

Friedrich ▪ Johanning ▪ Kron ▪ Stieglmeier-Maidl ▪ Stolzenberg ▪ Timmer

Team Küche

Das Lehrbuch für Köchin/Koch
und Fachkraft Küche



LESEPROBE



DIGITALES
ZUSATZMATERIAL

GASTGEWERBE
KÖCHIN/KOCH



Unkorrigierte Leseprobe

mit ausgewählten Inhalten des Titels

NEUERSCHEINUNG

Team Küche

Das Lehrbuch für Köchin/Koch und Fachkraft Küche

Dr. G. Friedrich, T. Johanning, D. Kron, R. Stieglmeier-Maidl, S. Stolzenberg, J. Timmer

ca. 600 Seiten, mehrfarbig, 19 cm x 26 cm, Hardcover

1. Auflage

ISBN 978-3-582-04950-6

Bestellnummer 4950

Autorenteam:

Dr. Gerlind Friedrich: DRK-Berufsbildungswerk Worms

Thomas Johanning: Berufliche Schule Elmshorn Europaschule

Dominik Kron: Peter-Behrens-Schule Darmstadt

Roland Stieglmeier-Maidl: Staatliche Berufsschule Regen, Außenstelle Viechtach

Sven Stolzenberg: Staatliche Berufsschule Regen, Außenstelle Viechtach

Jan-Patrick Timmer: Geschäftsführer HIGH FOOD | Agentur für angewandte Gastronomie

4950 – Bildquellenverzeichnis Leseprobe, Kapitel 4

123RF GmbH, Nidderau: S. 3/b (Олег Князев)

Bartscher GmbH, Salzkotten: S. 4/2,3

Gastronaut GmbH, Heidelberg: S. 8/1

gastronovi GmbH, Bremen: S. 5/3; 7/3

resmio GmbH, Nürnberg: S. 3 (Idee/Gestaltung, Icons: Shutterstock)

JTL-Software-GmbH, Hückelhoven: S. 5/2

Landig + Lava GmbH & Co. KG, Bad Saulgau: S. 5/1

Shutterstock Images LLC, New York, USA: S. 1/1 (Dean Drobot); 1/2 (Maples Images); 1/3 (Kluva); 1/4 (Petr Vaclavek); 2 (SFIO CRACHO); 3/a (bakinova_art); 3/c (AVIcon); 3/d (cosmic_pony); 3/e (Krisztian); 3/f (Piter Kidanchuk); 3/g (agatha-vector); 3/h (The Studio); 6 (Primakov); 7/2 (Friends Stock); 8/2a (Yindee); 8/2b (Angel_AMX); 8/2c (NadzeyaShanchuk); 8/2d (YummyBuum); 8/2e (Net Vector); 8/2f (Volha Hlinskaya); 8/2g (The img); 8/2h (VectorPot); 8/2i (Talat Karagoz); 9 (Elizaveta Galitckaia); 10 (dotshock); 11/2 (kitzcorner); 11/3 (Camilo Concha); 12/1 (Tada Images); 12/2 (Roman Samborskyi); 14/1 (tynyuk); 14/2a (Solar.Garia); 14/2b (Artizarus); 14/2d (Alexandr III); 16 (Pisit Limtrairat)

SocialMediaStatistik.de - Eine Marke von DER SEMINAR Software und Services (ARD/ZDF Onlinestudie 2023): S. 11/1

stock.adobe.com: S. 14/2c (panpty)

Vorwerk Deutschland Stiftung & Co. KG, Wuppertal: S. 4/1

4950 – Bildquellenverzeichnis Leseprobe, Kapitel 20

Agrarmarkt Austria Marketing GesmbH, Wien, Österreich: S. 8/1

Bartscher GmbH, Salzkotten: S. 14/4

Bartz/Stockmar, CC BY 4.0 (boell.de/fleischatlas2018): S. 2

Chameo Board®, Senden: S. 17/9

Deutscher Fleischer-Verband e.V., Frankfurt am Main: S. 15/1-7; 16/1; 18/4; 19/1-3; 21/3-5

DLG e.V., Frankfurt am Main: S. 4/1,2

Initiative Tierwohl - Gesellschaft zur Förderung des Tierwohls in der Nutztierhaltung mbH, Bonn: S. 6/1a-d

iStockphoto, Berlin: S. 1/12 (globalP); 1/13 (gbh007); 1/15 (Andy Gehrig); 1/2 (Joe Michl); 5/3 (Joe Michl); 18/3 (Goxi); 19/5 (Goxi); 23/3 (DebbiSmirnoff)

