

Inhaltsverzeichnis

Vorwort	3	1 Unfallverhütung	43
Inhaltsverzeichnis	5	1.1 Fußboden	43
		1.2 Tragen und Heben von Lasten	43
		1.3 Messer, schneidende Maschinen	44
		1.4 Maschinen	44
		1.5 Elektrische Anlagen	45
		1.6 Feuerschutz	46
		1.7 Sicherheitszeichen	46
		Fachbegriffe	47
		2 Erste Hilfe	48
		2.1 Schnitt- und Stichwunden	48
		2.2 Ohnmacht und Bewusstlosigkeit	48
		2.3 Verbrennungen und Verbrühungen	49
		2.4 Nasenbluten	49
		2.5 Fremdkörper im Auge	50
		2.6 Unfälle mit elektrischem Strom	50
		Aufgaben	50
EINFÜHRUNG		ARBEITSPLANUNG	51
EINFÜHRUNG IN DIE BERUFE	13	1 Informationen beschaffen	51
1 Geschichtliche Entwicklung	13	und auswerten	51
1.1 Gastfreundschaft	13	1.1 Fachbuch	51
1.2 Gastgewerbe	13	1.2 Fachzeitschriften/Fachzeitsungen	52
1.3 Gastgewerbliche Betriebe heute	14	1.3 Internet	52
2 Ausbildung	15	1.4 Prospekte	52
2.1 Ausbildungsordnung	15	2 Planen	52
2.2 Ausbildungsberufe des Gastgewerbes Übersicht	16	2.1 Checklisten/Prüflisten	52
3 Personal im Gastgewerbe	17	2.2 Ablauf/Zerleiste	53
		2.3 Tabellen	54
		2.4 Rezepte	55
		2.5 Arbeitsabläufe schematisch beschreiben	57
		Aufgaben	58
HYGIENE	19	ERNÄHRUNG	59
1 Mikroben	19	1 Einführung	59
1.1 Vorkommen	19	2 Kohlenhydrate	60
1.2 Arten und Vermehrungsformen	19	2.1 Aufbau – Arten	60
1.3 Lebensbedingungen der Mikroben	20	2.2 Küchentechnische Eigenschaften	61
1.4 Lebensäußerungen der Mikroben	22	2.3 Bedeutung für den menschlichen Körper	63
2 Lebensmittelinfektionen – Lebensmittel-	23	Aufgaben	63
vergiftungen	23	3 Fette	64
2.1 Salmonellen	23	3.1 Aufbau – Arten	64
2.2 Eitererreger (Staphylokokken)	24	3.2 Küchentechnische Eigenschaften	66
2.3 Bodenbakterien (Botulismus-Bakterien)	25	3.3 Bedeutung für den menschlichen Körper	68
2.4 Faulniserreger	25	Aufgaben	69
2.5 Schimmel	25	4 Eiweiß (Protein)	70
3 Schädlingsbekämpfung	26	4.1 Aufbau – Arten	70
4 Reinigung und Desinfektion	27	4.2 Küchentechnische Eigenschaften	71
4.1 Reinigen in Lebensmittelbetrieben	27	4.3 Bedeutung für den menschlichen Körper	75
4.2 Desinfizieren in Lebensmittelbetrieben	28	Aufgaben	76
4.3 Ablauf einer gründlichen Reinigung	29	5 Vitamine	77
Aufgaben	29	5.1 Bedeutung für den menschlichen Körper	77
UMWELT- UND VERBRAUCHERSCHUTZ	30		
1 Umweltschutz	30		
2 Verbraucherschutz	32		
2.1 Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch	32		
(LFGB)	32		
2.2 Kennzeichnung von Lebensmitteln	33		
2.3 Verordnung über Lebensmittelhygiene	36		
(Basishygiene)	42		
2.4 Lebensmittelüberwachung	42		
Fachbegriffe	42		
Aufgaben	42		
KÜCHE			
ARBEITSSICHERHEIT	43		

