



PFANNEBERG

# DER JUNGE KOCH DIE JUNGE KÖCHIN

Frank Brandes  
Heike Harten  
Marco Voll  
Thomas Wolfgang

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 Wolfgang**, 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](http://www.pfanneberg.de)

[www.der-junge-koch.de](http://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](http://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](http://www.pfanneberg.de) und [www.der-junge-koch.de](http://www.der-junge-koch.de)



## 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](mailto: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	2.1	Vorkommen und Übertragung .....	51
Inhaltsverzeichnis .....	5	2.2	Arten von Mikroben und deren Vermehrung .....	52
		2.3	Lebensbedingungen der Mikroben .....	53
		2.4	Auswirkungen der Mikroben und Enzyme .....	56
		3	<b>Lebensmittelinfektionen – Lebensmittelvergiftungen.....</b>	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	<b>Schädlinge.....</b>	63
		5	<b>Verbraucherschutz .....</b>	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	<b>Haltbarmachungsverfahren .....</b>	75
		6.1	Lebensmittelverderb .....	76
		6.2	Werterhaltung .....	76
			<b>ERNÄHRUNG FÜR EINE GESUNDE LEBENSWEISE .....</b>	81
		1	<b>Einführung .....</b>	81
		1.1	Grundsätze vollwertiger Ernährung .....	81
		1.2	Lebensmittel-Inhaltsstoffe und ihre Wirkung .....	84
		2	<b>Kohlenhydrate .....</b>	85
		2.1	Ernährungsproblematik .....	85
		2.2	Entstehung der Kohlenhydrate .....	86
		2.3	Einteilung der Kohlenhydrate .....	86
		2.4	Süßungsmittel .....	91
		3	<b>Lipide (Fette) .....</b>	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	<b>Eiweiß/Proteine .....</b>	101
		4.1	Funktionen der Eiweiße/Proteine .....	101
		4.2	Ernährungshinweise .....	102
<b>EINFÜHRUNG</b>				
<b>EINFÜHRUNG IN DIE BERUFE .....</b>	<b>13</b>			
1 <b>Gast und Gastgewerbe – früher und heute .....</b>	<b>13</b>			
2 <b>Ausbildung in Schule und Betrieb .....</b>	<b>15</b>			
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 <b>Personal im Gastgewerbe .....</b>	<b>21</b>			
4 <b>Organisationsformen im Gastgewerbe .....</b>	<b>22</b>			
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			
<b>VERBRAUCHER UND UMWELT SCHÜTZEN .....</b>	<b>35</b>			
1 <b>Verbraucherschutz .....</b>	<b>35</b>			
1.1    Qualität von Lebensmitteln .....	36			
1.2    Kennzeichnung von Lebensmitteln .....	36			
2 <b>Umweltschutz .....</b>	<b>45</b>			
<b>DIE GESENNDHEIT SCHÜTZEN .....</b>	<b>50</b>			
1 <b>Verderb von Lebensmitteln .....</b>	<b>50</b>			
2 <b>Mikroben .....</b>	<b>50</b>			