Landesverband Landwirtschaftlicher Wildhalter e.V., Uhlstädt-Kirchhasel (Foto: Bernd Kästner): S. 32/9,10 (Bernd Kästner)

Ristow, Bianca, Hamburg: S. 9; 13

Salvis AG, Oftringen, Schweiz: S. 5/6

Shutterstock Images LLC, New York, USA: S. 1/1 (TeaML); 1/3 (stockcreations); 1/4 (giovanni1); 1/5 (ArbyPixel); 1/6 (Erik Lam); 1/7 (Food Impressions); 1/8 (Shaiith); 1/10 (ANTONIO TRUZZI); 1/11 (patograf); 1/14 (svry); 1/16 (Eric Isselee); 3/1 (VectorMine); 3/2 (MaraZe); 3/5 (yod 67); 3/6 (showcake); 5/1 (ArbyPixel); 5/2 (TeaML); 5/4 (Erik Lam); 5/5 (Milanchikov Sergey); 5/7 (Tik.tak); 6/3a (Natykach Nataliia); 6/3b (Basheera Designs); 6/3c (Reamolko); 6/3d (Leremy); 6/4 (Jiri Hera); 6/5 (Nataly Studio); 7/1 (Oxie99); 7/2 (Photoography); 7/3 (bonchan); 7/4 (marco mayer); 7/5 (acceptphoto); 8/2 (Flash-Stock); 10/2 (Jacek Chabraszewski); 11/2 (Worldpics); 11/3 (Lazarov); 11/4 (smereka); 11/5 (Werner Spiess); 11/6 (hans engbers); 11/8 (kzww); 11/9 (Filmbildfabrik); 12/2 (JIANG HONGYAN); 12/3 (Bernd Schmidt); 12/4 (kosam); 16/2 (MaraZe); 16/3 (Atsushi Hirao); 16/4 (hlphoto); 16/5 (Alexander Rath); 16/6 (stockcreations); 16/7 (Mountain Brothers); 18/1 (stockcreations); 18/2 (Ben Schonewille); 19/4 (Bernd Schmidt); 20/1 (hlphoto); 20/2 (Food Impressions); 21/1 (A.Melander); 21/2 (Tramp57); 21/6 (Lev Kropotov); 22/1 (Tramp57); 22/2 (hlphoto); 23/1 (hlphoto); 23/2 (Olga Popova); 24/1 (smereka); 24/2 (hlphoto); 24/3 (apixel); 24/4 (hi Bilal Hossen); 25/1 (Mironov Vladimir); 25/3 (Anton Starikov); 26/1 (Anton Starikov); 26/2 (giovanni1); 26/3 (Moonborne); 28/2 (vitals); 28/3 (StockStudio); 29/1 (Tatiana Shepeleva); 29/2 (Viktor1); 30 (Tony Campbell); 32/1 (Food Impressions); 32/2 (Mironov Vladimir); 32/3 (Perpis); 32/4 (Karel Bartik); 32/5 (Smit); 32/6 (Karen Brough); 32/7 (Kersti Lindstrom); 32/8 (Elena_Alex_Ferns); 33 (stockcreations); 34/1 (WildMedia); 34/2 (Richard Griffin); 34/3 (milart); 35 (Shaiith); 36/1 (Pavel Vinnik); 36/3 (Food Impressions); 36/4 (Evan Lorne); 36/5 (Zurbagan); 37/1 (Bernard Khalil); 37/3 (M. Schuppich); 37/4 (Reika); 37/5 (M. Schuppich); 38 (PratchayapornK)

stock.adobe.com: S. 1/9 (Andrea Wilhelm); 6/6 (Xavier); 6/7 (photocrew); 8/4 (HLPhoto); 10/1 (photocrew); 12/1 (contrastwerkstatt); 17/1,3,5,7 (Gerhard Seybert); 17/2,4,6,8 (volff); 23/4 (rdnzl); 25/2 (Kara); 28/1,4 (rufar); 36/2 (indigolotos); 37/2 (L.Bouvier)

StockFood GmbH, München: S. 8/3 (Teubner Foodfoto); 14/1-3 (Bassler, Markus); 25/4 (Stile Italia Edizioni)

Süddeutsche Zeitung Photo, München: S. 11/1,7 (Sambras Hans Hinrich)

Team Küche – Das Lehrbuch für Köchin/Koch und Fachkraft Küche

Willkommen in der Küche!

