

Friedel Dries / Reinhold Metz

MenüProfi

Fachlich richtiges Zusammenstellen von Menüs
– spielend leicht gemacht –



Einführung

Das fachlich richtige Zusammenstellen von Speisefolgen und das Zuordnen korrespondierender Getränke bereitet nicht nur dem Berufsanfänger erhebliche Schwierigkeiten. Wir haben uns deshalb entschlossen, ein im schulischen Unterricht bestens bewährtes System in einer ganz neuartigen Form allen zugänglich zu machen, damit dieses Problem sozusagen „spielend“ erarbeitet werden kann. Den Kernpunkt bilden hierbei Kärtchen, auf denen einzelne Speisen sowie Getränkegruppen aufgedruckt sind und die wie ein Kartenspiel in beliebiger Auswahl und Reihenfolge auf dem Tisch ausgebreitet werden können. Wenn z. B. eine Suppe zu dem betreffenden Hauptgericht nicht paßt, wählt man eine neue Suppenkarte aus und nimmt die alte dafür weg. Das ergibt verständlicherweise sehr viele Kombinationsmöglichkeiten, so daß man leicht die Übersicht verlieren könnte. Daher gehören zu den Kärtchen noch Vordrucke, in die man die jeweiligen Ergebnisse eintragen und dann mit dem Lehrer, Ausbilder oder Chef besprechen kann. Falsche oder nicht besonders geeignete Speisefolgen können anschließend in einer besonderen Korrekturspalte verbessert werden.

In der Praxis hat sich gezeigt, daß man die fachlichen Regeln am besten erst einmal an zwei aufeinanderfolgenden Speisen (also an zwei Gängen) einübt. Dazu dient der **Programmteil A**. Wenn dies sicher beherrscht wird, folgt das Zusammenstellen des Gesamt-Menüs (**Programmteil B**), und schließlich werden die passenden Getränke hinzugefügt (**Programmteil C**).

Um Ihnen das Arbeiten mit den Vordrucken zu erleichtern, folgt nach einer kurzen Zusammenfassung der klassischen Menüregeln sowie den Grundregeln der Getränkezuordnung je ein Beispiel für die Programmteile A, B und C.

Die Kärtchen lassen sich auch für die betriebliche Praxis gut verwenden, um Menüs zusammenzustellen oder auch einem Gast Vorschläge zu unterbreiten.

Auf den Rückseiten der Kärtchen finden Sie zusätzlich die Speisenbezeichnungen in französischer und englischer Sprache. Dadurch sind Sie in der Lage, Menüs und Speisekarten in drei Sprachen zu erstellen.

Bitte beachten Sie, daß dieses Übungsprogramm vor allem zu der Fähigkeit verhelfen soll, wie man ein Menü im Grundsätzlichen richtig zusammenstellt. Dazu haben wir Ihnen eine mit Bedacht ausgewählte Anzahl unterschiedlicher Speisen an die Hand gegeben.

Damit Sie aber auch kreativ tätig werden können, haben wir bewußt speziell bei den Hauptgerichten, manchmal bei einigen Zwischengerichten, auf die Angabe von Beilagen verzichtet. Diese sollen Sie, besonders beim Üben mit den Arbeitsblättern, ergänzen und schriftlich festhalten.

Um in der betrieblichen Praxis ein Menü aus der fast unübersehbaren Fülle möglicher Speisen auszuarbeiten, sind jedoch zusätzliche Überlegungen erforderlich, die wir an dieser Stelle nicht unerwähnt lassen möchten. Im Einzelfalle sind z. B. noch folgende Gesichtspunkte zu beachten:

- **Die Jahreszeit, und zwar in bezug auf die saisonbedingten Rohstoffe und auf die klimatischen Verhältnisse,**
- **die Bedingungen und Möglichkeiten der Rohstoffbeschaffung,**
- **der Preis in bezug auf den anzusprechenden Personenkreis, auf den Anlaß oder die Vorstellung des Gastes bzw. Bestellers,**
- **die Bekömmlichkeit der Speisen sowie das Bedürfnis nach einer vollwertigen und gesunden Ernährung,**
- **der Anlaß sowie die Teilnehmer am Essen,**
- **die Ausstattung und die personelle Besetzung der Küche sowie der erforderliche Aufwand für Vor- und Zubereitung,**
- **die Voraussetzungen für eine fachgerechte Durchführung des Services.**

Erst wenn alle diese Kriterien erfüllt sind, ist das zusammengestellte Menü im eigentlichen Sinne „fachlich einwandfrei“.

Mit dem Lernspiel „**MenüProfi**“ wünschen wir Ihnen viel Spaß und Erfolg!

I. Übersicht über die Regeln und Richtlinien für das Zusammenstellen von Menüs

A. Wiederholung von Zubereitungsarten und Rohstoffen innerhalb einer Speisenfolge

1. Unbedingt zu vermeidende Wiederholungen

Dabei unterscheidet die Menülethe zwischen gleichartigen Rohstoffen und gleichartigen Zubereitungen.

