PFANNEBERG

DER JUNGE KOCH
DIE JUNGE KÖCHIN

Frank Brandes
Heike Harten
Marco Voll
Thomas Wolffgang

Autoren früherer Auflagen:
Hermann Grüner
Reinhold Metz

37. Auflage

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

Autoren
Frank Brandes, Bad Doberan
Heike Harten, Neuss
Marco Voll, Gleichen
Thomas Wolffgang, Dessau-Roßlau

Autoren früherer Auflagen
Hermann Grüner, Garmisch-Partenkirchen
Reinhold Metz, Bad Wörishofen

Verlagslektorat
Benno Buir

Bildbearbeitung
Verlag Europa-Lehrmittel, Abteilung Bildbearbeitung, 73760 Ostfildern
tiff.any GmbH, 10999 Berlin

37. Auflage 2018
2., durchgesehene Druckquote 2019

Druck 5 4 3, Nachdruck 2021
Alle Drucke derselben Auflage sind parallel einsetzbar, da sie bis auf die Behebung von Druckfehlern unverändert sind.

ISBN 978-3-8057-0726-8

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

© 2018 by Fachbuchverlag Pfanneberg GmbH & Co. KG, 42781 Haan-Gruiten
www.pfanneberg.de
www.der-junge-koch.de

Umschlag: braunwerbeagentur, 42477 Radevormwald, unter Verwendung eines Fotos von © Teubner Foodfoto, Berlin
Layout und Satz: tiff.any GmbH, 10999 Berlin
Druck: Printer Trento S. r. l., 38121 Trento (I)

Vorwort

Das Standardwerk **„Der junge Koch/Die junge Köchin"** und das dazugehörige Medienpaket liegen nun runderneuert in der **37. Auflage** vor. Neue, erfahrene Autoren haben die vielfach anerkannte Qualität um **viele neue Elemente** erweitert.

„Der junge Koch/Die junge Köchin" enthält alle Inhalte, die heute für die professionelle und moderne Ausbildung im Beruf „Koch/Köchin" erforderlich sind.

„Der junge Koch/Die junge Köchin" eignet sich darüber hinaus als wertvolles Nachschlagewerk für

- alle **gastronomischen Ausbildungsberufe**
- alle **Praktiker/innen in den Koch- und gastronomischen Berufen**
- alle **ambitionierten Köche/Köchinnen im privaten Umfeld**

Was ist neu am „Jungen Koch"?

Sehr, sehr viel. Genau so, wie sich der Beruf geändert hat, hat sich das Buch weiterentwickelt:

- Neues Konzept, neue Gliederung
- Theorie und Praxis werden immer zusammen behandelt
- Neueste, aktuelle Themen, Trends, Geräte, Zubereitungen
- Viel Wissen braucht viel Platz: fast 170 Seiten mehr als vorher
- Noch mehr Wissen im Internet: Zusatzmaterial, Hintergrundinfos und Videos – www.der-junge-koch.de
- Alle Bilder und Tabellen des Buches sind für die Übernahme in eigenes Material jetzt digital zugänglich – online und offline wie ein E-Book nutzbar
- Die digitale Ausgabe: Der junge Koch/Die junge Köchin als E-Book in unserer EUROPATHEK
- Die bewährten Prüfungsmaterialien ergänzen das Buch: Die Lern-App „Prüfung Koch" in den Stores, Tests online auf unserem Lernportal „Prüfungsdoc" – Infos auf www.pfanneberg.de und www.der-junge-koch.de

DIGITAL+

EUROPA THEK

Ihr Feedback ist uns wichtig!

Wenn Sie **mithelfen** möchten, dieses Buch für die kommenden Auflagen noch weiter zu optimieren, schreiben Sie uns unter lektorat@europa-lehrmittel.de.

Wir freuen uns auf Anregungen und Unterstützung durch Kritik und wünschen viel Erfolg mit „Der junge Koch/Die junge Köchin".

Sommer 2018 Autoren und Verlag

Persönliche Anmerkungen der Autoren

Liebe Auszubildende,

Sie haben sich einen Beruf ausgesucht, der sich ständig verändert. Einen Beruf, den nicht viele haben – einen Beruf „mit Geschmack". Schon zu Beginn unserer eigenen Kochausbildung ahnten wir, dass es toll ist, mit frischen Lebensmitteln kreativ und in einem Team zu arbeiten, leckere Gerichte zuzubereiten und Gästen Genuss zu ermöglichen. Dazu gehört aber auch: Das Arbeiten unter Zeitdruck, körperlich an die Grenzen zu kommen, immer aufmerksam zu sein, an Wochenenden, zu unüblichen Zeiten und deutlich länger als die eigenen Freunde zu arbeiten. Und doch sind wir abends mit einem zufriedenen Gefühl aus der Küche gegangen. So waren und sind die Anforderungen des Kochberufes auch Ansporn für uns gewesen, immer besser zu werden.
Verändert hat sich seitdem auch das Kochen: Neue Gerichte werden nicht mehr einfach ausprobiert, sie werden „entwickelt": Klassische Zubereitungen werden auseinandergenommen, untersucht und neu zusammengesetzt. Das erfordert von Koch und Köchin sehr viel Wissen über Lebensmittel, die Inhaltsstoffe und deren Potenzial. Außerdem wachsen die Ansprüche unserer Gäste: Essen soll lecker und gesund sein. Vegetarische Angebote sind ein ständig wachsender Markt. Der Wunsch nach hochwertigen Lebensmitteln der Saison und der Region ist weit verbreitet, Nachhaltigkeit und Umweltschutz sind wichtig.
Wir geben Ihnen mit diesem Buch und dem darin gesammelten Wissen eine gute und brauchbare Grundlage für Ihre Ausbildung – und für Ihren Berufsweg. Das schließt die Zeit nach der Ausbildung ein.
Wir wünschen Ihnen, dass Sie jetzt und in Zukunft genauso wie wir überzeugt sind, einen tollen Beruf auszuüben.

Haan, im Sommer 2018 Die Autoren

Lieber Herr Grüner, lieber Herr Metz,

als wir – die „Neuen" – noch selbst Auszubildende waren, war „Der junge Koch/Die junge Köchin" längst das Lehrbuch für die Kochausbildung. Schon damals war es für uns erstaunlich, wie viel Fachwissen und Know-how Sie in ein noch verhältnismäßig kleines Buch gepackt haben. Die Basis unseres Berufes und unserer täglichen Arbeit war und ist das Lehrbuch.
Was für uns bei allen Veränderungen unverändert geblieben ist, das ist der Respekt vor Ihrer Leistung: Dieses Buch über Jahrzehnte den Anforderungen des Kochberufes anzupassen und weiterzuentwickeln ist ein enormes Unterfangen. Nun durften wir Ihr Erbe antreten, und wir haben die erste Auflage „unseres" Jungen Kochs gestalten können. Dabei haben wir auch für die Tätigkeit des Autors viel von Ihnen gelernt.
Dafür und für die Basis, welche Sie mit Ihrer Arbeit für unser Schreiben gelegt haben, sagen wir ganz herzlich „Danke"! Wir hoffen, es ist uns gelungen, die Neuauflage des Buches in Ihrem Sinne fortzuführen. Dann könnte „Der junge Koch/Die junge Köchin" für unsere Kolleginnen und Kollegen und vor allem für viele Auszubildende zukünftiger Generationen ein genauso wertvoller Begleiter werden wie er es für uns war.