5 2	Aufgaben und Vorkommen	78	2 2	Erweiterungen	115
5 3	Erhaltung bei der Vor- und Zubereitung	78	2 3	Pflege der Messer	119
	Aufgaben	79	2 4	Unfallverhütung	120
6	Mineralstoffe	80	3	Kochgeschirr	121
6.1	Bedeutung für den menschlichen Körper	80	3 1	Werkstoffe für Geschirr	121
6 2	Aufgaben und Vorkommen	80	3 2	Geschirrarten	122
6 3	Erhaltung bei der Vor- und Zubereitung	80	4	Maschinen und Geräte	124
7	Begleitstoffe	81	4 1	Fleischwolf	124
	Aufgaben	81	4 2	Kutter	124
8	Wasser	82	4 3	Fritteuse	125
8 1	Wasserhärte	82	4 4	Druckfritteuse	127
8 2	Kuchentechnische Eigenschaften	82	4 5	Brotchentoaster (Buntoaster)	127
8 3	Bedeutung für den menschlichen Körper	83	4 6	Kippbratpfanne	128
	Aufgaben	83	4 7	Kochkessel	129
9	Enzyme	84	4 8	Grill	129
9.1	Wirkungsweise	84	4 9	Mikrowellengerät	130
9 2	Bedingungen der Enzymtätigkeit und deren Steuerung	85	4 10	Umluftgerät	131
10	Verdauung und Stoffwechsel	86	4 11	Herd mit Backrohr	132
11	Vollwertige Ernährung	88	4 12	Durchlaufofen	132
11 1	Energiebedarf	88	4 13	Induktionstechnik	132
11 2	Nahrungsauswahl	89	4 14	Garen unter Dampfdruck	133
11 3	Verteilung der täglichen Nahrungsaufnahme	92	4 15	Heißluftdampfer/Kombidampfer	134
	Aufgaben	92		Aufgaben.	135
12	Alternative Ernährungsformen	93	GRUNDTECHNIKEN DER KÜCHE		136
12 1	Vegetarische Kost – Pflanzliche Kost	93	1	Vorbereitende Arbeiten	136
12 2	Vollwerternährung und vollwertige Ernährung	93	1 1	Einführung	136
13	Kostformen	94	1 2	Waschen	136
13 1	Vollkost	94	1 3	Wässern	136
13 2	Leichte Vollkost	94	1 4	Schälen	137
13 3	Natriumarme Kost	95	2	Bearbeiten von Lebensmitteln	138
13.4	Erweißarme Kost	95	2 1	Schneiden	138
13 5	Diabetikerkost	95	2 2	Schnittformen	139
13 6	Reduktionskost	96	2 3	Blanchieren	139
13 7	Begriffserklärungen	97	GAREN VON SPEISEN		140
	Aufgaben	97	1	Grundlagen	140
14	Berechnungen zur Ernährung	98	2	Garen mittels feuchter Wärme	141
14 1	Berechnung des Nährstoffgehalts von Speisen	99	2 1	Kochen	141
14 2	Berechnung des Energiegehaltes von Speisen	100	2 2	Garziehen	142
15	Qualität von Lebensmitteln	101	2 3	Dampfen	142
16	Halbarmachungsverfahren	102	2 4	Dunsten	142
16.1	Lebensmittelverderb	103	2 5	Druckgaren	143
16 2	Werterhaltung	103	2 6	Gratinieren oder Überbacken	143
	Aufgaben	107	3	Garen mittels trockener Wärme	144
ARBEITSGESTALTUNG		108	3 1	Braten	144
1	Küchenorganisation	108	3 2	Grillen	146
1 1	Individualgastronomie	108	3 3	Frittieren	146
1.2	Systemgastronomie	109	3 4	Schmoren	147
1 3	Vorgefertigte Produkte	110	3 5	Backen	147
	Aufgaben.	114	3 6	Mikrowellen	147
	Projekt: Vorgefertigte Produkte	114	3 7	Zusammenfassende Übersicht – Garverfahren	148
2	Arbeitsmittel	115	4	Zubereitungsreihen	148
2 1	Grundausrüstung	115	4 1	Zubereitungsreihe Hackfleisch	148
			4.2	Zubereitungsreihe Geflügel	150
			4 3	Zubereitungsreihe Gemüse	152
				Aufgaben	153

