und erfolglos geblieben ist.

### Konflikte in der Gruppe

---

Konflikte entstehen auch innerhalb einer Gruppe zwischen einzelnen Mitgliedern oder einer Mehrzahl Beteiligten auf beiden Seiten. Sie können sich auch zwischen den Gruppenleiter und den übrigen Beteiligten entwickeln.

Im Prinzip gelten die gleichen Regeln wie bei einzelnen Konfliktbeteiligten. Hier sollte möglichst bald ein neutraler Dritter als Mediator hinzugezogen werden, da Gruppenkonflikte eine größere Auswirkung auf das Betriebsgeschehen haben. Dafür käme beispielsweise eine Führungspersonlichkeit aus einem anderen Betriebsbereich in Frage.

### Kommunikationsstörungen

---

Störungen bei der Kommunikation haben oft eine banale, akustische Ursache. Es wird nicht deutlich genug gesprochen oder die Aussage wird von Umgebungsgeräuschen übertönt.

Manchmal schaukeln sich Kommunikationsstörungen zu einem echten Konflikt aus, wie im folgenden Beispiel.

Das Restaurant ist bis auf den letzten Platz belegt und in der Küche herrscht deshalb Hochbetrieb. In beiden Bereichen behindert die Lautstärke eine gute Verständigung. Die Kommunikation unter den Beschäftigten ist gestört.

Der Restaurantleiter schickt den Auszubildenden los, um aus dem Lager weitere Gläser zu holen. Der kommt nach einiger Zeit mit einem Kasten zurück, der mit zwölf Gläsern gefüllt ist.

Daraufhin wird ihm vorgehalten: »Das sind doch viel zu wenige!«

Daraufhin wirft der Auszubildende ein Glas, das er in der Hand hält, wütend auf den Boden und kündigt. »Es ist ja nicht das erste Mal, dass ich ungerecht behandelt werde. Woher soll ich wissen, wie viele Gläser gebraucht werden?«

Nach Feierabend sprechen sich die beiden aus und versöhnen sich bei einer Flasche Bier.

Im Kommunikationsverlauf gibt es gedankliche, sprachliche und technische Störungen. So wird zum Beispiel eine Nachricht vom Küchenchef verschlüsselt gesendet. Er ruft einer Köchin zu: »Morgen fehlt ein Koch!« Die Nachricht muss von ihr entschlüsselt werden. Sie denkt nach und fragt sich, was habe ich damit zu tun? Nur wenn sie die Nachricht verstanden hat, kann sie reagieren und selbst eine Nachricht senden. »Gibt es morgen viele Reservierungen, haben wir einen Ersatz, ich stehe nicht auf dem Dienstplan, muss ich kommen?« Der Küchenchef ergänzt: »Es wäre sehr hilfreich, wenn Sie es einrichten könnten. Wir haben kurzfristig eine Sonderveranstaltung und ich brauche alle, die kommen können. Sie haben dafür am Wochendende einen Tag Sonderurlaub!«.

Sprachliche Mängel bei Beschäftigten, deren Muttersprache nicht das Deutsche ist, können nur durch Geduld und einfaches, deutliches, langsames Sprechen kurzfristig überbrückt werden. Auf lange Sicht ist ein gründliches Erlernen der deutschen Sprache erforderlich, wobei die Kollegenschaft und das Unternehmen tatkräftige Hilfe leisten sollten.

Schwieriger sind Kommunikationsstörungen zu erkennen und zu beseitigen, die innere Ursachen haben, Unterschiede der Empfindungen und Ansichten. Hier kann nur ein gründlicher Meinungsaustausch dazu beitragen, einander besser zu verstehen.

### Kommunikationsstörungen vermeiden

---

Der Gast möchte im Verlauf eines Beratungsgesprächs die Empfehlung für eine Suppe zu seiner Menüfolge. Der junge Mann, der für diese Station verantwortlich ist, ist mit seinen Gedanken woanders und antwortet: »Wir haben mehrere Suppenvorschläge auf der Speisekarte!« Mit dieser Antwort ist der Gast nicht zufrieden: »Ich möchte doch, dass Sie mir eine dieser Suppen empfehlen!« Da fällt beim Mitarbeiter der Groschen: »Entschuldigung, ich habe Sie falsch verstanden. Sie haben zuerst die Scampi, später das Mango-Sorbet und als Hauptgang den Kalbsrücken rosa mit Ratatouille und Trüffelkräpfen. Dazu würde ich Ihnen unsere leckere Brunnenkresse-Kremsuppe mit Speckchips empfehlen!«

In Wirklichkeit hatte der Servicemitarbeiter keinesfalls »nicht richtig verstanden«, er hatte nicht richtig zugehört.

Die wichtigsten Grundsätze zur Vermeidung von Kommunikationsstörungen sind

- aufmerksames Zuhören,
- mit den Gedanken bei der Sache sein,
- keine eigene Deutung des Gehörten,
- eine deutliche Aussprache.

## Weinbau in Deutschland

Aus dem Zusammenspiel der Rebsorte mit den besonderen Bedingungen des Klimas und des Bodens im Anbaug Gebiet sowie der fachkundigen Arbeit der Winzer und Winzerinnen entsteht der besondere Charakter des Weines.

### Weinlese

Nach monatelanger Pflege der Rebe und Arbeit im Weinberg wird der Zeitpunkt der Lese bestimmt. Je länger die Trauben am Rebstock verbleiben, bei sonnigem Wetter reifen können, desto besser wird die Qualität des daraus erzeugten Weines ausfallen.

**Weißweintrrauben** werden nach der Lese in der Regel gerappt, das heißt von den Stangen gelöst. Danach, vielfach aber auch schon vorher, werden die Trauben schonend gequetscht und bilden die Maische, die nach kurzer Standzeit abgepresst wird. Auf diese Weise entsteht der Most, das Ausgangsmaterial für die Weinherstellung. Diese Art der Mostgewinnung (Keltern) wird Hellkeltern genannt.

**Rotweintrrauben** werden ebenfalls, teils vor, teils nach dem Rappen gequetscht. Hier jedoch wird die Maische zusammen mit Schalen und Kernen vergoren, zum Teil auch nur einige Zeit lang vorgegoren oder kurzzeitig erwärmt, um die Farbpigmente aus den Schalen der Beeren zu lösen. Anschließend erfolgt das Abpressen der verbliebenen Schalen, Kerne und Stängel.

### Gärung

Die Gärung wird durch natürlich im Most enthaltene Hefen in Gang gesetzt. Meist fügen die Winzer zusätzlich sogenannte Reinzuchthefen hinzu. Bei der Gärung wird durch die Hefe aus dem Fruchtzucker der Trauben Alkohol und Kohlensäure gebildet.

Hefe im Traubenmost

verwandelt den **Zucker** in

Alkohol

+

Kohlensäure (CO<sub>2</sub>)

Die Gärung setzt sich fort bis zu einem Alkoholgehalt von 12–15 %. Damit ist die Hefe erschöpft und die Gärung beendet. Der Ablauf der Gärung kann durch Kühlen oder Erwärmen in gewissem Maße gesteuert werden, sodass es möglich ist, den Prozess der Gärung nach Wunsch vorzeitig zu beenden, um noch ein Restgehalt an Zucker, die sogenannte Restsüße, im Wein zu erhalten.

Die Restsüße beträgt bei trockenen Weinen nicht mehr als 9 Gramm pro Liter und kann bei süßen Weinen bis zu 200 Gramm pro Liter steigen.