<b>4.3</b>	Aufbau von Eiweißen/Proteinen .....	102	<b>KÜCHENAUSSTATTUNG .....</b>	<b>147</b>
<b>4.4</b>	Eiweißstoffe und deren küchentechnische Eigenschaften .....	104	1   Arbeitsmittel .....	147
<b>4.5</b>	Weiteres Wissen zu Eiweißen/Proteinen .....	107	1.1 Grundausstattung .....	147
<b>5</b>	<b>Vitamine und Mineralstoffe .....</b>	<b>108</b>	1.2 Erweiterungen .....	148
<b>5.1</b>	Ernährungsproblematik .....	108	1.3 Pflege von Messern .....	151
<b>5.2</b>	Vitamine .....	109	<b>2 Kochgeschirr und Zubehör .....</b>	<b>153</b>
<b>5.3</b>	Mineralstoffe .....	111	3   Maschinen und Geräte .....	156
<b>6</b>	<b>Begleitstoffe/Bioaktive Substanzen .....</b>	<b>112</b>	3.1 Kühltechnik .....	156
<b>6.1</b>	Ballaststoffe .....	112	3.2 Rührtechnik .....	159
<b>6.2</b>	Sekundäre Pflanzenstoffe .....	113	3.3 Zerkleinerungstechnik .....	160
<b>7</b>	<b>Verdauung und Stoffwechsel im Organismus .....</b>	<b>114</b>	3.4 Herd und Kochtechnik .....	164
<b>8</b>	<b>Wasser .....</b>	<b>118</b>	3.5 Heißluftdämpfer/Kombidämpfer .....	168
<b>8.1</b>	Wasserbilanz .....	118	3.6 Niedertemperatursysteme/Sous-vide-Garen .....	172
<b>8.2</b>	Wasser als Arbeitsmittel .....	119	3.7 Fritteuse und Filtersysteme .....	174
<b>9</b>	<b>Energieaufnahme .....</b>	<b>120</b>	3.8 Grill .....	176
<b>9.1</b>	Energiebedarf .....	120	3.9 Multifunktionsgeräte .....	178
<b>9.2</b>	Körpergewicht .....	122	<b>4 Speisenproduktionssysteme .....</b>	<b>180</b>
<b>9.3</b>	Verteilung der täglichen Nahrungsaufnahme .....	123		
<b>10</b>	<b>Kostformen .....</b>	<b>123</b>	<b>GRUNDTECHNIKEN DER KÜCHE .....</b>	<b>182</b>
<b>10.1</b>	Krankheiten und Ernährungstherapien .....	124	<b>1 Vorbereitende Arbeiten .....</b>	<b>182</b>
<b>10.2</b>	Lebensmittelunverträglichkeiten/Allergien .....	127	1.1 Einführung .....	182
<b>11</b>	<b>Alternative Ernährungsformen .....</b>	<b>130</b>	1.2 Waschen .....	183
<b>11.1</b>	Vegetarische Ernährung .....	130	1.3 Wässern .....	183
<b>11.2</b>	Vegane Ernährung .....	132	1.4 Putzen .....	184
			1.5 Schälen/Abziehen .....	184
			<b>2 Bearbeiten von Lebensmitteln .....</b>	<b>185</b>
			2.1 Schneiden .....	185
			2.2 Schnittformen .....	186
			2.3 Weitere Bearbeitungsformen für Gemüse und Obst .....	189
			2.4 Weitere Vorbereitungstechniken .....	190
			<b>3 Haltbarmachung in der Praxis .....</b>	<b>191</b>
			<b>SPEISEN ZUBEREITEN .....</b>	<b>193</b>
			<b>1 Speisen würzen und gestalten .....</b>	<b>193</b>
			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

## ○ KÜCHE

<b>SICHERES UND GESUNDES ARBEITEN .....</b>	<b>136</b>	
<b>1</b>	<b>Arbeitssicherheit .....</b>	<b>136</b>
1.1	Sicherheitskennzeichnung .....	137
1.2	Arbeitskleidung .....	137
<b>2</b>	<b>Erste Hilfe .....</b>	<b>138</b>
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
<b>3</b>	<b>Erkrankungen .....</b>	<b>145</b>
3.1	Hauterkrankungen .....	145
3.2	Rückenerkrankungen .....	146