5	Erstellen von Garprogrammen	154
	Aufgaben	154
6	Speisenproduktionssysteme	155
ANRICHTEN UND EMPFEHLEN VON SPEISEN 156		
1	Anrichten von Speisen	156
	Fachbegriffe	156
2	Beschreiben und Bewerten von Speisen	157
	Aufgaben	161
BERECHNUNGEN ZUR SPEISENPRODUKTION 162		
1	Umrechnung von Rezepten	162
	Fachbegriffe	162
2	Warenanforderung	163
3	Kostenberechnung bei Rezepten	164
4	Mengenberechnung bei Verlusten	165
5	Kostenberechnung bei Verlusten	166
ZUBEREITUNG EINFACHER SPEISEN 167		
1	Speisen von Gemüse	167
1 1	Schnittarten bei Gemüse	168
1 2	Vor- und Zubereitung	170
1.3	Besonderheiten bei vorgefertigten Gemüsen	181
	Aufgaben	181
2	Pilze	182
2.1	Vorbereiten	182
2 2	Zubereiten	182
	Aufgaben	184
3	Salate	185
3 1	Salatsaucen – Dressings	185
3 2	Salate aus rohen Gemüsen/Rohkost	187
3 3	Salate aus gegartem Gemüse	189
3 4	Anrichten von Salaten	190
3 5	Kartoffelsalate	191
3 6	Salatbüfett	192
	Aufgaben	192
4	Beilagen	193
4 1	Kartoffeln	193
4 2	Kloße	202
4.3	Teigwaren	206
4 4	Reis	209
	Aufgaben	210
5	Eierspeisen	211
5 1	Gekochte Eier	211
5 2	Pochierte Eier	212
5 3	Spiegeleier	212
5 4	Ruhreier	213
5 5	Omelett	213
5 6	Frittierte Eier	214
5 7	Ei im Napfchen	214
5 8	Pfannkuchen – Eierkuchen	215
	Aufgaben	215

SERVICE

GRUNDKENNTNISSE IM SERVICE 216	
1	Mitarbeiter im Service
1 1	Umgangsformen
1 2	Personliche Hygiene
1 3	Arbeitskleidung
1 4	Personliche Ausrüstung
2	Einrichtung und Geräte
2.1	Einzeltsche und Festtafeln
2.2	Tischwäsche
2.3	Bestecke
2 4	Glaser
2 5	Porzellangeschirr
2 6	Sonstige Tisch- und Tafelgeräte
2 7	Tisch- und Tafeldekoration
	Aufgaben
3	Restaurant
3 1	Überblick über die Vorbereitungsarbeiten
3 2	Herrichten von Servicetischen
3.3	Herrichten von Tischen und Tafeln
3.4	Gedecke
3 5	Festliche Tafel – Bankett-Tafel
3 6	Arten und Methoden des Service in der Gastronomie
3 7	Grundlegende Richtlinien
3.8	Richtlinien und Regeln zum Tellerservice
3 9	Plattenservice
3 10	Zusammenfassung der Servierregeln
	Aufgaben
4	Quick-Service-Restaurant
4 1	Herrichten der Kassentheke
4.2	Vorbereitungsarbeiten in der Lobby
4 3	Vorbereitungsarbeiten außerhalb des Restaurants
4 4	Servierformen
4 5	Besondere Serviceformen in der Systemgastronomie
4 6	Zusammenfassung der Servierregeln
	Fachbegriffe
5	Frühstück
5.1	Arten des Frühstücks
5.2	Bereitstellen von Frühstücksspeisen
5.3	Herrichten von Frühstücksplatten
5 4	Frühstücksservice
	Aufgaben
	Projekt: Attraktives Frühstücksbüfett
	Projekt: Sonntagsbrunch für die ganze Familie
GETRÄNKE UND GETRÄNKESERVICE 278	
1	Wässer
1 1	Trinkwasser
1.2	Natürliches Mineralwasser