Ist die Gärung beendet, setzt sich die Hefe am Boden des Gärbehälters ab. Der Wein wird vorsichtig abgezogen und anschließend gefiltert.

Der Wein ist jetzt fertig. Der Alkoholgehalt, der Säuregehalt und die Restsüße konservieren ihn für Jahre, bei Spitzenqualitäten auch für Jahrzehnte.

Der Wein kann auf Flaschen gefüllt oder in Behältern aus Edelstahl, im Holzfass oder dem Barrique-Fass weiter ausgebaut werden.

### Reife und Abfüllung

Die Zeit der Lagerung eines Weines im Fass und nach der Abfüllung in der Flasche, also die Zeit der Reife, kann die Weinqualität und den Geschmack entscheidend beeinflussen.

Da heute vornehmlich junge und frische Weine bevorzugt werden, können Weißweine oft nach kurzer Lagerung abgefüllt und auf den Markt gebracht werden. Hochwertige Spitzenweine werden hingegen erst nach deutlich längerer Lagerzeit in Flaschen gefüllt. Bei Rotweinen und auch bei weißen Burgundersorten ist die Lagerung in kleinen, ungebrauchten Eichenholzfässern (Barrique) verbreitet.



Weinlese

### Die weißen Rebsorten

#### Riesling

Der Riesling reift langsam. Prägendes Element ist die fruchtige Säure. Die besten Bedingungen findet der Riesling an den wärmespeichernden, steinigen Steillagen entlang der Flusstäler.

Trockener bis halbtrockener Riesling passt gut zu gedünstetem Fisch, gekochtem Fleisch mit hellen Soßen und zu kleinem Hausgeflügel. Halbtrockene bis liebliche Spätlesen harmonieren gut mit Frischkäse. Die fruchtigen, süßen oder edelsüßen Auslesen eignen sich zu fruchtigen Desserts.



#### Müller-Thurgau (Rivaner)

Die Rebsorte reift früh und liefert süffige, manchmal blumige, mit einem feinfruchtigen Muskataroma versehene Weine. Die Säure fällt eher mild, mitunter auch etwas betonter aus. Meist handelt es sich um trockene oder restsüße Qualitätsweine. Der Müller-Thurgau ist kein lagerfähiger Wein und schmeckt in den ersten Jahren nach der Ernte am besten. Die Weine sind meist unkompliziert und harmonieren gut mit zart-aromatischen Speisen.



#### Grauburgunder

Der Wein wird gerne im Stahltank, im großen Holzfass oder im Barrique-Fass ausgebaut. Er ist meist trocken, mittelkräftig und etwas säurebetont. Je nach dem Ausbau und der Qualitätsstufe ist die Farbe blassgelb, goldgelb oder bernsteinfarben. Zu den Duftaromen gehören Nüsse, Birnen, Rosinen, Ananas und Zitrusfrüchte.

Die trockenen Kabinettweine und Spätlesen harmonieren gut mit Meeresfrüchten oder kräftigem Seefisch, Pasta, Lamm, Wildgeflügel und Jungwild sowie reifem Weichkäse. Die Barriqueweine passen zu Wildgeflügel oder Reh. Die fruchtig-süßen Spätlesen oder edelsüße Auslesen passen gut zu fettreichem Edelpilzkäse und zu Desserts.



#### Weißburgunder

Weißburgunder erreicht durch eine lange Reifezeit hohe Mostgewichte. Er präsentiert sich im Glas blass- bis hellgelb, im Duft zart und verhalten. Typisch ist sein leicht nussiges Aroma. Im Spät- und Auslesebereich werden auch Barriquefässer zum Ausbau benutzt. Er ist gut geeignet zu Meeresfrüchten, zu Fisch, Kalb- und Schweinefleisch sowie Geflügelgerichten. Einige Varianten und die Barriqueweine passen zu Gerichten vom Jungwild.





11 c) Kalte und warme kleine Speisen und Gerichte, insbesondere Fingerfood und Snacks, mit verschiedenen Produkten nach den betrieblichen Vorgaben zubereiten, anrichten und garnieren

**Einfache Speisen zubereiten**

Die Auswahl der Speisen richtet sich nach dem Angebot des Betriebes. Sie kann variiert und ergänzt werden. In Unternehmen der Systemgastronomie sind die standardisierten Rezepturen, Garnituren und Anrichteweisen einzuhalten.

Es handelt sich um einfache kalte und warme Speisen, an denen exemplarisch die Grundarbeitstechniken, Gartech-niken, Anrichteweisen und Besonderheiten bei der Zube-reitung vermittelt werden können.

Die dabei erworbenen Fertigkeiten, Kenntnisse und Erfah-rungen bilden die Grundlage für spätere, weitergehende Aufgaben und Anforderungen.

Wesentliche Qualifikationen, die Voraussetzung für die Ar-beit im Gastgewerbe sind, werden entwickelt:

- exaktes Arbeiten
- Ordnung und Sauberkeit
- Selbstständigkeit und Teamarbeit
- Arbeiten nach Rezept
- wirtschaftliches Arbeiten.

Wichtig ist dabei, nicht einfach gedankenlos auf Anwei-sung zu arbeiten, sondern die Arbeitsweise, das Können und Wissen immer wieder zu hinterfragen um festzustel-len, ob alle Arbeitsgänge vollständig verstanden und be-herrscht werden.

- Welche Kenntnisse und Fertigkeiten fehlen, um die Auf-gabe zu lösen?
- Was ist bekannt, was ist neu?
- Welche Erfahrungen aus anderen Arbeiten sind über-tragbar?
- Wie kann das fehlende Wissen beschafft werden?
- Welche Arbeiten sind mit Kollegen abzustimmen?
- Welche Arbeitsschritte und Arbeitsmittel sind notwendig?
- Wie sind Unfälle und Sachschäden zu vermeiden?
- Wie ist der Arbeitsplatz vorzubereiten?
- Wer kann bei der Lösung helfen?
- Wie können Fehlerquellen beseitigt werden?
- Wer beurteilt das Ergebnis?

Die Rezepte sind je nach Angebot des Ausbildungsbetrie-bes zu variieren.

**Hinweise zum ersten Teil der Abschlussprüfung**

**Der Prüfling hat eine Arbeitsaufgabe durchzuführen**

»Gegenstand der Arbeitsaufgabe ist die Planung, die Zu-bereitung und das Anrichten einer Vorspeise und eines Hauptgerichtes. Dem Prüfling sind 14 Kalendertage vor dem Prüfungstag zwei Listen mit Lebensmitteln für einen Warenkorb bekanntzugeben. Die eine Liste enthält Pflichtbestandteile. Die andere Liste enthält Wahlbe-standteile, aus denen der Prüfling nach Bedarf auswählt. Der Warenkorb muss so zusammengestellt sein, dass dem Prüfling verschiedene Zubereitungsvarianten er-möglicht werden. Auf der Grundlage der bekanntgegebe-nen Listen für den Warenkorb kann der Prüfling einen Ar-beitsablaufplan erstellen, am Prüfungstag mitbringen und als Hilfsmittel für die Zubereitung der Vorspeise und des Hauptgerichtes verwenden. Die Erstellung des Arbeitsab-laufplans ist freiwillig. Nach der Durchführung der Arbeits-aufgabe wird mit dem Prüfling ein auftragsbezogenes Fachgespräch über die Arbeitsaufgabe geführt. Die Prü-fungszeit beträgt insgesamt vier Stunden. Das auftrags-bezogene Fachgespräch dauert höchstens 15 Minuten. Bewertet werden nur die Arbeitsaufgabe und die im auf-tragsbezogenen Fachgespräch erbrachten Leistungen.«

**Einfache Speisen aus Fleisch, Fisch und Gemüse**

**Tartar (Bifteck à la tartare)**

**Warenkorb**

Schabefleisch	Eier
Salz	Zwiebeln
Pfeffer	Essiggemüse
Kapern	Petersilie

**Arbeitsgänge**

1. Schabefleisch, z. B. vom Rind, mit Salz und Pfeffer würzen.
2. Zu einer abgeplatteten Kugel formen und in der Mitte vertiefen.
3. Eiklar und Eigelb trennen.
4. Zwiebeln, Essiggemüse, Kapern und Petersilie fein hacken.
5. Eigelb in die Vertiefung füllen.
6. Mit fein gehackten Zutaten garnieren und anrichten.

