



Warenkosten (Materialkosten) gehören zu den direkten Kosten. Sie errechnen sich aus den Rezepturmengen und den vorgegebenen Einkaufspreisen. Nebenkosten und Preisnachlässe werden einbezogen.

Gemeinkosten, auch Betriebskosten genannt, sind indirekte Kosten, also allgemein anfallende Kosten für Personal, Energie, Reparaturen, Mieten, Abschreibungen, Steuern usw. Innerhalb der Kostenrechnung werden sie den Materialkosten als prozentualer Durchschnittswert zugeschlagen. Die Höhe der Gemeinkosten wird entscheidend von dem Ausstattungsgrad der Gaststätte bzw. von der Klassifizierung des Hotels gebildet. Der Gemeinkostenzuschlag liegt meist weit über 100%.

Selbstkosten sind alle Kosten, die dem Betrieb entstehen. Sie sind die Summe aus Materialkosten und Gemeinkosten.

Gewinn ist der prozentuale Aufschlag auf die Selbstkosten. Dadurch werden Unternehmerleistung und Risiko der Kapitaleinlage abgegolten.

Kalkulierter Preis, auch vorläufiger Verkaufspreis genannt, ergibt sich aus Materialkosten zuzüglich Gemeinkosten und Gewinn.

Umsatzbeteiligung, auch Service-Aufschlag oder Bedienungsgeld genannt, wird als Zuschlag auf den kalkulierten Verkaufspreis berücksichtigt. Das Personal ist durch diesen prozentualen Zuschlag am Umsatz beteiligt.

Umsatzbeteiligung verliert immer mehr an Bedeutung und fällt dort weg, wo das Personal nicht am Umsatz beteiligt ist.

Mehrwertsteuer, auch als **Umsatzsteuer** bezeichnet, ist eine allgemeine Verbrauchssteuer, die den Endverbraucher belastet. Der Unternehmer weist die Mehrwertsteuer als Preisbestandteil aus und führt sie ans Finanzamt ab. Zu unterscheiden sind zwei Steuersätze:

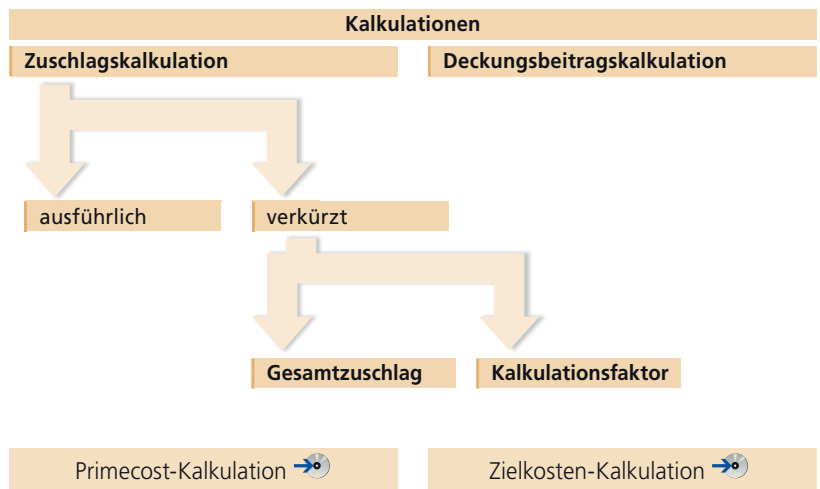
- ▶ allgemeiner Steuersatz von derzeit 19% für Speisen und Getränke in Gaststätten, für Quell- und Tafelwasser, Bier, Spirituosen, Zigaretten und Tabakerzeugnisse.
- ▶ ermäßigter Steuersatz von derzeit 7% für Lebensmittel (Ausnahmen oben), Bücher, Druckerzeugnisse. Seit 2010 auch für Hotelleistungen.

12 Kalkulation

calcul m calculation

Kalkulation allgemein →

Kalkulationen werden rechnerisch als Prozentrechnung durchgeführt.



Außerdem unterscheidet man noch zwischen Hin- und Rückkalkulation.

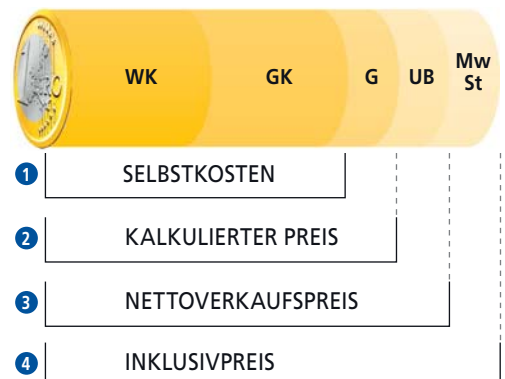
Vorwärtskalkulation dient der Preisbildung unter Berücksichtigung aller Kosten. **Rückwärtskalkulation** geht vom Verkaufspreis aus und dient der Ermittlung der Warenkosten.

