

Andreas Bock, Marco Juran, Renate Müller-Lücht, Christian Mutter, Peter Telschow, Sven Wersien

Unter Mitarbeit von: Ute Budrat, Ralph Kerkamm, Achim Schrader

Der Gast & ich

Koch/Köchin,
1. bis 3. Ausbildungsjahr

1. Auflage 2017

Bestellnummer 235550

westermann

Die in diesem Produkt gemachten Angaben zu Unternehmen (Namen, Internet- und E-Mail-Adressen, Handelsregistereintragungen, Bankverbindungen, Steuer-, Telefon- und Faxnummern und alle weiteren Angaben) sind i. d. R. fiktiv, d. h., sie stehen in keinem Zusammenhang mit einem real existierenden Unternehmen in der dargestellten oder einer ähnlichen Form. Dies gilt auch für alle Kunden, Lieferanten und sonstigen Geschäftspartner der Unternehmen wie z. B. Kreditinstitute, Versicherungsunternehmen und andere Dienstleistungsunternehmen. Ausschließlich zum Zwecke der Authentizität werden die Namen real existierender Unternehmen und z. B. im Fall von Kreditinstituten auch deren IBANs und BICs verwendet.

Die in diesem Werk aufgeführten Internetadressen sind auf dem Stand zum Zeitpunkt der Drucklegung. Die ständige Aktualität der Adressen kann vonseiten des Verlages nicht gewährleistet werden. Darüber hinaus übernimmt der Verlag keine Verantwortung für die Inhalte dieser Seiten.

Druck: westermann druck GmbH, Braunschweig

service@westermann-berufsbildung.de
www.westermann-berufsbildung.de

Bildungshaus Schulbuchverlage Westermann Schroedel Diesterweg Schöningh Winklers GmbH, Postfach 33 20,
38023 Braunschweig

ISBN 978-3-14-**235550-4**

westermann GRUPPE

© Copyright 2017: Bildungshaus Schulbuchverlage Westermann Schroedel Diesterweg Schöningh Winklers GmbH, Braunschweig
Das Werk und seine Teile sind urheberrechtlich geschützt. Jede Nutzung in anderen als den gesetzlich zugelassenen Fällen bedarf der vorherigen schriftlichen Einwilligung des Verlages.

Hinweis zu § 52a UrhG: Weder das Werk noch seine Teile dürfen ohne eine solche Einwilligung eingescannt und in ein Netzwerk eingestellt werden. Dies gilt auch für Intranets von Schulen und sonstigen Bildungseinrichtungen.

Inhalt

Die Gästecrew im Gastgewerbe	12	3 Umweltschutz	40
Ausbildung im Gastgewerbe	12	3.1 Umweltverschmutzung	40
Berufe mit Zukunft	12	3.1.1 Gefahren der Umweltverschmutzung ..	40
Partner in der Berufsausbildung	12	3.1.2 Gewässerverschmutzung	40
Der Mensch im Mittelpunkt	13	3.1.3 Lärm	40
Berufsbilder	13	3.1.4 Bodenverschmutzung	40
Berufsaussichten und Karrierechancen	16	3.1.5 Luftverschmutzung	40
Weiterbildung	16	3.1.6 Lichtverschmutzung	40
Das Erscheinungsbild	16	3.2 Umweltschutz im Betrieb	41
Die Personalhygiene	17	3.2.1 Ziele	41
Allgemeine Körperhygiene	17	3.2.2 Energieeinsparungen	41
Arbeitskleidung	17	3.2.3 Abfallmanagement	42
Kopfhaut und Haare	17	3.2.4 Einkauf	43
Handhygiene	17	3.3 Nachhaltigkeit	44
Gesundheit	17	3.3.1 Aspekte der Nachhaltigkeit	44
Belehrung und Schulung	17	3.3.2 Nachhaltigkeit in der Praxis	45
 		4 Arbeitsplatz Küche	46
1.1 Arbeiten in der Küche		4.1 Aufbau einer Küche	46
1 Hygiene	20	4.1.1 Bereiche der Küche	46
1.1 Betriebshygiene	20	4.1.2 Ergonomie in der Küche	47
1.1.1 Betriebsmittel	20	4.2 Organisation Küche	48
1.1.2 Reinigungsmittel	20	4.2.1 Küchenbrigade	48
1.1.3 Reinigungsgeräte	21	4.2.2 Berufsbekleidung für den Koch	49
1.1.4 Reinigungslisten	21	4.2.3 Arbeitsmittel	50
1.1.5 Reinigungspersonal	22	4.2.4 Kochgeschirr	52
1.1.6 Stewarding	22	4.2.5 Maschinen und Geräte	53
1.1.7 Schädlingsbekämpfung	23	5 Lebensmittelbestandteile	56
1.2 Produkthygiene	24	5.1 Übersicht	56
1.2.1 Lebensmittelrecht	24	5.2 Kohlenhydrate	56
1.2.2 Mikroorganismen	26	5.2.1 Aufbau und Bedeutung	56
1.2.3 Konservierung von Lebensmitteln	28	5.2.2 Technologische Eigenschaften	57
1.3 HACCP	32	5.3 Fett	59
1.3.1 Grundsätze eines HACCP-Konzepts ..	32	5.3.1 Aufbau und Bedeutung	59
1.3.2 Die sieben Prinzipien des HACCP-Konzepts	32	5.3.2 Technologische Eigenschaften	60
2 Arbeitssicherheit	34	5.4 Eiweiß	62
2.1 Unfallverhütung	34	5.4.1 Aufbau und Bedeutung	62
2.1.1 Berufsgenossenschaft	34	5.4.2 Technologische Eigenschaften	63
2.1.2 Unterweisung	34	5.5 Vitamine	65
2.1.3 Gefahrenquellen	34	5.5.1 Aufbau und Bedeutung	65
2.1.4 Brandschutz	36	5.5.2 Technologische Eigenschaften	66
2.1.5 Betriebsanweisungen	36	5.6 Mineralstoffe	67
2.1.6 Sicherheitszeichen	37	5.6.1 Aufbau und Bedeutung	67
2.2 Erste Hilfe	38	5.6.2 Technologische Eigenschaften	68
2.2.1 Vorkehrungen im Betrieb	38	5.7 Wasser	69
2.2.2 Aushänge über Erste Hilfe	38	5.7.1 Aufbau und Bedeutung	69
2.2.3 Verbandkästen	38	5.7.2 Technologische Eigenschaften	70
2.2.4 Ersthelfer/-in	38	5.8 Enzyme	71
2.2.5 Verhalten im Ernstfall	38	5.9 Zusatzstoffe	71
2.2.6 Erstversorgung von Verletzungen	39		

6 Ausgewählte Lebensmittel	72	1.2 Arbeiten im Service	
6.1 Eier	72	1 Arbeitsplatz Restaurant	110
6.2 Milch	73	1.1 Bereiche	110
6.3 Milchprodukte	74	1.2 Ausstattung und Einrichtung	110
6.3.1 Sauermilchprodukte	74	1.2.1 Ausstattung	110
6.3.2 Sahneprodukte	74	1.2.2 Einrichtung	110
6.3.3 Butter	74	1.2.3 Wäsche	112
6.3.4 Käse	74	1.2.4 Porzellangeschirr	115
6.4 Wurst- und Fleischwaren	75	1.2.5 Besteck	117
6.5 Getreide	76	1.2.6 Gläser	120
6.6 Teigwaren	77	2 Vorbereiten des Gastraums	122
6.7 Kartoffeln	77	2.1 Eindecken von Tischen und Tafeln ...	122
6.8 Obst	78	2.2 Tischwäsche	122
6.9 Gemüse	80	2.2.1 Moltons	122
7 Einfache Speisen	82	2.2.2 Tischdecken und Tafeltücher	122
7.1 Vorbereiten	82	2.3 Tischdekorationen	127
7.1.1 Aufbau des Arbeitsplatzes	82	2.3.1 Blumen	127
7.1.2 Mise en place	82	2.3.2 Kerzenleuchter	127
7.1.3 Waschen, Schälen und Wässern	82	2.3.3 Menükarten	127
7.1.4 Schneiden und Schnittformen	83	2.3.4 Tischkarten	127
7.2 Zubereiten	86	2.3.5 Platzteller	127
7.2.1 Roh zubereitete Speisen	86	2.4 Gedeckarten	128
7.2.2 Gegarte Speisen	92	2.4.1 Grundgedecke	128
7.2.3 Eierspeisen	94	2.4.2 Frühstücksgedecke	128
7.3 Präsentieren	96	2.5 Eindecken des Gasttisches mit erweiterten Gedecken	129
7.3.1 Anrichten	96	2.6 Frühstücksbüfett	130
7.3.2 Beschreiben	96	2.6.1 Aussehen und Standort	130
7.3.3 Bewerten	97	2.6.2 Aufbau und Präsentation der Speisen .	130
8 Stoffwechsel und Ernährung	98	3 Gäste empfangen und beraten	132
8.1 Verdauung	98	3.1 Berufsbekleidung für den Service ...	132
8.2 Energiebedarf	99	3.2 Empfangen	133
8.2.1 Grundumsatz	99	3.2.1 Empfangen und Begrüßen	133
8.2.2 Leistungsumsatz	99	3.2.2 Platzieren	133
8.2.3 Gesamtumsatz	99	3.3 Beraten	134
8.3 Kostformen	100	3.3.1 Speisen- und Getränkekarte	134
8.3.1 Vollwertige Ernährung	100	3.3.2 Gästegruppen und -charaktere	134
8.3.2 Besondere Kostformen	100	3.3.3 Verkaufstechniken	135
9 Rechnen in der Küche	102	3.3.4 Beschwerdemanagement	136
9.1 Maßeinheiten	102	4 Arbeiten am Getränkebüfett	138
9.1.1 Gewichte	102	4.1 Aufbau und Vorbereitung	138
9.1.2 Volumen	102	4.1.1 Geräte und Einrichtungsgegenstände ..	138
9.2 Umrechnen von Rezepten	103	4.1.2 Reinigung der Schankanlagen	138
9.3 Berechnen von Verlusten	104	4.1.3 Mise en place	139
9.4 Nähr- und Energiewertberechnung ..	105	4.1.4 Ausgabe von Getränken	139
Aufgaben	106		