Mit Hochachtung Ihre „neuen" Autoren

Inhaltsverzeichnis

Vorwort ... 3
Inhaltsverzeichnis ... 5

EINFÜHRUNG

EINFÜHRUNG IN DIE BERUFE ... 13

1 Gast und Gastgewerbe – früher und heute ... 13

2 Ausbildung in Schule und Betrieb ... 15
2.1 Anforderungen des Gastgewerbes ... 15
2.2 Duale Ausbildung ... 15
2.3 Rechtlicher Rahmen der Ausbildung ... 15
2.4 Ablauf der Ausbildung ... 16
2.5 Ausbildungsberufe des Gastgewerbes: Übersicht ... 17
2.6 Netzwerke des Gastgewerbes ... 18
2.7 Wettbewerbe des Gastgewerbe ... 19
2.8 Auszeichnungen im Gastgewerbe ... 20

3 Personal im Gastgewerbe ... 21

4 Organisationsformen im Gastgewerbe ... 22
4.1 Küchenorganisation ... 22
4.2 Küchentypen ... 23
4.3 À-la-Carte-Geschäft ... 25
4.4 Gemeinschaftsverpflegung ... 28
4.5 Bankett ... 28
4.6 Catering ... 29
4.7 Systemgastronomie ... 30
4.8 Eventgastronomie ... 31
4.9 Gastronomische Angebote an Speisen ... 32

VERBRAUCHER UND UMWELT SCHÜTZEN ... 35

1 Verbraucherschutz ... 35
1.1 Qualität von Lebensmitteln ... 36
1.2 Kennzeichnung von Lebensmitteln ... 36

2 Umweltschutz ... 45

DIE GESUNDHEIT SCHÜTZEN ... 50

1 Verderb von Lebensmitteln ... 50

2 Mikroben ... 50
2.1 Vorkommen und Übertragung ... 51
2.2 Arten von Mikroben und deren Vermehrung ... 52
2.3 Lebensbedingungen der Mikroben ... 53
2.4 Auswirkungen der Mikroben und Enzyme ... 56

3 Lebensmittelinfektionen – Lebensmittelvergiftungen ... 57
3.1 Salmonellen ... 58
3.2 Campylobacter ... 59
3.3 Colibakterien ... 60
3.4 Listerien ... 60
3.5 Eitererreger (Staphylokokken) ... 61
3.6 Fäulniserreger ... 61
3.7 Sporenbildende Bakterien ... 62

4 Schädlinge ... 63

5 Verbraucherschutz ... 64
5.1 Grundlagen des Verbraucherschutzes ... 64
5.2 Lebensmittelhygiene in der Praxis ... 66
5.3 Lebensmittelüberwachung ... 73
5.4 Aktuelles aus dem Lebensmittelrecht ... 74

6 Haltbarmachungsverfahren ... 75
6.1 Lebensmittelverderb ... 76
6.2 Werterhaltung ... 76

ERNÄHRUNG FÜR EINE GESUNDE LEBENSWEISE ... 81

1 Einführung ... 81
1.1 Grundsätze vollwertiger Ernährung ... 81
1.2 Lebensmittel-Inhaltsstoffe und ihre Wirkung ... 84

2 Kohlenhydrate ... 85
2.1 Ernährungsproblematik ... 85
2.2 Entstehung der Kohlenhydrate ... 86
2.3 Einteilung der Kohlenhydrate ... 86
2.4 Süßungsmittel ... 91

3 Lipide (Fette) ... 92
3.1 Gesundheitswert von Fetten ... 93
3.2 Verdauung von Fetten ... 94
3.3 Fette in der Küchenpraxis ... 94
3.4 Weiteres Wissen zu Fetten ... 100

4 Eiweiß/Proteine ... 101
4.1 Funktionen der Eiweiße/Proteine ... 101
4.2 Ernährungshinweise ... 102

4.3 Aufbau von Eiweißen/Proteinen ... 102
4.4 Eiweißstoffe und deren küchentechnische Eigenschaften ... 104
4.5 Weiteres Wissen zu Eiweißen/Proteinen ... 107

5 Vitamine und Mineralstoffe ... 108
5.1 Ernährungsproblematik ... 108
5.2 Vitamine ... 109
5.3 Mineralstoffe ... 111

6 Begleitstoffe/Bioaktive Substanzen ... 112
6.1 Ballaststoffe ... 112
6.2 Sekundäre Pflanzenstoffe ... 113

7 Verdauung und Stoffwechsel im Organismus ... 114

8 Wasser ... 118
8.1 Wasserbilanz ... 118
8.2 Wasser als Arbeitsmittel ... 119

9 Energieaufnahme ... 120
9.1 Energiebedarf ... 120
9.2 Körpergewicht ... 122
9.3 Verteilung der täglichen Nahrungsaufnahme ... 123

10 Kostformen ... 123
10.1 Krankheiten und Ernährungstherapien ... 124
10.2 Lebensmittelunverträglichkeiten/Allergien ... 127

11 Alternative Ernährungsformen ... 130
11.1 Vegetarische Ernährung ... 130
11.2 Vegane Ernährung ... 132

KÜCHE

SICHERES UND GESUNDES ARBEITEN ... 136

1 Arbeitssicherheit ... 136
1.1 Sicherheitskennzeichnung ... 137
1.2 Arbeitskleidung ... 137

2 Erste Hilfe ... 138
2.1 Grundlagen der Ersten Hilfe ... 138
2.2 Schnitt- und Stichwunden ... 139
2.3 Verbrennungen ... 140
2.4 Sturzverletzungen ... 142
2.5 Geräte und Maschinen ... 143
2.6 Stromunfälle ... 144
2.7 Verätzungen und Vergiftungen ... 145

3 Erkrankungen ... 145
3.1 Hauterkrankungen ... 145
3.2 Rückenerkrankungen ... 146

KÜCHENAUSSTATTUNG ... 147

1 Arbeitsmittel ... 147
1.1 Grundausstattung ... 147
1.2 Erweiterungen ... 148
1.3 Pflege von Messern ... 151

2 Kochgeschirr und Zubehör ... 153

3 Maschinen und Geräte ... 156
3.1 Kühltechnik ... 156
3.2 Rührtechnik ... 159
3.3 Zerkleinerungstechnik ... 160
3.4 Herd und Kochtechnik ... 164
3.5 Heißluftdämpfer/Kombidämpfer ... 168
3.6 Niedertemperatursysteme/Sous-vide-Garen ... 172
3.7 Fritteuse und Filtersysteme ... 174
3.8 Grill ... 176
3.9 Multifunktionsgeräte ... 178

4 Speisenproduktionssysteme ... 180

GRUNDTECHNIKEN DER KÜCHE ... 182

1 Vorbereitende Arbeiten ... 182
1.1 Einführung ... 182
1.2 Waschen ... 183
1.3 Wässern ... 183
1.4 Putzen ... 184
1.5 Schälen/Abziehen ... 184

2 Bearbeiten von Lebensmitteln ... 185
2.1 Schneiden ... 185
2.2 Schnittformen ... 186
2.3 Weitere Bearbeitungsformen für Gemüse und Obst ... 189
2.4 Weitere Vorbereitungstechniken ... 190

3 Haltbarmachung in der Praxis ... 191

SPEISEN ZUBEREITEN ... 193

1 Speisen würzen und gestalten ... 193
1.1 Bewusster Genuss – Wahrnehmen mit allen Sinnen ... 193
1.2 Bewusstes Würzen und Gestalten ... 195
1.3 Kräuter ... 197
1.4 Gewürze ... 200
1.5 Süßen von Speisen – Süßungsmittel ... 206
1.6 Speisen bewusst eine Bitternote geben ... 208
1.7 Bewusstes Säuern von Speisen ... 208
1.8 Salzen von Speisen ... 209
1.9 Umami – Speisen schmackhafter machen ... 210
1.10 Schärfe ins Essen bringen ... 211

2 **Garen von Lebensmitteln** ... 212
2.1 Warum wir Lebensmittel garen ... 212
2.2 Was beim Garen mit den Inhaltsstoffen passiert ... 212
2.3 Heiße Sache – wie mittels Garverfahren Wärme auf und in die Lebensmittel gelangt ... 214
2.4 Garen mittels Wasser und Wärme (feuchte Garverfahren) ... 215
2.5 Garen mittels trockener Wärme (trockene Garverfahren) ... 221
2.6 Kombinierte Garverfahren ... 227
2.7 Zubereitungsreihen ... 229

3 **Anrichten und Empfehlen einfacher Speisen** ... 230

SPEISENPRODUKTION PLANEN UND BERECHNEN ... 233

1 **Die eigene Arbeit planen** ... 233
1.1 Informationen beschaffen ... 233
1.2 Ideen und Tätigkeiten strukturieren ... 235
1.3 Arbeit mit Rezepten ... 236
1.4 Arbeitsabläufe strukturieren ... 238

2 **Die Warenanforderung** ... 240

SERVICE

GRUNDKENNTNISSE IM SERVICE ... 241

1 **Mitarbeiter im Service** ... 241
1.1 Umgangsformen ... 241
1.2 Persönliche Hygiene ... 241
1.3 Arbeitsbekleidung ... 241

2 **Einrichtung und Geräte** ... 242
2.1 Einzeltische und Festtafeln ... 242
2.2 Tischwäsche ... 243
2.3 Bestecke ... 248
2.4 Gläser ... 253
2.5 Porzellangeschirr ... 255
2.6 Sonstige Tisch- und Tafelgeräte ... 258
2.7 Tisch- und Tafeldekoration ... 259