**Anmerkungen**

Die kurze Haltbarkeit von Tartar hat etwas mit der großen Oberfläche zu tun. Sie bildet eine vergrößerte Angriffs-fläche für die Bakterien und Keime.



## 12g) Beilagen sowie eigenständige Gerichte aus vorgefertigten Teigwaren zubereiten

Vorgefertigte Teigwaren bestehen in der Regel aus den Grundzutaten Mehl, Wasser und Salz. Der Teig wird zu verschiedenen Formen verarbeitet und muss nur noch in kochendem Wasser gegart werden. Vorgefertigte Teigwaren sind bei richtiger Lagerung fast unbegrenzt lagerfähig.

Die Aufbewahrung soll trocken, kühl und lichtgeschützt erfolgen und zum Schutz gegen Ungeziefer und Schädlingen in geschlossenen Behältnissen.

Die Zutaten der Nudeln spielen bei der Haltbarkeit eine Rolle. Vollkornnudeln enthalten in der Regel mehr Öl, das ranzig werden kann. Dadurch ist die Haltbarkeit geringer und beträgt etwa sechs Monate. Grießnudeln enthalten weniger Öl. Trocken gelagert halten sie bis zu zwei Jahre, und unter sehr guten Bedingungen mehr als zehn Jahre.

Die Qualität ist vom Anteil der Eiweißstoffe abhängig. Eiweiß macht sie kompakt und bissfest. Teigwaren, die nicht aus dem kleberreichen Hartweizen hergestellt werden, fügt man daher Eier zu.

Teigwaren können im Betrieb auch selbst zubereitet werden.

Anleitungen zum  
**Selbermachen von Teigwaren  
 und weitere Zubereitungen**  
 im Buch »Berufsbildpositionen II«  
 Ausbildungsziel 16 b)

### Fertige Teigwaren (Pasta)

Es gibt sie in vielen Formen und Zubereitungen:

#### **Cannelloni**

Rörchen aus Nudelteig, die auf verschiedene Art gefüllt und mit variierenden Soßen im Rohr gegart und überbacken werden.

#### **Conchiglie**

Nudeln in Muschelform in verschiedenen Größen für Hauptgerichte und in Suppen.

#### **Ditali**

Kurze Röhrchennudeln, die in kräftige Suppen wie Minestrone passen.

#### **Eliche**

Kurze spiralförmige Nudeln mit einer großen Oberfläche.

#### **Farfalle**

Schleifchen, die mit einer Soße als Hauptgericht gereicht werden.

#### **Fusilli**

sind etwa vier cm lang und wendel- oder spiralförmig.

#### **Lasagne**

Sehr breite Art der Bandnudel in Form rechteckiger Blätter.

#### **Linguine**

Lange, dünne Nudeln, ähnlich den bekannten Spaghetti.

#### **Lumache**

Kleine Schneckenhäuser aus Nudelteig.

#### **Penne**

Eine Art Makkaroni, diagonal geschnitten, in verschiedenen Größen erhältlich.

#### **Ravioli**

Kleine Taschen aus Nudelteig, die verschiedene Füllungen haben können.

#### **Rigatoni**

Kurze Röhrchennudeln mit gefurchter Oberfläche, gut für ein Hauptgericht mit einer Fleischsoße.

#### **Seme Cicoria**

Teigkörnchen, die in Suppen gegeben werden.

#### **Spaghetti**

Lange, dünne Stangen, die wohl berühmteste aller Teigwaren. Zu Spaghetti passen nahezu alle Soßen.

#### **Stellette**

Sehr kleine Sternchennudeln für Suppen.

#### **Tagliatelle und Fettuccine**

Die bekanntesten Bandnudeln, aufgerollt oder in Streifen erhältlich. Sie werden gerne mit Spinat gefärbt und so geschmacklich verfeinert.

#### **Totellini**

Kleine Nudelhörchen, deren Enden zusammengedrückt sind; erhältlich mit den verschiedensten Füllungen. Tortellini werden in der Suppe oder als eigenständige Vorspeise gegessen.

#### **Tortiglioni**

Diese Spiralnudeln eignen sich für ein Hauptgericht, da sie gut die Soße aufnehmen.

#### **Tripoline**

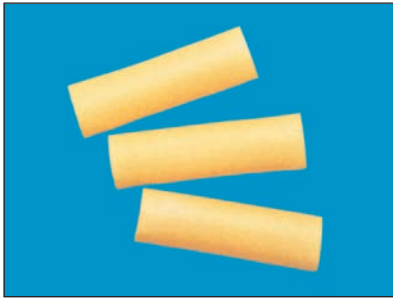
Gerippte, bandförmige Nudeln, die ersatzweise für Spaghetti verwendet werden.

#### **Vermicelli**

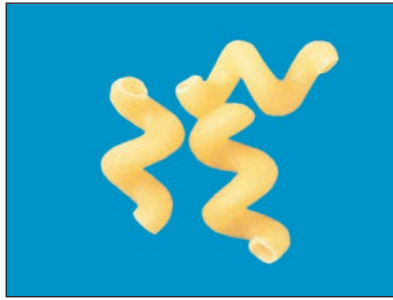
Dünne Fadennudeln, die kurz oder lang erhältlich sind; beliebte Einlagen in klare Suppen.