<b>2</b>	<b>Garen von Lebensmitteln.....</b>	<b>212</b>	<b>GETRÄNKE UND GETRÄNKESERVICE .....</b>	<b>281</b>
2.1	Warum wir Lebensmittel garen .....	212	1 Alkoholfreie Getränke .....	281
2.2	Was beim Garen mit den Inhaltsstoffen passiert ..	212	1.1 Klassische und moderne Wässer .....	281
2.3	Heiße Sache – wie mittels Garverfahren Wärme auf und in die Lebensmittel gelangt .....	214	1.2 Säfte und fruchtsafthaltige Getränke .....	283
2.4	Garen mittels Wasser und Wärme (feuchte Garverfahren).....	215	1.3 Erfrischungsgetränke .....	284
2.5	Garen mittels trockener Wärme (trockene Garverfahren).....	221	1.4 Getränkeschankanlagen .....	286
2.6	Kombinierte Garverfahren .....	227	1.5 Alkoholfreie Mischgetränke .....	287
2.7	Zubereitungsreihen.....	229	1.6 Kochen mit alkoholfreien Getränken .....	289
<b>3</b>	<b>Anrichten und Empfehlen einfacher Speisen.....</b>	<b>230</b>	<b>2 Aufgussgetränke .....</b>	<b>290</b>
			2.1 Kaffee .....	290
			2.2 Kaffeespezialitäten .....	294
			2.3 Tee .....	296
			2.4 Kakao und Schokolade .....	299
			<b>3 Bier .....</b>	<b>301</b>
			3.1 Bierherstellung .....	301
			3.2 Biergattungen, Bierarten, Biersorten .....	302
			3.3 Ausschenken von Bier .....	304
			3.4 Küchenpraxis Bier .....	305
<b>4</b>	<b>Wein .....</b>	<b>306</b>	<b>4 Wein .....</b>	<b>306</b>
			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
<b>5</b>	<b>Schaumwein .....</b>	<b>318</b>	<b>5 Schaumwein .....</b>	<b>318</b>
			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
<b>6</b>	<b>Weinhaltige Getränke .....</b>	<b>322</b>	<b>6 Weinhaltige Getränke .....</b>	<b>322</b>
<b>7</b>	<b>Spirituosen .....</b>	<b>322</b>	<b>7 Spirituosen .....</b>	<b>322</b>
			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
			<b>FRÜHSTÜCK UND FRÜHSTÜCKSSERVICE .....</b>	<b>330</b>
<b>1</b>	<b>Frühstück .....</b>	<b>330</b>	<b>1 Frühstück .....</b>	<b>330</b>
			1.1 Bestandteile des Frühstücks .....	330
			1.2 Arten des Frühstücks .....	331
<b>2</b>	<b>Frühstücksservice .....</b>	<b>334</b>	<b>2 Frühstücksservice .....</b>	<b>334</b>
			2.1 Etagenservice .....	335
			2.2 Service beim Frühstück .....	335
<b>GRUNDKENNTNISSE IM SERVICE .....</b>	<b>241</b>			
<b>1</b>	<b>Mitarbeiter im Service .....</b>	<b>241</b>		
1.1	Umgangsformen .....	241		
1.2	Persönliche Hygiene .....	241		
1.3	Arbeitsbekleidung .....	241		
<b>2</b>	<b>Einrichtung und Geräte .....</b>	<b>242</b>		
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		
<b>3</b>	<b>Restaurant .....</b>	<b>261</b>		
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		

## MAGAZIN

### MAGAZIN ..... 339

<b>1</b>	<b>Lagerbedingungen und Lagerarten</b>	<b>340</b>
1.1	Lagerbedingungen	340
1.2	Lagerarten	342
1.3	Hygiene im Magazin	345
<b>2</b>	<b>Warenbeschaffung</b>	<b>348</b>
2.1	Bedarfsermittlung – Bestellmenge	348
2.2	Waren bestellen	349
<b>3</b>	<b>Warenannahme</b>	<b>352</b>
3.1	Warenannahme in der Praxis	352
3.2	Lagermethoden	355
<b>4</b>	<b>Warenausgabe</b>	<b>356</b>
<b>5</b>	<b>Magazinkontrollen und Bewertungen</b>	<b>357</b>
<b>6</b>	<b>Büro-Organisation/EDV</b>	<b>358</b>
6.1	Software und Hardware	358
6.2	Datensicherung	360

## PFLANZLICHE ROHSTOFFE – Grundlagen und Zubereitung

### WIRKSTOFFREICHE PFLANZLICHE ROHSTOFFE ..... 361

<b>1</b>	<b>Obst</b>	<b>361</b>
1.1	Inhaltsstoffe/Bedeutung für die Ernährung	361
1.2	Fruchtbare Vielfalt – Einteilung und Arten	362
1.3	Angebotsformen	369
1.4	Einkauf und Lagerung	372
<b>2</b>	<b>Gemüse</b>	<b>373</b>
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 Sprossengemüse	410
2.13	Keimlinge und Sprossen	413
2.14	Verschiedene Arten der Fertigstellung	414
2.15	Vorgefertigte Gemüseprodukte (Convenience)	415

<b>3</b>	<b>Salate</b>	<b>417</b>
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 gegartem Gemüsen	427
<b>4</b>	<b>Pilze</b>	<b>429</b>
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