Rohstoffe	negative Beispiele
Obst	
– Kalte Vorspeise	→ Melone mit Schinken
– Hauptgericht	→ Birne mit Preiselbeeren (Beilage)
– Dessert	→ Obstsalat
Pilze	
– Suppe	→ Morchelrahmsuppe
– Warme Vorspeise	→ Champignons, gebacken
– Hauptgericht	→ Pfifferlinge (Garnitur)
Fisch, Schalen- und Krustentiere	
– Kalte Vorspeise	→ Hummercocktail
– Suppe	→ Muschelcremesuppe
– Warme Vorspeise	→ Seezungenfilets
– Hauptgericht	→ Garnelen (Garnitur)
Teige und Teigwaren	
– Suppe	→ Pfannkuchenstreifen (Célestine)
– Warme Vorspeise	→ Pastetchen
– Hauptgericht	→ Spätzle (Beilage)
– Dessert	→ Dessertpfannkuchen (Crêpes)
Eier	
– Kalte Vorspeise	→ gefüllte Eier
– Suppe	→ Eierstich (Royal)
– Warme Vorspeise	→ Verlorenes Ei
– Hauptgericht	→ gehacktes Ei (Garnitur)

Zubereitungen	negative Beispiele
gebraten, gegrillt	
– Warme Vorspeise	→ Heilbuttschnitte Scampi
– Hauptgericht	→ Kalbsmedaillons Tournedos
frittiert	
– Warme Vorspeise	→ gebackene Scampi gebackene Champignons
– Hauptgericht	→ Strohkartoffeln, Streichholz- kartoffeln, Waffelkartoffeln, Kroketten, Dauphinekartoffeln
– Dessert	→ Apfelbeignets
Saucen	
– Kalte Vorspeise	→ Cocktailsauce
– Warme Vorspeise	→ Holländische Sauce (Spargel)
– Hauptgericht	→ Bärner Sauce (Tournedos)
– Dessert	→ Weinschaumsauce
Marinierte Speisen	
– Kalte Vorspeise	→ marinierte Rinderfiletscheiben → marinierte Artischockenböden
– Hauptgericht	→ Salat oder Fleisch mit Essig-Öl- Sauce bzw. Kräutersauce

2. Bedingt mögliche Wiederholungen

Kartoffeln – wenn es sich nicht um die gleiche Zubereitungsart handelt

Beispiel:

Warme Vorspeise	Fisch oder Schalen- bzw. Krustentiere mit heller Sauce	→ Salzkartoffeln	
Hauptgericht	Grillgericht vom Schlachtfleisch mit Bärner Sauce	→ Strohkartoffeln	

Gemüse – sofern es sich **nicht** um das gleiche Gemüse handelt

Beispiele:	richtig (Art des Gemüses wechselt)	falsch (Wiederholung gleicher Gemüse)
Kalte Vorspeise	Gemüsesalat mit Karotten, Erbsen, Sellerie	Gemüsesalat mit <i>Karotten</i> , Erbsen, <i>Sellerie</i>
* Suppe	* Champignoncremesuppe	* <i>Sellerie</i> cremesuppe
* Hauptgericht	* Artischockenböden (Beilage)	* Glasierter <i>Karotten</i> (Beilage)

Fleisch – sofern es sich **nicht** um das gleiche Fleisch handelt

Beispiele:	richtig (Art des Fleisches wechselt)	falsch (Wiederholung Geflügel)
Kalte Vorspeise * Suppe * Hauptgericht	Geflügelsalat * Ochschwanzsuppe * Kalbsmedaillons	<i>Geflügelsalat</i> * <i>Geflügelcremesuppe</i> * <i>Gänsebraten</i>

Beispiele:	richtig (Art des Fleisches wechselt)	falsch (Wiederholung Rindfleisch)
Kalte Vorspeise * Suppe * Hauptgericht	Rinderfiletscheiben * Geflügelcremesuppe * Rehrücken	<i>Rinderfiletscheiben</i> * <i>Ochschwanzsuppe</i> * <i>Entrecôte</i>

Bedingt mögliche Wiederholungen gibt es auch

- bei ausgesprochenen Fisch- und Jagdessen, denn zu ihnen wird der jeweilige Rohstoff in verschiedenen Variationen präsentiert,
 - bei der Präsentation von einem Fisch bzw. einem Krusten- oder Schalentier,
 - bei vegetarischen, energiearmen oder Vollwertkost-Menüs, die von der Sache her einer bestimmten „Einseitigkeit“ unterliegen.
- In diesen Fällen sollte aber wenigstens ein Wechsel in der Zubereitungsart beachtet werden.