3 **Restaurant** ... 261
3.1 Überblick über die Vorbereitungsarbeiten ... 261
3.2 Herrichten von Servicetischen ... 262
3.3 Herrichten von Tischen und Tafeln ... 263
3.4 Gedecke ... 270
3.5 Grundlegende Servierrichtlinien ... 273
3.6 Arten des Service ... 273
3.7 Tellerservice ... 274
3.8 Plattenservice ... 277

GETRÄNKE UND GETRÄNKESERVICE ... 281

1 **Alkoholfreie Getränke** ... 281
1.1 Klassische und moderne Wässer ... 281
1.2 Säfte und fruchtsafthaltige Getränke ... 283
1.3 Erfrischungsgetränke ... 284
1.4 Getränkeschankanlagen ... 286
1.5 Alkoholfreie Mischgetränke ... 287
1.6 Kochen mit alkoholfreien Getränken ... 289

2 **Aufgussgetränke** ... 290
2.1 Kaffee ... 290
2.2 Kaffeespezialitäten ... 294
2.3 Tee ... 296
2.4 Kakao und Schokolade ... 299

3 **Bier** ... 301
3.1 Bierherstellung ... 301
3.2 Biergattungen, Bierarten, Biersorten ... 302
3.3 Ausschenken von Bier ... 304
3.4 Küchenpraxis Bier ... 305

4 **Wein** ... 306
4.1 Rebsorten ... 307
4.2 Weinbereitung ... 309
4.3 Güteklassen für Wein ... 310
4.4 Weine europäischer Länder ... 313
4.5 Likörweine (Süd- und Dessertweine) ... 316
4.6 Küchenpraxis Wein ... 318

5 **Schaumwein** ... 318
5.1 Herstellung ... 319
5.2 Geschmacksrichtungen ... 320
5.3 Gesetzliche Bestimmungen ... 320
5.4 Schaumweine anderer Länder ... 321
5.5 Verwendung von Schaumwein ... 321

6 **Weinhaltige Getränke** ... 322

7 **Spirituosen** ... 322
7.1 Brände ... 324
7.2 Weitere geschmacksneutrale Spirituosen ... 327
7.3 Aromatisierte Spirituosen ... 327
7.4 Liköre ... 328
7.5 Apéritifs und Digestifs ... 329

FRÜHSTÜCK UND FRÜHSTÜCKSSERVICE ... 330

1 **Frühstück** ... 330
1.1 Bestandteile des Frühstücks ... 330
1.2 Arten des Frühstücks ... 331

2 **Frühstücksservice** ... 334
2.1 Etagenservice ... 335
2.2 Service beim Frühstück ... 335

MAGAZIN

MAGAZIN ... 339

1 **Lagerbedingungen und Lagerarten** ... **340**
1.1 Lagerbedingungen ... 340
1.2 Lagerarten ... 342
1.3 Hygiene im Magazin ... 345

2 **Warenbeschaffung** ... **348**
2.1 Bedarfsermittlung – Bestellmenge ... 348
2.2 Waren bestellen ... 349

3 **Warenannahme** ... **352**
3.1 Warenannahme in der Praxis ... 352
3.2 Lagermethoden ... 355

4 **Warenausgabe** ... **356**

5 **Magazinkontrollen und Bewertungen** ... **357**

6 **Büro-Organisation/EDV** ... **358**
6.1 Software und Hardware ... 358
6.2 Datensicherung ... 360

PFLANZLICHE ROHSTOFFE – Grundlagen und Zubereitung

WIRKSTOFFREICHE PFLANZLICHE ROHSTOFFE ... 361

1 **Obst** ... **361**
1.1 Inhaltsstoffe/Bedeutung für die Ernährung ... 361
1.2 Fruchtige Vielfalt – Einteilung und Arten ... 362
1.3 Angebotsformen ... 369
1.4 Einkauf und Lagerung ... 372

2 **Gemüse** ... **373**
2.1 Gemüse in der Ernährung ... 373
2.2 Erhaltung von Wirkstoffen ... 374
2.3 Anbau, Einkauf und Lagerung ... 374
2.4 Einteilung der Gemüse ... 377
2.5 Vor- und Zubereitung von Gemüse ... 378
2.6 Kohlgemüse ... 384
2.7 Wurzelgemüse ... 389
2.8 Blattgemüse und Stielgemüse ... 394
2.9 Fruchtgemüse ... 396
2.10 Hülsenfrüchte ... 403
2.11 Zwiebelgemüse ... 407
2.12 Blütengemüse und Sprossgemüse ... 410
2.13 Keimlinge und Sprossen ... 413
2.14 Verschiedene Arten der Fertigstellung ... 414
2.15 Vorgefertigte Gemüseprodukte (Convenience) ... 415

3 **Salate** ... **417**
3.1 Hygiene im Umgang mit Salaten ... 417
3.2 Salatgemüse/Blattgemüse ... 418
3.3 Salatsaucen – Dressings ... 421
3.4 Salat-Öle ... 424
3.5 Anrichten von Salaten ... 425
3.6 Salate aus rohen Gemüsen/Rohkost ... 426
3.7 Salate aus gegarten Gemüsen ... 427

4 **Pilze** ... **429**
4.1 Einteilung ... 429
4.2 Pilzernte und Ankauf ... 430
4.3 Angebot ... 431
4.4 Pilze vorbereiten ... 435
4.5 Pilze zubereiten ... 436
4.6 Haltbarmachung von Pilzen ... 438
4.7 Pilze als Convenience-Produkt ... 438

STÄRKEREICHE PFLANZLICHE ROHSTOFFE ... 439

1 **Körner – Getreide und andere Samen** ... **439**
1.1 Der Aufbau des Getreidekorns ... 439
1.2 Lagerung von Getreide ... 439
1.3 Getreide in der Übersicht ... 440
1.4 Bedeutung der Getreide für die Ernährung ... 441
1.5 Vom Korn zum Mehl – Vermahlung des Getreides ... 442
1.6 Backwaren ... 444
1.7 Weitere Getreideerzeugnisse ... 446
1.8 Verarbeitung von Getreide in der Küche ... 446
1.9 Pseudogetreide und deren Verwendung ... 449
1.10 Ölsaaten und weitere Körner ... 450

2 **Reis** ... **451**
2.1 Arten ... 451
2.2 Besondere Reissorten und Merkmale ... 452
2.3 Zubereitungen ... 453

3 **Teigwaren** ... **455**
3.1 Herstellung von frischen Teigwaren ... 455
3.2 Zubereitungen ... 456

4 **Weitere stärkehaltige Rohstoffe/ Beilagen** ... **459**

5 **Kartoffeln** ... **461**
5.1 Einführung und Aufbau ... 461
5.2 Kartoffeln im Handel ... 461
5.3 Übersicht über Kartoffelzubereitungen ... 465
5.4 Zubereitungen aus rohen Kartoffeln ... 465
5.5 Zubereitungen aus gekochten Kartoffeln ... 469
5.6 Klöße ... 473

TIERISCHE ROHSTOFFE – Grundlagen und Zubereitung

EIER, MILCH UND MILCHPRODUKTE ... 475

1 Eier ... 475
1.1 Aufbau ... 475
1.2 Bedeutung für die Ernährung ... 476
1.3 Güte- und Gewichtsklassen ... 476
1.4 Kennzeichnungspflicht ... 477
1.5 Technologische Eigenschaften von Ei ... 479
1.6 Verarbeitung von Hühnerei in der Gastronomie ... 479
1.7 Eiprodukte der Industrie ... 481
1.8 Eierspeisen zubereiten ... 482

2 Milch und Milchprodukte ... 491
2.1 Milch ... 491
2.2 Butter ... 497
2.3 Käse ... 498

BRÜHEN ... 504

1 Grundbrühen ... 504
1.1 Brühen und Zutaten ... 504
1.2 Arbeitstechniken zur Herstellung von Grundbrühen ... 506

2 Helle Brühen ... 508

3 Dunkle Brühen ... 514

4 Extrakte ... 518

SUPPEN ... 519

1 Übersicht der Suppenarten ... 520

2 Klare Suppen ... 520
2.1 Kraftbrühen ... 520
2.2 Garniturbezeichnungen und Einlagen ... 525

3 Gebundene Suppen ... 532
3.1 Rahmsuppen – Cremesuppen ... 533
3.2 Legierte Suppen – Samtsuppen ... 535
3.3 Püreesuppen ... 536
3.4 Gebundene braune Suppen ... 538
3.5 Gemüsesuppen ... 541