2	Säfte und Erfrischungsgetränke	280
2 1	Fruchtsäfte	280
2 2	Smoothies	280
2 3	Gemusesäfte/Gemusenektar	280
2 4	Fruchtnektare und Süßmoste	281
2 5	Fruchtsaftgetränke	281
2 6	Fruchtsaftschorlen	281
2 7	Limonaden	281
2 8	Near Water/Aqua Plus	282
2 9	Diatetische Erfrischungsgetränke	282
2.10	Fruchtsaftgehalt von Getränken	282
2 11	Mineralstoffgetränke	282
	Fachbegriffe	282
3	Alkoholfreie Mischgetränke	283
4	Milch und Milchgetränke	284
	Aufgaben	285
5	Aufgussgetränke	286
5 1	Kaffee	286
5 2	Tee	289
5 3	Kakao und Schokolade	292
5 4	Servieren von Aufgussgetränken	293
	Aufgaben	294
6	Alkoholische Gärung	295
7	Bier	296
7 1	Herstellung	296
7 2	Biergattungen, Bierarten, Biersorten	298
7 3	Biermischgetränke	300
7 4	Ausschenken von Bier	300
	Aufgaben	301
8	Wein	302
8 1	Rebsorten	303
8 2	Gebietseinteilung für Weine	304
8 3	Weinbereitung	306
8 4	Guteklassen für Wein	307
8 5	Weinlagerung	309
8.6	Weine europäischer Länder	310
	Französische Fachbegriffe	312
	Italienische Fachbegriffe	313
	Spanische Fachbegriffe	314
8 7	Beurteilen von Wein	314
8 8	Likorweine (Süd- und Dessertweine)	315
8 9	Servieren von Wein aus Flaschen	316
9	Schaumwein	320
9.1	Herstellung	320
9 2	Servieren von Schaumwein	322
	Aufgaben	323
10	Weinhaltige Getränke	324
	Aufgaben	324
	Projekt: Weinprobe	325
11	Spirituosen	326
11 1	Brände	328
11 2	Geiste	330
11 3	Alkohol mit geschmackgebenden (aromatisierenden) Zusatzten	330
11 4	Likore	331
	Aufgaben	331

12	Getränküberrütt	332
12 1	Getränkeangebot	332
12 2	Serviertemperaturen	335
12 3	Bereitstellen von Getränken	335
12 4	Getränkeschankanlagen	336
12.5	Getränkesservice aus Schankgefäßen	338
12 6	Buffettkontrollen	339
	Aufgaben	342

MAGAZIN

MAGAZIN	343
1	Warenbeschaffung
2	Wareneingang
3	Warenlagerung
3 1	Grundsätze der Lagerhaltung
3 2	Lageräume
4	Warenausgabe
5	Lagerkennzahlen
	Aufgaben
6	Büroorganisation
6 1	Schriftliche Arbeiten
6 2	Ablage- und Ordnungssysteme
7	Datenverarbeitung
7 1	Geräte (Hardware)
7.2	Software
7.3	Datensicherung und Datenschutz
	Projekt: Arbeiten im Magazin
	Projekt: Zwischenprüfung

LEBENSMITTEL

LEBENSMITTEL	359
1	Gemüse
1.1	Gemüse in der Ernährung
1.2	Nährwerterhaltung
1 3	Einkauf
1.4	Einteilung
1 5	Kohlgemüse
1 6	Wurzelgemüse
1 7	Blattgemüse
1 8	Fruchtgemüse
1 9	Hulsenfruchte
1.10	Zwiebelgemüse
1 11	Sonstige Gemüse
1.12	Exotische Gemüse
1.13	Keimlinge – Sprossen
1.14	Lagerung von Gemüse
1 15	Vorgefertigte Produkte – Convenience
	Aufgaben

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



ZUBEREITUNG SPEISEN

BRÜHEN 470

1	Übersicht	470
2	Vorbereitungen	470
3	Helle Grundbrühen	473
3.1	Fleisch- und Knochenbrühe	474
3.2	Kalbsbrühe	474
3.3	Geflügelbrühe	475
3.4	Gemüsebrühe	475
3.5	Fischbrühe	475
4	Braune Grundbrühen	476
4.1	Braune Kalbsbrühe	476
4.2	Wildbrühe	476
4.3	Entfetten von Fonds, Extrakten, klaren Brühen und Saucen	477
5	Extrakte	477
	Aufgaben	477

SUPPEN 478

1	Übersicht der Suppenarten	478
2	Klare Suppen	479
2.1	Fleisch- und Knochenbrühe	479
2.2	Kraftbrühen	480
2.3	Suppeneinlagen	484
3	Gebundene Suppen	488
3.1	Legierte Suppen – Samtsuppen	489
3.2	Rahmsuppen – Cremesuppen	492
3.3	Pureesuppen	492
3.4	Gebundene braune Suppen	493
3.5	Gemüsesuppen	494
4	Sondergruppen	495
4.1	Kaltschalen	495
4.2	Regionalsuppen	496
4.3	Nationalsuppen	496
5	Anrichten und Dekorieren von Suppen	497
	Fachbegriffe	497
	Aufgaben	497
6	Vorgefertigte Brühen, Suppen und Saucen – Convenienceprodukte	498
	Projekt: Suppen aus den Regionen	499