B. Unmittelbare Aufeinanderfolge der Speisen innerhalb einer Speisenfolge

- Farbe – Nach einer hellen Speise muß eine dunkle bzw. eine farblich betonte Speise folgen und umgekehrt.
- Bindung – Nach einer gebundenen Speise muß eine ungebundene bzw. klare Speise folgen und umgekehrt.

falsch			richtig		
Selleriecremesuppe	hell	gebunden	Fasanenkraftbrühe		
*			*		
Seezungenfilets mit Weißweinsauce	hell	gebunden	Seezungenfilets mit Weißweinsauce		
*			*		
Rehrücken mit Wildrahmsauce	dunkel	gebunden	Tournedos mit Bratenjus		
*			*		
Mokkacreme	dunkel	gebunden	Orangencreme		

C. Zuordnung von Speisenbestandteilen innerhalb eines Ganges

Die einzelnen Komponenten müssen auch innerhalb des einzelnen Ganges farblich und geschmacklich aufeinander abgestimmt sein. Dazu nachfolgende Beispiele:

Vorspeisen

gut (Farbe und Geschmack)	schlecht (Farbe und Geschmack)
bestehend aus Erbsen, Karotten und Sellerie	bestehend aus Spargel, Blumenkohl und Sellerie
marinierte Rinderfiletscheiben auf Feldsalat	marinierte Rinderfiletscheiben auf Tomatensalat
Parmaschinken mit Melonenschiffchen	Parmaschinken mit Papayafillets
Spargelsalat mit Trüffeln	Spargelsalat mit Champignons

Nachspeisen

gute farbliche und geschmackliche Abstimmung	schlechte farbliche und geschmackliche Abstimmung
Obstsalat bestehend aus Mandarinenfilets, Äpfeln, roten Weintrauben, Bananen, Kirschen und Kiwi	Obstsalat bestehend aus Äpfeln, Bananen, weißen Trauben und Birnen
Vanilleeis und Birne mit dunkler Schokoladensauce	Vanilleeis und Birne mit Sauce von weißer Schokolade
Pistazienhalbgefrorenes garniert mit Kirschen	Pistazienhalbgefrorenes garniert mit Kiwischeiben
Honig-Zimt-Parfait auf Schokoladensauce	Honig-Zimt-Parfait auf Mokka-sauce

Beilagen

gut (Farbe und Geschmack)	schlecht (Farbe und Geschmack)
gedünsteter Fisch mit Blattspinat mit Dillrahmsauce } (harmonisch abgestimmt)	gedünsteter Fisch mit Grilltomate mit Madeirasauce } (unharmonische Beigaben)
Poulardenbrüstchen mit grünem Spargel mit Geflügelrahmsauce } (harmonisch abgestimmt)	Poulardenbrüstchen mit Rotkohl mit Kräutersauce } (unharmonische Beigaben)
Karotten, Erbsen, Spargel (Farbe wechselt)	Karotten, Rotkohl, Pfifferlinge (alles farblich betont)
Bohnen, Grilltomate, Blumenkohl (Farbe wechselt)	Spargel, Champignons, Blumenkohl (alles hell)

D. Vorgehensweise beim Zusammenstellen von Speisenfolgen

- Erster Schritt: Das **Hauptgericht** festlegen.
- Zweiter Schritt: Das **Hauptgericht** mit geeigneten und passenden Beilagen ergänzen.
- Dritter Schritt: Vom **Hauptgericht** ausgehend nach vorne (oben) die gewünschten Gänge bis zur kalten Vorspeise festlegen und für sie geeignete Speisen auswählen.
- Vierter Schritt: Vom **Hauptgang** ausgehend nach hinten (unten) den Gang oder die Gänge nach dem Hauptgang festlegen und für sie geeignete Speisen auswählen.

II. Regeln und Richtlinien zu den korrespondierenden Getränken im Rahmen der Speisenfolge

Als **korrespondierende Getränke** bezeichnet man die Getränke, die zum Essen gereicht werden und somit eine möglichst **harmonische Ergänzung** zu den Speisen sein sollen.

A. Getränke vor dem Essen – Aperitifs

Diese Getränke haben den Zweck, auf das Essen einzustimmen, den **Appetit anzuregen** und die Zeit bis zum Service des ersten Ganges zu verkürzen.

Als Getränke mit appetitanregender Wirkung eignen sich:

- trockene Südweine wie Sherryweine, Portweine;
- trockene Wermutweine;
- trockene Schaumweine oder Champagner;
- trockene, fruchtige oder bitteraromatische, kühle und erfrischende Getränke oder Mixgetränke.

Ungeeignet sind süße, schwere und gehaltvolle Getränke, da sie „**sättigend**“, also „**appetitverdrängend**“ wirken. Aus demselben Grund dürfen **keine großen Mengen** gereicht werden.

Aperitifs

Als Aperitif werden z.B. angeboten:

1. Getränke allgemeiner Art

Dessertwein trocken	– Sherry und Portwein
Schaumwein trocken	– pur oder mit Orangensaft bzw. Campari – mit Zugabe von Sirup wie Ananas, Holunderblüten usw. – mit Zugabe von frischem Fruchtmarmelade wie Erdbeer, Himbeer usw. – mit Zugabe von Likören wie Cassis (schwarze Johannisbeere/Kir Royal) oder Pfirsich usw.