4.2	Alkoholfreie Getränke.....	140	7.2	Schankverlust.....	178
4.2.1	Bedeutung alkoholfreier Getränke.....	140	7.3	Währungsrechnen.....	178
4.2.2	Wasser.....	140	7.4	Gemischte Aufgaben.....	179
4.2.3	Säfte & Co.....	142			
4.2.4	Erfrischungsgetränke.....	143	Aufgaben.....		180
4.3	Alkoholische Getränke.....	146			
4.3.1	Alkoholische Gärung.....	146	1.3 Arbeiten im Magazin		
4.3.2	Bier.....	146	1 Arbeitsplatz Magazin.....	184	
4.3.3	Wein.....	148	1.1 Aufbau des Magazins.....	184	
4.3.4	Schaumwein.....	150	1.1.1 Das Warenlager.....	184	
4.3.5	Weinähnliche und weinhaltige Getränke.....	152	1.1.2 Das Magazin im Betriebsablauf.....	184	
4.3.6	Likörweine/Südweine/Dessertweine ..	152	1.1.3 Die Gliederung des Magazins.....	184	
4.3.7	Spirituosen.....	153	1.2 Aufgaben des Magazins.....	185	
4.3.8	Abgabe von Alkohol an Jugendliche..	155	1.2.1 Waren bereitstellen.....	185	
4.4	Aufgussgetränke.....	156	1.2.2 Pufferbestände schaffen.....	185	
4.4.1	Kaffee.....	156	1.2.3 Kosten minimieren.....	185	
4.4.2	Tee.....	160	1.2.4 Lagertätigkeiten organisieren.....	185	
4.4.3	Kakao.....	165			
5	Servieren.....	166	2 Warenmanagement.....	186	
5.1	Getränkesservice.....	166	2.1 Waren annehmen.....	186	
5.1.1	Ausschank in Gläsern.....	166	2.1.1 Der Lieferschein.....	186	
5.1.2	Ausschank in Flaschen.....	166	2.1.2 Prüfen der Ware.....	186	
5.1.3	Ausschank in Karaffen.....	167	2.1.3 Buchen des Wareneingangs.....	187	
5.1.4	Besondere Ausschankformen.....	167	2.2 Waren lagern.....	188	
5.1.5	Aufgussgetränke.....	167	2.2.1 Mindestanforderung an ein Lager.....	188	
5.2	Speisenservice.....	168	2.2.2 Lagerbedingungen.....	188	
5.2.1	Tragen von Tellern.....	168	2.2.3 Lagertypen.....	188	
5.2.2	Servieren von Speisen.....	169	2.2.4 Bestandskontrolle.....	190	
5.2.3	Ausheben von Speisen.....	169	2.2.5 Lagerkennzahlen.....	191	
6	Abrechnen.....	170	2.3 Waren ausgeben.....	193	
6.1	Rechnungsarten.....	170	2.4 Waren bestellen.....	194	
6.2	Zahlungsarten.....	172	2.4.1 Rechtliche Grundlagen.....	194	
6.2.1	Übersicht der Zahlungsarten.....	172	2.4.2 Angebote.....	195	
6.2.2	Barzahlung.....	172	2.4.3 Kaufvertrag.....	198	
6.2.3	Halbbare Zahlung.....	173	2.4.4 Störungen des Kaufvertrags.....	201	
6.2.4	Bargeldlose Zahlung.....	173			
6.3	Grundsätze des Gaststättenrechts.....	174	3 Aufgaben im Büro.....	204	
6.3.1	Bewirtungsvertrag.....	174	3.1 Kommunikation.....	204	
6.3.2	Zechprellerei.....	175	3.1.1 Bedeutung von Kommunikation.....	204	
6.3.3	Liegegebliebene Sachen/Fundsachen	175	3.1.2 Kommunikationsmedien.....	204	
7	Rechnen im Service.....	176	3.2 Schriftstücke verwalten.....	205	
7.1	Maßeinheiten.....	176	3.2.1 Geschäftsbriefe erstellen.....	205	
7.1.1	Längen.....	176	3.2.2 Geschäftsbriefe ablegen, registrieren, archivieren und vernichten.....	206	
7.1.2	Flächen.....	176	3.3 Bearbeitung von Post.....	207	
7.1.3	Volumen.....	177	3.3.1 Postempfang.....	207	
			3.3.2 Posteingang.....	207	
			3.3.3 Postausgang.....	208	

2.2 Zwischenmahlzeiten

1 Überblick und Bedeutung	278
1.1 Überblick	278
1.2 Auswahl und Anrichteweisen	279
2 Kalte Zwischenmahlzeiten	280
2.1 Canapés	280
2.2 Sandwiches & Co	281
2.3 Antipasti	282
2.4 Sushi	283
3 Warme Zwischenmahlzeiten	286
3.1 Einteilung	286
4 Convenience Food	288
4.1 Einteilung/Stufen	288
4.2 Zubereitung von Convenience Food ..	289
Aufgaben	290

2.3 Kalte und warme Büfets

1 Arbeiten am Büfett	294
1.1 Büfettarten	294
1.2 Aufbau eines Büfets	295
1.3 Organisation des Büfets	296
1.4 Anrichten	297
2 Pikante Salate	298
2.1 Salate aus pflanzlichen Rohstoffen	298
2.2 Salate aus tierischen Rohstoffen	299
2.3 Kombinierte Salate	299
3 Vorspeisen	300
3.1 Übersicht	300
3.2 Pasteten	301
3.3 Terrinen	303
3.4 Galantine	304
3.5 Sülze	305
4 Suppen	306
4.1 Suppen in der Speisenfolge	306
4.2 Klare Suppen	307
4.2.1 Brühen	307
4.2.2 Kraftbrühe/Consommé	309
4.2.3 Doppelte Kraftbrühe/Consommé double	309
4.2.4 Essenz	309
4.3 Gebundene Suppen	310
4.3.1 Crèmesuppen/Rahmsuppen	311

4.3.2 Samtsuppe	312
4.3.3 Püreesuppe	313
4.3.4 Schaumsuppen	313
4.3.5 Getreidesuppen	314
4.3.6 Gebundene braune Suppen	314
4.4 Eintöpfe	315
4.5 Kalte Suppen	316
4.6 Suppeneinlagen	318

5 Bindemittel	320
5.1 Übersicht Bindemittel	320

Aufgaben	322
-----------------------	-----

2.4 Nachspeisen

1 Teige und Massen	326
1.1 Einteilung	326
1.2 Teige	327
1.2.1 Mürbeteig	327
1.2.2 Blätterteig	328
1.2.3 Hefeteig	330
1.2.4 Plunderteig	331
1.2.5 Strudelteig	331
1.2.6 Ausbackteig/Bierteig	332
1.3 Massen	333
1.3.1 Brandmasse	333
1.3.2 Biskuitmasse	334
1.3.3 Hippenmasse	335
1.3.4 Baisermasse/Meringemasse	335
2 Süßspeisen	336
2.1 Einteilungen	336
2.2 Komponenten einer Süßspeise	336
2.3 Flammeri und Pudding	337
2.3.1 Flammeri	337
2.3.2 Pudding	337
2.3.3 Traditionelle Puddingsorten	338
2.4 Süßspeisen aus Früchten	339
2.4.1 Fruchtgrützen	339
2.4.2 Fruchtkaltschalen	339
2.4.3 Fruchtsalate	339
2.4.4 Fruchtsaucen	339
2.4.5 Traditionelle Süßspeisen aus Früchten	339
2.5 Crèmespeisen	340
2.5.1 Definition	340
2.5.2 Crème mit Gelatinebindung	340
2.5.3 Pochierte Crèmespeisen	341
2.6 Mousse	342
2.7 Soufflés, süßer Auflauf	343
2.8 Speiseeis	344
2.8.1 Hygiene bei der Speiseeisherstellung ..	344
2.8.2 Speiseeissorten	344

Inhalt

3 Dessertsaucen	348	2.5 Füllungen für Fleisch	384
3.1 Dessertsaucen auf Milchbasis	348	2.5.1 Farcen	384
3.2 Dessertsaucen aus Früchten	349	2.5.2 Sonstige Füllungen	384
3.3 Schaumsaucen, Sabayon	349	2.6 Panierungen und Ummantelungen	385
4 Dekorieren und Anrichten	350	2.6.1 Panierungen	385
4.1 Dekorieren	350	2.6.2 Panaden	386
4.1.1 Dekoration aus Schokolade	350	2.6.3 Ummantelungen	387
4.1.2 Dekoration aus Zucker und Isomalt	351	2.7 Garverfahren für Fleisch	388
4.2 Anrichten von Süßspeisen	351	2.7.1 Maillard-Reaktion	391
5 Käse	352	2.7.2 Steaks braten	391
5.1 Einteilung	352	2.7.3 Bratstufen bei Fleisch	391
5.2 Anrichten und Aufbewahrung von Käse	354	2.8 Kleinfleischgerichte	392
5.3 Käsespeisen	356	2.8.1 Gulasch und Ragout	393
Aufgaben	358	2.8.2 Blankett und Frikassee	394
		2.9 Garnituren und Zubereitungsarten	395
2.5 À-la-carte-Geschäft		3 Warme Saucen	396
1 Arbeiten im À-la-carte-Geschäft	362	3.1 Braune Saucen	396
1.1 Vorbereitung	362	3.1.1 Überblick	396
1.1.1 À la carte – Definition	362	3.1.2 Demiglace	396
1.1.2 Ablauf beim À-la-carte-Geschäft	362	3.1.3 Bratenjus	397
1.2 Küchenbrigade	363	3.1.4 Wildgrundsauce	397
1.2.1 Tagesablauf in der Küche	363	3.2 Helle Grundsaucen	398
2 Fleisch	364	3.2.1 Herstellung einer Véloute	398
2.1 Grundlagen	364	3.2.2 Herstellung einer Béchamel	399
2.1.1 Gesetzliche Bestimmungen	364	3.2.3 Ableitungen	399
2.1.2 Fleischaufbau	365	3.3 Butterzubereitungen	400
2.1.3 Fleischreifung und -qualität	365	3.4 Aufgeschlagene Saucen	402
2.1.4 Ernährungsphysiologische Bedeutung	368	3.4.1 Ableitungen der Sauce Hollandaise	403
2.2 Fleischteile und ihre Verwendung	370	3.4.2 Eigenständige Saucen	404
2.2.1 Schweinefleisch	370	4 Kalte Saucen	406
2.2.2 Rind	373	4.1 Mayonnaise	406
2.2.3 Feinzerlegung Rindfleischteile	376	4.1.1 Ableitungen von der Mayonnaise	406
2.2.4 Kalbfleisch	377	4.2 Eigenständige Saucen	407
2.2.5 Lamm	378	4.2.1 Kalte Spezialsaucen	407
2.2.6 Auslösen und Parieren	379	4.2.2 Pesto	407
2.3 Innereien	380	4.2.3 Chutneys	407
2.3.1 Leber	380	4.2.4 Salsa verde	407
2.3.2 Nieren	380	4.3 Buttermischungen	408
2.3.3 Zunge	381	4.3.1 Kalte Buttermischungen	408
2.3.4 Bries	381	4.4 Dipsaucen und Würzsaucen	409
2.3.5 Schweinenetz	381	4.4.1 Dipsaucen	409
2.3.6 Herz	381	4.4.2 Würzsaucen	409
2.4 Hackfleisch	382	Aufgaben	410
2.4.1 BEFFE Wert	382		
2.4.2 Hygieneregeln für Hackfleisch	382		