Als klassische Kalkulation gilt die ausführliche Zuschlagskalkulation.

12.1 Zuschlagskalkulation

Die ausführliche Zuschlagskalkulation ist durch vier Stufen gekennzeichnet:

Warenkosten
+ Gemeinkosten
= Selbstkosten
+ Gewinn
= kalkulierter Preis
+ Umsatzbeteiligung
= Nettoverkaufspreis
+ Mehrwertsteuer
= Inklusivpreis
(Bruttoverkaufspreis)



**Artischockenböden**

- Waschen, Ausbrechen des Stielansatzes, harte Fasern vom Blütenboden entfernen
- Einreiben mit Zitrone, um Verfärbungen zu verhindern

- Zwei Drittel der Hüllblätter mit schwerem Messer abschneiden



- Verbliebene Hüllblätter und Blattansätze entfernen



- Faseriges „Heu“ (Ausstecher, Teelöffel) entfernen



- Böden in gesäuertem Wasser 5–10 min bissfest garen

**Junge Artischocken im Ganzen**

- Bei mittelgroßen Exemplaren die Hüllblätter etwa zur Hälfte abschneiden
- Hüllblätter bis hin zu den hellen Innenblättern abzupfen; noch vorhandene Blattspitzen abschneiden
- Stiel auf etwa 10 cm kürzen und schälen
- Artischocken bissfest garen, kalt abschrecken
- Blütenknospen halbieren, das „Heu“ entfernen

18 Gemüsespeisen

🇫🇷 *mets m de légumes m* 🇬🇧 *vegetable dishes*

18.1 Vorbereitung

Gemüse gelangt heute von der Landwirtschaft und dem Gartenbau überwiegend in gereinigter Form zubereitungsfertig in die Gastronomie. Seltener werden alle Vorbereitungsarbeiten in der Küche ausgeführt, obwohl Vorbereitungsarbeiten vom Koch als Grundfertigkeit beherrscht werden müssen vgl. → 133.

Vorbereitungsgrundsätze

- ▶ Vor dem Zerkleinern waschen.
- ▶ Schnittformen sollten dem Verwendungszweck entsprechen.
- ▶ Vorbereitungsarbeiten erst unmittelbar vor der Zubereitung.

Vorbereitung von Gemüse

Gemüse	Vorbereitung / Bearbeitung	Verarbeitungsformen	Zubereitung / Verwendung
Artischocke 🇫🇷 <i>artichaut m</i> 🇬🇧 <i>artichoke</i>	Aus größeren Sorten Böden schneiden Junge kleinköpfige Sorten im Ganzen zum Füllen vorbereiten	Böden herstellen ①, ②, ③, ④. Im Ganzen zubereiten, dann halbieren ⑤	Füllen, mit Sauce überziehen, überbacken, Salate, marinierte Hälften, Suppen
Aubergine 🇫🇷 <i>aubergine w</i> 🇬🇧 <i>egg-plant, aubergine</i>	Waschen, Stielansatz entfernen	Ganz, Scheiben halbieren	Füllen, überbacken, dünsten, marinieren
Blattsalate 🇫🇷 <i>salades w à feuilles w</i> 🇬🇧 <i>leaf salads</i>	Welke Blätter entfernen, Blätter vom Hauptstrunk lösen (vereinzelnd), waschen, abtropfen (Salatschleuder), in mundgerechte Stücke zupfen oder schneiden.	Ganze Blätter zum Garnieren	Rohkostsalate (Kopfsalate), Streifen (Chiffonade) für Cocktails
Blumenkohl 🇫🇷 <i>chou-fleur m</i> 🇬🇧 <i>cauliflower</i>	Hüllblätter entfernen, intensiv waschen	Ganz, vierteln, in Portionsstücke oder Röschen teilen	Beilage, Salate, Suppen
Bohnen, grüne 🇫🇷 <i>haricots m verts</i> 🇬🇧 <i>French beans</i>	Waschen, evtl. Fäden abziehen, Enden abschneiden	Ganz, Stücke von 2–3 cm	Beilage, Salate, Suppen, Garnierungen
Brokkoli 🇫🇷 <i>brocoli m</i> 🇬🇧 <i>broccoli</i>	Hüllblätter entfernen, dicken Strunk abschneiden, vorsichtig waschen	Ganz, Stücke, Röschen Stiele zum Tournieren	Beilage, Püree, Salate, Suppen
Chicorée 🇫🇷 <i>endive w</i> 🇬🇧 <i>chicory</i>	Außenblätter abnehmen, Strunk mit spitzen Messer keilförmig ausschneiden (Bitterstoffe), waschen	Ganz, Streifen, Blätter	Salate, Beilage Auflauf, geschmort, gedünstet, gedämpft
Chinakohl 🇫🇷 <i>chou m chinois</i> 🇬🇧 <i>Chinese cabbage</i>	Außenblätter abnehmen, gut brausen	Streifen	Salate, Verwendung wie Chicorée und Wirsing Kohl
Endivie 🇫🇷 <i>chicorée w</i> 🇬🇧 <i>endive</i>	Schmutzige und welke Blätter entfernen, waschen, brausen und gut abtropfen lassen	Streifen	Salate, zum Garnieren, Beilagen