SAUCEN 501

1	Übersicht Grundsaucen	501
2	Braune Saucen	501
2.1	Grundlagen	501
2.2	Braune Grund- oder Kraftsauce	504
2.3	Bratensauce (Jus)	507
2.4	Wildsauce	507
3	Weiß Saucen	508
3.1	Grundlagen	508
3.2	Weiß Grundsaucen	509
3.3	Béchamelsauce	510

3.4	Varianten zur klassischen Zubereitung von weißen Saucen	512
4	Aufgeschlagene Saucen	513
4.1	Hollandische Sauce	513
4.2	Buttersauce	517
5	Kalte Grundsauce	518
6	Eigenständige Saucen	520
6.1	Warme Saucen	520
6.2	Kalte Saucen	521
6.3	Wurzsaucen – Würzpasten – Dips	521
7	Merkmale und Anrichten von Saucen	523
8	Buttermischungen	524
8.1	Kalte Butter	524
8.2	Heiße Butter	525
	Fachbegriffe	526
	Aufgaben	526
	Projekt: Saucen im Vergleich	527

SCHLACHTFLEISCH 528

1	Vorbereiten	528
1.1	Kalb	528
1.2	Rind	532
1.3	Schwein	535
1.4	Schaf	536
1.5	Durchschnittliche Rohgewichte für Fleischportionen	537
	Aufgaben	537
2	Zubereiten	538
2.1	Garverfahren	538
2.2	Kochen von Schlachtfleisch	538
2.3	Dunsten von Schlachtfleisch	540
2.4	Braten von Schlachtfleisch	541
2.5	Grillen von Schlachtfleisch	548
2.6	Frittieren von Schlachtfleisch	549
2.7	Schmoren von Schlachtfleisch	551
	Fachbegriffe	558
	Aufgaben	558

WILD 559

1	Vorbereiten	559
2	Zubereiten	562
2.1	Braten im Ofen	562
2.2	Braten in der Pfanne	565
2.3	Schmoren	566
	Fachbegriffe	567
	Aufgaben	567

GEFLÜGEL UND WILDGEFLÜGEL 568

1	Vorbereiten	568
1.1	Herrichtungstechniken	568
2	Zubereiten von Hausgeflügel	571
2.1	Durchschnittliche Garzeiten	571
2.2	Kochen von Geflügel	572
2.3	Dunsten von Geflügel	572
2.4	Schmoren von Geflügel	574
2.5	Braten von Geflügel	575

2	Durchführung	678	3	Planung und Durchführung	709
2.1	Vorbereiten des Bufetts	678	3 1	Jahresplanung	709
	Aufgaben	680	3 2	Detailplanung	709
	Projekt: Kleine Gerichte	681	3 3	Planungsbeispiel Küche	710
			3 4	Erfolgskontrolle durch Manoverkritik	717
ZWISCHENMAHLZEITEN		682	3.5	Weitere Aktionen	718
				Aufgaben	718
				Projekt: Festliches Essen	719
DEUTSCHE REGIONALGERICHTE		683	WERBUNG UND VERKAUFSFÖRDERUNG		721
NATIONALGERICHTE		688	1	Werbung	721
MENÜ UND SPEISEKARTE		693	1 1	Positionierung	721
1	Aufbau eines Menüs	693	1 2	Ziele der Werbung	722
1 1	Umfang eines Menüs	693	1 3	Maßnahmen der Werbung	722
1 2	Regeln kulinarischer Abstimmung	694	1 4	Arten der Werbung	723
1 3	Grundsätze richtiger Ernährung	696		Aufgaben	725
1.4	Organisatorische Möglichkeiten	696	2	Unser Gast	726
2	Gestaltung der Speisekarte	697	2 1	Gastetypen	726
2 1	Aufgaben der Speisekarte	697	2 2	Das Verkaufsgespräch	728
2 2	Anordnung des Textes	698	GARNITUREN UND ZUBEREITUNGSARTEN (AKA)		729
2.3	Rechtschreibung auf der Speisekarte	699	SACHWORTVERZEICHNIS		730
2 4	Rechtliche Bestimmungen	701	INTERNET-ADRESSEN		750
2 5	Karten für Extraessen	703	BILDQUELLEN		751
2 6	Menubeispiele mit zugehörigen Gedecken	704			
3	Kalkulation von Speisen	706			
SONDERVERANSTALTUNGEN		708			
1	Der Gast im Mittelpunkt	708			
2	Aktionen	708			
2 1	Aktionsbeispiele	708			