2. Spezielle Aperitifs

Arten	Getränkebeispiele	mögliche Ergänzungen
Weinaperitifs	– Martini – Cinzano – Noilly Prat – Dubonnet usw.	– Soda – Mineralwasser
Bitteraperitifs	– Campari – Amer Picon – Cynar usw.	– Soda – Orangensaft – Schaumwein
Anisaperitifs	– Pastis – Pernod – Ricard	– Wasser

3. Mixgetränke

Bezeichnung	Zutaten
Cocktails	
– Manhattan	→ Canadian Whisky, roter Vermouth, Kirsche
– Martini dry	→ Gin, Vermouth dry, Olive
– White Lady	→ Gin, Cointreau, Zitronensaft, Kirsche
– Side Car	→ Cognac, Cointreau, Zitronensaft, Kirsche
Longdrinks	
– Gin Fizz	→ Gin, Zucker, Zitronensaft, Soda
– Whisky sour	→ Whisky, Zucker, Zitronensaft, Orangenscheibe, Maraschinokirsche

B. Getränke während der Speisenfolge

Dominierendes Getränk in einem Menü ist der **Wein**. Es eignen sich aber auch **Schaumwein**, und zu einem deftigen Herrenabend oder einem rustikalen Menü **ausgewählte Biere**.

Die sogenannten „**korrespondierenden**“ **Getränke** sollen den Geschmack der Speisen harmonisch ergänzen, ihn aber in gar keinem Fall überdecken.

Beispiele:

Zu einem **mild gewürzten Fischgericht**

passen nicht: ausgereifte, vollmundige und bukettreiche Weine;

passen: junge, leichte und fruchtige, vor allem weiße Weine.

Zu einem **kräftig gewürzten Wildgericht**

passen nicht: leichte, frische und säuerlich-fruchtige Weine;

passen: ausgereifte, vollmundige, bukettreiche und herbe, vor allem rote Weine.

1. Geschmacksstufen der Getränke

Die sachgerechte Zuordnung der Weine und anderer Getränke ist eine Kunst, die viel Erfahrung und ein geschultes Geschmacksempfinden voraussetzt. In Restaurants, die dem Weinservice besondere Beachtung schenken, gibt es deshalb einen speziellen Weinkellner, den sogenannten **Sommelier**.

Als Orientierungshilfe für die Zuordnung der Weine zu den Speisen dienen vier Geschmacksstufen:

- ausgesprochen leichte Weine,
- leichte bis mittelschwere Weine,
- mittelschwere bis schwere Weine,
- besonders ausdrucksstarke Weine.

2. Zuordnung der Getränke zu Speisen

Die Grundregeln dazu lauten:

- weiße Weine zu hellem Fleisch,
- rote Weine zu dunklem Fleisch, dunklem Schlachtgeflügel und Käse,
- Roséweine und Weißherbst zu hellem Schlachtgeflügel,
- (trockene) Weißweine zu (fettarmem) Fisch,
- zu Süßspeisen reicht man häufiger belebenden, halbtrockenen Schaumwein, seltener einen Süd-, Süß- oder Dessertwein.

Aufgrund spezieller Verzehrsgewohnheiten, insbesondere in Regionen mit überwiegend Rotweinanbau sowie aufgrund besonderer Zubereitungsarten, werden die Grundregeln zum Teil variiert:

- leichter Rotwein zu Fischen mit dunklem Fleisch bzw. zu gegrillten oder gebratenen Fischgerichten und zu Fischragout;
- leichter Rotwein auch zu gegrillten Gerichten von hellem Schlachtgeflügel und zu Kalbfleisch.

Beispiele:

Speisenbeispiele	Weinbeispiele
Leichte, säuerlich-würzige Speisen – Scampicocktail (Cocktailsauce) – Forellenfilet (Sahnemeerrettich) – Lachsmedaillons (Kräutersauce) – Geflügelsalat (Schaummayonnaise) – Artischockenböden (mariniert)  Kalte Vorspeisen	Weißwein oder Roséwein – leicht, frisch und fruchtig (trocken bis halbtrocken) – Blume und Bukett leicht ausgeprägt Wehlener Sonnenuhr, Riesling Mosel-Saar-Ruwer Chablis I. Crus Burgund
Leichte, aber feinwürzige Speisen – Scampi in Dillrahmsauce – Forellenfilet, gebraten – Salm mit Krebsrahmsauce – Feines Geflügelragout – Artischockenböden mit holländischer Sauce  Warme Vorspeisen (Zwischengerichte)	Weißwein – leicht bis mittelschwer (halbtrocken) – Blume und Bukett feinwürzig ausgeprägt Rüdesheimer Rosengarten, Riesling Rheingau Würzburger Stein, Silvaner Franken
Mittelschwere, vollwürzige Speisen <i>Helles Fleisch:</i> gedünstet, gebraten, gegrillt oder frittiert – Scampi, Seezungenfilets oder Salmschnitte – Poulardenbrust, Hähnchen – Kalbs- und Schweinemedallions – Kalbgeschnetzeltes  Warme Vorspeisen bzw. leichte Hauptgerichte	Weißwein oder Rotwein – mittelschwer und harmonisch bezüglich Säure und Restsüße (halbtrocken) – Blume und Bukett leicht ausgeprägt (mundig) Graacher Himmelreich, Riesling Mosel-Saar-Ruwer Aßmannshäuser Höllenberg, Spätburgunder Rheingau
Schwere, starkwürzige Speisen <i>Dunkles Fleisch:</i> gebraten, gegrillt oder geschmort – Ente und Gans – Rind, Hammel und Lamm – Wild  Schwere Hauptgerichte	Weißwein oder Rotwein – schwer (trocken bis halbtrocken) – Blume und Bukett voll und stark ausgeprägt (vollmundig) Winkeler Jesuitengarten, Riesling Rheingau Montagne Saint-Émilion Bordeaux