Gefüllte Gurken

🇫🇷 *concombres m farcis* 🇬🇧 *stuffed cucumbers*

- Gurken schälen, in etwa 5 cm starke Rollen schneiden.
- Gurkenstücke aushöhlen, mit feiner Fleischfarce oder vegetarisch füllen.
- In gebutterte Auflaufform einordnen, mit etwas Brühe angießen.
- Mit Bratfolie abdecken und im Ofen oder im Steamer garen. → Bild

Gefüllte Kohlrabi

🇫🇷 *choux-raves m farcis* 🇬🇧 *stuffed kohlrabi*

- Gleich große Kohlrabi schälen und in Salzwasser kochen oder dämpfen.
- Deckel abschneiden, aushöhlen, Kohlrabimasse hacken, mit Zwiebelwürfeln, gehackter Petersilie und Hackmasse vermengen.
- Mit Salz und Pfeffer kräftig würzen, in das ausgehöhlte Gemüse einfüllen, mit Reibebrot bestreuen, Butterflocken daraufgeben.
- Bei mittlerer Hitze in der Bratröhre garen.

Kohlrouladen

🇫🇷 *feuilles w de chou m farcies* 🇬🇧 *stuffed cabbage leaves*

3 kg Weißkohl
1,5 kg Hackmasse
1 l braune Brühe
Salz, Pfeffer, Kümmel

In Sachsen und in Bayern als **Krautwickel** bezeichnet und vorzugsweise mit Kartoffelbrei serviert.

- Strunk des Weißkohls keilförmig ausschneiden, Weißkohl blanchieren, entblättern, für jede Roulade mehrere Blätter zusammenlegen.
- Mit gewürzter Hackmasse oder vegetarisch füllen, zusammenrollen, würzen, in ausgefetteten Bräter legen, anbraten, mit brauner Brühe auffüllen.

Gefüllter Gemüsepaprika

🇫🇷 *poivrons m farcis de viande w hachée* 🇬🇧 *sweet peppers stuffed with minced meat*

10 Gemüsepaprikafrüchte, gleich groß
0,3 kg Butter
0,1 kg Zwiebeln, geschält
0,3 kg Reis, gegart
0,6 kg Rinderhackfleisch
0,3 l Fleischbrühe
0,5 l Tomatensauce
Salz, Pfeffer

- Von gewaschenen Früchten Stielansatz abschneiden, Samengehäuse entfernen, salzen.
- Mit Masse aus gegartem Reis, in Butter gedünsteten Zwiebelwürfeln und gewürztem Hackfleisch füllen, nach Geschmack gehackte Champignons und Kochschinkenwürfel zugeben, Deckel aufdrücken.
- Brühe, Tomatensauce → 429 angießen, mit Folie bedecken, evtl. im Ofen garen. → Bild



Gefüllte Tomaten

🇫🇷 *tomates w farcies* 🇬🇧 *stuffed tomatoes*

- Größere Tomaten aushöhlen, mit Duxelles (→ 369) füllen, mit Reibebrot und Butterflocken bedecken, im Ofen garen.



Schneiden mit der
Mandoline

Kartoffelpuffer

🇫🇷 *galettes w de pommes w crues râpées* 🇬🇧 *crepes of raw grated potatoes*

2,5 kg *rohe geschälte Kartoffeln*
5 Eier
0,4 l *Speiseöl*
0,2 kg *Weizenmehl*
Salz, nach Belieben Mus-
kat, geriebene Zwiebeln
oder Zucker, je nach
Geschmacksrichtung

- Kartoffeln reiben, ggf. überschüssiges Kartoffelwasser abgießen, mit Weizenmehl, Eiern, Salz und weiteren Gewürzen zu einer Masse verarbeiten.
- Mit Kelle portionsweise in heißes Speiseöl geben, dabei auf dünne gleichmäßige Stärke und runde Form achten. Beidseitig goldgelb braten.

Kartoffelpuffer zusammen mit Apfelmus und Zucker als ovo-vegetables Gericht servieren oder als herzhafte Sättigungsbeilage zu Gulasch, als Unterlage für Kassler, Schweinekoteletts usw.

10 Portionen

geschälte Kartoffeln	1,5	kg
Frittierfett	0,4	l

20.2.3 Frittierte Kartoffelspeisen

🇫🇷 *pommes w frits* 🇬🇧 *deep-fried potatoes*



Kartoffelschnittformen vor dem Frittieren abspülen, abtropfen lassen und abtrocknen. Anhaftende Stärkereste verkleistern bei Hitze sofort und verkleben die Schnittformen. Wasser und Stärkereste begünstigen außerdem den Fettverderb durch Fettzersetzung oder Trübstoffe.