4 Sondergruppen ... 542
4.1 Regionale Suppen ... 542
4.2 Nationalsuppen ... 544
4.3 Getreidesuppen ... 545
4.4 Kalte Gemüsesuppen ... 545
4.5 Kaltschalen ... 546
4.6 Spezialsuppen/Exotische Suppen ... 548

SAUCEN ... 549

1 Bindemöglichkeiten von Saucen ... 549

2 Grundsaucen im Überblick ... 551

3 Braune Grundsaucen ... 552
3.1 Braune Kraftsauce und Wildsauce ... 552
3.2 Bratensauce/Jus ... 557

4 Eigenständige warme Saucen ... 557

5 Weiße Saucen ... 560
5.1 Weiße Grundsaucen ... 560
5.2 Weiße Schaumsaucen ... 564

6 Aufgeschlagene Saucen ... 565
6.1 Holländische Sauce/Béarner Sauce ... 566
6.2 Buttersauce ... 569

7 Kalte Saucen ... 571
7.1 Mayonnaise ... 571
7.2 Kalte eigenständige Saucen ... 573
7.3 Würzsaucen – Würzpasten – Dips ... 574

8 Merkmale und Anrichten von Saucen ... 577

9 Buttermischungen ... 578
9.1 Kalte Buttermischungen ... 578
9.2 Heiße Butter ... 580

SCHLACHTFLEISCH ... 581

1 Grundlagen ... 581
1.1 Bedeutung für die Ernährung ... 581
1.2 Schlachttiere und Rassen ... 582
1.3 Kategorie und Handelsklassen ... 583
1.4 Schlachtung ... 584
1.5 Fleischuntersuchung und Nachverfolgung ... 585
1.6 Aufbau von Fleisch ... 586
1.7 Fleischfehler und Veränderungen nach dem Schlachten ... 587
1.8 Qualitätsbeurteilung ... 589
1.9 Fleischverderb ... 589

2 Schlachttiere ... 590
2.1 Kalb ... 590
2.2 Rind ... 591
2.3 Schwein ... 594
2.4 Schaf ... 596
2.5 Arten des Fleischbezugs ... 597
2.6 Qualitätsbeurteilung und Kennzeichnung in der Praxis ... 598
2.7 Durchschnittliche Rohgewichte für Tellergerichte ... 598
2.8 Hackfleischgerichte ... 599
2.9 Innereien und Zubereitungen mit Innereien ... 602

3 Vorbereitende Arbeiten von Schlachtfleischteilen ... 604
3.1 Auslösen einer Keule – exemplarisch an einer Kalbskeule ... 604
3.2 Verwendung von Knochen ... 606
3.3 Aufbau und Auslösen eines Rückens – exemplarisch an einem Rinderrücken ... 606
3.4 Auslösen eines Nackens/Kamms – exemplarisch an einem Schweinenacken ... 609
3.5 Auslösen einer Schulter – exemplarisch an einer Lammschulter ... 610
3.6 Teilstücke vom Schlachtfleisch und deren Vorbereitung ... 610

4 Teilstücke und deren Zubereitungen ... 612
4.1 Kalb ... 613
4.2 Rind ... 617
4.3 Schwein ... 621
4.4 Schaf ... 622
4.5 Zubereitungen weiterer Teilstücke verschiedener Schlachttiere ... 623
4.6 Garnituren zu kurzgebratenem Fleisch ... 626

5 Haltbarmachung und Herstellung von Fleisch- und Wurstwaren ... 627
5.1 Haltbarmachung ... 627
5.2 Herstellung von Fleisch- und Wurstwaren ... 629

FISCHE ... 631

1 Fisch ... 631
1.1 Grundwissen ... 631
1.2 Einteilung der Fische ... 633
1.3 Süßwasserfische ... 635
1.4 Salzwasserfische ... 637
1.5 Fische im Handel ... 640
1.6 Nachhaltigkeit beim Fischfang ... 643
1.7 Ökonomie der Fischverarbeitung ... 643

2 Vorbereitung ... 644
2.1 Schlachten ... 644
2.2 Rundfische ... 644
2.3 Plattfische ... 646
2.4 Armflosser filetieren (Seeteufel) ... 647

3 Zubereitung ... 648
3.1 Garziehen und Blausieden ... 648
3.2 Dämpfen der Fische ... 649
3.3 Dünsten der Fische ... 649
3.4 Braten der Fische ... 650
3.5 Fisch frittieren ... 651
3.6 Backen von Fisch ... 652
3.7 Grillen und Heißräuchern von Fisch ... 653

KREBS- UND WEICHTIERE ... 654

1 Krebstiere ... 654
1.1 Hummer ... 657
1.2 Flusskrebse ... 661
1.3 Languste ... 663
1.4 Königskrabbe ... 665
1.5 Scampo/Kaisergranat ... 665
1.6 Garnelen ... 666
1.7 Surimi ... 669
1.8 Lebensmittelallergie gegen Krusten-/Schalentiere ... 669

2 Weichtiere und Algen ... 671
2.1 Muscheln ... 671
2.2 Mies- oder Pfahlmuschel ... 671
2.3 Sankt-Jakobs-Muschel ... 673
2.4 Weitere Muschelarten ... 675
2.5 Austern ... 675
2.6 Kopffüßler ... 678
2.7 Schnecken ... 679
2.8 Algen ... 680

3 Kaviar ... 681

GEFLÜGEL UND WILDGEFLÜGEL ... 682

1 Grundwissen ... 682
1.1 Bedeutung für Gastronomie und Ernährung ... 682
1.2 Geflügel im Handel ... 683
1.3 Qualitätsbestimmung ... 683

2 Helles Hausgeflügel ... 685
2.1 Huhn ... 685
2.2 Truthahn, Pute ... 686

3 Vorbereitung (helles Hausgeflügel) ... 687
3.1 Küchenhygiene ... 687
3.2 Herrichtungstechniken ... 688
3.3 Teilstücke Geflügel ... 689

4 Zubereitung (helles Hausgeflügel) ... 691
4.1 Kochen von Geflügel ... 691
4.2 Dünsten von Geflügel ... 692
4.3 Poëlieren – Dünsten mit leichter Farbgebung ... 692
4.4 Braten von Geflügel ... 694
4.5 Schmoren von Geflügel ... 694
4.6 Grillen von Geflügel ... 695
4.7 Frittieren von Geflügel ... 695
4.8 Garen im Heißluftdämpfer ... 696

5 Dunkles Hausgeflügel ... 697
5.1 Enten ... 697
5.2 Gänse ... 698

6 **Zubereitung (dunkles Hausgeflügel)** ... 699
7 **Weitere Geflügelarten** ... 701
8 **Wildgeflügel** ... 703

WILD ... 707

1 **Grundwissen** ... 707
1.1 Gesetzliche Bestimmungen ... 707
1.2 Bedeutung für die Ernährung ... 708
2 **Vorbereiten** ... 710
2.1 Zerlegen von Wild ... 710
2.2 Weitere Vorbereitungsarbeiten ... 712
3 **Arten und Verwendung** ... 713
3.1 Reh/Hirsch ... 713
3.2 Schwarzwild ... 716
3.3 Hasenartiges Wild ... 717
3.4 Exotische Wildtiere aus Importen ... 719

KALTE KÜCHE UND BÜFETTS

KALTE KÜCHE UND BÜFETTS ... 720

1 **Einfache kalte Platten und Speisen** ... 720
1.1 Vorbereitende Arbeiten ... 720
1.2 Anrichten und Gestalten einfacher Platten ... 722
1.3 Vorspeisen ... 723
1.4 Farcen und Gelees ... 728
2 **Vorspeisen/Fingerfood** ... 733
2.1 Kleine Vorspeisen und Büfettkomponenten ... 733
2.2 Vorspeisen-Cocktails ... 738
2.3 Kombinierte Salate ... 740
2.4 Komponenten und Anrichteweisen ... 741
2.5 Feinkostprodukte ... 742
3 **Büfetts** ... 746
3.1 Büfetts planen ... 746
3.2 Gestaltung von Platten ... 752
3.3 Gestaltung von Schauplatten ... 753
3.4 Büfetts durchführen ... 754