3.1 Bankett

1 Bankett und Catering	414
1.1 Bankett.....	414
1.1.1 Definition.....	414
1.1.2 Planung eines Banketts.....	414
1.1.3 Bankett Checkliste.....	415
1.1.4 Bankettvereinbarung.....	415
1.2 Catering.....	418
1.2.1 Einteilung Catering.....	418
1.2.2 Außer-Haus-Veranstaltungen.....	419
2 Beratung	420
2.1 Bankettmappe.....	420
2.2 Verkaufsgespräch.....	420
2.3 Gästegruppen und -charaktere.....	422
2.3.1 Reservierungen im Restaurant.....	423
2.4 Besondere Kostformen.....	424
2.5 Bezugspreise als Grundlage für die Absatzkalkulation.....	426
2.5.1 Zuschlagskalkulation (Progressive Kalkulation).....	426
2.5.2 Weitere Zuschläge.....	426
2.5.3 Verkürztes Kalkulationsschema.....	427
2.5.4 Kalkulationsfaktor.....	427
2.5.5 Rückkalkulation (Retrograde Kalkulation).....	428
2.5.6 Deckungsbeitragsrechnung.....	428
3 Wild	430
3.1 Begriffserklärung.....	430
3.1.1 Einteilung von Wild.....	430
3.1.2 Wildtiere.....	430
3.2 Heimisches Haarwild.....	432
3.3 Spezialitäten, Exoten.....	434
3.4 Lagerung von Wild.....	435
3.5 Verwendung von Wildteilen.....	436
3.6 Wildgerichte.....	437
4 Wildgeflügel	438
4.1 Einteilung Wildgeflügel.....	438
4.2 Wildgeflügel zubereiten.....	440
5 Hausgeflügel	442
5.1 Einteilung Hausgeflügel.....	442
5.2 Handel Hausgeflügel.....	443
5.2.1 Kennzeichnung für Haltungsformen.....	443
5.3 Teile von Geflügel.....	445
Aufgaben	450

3.2 Aktionswoche

1 Definition	454
1.1 Aktionen.....	454
1.1.1 Planen von Aktionen.....	454
1.1.2 Zeitraum der Aktion.....	454
1.1.3 Motto und Themen der Aktion.....	454
1.1.4 Marketing der Aktion.....	454
1.1.5 Durchführen von Aktionen.....	455
1.1.6 Auswerten von Aktionen.....	455
2 Fisch	456
2.1 Einteilung.....	456
2.1.1 Einteilung von Fischen.....	456
2.1.2 Körperform.....	456
2.1.3 Aufzucht.....	456
2.1.4 Herkunft.....	456
2.1.5 Fettgehalt.....	456
2.1.6 Qualität.....	456
2.1.7 Fischart.....	456
2.2 Ernährungsphysiologie und Angebotsformen.....	457
2.2.1 Ernährungsphysiologie.....	457
2.2.2 Angebotsformen.....	457
2.3 Handelsmerkmale für Fisch.....	458
2.3.1 Saison für Fisch.....	458
2.3.2 Angebot von Fisch.....	459
2.3.3 Lagerung von Frischfisch.....	459
2.3.1 Frischemerkmale bei Fisch.....	460
2.4 Zucht und Fangarten.....	461
2.4.1 Aquakulturen.....	461
2.4.2 Fangmethoden von Fisch.....	461
2.4.3 Nachhaltigkeit für Fisch.....	461
2.5 Fischarten, Einteilung.....	462
2.5.1 Verarbeitung von Rundfischen.....	464
2.5.2 Verarbeiten von Plattfischen, Knorpelfischen.....	465
2.6 Filetierverluste.....	466
2.7 Konservierung von Fisch.....	467
2.8 Klassische Zubereitungen.....	469
2.8.1 Zubereitung von Plattfischen.....	469
2.8.2 Garnituren für Fisch.....	471
2.9 Rundfische.....	472
2.9.1 Blaukochen von Rundfischen.....	472
2.9.2 Garverfahren für Fisch.....	475
2.9.3 Gerichte aus rohem Fisch.....	476
2.9.4 Fischfarcen.....	477
3 Meeresfrüchte	478
3.1 Einteilung von Meeresfrüchten.....	478
3.1.1 Lagerung.....	478
3.1.2 Ernährungsphysiologie.....	478

Inhalt

3.2	Krustentiere	479
3.2.1	Zehnfußkrebse, Zehnfüßer	479
3.2.2	Garnelen	481
3.3	Schalentiere	482
3.3.1	Austern	483
3.4	Weichtiere	485
4	Tierische Feinkost	486
4.1	Einteilung und Arten, Präsentation	486
4.1.1	Einteilung	486
4.1.2	Gänsestopfleber	486
4.1.3	Schnecken	486
4.1.4	Hummer	487
4.1.5	Froschschenkel	487
4.1.6	Haifischflossen	487
4.1.7	Kaviar, Kaviarersatz	488
Aufgaben		490
3.3 Speisenfolge		
1	Menükunde	494
1.1	Menüfolge und Menüaufbau	494
1.1.1	Klassische Menüfolge	494
1.1.2	Moderne Menüfolge	495
1.2	Menü planen	496
1.2.1	Menüregeln	496
1.2.2	Rechtschreibung	497
1.3	Getränkezuordnung	499
1.3.1	Korrespondierende Getränke	499
1.4	Speise- und Getränkekarte	502
1.4.1	Arten von Karten	504
1.4.2	Getränkekarten	504
1.4.3	Inhaltliche Gestaltung	504
1.4.4	Sprache	505
2	Lebensmittelkennzeichnung	506
2.1	Lebensmittelkennzeichnung	506
2.2	Allergenkennzeichnung	506
2.3	Zusatzstoffkennzeichnung	508
2.3.1	Kenntlichmachung von Zusatzstoffen	508
2.4	Geschützte Bezeichnung	510
3	Arbeitsorganisation	511
3.1	Warenanforderung	511
3.2	Arbeitsablaufplan	511
4	Rechtsvorschriften	513
4.1	Rechtliche Grundlagen	513
4.1.1	Preisangabenverordnung	513
Aufgaben		515
3.4 Regionale in- und ausländische Küche		
1	Tafel und Esskultur	520
1.1	Entwicklung der Esskultur	520
1.1.1	Geschichtliches	520
1.1.2	Trends der Esskultur heute	521
2	Regionale Küche	522
2.1	Entwicklungen der regionalen Küche	522
2.2	Einteilung der regionalen Küche in Deutschland	523
2.3	Regionale Küche im Norden Deutschlands	524
2.4	Regionale Küche im Westen Deutschlands	526
2.5	Regionale Küche im Osten Deutschlands	528
2.6	Regionale Küche im Süden Deutschlands	530
3	Europäische Küche	532
3.1	Einführung	532
3.1.1	Europakarte mit typischen Speisen	532
3.2	Frankreich	533
3.3	Beneluxstaaten	534
3.4	Großbritannien und Irland	534
3.5	Spanien	535
3.6	Portugal	535
3.7	Italien	536
3.8	Schweiz	536
3.9	Griechenland	537
3.10	Osteuropäische Staaten	538
3.11	Österreich	538
3.12	Skandinavien	539
3.13	Baltikum	539
4	Internationale Küche	540
4.1	Übersicht	540
4.2	Asien	541
4.3	Nord- und Mittelamerika	542
4.4	Südamerika	543
4.5	Afrika	544
4.6	Australien/Ozeanien	545
Aufgaben		546
Verordnung		548
1.1	Gesetzliche Grundlagen zur Berufsausbildung	548
1.2	Verordnung über die Berufsausbildung zum Koch/zur Köchin	548
1.3	Ausbildungsrahmenplan	550

Praktische Prüfung	554	2.7	Regeln zum Anrichten von	
2	Abschlussprüfung Koch	554	Speisen	560
2.1	Praktische Abschlussprüfung	554	2.8	Information für die praktische
2.2	Menü schreiben nach Warenkorb	554	Abschlussprüfung Koch	561
2.3	Warenkorb	555	Sachwortverzeichnis	566
2.4	Mengen kalkulieren	556	Bildquellenverzeichnis	574
2.5	Das Verkaufsgespräch	557		
2.6	Bewertungen bei der			
	Abschlussprüfung	558		

1 Obst

1.1 Warenkunde

Obst bietet vielfältige Einsatzmöglichkeiten in der Küche. Durch verbesserte Transport- und Lagermöglichkeiten ist jedes Obst zu jeder Zeit im Handel zu bekommen. Jedoch sind die Qualität, der Preis, die Auswahl und der Geschmack immer zur Saison am besten.

Obst ist wichtig für die Versorgung mit Vitaminen, Mineralstoffen und Ballaststoffen. Es liefert hauptsächlich Kohlenhydrate in Form von Frucht- und Traubenzucker, bei Schalenfrüchten zusätzlich noch wertvolle Fette.

1.1.1 Kernobst

■ Saison

Beginnend mit den Äpfeln und Birnen im August, ist Kernobst ein typisches Spätsommer-/Herbstobst. Dann folgen die Hagebutten. Den Abschluss bilden die Quitten, die bis in den November Saison haben. Da diese Früchte auch früher schon sehr lagerfähig waren, waren sie auch im Winter noch zu bekommen und deckten so den Bedarf an frischem Obst. Auch heute noch werden Äpfel nach der Ernte, manchmal bis zum Juni des nächsten Jahres, in speziellen Lagerräumen eingelagert.

■ Verwendung

Kernobst findet oft als Tafelobst Verwendung, außerdem in Salaten, zum Backen und zur Safterstellung. Kompott und Mus wurden früher zur Haltbarmachung gekocht, bereichern aber heute immer noch die Speisekarte.

Melonen haben auch Kerne, zählen aber botanisch zu den Kürbisgewächsen, sind also ein Gemüse.

■ Lagerung

Kernobst kann problemlos im Kühlhaus gelagert werden. Meist ist es durch die Verpackung genügend vor Druckstellen geschützt.

Tab. 1: Kernobst



Apfel

Verschiedene Sorten für unterschiedlichste Verwendungsmöglichkeiten



Birne

Nur reife Birnen bringen ausreichend Geschmack mit. Drucktest am Stielende



Quitte

Nicht roh zu verzehren. Man unterscheidet Apfel- oder Birnenquitten



Hagebutte

Für Kompott, Konfitüre und Saucen. Kerne innen immer entfernen



Rhabarber

Keine Zuordnung zu bekannten Obstkategorien. Manchmal auch als Gemüse geführt. Stiele werden geschält oder ungeschält, meistens gekocht verarbeitet. Die Saison beginnt Ende April und endet zeitgleich mit dem weißen Spargel. Es gibt grüne und rote (etwas mildere) Sorten. Enthält Oxalsäure

Apfelkompott

■ Portionen: 6

GB **Apple compote** | F **Compote de pommes**

■ Zutaten:

- 4 Äpfel (z. B. Boskop)
- 1 EL Zucker (10 g)
- 1/2 Vanillestange
- 1 Stange Zimt
- 100 ml Apfelsaft

■ Zubereitung:

1. Äpfel schälen und in Würfel schneiden.
2. Mit dem Zucker, Zimt und Vanille in einen Topf geben und etwas karamellisieren lassen.
3. Mit Apfelsaft ablöschen.
4. 5 Min. köcheln lassen (stückig) oder 15 Min. und dann passieren (Mus).