Qualitätsmerkmale frittierter Kartoffelspeisen sind stets eine gold- bis mittelbraune Farbe sowie eine knusprige Konsistenz. Bei größeren Kartoffelschnittformen soll das Innere weich bleiben. Frittierte Kartoffeln niemals abdecken, damit nicht Kondenswasser die Kruste aufweicht.

Da das Frittiergut im Fett schwimmen muss, soll die Fritteuse stets gefüllt sein.

Feine Schnittformen

In einem Arbeitsgang bei 170 °C frittieren, gut abtropfen lassen, sofort salzen.

Strohkartoffeln

🇫🇷 *pommes w paille w*

🇬🇧 *straw potatoes*

1 mm dick, 5 cm lang

Streichholzkartoffeln

🇫🇷 *pommes w allumettes w*

🇬🇧 *shoestring potatoes*

2–3 mm dick, 4–5 cm lang

Kartoffelscheiben

🇫🇷 *pommes w chips*

🇬🇧 *potato chips*

0,5–1 mm dick

Waffelkartoffeln

🇫🇷 *pommes w gaufrettes*

🇬🇧 *gaufrette potatoes*

mit Mandoline (→) geschnitten

Grobe Schnittformen

Zuerst bei etwa 140 °C vorfrittieren (dafür ist **blanchieren** ein üblicher Küchenausdruck). Dabei nehmen die Schnittformen noch keine Farbe an. Nach Bedarf portionsweise bei 170 °C fertig frittieren, abtropfen lassen, salzen.

Mignon-Kartoffeln

🇫🇷 *pommes w mignonnettes*

🇬🇧 *mignon potatoes*

Stäbchen 0,5 cm dick, 4 cm lang

Stäbchenkartoffeln

🇫🇷 *pommes w frites*

🇬🇧 *French fries*

1 cm dick, 5–7 cm lang

Frittierte Kartoffelstäbe

🇫🇷 *pommes w pont-neuf m*

🇬🇧 *deep-fried potato sticks*

1,5 cm dick, 5–6 cm lang

Frittierte Kartoffelwürfel

🇫🇷 *pommes w bataille*

🇬🇧 *deep-fried potato dice*

feine Würfel

Fischfumet

 fumet m de poisson m  fish essence

6	kg	Fischgräten, Fisch- und Krebsabschnitte
0,05	kg	Schalotten
0,1	kg	Champignonabschnitte
		Petersilienstängel
0,05	kg	Butter
1	l	Weißwein
10	l	Fischbrühe
		Zitrone
0,025	kg	Salz

- Fischgräten, Fisch- und Krebsabschnitte mit Schalottenscheiben, Champignonabschnitten, Petersilienstängel und Butter 10 min dünsten.
- Mit Weißwein ablöschen und fast vollständig einkochen. Mit Fischbrühe auffüllen.
- Mit Zitronensaft und Salz abschmecken. Nach dem Passieren etwa 15 min am Garpunkt halten.



Zutaten für Fischbrühe



Fischessenz ist eine durch Reduzieren verfeinerte Fischfumet, die einen kräftigen Fischgeschmack hat.

Fischsud Court-bouillon: Wasser, Salz, in Scheiben geschnittene Zitrone, Möhren, ein Kräuterbündel, Pfefferkörner etwa 15 min kochen. Zum Garen von Fischen, Krebs- und Weichtieren.

Sud Nage: aromatische Court-bouillon von Krebsen (Hummer), Muscheln (Jacobs-muscheln) und anderen Meeresfrüchten. Heiß oder kalt als Garfond dem Gast gereicht. Mitunter mit Sahne und Würzmitteln verfeinert.

25.6 Gemüsebrühe fond m de légumes m vegetable stock

Gemüsebrühe

0,2	kg	Zwiebel
0,15	kg	Lauch
0,2	kg	Möhren
0,2	kg	Fenchel/Blumenkohl
0,2	kg	Sellerie
0,2	kg	Petersilienwurzel
0,2	kg	gelbe Rüben
11	l	Wasser
		Salz, Lorbeerlaub, Piment, Liebstöckel, Pfefferkörner

- Zwiebelwürfel und zerkleinertes Gemüse vorbereiten.
- Wasser und Würzmittel zugeben.
- Etwa 20 min sanft kochen. Durch ein Tuch passieren.
- Mitunter wird Gemüsebrühe auch aus in Öl gedünstetem Gemüse hergestellt.



Zutaten für Gemüsebrühe

25.7 Fleischextrakt glace w de viande w meat glaze

Fleischglace kann sowohl aus **entfetteter, salzfreier Fleischbrühe** als auch aus braunen Fonds durch Reduzieren zubereitet werden.