KÜCHENKONDITOREI

GEBÄCKE ... 758

1 **Grundlagen** ... 758
1.1 Lockerung von Teigen und Massen ... 759
1.2 Grundtechniken bei Teigen ... 759
1.3 Grundtechniken bei Massen ... 759
1.4 Teige und Massen – Convenience-Produkte ... 760
2 **Teige** ... 761
2.1 Blätterteig ... 761
2.2 Hefeteig ... 763
2.3 Mürbeteig ... 768
2.4 Strudelteig ... 770
3 **Massen** ... 770
3.1 Biskuitmasse ... 770
3.2 Brandmasse ... 772
3.3 Ausbackmasse ... 773
3.4 Sandmasse ... 774
3.5 Schaummasse (Baisermasse) ... 774
3.6 Hippenmasse ... 775
4 **Überzüge/Glasuren** ... 776
4.1 Zuckerhaltige Glasuren ... 777
4.2 Kakaohaltige Glasuren ... 777

SÜSSSPEISEN UND SPEISEEIS ... 779

1 **Cremespeisen** ... 779
1.1 Übersicht ... 779
1.2 Einfache Cremes ... 780
1.3 Cremes mit Gelatinebindung ... 782
1.4 Cremes mit Eierbindung ... 787
1.5 Cremes mit Stärkebindung ... 789
2 **Aufläufe/Soufflés** ... 790
3 **Pfannkuchen** ... 791
4 **Omeletts – süß** ... 792
5 **Puddinge** ... 793
6 **Flammeris** ... 796
7 **Fruchtspeisen** ... 797
7.1 Fruchtspeisen von rohen Früchten ... 797
7.2 Fruchtspeisen aus gegarten Früchten ... 799
8 **Gelee** ... 801
9 **Süße Saucen** ... 802
9.1 Fruchtsaucen ... 802
9.2 Cremesaucen ... 803
9.3 Anrichten von Saucen ... 805
10 **Speiseeis/Eisspeisen** ... 807
10.1 Speiseeisbezeichnungen ... 807
10.2 Hygiene ... 807
10.3 Eisherstellung ... 808
10.4 Industrielles Speiseeis ... 813
10.5 Anrichten von Speiseeis ... 814
10.6 Eisgetränke ... 817

ANGEBOT SPEISEN, WERBUNG UND VERKAUF

CONVENIENCE ... 818

1 Bedeutung von Convenience-Produkten ... 818
2 Einteilung der Convenience-Produkte ... 819
3 Kritische Bewertung von Convenience-Produkten ... 820
4 Einsatz von Convenience-Produkten ... 821

MENÜ UND SPEISEKARTE ... 822

1 Aufbau eines Menüs ... 822
1.1 Umfang eines Menüs ... 822
1.2 Kulinarische Hinweise ... 823
1.3 Grundsätze gesunder Ernährung ... 827
1.4 Organisatorische Möglichkeiten ... 827
2 Gestaltung der Speisekarte ... 828
2.1 Aufgaben der Speisekarte ... 828
2.2 Anordnung des Textes ... 829
2.3 Sprachliche Gestaltung ... 830
2.4 Rechtschreibung auf der Speisekarte ... 830
2.5 Karten für Extraessen ... 832
2.6 Regionale Bezüge ... 833
2.7 Rechtliche Bestimmungen ... 833
3 Anrichten und Empfehlen ... 836
4 Preise kalkulieren ... 839
4.1 Begriffe zur Kalkulation ... 839
4.2 Zuschlagskalkulation ... 840
4.3 Gesamtzuschlag und Kalkulationsfaktor ... 842
4.4 Rückkalkulation ... 843
4.5 Deckungsbeitragsrechnung ... 844

SONDERVERANSTALTUNGEN UND AKTIONEN ... 846

REGIONALE IN- UND AUSLÄNDISCHE KÜCHE ... 847

1 Deutsche Küche und regionale Produkte ... 847
1.1 Einflüsse auf die deutsche Küche ... 848
1.2 Regionale Produkte ... 849
1.3 Regionale Küche – Bundesländer und ihre Speisen ... 851
2 Internationale Küche ... 857
2.1 Afrikanische Küche ... 859
2.2 Amerikanische Küche ... 860
2.3 Europäische Küche ... 861
2.4 Asiatische Küche ... 870

WERBUNG UND VERKAUFSFÖRDERUNG ... 873

1 Der Gast im Mittelpunkt – Gästetypen ... 873
1.1 Der Selbstbewusste ... 873
1.2 Der Neugierige ... 873
1.3 Der Zurückhaltende ... 874
1.4 Der Analytiker ... 875
2 Kommunikation mit Gästen ... 875
2.1 Den Gast einschätzen ... 876
2.2 Mit dem Gast sprechen – Fragetechniken ... 876
2.3 Feedback einholen ... 877
2.4 Den Gast für Veranstaltungen beraten ... 877
2.5 Reklamationen behandeln ... 878
2.6 Unangenehme Situationen mit Gästen – Beispiele ... 878
3 Konzepte und Kunden ... 880
3.1 Absatzwege ... 880
3.2 Positionierung am Markt ... 881
3.3 Die eigene Organisation ... 883
3.4 AIDA und Anwendung ... 883
3.5 Rückläufe messen ... 884
3.6 Mitarbeiter fördern ... 885
3.7 Werbung – intern ... 885
3.8 Werbung – extern ... 887

SACHWORTVERZEICHNIS ... 889

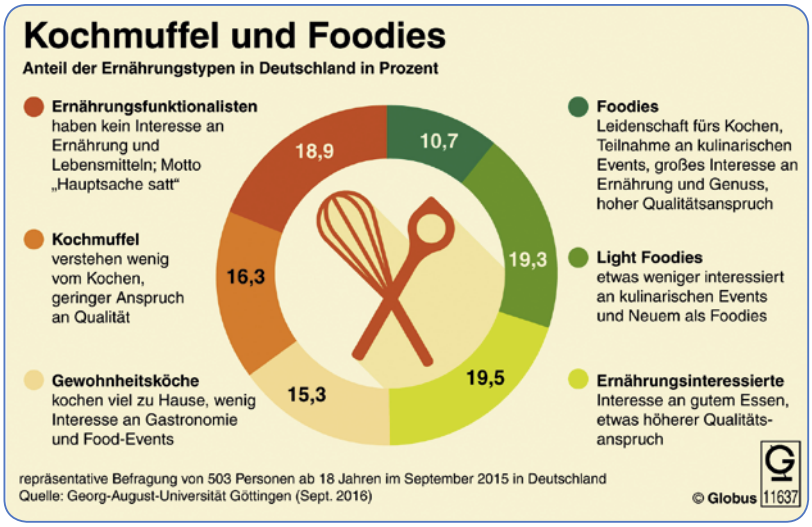
BILDQUELLEN

1 Gast und Gastgewerbe – früher und heute

guest and hotel and restaurant industry past and today
l'hôte (m) et secteur (m) de l'hôtellerie et de la restauration ancien et des nos jours

Vor vielen hundert Jahren spielte sich das Leben der meisten Menschen am Wohnort ab. Dort lebte man, schlief, aß und trank. Mit zunehmendem Handel waren die Menschen immer mehr unterwegs – sie verließen die sichere und vertraute Umgebung ihres Heims. In der Fremde waren Menschen darauf angewiesen, dass andere ihnen ein Obdach, Essen und Trinken anboten. So entwickelte sich schrittweise das Prinzip der **Gastfreundschaft**. Wer anderen half, konnte auch selbst in der Fremde Hilfe in Anspruch nehmen. Ab dem Mittelalter waren immer mehr Menschen auf Reisen. Private Unterkünfte reichten nicht mehr aus, um das Bedürfnis nach einem Dach über dem Kopf, nach Essen und Trinken zu decken. Erste gewerbliche Herbergen und Gasthäuser entstanden. Im selben Maße, wie sich die Bedürfnisse der Menschen veränderten, entwickelten sich auch gastgewerbliche Betriebe weiter.

Das Gastgewerbe gehört zum **Dienstleistungssektor** der Wirtschaft. Als Mitarbeiter sind wir Gastgeber, die den Gästen dienen. Um zu verstehen, was die Gäste wünschen, müssen wir ihre **Bedürfnisse** kennen und verstehen. Den elementaren Bedürfnissen Essen, Trinken und Schlafen entsprechen die Angebote **Bewirtung** und **Beherbergung** mit Betriebsarten wie **Restaurant** und **Hotel**. Wünsche der Gäste sind aber auch Entspannung und Ruhe, Freude und Vergnügen, Abwechslung und Kultur. So werden bis heute vielfältige gastronomische Angebote entwickelt.