<b>1</b>	<b>Körner – Getreide und andere Samen</b>	<b>439</b>
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
<b>2</b>	<b>Reis</b>	<b>451</b>
2.1	Arten	451
2.2	Besondere Reissorten und Merkmale	452
2.3	Zubereitungen	453
<b>3</b>	<b>Teigwaren</b>	<b>455</b>
3.1	Herstellung von frischen Teigwaren	455
3.2	Zubereitungen	456
<b>4</b>	<b>Weitere stärkehaltige Rohstoffe/Beilagen</b>	<b>459</b>
<b>5</b>	<b>Kartoffeln</b>	<b>461</b>
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

<b>TIERISCHE ROHSTOFFE –</b>		
<b>Grundlagen und Zubereitung</b>		
<b>EIER, MILCH UND MILCHPRODUKTE</b>	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	
<b>BRÜHEN</b>	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	
<b>SUPPEN</b>	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	
<b>SAUCEN</b>	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 Würzsauen – Würzpасты – Dips	574	
8 Merkmale und Anrichten von Saucen	577	
9 Buttermischungen	578	
9.1 Kalte Buttermischungen	578	
9.2 Heiße Butter	580	
<b>SCHLACHTFLEISCH</b>	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	587	
nach dem Schlachten		
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	598	
in der Praxis		
2.7 Durchschnittliche Rohgewichte	598	
für Tellergerichte		
2.8 Hackfleischgerichte	599	
Innereien und Zubereitungen mit Innereien	602	

<b>3</b>	<b>Vorbereitende Arbeiten von Schlachtfleischteilen</b>	<b>604</b>	<b>KREBS- UND WEICHTIERE</b>	<b>654</b>	
3.1	Auslösen einer Keule – exemplarisch an einer Kalbskeule	604	1	Krebstiere	654
3.2	Verwendung von Knochen	606	1.1	Hummer	657
3.3	Aufbau und Auslösen eines Rückens – exemplarisch an einem Rinderrücken	606	1.2	Flusskrebse	661
3.4	Auslösen eines Nackens/Kamms – exemplarisch an einem Schweinenacken	609	1.3	Languste	663
3.5	Auslösen einer Schulter – exemplarisch an einer Lammschulter	610	1.4	Königskrabbe	665
3.6	Teilstücke vom Schlachtfleisch und deren Vorbereitung	610	1.5	Scampo/Kaisergranat	665
<b>4</b>	<b>Teilstücke und deren Zubereitungen</b>	<b>612</b>	1.6	Garnelen	666
4.1	Kalb	613	1.7	Surimi	669
4.2	Rind	617	1.8	Lebensmittelallergie gegen Krusten-/ Schalentiere	669
4.3	Schwein	621	<b>2</b>	<b>Weichtiere und Algen</b>	<b>671</b>
4.4	Schaf	622	2.1	Muscheln	671
4.5	Zubereitungen weiterer Teilstücke verschiedener Schlachttiere	623	2.2	Mies- oder Pfahlmuschel	671
4.6	Garnituren zu kurzgebratenem Fleisch	626	2.3	Sankt-Jakobs-Muschel	673
<b>5</b>	<b>Haltbarmachung und Herstellung von Fleisch- und Wurstwaren</b>	<b>627</b>	2.4	Weitere Muschelarten	675
5.1	Haltbarmachung	627	2.5	Austern	675
5.2	Herstellung von Fleisch- und Wurstwaren	629	2.6	Kopffüßler	678
<b>FISCHE</b>	<b>631</b>	2.7	Schnecken	679	
<b>1</b>	<b>Fisch</b>	<b>631</b>	2.8	Algen	680
1.1	Grundwissen	631	<b>3</b>	<b>Kaviar</b>	<b>681</b>
1.2	Einteilung der Fische	633	<b>GEFLÜGEL UND WILDGEFLÜGEL</b>	<b>682</b>	
1.3	Süßwasserfische	635	<b>1</b>	<b>Grundwissen</b>	<b>682</b>
1.4	Salzwasserfische	637	1.1	Bedeutung für Gastronomie und Ernährung	682
1.5	Fische im Handel	640	1.2	Geflügel im Handel	683
1.6	Nachhaltigkeit beim Fischfang	643	1.3	Qualitätsbestimmung	683
1.7	Ökonomie der Fischverarbeitung	643	<b>2</b>	<b>Helles Hausgeflügel</b>	<b>685</b>
<b>2</b>	<b>Vorbereitung</b>	<b>644</b>	2.1	Huhn	685
2.1	Schlachten	644	2.2	Truthahn, Pute	686
2.2	Rundfische	644	<b>3</b>	<b>Vorbereitung (helles Hausgeflügel)</b>	<b>687</b>
2.3	Plattfische	646	3.1	Küchenhygiene	687
2.4	Armflosser filetieren (Seeteufel)	647	3.2	Herrichtungstechniken	688
<b>3</b>	<b>Zubereitung</b>	<b>648</b>	3.3	Teilstücke Geflügel	689
3.1	Garzieren und Blausieden	648	<b>4</b>	<b>Zubereitung (helles Hausgeflügel)</b>	<b>691</b>
3.2	Dämpfen der Fische	649	4.1	Kochen von Geflügel	691
3.3	Dünsten der Fische	649	4.2	Dünsten von Geflügel	692
3.4	Braten der Fische	650	4.3	Poëlieren – Dünsten mit leichter Farbgebung	692
3.5	Fisch frittieren	651	4.4	Braten von Geflügel	694
3.6	Backen von Fisch	652	4.5	Schmoren von Geflügel	694
3.7	Grillen und Heißräuchern von Fisch	653	4.6	Grillen von Geflügel	695
			4.7	Frittieren von Geflügel	695
			4.8	Garen im Heißluftdämpfer	696
			<b>5</b>	<b>Dunkles Hausgeflügel</b>	<b>697</b>
			5.1	Enten	697
			5.2	Gänse	698