3. Aufeinanderfolge der Getränke im Menü

Die geschmackliche Fülle und Note der Getränke muß im Rahmen der Speisenfolge auf das Hauptgericht hin stufenweise zunehmen, so, wie das Menü selber dem Höhepunkt, also dem Hauptgericht, zustrebt. Nach einem geschmacklich ausdrucksstarken käme ein geschmacklich leichteres Getränk nicht mehr zur Geltung, wobei sich „leicht“ und „schwer“ auf Geschmack, Aroma und Gehalt beziehen.

Es sind daher folgende Richtlinien einzuhalten:

- leichte Weine vor schwereren,
- junge Weine vor älteren, die aufgrund ihrer Reife vollmundiger sind,
- trockene Weine vor halbtrockenen, die aufgrund der Restsüße schwerer und voller wirken,
- weiße Weine vor roten, die von Natur aus voller und geschmacksintensiver sind,
- Wein vor Schaumwein, der durch den Gehalt an Kohlensäure ausdrucksstärker ist.

Bei der Auswahl der korrespondierenden Getränke ist vom **Hauptgang** auszugehen, damit die Abstufung zum Leichterem (Vorspeise) hin gewährleistet ist. Der **Wein zum Hauptgang** bildet den **Höhepunkt** der geschmacklichen Fülle. Beachten Sie dabei aber den Unterschied bei den folgenden Hauptgängen:

- | |
|---|
| <ul style="list-style-type: none"> – Poulardenbrüstchen in Champignonrahmsauce (leichtes, dezentes Hauptgericht) = leichter Wein; – Rehrücken mit Wacholderrahmsauce (schweres, geschmacksbetontes Hauptgericht) = gehaltvoller Wein. |
|---|

Bier ist immer vor Wein bzw. Schaumwein zu reichen.

C. Getränke nach dem Essen

Diese Getränke sollen eine Mahlzeit harmonisch ausklingen lassen und vor allem verdauungsfördernd wirken. Man bezeichnet sie deshalb auch als **Digestif**.

1. Digestifs

Als Digestif eignen sich:

- | | |
|----------------------------|---|
| hochwertige
Branntweine | <ul style="list-style-type: none"> – Weinbrand, Cognac, Armagnac, Calvados – Obstbrände wie Kirschwasser, Himbeergeist und Williamsbirne |
| hochwertige
Liköre | <ul style="list-style-type: none"> – Grand Marnier, Chartreuse, Cointreau, Benedictine, Drambuie, Fernet Branca – in Verbindung mit anderen Zutaten auch als After-Dinner-Cocktails |

2. Kaffee

Kaffee, der ebenfalls nach einem Menü üblich ist, dient hauptsächlich zur Überwindung der leichten Müdigkeit nach dem Essen. Durch seinen Gehalt an Gerbsäure wirkt er auch etwas verdauungsfördernd.

Vom Kaffee gibt es folgende Angebotsformen:

- | |
|---|
| <ul style="list-style-type: none"> – Kaffee oder Mokka (auch in Verbindung mit Weinbrand, Obstwässern oder geeigneten Likören) – Espresso oder Cappuccino – Rüdesheimer Kaffee oder Irish coffee |
|---|

III. Beschreibung des Übungsprogramms

Das dem Übungsprogramm zugrundegelegte Menüsystem umfaßt fünf Gänge:

- Kalte Vorspeise
- Suppe
- Warmes Zwischengericht
- Hauptgericht
- Dessert

A. Arbeitsmittel zum Übungsprogramm

Zur Durchführung des Programms stehen drei Arten von Arbeitsmitteln zur Verfügung, und zwar eine Sammlung von ausgewählten Speisen als Grundlage für das Zusammenstellen der Menüs, ausgewählte Getränkegruppen zur Getränkezuordnung sowie Vordrucke (Arbeitsblätter), in denen die Arbeitsergebnisse schriftlich festgehalten werden.

1. Vorgabe von Speisen und Getränkegruppen

Für die Menü-Übungen wurde von den beiden Autoren bezüglich der Speisen und Getränkegruppen eine gezielte Auswahl getroffen. Die Vorgabe ist in mehrfacher Hinsicht von Bedeutung:

- dem Benutzer des Übungsprogramms bleibt das mühsame Zusammensuchen von Speisen erspart,
- bei der Verwendung in der Gruppenarbeit haben alle Teilnehmer gleiche Arbeitsunterlagen (Speisen und Getränkegruppen).