Ernährungstypen in Deutschland

Im Wandel der Zeit

Die Leistungen des Gastgewerbes stehen heute mehr denn je in der Öffentlichkeit. Fotos angerichteter Teller werden ebenso schnell in sozialen Medien verbreitet wie die positive oder negative Kritik.

Viele Deutsche haben ein steigendes Interesse an hochwertigen Lebensmitteln und genussvollem, ethisch vertretbarem Essen. Foodtrucks, Food-Blogs, die zunehmende Bedeutung vegetarischer Ernährung und vielfältige Kochevents sind Ausdruck davon. Gleichzeitig steigt die Zahl der Menschen, bei denen der heimische Herd kalt bleibt. Gastronomie-Betriebe müssen sich mit ihren Angeboten immer wieder den wechselnden Bedürfnissen der Gäste anpassen.

„Sage mir, was du isst, und ich sage dir, wer du bist."
Jean Anthelme Brillat-Savarin

Bewirtungsbetriebe

Das klassische Bild eines Bewirtungsbetriebes ist das **Restaurant**. Vom einfachen Lokal bis hin zur gehobenen Gastronomie bieten Restaurants eine größere Auswahl von Speisen und Getränken in ansprechendem Ambiente an. Doch nur noch jeder 20. geht in Deutschland in ein Restaurant. Einfachen Ansprüchen an Speisen und Getränke werden traditionell **Gasthäuser** auf dem Land gerecht. **Cafés** und **Bistros** bieten in Städten einen Treffpunkt für Menschen und meist eine kleine aber ansprechende Auswahl an Speisen und Getränken. Menschen sind heute zunehmend unterwegs und haben den Wunsch, nur eine Kleinigkeit zu essen oder Essen und Getränke zum Mitnehmen, also „to go", angeboten zu bekommen. Diese Bedürfnisse erfüllen z. B. **Imbisse** und **Bäckereien** mit einem kleinen Angebot. Zu Hause angekommen, bleibt für immer mehr Menschen die Küche kalt („Cocooning") – das Essen kommt durch den **Bringdienst** u. a. **Cateringbetriebe** ins Haus.

Beherbergungsbetriebe

Ein „Dach über dem Kopf" reicht Reisenden schon lange nicht mehr aus – die Anforderungen der Menschen gehen auch bei der Übernachtung weit auseinander.

Das klassische **Hotel** ist ein Beherbergungsbetrieb, der über eine größere Bettenzahl, eine anspruchsvolle Ausstattung der Zimmer und der sonstigen Räumlichkeiten verfügt. Hotels sind auf die Bewirtung der Hausgäste eingestellt und besitzen ein Restaurant, in dem auch Außer-Haus-Gäste bedient werden. Dem Wunsch nach Erholung kommen Wellness-Hotels nach. Gäste, die sich aktive Entspannung wünschen, sind meist in einem Sporthotel gut aufgehoben. Je nach Anspruch der Gäste unterscheiden sich Hotelbetriebe – vom eher einfachen Bed-and-Breakfast-Hotel bis zum Grand-Hotel.

- **Hotel garni** ist die Bezeichnung für ein Hotel, das zur Bewirtung lediglich Frühstück und evtl. kalte Speisen anbietet.
- **Pensionen** bewirten nur Hausgäste, die meist für mehrere Tage oder Wochen dort zu Gast sind.
- **Gasthöfe** sind vorzugsweise in ländlichen Gebieten angesiedelt. Sie haben eine geringe Bettenzahl und sind auf bescheidene Ansprüche ausgerichtet.
- **Motels** bieten Übernachtungen mit günstiger Verkehrsanbindung (nahe Fernstraßen) an.

Neben Betrieben der Individualgastronomie und der Systemgastronomie existieren auch Mischformen.

Individualgastronomie und Systemgastronomie

Individualgastronomie: Klassische Gastronomiebetriebe werden meist vom Inhaber geführt. Dieser bestimmt das Angebot und prägt das Erscheinungsbild des Betriebes. Der Inhaber fällt Entscheidungen, trägt aber auch das unternehmerische Risiko.

Systemgastronomie (→ S. 30)**:** Restaurant- oder Hotelketten werden dabei von einer Zentrale geführt. Hier wird ein Konzept ausgearbeitet, das auf alle Betriebe des Konzerns übertragen wird. So haben alle Betriebe ein einheitliches Aussehen und ein nahezu identisches Speisen- und Getränkeangebot. Rezepturen, Berufskleidung u. a. werden einheitlich vorgegeben. Betriebe der Systemgastronomie werden häufig als Franchising-Betriebe geführt. Der Franchisenehmer hat dabei weniger Entscheidungsfreiheit, trägt aber auch ein geringeres Risiko.

2 Ausbildung in Schule und Betrieb

apprenticeship in school and business
formation (w) en l´école et en l´éntrepris

2.1 Anforderungen des Gastgewerbes

requirements of hotel and restaurant industry
demandes (w) de secteur de l´hôtellerie et de la restauration

Koch ist noch immer ein „Beruf mit Geschmack". Gleichzeitig ändert sich das Berufsbild des Koches stetig. Vor der Aufnahme einer Berufsausbildung sollte sich jeder informieren, welche Anforderungen der Beruf an ihn stellt. Diese Anforderungen sollten mit den eigenen Stärken und Schwächen offen verglichen werden. Die **Berufsausbildung** im Gastgewerbe bietet die Chance, sich vielfältig weiterzuentwickeln.

Die Betriebe des Gastgewerbes sind verschieden – die Bedingungen in den Ausbildungsbetrieben entsprechend auch. Um eine einheitliche Ausbildung zu gewährleisten, ist die Berufsausbildung rechtlich verbindlich geregelt.

→ Sie haben Geschmack und Geschick, sind kreativ?
→ Sie sind ein verlässlicher und hilfsbereiter Teamplayer?
→ Sie achten auf Ihren Körper, sind fit und belastbar?
→ Sie sind geistig wie körperlich schnell und beweglich?

Dann werden Sie doch unser/-e neue/-r Kollege/-in!

2.2 Duale Ausbildung

dual apprenticeship formation (w) en alternance

Nach vielen Jahren (theoretischer) Schulbildung wünschen sich viele junge Menschen, etwas Praktisches zu tun. Im Rahmen einer Berufsausbildung können sie beides verbinden. Berufsausbildung läuft in den meisten Ausbildungsberufen in Deutschland im **dualen System** ab: Sie lernen an zwei Orten – im **Ausbildungsbetrieb** und in der **Berufsschule**. Mit dem Berufsschulabschluss können sie bei entsprechenden Leistungen auch noch einen höherwertigen Schulabschluss erwerben.

Lebenslanges Lernen: Ihr in Schule und Betrieb erworbenes Wissen ist das Fundament für Ihre berufliche Tätigkeit. Nach Abschluss der Ausbildung haben Sie einen ersten Eindruck davon, was es heißt, als Köchin oder Koch zu arbeiten. Das eigentliche Lernen geht nun erst richtig los – und es hört ein Leben lang nicht auf: So wie sich die Arbeitswelt um Sie herum verändert, müssen auch Sie sich immer wieder neues Wissen aneignen und neue Fertigkeiten erwerben.

2.3 Rechtlicher Rahmen der Ausbildung

statutory framework of apprenticeship
conditions (m) juridique de formation professionelle

Rechtliche Grundlage für die Ausbildung im Gastgewerbe ist die **Verordnung über die Berufsausbildung im Gastgewerbe**. Darin sind die Ausbildungsberufe festgelegt und deren Ausbildungsinhalte (Berufsbilder) beschrieben.

Zur konkreten Umsetzung des Ausbildungsrahmenplans bietet die IHK durch Publikationen Hilfestellungen an.

Für jedes Ausbildungsverhältnis ist vor Beginn der Ausbildung ein **Ausbildungsvertrag** zu schließen. In ihm sind wesentliche Inhalte für die Berufsausbildung festgehalten. Rechte und Pflichten für beide Vertragspartner sind im **Berufsbildungsgesetz (BBIG)** beschrieben.

2.4 Ablauf der Ausbildung

process of apprenticeship · bout (m) de formation professionelle

Ausbildungsinhalte

Wie eine Ausbildung im Gastgewerbe abläuft, ist bundesweit einheitlich geregelt. Für beide Lernorte – Ausbildungsbetrieb und Berufsschule – gibt es daher konkrete Vorgaben, was im Laufe der Ausbildung zu vermitteln ist.