1.1.2 Beerenobst

Saison

Beginnend mit den Erdbeeren im Juni, sind Beerenfrüchte ein typisches Sommerobst. Dann folgen Himbeeren, Johannisbeeren, Stachelbeeren, Brombeeren und Heidelbeeren.

Im frühen Herbst gibt es die Weintrauben und Preiselbeeren, bevor später die Holunderbeeren und der Sanddorn die Beerenobstsaison beenden.

Beeren reifen nicht mehr nach, wenn sie gepflückt werden. Deshalb auf reife Früchte achten.

Verwendung

Beeren werden meist frisch zu Salaten, Süßspeisen oder als Garnitur verwendet.

Gekocht eignen sie sich für Kompott, Konfitüre, rote Grütze oder Beilage zu Fleischgerichten (Preiselbeeren).



1 Beeren als Garnitur

In der Küchenkonfitüre findet Beerenobst roh z.B. als Erdbeerobstboden oder auch gekocht als Stachelbeer-Baisertorte Verwendung.

Fruchtmus und passierte Saucen werden oft aus TK-Ware hergestellt.

Lagerung

Frische Beeren haben eine geringe Lagerdauer. Sie werden am besten im Kühlhaus in den Schalen aufbewahrt, in denen sie geliefert werden. Auf keinen Fall sollten viele Beeren aufeinanderliegen, da sie sehr druckempfindlich sind.

Tab. 2: Beerenobst

	Erdbeere Gartenerdbeeren in verschiedenen Sorten und die kleineren aromatischeren Walderdbeeren
	Himbeere Kultiviert und wild wachsende Sorten in verschiedenen Rot- und Gelbtönen. Sehr druckempfindlich
	Johannisbeere Milde weiße, fruchtige rote und herb säuerliche schwarze Johannisbeeren im Handel
	Stachelbeere Grüne und rote Stachelbeeren mit ähnlichem Geschmack. Werden oft gekocht verwendet
	Brombeere Große kultivierte und wilde kleine, aber aromatischere Früchte im Handel
	Heidelbeere/Blaubeere Großbeerige Sorten mit hellem Fruchtfleisch und stark färbende dunkelblaue kleine Sorten im Handel.
	Weintraube Grüne und rote Sorten. Kernlos oder auch mit kleinen Kernen. Gute Lagerfähigkeit
	Preiselbeere/Cranberrys Kleine Preiselbeeren oder auch größere gezüchtete Cranberrys. Immer gekocht verwenden
	Holunderbeere Kleine, stark färbende Beeren an Dolden. Immer gegart verwenden. Oft werden auch die Blütenstände (Holunderblüten) im Frühling verarbeitet
	Sanddorn Sehr säuerliche kleine Früchte

1 Arbeiten am Büfett

1.1 Büfettarten

Büfettis sind bei Restaurantgästen eine beliebte Alternative zum servierten Essen, weil sich jeder Gast aus dem vielfältigen Angebot sein Gericht zusammenstellen kann.

Es wird in kalte und warme Büfettis unterschieden. Bei kalten Büfettis werden hauptsächlich kalte Fisch-, Wurst- und Käseplatten, Backwaren, Salate und Desserts angeboten. Bei dem kalt-warmen Büfett werden die kalten Speisen durch Suppen und verschiedene warme Gerichte ergänzt.



1 Büfett, appetitlich angerichtet

Büfettis sind abwechslungsreich und optisch schön dekoriert (1). Neben der Einteilung in kalte und warme Büfettis können noch weitere Arten unterschieden werden.

Flying Büfett

Das Flying Büfett zeichnet sich dadurch aus, dass die Gäste sich im Stehen Speisen vom Tablett nehmen, die vom Servicepersonal angereicht werden (2). Die Art des Büfettis eignet sich besonders bei beengtem Platz, Stehempfangen und kurzen Pausen, weil die Gäste keine Sitzmöglichkeit benötigen.



2 Flying Büfett

Snack-Büfett

Hierbei können kleine Snacks und Finger Food wie: Sandwiches, Wraps, Sushi-Happen oder Bagels angeboten werden.

Bankett-Büfett

Dieses Büfett wird für eine geschlossene Gästegruppe angeboten: Fest-Büfettis für Familienfeiern oder für geschäftliche Anlässe. Bei dem Bankett-Büfett können sich gleichzeitig viele Gäste am Büfett bedienen (3).

Restaurant-Büfett

Diese Büfettis werden im Restaurant auch für À-la-carte-Gäste angeboten, typische Beispiele sind das Frühstücks-, Brunch-, Salat-, Lunch-, Dessert-, Kuchen- oder Mitternachts-Büfett



3 Gäste am warmen Büfett

Themen-Büfett

Das Thema gibt dem Büfett den Namen, z. B. Fisch- oder Wild-Büfett, bayerisches oder italienisches Büfett, Grill- oder vegetarisches Büfett. Dafür werden die Speisen passend zum Thema ausgewählt und entsprechend dekoriert (4). Das Getränkeangebot sollte ebenfalls zum Thema passen.

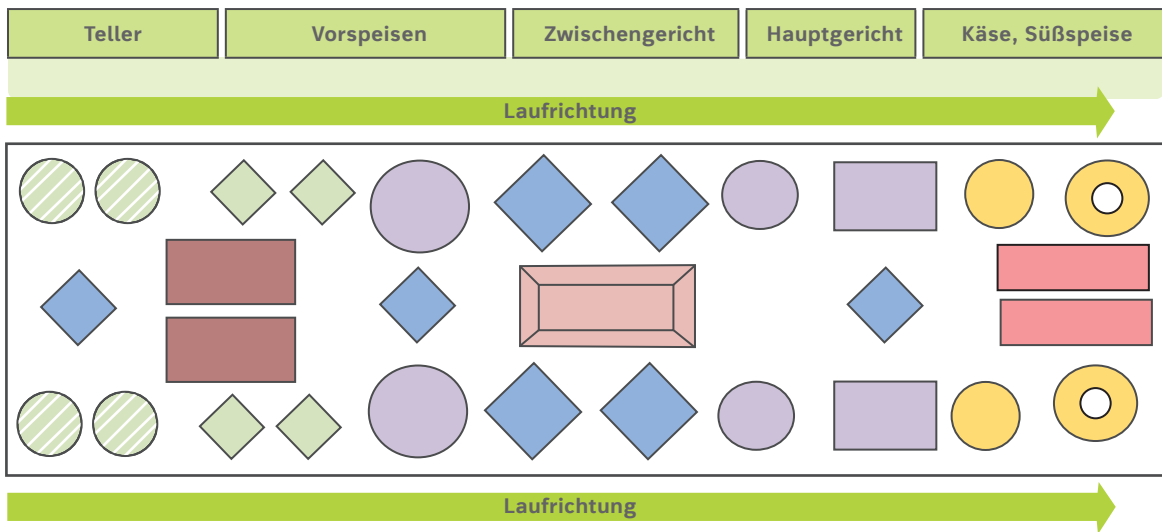


4 Büfettplatten

1.2 Aufbau eines Büfets

Für den Aufbau eines Büfets ist es wichtig, dass der Gast sich bei den Speisen schnell und bequem bedienen kann. Die Speisen sollten wie in einer Menüfolge

von der Vorspeise bis zur Nachspeise in einer Reihenfolge aufgebaut werden. Bei größeren Gästegruppen werden Büfets gespiegelt aufgebaut (5), dabei werden alle Speisen zweifach auf dem Büfettisch bereitgestellt, somit können sich die Gäste von zwei Seiten am Büfett bedienen.



5 Aufbau eines Büfets, gespiegelt

Büfettgestaltung

Folgende Punkte sollten bei der Gestaltung von Büfets beachtet werden:

- Form und Größe des Büfets sollten der Plattenzahl, der Personenzahl und der Raumgröße angepasst sein.
- Rechtzeitig vor Essensbeginn sollte das Büfett fertiggestellt werden, damit das Büfett pünktlich eröffnet werden kann.
- Speisen auf verschiedenen Ebenen und Höhen aufbauen, dadurch wird das Büfett optisch interessanter.
- Die Büfetttafel sollte im Blickfeld des Gastes liegen und gut zugänglich sein. Der Aufbau sollte zur Menüfolge passen.
- Eine Hauptplatte oder ein Schaustück werten das Büfett auf.
- Themabezogene Dekoration wertet das Büfett auf. Dieses kann durch Blumen, Eisskulpturen oder andere Dekoration geschehen.
- Die Anordnung der Speisen entspricht der Speisenfolge. So sollten Vorspeisen wie Cocktails, Galantinen und Terrinen am Beginn der Laufriichtung stehen, Fisch und Braten in der Mitte und Käse und Süßspeisen den Abschluss bilden. Die Laufriichtung der Gäste wird dabei durch die Platzierung der Teller gesteuert.

Personal und Service am Büfett

Wenn ein Koch am Büfett steht, wertet er durch seine Anwesenheit das Büfett auf, einwandfreie und komplette Kochbekleidung vorausgesetzt. Er unterstützt die Gäste durch Tranchieren von Fleisch, Vorlegen von Beilagen oder bereitet Speisen direkt am Büfett vor (6). Wenn Gäste Fragen zu bestimmten Gerichten oder Beilagen haben, kann der Koch qualifizierte Auskunft geben. Das Servicepersonal betreut das Büfett, räumt leere Platten und Schüsseln ab und ordert den Nachschub. Es hilft Gästen durch Vorlegen und Beratung am Büfett.



6 Koch am Büfett

2 Süßspeisen

2.5 Crèmespeisen

2.5.1 Definition

Die Crèmespeise ist eine besonders zarte Süßspeise, die Sahne enthält. Crème ist das französische Wort für Sahne, der Begriff steht aber auch für „das Beste“ und „Erlesene“.

Grundsätzlich werden zwei Formen unterschieden: Crèmes mit Gelatinebindung und pochierte Crèmes.

Bei der Herstellung von Crèmespeisen ist es wichtig, die vorgegebenen Temperaturen genau einzuhalten, da diese entscheidend für eine lockere Konsistenz der Crème sind.

2.5.2 Crème mit Gelatinebindung

Bei dieser Crème wird die Eigelbmasse bis 82 °C aufgeschlagen und dann wieder kalt gerührt. Die Bindung wird durch Zugabe von Gelatine erreicht. Die Bayerische Crème ist die typische Grundcrème, die durch Früchte, Nüsse, Schokolade oder Liköre verfeinert werden kann.

Gelatine muss vor der Verwendung in kaltem Wasser eingeweicht werden. Anschließend die eingeweichte Gelatine ausdrücken und in warmer Flüssigkeit auflösen. Die volle Bindefähigkeit (Stocken) tritt erst nach einigen Stunden ein.