Mit den Kärtchen, auf denen die Speisen und Getränkegruppen aufgedruckt sind, werden die Menüs individuell zusammengestellt. Die Kärtchen (auf der Rückseite jetzt auch in französischer und englischer Sprache) machen es leicht, den Erstentwurf eines Menüs durch Zuordnen und Austauschen von Speisen(kärtchen) und Getränke(kärtchen) zu variieren bzw. Fehler zu korrigieren.

2. Vordrucke zu den Übungen

Die Vordrucke bzw. Arbeitsblätter dienen dazu, die mit Hilfe der Kärtchen zusammengestellten Menüs schriftlich festzuhalten. Dadurch wird das vergleichende Beurteilen, Bewerten und Korrigieren vereinfacht und erleichtert.

B. Aufbau des Übungsprogramms

Das Programm umfaßt drei Übungsteile:

Übungsteil A

Es hat sich als sinnvoll erwiesen, die Anwendung der Menüregeln zunächst an jeweils nur 2 Gängen der Speisenfolge zu üben (z. B. Kalte Vorspeise – Suppe oder Hauptgericht – Dessert).

Daraus ergeben sich in fünf Übungen verschiedene Kombinationsmöglichkeiten.

Die Vordrucke zu den nebenstehenden Übungen befinden sich in der Anlage. Ihre Verwendung wird in der nachstehenden Musterübung erklärt.

- In den Vordruck wird zunächst eine fehlerhafte Speisenfolge eingetragen.
- Daraus ergeben sich drei Aufgabenstellungen (siehe Musterübung Seite 10).

	Kombination von 2 Gängen
Übung 1	– Suppe – Hauptgericht
Übung 2	– Warmes Zwischengericht – Hauptgericht
Übung 3	– Suppe – Warmes Zwischengericht
Übung 4	– Kalte Vorspeise – Suppe
Übung 5	– Hauptgericht – Dessert

Übungsteil B

Hier werden die Einzelerkenntnisse aus Übungsteil A in den größeren Zusammenhang eines vollständigen Menüs hineingenommen. Aufgrund des unterschiedlichen Menüumfangs gibt es dazu drei Übungen.

Die Vordrucke zu nebenstehenden Übungen befinden sich in der Anlage.

Ihre Verwendung wird in der Musterübung Seite 11 erklärt:

- In der Zeile „Als Hauptgericht“ wird das jeweilige Hauptgericht eingetragen
- Daran schließen sich 4 Aufgabenstellungen an.

Übung 1	3 Gänge
Übung 2	4 Gänge
Übung 3	5 Gänge

Bitte beachten Sie, daß auf den Vordrucken für diesen Übungsteil je zwei voneinander getrennte Menüvorschläge zu machen sind.

Übungsteil C

Grundlage für diese Übungen sind die im Übungsteil B zusammengestellten Menüs. Diese werden in die Arbeitsblätter (Vordrucke) des Übungsteils C übernommen. Es gibt 3 Übungen (siehe nebenstehend):

Menüs können aber auch neu erstellt werden. Mit Hilfe der Getränke-Kärtchen werden die Menüs nun mit korrespondierenden Getränken ergänzt. Da diese Kärtchen nur die Getränkegruppen benennen, ist es Ihre Aufgabe, die genauen Getränkebezeichnungen (z.B. Name oder Jahrgang, Ort, Lage, Weinbaugebiet, Rebsorte usw.) zu bestimmen und im Arbeitsblatt zu notieren. Musterübung Seite 12.

Die Vordrucke zu den nebenstehenden Übungen befinden sich in der Anlage.

Übung 1	4 Gänge (ohne kalte Vorspeise)
Übung 2	4 Gänge (ohne warmes Zwischengericht)
Übung 3	5 Gänge

MenüProfi I

Übungsteil A

Übung 4
 – Kalte Vorspeise
 – Suppe

Name:

1. Aufgabe

2. Aufgabe

3. Aufgabe

Speisenfolge

Nennen und begründen Sie die in der vorgegebenen Speisenfolge enthaltenen Fehler.

Nennen Sie ergänzend zur vorgegebenen kalten Vorspeise geeignete Suppen und begründen Sie die Wahl.

Nennen Sie ergänzend zur vorgegebenen Suppe geeignete kalte Vorspeisen und begründen Sie die Wahl.

Kalte Vorspeise

Suppe

 Marinierte Rinderfilet-
scheiben auf Feldsalat

*beides dunkel
beides ungebunden*

 Klare Ochsenschwanz-
suppe mit Portwein

 Marinierte Rinderfilet-
scheiben auf Feldsalat

*1. Austernrahmsuppe
2. Cremesuppe von
grünem und
weißem Spargel
Die Suppen sind hell
und gebunden.*

*1. Hausgebeizter Lachs
mit Dillsenfauce
2. Scampicocktail mit
Grapefruitfilets
Die Vorspeisen sind
hell und gebunden.*

 Klare Ochsenschwanz-
suppe mit Portwein

Kalte Vorspeise

Suppe

In den Übungsvordrucken
haben Sie an dieser Stelle die Möglichkeit
eines 2. Übungsdurchgangs.

Kalte Vorspeise

Suppe

In den Übungsvordrucken
haben Sie an dieser Stelle die Möglichkeit
eines 3. Übungsdurchgangs.