Für eine gute **Qualität** ist die zu reduzierende Flüssigkeit öfter zu passieren, mehrfach in kleinere Töpfe umzufüllen, dabei ständig abzuschäumen. Gekocht wird bis zur sirupartigen Konsistenz. Nach dem Erkalten wird die Masse aufgrund des Kollagengehalts fest wie Gelee. In geschlossenen Behältern Extrakt kühl lagern.

Verwendet werden Extrakte zur Geschmacksverbesserung von Suppen, Saucen und anderen Speisen, des Weiteren zum Glasieren von Braten. Fleischextrakt verleiht Speisen, beispielsweise Fleisch, Wild, Geflügel, ein attraktives glänzendes Aussehen und vollendet sie geschmacklich.



Zum Glasieren trägt man den erwärmten Fleischextrakt mit einem Glasierpinsel auf.



Wird Extrakt nicht aus Rindfleisch hergestellt, dann ist auch hier die nähere Bezeichnung des verwendeten Rohstoffs erforderlich.

Für 1 kg industriell hergestellten Fleischextrakt werden 30–40 kg Fleisch benötigt, was den hohen Preis erklärt.

Erdbeerkaltschale

🇫🇷 *soupe w froide aux fraises w* 🇬🇧 *cold strawberry soup*

2,0 kg Erdbeeren, gut ausgereift
0,3 kg Erdbeermark
Zucker nach Geschmack
Weißwein

- Erdbeeren waschen und putzen. Besonders schöne Erdbeeren mit Stängelansatz zum Garnieren zurücklegen.
- Restliche Erdbeeren im Mixer pürieren und durchs Sieb streichen.
- Ggf. mit Puderzucker nachsüßen und mit etwas Weißwein verdünnen.
- Gut gekühlte Kaltschale auf kalte Glasteller verteilen und mit Erdbeere und Minzesahne (geschlagene Sahne mit fein gehackter Minze, leicht gesüßt) anrichten. → Bild



Kaltschalen aus Gemüse werden auch als kalte Suppen bezeichnet.

Melonkaltschale

🇫🇷 *soupe w froide au melon m* 🇬🇧 *cold fruit melon soup*

kalt zubereitet

2,2 kg Melone
0,15 l Weißwein
0,5 l Mineralwasser
0,1 kg Zucker
Zitrone

- 50 Melonenkugeln ausstechen, restliche Melone mit dem Mixer pürieren.
- Mit Weißwein und Mineralwasser verrühren.
- Mit Zucker und Zitrone abschmecken, kühlen, als Einlage Melonenkugeln.

gekocht

1,2 kg Melone
1 l Wasser
0,05 kg Sago
0,1 kg Zucker
0,15 l Weißwein
Zitrone
0,5 l Mineralwasser

- 50 Melonenkugeln ausstechen, restliche Melone mit dem Mixer pürieren.
- Wasser, Sago und Zucker etwa 15 min kochen, abkühlen lassen, mit Melonenpüree und Weißwein vermengen. Mit Zitrone abschmecken.
- Mit kaltem Mineralwasser auffüllen; Einlage Melonenkugeln. → Bild

**Bierkaltschale**

🇫🇷 *soupe w froide à la bière* 🇬🇧 *cold beer soup*

2 l Bier
0,1 kg Zucker
0,1 kg Zitrone
0,1 kg Rosinen
0,05 kg Korinthen
0,25 kg Schwarzbrot
1 Prise Zimt

- Helles oder dunkles Bier mit Zucker, Zitrone und den gewaschenen Rosinen und Korinthen vermengen, kurz aufkochen und kühlen.
- Kaltschale über geriebenes Schwarzbrot oder über stiftförmig geschnittenes Brot geben, sofort servieren.

Bei der englischen Bierkaltschale 4 Teile Bier mit Zucker, Nelken, Zimtschale und abgeriebener Zitrone aufkochen, 1 Teil Milch mit Stärke verrühren und unter Rühren in das siedende Bier einlaufen lassen, aufkochen, passieren, legieren, mit Rum vollenden. Weißbrot-Toast separat reichen.



- 1 Welche ernährungsphysiologische Bedeutung haben Kaltschalen?
- 2 Begründen Sie Unterschiede beim Würzen im Vergleich zu warm verzehrten Suppen.
- 3 Beschreiben Sie die Herstellung einer geistigen Kraftbrühe.



- 1 Erarbeiten Sie Rezeptur, Materialanforderung und Materialpreis mit aktuellen Einkaufspreisen für eine Sauerkirschenkaltschale für 10 Portionen. Verwenden Sie dazu das Küchen-Lexikon und andere Fachliteratur.