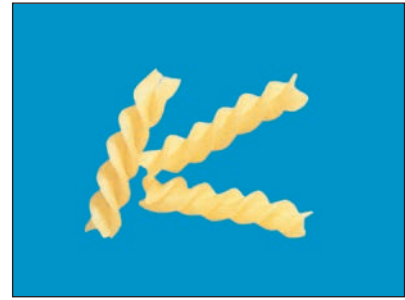
Formen von Nudeln (Pasta)



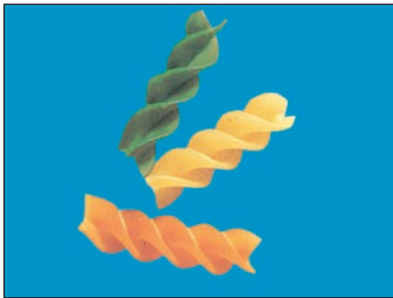
Canneloni



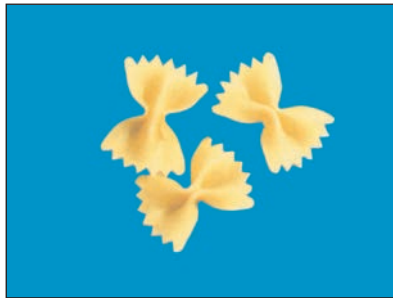
Cellentani (Himmliche)



Eliche (Schrauben, gesprochen: élike)



Eliche tricolore (dreifarbig)



Farfalle (Schmetterlinge)



Farfalle tricolore (dreifarbig)



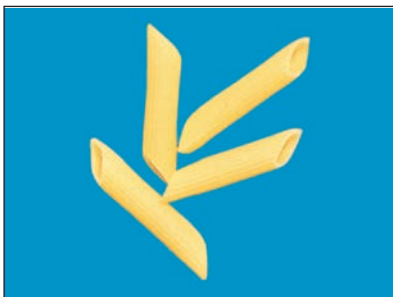
Nocken



Lasagne (Platten)



Penne Lisce (glatte Federn)



Penne Rigate (gerillte Federn)



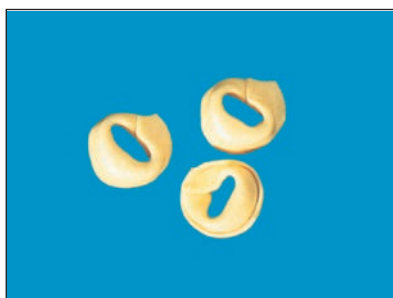
Spaghetti (Fäden)



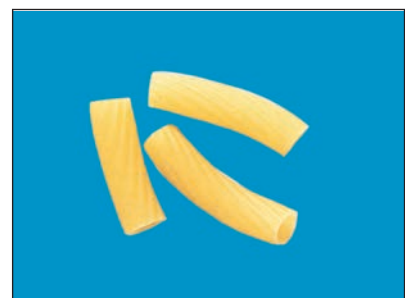
Tagliatelle (Bandnudeln, gespr.: tagliatelle)



Tagliatelle verdi (grüne)



Tortellini (Fleischtäschen)



Tortiglioni (gewundene; gespr. Tortiljoni)

## Zubereitungsbeispiele

### Spaghetti nach Bologneser Art (Spaghetti bolognaise)

#### Warenkorb

Spaghetti	Salz
Wasser	Pfeffer
Gewürze	Butter
Öl	Zwiebeln
Rindfleisch	Knoblauch
Tomatenpüree	Gemüse
Rotwein	Tomaten
Kräuter	Brauner Fond

#### Arbeitsgänge

1. Spaghetti kochen, abschrecken und abschütten.
2. Mit etwas Öl, Butter und Gewürzen fertigmachen.
3. Öl in einer Pfanne erhitzen und gehacktes Fleisch zugeben, anrösten.
4. Kleingeschnittenes Gemüse, Zwiebeln, Knoblauch und Kräuter beifügen, kurz dünsten.
5. Tomatenpüree und Tomates concassées (geschmolzene Tomaten) beifügen und mit Rotwein ablöschen.
6. Einkochen, mit braunem Fond aufgießen, würzen und weichdämpfen.
7. Spaghetti und Bologneser Soße vermischen oder darübergeben, dazu Reibkäse servieren.

#### Anmerkungen

Carbonara-Soße wird mit gebratenen Schinkenwürfeln, Eiern und Parmesan-Käse zubereitet und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss gewürzt.

---



---



---



---



---



### Penne Arrabiata (Penne al l'arrabiata)

#### Warenkorb

Penne	Basilikum
Tomaten	Salz
Knoblauch	Pfeffer
Olivenöl	Mozarella
Chilischoten	Oregano

#### Arbeitsgänge

1. Nudeln in Salzwasser al dente kochen, abtropfen lassen.
2. Knoblauch schälen und klein hacken.
3. Basilikum waschen und klein hacken.
4. Chili waschen und entkernen.
5. Chili in kleine Stücke schneiden.
6. Chili mit Knoblauch in Öl andünsten.
7. Tomaten dazugeben, köcheln lassen.
8. Nudeln, Basilikum, Oregano hinzufügen, abschmecken.
9. Mozzarella untermischen.

#### Anmerkungen

---



---



---

### Nudeln mit Tomatensoße (Pâtes avec de la sauce tomate)

#### Warenkorb

Nudeln	Salz
Tomaten	Pfeffer
Olivenöl	Zucker
Zwiebeln	

#### Arbeitsgänge

1. Tomaten waschen und den Stielansatz entfernen.
2. Tomaten in kleine Stücke schneiden und mit etwas Olivenöl vermischen.
3. Zwiebeln schälen, fein würfeln und in Öl andünsten.
4. Tomaten mit den Zwiebeln köcheln lassen und oft umrühren.
5. Soße durch ein feines Sieb passieren.
6. Mit Pfeffer, Salz und Zucker abschmecken.
7. Nudeln bissfest garen.
8. Nudeln und Soße anrichten.

#### Anmerkungen

Tomaten enthalten viel Vitamin C, außerdem B-Vitamine, Eisen und Folsäure. Nach Ansicht spanischer Forscher fördert Tomatensoße darüber hinaus die Aktivität der Darmbakterien.

---



---



## 13a) Brühen und Fonds aus pflanzlichen und tierischen Lebensmitteln zubereiten, insbesondere aus Gemüse, Fisch, Fleisch und Knochen

### Praktische Hinweise zur Herstellung von Fonds

Die Grundlage für die Herstellung von Suppen und Soßen der verschiedensten Art sind sorgfältig zubereitete, gehaltvolle Fonds (Grundbrühen).

Eine Grundbrühe wird durch Auskochen von Fleisch, Fisch und Parüren der betreffenden Art sowie verschiedener Gemüse und Kräuter zur Geschmacksabrundung hergestellt.

Man unterscheidet im Wesentlichen folgende Fonds:

- Helle Fleisch- und Knochenbrühe (Bouillon)
- Große braune Brühe (Fond brun, grand-jus)
- Weiße Kalbsbrühe (Fond blanc)
- Braune Kalbsbrühe (Fond brun)
- Wildbrühe (Fond de gibier)
- Geflügelbrühe (Fond de volaille)
- Fischbrühe (Fond de poisson)
- Gemüsebrühe (Bouillon de légumes)

Rohstoffe, die in der Küche ansonsten nicht verwertbar sind (Fleischabschnitte, Knochen), werden Parüren genannt. Sie können zu wertvollen Fonds verarbeitet werden. Die Rohstoffe werden kalt aufgesetzt. Sie werden dadurch stärker ausgelaugt.

Zur Geschmacksverbesserung der Fonds wird Gemüse, insbesondere Sellerie, Lauch, Petersilie, Karotten, Zwiebeln zugegeben, z. T. auch Kräuter (Kräutersträußchen) und Gewürze (Gewürzbeutel).

Bei braunen Fonds werden die kleingehackten Knochen vorher mit Mirepoix angebraten. Dabei wird das Mirepoix erst nach dem Anbräunen der Knochen zugesetzt, da sonst die austretende Flüssigkeit das Bräunen der Knochen verhindern würde. Anschließend mit Fond ablöschen und einkochen.

Für helle Fonds sind die Knochen vor dem Auskochen zu blanchieren, damit die Brühe nicht durch lose anhaftende Teile getrübt wird.

Bei Fischbrühe ist die Kochzeit kürzer, da andernfalls der Geschmack zu intensiv wird und Leimstoffe austreten können. Wurzelgemüse wegen der kürzeren Kochzeit in Scheiben schneiden.