Musterübung

MenüProfi I

Übungsteil B

Übung 1 3 Gänge

Name:

Als Hauptgericht ist vorgegeben: *Tournedos mit Trüffelsauce*

- Aufgaben:
1. Tragen Sie das vorgegebene Hauptgericht in alle vier Spalten ein.
 2. Ergänzen Sie das Hauptgericht in den Spalten „1. Menüvorschlag“ und „2. Menüvorschlag“ mit geeigneten, aber in beiden Fällen verschiedenen Beilagen.
 3. Erproben Sie mit Hilfe der Speisekärtchen zwei fachlich einwandfreie Menüs und tragen Sie die Ergebnisse in die beiden Spalten „1. Menüvorschlag“ und „2. Menüvorschlag“ ein.
 4. Stellen Sie Ihre Menüvorschläge zur Diskussion und tragen Sie möglicherweise herausgearbeitete Korrekturen oder Alternativen in die Korrekturspalten ein.

	1. Menüvorschlag	Korrektur zum 1. Menüvorschlag
Kalte Vorspeise		
Suppe	<i>Austernrahmsuppe</i> (falsch: gebunden)	<i>Klare Fischsuppe</i> mit Fenchelstreifen
Warmes Zwischengericht		
Hauptgericht	<i>Tournedos mit Trüffelsauce</i> <i>Blumenkohl</i> <i>Rosenkohl</i> (nicht gut-zweimal Kohl) → <i>Mandelbällchen</i>	<i>Tournedos mit Trüffelsauce</i> <i>Blumenkohl</i> → <i>Glasierte Karotten</i> <i>Mandelbällchen</i>
Dessert	<i>Orangengelee</i>	

	2. Menüvorschlag	Korrektur zum 2. Menüvorschlag
Kalte Vorspeise	<i>Parmaschinken mit</i> <i>Kebrenschiffchen</i> (falsch: wegen Obst im Dessert)	<i>Spargelsalat mit</i> <i>Lammbräsen und Trüffel</i>
Suppe		
Warmes Zwischengericht		
Hauptgericht	<i>Tournedos mit Trüffelsauce</i> <i>Erbsen, Karotten, Spargel</i> <i>Pariser Kartoffeln</i>	<i>Tournedos mit Trüffelsauce</i> <i>Erbsen, Karotten, Blumenkohl</i> ↑ <i>Pariser Kartoffeln</i>
Dessert	<i>Bratapfel, mit Mandeln</i> <i>und Rosinen gefüllt</i>	<i>Bratapfel, mit Mandeln</i> <i>und Rosinen gefüllt</i>

Musterübung

MenüProfi I

Übungsteil C

Übung 1

4 Gänge (ohne kalte Vorspeise)

Name:

- Aufgaben: 1. Tragen Sie in die Spalte „Speisenfolge“ das Menü aus der entsprechenden Spalte Ihres Übungsteils B ein oder erstellen Sie individuell mit Hilfe der Kärtchen ein neues Menü, das Sie dann in das Arbeitsblatt übertragen.
2. Ergänzen Sie das Menü mit Getränkevorschlägen für die Spalte „Getränkefolge“ unter Anwendung der Kärtchen, z. B. Aperitif – zwei Getränke zur Speisenfolge – ein Getränk oder Wahlgetränke nach dem Essen.
3. Benennen und charakterisieren Sie die Getränkegruppen zur Speisenfolge und begründen Sie die von Ihnen gewählte Reihenfolge.
4. Stellen Sie Ihren Getränkevorschlag zur Diskussion und tragen Sie die möglicherweise herausgearbeiteten Alternativen oder Verbesserungen in die Spalte „Korrektur zur Getränkefolge“ ein.

	Speisenfolge	Getränkefolge	Korrektur zur Getränkefolge
Aperitif		Campari Soda (nicht fein genug) → Kir Royal	
Kalte Vorspeise			
Suppe	Wildpüreesuppe und Maronenscheiben		
Warmes Zwischengericht	Seezungenfilets in Basilikumbutter	Rüdesheimer Magdalenenkreuz – Weißwein, Riesling – trocken, fruchtig	
Hauptgericht	Tournedos mit Trüffelsauce Blumenkohl Glasierete Karotten Mandelbällchen	Aßmannshäuser Köllenberg – Spätburgunder Rotwein – lieblich → halbtrocken – vollmundig	
Dessert	Orangengelee		
Getränke nach dem Essen		Mokka Spirituosens nach Wahl	

	Speisenfolge	Getränkefolge	Korrektur zur Getränkefolge
Aperitif			
Kalte Vorspeise			
Suppe			
Warmes Zwischengericht			
Hauptgericht			
Dessert			
Getränke nach dem Essen			

1. Aufgabe

2. Aufgabe

3. Aufgabe

Speisenfolge

Nennen und begründen Sie die in der vorgegebenen Speisenfolge enthaltenen Fehler.

Nennen Sie ergänzend zur vorgegebenen Suppe geeignete Hauptgerichte und begründen Sie die Wahl.