6	Zubereitung (dunkles Hausgeflügel)	699	1.3	Grundtechniken bei Massen .....	759
7	Weitere Geflügelarten	701	1.4	Teige und Massen – Convenience-Produkte .....	760
8	Wildgeflügel	703	2	Teige .....	761
			2.1	Blätterteig .....	761
			2.2	Hefeteig .....	763
			2.3	Mürbeteig .....	768
			2.4	Strudelteig .....	770
WILD		707	3	Massen .....	770
1	Grundwissen .....	707	3.1	Biskuitmasse .....	770
1.1	Gesetzliche Bestimmungen .....	707	3.2	Brandmasse .....	772
1.2	Bedeutung für die Ernährung .....	708	3.3	Ausbackmasse .....	773
2	Vorbereiten .....	710	3.4	Sandmasse .....	774
2.1	Zerlegen von Wild .....	710	3.5	Schaummasse (Baisermasse) .....	774
2.2	Weitere Vorbereitungsarbeiten .....	712	3.6	Hippenmasse .....	775
3	Arten und Verwendung .....	713	4	Überzüge/Glasuren .....	776
3.1	Reh/Hirsch .....	713	4.1	Zuckerhaltige Glasuren .....	777
3.2	Schwarzwild .....	716	4.2	Kakaohaltige Glasuren .....	777
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	Lockern 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 .....

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

**SONERVERANSTALTUNGEN UND AKTIONEN** ..... 846

- 1 Regionale In- und ausländische Küche ..... 847
  - 1.1 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**

# Einführung in die Berufe

## 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 Odbach, 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.

### 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.

### Kochmuffel und Foodies

Anteil der Ernährungstypen in Deutschland in Prozent



repräsentative Befragung von 503 Personen ab 18 Jahren im September 2015 in Deutschland  
Quelle: Georg-August-Universität Göttingen (Sept. 2016)



Ernährungstypen in Deutschland



„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'entreprise

### 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.

### 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 Ausbildungsbereichen in Deutschland im **dualen System** ab: Sie lernen an zwei Orten – im **Ausbbildungsbetrieb** und in der **Berufsschule**. Mit dem Berufsschulabschluss können sie bei entsprechenden Leistungen auch noch einen höherwertigen Schulabschluss erwerben.



### Ausbildung

- 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!