Mit dem neuen, nach Lernfeldern strukturierten Fachbuch wird es Auszubildenden zur Köchin/zum Koch und zur Fachkraft Küche leicht gemacht:

- 1 Buch für alle 3 bzw. 2 Ausbildungsjahre
- 1:1-Umsetzung des neuen Rahmenlehrplans
- Lernfeldhinweis auf jeder Seite zur schnellen Zuordnung der Inhalte
- einfache Sprache im zweiseitigen, übersichtlichen Layout
- viele Abbildungen, Schaubilder und Tabellen
- grafische Hervorhebungen für Nachhaltigkeitsaspekte, den Einsatz von Convenience-Produkten, Tipps (zur Fehlervermeidung), Rezepte und Rezeptvariationen
- Grundlagenbegriffe in Englisch und Französisch

Jedes Kapitel startet mit einer alltagsnahen Einstiegssituationen und dazu passenden Denkanstößen, um sich der Thematik des Kapitels zu nähern. Der „rote Faden“ zeigt auf einen Blick die jeweiligen Kapitelinhalte.

In den einzelnen Kapiteln liegen die inhaltlichen Schwerpunkte gemäß dem neuen Rahmenlehrplan auf: Arbeiten im Team, Zubereiten von Speisen und Menüs, Organisieren von Abläufen, Umsetzen von Nachhaltigkeit, Einsetzen digitaler Techniken. Wiederholungsfragen und komplexe Fragen zur Wissensüberprüfung und Wissensfestigung beenden jedes Kapitel.

Gestaltungselemente

Grundumsatz Kennzeichnung der Fachbegriffe im digitalen Fachbegriffe-Trainer



Kennzeichnung der Rezepte in der digitalen Rezeptesammlung



Zuordnung des Lernfelds/der Lernfelder



Nachhaltigkeit



Convenience-Produkte



Rezeptvariationen



Tipps



Digitales Zusatzmaterial: Fachbegriffe-Trainer, Rezeptesammlung, Videos

LF 1 Die eigene Rolle im Betrieb mitgestalten sowie Beruf und Betrieb repräsentieren

- 1 Arbeiten im Gastgewerbe
- 2 Gesunderhaltung, Arbeitssicherheit, Erste Hilfe
- 3 Nachhaltigkeit
- 4 Digitalisierung, Datenschutz und Datensicherheit
- 5 Hygiene und Reinigung

LF 2 Waren bestellen, annehmen, lagern und pflegen

- 6 Waren bestellen, annehmen, lagern und pflegen
- 7 Lagerwirtschaftlichkeit
- 8 Warenwirtschaftssysteme
- 9 Berechnung des Warenbedarfs

LF 3 In der Küche arbeiten

- 10 Arbeitsplatz, Arbeitsverfahren, Arbeitsabläufe
- 11 Ernährung
- 12 Fette und Öle
- 13 Milch und Milchprodukte
- 14 Eierspeisen