Bayerische Crème

Portionen: 6

GB **Bavarian cream** | F **Bavarois**

Zutaten:

0,3 l Milch
1/2 Vanilleschote
3 Eigelb
80 g Zucker
5–6 Blatt Gelatine
0,3 l Sahne

Zubereitung:

1. Vanilleschote halbieren und das Mark herauskratzen. Milch mit der Schote und dem Mark kurz aufkochen.
2. Eigelb mit dem Zucker schaumig rühren.
3. Milch unter Rühren zur Ei-Zucker-Masse geben und über dem Wasserbad auf 82 °C bis max. 85 °C aufschlagen.
4. Eingeweichte Gelatine zugeben.
5. Durch ein feines Sieb passieren.
6. Masse auf Eiswasser kalt rühren.
7. Wenn die Masse unter 18 °C abgekühlt ist, die steif geschlagene Sahne unterheben.
8. In Portionsformen abfüllen. Kühl stellen.

Um ein perfektes Ergebnis zu erzielen, wird bei der Herstellung mit dem Thermometer die Temperatur gemessen. Falls Aromen oder Liköre zugesetzt werden sollen, sind diese vor der Sahne in die Masse zu rühren.



Orangencrème

Portionen: 6

GB **Orange cream** | F **Crème à l'orange**

Zutaten:

250 ml Orangensaft
4 Eigelb
50 g Zucker
4 Blatt Gelatine
250 ml Sahne
1 TL Orangenschale, gerieben

Zubereitung:

1. Orangensaft, Eigelb, Orangenschale und Zucker über dem Wasserbad aufschlagen.
2. Eingeweichte Gelatine zugeben.
3. Masse kalt rühren.
4. Steif geschlagene Sahne unterziehen.
5. In Portionsformen füllen und kühlen.



2.5.3 Pochierte Crèmespeisen

Herstellung

Bei der Herstellung von pochierten Crèmes wird süßer Eierstich in feuerfesten Formen im Wasserbad oder im Kombidämpfer durch Pochieren gegart. Eine bekannte pochierte Crème ist die Karamellcrème.

Grundrezept für pochierte Crème

Zutaten für 6 Portionen:

4 Eier, 0,5 l Milch, 1/2 Vanilleschote,
100 g Zucker

Die Herstellung ist wie im Rezept Karamellcrème beschrieben.

Das Grundrezept kann durch die Zugabe von weiteren Zutaten abgeleitet werden (Tab. 1).

Crème brûlée

Bei der Crème brûlée wird der Zucker oben auf der Crème mit einem Gasbrenner oder im Salamander karamellisiert. Dadurch erhält die Crème eine knusprige Zuckerschicht (1). Bei der Verwendung von braunem Zucker wird das Ergebnis noch knuspriger.



1 Crème brûlée flambieren

Tab. 1: Ableitungen pochierte Crèmes

Ableitung	Zutaten
Wiener Crème	Karamell wird in der Milch gelöst
Schokoladen-crème	Geschmolzene, bittere Schokolade wird der Milch zugegeben
Königliche Crème	Zerstoßener Krokant wird unter die Grundmasse gezogen

Lernfeld

2.4

Karamellcrème

Portionen: 6

GB Crème caramel | F Crème caramel

Zutaten:

120 g Zucker für Karamell
4 Eier
0,5 l Milch
1/2 Vanilleschote
100 g Zucker
Prise Salz

Zubereitung:

- 120 g Zucker mit wenig Wasser zu Karamell schmelzen und ca. 3 mm dick in eine ausgefettete Timbaleform gießen.
- Die Milch mit der Vanilleschote und dem ausgekratzten Mark erhitzen.
- Eier, Zucker und Salz gut verrühren.
- Warme Milch unterrühren und in die Timbale füllen.
- Crème im Wasserbad oder im Kombidämpfer ca. 25–30 Minuten pochieren.
- Erkalten lassen und stürzen.
- Mit frischen Früchten und Sahnetupfen garnieren.



Die Temperatur beim Pochieren sollte 90 °C nicht übersteigen, da sonst die Konsistenz löchrig wird.

2 Fleisch

Tab. 1: Fleischigkeitsklasse

Klasse	Beschreibung
E	Alle Profile konvex bis superkonvex; außergewöhnliche Muskelfülle
U	Profile insgesamt konvex; sehr gute Muskelfülle
R	Profile insgesamt geradlinig; gute Muskelfülle
O	Profile geradlinig bis konkav; durchschnittliche Muskelfülle
P	Alle Profile konkav bis sehr konkav; geringe Muskelfülle

Teile und Verwendung

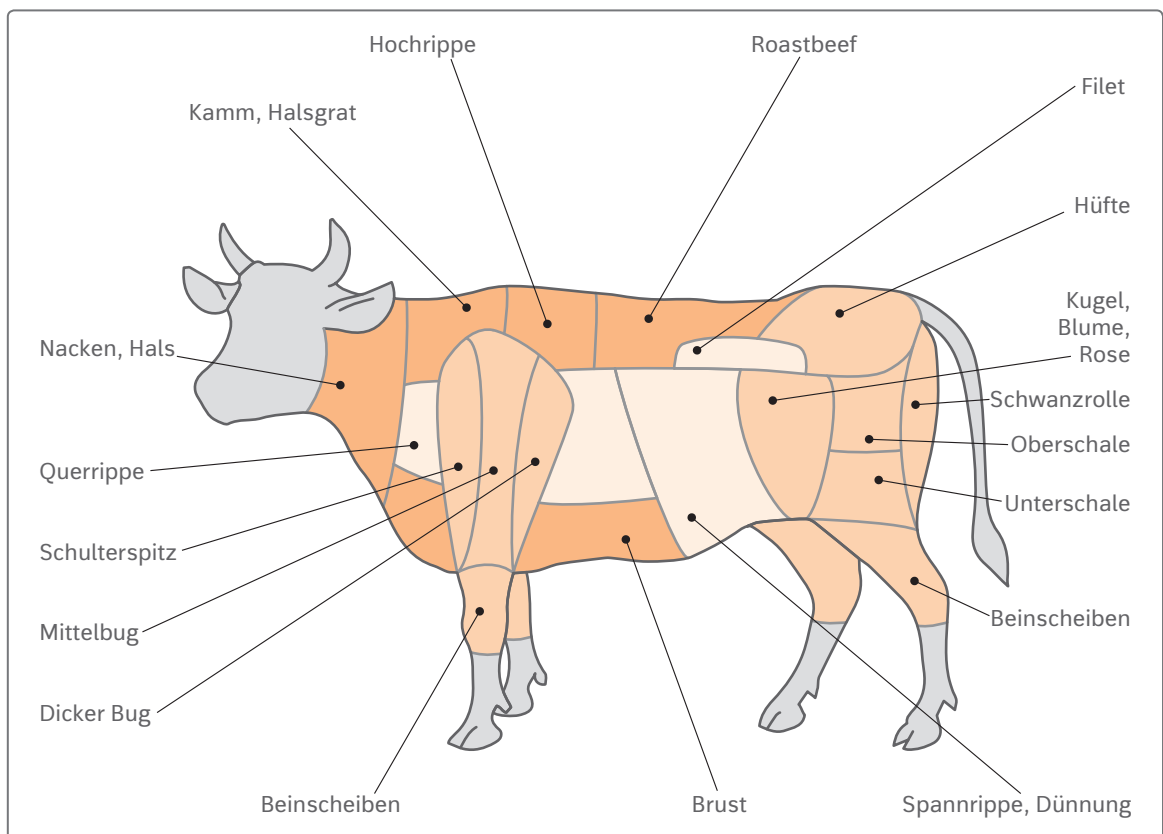
In der Küche können große Fleischteile, wie die Keule oder der Bug, selbst ausgelöst und zur Feinzerlegung weiterverarbeitet werden. Aus wirtschaftlichen Gründen werden in der Gastronomieküche meistens Teilstücke wie das Filet, Roastbeef oder die Oberschale fertig ausgelöst und vakuumiert gekauft und bei Bedarf in Portionen geschnitten.

Fertig zugeschnittene Fleischstücke wie Steaks, Rouladen oder geschnittenes Gulasch können auch direkt beim Fleischer bestellt werden. Dadurch wird dem Koch die Arbeit erleichtert.

Ein Rind wird in verschiedene Fleischteile eingeteilt (1). Die regionale Bezeichnung kann variieren.

Beschaffenheit

Rindfleisch hat eine hell- bis kräftig rote Farbe, zartes Bindegewebe und eine leichte Marmorierung.



1 Einteilung von Fleischteilen beim Rind

Tab. 2: Fleischteile vom Rind

Fleischteile	Bild	Fleischteile	Bild
Oberschale (Kluft) Rouladen, Pökelfleisch		Kamm, Hals Gulasch, Suppenfleisch	
Kugel (Rose) Braten, Sauerbraten,		Rinderschwanz Suppe, Oxtailsuppe, Ochsenchwanzragout	
Schwanzstück (Unterschale) Rouladen, Gulasch, Rostbraten		Bug Geschmorter Braten, Sauerfleisch	
Blume (Hüfte, kleine Nuss) Steaks, Braten, Tafelspitz		Querrippe Suppenfleisch	
Filet Steaks, Medaillons, Filet Wellington		Brust Kochfleisch, gepökelt	
Roastbeef Rumpsteak, im Ganzen rosa gebraten		Dünnung Aufgerollt Suppenfleisch	
Hochrippe Steak, Rib-Steak Rostbraten		Hinterhesse (Beinscheibe) Für Suppen als Klärfleisch	

2 Fisch

2.1 Einteilung

2.1.1 Einteilung von Fischen

Fische können nach verschiedenen Merkmalen eingeteilt werden (1). Sie können nach Körperform, Aufzucht, Herkunft, Fettgehalt, Qualität, Fischart oder zoologischer Art eingeteilt werden (Tab. 1).



1 Fisch auf dem Markt

Tab. 1: Einteilung von Fischen

Gruppierung	Merkmal
Körperform	Rundfisch oder Plattfisch
Aufzucht	Traditionelle oder Aquakultur
Herkunft	Süßwasser oder Salzwasser
Fettgehalt	Magerfisch oder Fettfisch
Qualität	Konsumfisch oder Edelfisch
Fischart	Raubfisch oder Friedfisch

2.1.2 Körperform

Einfach zu unterscheiden sind Fische nach ihrer Form. Ein Rundfisch hat zwei Filets, ein Plattfisch hat vier. Typische Rundfische sind: Lachs, Makrele, Hering, Thunfisch, Schellfisch, Kabeljau, Zander, Hecht, Schleie, Forelle, Lachs und Aal.

Plattfische sind etwas seltener und in der Regel Seewasserfische wie: Scholle, Flunder, Steinbutt, Seezunge, Rochen.

2.1.3 Aufzucht

Bei der Aufzucht wird in traditionelle Fischzucht in natürlichen Gewässern und in Aufzucht in Aquakulturen unterschieden.

2.1.4 Herkunft

Bei der Herkunft wird in Fisch aus Süßwasser und Fisch aus Salzwasser unterschieden. Es gibt auch Fische, die beide Wasserarten vertragen, so wie die Aale oder der Lachs. Diese beiden Fischarten sind Wanderfische und laichen im Salz- bzw. Süßwasser und kehren dann in Flüsse oder Seen zurück.

2.1.5 Fettgehalt

Als Fettfische werden Fische bezeichnet, die einen Körperfettgehalt von über 10 % haben. Dazu gehören Hering, Sprotte, Lachs, Thunfisch, Aal und Wels.