34 Vegane Speisen

🇫🇷 mets *m végétalien* 🇬🇧 vegan dishes

Grüne Erbsen-Kokossuppe

🇫🇷 velouté *m de petits pois m au lait de coco m* 🇬🇧 green pea velouté with coconut milk

1 kg grüne Erbsen, TK
 0,05 kg Schalotten
 0,004 kg Knoblauchzehen (2 St.)
 0,05 kg Olivenöl
 1 l Gemüsebrühe
 0,5 l Kokosmilch
 2 Limetten
 Tabasco
 Salz, Pfeffer
 0,1 kg Weißbrot
 0,01 kg Blattpetersilie (Bund)

- Feine Würfel von Schalotten und Knoblauch mit einem Teil des Olivenöls dünsten.
 - Grüne Erbsen zugeben, mit Gemüsebrühe auffüllen.
 - Mit Salz und Pfeffer würzen, köcheln lassen.
 - Fein pürieren, dann passieren, Kokosmilch zugießen, aufkochen.
 - Mit Limettensaft und Tabasco abschmecken.
 - Für die Garnierung Croûtons in restlichem Olivenöl bräunen.
 - Blattpetersilie zupfen.
- In der Tasse mit Untertasse anrichten. Croûtons und Kräuter zur Garnierung anlegen. → Bild

Frittierte Bällchen aus Kichererbsen

🇫🇷 boulettes *w frites de pois chiches m* 🇬🇧 fried chickpea balls

0,38 kg Kichererbsen, Konserve
 1 l Wasser
 0,013 kg Petersilie
 0,013 kg Korianderkraut
 0,2 kg Zwiebeln, rot
 0,01 kg Knoblauchzehen (5 St.)
 0,008 kg Weinstein-Backpulver
 0,013 kg Kreuzkümmel, gemahlen
 0,01 kg Edelsüßpaprikapulver
 Salz, Pfeffer
 Öl zum Frittieren

- Kichererbsen abgießen, abspülen und abtropfen lassen.
 - Kichererbsen pürieren.
 - Kräuter, geschälte Zwiebeln und Knoblauch fein schneiden und in die Masse einarbeiten.
 - Backpulver, Kreuzkümmel, Paprikapulver, Salz und Pfeffer dazugeben, alles gut mischen.
 - Je Portion 3 Kugeln zu etwa 20 g formen.
 - In heißem Öl etwa 5 min frittieren.
- Auch als Falafel bezeichnet. Drei Kugeln je Portion anrichten. → Bild

Curryschaum

🇫🇷 mousse *w de curry w* 🇬🇧 curry foam

0,04 kg Schalotte
 0,002 kg Knoblauchzehe (1 St.)
 0,05 kg Olivenöl
 2 TL Currypulver
 0,25 l Gemüsebrühe
 0,2 l Kokosmilch
 0,05 l vegane (Soja-)Sahne

- Schalotte und Knoblauchzehe würfeln, im Olivenöl andünsten.
 - Currypulver hinzugeben und mit Gemüsebrühe, Kokosmilch und veganer (Soja-)Sahne ablöschen.
 - Aufkochen lassen und pürieren.
 - Vor dem Anrichten aufschäumen.
- Bild



Pegane Kost aus den USA

Dabei soll der Fleischanteil des Hauptgerichts bei etwa 25% liegen, ergänzt durch Salate oder Gemüse.

Die Bezeichnung „pegan“ entstand aus vegan und palão (griechisch alt). Bei diesem Ernährungstrend aus den USA, der auch bei uns Einzug hält, wird veganes Essen mit der Palão- bzw. Steinzeit-Diät kombiniert. Es werden daher nur Lebensmittel verzehrt, die es schon in der Steinzeit gegeben hat – also hauptsächlich Fleisch, Fisch, Eier, Gemüse, Nüsse, Obst und Beeren. Getreide, Pflanzenöle, Zucker, Milch sowie Aroma-, Farb- und Konservierungsstoffe entfallen als Zutaten.



Falafel mit Gemüsecurry mit Linsen und Curryrahm

42 Büfettherstellung

🇫🇷 *préparation w du buffet m* 🇬🇧 *preparation of the buffet*

Checkliste	
Woran Sie denken sollen!	
	Anlass Thema
	Datum
	Zeit von: bis:
	Raum
	Gästeliste Einladungen
	Gästezahl
	Budget
	Ablauf Programm
	Kontakt mit Spezialisten
	Aperitif
	Speisenfolge
	Dessert
	Wein
	Kaffee Digestif
	Blumen, Kerzen Dekoration
	Büfettvorschlag Tischkärtchen
	Musik, Unterhaltung, Tanz, Mikrofon, Projektor usw.
	Ansprachen
	Bewilligung für Verlängerung
	Parkplätze Transportmittel

Das Büfett bietet die Speisen in direkter Präsentation an und stellt für den Gastbetrieb eine rationelle Angebotsform dar.

Allerdings gehören dazu umfangreiche Vorbereitungen in Küche und Service, einschließlich der Abstimmung zwischen beiden Bereichen, sowie genaue Konzepte der Vorbereitung, der Zubereitung und der Arbeitsorganisation.