LF 4 Das Restaurant vorbereiten und pflegen

- 15 Restaurantgestaltung

LF 5 Gastbezogenen Service im Restaurant durchführen

- 16 Kommunikation
- 17 Service
- 18 Getränkeangebot

LF 6 Suppen und Saucen herstellen und präsentieren

- 19 Brühen, Suppen und Saucen

LF 7 Gerichte aus Fleischteilen herstellen und präsentieren

- 20 Fleischspeisen

LF 8 Gerichte aus Fisch herstellen und präsentieren

- 21 Speisen aus Fisch, Fischerzeugnissen und Meeresfrüchten

LF 9 Pflanzliche Rohstoffe und Pilze verarbeiten

- 22 Speisen aus pflanzlichen Rohstoffen und Pilzen

LF 10 Süßspeisen herstellen und präsentieren

- 23 Nachspeisen

LF 11 Speiseeis und Backwaren herstellen und präsentieren

- 24 Speiseeis und Halbgefrorenes
- 25 Backwaren

LF 12 Speisenangebote für Veranstaltungen gastorientiert planen

- 26 Speisenangebot und Speisekarten
- 27 Kalkulation von Verkaufspreisen

LF 13 Büfets mit Fisch und Meeresfrüchten herstellen und präsentieren

- 28 Büfets

LF 14 Eine Aktionswoche organisieren und betriebswirtschaftlich beurteilen

- 29 Veranstaltungen und Aktionen
- 30 Personaleinsatz

4 Digitalisierung, Datenschutz und Datensicherheit

Sie arbeiten aktuell im F&B-Bereich (Food & Beverage) Ihres Betriebs. Nicht nur in diesem Bereich werden immer mehr Arbeitsabläufe digitalisiert. Die Digitalisierung hat Ihre Lebenswelt und Arbeitswelt bereits stark verändert und wird sie weiter verändern. Immer wieder diskutieren Sie mit Kolleginnen und Kollegen die Vorteile und Nachteile der Digitalisierung. Nun ist eine Veranstaltung für das Team und die Geschäftsleitung mit dem Thema „Gastronomie 4.0 – Digitalisierung und Vernetzung“ geplant. Sie sollen hierfür eine Themenliste erstellen.

- Welche Erfahrungen haben die Mitarbeitenden mit den digitalisierten Prozessen gemacht?
- Welche Arbeitsschritte sind bereits digitalisiert?
- An welchen Stellen im Betrieb kann eine Digitalisierung der Betriebsabläufe sinnvoll sein?
- Was ist bei der digitalen Informationsbeschaffung zu beachten?
- Welche gesetzlichen Regeln zum Datenschutz gibt es?
- Wie kann im betrieblichen Alltag die Datensicherheit gewährleistet werden?

Ihr roter Faden durch das Kapitel:



4.1 Digitalisierung der Lebenswelt und Arbeitswelt



Digitalisierung der Lebenswelt und Arbeitswelt

Die Digitalisierung stellt eine der größten Entwicklungen der Menschheit dar und verändert unsere Lebensbedingungen und Arbeitsbedingungen dauerhaft. Spürbar werden diese Veränderungen z.B. durch folgende Entwicklungen:

- **künstliche Intelligenz (KI):** Technologien, die lernfähig sind und Probleme lösen können, wie es bisher nur den Menschen möglich war.
- **Industrie und Wirtschaft 4.0:** Die 4. industrielle Revolution. Dazu gehören die Integration von digitalen Technologien wie IoT und KI sowie die Automatisierung von Produktionsprozessen und Geschäftsprozessen.
- **Internet der Dinge (IoT – Internet of Things):** Ein Netzwerk von miteinander verbundenen Geräten und Sensoren, die Daten austauschen und gemeinsam arbeiten, um effizientere Abläufe und Dienstleistungen in verschiedenen Bereichen zu ermöglichen.
- **Wissens-Management:** Die systematische Organisation, Verwaltung und Nutzung von Informationen und Wissen in einer Organisation, um effektive Entscheidungen und Innovationen zu fördern.
- **E-Commerce:** Der elektronische Handel, bei dem Produkte und Dienstleistungen online gekauft und verkauft werden, oft über Websites oder Plattformen.
- **smartes Handwerk:** Die Anwendung von digitalen Technologien wie IoT und automatisierten Systemen, um handwerkliche Prozesse effizienter zu gestalten und die Qualität von Produkten und Dienstleistungen zu verbessern.

- **smarte Landwirtschaft:** Die Integration von Technologien wie IoT, Sensoren und Datenanalyse in landwirtschaftliche Abläufe, um Erträge zu optimieren und nachhaltigere Anbaumethoden zu fördern.
- **E-Health:** Die Nutzung von Informationstechnologien und Kommunikationstechnologien im Gesundheitswesen, um die Effizienz von medizinischen Dienstleistungen, Diagnosen und Patientenbetreuung zu verbessern.

Diese Entwicklungen verändern bestehende Arbeitsprozesse und Geschäftsmodelle. So steigt z. B. der Anteil an Informationsverarbeitung in vielen Arbeitsbereichen stark an und stellt eine große Herausforderung für Unternehmen und Mitarbeitende dar. Die Pflege und Sicherung von Daten und Dokumenten erfordert die Umsetzung der Pflichten zum Datenschutz und zur Datensicherheit sowie den Einsatz von Arbeitszeit, Fortbildungen für Mitarbeitende, Bereitstellung eines Budgets für IT-Mitarbeitende bzw. den Einkauf entsprechender Dienstleistungen.