Der Unterricht in der Berufsschule orientiert sich am **Rahmenlehrplan** für Ihren Beruf. Der Ausbildungsbetrieb muss Sie für die Berufsschule freistellen (Berufsschulpflicht). Grundlage für die betriebliche Ausbildung ist der **Ausbildungsrahmenplan**. Weil die Ausbildungsbedingungen von Betrieb zu Betrieb unterschiedlich sein können, ist mit Beginn der Ausbildung ein **betrieblicher Ausbildungsplan** festzulegen und dem Auszubildenden zusammen mit dem unterschriebenen Vertrag auszuhändigen! Im Ausbildungsplan steht, welche Inhalte Ihnen Ihr Ausbilder wann und in welchem Umfang vermitteln wird. Kann ein Betrieb Teile des Ausbildungsrahmenplans nicht selbst vermitteln, so kann eine Ausbildung zeitweise in einem anderen Betrieb stattfinden, oder mehrere Betriebe schließen sich zu einem Ausbildungsverbund zusammen.

Fragen Sie am Ende der Zwischenprüfung beim Prüfungsausschuss nach, woran Sie noch intensiver arbeiten müssen.

Prüfungen

Nach dem ersten Ausbildungsjahr legen die Auszubildenden eine Zwischenprüfung ab. Gegen Ende der Ausbildungszeit steht die **Abschlussprüfung** an.

Bei der **Zwischenprüfung** geht es noch nicht um Bestehen oder Nicht-Bestehen. Hier sollen Sie Grundkenntnisse und -fertigkeiten anhand einfacher Aufgabenstellungen unter Beweis stellen. Ihr Ausbilder und Sie erhalten vom Prüfungsausschuss eine Rückmeldung, ob Ihre Leistungen (theoretisch und praktisch) dem Ausbildungsstand entsprechen.

Die **Abschlussprüfung** gliedert sich in eine theoretische und eine praktische Prüfung. In der **theoretischen Abschlussprüfung** wird Ihr Wissen in drei Bereichen abgefragt:

- Technologie
- Warenwirtschaft
- Wirtschafts- und Sozialkunde

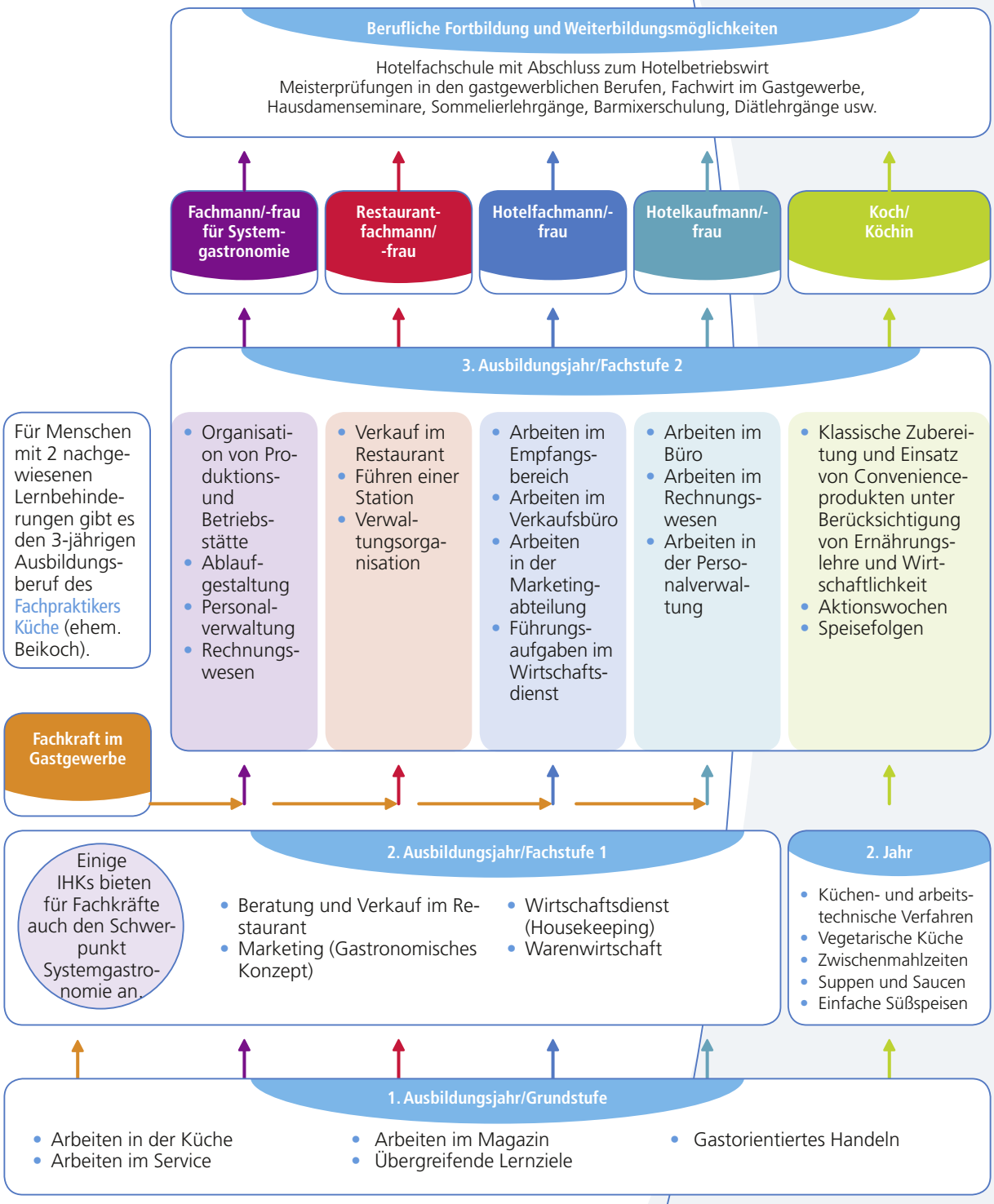
Für die **praktische Abschlussprüfung** erhalten Sie vorab einen Warenkorb. Aus diesem ist ein mehrgängiges Menü zu planen und zuzubereiten. Außerdem sollen Sie in einem gastorientierten Gespräch Ihre Planung darlegen. Mit Bestehen des letzten Prüfungsteiles endet das Berufsausbildungsverhältnis – auch wenn im Ausbildungsvertrag ein späteres Datum eingetragen ist.

Weitere Infos auf unseren Webseiten.

DIGITAL+

2.5 Ausbildungsberufe des Gastgewerbes: Übersicht

trade professions of the hotel and restaurant business: summary
métiers (m) de formation professionnelle de l'industrie hôtelière: aperçu (m)



2.6 Netzwerke des Gastgewerbes

Das Gastgewerbe agiert in einem Umfeld, das sich ständig verändert. Diese Veränderungen müssen Gastronomen erfassen und wenn nötig umsetzen. Hierfür es ist wichtig, gut informiert zu sein. Mindestens ebenso wichtig ist es, die eigenen Interessen gegenüber anderen zu wahren. Das gilt für Unternehmer wie für Arbeitnehmer und auch für einzelne Berufsstände an sich. Netzwerke helfen, aktuelle und fachbezogene Informationen zu erhalten. Die Vernetzung untereinander ist heutzutage auch fast unerlässlich bei der Durchsetzung eigener Interessen. Solche Netzwerke bieten dem Gastgewerbe die verschiedenen Verbände. Das sind u. a. die Folgenden:

Verband der Köche Deutschlands e.V. (VKD)

Der Verband der Köche Deutschlands e.V. ist mit rund 9.000 Mitgliedern die größte Gemeinschaft von Köchinnen und Köchen in Deutschland. Diese Gemeinschaft ist die Basis für die fachliche Entwicklung der Mitglieder und für die Zukunft des Berufsstands. Der VKD unterstützt Köchinnen und Köche in jeder beruflichen Hinsicht. Mitglieder bauen auf das aktive Netzwerk und auf kompetente Ansprechpartner aus den eigenen Reihen – auch, wenn es um Karrierechancen geht. Auszubildende fördert der Verband durch auf sie zugeschnittene Seminare – zum Beispiel für die Prüfungsvorbereitung – und unterstützt berufliche Wettbewerbe. VKD-Landesverbände organisieren Jugendcamps, in denen Nachwuchsköche ihr Wissen erweitern können.