Wichtige Organisationsaufgaben

Ermittlung der Vorstellungen des Auftraggebers: Anlass, Datum, Zeit, Raum, Gästeanzahl, Gästekreis, Büfettart nach Katalog, Zeitablauf, Blumenschmuck, Dekoration, Musik, Preisangaben, Absprachen zur Getränkeversorgung (Büfett, Anzahlung, Selbstbezahler).

Betriebliche Möglichkeiten prüfen: Raumplanung, Arbeitskräftebedarf nach Anzahl und Qualifikation, Rohstoffbestellungen (Spezialitäten), Tafelform, Geschirr, gekühlte Angebotsflächen, Angebot warmer Speisen, Dekorationsideen und -möglichkeiten.

Angebot: Nachdem mit dem Gast eine vertragliche Übereinkunft erzielt worden ist, leitet der Betrieb die entsprechende Vorplanung ein. Küche, Getränkebüfett und Service planen den Bedarf an Arbeitskräften und Räumen, die Waren- und die Blumenbestellung.

Vorbereitungs- und Zubereitungsarbeiten

Für verschiedene Zutaten sind zeitlich vorgezogene **Vorbereitungsaufgaben** erforderlich. Das betrifft das Auslösen von Fleisch und Geflügel und das Garen von Braten, aber auch das fachgerechte Schneiden von Wurst, Fleischwaren und Käse.

Zubereitet werden im Voraus Garnituren und Garnierungen, Vorspeisen, Nachspeisen, Schaustücke und Salate. Am Tage des Büfetts werden die vorgearbeiteten Erzeugnisse fertiggestellt und angerichtet.

42.1 Ausgewählte Büfettplatten

Eine besondere Art der kalten Platten stellen die Büfettplatten dar. Sie erhalten oft ein bildhaftes Gepräge und sollen vielfach auch eine bestimmte Haltbarkeit aufweisen. Sie sind deshalb besonders arbeitsaufwendig. Unter den Büfettplatten wiederum bilden die Schauplatten Spitzenerzeugnisse, da sie als Blickfang auf den Büfetts dienen sollen.

Schauplatten können ein üppigeres Dekor aufweisen und müssen den Grundregeln des Belegens der Platten nicht in allen Punkten folgen. Auch hier ist es sinnvoll, die Hauptstücke maßvoll zu portionieren und die Umlagen möglichst klein zu halten. Damit wird dem Gast eine vielfältige Auswahl und Zusammenstellung ermöglicht.

Üblicherweise gliedern sich Schauplatten in drei Teile:

- Ganzer Teil des Hauptstücks
 - Portionen des Hauptstücks (Tranchen)
 - Garnierungselemente und Umlagen wie Obst, Gemüse, Gelee
- Garnierter Rehrücken → 538, Gänseleber-Mousse → 546, Kalbfleischpastete → 545
Wildentengalantine → 546

47.6 Beispiel Kulinarische Verwöhnwochen

Schwarzmatt-Verwöhnwoche

Arrangement für 7 Übernachtungen im eleganten Landhausstil

- ▶ Willkommensarrangement mit Blumen, Früchten und Gebäck
- ▶ Ein Glas Champagner an der Kaminbar
- ▶ Großes Gourmet-Frühstücksbüfett
- ▶ 5- bis 6-Gang-Abendmenüs
- ▶ Samstagabend: Einladung zum Apéritif mit anschließendem Feinschmecker-Menü
- ▶ Erholende Entspannung in unserem „Sano e Salvo“ Wellness-Bereich mit Schwimmbad, finnischer Sauna, Bio-Sauna, Dampfbad sowie unserem Sonnenpavillon mit Liegeterrasse
- ▶ Eine Einladung zum Nachmittagskaffee
- ▶ Abschiedsgeschenk aus unserer Pâtisserie



Spargelwoche-Menü im Schwarzmatt

Vorspeisen vom Büfett

Spargelquiche

Asiatischer Spargelsalat mit Poulardenbrust

Spargel in der Folie gegart mit Mango, Ingwer und Jakobsmuscheln

Marinierte Flusskrebse an Spargel-Bärlauchmousse

Stangenspargel in Vinaigrette mit Tomaten, Kräutern und Ei

Gegrillte Spargelspitzen mit Serranoschinken

Ganzer Lachs pochiert mit Sahnemeerrettich und Kräutern garniert

Roastbeef rosa gebraten mit Spargel-Kartoffelsalat und grüner Sauce

Suppe vom Büfett

Spargelcremesuppe

oder

Doppelte Kraftbrühe mit Markklößchen

Hauptgerichte am Tisch serviert

Markgräfler Stangenspargel

an Sauce hollandaise oder zerlassener Butter
mit Kalbsrücken rosa gebraten und Kratzede