Zu den Daten eines Betriebs gehören z. B.:

- Personaldaten, Kundendaten, Lieferantendaten
- fachliche und betriebswirtschaftliche Daten
- Forschungsergebnisse und Entwicklungsergebnisse

Vorteile der digitalen Vernetzung	Risiken der digitalen Vernetzung
<ul style="list-style-type: none"> • Zugang zu unbegrenzten Informationen • weltweite und schnelle Kommunikationswege • innovative Geschäftsmodelle 	<ul style="list-style-type: none"> • Cyberkriminalität mit großen finanziellen Schäden • Abhängigkeit von vernetzten Systemen • Gefahren bezüglich Fake News und Desinformation

Fake News sind vorgetäuschte falsche Nachrichten, die sich überwiegend im Internet verbreiten, insbesondere in sozialen Netzwerken.

Digitale Kompetenzen (Fähigkeiten) und ein verantwortungsbewusster Umgang mit digitalen Medien sind daher Grundvoraussetzungen für eine erfolgreiche Nutzung der digitalen Möglichkeiten.



Digitale Kompetenzen

- **Grundlegende Computer-Nutzung und Smartphone-Nutzung:**
Die Fähigkeit, alltägliche digitale Aufgaben durchführen zu können: E-Mails schreiben, Online-Recherchen durchführen, Apps zur Verwaltung von Rezepten und Bestellungen sicher nutzen.
- **Online-Sicherheit und Datenschutz:**
Die Kompetenz, sichere Passwörter zu erstellen, Phishing-E-Mails (gefälschte E-Mails) zu erkennen und persönliche sowie betriebliche Daten online zu schützen, um die Sicherheit des Gastronomiebetriebs zu gewährleisten.
- **Cloud-Dienste und Online-Speicherung:**
Die Fähigkeit, Dokumente und Dateien wie Rezepte, Bestelllisten und Inventar in der Cloud zu speichern, zu organisieren und von verschiedenen Geräten darauf zuzugreifen, um den Arbeitsalltag effizienter zu gestalten.
- **Bewusstsein für die Überwachung und Kontrolle im Internet:**
Social-Media-Dienste und Suchmaschinen erstellen bei jeder digitalen Tätigkeit ein Nutzungsprofil. „Das Internet vergisst nichts!“ Aus dieser konstanten Überwachung kann eine fremdgesteuerte Kontrolle z. B. Ihrer Einkäufe oder Ihrer persönlichen Einstellung erfolgen.
- **Bewusstsein für den fließenden Übergang zwischen Berufsleben und Privatleben:**
Wenn dieselben Messenger-Dienste beruflich und privat genutzt werden, sind Sie auch beruflich immer erreichbar. Dies kann zu einer Überbelastung führen. Machen Sie sich bewusst, wie wichtig die Abgrenzung Ihrer privaten Zeit ist, in der Sie sich von der Arbeit erholen.

Durch das Erlernen dieser digitalen Kompetenzen und mit dem Bewusstsein für die Risiken der Digitalisierung stellen Sie sich zukunftsfähig für die weiteren digitalen Entwicklungen des Arbeitsmarktes auf.

4.2 Digitalisierung in der Gastronomie

Die Digitalisierung ist auch in der Gastronomie der Zukunft nicht wegzudenken. Dazu gehören:

- **Smart-Kitchen Geräte** sind technologisch fortschrittliche Küchengeräte, die über WLAN oder das Internet verbunden sind, um Funktionen wie Automatisierung, Fernsteuerung und Datenanalyse zu ermöglichen
- vielfältige Softwarelösungen zum Küchen-Management
- digitale Steuerung von HACCP-Konzepten
- digitale Kommunikation im Team, z. B. durch Kassensysteme mit Bestellfunktion
- digitale Kommunikation mit Gästen, z. B. bei Online-Reservierungen
- Online-Marketing
- Die Möglichkeiten, gastronomische Prozesse zu digitalisieren, scheinen unbegrenzt. Sie sind verbunden mit Vorteilen und Nachteilen sowie besonderen Herausforderungen.