Reine Gemüsefonds werden für vegetarische Gerichte und Fischgerichte verwendet.

Die Brühen während des Kochens nicht abdecken. Regelmäßig abschäumen (Entfernen der Trübstoffe) und entfetten.

Nach Beendigung des Kochens Fleisch, Knochen und Gemüse entnehmen und die Brühe durch ein Tuch passieren.

### Weiterverarbeitung zu Extrakten (Glace)

Durch weiteres Einkochen bis zu sirupartiger Konsistenz können alle Brühen zu Extrakten (Glace) verarbeitet werden. Extrakte dienen als geschmacksverbessernde Zusätze für zahlreiche Gerichte (Suppen, Soßen) und zum Glacieren von Bratfleisch.

### Weiterverarbeitung zu Suppen und Soßen

Für gebundene Suppen 50 g Mehl, für gebundene Soßen 70 g Mehl pro Liter verwenden. Abweichend von der klassischen Arbeitstechnik kann ein Mixstab benutzt werden.

Zur Geschmacksverfeinerung immer Butter verwenden.

### Weiterverarbeitung zu Aspik (Gallert, Gelee)

Alle Aspikarten gehen aus einem bestimmten Fond hervor, der ihnen den jeweiligen Charakter verleiht. Um Gelees zu erhalten, kocht man gallerthaltige Bestandteile wie Kalbsfüße, Kalbskopf, Schweineschwartens, Fisch bzw. deren Abschnitte u. dgl.

Ein Aspik beurteilt man nach seiner Farbe (hell), der Festigkeit (schnittfest), dem Aussehen (goldklar) und dem Geschmack. Um klaren Aspik zu erreichen, wird der auf Festigkeit bereits überprüfte Fond, nachdem er restlos entfettet wurde, mittels Eiweiß geklärt. Je nach Verwendungszweck wird er mit Madeira, Sherry, Marsala (1 dl pro Liter Aspik) oder Weißwein, auch Champagner (2 dl pro Liter Aspik) gewürzt.

Schnellaspik: Stehen die gallerthaltigen Grundbestandteile nicht zur Verfügung, so nimmt man auf 1 Liter entfettete Fleischbrühe, Fond, Consommé usw. 40–50 Gramm Gelatine, je nach der erforderlichen Festigkeit (gleich ob in Blattform, Kristall oder Pulver).

Die Verfestigung zu Aspik beruht auf dem Gehalt der beschriebenen Ausgangsmaterialien an Kollagen, das sich beim Kochen in Gelatine verwandelt. Beide sind Eiweißstoffe.

Die Verfestigung bei Obstgelees dagegen beruht auf dem Gehalt betreffender Obstsorten (Johannisbeeren, Aprikosen, Quitten u. a.) an Pektin, einer höheren Zuckerart.

## Zubereitungsbeispiele

### Braune Kalbsbrühe (Fond de veau brun)

#### Warenkorb

Kalbsknochen	Petersilie
magerer Speck	Mirepoix
Tomatenmark	Zwiebeln
Kalbsfond	Sellerie
Bouquet garni	Karotten
Lorbeerblatt	Petersilie
Thymian	

#### Arbeitsgänge

1. Kalbsknochen klein hacken oder sägen.
2. Knochen und Parüren mit Mirepoix in Fett anbräunen.
3. Fett abgießen und tomatisieren. Anrösten und die Knochen mit der Grandjus einkochen.
4. Schaum und Fett wiederholt abschöpfen, dann das Bouquet garni hinzugeben.
5. Verdunstetes Wasser durch Zugießen ausgleichen.
6. Bouquet garni entfernen und den Fond passieren.
7. Brühe kurz aufkochen, den Schaum und das Fett entfernen.
8. Fond auskühlen lassen und noch einmal entfetten.

#### Anmerkungen

Parüren sind die üblicherweise vom Fleisch abgetrennten Fetteile, Haut und Sehnen. Sie werden zur Herstellung von Suppen, Soßen und Fonds verwendet.

### Weißer Kalbsbrühe (Fond blanc)

#### Warenkorb

Kalbsknochen	Sellerie
Parüren	Nelken
Karotten	Zwiebeln
Lauch	Wasser

#### Arbeitsgänge

1. Kalbsknochen kleinhacken oder sägen.
2. Knochen und Parüren mit Karotten, Lauch und Sellerie ansetzen.
3. Mit Nelken gespickte Zwiebeln und Champignons dazugeben.
4. Mit Wasser auffüllen.
5. Schaum und Fett immer wieder abschöpfen.
6. Passieren.

#### Anmerkungen

Kalbsfond eignet sich für alle Geflügel- und Fleischgerichte, um daraus Soßen herzustellen.

### Fischbrühe (Fond de poisson)

#### Warenkorb

Fischkarkassen	Thymian
Zwiebeln	Wasser
Petersilie	Weißwein
Champignons	Weißer Pfefferkörner
Lorbeerblatt	

#### Arbeitsgänge

1. Zwiebelscheiben, Champignons, Petersilienstiele, Lorbeerblatt und Thymian in Wasser und Weißwein geben.
2. Fischkarkassen zugeben.
3. Langsam sieden lassen.
4. Einige weiße Pfefferkörner zugeben.
5. Weiterkochen.
6. Passieren.

#### Anmerkungen

Karkassen sind Köpfe, Flossen und Gräten der Fische. Vor dem Auskochen werden die Kiemen aus den Köpfen entfernt.

### Gemüsebrühe (Bouillon de légumes)

#### Warenkorb

Wasser	Kohlrabi
Zwiebeln	Paprikaschoten
Lauch	Gewürznelken
Karotten	Pfefferkörner
Petersilie	Liebstockel
Knollensellerie	Salz, Muskat

#### Arbeitsgänge

1. Wasser in den Kochtopf füllen.
2. Gemüse schälen, putzen, waschen und in grobe Stücke schneiden.
3. Halbierete Zwiebeln auf der Schnittfläche anrösten.
4. In jede Zwiebelhälfte eine Nelke stecken und zugeben.
5. Liebstockel, Pfefferkörner sowie Salz zugeben und aufkochen. Danach weich kochen.
6. Brühe abseihen und auffangen.
7. Mit Salz und geriebenem Muskat abschmecken.

#### Anmerkungen

Kocht man eine größere Menge, sollte man die heiße Brühe in verschließbare Gläser füllen.

Beispiel: Fischfond/Fischgrundsoße und Ableitungen



1 Gräten schneiden und wässern



2 Helles Gemüse farblos anschwitzen



3 Gräten mitschwitzen, Wasser auffüllen



4 Aufkochen und abschäumen



5 Fond durch angefeuchtetes Tuch passieren



6 Butter zerlassen



7 Mehl dazugeben



8 Mehl schwitzen



9 Fond dazu, glattrühren, auskochen



10 Soße mit Weißwein abschmecken



11 Soße durch feines Sieb passieren



12 Mit Sahne verfeinern



13 Für Sauce Mornay mit geriebenen Käse abschmecken



14 Mit Senf abschmecken (Senfsoße)



15 Soße glattrühren



### 13c) Klare Suppen mit und ohne Klärvorgang zubereiten

In der einfachen Form entsprechen klare Suppen aus Fleisch, Fisch und Geflügel den Grundbrühen (Fonds).