In der Mitte liegen die mittelfetten Sorten, deren Fettgehalt beträgt zwischen 3 % und 10 %, wie bei Rotbarsch, Dorade, Brasse, Meeräsche oder Forelle. Im Gegensatz zu den Fettfischen gibt es die Magerfische, deren Fettgehalt liegt unter 2 %. Dazu zählen der Kabeljau, Schellfisch, Seezunge, Scholle, Seelachs.

2.1.6 Qualität

Fische können nach der Qualität in Konsum- oder Edelfisch eingeteilt werden. Der Konsumfisch ist von durchschnittlicher Qualität, einheitlichem Vorkommen und günstigem Preis. Typische Vertreter des Konsumfisches sind Makrele, Hering, Lachs und Sardellen.

Der Edelfisch hat eine große Nachfrage und einen höheren Preis. Die Zuordnung zu den Edelfischen ist durch die verschiedenen Aspekte nicht immer eindeutig. Zu den Edelfischen zählen Steinbutt, Seeteufel, Wildlachs und Seezunge. Durch neue Trends, Verwendungsmöglichkeiten und Zucht können Fische von Konsumfischen zu Edelfischen oder umgekehrt werden. Der Wolfsbarsch wechselte vom Konsumfisch zum Edelfisch, weil er in der Spitzengastronomie ein begehrter Fisch wurde.

2.1.7 Fischart

Ein Fisch kann ein Raubfisch sein wie der Hecht, Zander, Forelle, Makrele oder Thunfisch, der andere Fische jagt und frisst, oder ein Friedfisch, der sich von Insektenlarven, Schnecken, Würmern oder Plankton ernährt. Heringe, Felchen und Maränen ernähren sich ausschließlich von Plankton.

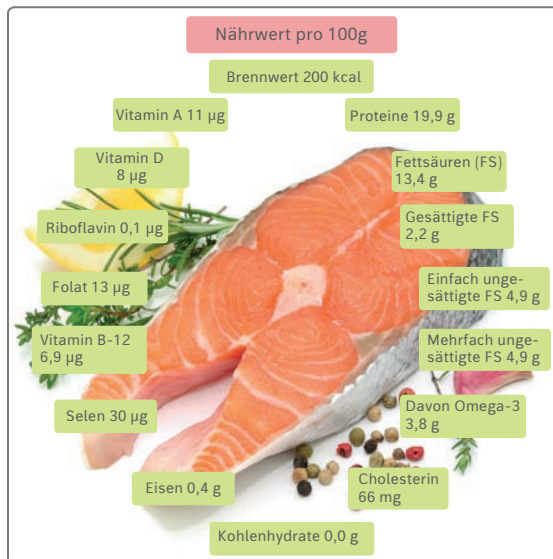
2.2 Ernährungsphysiologie und Angebotsformen

2.2.1 Ernährungsphysiologie

Fisch hat wenig Bindegewebe und eine lockere Zellstruktur. Die Omega-3- und Omega-6-Fettsäuren, die der menschliche Körper nicht selber aufbauen kann, machen Fisch besonders wertvoll.

Fisch ist ein guter Lieferant für Eiweiß, Mineralstoffe und Spurenelemente (Calcium, Phosphor, Fluor, Eisen, Jod) sowie für die Vitamine A, D und B12 (2). Magerfisch ist leicht verdaulich und kann in der Schonkost eingesetzt werden.

Umweltgifte wie Schwermetalle und Arsen können sich bei Fischen durch die Nahrung ansammeln. Fettfische und Raubfische sind mit zunehmendem Alter in der Regel stärker mit Schadstoffen belastet als Fische aus Aquakulturen. Dafür weisen Fische aus Aquakulturen oft einen erhöhten Anteil an Arzneimitteln wie Antibiotika auf.



2 Nährwert (Inhaltsstoffe) von Lachs

Aufgaben

Nennen Sie drei Vorteile von tiefgekühltem Fisch gegenüber frischer Ware

2.2.2 Angebotsformen

Fisch wird in verschiedenen Angebotsformen angeboten (Tab. 2).

Tab. 2: Angebotsformen von Fisch

Angebotszustände	Beschreibung
Lebend 	Nur selten anzutreffen. Fische wie Aal, Karpfen oder Forellen können auch lebend bezogen werden.
Frisch 	Die häufigste Art, Fisch zu erhalten. Der Fisch wird auf zerstoßenem Eis geliefert.
Tiefgekühlt 	Bei dieser Angebotsform wird der Fisch bei mindestens minus 18 °C angeliefert und gelagert.
Geräuchert 	Geräucherte Frischwaren werden als ganzer Fisch oder als Filets angeboten.
Konserviert 	Konservierte Fische werden als eingelegte, gesalzene, marinierte oder getrocknete Variante angeboten.

Lernfeld

3.2

2 Regionale Küche

2.6 Regionale Küche im Süden Deutschlands

- **Einflüsse der Südeuropäischen Küche und der alpenländischen Küche**

lassen sich in vielen Speisen erkennen (Maultaschen, Nudelgerichte)

- **Warmes, mildes Klima**

lässt auch hier Wein gedeihen. Auch andere wärme-liebende Früchte wie Aprikosen und Pfirsiche wachsen hier.

- **Gute Bodenqualität**

dadurch viel Getreideanbau. Mehlspeisen aber auch Nudelgerichte sind typisch für den Süden Deutschlands.

- **Hopfenanbauggebiete**

dadurch große Bierkultur.

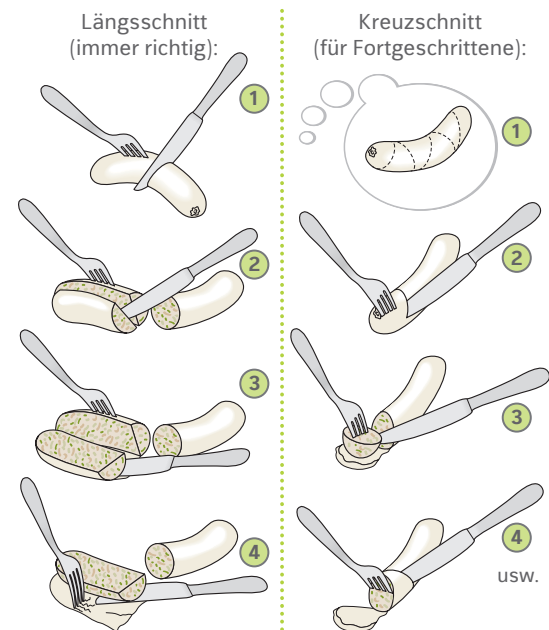


- *Schweinebraten/Haxen*

Braten und Schmorgerichte haben in Bayern eine lange Tradition. Meist mit klassischer brauner Sauce serviert. Der Braten ist oft aus durchwachsenen Stücken (Nacken) oder mit einer Fettschicht obenauf (Krustenbraten)

- *Weißwurst*

Eine feine Kochwurst aus Kalb und/oder Schweinefleisch. Sie wird aus der Hülle „gezuzelt“ oder mit dem Messer herausgeschnitten. Das richtige Essen der Wurst ist Gegenstand vieler Diskussionen. Zahlreiche Zeichnungen und Anleitungen zeigen die Wege auf, die Wurst „richtig“ zu essen (1). Klassische Beilage sind eine Brezel, ein Bier und süßer Senf. Üblicherweise wird Weißwurst vor 12 Uhr mittags gegessen



1 Weißwurst richtig essen

- *Leberkäs*

In einer Form gebackener Laib aus feinem Schweine und Rinderhackfleisch. Er enthält weder Leber noch Käse. Das Wort bildet sich aus den alten Wörtern oder Wortstämmen von Lab (Gerinnen von Fleischeiweiß) oder Laib (Form) und Käs als Bezeichnung einer kompakten Masse. Er wird warm in Scheiben geschnitten mit Kartoffelsalat oder mit Bratkartoffeln, oft noch mit einem Spiegelei gegessen. Auch kalt in dünnen Scheiben kommt er oft zur Brotzeit auf den Tisch.

- *Maultaschen*

Teigtaschen, meist mit Hackfleisch und/oder Gemüse gefüllt.

- *Knödel*

In vielen Varianten, aus Kartoffeln, Semmeln oder auch Brezeln. Leberknödel werden oft in der Suppe gereicht, andere Knödel als Beilage oder auch zum Beispiel in Scheiben gebraten als Vorspeise.

- *Spätzle*

Als Beilage zum Braten oder auch als eigenständiges Gericht, z. B. Käsespätzle.

- *Brezeln*

Laugengebäck zu vielen Gelegenheiten, zum Frühstück, zur Weißwurst oder auch abends zum Bier.



2 Brezelteig, zu Brezeln geformt

- *Obazter*

Weichkäse wird mit schaumiger Butter, klein gewürfelten Zwiebeln und etwas Bier cremig gerührt, dann mit Salz, Paprikapulver und Kümmel abgeschmeckt. Wird oft im Biergarten mit Brezeln und Rettich serviert.

- *Schwarzwälder Kirschtorte*

Dunkler Biskuitboden, mit Kirschwasser getränkt, Sahne und Sauerkirschen.

- *Nürnberger Lebkuchen*

Geografisch geschützte Bezeichnung der Lebkuchen. Meist auf Oblaten gebacken.