Vorteile von digitalen Tools und Systemen	Nachteile von digitalen Tools und Systemen
<ul style="list-style-type: none"> • effiziente Arbeit durch automatisierte Funktionen und Programme • leichte und bequeme Handhabung durch einfache Bedienung, Sprachsteuerung und mobile Apps • Energieeinsparung und Ressourceneinsparung durch optimierte Programme und intelligente Funktionen wie automatische Abschaltung • Verringerung von Lieferengpässen und Lebensmittelabfällen durch Überwachung von Arbeitsprozessen und Rohstoffverbrauch • Optimierung von Arbeitsprozessen durch die automatische Sammlung und Analyse von Daten der Betriebsabläufe • vereinfachte und standardisierte Kalkulation • digital unterstützte Erstellung von Angebotskarten und Allergenlisten 	<ul style="list-style-type: none"> • hohe Anschaffungskosten • dauerhaft kostenintensiv durch erforderliche Wartung und erforderliches Fachpersonal • vorübergehende Beeinträchtigungen, wenn technische Probleme, Softwarefehler oder Verbindungsunterbrechungen im Betriebsablauf stattfinden • Abhängigkeit von spezifischen mobilen Apps oder Plattformen • eventueller Widerstand bezüglich der Bedienung von digitalen Systemen bei technisch weniger geübten Menschen • zeitaufwendige Installation und intensive Schulung, bevor die Systeme von den Mitarbeitenden genutzt werden können und sie die gewünschte Erleichterung bringen • Risiko für Datenschutzverletzungen und Cyberangriffe durch die Verbindung zum Internet • Risiken durch blindes Vertrauen in die Technik • Wunsch nach eigenem Wissensaufbau wird geringer, wenn digitale Tools Arbeiten übernehmen

Nachhaltigkeit von digitalen Tools und Systemen



- Ein großer Vorteil von smarten Geräten und digitalen Tools ist die Steigerung der Effizienz. Das betrifft auch die Energieeffizienz und den Wasserverbrauch, z. B. bei Spülmaschinen.
- Nachteilig ist, dass digitale Arbeitsabläufe erst mal neu erlernt werden müssen.

Daher ist immer zu prüfen, wo eine Innovation den größten Nutzen für die Wirtschaftlichkeit des Betriebs, die Umwelt und die Arbeitsbedingungen bringt.

Beachten Sie: Nur wenn Neuerungen von der Belegschaft angenommen werden, kann sich ein nachhaltiger Nutzen ergeben.

- Fernsteuerung
- Automatisierung
- Datenanalysen
- Interaktionen mit anderen Geräten

In der Privatküche sind smarte Küchengeräte bereits weitverbreitet, z.B. Thermomix, smarter Kühlschrank, smarte Kaffeemaschine. Aber auch in der professionellen Gastronomie werden immer häufiger smarte Kombidämpfer, Induktionsherde oder Kühlschränke mit intelligenten Funktionen eingesetzt.



Multifunktionsküchenmaschine



Kombidämpfer



4.2.1 Smarte Küchengeräte

Smarte Küchengeräte sind technologisch fortschrittliche Küchengeräte, die innovative Funktionen bieten, um Abläufe zu vereinfachen, sicherer zu machen oder zu automatisieren. Die Geräte arbeiten mit:

- künstlicher Intelligenz (KI)
- Internet der Dinge (IoT)
- maschinellem Lernen



Sous-vide Präzisionskocher

Anwendungsbeispiele für smarte Küchengeräte

- **Kombidämpfer** können nach individuellen Bedürfnissen programmiert werden und bieten viele intelligente Programme, die sensorgesteuert die benötigte Hitze einstellen, Wasserdampf zugeben und so Garprozesse vollkommen automatisiert durchführen.
- **Intelligente Kühlschränke** können über Nacht Tiefkühlware schonend auftauen oder direkt für einen Backprozess gären lassen. Darüber hinaus lassen sich automatisch Lagerbestände überwachen und so Engpässe vorbeugen.
- **Smarte Kochfelder und Induktionsherde** ermöglichen programmierbare Kochzyklen und präzise Temperaturregelungen bei langen Garprozessen.
- **Vernetzte Kaffeemaschinen** können den Maschinenstatus digital übermitteln und so frühzeitig die Befüllung und Wartung veranlassen.
- **Automatische Gewürzdosierer** können bei wiederkehrenden Rezepturen genaue Mengen abwiegen und die Zubereitung erleichtern.
- **Intelligente Spülmaschinen** können die Energieeffizienz und den Wasserverbrauch optimieren, indem die Reinigung abhängig von der Verschmutzung gesteuert wird.