Durch Klären der Brühe mit Fleisch und Hühnereiweiß und Zugabe von Klärfleisch erhält man Kraftbrühe (Consommé).

Wird die doppelte Menge Klärfleisch zugesetzt, spricht man von »doppelter Kraftbrühe« (Consommé double).

Im Einzelnen ist zu beachten:

- Für klare Suppen ist Kuhfleisch wegen des ausgeprägten Geschmacks dem Ochsenfleisch vorzuziehen.
- Um der Suppe eine schönere Farbe zu geben, werden geröstete Zwiebeln in der Schale zugegeben.
- Nach Zugabe des Klärfleisches muss ständig gerührt werden, damit das Gemenge nicht anhängt.
- Als Einlagen für klare Suppen werden bei Kraftbrühen außer Klärfleisch Fleischklößchen, Markklößchen, Nudeln, geröstete Brotwürfel, Reis, Gemüse u.a. verwendet.

#### Das Klären der Suppe

Fettarmes, geschrotetes Fleisch der betreffenden Art (Rind, Wild, Fisch) wird mit Eiweiß und Wasser kräftig vermischt und kalt gestellt. Das Wasser laugt das Fleisch nach und nach aus. Fleischeiweiß geht in das Wasser über.

Diese Mischung wird nun mit kalter, entfetteter Brühe zusammen aufgesetzt und langsam unter ständigem Rühren zum Kochen gebracht. Bei etwa 70 °C gerinnt das vom Wasser aufgenommene Eiweiß. Der Gerinnungsvorgang beginnt an den fein in der Brühe verteilten Trübstoffen, das Eiweiß umschließt dieselben und steigt an die Oberfläche. Nach Abschluss dieses Vorgangs ist die Brühe geklärt. Sie wird durch ein Passiertuch gegeben, nochmals aufgekocht, entfettet und nachgewürzt.

#### Grundformen

Einfache Fleischbrühe (Bouillon)

Kraftbrühe (Consommé de bœuf)

Geflügelkraftbrühe (Consommé de volaille)

Fischkraftbrühe (Consommé de poisson)

Wildkraftbrühe (Consommé de gibier)

Doppelte Kraftbrühe (Consommé double)



#### Zubereitungsarten (Übersicht)

##### Variationen durch unterschiedliche Einlagen

Klare Suppe nach Admiralsart (Consommé à l'amiral)

Klare Suppe nach Bauernart (Consommé à la paysanne)

Klare Suppe Bery (Consommé Bery)

Klare Suppe auf Blumenmädchenart

(Consommé à la bouquetière)

Klare Suppe mit Brotkrüstchen (Consommé Croûte-au-Pot)

Klare Suppe Brunoise (Consommé Brunoise)

Klare Suppe Carmen (Consommé Carmen)

Klare Suppe Diana (Consommé Diana)

Klare Suppe nach elsässischer Art

(Consommé à l'alsacienne)

Klare Suppe mit Estragon (Consommé à l'estragon)

Klare Suppe auf Florentiner Art (Consommé à la florentine)

Klare Suppe auf französische Art

(Consommé à la française)

Klare Suppe mit grünen Gemüsen

(Consommé à la vermandoise)

Klare Suppe auf Hausfrauenart

(Consommé à la bonne femme)

Klare Suppe auf italienische Art (Consommé à l'italienne)

Klare Suppe auf Jägerart (Consommé à la chasseur)

Klare Suppe auf Kardinalsart (Consommé cardinal)

Klare Suppe Lady Morgan (Consommé Lady Morgan)

Klare Suppe mit Mark (Consommé à la moëlle)

Klare Suppe mit Muscheln (Consommé aux moules)

Klare Suppe Nelson (Consommé Nelson)

Klare Suppe auf polnische Art (Consommé à la polonaise)

Klare Suppe St. Hubertus (Consommé Saint-Hubert)

Klare Suppe Xavier (Consommé Xavier)

Französischer Suppentopf (Petite Marmite)



**Zubereitungsbeispiele Klare Suppen**

**Fleischbrühe (Bouillon)**

**Warenkorb**

Wasser	Sellerie
Rindfleisch	Zwiebeln
Rinderknochen	Petersilie
Karotten	Salz
Lauch	

**Arbeitsgänge**

1. Rinderknochen blanchieren.
2. Rindfleisch waschen und mit den Knochen kalt aufsetzen.
3. Nach dem Aufkochen und Abschäumen langsam weiterkochen lassen und währenddessen entfetten.
4. Etwa 1 Stunde bevor das Fleisch gar ist gebräunte Zwiebelhälften, Gemüsebündel und Salz in die Brühe geben.
5. Fleisch und Gemüse entnehmen.
6. Brühe passieren und abschmecken.

**Anmerkungen**

Einlagen: Célestine, Eierstich, Grießklößchen, Gemüsestreifen, Leberklößchen.  
Einfache Fleischbrühe, auch als Bouillon de viande bezeichnet.

**Doppelte Rinderkraftbrühe (Consommé double)**

**Warenkorb**

Fond	Lauch
Rinderhesse	Petersilie
Geflügelklein	Salz
Klärfleisch	Pfeffer
Karotten	Eier

**Arbeitsgänge**

1. Klärfleisch grob wolfen.
2. Gemüse schneiden.
3. Zutaten in einem Topf ansetzen, Eiweiß zugeben.
4. Fond zugeben, zum Sieden bringen.
5. Abfetten, ca. 1 bis 1 ½ Stunden ziehen lassen, starkes Kochen vermeiden.
6. Durch ein Tuch passieren, abschmecken.

**Anmerkungen**

Einlagen: Backerbsen, Käsekrusteln, Kalbfleischklößchen, Fadennudeln, Grießnockerln, Markklößchen, Célestine, Eierstich, Brunoise, Julienne.

**Geflügelkraftbrühe (Consommé de volaille)**

**Warenkorb**

Fond	Sellerie
Geflügelkarkassen, Häuse oder Flügel	Zwiebeln
Petersilie	Karotten
Salz, Pfeffer	Lauch

**Arbeitsgänge**

1. Geflügelteile kalt aufsetzen.
2. Nach dem Aufkochen und Abschäumen langsam sieden lassen.
3. Entfetten.
4. Etwa 1 Std. bevor das Fleisch gar ist, gebräunte Zwiebelhälften, Gemüsebündel und Salz in den Fond geben.
5. Brühe passieren und abschmecken.

**Anmerkungen**

Einlagen: Doria, Brunoise, Julienne, Geflügelklößchen, Madrilene, andalusische Einlage, Geflügelfleisch, Nudeln, Alexandra.  
Wildkraftbrühe: Gleiche Herstellung aber unter Verwendung von Wildknochen und Abfällen.  
Einlagen: Profiteroles, Fischklößchen, Diana, Carmen, Fleisch- und Wildgeflügel, Wildklößchen, Gemüsestreifen.

**Fischkraftbrühe (Consommé de poisson)**

**Warenkorb**

Fischfleisch	Fischfond
Mirepoix	Wasser
Eier	Gewürze
Weißwein	

**Arbeitsgänge**

1. Eiweiß vom Eidotter trennen.
2. Das Fischfleisch, Mirepoix, Eiweiß, Wasser und Weißwein in eine Kasserolle geben.
3. Gut miteinander verarbeiten.
4. Mit Fischfond aufgießen.
5. Aufkochen. Langsam ziehen lassen.
6. Durch ein Tuch passieren, abschmecken.