Bildquellenverzeichnis

- A1PIX - Your Photo Today, Ottobrunn: 20 (PHN)
adpic Bildagentur, Bonn: 79 (I. Mikhaylov), 79, 80 (T. Schon)
alamy images, Abingdon/Oxfordshire: 15 (Hongqi Zhang), 16 (People White Background), 162
Alfred Kärcher Vertriebs-GmbH, Winnenden: 21, 21
alimdi.net, Deisenhofen: 79 (Creativ Studio Heinemann)
allOver - galerie photo, Plourivo: 17 (Galerie Photo)
Aquaculture Stewardship Council (ASC), Utrecht: 461
Bartscher GmbH, Salzkotten: 52, 54, 55
Berufsgenossenschaft Energie Textil Elektro
Medienerzeugnisse (ETEM), Köln: 37
Berufsgenossenschaft Nahrungsmittel und Gastgewerbe (BGN), Mannheim: 79
bildagentur-online GmbH, Burgkunstadt: Titel (Tetra-Images), 42
Bilderschaft Medien GmbH, Hamburg: 107
Bildungsverlag EINS GmbH, Köln: 205
Bioland e.V., Esslingen: 43, 367
BIONADE GmbH, Ostheim/Rhön: 145
BIOPARK e.V, Güstrow: 367
Bitburger Braugruppe GmbH, Bitburg: 503, 507
Blickwinkel, Witten: 40 (Ziese)
Bohlsener Mühle GmbH & Co. KG, Bohlsen: 275
Brauner, Angelika, Hohenpeißenberg: 27, 28, 29, 44, 47, 56, 73, 74, 77, 82, 125, 126, 160, 431
Bremer Baumwollbörse, Bremen: 112
Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung, Bonn: 367, 447
Camici, Axel, Pogum/Jemgum: 98
Canon Deutschland GmbH, Krefeld: 208
card complete Service Bank AG, Wien: 173
CARL MERTENS Besteckfabrik GmbH, Solingen: 119
Caro Fotoagentur GmbH, Berlin: 40
Colourbox.com, Odense: 34, 148, 272, 322 (Jana Scigelova), 423, 443
Contacto Bander GmbH, Erkrath: 52, 119, 248, 346
Courtesy of Clearwater Seafoods LP, Bedford, Nova Scotia: 487
DEHOGA Bundesverband, Berlin: 507
Demeter e.V., Darmstadt: 367
Der Grüne Punkt - Duales System Deutschland GmbH, Köln: 42
Deutsche Post DHL Group, Bonn: 207
Deutscher Brauer-Bund, Bonn: 146
die bildstelle, Hamburg: 159 (Rex Features Ltd.)
DIWA-KLIMA GmbH, Offenburg: 189
Dr Becher GmbH, Seelze: 35
DR. SCHNELL Chemie GmbH, Cuxhaven: 21
dreamstime.com, Brentwood: 79 (Elena Schweitzer), 341, 529 (Katkov)
DRK Generalsekretariat, Berlin: 39
Druwe & Polastri, Cremlingen/Weddel: 31
ED. WÜSTHOF DREIZACKWERK KG, Solingen: 50
EMMOS Verwaltungs GmbH, Wertingen: 116
Emsa Werke, Emsdetten: 119
Eugen Lacroix GmbH, Lübeck: 306
Europäische Union, Brüssel: 367, 447, 510
Fabian, Michael, Hannover: 100
Fisch-Informationszentrum (FIZ) e.V., Hamburg: 459
Flutlicht GmbH, Nürnberg: 210
FlyMove, Münster: 23
Focus Photo- u. Presseagentur GmbH, Hamburg: 20 (eye of science)
FOTODESIGN - HEINZ HEFELE, Darmstadt: 158, 159
fotolia.com, New York: 12 (contrastwerkstatt), 12 (Maksim Shebeko), 12 (Esther Hildebrandt), 12 (aerogondo), 12 (styleuneeed), 12 (DOC RABE Media), 14 (Kzenon), 14 (contrastwerkstatt), 15 (44887835), 16 (Marco2811), 22 (Lucky Dragon), 23 (Sergii Figurnyi), 23 (Klaus Eppele), 23 (M. Dykstra), 35 (Timo Schwach), 36 (T. Michel), 37 (r.classen), 37 (createur), 37 (Laschi), 37 (createur), 37 (T. Michel), 37 (Wolfgang Meyer), 37 (Licht + Gestalt), 40 (guentermanaus), 60 (blonde 40), 60 (Brad Pict), 60 (dulsita), 64 (bit24), 66 (Marén Wischnewski), 68 (marina kuchenbecker), 68 (dinostock), 72 (by-studio), 73 (cut), 73 (seen), 75 (Studio Gi), 75 (photocrew), 75 (Diana Taliun), 75 (Brad Pict), 76 (L.Klauser), 76 (khudoliy), 76 (womute), 76 (Africa Studio), 76 (Marilyn Barbone), 76 (HandmadePictures), 76 (Celeste-RF), 77 (kunstlichtstudio), 77 (Karin Jähne), 77 (Diana Taliun), 77 (felinda), 77 (chernova), 77 (uwimages), 77 (karandaev), 77 (felinda), 77 (macgyverhh), 77 (eyewave), 77 (MarcoBagnoli Elflaco), 77 (marilyn barbone), 77 (Stefano Neri), 77 (Sergey Skleznev), 77 (Stefano Neri), 77 (photocrew), 77 (Le Do), 77 (Lucky Dragon), 78 (Africa Studio), 78 (ExQuisine), 78 (Dalmatin.o), 79 (mates), 79 (margo555), 79 (anna liebidieva), 79 (Dalmatin.o), 79 (volff), 79 (Dionisvera), 79 (volff), 79 (Yasonya), 79 (mates), 79 (ninell), 79 (photocrew), 79 (Mark Bond), 79 (Natika), 79 (roobcio), 79 (bennyartist), 79 (silencefoto), 79 (natali1991), 79 (valery121283), 79 (womue), 79 (Bodea), 80 (UMA), 80 (nito), 80 (Barbara Pheby), 80 (countrygirl1966), 80 (Givaga), 80 (gtranquillity), 80 (Teamarbeit), 80 (Lucky Dragon), 80 (M.R. Swadzba), 80 (ExCuisine), 80 (photo-crew), 80 (rdnzl), 80 (Malyschchys Viktor), 80 (mates), 80 (Lucky Dragon), 80 (ExQuisine), 81 (Christian Jung), 81 (Patrick Hermanns), 81 (Natika), 81 (beachboxy10), 81 (majaan), 81 (eyewave), 81 (Alexandr), 81 (milka-kotka), 81 (womue), 81 (Jessmine), 81 (mates), 81 (Eldin Muratovic), 81 (Dionisvera), 81 (unpict), 81 (yannick saint-andre), 92 (Joe Gough), 93 (ExQuisine), 94 (Viktor), 96 (Maksim Toome), 106 (WavebreakMediaMicro), 106 (T. Michel), 110 (contrastwerkstatt), 113 (Andre Bonn), 115 (Andrey Khritin), 115 (picsfive), 115 (bruno135_406), 115 (Lucky Dragon), 116 (weber11), 116 (MedvedevAndrey), 116 (Xavier), 116 (womue), 121 (Givaga), 121 (boule1301), 121 (Cpro), 121 (alperdostal), 121 (see_ photography), 127 (ferririlavariatiotti), 134 (Pekchar), 139 (contrastwerkstatt), 143 (Steve Cukrov), 143 (tashka2000), 144 (ASK-Fotografie), 149 (Gerd Gropp), 151 (Phils), 157 (Petra Nowack - peno), 158 (Firma V), 158 (RTimages), 159 (Sergii Moscaliuk), 159 (Tesgro Tessieri), 160, 165 (ExQuisine), 186 (Jörg Rautenberg), 186 (PeJo), 189 (Lucky Dragon), 208 (vlabo), 208 (Falk), 208 (dimedrol68), 208 (megasquib), 210 (kjekol), 216, 218, 219 (photocrew), 219 (krasky), 219 (ExQuisine), 219 (mates), 219 (ArtemSam), 220 (womue), 220 (ExQuisine), 220 (mates), 220 (Christian Jung), 220 (photo-crew), 220 (Dionisvera), 221 (Malyschchys Viktor), 221 (womue), 221 (Tim UR), 221 (valery121283), 221 (volff), 221 (egorxfi), 221 (Ian 2010), 221 (Roman Samokhin), 221 (atoss), 221 (Roman Samokhin), 221 (mates), 221

(Dionisvera), 222, 223, 224 (mates), 224 (cat_smile), 225 (eyetronic), 225 (Dionisvera), 225 (euthymia), 225 (Giuseppe Porzan), 226 (womue), 226 (illustrez-vous), 226 (Jiri Hera), 226 (Bjrn Wylezich), 227 (mates), 227 (Dionisvera), 227 (HandmadePictures), 227 (Paulista), 228, 229, 230, 231, 232, 233, 234 (rdnzl), 234 (volff), 234 (puckillustrations), 234 (wollertz), 234 (EM Art), 234 (ExQuisine), 234 (M. Schuppich), 234 (bergamont), 235 (emuck), 236, 237, 238 (ExQuisine), 238 (Petra Schüller), 238 (Dionisvera), 238 (Vera Kuttelvaserova), 238 (angorius), 238 (volff), 238 (photocrew), 238 (Joachim Opelka), 238 (dusk), 238 (silencefoto), 238 (Harald Biebel), 238 (Digitalpress), 238 (nata777_7), 238 (Werner Fellner), 238 (IrisArt), 238 (Scisetti Alfio), 238 (Leonid Nyshko), 239, 240, 241 (LG Images), 241, 243, 244, 246 (kab-vision), 246 (ExQuisine), 247, 248 (scerpica), 249 (photocrew), 250, 252, 254, 256, 257, 258, 259, 260, 261, 262, 263, 264, 265, 266, 267, 268, 269, 270, 272 (dasuwan), 272 (sommali), 272 (uckyo), 274, 275, 276, 278 (baibaz), 278 (pico), 278 (baibaz), 278 (Africa Studio), 279 (Lukas Gojda), 279 (Kondor83), 280 (silencefoto), 281, 282 (Studio G), 282 (Lsantilli), 282 (Vadim Bukharin), 283, 284 (Africa Studio), 285 (tama), 285 (anjokan), 285 (Murushki), 286 (Corinna Gissemann), 287, 288 (Christian Jung), 288 (Lukas Gojda), 288 (PhotoSG), 288 (Lsantilli), 290 (Cornerman), 290 (rdnzl), 291, 294 (Alessio Orr), 294 (bilderstoeckchen), 294 (.shock), 299, 300 (sarsmis), 300 (photocrew), 300 (ExQuisine), 300 (Fanfo), 303, 304, 306, 307, 308 (Cachaco), 310, 311, 312, 313 (lilechka75), 314, 315, 316, 317 (Heike Rau), 317 (katharinarau), 318, 319, 324, 326 (photocrew), 326 (Andrius Gruzdaitis), 326 (womue), 327, 329, 330, 331, 332, 333, 334 (olyina), 335, 338, 339 (HLPPhoto), 339, 340, 341, 342 (Printemps), 342 (kwasny221), 343 (PhotoSG), 344, 346, 347 (Natasha Breen), 347, 348, 349, 352 (ExQuisine), 353 (rdnzl), 353 (Volodymyr Shevchuk), 353 (Tim UR), 353 (Xavier), 353 (Brad Pict), 353 (SunnyS), 354, 355 (JPC-PROD), 356, 358, 359, 360, 362, 364 (vectorfusionart), 365, 367, 368, 369, 370, 372 (photocrew), 372 (Birgit Reitz-Hofmann), 372 (Christian Jung), 375 (photocrew), 375 (edK), 375 (ExQuisine), 375 (rdnzl), 378 (Maurice Metzger), 378 (ExQuisine), 379, 380 (Olexandr), 380 (Leonid Nyshko), 381, 383 (womue), 386, 387, 390 (Alexander Rath), 390, 392, 393, 394 (silencefoto), 397, 401 (StefanieB.), 403, 406, 408, 409, 410, 411 (Mara Zemgaliete), 411 (Liv Friis-larsen), 412, 413, 414, 415, 417, 418, 419, 420, 421, 424, 425, 427, 430, 432, 433, 434, 436, 438, 439 (Ustinova), 441, 443, 445, 446, 447, 448, 453, 454, 455, 456, 457, 458, 461, 462, 463, 467, 468, 469, 469, 470, 471, 472, 473, 474, 475, 476, 478, 479, 480, 481, 482, 483, 484, 485 (pterwort), 486, 488, 489, 490, 496, 498, 499, 500, 504 (retrostar), 506, 507, 508 (PhotoSG), 508, 513, 514, 515, 516 (juniart), 518, 521, 522, 524, 525, 526, 527, 528, 530 (fotoknips), 530, 532 (Birute Vijeikiene), 532 (A_Lein), 532, 533, 534, 535, 536, 537, 538 (anna_shepulova), 539, 540 (paul_brighton), 540 (kristina rütten), 540 (sattrian), 540 (George Dolgikh), 541 (ricardo rocha), 542 (Syphoto), 543, 544, 546 (merc67), 547 (asife), 549 (Minerva Studio), 554 (styleuneeed), 557, 559 (Gajus), 560, 561