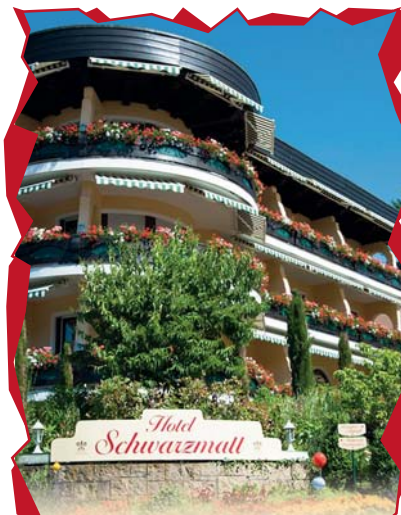
oder

Markgräfler Stangenspargel

an Sauce hollandaise oder zerlassener Butter
mit Zanderfilet und neuen Kartoffeln

Aus der Pâtisserie servieren wir Ihnen

Erdbeermousse mit Grand-Marnier-Eis
und grünen Pfefferschäum



Kulinarischer Kalender

Juni bis August

Ein ganz besonderer Genuss:

Wir servieren Ihnen

**einen köstlichen Hummer
in 2 Gängen!**

14. Juli

Déjeuner Amical

avec chansons françaises
de Monsieur Mettendorf.

La fête nationale traditionnelle
au Schwarzmatt

avec menu gastronomique
(au verso).

Par personne, apéritif et vins inclus.

55 Internationale Garnituren

 garnitures  internationales  international garnishings

Garnituren sind charakteristische, feststehende international anerkannte Zubereitungen oder Zusammenstellungen von Speisen. Auf Speisekarten sollten jedoch nicht nur die traditionellen Bezeichnungen stehen, sondern zusätzlich allgemein verständliche Speisennamen oder Umschreibungen durch Aufzählen der Hauptzutaten und der Garniturbestandteile.



Beispiel

Richtig: Florentiner Art

Falsch: „Florentiner Art“, Florentinerart

Werden traditionelle Garniturbezeichnungen verwendet, dann ist die korrekte Schreibweise besonders wichtig.

Alle im AKA-Prüfungskatalog genannten Garnituren sind grün unterlegt.

Garnitur		Anwendung	Garniturbestandteile
Amerikanische Art  <i>américaine</i>  <i>American style</i>		Fisch, Geflügel, (Fleisch), Mais	Hummer-, Trüffelscheiben, amerikanische Sauce, Maiskörner-, Kroketten, gebratene Speck- und Batatenscheiben, Grilltomaten
Bäckerinart  <i>boulangère</i>   <i>baker's style</i>		Lamm, Hammel, Schwein, Geflügel	Kartoffel- und Zwiebelscheiben, mit Jus geschmort, gebratene Olivenkartoffeln, glasierte Zwiebelchen
Baden-Baden  <i>Baden-Baden</i>  <i>Baden-Baden</i>	Kurstadt im Schwarzwald	Wildbret (Rehrücken)	Wildrahmsauce, halbierte, mit Preiselbeeren (Johannisbeergelee) gefüllte Birnen
Berliner Art  <i>berlinoise</i>  <i>Berlin style</i>	Französische Stadt an der Garonne	Kalbsleber paniertes Schweinekotelett	Apfelringe, in Butter gebratene Zwiebeln oder Röstzwiebeln, Rotkohl, Kartoffelpüree
Bordeleser Art  <i>bordelaise</i>  <i>Bordelese style</i>		Rindfleisch (Kurzbratstücke)	Bordeleser Sauce, blanchierte Rindermarkscheiben
Chipolata  <i>chipolata</i>  <i>chipolata</i>	Kleine Bratwürstchen	Geflügel Schmorfleisch	Chipolatas, glasierte Zwiebeln, Maronen, Karotten, Rauchspeckwürfel
Colbert  <i>Colbert</i>  <i>Colbert</i>	Französischer Staatsmann (1619–1683)	Fleisch Fisch	Colbert-Butter und Colbert-Sauce
Doria  <i>Doria</i>  <i>Doria</i>	Adelsgeschlecht in Genua	Gebratener Fisch Geflügelbrüstchen	Oval geformte, in Butter gedünstete Gurke, Zitrone, Petersilie
Dubarry  <i>Dubarry</i>  <i>Dubarry</i>	Geliebte Ludwigs XV. (1743–1793)	Kurzgebratenes Fleisch	Blumenkohl, Käsesauce
Dugléré  <i>Dugléré</i>  <i>Dugléré</i>	Haushofmeister des Cafe anglais	Pochierter Fisch	Weißweinsauce, Tomatenfleischwürfel, gehackte Petersilie
Flämische Art  <i>flamande</i>  <i>Flemish style</i>	Volksteil Belgiens	Gekochtes Rindfleisch	Kohlköpfchen, Speck, Karotten, weiße Rübchen, Sellerie, Lauch, Brühwurst