Personaleffizienz durch smarte Küchengeräte
Durch die umfangreiche Programmierbarkeit von smarten Küchengeräten kann geeigneten Mitarbeitenden ohne Ausbildung mehr selbstständiges und eigenverantwortliches Arbeiten ermöglicht werden. Eine Schulung an den modernen Geräten ist jedoch dringend erforderlich.

Ein nächster Entwicklungsschritt sind Roboterküchen, die mithilfe austauschbarer Kochmodule und einer Rezeptdatenbank in der Cloud unterschiedlichste Speisen völlig selbstständig herstellen können.

4.2.2 Küchen-Management-Software

Die Küchenverwaltung kann heutzutage umfangreich durch digitale Systeme unterstützt oder ganz übernommen werden. Softwarelösungen zum Küchen-Management beinhalten viele Funktionen, insbesondere bei der Warenwirtschaft (s. Kapitel 8). Hierzu gehören z. B. folgende Verwaltungsprozesse:

- Bestellabwicklung
- Bestandsverwaltung (Inventur)
- Rezeptverwaltung
- Kalkulation der Kosten und Preise
- Überwachung von Anlieferungen und Lagerverwaltung

Diese Funktionen erleichtern den reibungslosen Betriebsablauf, weil Kosten leicht kontrolliert werden können und Lieferengpässe vermieden werden.



Lagerverwaltung



Rezeptkalkulation

4.2.3 Digital gestütztes HACCP-Konzept

Das HACCP-Konzept eines gastronomischen Unternehmens überwacht die kritischen Kontrollpunkte (CCP) im Betriebsablauf, um Gesundheitsgefahren zu vermeiden (s. Kapitel 5.7). Dieses wichtige Konzept des Qualitäts-Managements erfordert mit zunehmender Betriebsgröße viele zeitliche und personelle Ressourcen. Eine digitale Unterstützung ist unter folgenden Voraussetzungen besonders nützlich:

- an den kritischen Punkten im Betriebsablauf sind smarte Geräte eingebunden
- die gesammelten Informationen dieser Geräte werden in einer Küchen-Management-Software verarbeitet

Innerhalb des HACCP-Konzepts kann eine digitale Unterstützung in allen Schritten erfolgen:

1. **Gefahren ermitteln:** Daten aus smarten Geräten und Küchen-Management-Systemen helfen bei der Erkennung von Gefahrenquellen, indem sie Informationen über Temperatur, Feuchtigkeit und andere wichtige Parameter liefern.
2. **Kritische Kontrollpunkte (CCPs) bestimmen:** Erkennung der kritischen Kontrollpunkte, an denen Kontrollmaßnahmen notwendig sind.
3. **Grenzwerte festlegen:** Automatische Benachrichtigungen oder Alarme, wenn vorgegebene Grenzwerte überschritten werden.
4. **Überwachung der kritischen Kontrollpunkte regeln:** Automatische Überwachung der kritischen Kontrollpunkte, Erfassung der Daten sowie Protokollierung der Daten in Echtzeit.
5. **Korrekturmaßnahmen festlegen:** Automatische Benachrichtigungen oder Aufgabenzuweisungen, wenn Korrekturmaßnahmen ergriffen werden müssen.
6. **HACCP-Plan überprüfen:** Überprüfung der Einhaltung des HACCP-Plans. Datensammlung für interne und externe Überprüfungen.
7. **Dokumentation:** Automatische Dokumentation der Schritte, Maßnahmen und Ergebnisse. Dadurch werden die Genauigkeit und Effizienz der Dokumentation verbessert.