**Anmerkungen**

Einlagen: Fischklößchen, Würfel von Krustentieren, Reis, Backerbsen.

Zubereiten und Klären einer Kraftbrühe



1 Knochen in kochendes Wasser geben



2 Blanchieren



3 Abgießen



4 Warm abspülen



5 Aufkochen und abschäumen



6 Salzen



7 Entfetten (degrassieren)



8 Bouquet garni hinzufügen



9 Brühe passieren



10 Kläransatz herstellen



11 Brühe abkühlen, Kläransatz dazugeben



12 Aufkochen



13 Kläransatz bricht auf



14 Kraftbrühe durch Tuch passieren



15 Streichen



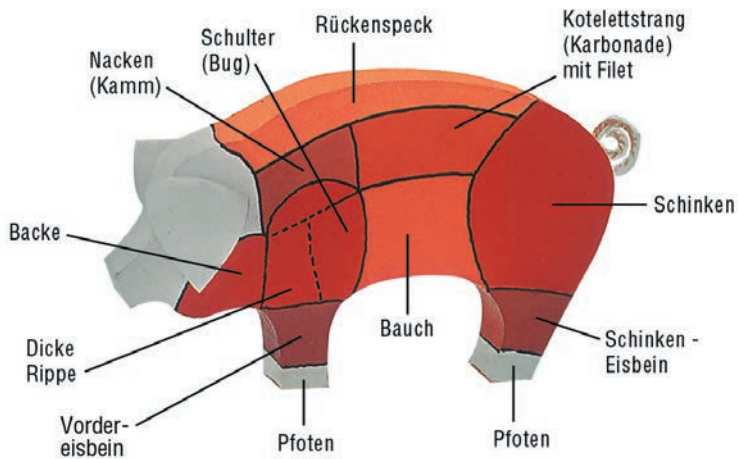


14 a) Fleischarten und Fleischteile auswählen, ihre Eigenschaften unterscheiden und ihren Verwendungsmöglichkeiten zuordnen

## Fleischarten und Verwendungsmöglichkeiten

### Schweinefleisch

Fleischfarbe hellrot, mit Fettadern durchzogen, Reifung zwei Tage



Kotelett



Filet



Oberschale



Unterschale



Nacken



Schinkenspeck



Dicke Rippe



Schulter und Schäuflle



Bauch



Haxe (Schinkeneisbein)



Nuss

Die Verwendung der einzelnen Teile des Schweines

Teil	Empfohlene Verwendung
Schinken Oberschale	Braten, Kurzbraten (Schnitzel)
Unterschale	Braten, Kurzbraten, Grillen (Schnitzel)
Nuss	(Schnitzel)
Schinkenspeck	Braten, Kochen
Karbonade/ Kotelettstrang	Schmoren, Braten, Kurzbraten, Grillen (Koteletts, Kasseler Rippenspeer, Karree, Schmetterlingsschnitzel, Braten, Rollbraten, Rippchen, Kasseler, Lachsschinken)
Filet	Braten, Kurzbraten, Grillen
Nacken	Kochen, Schmoren, Braten, Kurzbraten, Grillen (Nackenbraten, Nackenkoteletts, Pökelfleisch, Pökelpöckchen, Kasseler Rippenspeer)
Schulter	Garziehen, Dünsten, Schmoren, Braten (Ragout, Farce)
Bauch	Garziehen, Dünsten, Grillen, magere Teile zum Braten
Backe	Sülze, Eintopfgerichte
Haxe (Eisbein)	Garziehen, Kochen, Dämpfen, Braten, Grillen (im Ganzen)
Pfoten	Kochen (Sülze)
Dicke Rippe	Garziehen, Dünsten, Schmoren

Zusammensetzung und Nährwert des Schweinefleisches

In 100 g Schweinefleisch sind enthalten:

Teilstück	Eiweiß	Fett	Energie kJ
Schinken	15,2	31,0	1515
Schulter	14,0	35,0	1653
Kotelett	15,2	30,6	1498
Bauch	11,7	42,0	1883
Haxe (Eisbein)	17,7	22,0	1201
Niere	16,5	5,2	523

Qualitätsmerkmale bei Schweinefleisch

Das Alter der Tiere soll in der Regel weniger als ein Jahr betragen.

Die Fleischfarbe ist blassrot bis rosarot.

Die Beschaffenheit des Fleisches soll zartfaserig und leicht fettdurchwachsen sein.

Schweinefleisch soll so frisch wie möglich verarbeitet werden. Es hat in den ersten Tagen nach der Schlachtung die höchsten Geschmackswerte.

Qualitätsmängel

bei Schweinefleisch sind u. a.:

PSE-Fleisch (z. B. bei Kotelett)

P = pale → blass

S = soft → weich

E = exudative → wässrig

Selten tritt der Qualitätsmangel

DFD-Fleisch auf (z. B. bei Schinken)

D = dark → dunkel

F = firm → fest

D = dry → trocken

Allgemeine Hinweise zu Schweinefleisch

Schinken

ist das wertvollste Stück des Schweins. Er besteht aus vier Teilstücken:

- Oberschale
- Nuss
- Unterschale
- Hüfte

Die Oberschale wird in Scheiben geschnitten, die als Schnitzel verwendet werden.

Die Unterschale wird ebenfalls in magere Schnitzel geschnitten.

Aus der Nuss und der Hüfte werden sehr zarte und magere Schnitzel gewonnen. Diese beiden Stücke sind nicht so groß und ergeben deshalb kleinere Schnitzel.



## 15d) Fischgerichte anrichten

### Empfehlungen zum Anrichten von Fischen

Große Fische, die für mehrere Personen an einem Tisch bestimmt sind, werden den Gästen auf einer garnierten Platte im Ganzen effektiv präsentiert und am Tisch filetiert.

Kleine Fische, die nur eine Portion bilden, aber im Ganzen zubereitet wurden, werden in die Mitte des ausreichend großen Tellers platziert, die Beilagen seitlich davon, Zwischenräume können mit Kräutern, essbaren Blüten oder Bestandteilen einer ausgewählten, passenden Garnitur abgedeckt werden.

Attraktiv wirken kleinere, sauber geschnittene Teile des Fisches, wenn sie fächerförmig auf dem Teller ausgebreitet den Gästen vorgesetzt werden.

Fischfilets sollten nicht unter der Soße versteckt werden – sie sind schließlich der Hauptbestandteil. Außerdem wird die knusprig gebratene Haut von der Soße aufgeweicht. Dagegen ist ein gleichmäßiger Soßenspiegel ein ansprechendes Gestaltungsmittel.

Wurde der Fisch ganz zubereitet, wird er in die Tellermitte gesetzt.

Wichtig ist der farbliche Gegensatz von Fisch und Garnitur.

Die Lücken können mit Kräutern oder essbaren Blüten ausgefüllt werden.

Kleine Gläser bringen die Einzelheiten gut zur Geltung. Die Fische wirken auf einer Platte im Ganzen am besten, bevor sie vor den Gästen filetiert werden.

Fächerförmig auf den Teller gelegt, wirkt der Fisch optisch gut.

Mit einem Spritzbeutel lässt sich Püree spiralförmig auf dem Teller anrichten.

Nudeln wirken gut als Nudelnest auf dem Teller.

Mit einem Schaum kann eine leichte Spur auf den Teller gelegt werden.

Petersilie kann frittiert auf dem Teller platziert werden.