Deutscher Hotel- und Gaststätten-Verband (DEHOGA)

Der DEHOGA ist der **Branchenverband der Hotellerie und Gastronomie** in Deutschland. Mit 65.000 Mitgliedern ist er der Interessenvertreter des Gastgewerbes gegenüber Politik, Medien und Öffentlichkeit. Dabei bezieht der Verband unter anderem Stellung zu gesetzlichen Vorhaben und fordert sinnvolle wirtschaftspolitische Rahmenbedingungen. Der DEHOGA macht sich stark für mehr Flexibilität, Bürokratieabbau und fairen Wettbewerb. Im Rahmen von Tarifverhandlungen vertritt der DEHOGA die Arbeitgeber.

Der DEHOGA veranstaltet zudem diverse Branchenevents, betreibt Marketing für das Gastgewerbe und unterstützt zahlreiche Kampagnen. Für die Fachkräftegewinnung und Zukunftssicherung sind die **Ausbildungswettbewerbe des DEHOGA** ein wichtiges Instrument der Nachwuchsförderung.

Gewerkschaft Nahrung-Genuss-Gaststätten (NGG)

Die **NGG** steht dem DEHOGA in Tarifverhandlungen als Vertreter der Arbeitnehmer gegenüber. Doch nicht nur hierüber versucht die NGG, die Arbeitsbedingungen u. a. im Gastgewerbe zu verbessern. Arbeitnehmer und Auszubildende können sich als Mitglieder in Rechtsfragen beraten und vertreten lassen. Als Teil des Deutschen Gewerkschaftsbundes (DGB) bietet die NGG auch die Möglichkeit, sich über das Internet zu Rechtsfragen auszutauschen, etwa über das Angebot „Dr. Azubi“.

Euro-Toques Deutschland e.V.

Die europäische Union der Köche setzt sich dafür ein, dass naturnah und handwerklich erzeugte Lebensmittel in den Küchen stärkere Verwendung finden. Auch die kulinarischen Traditionen in Deutschland und Europa sollen hierüber erhalten werden. Zudem setzen sich **Euro-Toques** für einen verantwortungsvollen Umgang mit Lebensmitteln ein. Hierfür geben Mitglieder der Euro-Toques Geschmackskurse für Kinder und bieten Fortbildungen für Köche an.

Gastronomische Akademie Deutschlands (GAD)

Die Gastronomische Akademie Deutschlands (GAD) stellt mit ihrer gemeinnützigen Arbeit seit 60 Jahren die Verbindung zwischen Praxis und Wissenschaft zu Kochkunst, Tafelkultur und Gastlichkeit her und verbindet klassische Tradition mit aktuellen Themen. Fortbildungen, Bewertungen von Koch- und Fachbüchern sowie Empfehlungen zu Menü- und Servierregeln bieten für die Arbeit in Küche, Restaurant und Hotel fachlich versierte Grundlagen.

Soziale Netzwerke

Soziale Netzwerke bieten die Chance, sich über Verbandsgrenzen hinaus auszutauschen. Betriebe und Gäste nutzen diese Gelegenheit, um sich über Betriebe und deren Angebot zu informieren – diese aber auch zu bewerten. Mitarbeitern bietet sich die Chance, abseits von Stellenanzeigen und Firmenseiten Informationen über potenzielle Arbeitgeber einzuholen. Gäste nutzen soziale Medien, um ihre Erfahrungen rund um die Dienstleistungen des Gastgewerbes mit anderen zu teilen. Bei alledem gilt: Das Internet ist kein rechtsfreier Raum – die ‚Netiquette' ist einzuhalten.

Netiquette: Empfehlungen, wie man sich im Internet und bei digitaler Kommunikation (z. B. E-Mails) angemessen und respektvoll benimmt.

2.7 Wettbewerbe des Gastgewerbes

Das Gastgewerbe ist in stetigem Wandel begriffen. Zum einen verändern sich die Wünsche der Gäste beständig. Zum anderen entstehen Trends im Gastgewerbe durch innovatives Arbeiten in den Küchen. Wettbewerbe des Gastgewerbes sind ein wichtiger Motor der Innovation.

Jugendmeisterschaften

Der DEHOGA organisiert in Kooperation mit VKD und VSR die **Deutschen Jugendmeisterschaften**. Diese beginnen mit regionalen Wettbewerben in Theorie und Praxis, in denen Auszubildende unter 25 Jahren ihr Können unter Beweis stellen können. Angehende Köche, Restaurant- und Hotelfachleute sowie Systemgastronomen treten dabei nicht nur einzeln, sondern auch als Team an. Die Sieger der Bezirke ermitteln dann innerhalb des Bundeslandes die Besten. Diese Landesmeister dürfen dann bei den Deutschen Meisterschaften um den Titel Deutscher Jugendmeister kämpfen – ein Sprungbrett zur Aufnahme in die Jugend-Nationalmannschaft.

Rudolf-Achenbach-Preis

Die Achenbach Delikatessen Manufaktur und der VKD organisieren alljährlich den Wettbewerb um den **Achenbach-Preis**. Ähnlich wie bei der Deutschen Jugendmeisterschaft werden die Teilnehmer auf Bezirks-, Landes- und letztlich auf Bundesebene ermittelt. Die Teilnehmer sind hierbei

ebenfalls Auszubildende unter 25 aus den regionalen Zweigvereinen des VKD. Der Bundessieger darf sich dann beste/-r Nachwuchskoch/-köchin Deutschlands nennen. Außerdem gibt es Sach- und Geldpreise.

Weitere regionale und überregionale Wettbewerbe

Zahlreiche Wettbewerbe auf regionaler Ebene und darüber hinaus haben ebenfalls zum Ziel, den Köche-Nachwuchs in einer Region zu fördern und das Berufsbild des Kochs in der Öffentlichkeit positiv darzustellen. Diese Wettbewerbe werden oft in Kooperation zwischen Ausbildungsbetrieben, Berufsschulen und lokalen Sponsoren ausgetragen. Beispiele für regionale Wettbewerbe sind „Regionalgericht Sachsen-Anhalt“ oder der „Lösnitz Pokal Dresden“.

Weitere überregionale Wettbewerbe sind z. B. „Junge Wilde“ oder die Matjesmeisterschaft um die „Friesenkrone“.

2.8 Auszeichnungen im Gastgewerbe

Besondere Leistungen des Gastgewerbes werden auch abseits der Wettbewerbe ausgezeichnet. Diese Prämierungen bieten Gästen eine gute Orientierung für qualitativ hochwertige Gastronomieleistungen. Grundlage der Prämierungen sind die Ergebnisse von Restauranttestern, die für einen Restaurantführer arbeiten. Da sich über Geschmack bekanntlich streiten lässt, werden durch Restaurantführer u. a. auch bewertet:

- Frische und gleichbleibende Qualität der Speisen,
- fachgerechte Zubereitung der Speisen,
- Kreativität der Küche und Harmonie der Gerichte.

Auch das Ambiente und der Service spielen bei der Bewertung meist eine Rolle. Im Fokus stehen aber die Leistungen der Küche, nicht die Hotel-Leistungen (s. u.):

- **Guide MICHELIN**: Der wohl bekannteste Restaurantführer vergibt einen bis drei Sterne. Mit dem „Bib Gourmand“ werden Speisen ausgezeichnet, die preiswert, aber dennoch sorgfältig zubereitet werden.
- **Gault & Millau**: Ähnlich dem französischen Schulnotensystem vergibt der Gault & Millau Punkte von 0 bis 20. Restaurants der oberen Punkte erhalten zusätzlich eine bis vier Kochmützen (Hauben).

www.michelin.de

Weitere bekannte Restaurantführer, die nach ähnlichen Systemen arbeiten, sind der Varta Restaurantführer, der Aral Schlemmeratlas und der Restaurant-Guide der Fachzeitschrift „Der Feinschmecker“.

Hotel-Klassifizierung

Die Leistungen eines Hotels – nicht die der Küche – werden seit 2010 nach europaweit einheitlichen Richtlinien mit Sternen ausgezeichnet. Auch der DEHOGA orientiert sich bei der Klassifizierung hieran. Hotels, die einfachen Ansprüchen genügen, können einen Stern erhalten. Solche, die auch höchsten Ansprüchen genügen, werden mit bis zu fünf Sternen ausgezeichnet. Die Klassifizierung erfolgt auf Antrag des Hoteliers und ist kostenpflichtig.