Friedr. Dick GmbH & Co. KG, Deizisau: 50, 51, 106, 354, 379, 464, 561
FRIMA International AG, Frankfurt am Main: 55
Frischmuth, Peter /argus, Jork: 40
Funke - Pape & Friends GmbH Info-Zentrum Schokolade, Odenthal: 165
G. BEZZERA, Rosate MI: 158
Gaffga, Peter, Eggenstein-Leopoldshafen: 140
GEPA - The Fair Trade Company GmbH, Wuppertal: 161
Gesamtverband Leinen e.V, Bielefeld: 112
Getty Images, München: 12 (Gareth Brown), 12 (Francesco Ruggeri), 78 (Stockbyte), 511 (StockFood /Joerg Lehmann)
GINETEX GERMANY, Köln: 113
Glow Images GmbH, München: 75 (Jürgen Schulzki)
HABAU GmbH, Lichtenau: 244
HAGOLA Gastronomie-Technik GmbH + Co KG, Goldenstedt: 138
Hama GmbH & Co. KG, Monheim: 208
Hild, Claudia, Angelburg: 21, 45, 53, 59, 61, 62, 63, 67, 69, 71, 83, 102, 111, 128, 131, 136, 143, 148, 149, 152, 156, 164, 168, 169, 170, 176, 177, 186, 191, 192, 193, 196, 199, 202, 207, 423
Hill Metallwaren GmbH, Solingen: 51
HL-Hotelbedarf, A-Salzburg: 111
Hugentobler Schweizer Kochsysteme AG, Schönbühl: 54
Imago, Berlin: 186 (Niehoff)
iStockphoto.com, Calgary: 15 (Andresr), 80 (Alasdair Thomson), 80 (Peter Garbet), 116, 137 (SeanShot), 186, 189, 208 (kycstudio), 208 (MiquelMunill), 208 (Spectral-Design), 223, 248, 287 (monica-photo), 296, 298 (elxeneize), 311, 336 (Jan Couver), 339 (Sarsmis), 357 (milanfoto), 358, 378 (mamadela), 393, 414, 416, 421, 425, 433, 439, 456, 468, 479, 480, 482, 483, 485, 488, 521, 522, 527, 538, 543, 557
IvEnt.Box e. K., Hambrücken: 172
J.T. Ronnefeldt KG, Frankfurt am Main: 164
JOKER: Fotojournalismus, Bonn: 186 (Mark Bugnaski)
Kalch, Franziska, Gornau: 26
Karnath, Brigitte, Wiesbaden: 142
Karto-Grafik Heidolph, Dachau: 156
Klingsiek, Georg, Petershagen: 208
Kohl PR & Partner, Berlin: 141
KPM Königliche Porzellan-Manufaktur Berlin GmbH, Berlin: 116
Kristallglasfabrik Spiegelau GmbH, Neustadt a.d Waldnaab: 120, 121
KÜCHENPROFI GmbH, Solingen: 52
Leiber Bekleidungswerk KG, Lastrupp: 35
Lindemann, Karsten, Köln: 14, 49, 58, 82, 95, 96, 109, 110, 123, 125, 126, 132,133, 166, 167, 169, 181, 183, 214
Luchs GmbH, Bönen: 503
Lücht, Heiko, Papenburg: 523, 524, 526, 528, 530
Lyß, Guido Dr., Wolfenbüttel: 79
Maas, Christian, Saarlouis: 117
Maggi GmbH, Frankfurt: 288, 306
Mall, Karin, Berlin: 45
Marine Stewardship Council (MSC), Berlin: 461
Mastro GmbH, Hamm: 53
mauritus images GmbH, Mittenwald: 160 (Cash), 524 (foodcollection)
MEV Verlag GmbH, Augsburg: 110 (Mike Witschel)

Miele & Cie. KG, Gütersloh: 22
 MilkySky UG, Lauben: 354
 Minkus IMAGES Fotodesignagentur, Isernhagen: 68
 Molzbachhof, A-Kirchberg/Wechsel: 189
 Müller-Lücht, Renate, Papenburg: 247, 251, 252, 253, 275, 303, 312, 401, 402, 523
 Mutter, Christian: 19, 84, 85, 87, 88, 89, 90, 91, 280, 298, 299, 338, 343, 345, 347, 349, 351, 381, 382, 388, 391, 400, 401, 406, 410, 411, 436, 489
 Naturbildportal, Hannover: 23
 Nemox International, Pontevecio: 345
 Niggemann (Fotokredit), Bochum: 435
 Norwegian Seafood Council, Tromsø: 470
 OHG SELGROS Cash & Carry GmbH & Co., Neu-Isenburg: 427
 OKAPIA KG - Michael Grzimek & Co., Frankfurt/M.: 20 (LOND.SC.FILMS/OSF), 23 (K. Rudolph/Manfred & Christina Kage)
 Ordermann GmbH, Salzburg: 209, 209
 PALUX Aktiengesellschaft, Bad Mergentheim: 46, 55
 Panther Media GmbH (panthermedia.net), München: 75 (Dmytro Nikitin), 75 (Elena Larina), 79 (Viktar Malyschchys), 80 (Jan Köhl), 81 (Brent Hathaway), 356, 440, 524 (bhofack2)
 Pechtel, Dag Dr., Bremen: 208
 PER Medien+Marketing GmbH, Braunschweig: 13, 24, 44, 45, 150, 153, 155
 Peter Wirtz Fotografie, Dormagen: 180
 photothek.net GbR, Radevormwald: 99 (U. Grabowsky)
 Picture-Alliance GmbH, Frankfurt/M.: 81 (Okapia/Sohns), 86 (allOver/K. Thomas), 160 (KNA-Bild Radtke), 255 (Julian Stratenschulte), 272 (Monique Wüstenhagen), 273 (Ole Spata), 288, 372 (Foodcollection), 377 (Landwirtschaftsministerium), 520, 542 (Andreas Geber)
 pixelio media GmbH, München: 79 (knipseline), 81 (naliha), 81 (Bettina Kops), 81 (rwv)
 plainpicture, Hamburg: 68 (Endless Image), 80 (westend61)
 proHeq GmbH, Birkenfeld: 501
 Pustlauk, Thilo, Tuttingen: 153
 RASTAL GmbH & Co KG, Höhr-Grenzhausen: 121
 RATIONAL Großküchentechnik GmbH, Landsberg am Lech: 54, 520
 Regionalia Verlag GmbH, Rheinbach: 520 (Kochbuch APICIUS)
 Restaurant Identity & Menu Design, Ahorn Buch: 506
 roc.Kasse GmbH, Roßhaupten: 215
 Schönauer-Kornek, Sabine, Wolfenbüttel: 76
 Schöningh Verlag, Paderborn: 26 (Reinhild Kassing)
 Schwanke + Raasch GbR, Hannover: 72, 76
 Schwoon, Gerd, Ibbenbüren: 475
 Shutterstock.com, New York: 46, 110 (Stefano Viola), 115, 142 (Tatiana Belova), 173, 234, 266, 267, 272 (Olga Popova), 295, 296, 308, 328, 332, 349 (bonchan), 351, 354, 357, 422, 432, 448, 460, 467, 469, 471, 473, 474, 505 (Minerva Studio), 510, 517, 526, 531, 545
 Siemens-Electrogeräte GmbH, München: 53
 Simper, Manfred, Wennigsen: 79
 Slow Food Deutschland e. V., Berlin: 521
 SOLIDD e.K., Kusel: 209
 SOLIS Deutschland GmbH, Villingen-Schwenningen: 30
 Sperling Info Design GmbH, Gehrden: 45, 46, 47, 53, 54, 55, 56, 58, 59, 61, 62, 63, 69, 70, 99, 112, 122, 124, 138, 140, 150
 Steba Elektrogeräte GmbH & Co. KG, Strullendorf: 388
 Stills-Online Bildagentur, Hamburg: 28, 68
 Stöckel Söhne Metallwarenfabrik GmbH & Co. KG, Eutin: 345
 StockFood GmbH, München: 77 (Eising Studio), 77 (Uwe Bender), 79 (Madamour, Christophe), 87, 146 (Peter Rees), 159 (Walter Cimala), 226, 236, 247 (Zabert Sandmann Verlag), 247 (Pudenz, Ansgar), 248, 250, 251, 253 (Lülf, Björn), 260, 267, 269 (Eising Studio - Food Photo & Video), 269 (Studio R. Schmitz), 271, 301, 302, 305 (Koeb, Ulrike), 308, 309 (Brauner, Michael), 322, 333, 339, 340, 342, 343 (PhotoCuisine / Lawton, Becky), 350, 372, 375, 387, 388, 389, 390, 396, 432, 438, 440, 442, 446, 447, 460, 464, 465, 469, 470, 476, 477, 481, 484, 487, 489, 491, 500, 526, 528, 530, 545
 Supro Nahrungsmittel AG, Steinach: 306
 Teehaus Ronnefeldt, Frankfurt am Main: 161, 162
 Tegen, Hans, Hambühren: 68, 146
 Testo AG, Lenzkirch: 54, 186
 TFA Dostmann GmbH & Co KG, Wertheim-Reicholzheim: 188
 Tonn, Dieter, Bovenden-Lenglern: 45
 Tönnies, Frauke, Laatzin: 76
 TransFair e.V., Köln: 43
 uelze Großküchenberater, Hannover: 188
 ullstein bild, Berlin: 529 (VWPics / Sergi Reboredo)
 Underberg GmbH, Rheinberg: 116, 159
 VEGA Vertrieb von Gastronomiebedarf GmbH, Wertingen: 503, 507
 Verband Deutscher Mühlen e. V., Berlin: 257
 Verbraucherzentrale Bundesverband e. V. (vzbv), Projekt Lebensmittelklarheit, Berlin: 444
 ViewSonic Technology GmbH, Stuttgart: 208
 VingCard Elsafe: 210
 wagueswiese GmbH, Freiburg: 506
 Westermann-Archiv, Braunschweig: 37
 WIBERG GmbH, Salzburg: 274
 wikipedia.commons: 37, 56, 106, 158
 Wildlife Bildagentur GmbH, Hamburg: 23 (R. Nagel)
 WMF Group GmbH, Geislingen/Steige: 118, 119
 www.menufact.de - die Speisekarte für das Ipad, Imagion AG, Trierweiler: 503
 Zentralverband der Deutschen Geflügelwirtschaft e.V., Berlin: 95
 ZWIESEL KRISTALLGLAS, Zwiesel: 121.

Bild-
 quellen-
 ver-
 zeichnis