Spieße sind ein wirkungsvolles Dekorationsmittel.

Aus püriertem Fischfilet können kleine Kugeln entstehen.

Der Fisch sieht schön aus, wenn er nicht unter der Soße versteckt ist.

Bei gebratenem Fisch darf die Soße die Haut nicht aufweichen.

Ein sichtbarer Soßenspiegel ist ein eigenständiges Gestaltungsmittel.

### Garnituren

Wird eine Garnitur ausgewählt, so bestimmt diese weitgehend das Anrichten.

- Bei der Zubereitung nach Hausfrauenart besteht die Garnierung aus Croûtons, Trüffelscheiben und Champignonköpfen.
- Ein Fisch nach Matrosenart wird in der Küche mit Champignons, kleinen Zwiebeln, Krebschwänzen und Croûtons garniert.
- Ein nach normannischer Art zubereiteter Fisch wird mit Austern, kleinen gerollten und gebackenen Fischfilets, Krebschwänzen und Trüffelscheiben angerichtet. Der Fisch kann mit feingehackten Kräutern bestreut sein oder er ist, ganz edel, mit Langusten- und Trüffelscheiben sowie Krebschwänzen garniert.
- Mit ausgestochenen Karotten, Weißrüben, Sellerie und grünen Bohnen garniert, wird den Gästen ein Fisch nach Frühlingsart serviert.
- Dugléré bedeutet, dass der Fisch mit gehackten Tomaten, Zwiebeln, Tomatenwürfeln und Kräutern angerichtet wurde. Pochierte Fischfilets können mit geschnittenen und gedämpften Champignons auf Risotto angerichtet sein.
- Nach indischer Art kommt etwas Currypulver in die Soße, mit der die Fische überzogen sind.
- Bei der Garnitur Joinville spielen Crevetten, Trüffelscheiben und Champignons eine Rolle.
- Auch auf Seezungenfilets kommt eine Trüffelscheibe und bei Rossini wird mit einer Trüffel-Salpicon garniert.
- Nach Marseiller Art bedeutet, dass der Fisch auf gerösteten Weißbrotschnitten angerichtet wird. Dann kommen Tomatenviertel dazu und er wird mit einer Soße überzogen, in der Safran verarbeitet wurde.

Mehr über die  
**Grundsätze des Anrichtens**  
und eine  
**Liste gebräuchlicher Garnituren**  
im Ausbildungsziel 9 e)





## 17 a) Süßspeisen, Desserts und Eis nach den betrieblichen Vorgaben anrichten und garnieren

### Anrichten und Garnieren von Süßspeisen, Desserts und Eis

Zum Anrichten werden Süßspeisen, Desserts oder Eis auf Geschirr oder anderen Unterlagen zusammengestellt, angeordnet und die Menge portioniert.

Beim Garnieren wird die Dekoration hinzugefügt.

Sowohl zum Anrichten als auch zum Garnieren stehen Handwerkszeuge und Garnierhilfen zur Verfügung, zum Beispiel Paletten, längliche, quadratische oder runde Mousseformen in verschiedenen Größen sowie die passenden Drückstempel, Darioformen, Schaumspeseringe, Tortenheber, Löffel und Gabeln in verschiedenen Größen, Vierkantreibe, Pinzetten, Melonenformer, Sahnebereiter, Spritzbeutel oder Garnierspritzen.

Das Anrichten von Süßspeisen und Desserts ist abhängig von der Konsistenz. Flüssige oder breiartige Materialien werden in Gläsern angerichtet, wenn möglich in verschiedenfarbigen Schichten.

Halbfeste, formbare Moussearten können mit Löffeln, Portionieren und Mousseformen unterschiedlich gestaltet werden.

Für stürzbare Süßspeisen wie Schokoladen- oder Früchtecremes und Puddinge gibt es verschiedene Gefäße und Formen.

Feste Bestandteile, etwa Gebäck, können als verzehrbare Hülle zur Aufnahme von Soßen und Früchtezubereitungen dienen. Wenn sie formbar sind, wie Pfannkuchen oder Crêpes, können sie gefüllt und gerollt oder gefaltet werden.

Das Anrichten und Garnieren von Eis erfolgt in gekühlten Gläsern oder auf gekühlten Tellern und muss schnell ohne Unterbrechung ausgeführt werden. Unter Umständen müssen bei größerer Zahl die angerichteten Teile vor dem Garnieren noch einmal in den Kühlschrank.

Das Garnieren von Eisspeisen bietet besonders viele originelle Gestaltungsmöglichkeiten, insbesondere, wenn sie für Kinder bestimmt sind.

Die Soße ist in vielen Rezepten ein Hauptbestandteil, eignet sich aber grundsätzlich sehr gut zum farbigen Garnieren.

Das dekorative Ausgestalten der Speise und des Tellers erfolgt mit Hilfe einer Spritztube oder des Spritzbeutels, z. B. mit Früchtepürees, Vanillesoße, Schokoladensoße.

Zum Garnieren stehen eine Fülle weiterer Materialien zur Verfügung, die in Abstimmung mit dem Hauptbestandteil eingesetzt werden können:

- Frische Früchte, ganz oder aufgeschnitten
- Marinierte Früchte und Dörrobst
- Schokoladenstückchen, -raspel, -pulver
- Geschmolzene Schokolade
- Gehackte Nüsse, Mandeln, Pistazien
- Geschlagene Sahne und Eischnee
- Waffeln und ähnliche Gebäckarten

- Blätter der Minze, Puderzucker, Kakao, Karamellfäden
- Spirituosen

#### Empfehlungen zum Anrichten und Garnieren

In einem Glas sind die Farben der Zutaten besonders gut erkennbar.

Mehre Variationen mit unterschiedlichen Farben zusammensetzen.

Beeren pürieren und als Soßenspiegel oder zur Dekoration des Tellers verwenden.

Bekannte Produkte durch überraschende Anordnung zu etwas Außerordentlichem machen.

Zugeschnittene Früchte in Mustern auflegen.

Große Schokoladenraspel herstellen und verteilen.

Gleich große Tupfen auf den Fruchtspiegel geben.

Kuvertüre dünn auf das Anrichtegeschirr streichen.

Die gezuckerten oder karamellisierten Obststückchen nutzen.

Ein Muster in ein Stück Pappe geschnitten, die als Schablone eingesetzt werden kann.

Geschmolzene Schokolade auf dem Teller verstrichen bildet eine dunkle Fläche, die mit heller Kuvertüre gemustert werden kann.

Soßen müssen geschmacklich zum Schwerpunkt passen.

Ein dekoratives Knuspergebäck, eine Tortenecke, ein kleiner Fruchtkuchen bringen Abwechslung auf den Teller.

Ein Rahmen aus Kuvertüre, auf den Teller gebracht, verhindert das Verlaufen der Soßen.

Glasgefäße können mit etwas Marzipanmasse auf dem Teller vor dem Verrutschen geschützt werden.

Kaum eine andere Arbeit in der Küche bietet so viele Gestaltungsmöglichkeiten wie das Anrichten und Garnieren von Desserts und Eis. Der eigenen Fantasie sind wenige Grenzen gesetzt. Es gilt nur ein entscheidendes Kriterium: Das Urteil der Gäste, denen der Anblick und der Genuss des Desserts als ein krönender Abschluss des Menüs im Gedächtnis bleiben soll.

Beispiele für das Anrichten von Süßspeisen (Desserts)