**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 professionnelle

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 professionnelle

### 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

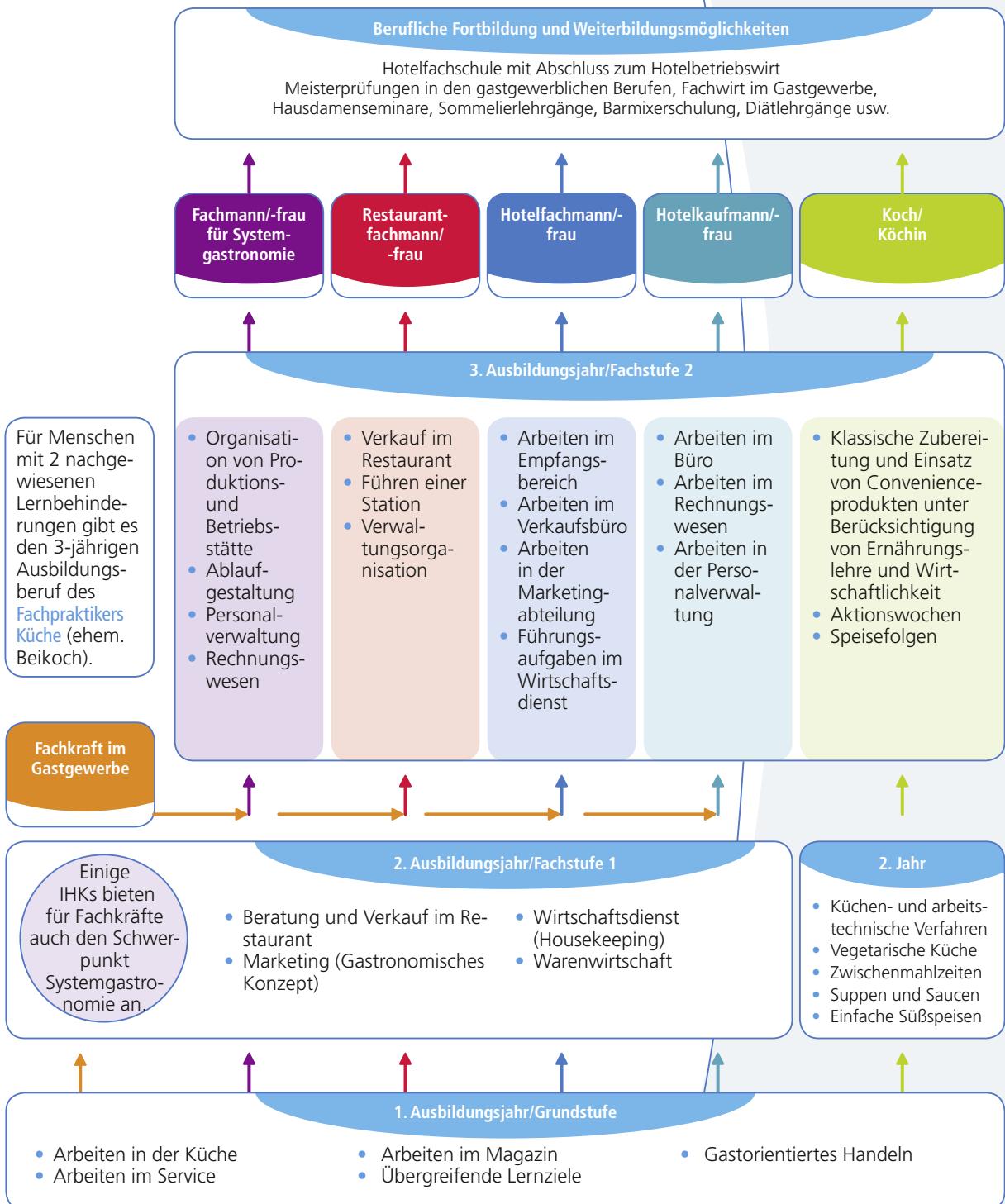
Für die **praktische Abschlussprüfung** erhalten Sie vorab einen Warenkorb. Aus diesem ist ein mehrgängiges Menü zu planen und zuzubereiten. Außerdem sollen Sie in einem gastorientierten Gespräch Ihre Planung darlegen. Mit Bestehen des letzten Prüfungsteiles endet das Berufsausbildungsverhältnis – auch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

Weitere Infos auf unseren Webseiten.



## 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 Verbundsgrenzen 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 potentielle Arbeitgeber einzuholen. Gäste nutzen soziale Medien, um ihre Erfahrungen rund um die Dienstleistungen des Gastgewerbes mit anderen zu teilen. Bei allem gilt: Das Internet ist kein rechtsfreier Raum – die ‚Netiquette‘ ist einzuhalten.



## 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 innovative 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

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





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).

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.



[www.michelin.de](http://www.michelin.de)