Nennen Sie ergänzend zum vorgegebenen Hauptgericht geeignete Suppen und begründen Sie die Wahl.

Suppe

Hauptgericht

Suppe

Hauptgericht

Suppe

Hauptgericht

1. Aufgabe

2. Aufgabe

3. Aufgabe

Speisenfolge

Nennen und begründen Sie die in der vorgegebenen Speisenfolge enthaltenen Fehler.

Nennen Sie ergänzend zum vorgegebenen warmen Zwischengericht geeignete Hauptgerichte und begründen Sie die Wahl.

Nennen Sie ergänzend zum vorgegebenen Hauptgericht geeignete warme Zwischengerichte und begründen Sie die Wahl.

Warmes Zwischengericht	↓		
Hauptgericht	↓		

Warmes Zwischengericht	↓		
Hauptgericht	↓		

Warmes Zwischengericht	↓		
Hauptgericht	↓		

1. Aufgabe

2. Aufgabe

3. Aufgabe

Speisenfolge

Nennen und begründen Sie die in der vorgegebenen Speisenfolge enthaltenen Fehler.

Nennen Sie ergänzend zur vorgegebenen Suppe geeignete warme Zwischengerichte und begründen Sie die Wahl.

Nennen Sie ergänzend zum vorgegebenen warmen Zwischengericht geeignete Suppen und begründen Sie die Wahl.

Suppe Warmes Zwischengericht			
--	---	---	---

Suppe Warmes Zwischengericht			
--	---	---	---

Suppe Warmes Zwischengericht			
--	---	---	---

1. Aufgabe

2. Aufgabe

3. Aufgabe

Speisenfolge

Nennen und begründen Sie die in der vorgegebenen Speisenfolge enthaltenen Fehler.

Nennen Sie ergänzend zur vorgegebenen kalten Vorspeise geeignete Suppen und begründen Sie die Wahl.

Nennen Sie ergänzend zur vorgegebenen Suppe geeignete kalte Vorspeisen und begründen Sie die Wahl.

Kalte Vorspeise			
Suppe			

Kalte Vorspeise			
Suppe			

Kalte Vorspeise			
Suppe			

1. Aufgabe

2. Aufgabe

3. Aufgabe

Speisenfolge

Nennen und begründen Sie die in der vorgegebenen Speisenfolge enthaltenen Fehler.

Nennen Sie ergänzend zum vorgegebenen Hauptgericht geeignete Desserts und begründen Sie die Wahl.

Nennen Sie ergänzend zum vorgegebenen Dessert geeignete Hauptgerichte und begründen Sie die Wahl.

Hauptgericht			
Dessert			

Hauptgericht			
Dessert			

Hauptgericht			
Dessert			

Als Hauptgericht ist vorgegeben

- Aufgaben:
1. Tragen Sie das vorgegebene Hauptgericht in alle vier Spalten ein.
 2. Ergänzen Sie das Hauptgericht in den Spalten „1. Menüvorschlag“ und „2. Menüvorschlag“ mit geeigneten, aber in beiden Fällen verschiedenen Beilagen.
 3. Erproben Sie mit Hilfe der Speisekärtchen zwei fachlich einwandfreie Menüs und tragen Sie die Ergebnisse in die beiden Spalten „1. Menüvorschlag“ und „2. Menüvorschlag“ ein.
 4. Stellen Sie Ihre Menüvorschläge zur Diskussion und tragen Sie möglicherweise herausgearbeitete Korrekturen oder Alternativen in die Korrekturspalten ein.

	1. Menüvorschlag	Korrektur zum 1. Menüvorschlag
Kalte Vorspeise		
Suppe		
Warmes Zwischengericht		
Hauptgericht		
Dessert		

	2. Menüvorschlag	Korrektur zum 2. Menüvorschlag
Kalte Vorspeise		
Suppe		
Warmes Zwischengericht		
Hauptgericht		
Dessert		

Als Hauptgericht ist vorgegeben

- Aufgaben:
1. Tragen Sie das vorgegebene Hauptgericht in alle vier Spalten ein.
 2. Ergänzen Sie das Hauptgericht in den Spalten „1. Menüvorschlag“ und „2. Menüvorschlag“ mit geeigneten, aber in beiden Fällen verschiedenen Beilagen.
 3. Erproben Sie mit Hilfe der Speisekärtchen zwei fachlich einwandfreie Menüs und tragen Sie die Ergebnisse in die beiden Spalten „1. Menüvorschlag“ und „2. Menüvorschlag“ ein.
 4. Stellen Sie Ihre Menüvorschläge zur Diskussion und tragen Sie möglicherweise herausgearbeitete Korrekturen oder Alternativen in die Korrekturspalten ein.

	1. Menüvorschlag	Korrektur zum 1. Menüvorschlag
Kalte Vorspeise		
Suppe		
Warmes Zwischengericht		
Hauptgericht		
Dessert		

	2. Menüvorschlag	Korrektur zum 2. Menüvorschlag
Kalte Vorspeise		
Suppe		
Warmes Zwischengericht		
Hauptgericht		
Dessert		