Vorteile digital gestützter HACCP-Konzepte

- Zeitersparnis und Personalsparnis
- Nachhaltigkeit durch z. B. Papierersparnis
- individuelle Programmierbarkeit nach gesetzlichen Vorgaben
- genauere Dokumentation mit weniger Fehlern
- automatische Benachrichtigungen an das Personal
- ortsungebundene Echtzeitüberwachung
- digitale Datenanalyse zur Prozessverbesserung

Nachteile digital gestützter HACCP-Konzepte

- höhere Anschaffungskosten und Betriebskosten
- stetige Wartung und Prüfung der digitalen Systeme
- Datenschutz und Datensicherheit müssen gewährleistet werden
- zeitintensive Schulung des Personals
- Personal kann von der Vielseitigkeit überfordert werden
- mögliche Dokumentationslücken bei Ausfall

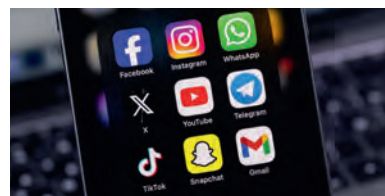
4.2.4 Digitale Kommunikation im Team Küche

Einer der größten gesellschaftlichen Veränderungen durch die Digitalisierung ist die weltweite Vernetzung. Heute kann ohne Zeitverlust weltweit kommuniziert werden. Das verändert auch unseren Umgang miteinander.

Digitale Kommunikation über Messenger-Dienste

Digitale Kommunikation findet in unserem Alltag sowohl im Privatleben als auch im Berufsleben statt. Wenn Sie mit Kollegen und Vorgesetzten über Messenger-Dienste wie WhatsApp, Telegram, Signal, Facebook oder Instagram kommunizieren, beachten Sie Folgendes:

- Datenschutzrisiken sind nicht auszuschließen, wenn sie sensible Daten teilen.
- Missverständnisse passieren schneller, wenn Sie Ihren Gesprächspartner nicht ansehen können (s. S. XX).
- Das Arbeitsklima in Ihrem Team kann leiden, wenn ausschließlich digital kommuniziert wird.
- Die ständige Erreichbarkeit kann zu einer kommunikativen Überlastung führen



Messenger-Dienste



Risiken der digitalen Kommunikation im Beruf

Die Nutzung derselben Social-Media-Dienste für private und berufliche Aktivitäten verwischt die Grenze zwischen Privatleben und Beruf. Wenn Sie immer und überall erreichbar sind und gedanklich nie in Ihrer Freizeit ankommen, kann das Ihre Psyche belasten. Weiterhin sind einige grundsätzliche Gedanken zur Nutzung von Social-Media-Diensten im beruflichen Zusammenhang besonders wichtig:

- Alles, was Sie ins Internet stellen, bleibt meistens für immer auffindbar und kann auch ungewollt von Kollegen und Kolleginnen eingesehen werden.
- Bei allen Nachrichten an die mögliche Wirkung denken. Die „Netiquette“ beachten, also den höflichen Umgang miteinander.
- Kommunikative Missverständnisse können Beziehungen langfristig belasten. Gerade am Arbeitsplatz können daraus Nachteile entstehen.

Digitale Kommunikation mit den Mitarbeitenden

Programme zur Personalplanung erleichtern Absprachen mit allen Beschäftigten und die Erstellung von optimalen Dienstplänen. Über die Systeme werden auch z. B. die Anwesenheit, Urlaubszeiten oder andere Fehlzeiten kommuniziert.

((Bild folgt))

Digitale Personalplanung

Digitale Kommunikation zwischen Abteilungen

Eine effiziente Kommunikation zwischen der Küche und dem Service ist in der Gastronomie besonders wichtig. Digitale Kassensysteme sorgen für eine reibungslose Zusammenarbeit von Küche und Service. Sie leisten viel mehr als nur Zahlungen abzuwickeln. So werden Fehler bei der Übertragung von Informationen minimiert. Zu den Funktionen gehören:

- direkte Übermittlung von Bestellungen in die Küche
- schnelle Weitergabe von Änderungen und Anfragen zwischen den beiden Teams
- Unterstützung bei Fragen zu Allergenen, bei Sonderwünschen und speziellen Anforderungen
- individuelle Rechnungserstellung



Digitale Kommunikation zwischen Service und Küche

Die meisten Kassensysteme sind digitale POS-Kassensysteme. POS bedeutet Point of Sale (Deutsch: Verkaufsstelle). Ein POS-System ist eine Softwarelösung und Hardwarelösung in einem System, um Verkaufsprozesse und Transaktionen zu erleichtern. Zu einem POS-System gehören z. B.:

- Kassenterminal
- Barcodescanner
- Kartenzahlungsgerät
- Belegdrucker
- mobile Geräte (Smartphone, Tablet)
- Softwareanwendungen auf einem Server oder in der Cloud

Vorteile von POS-Systemen für die Gastronomie sind:

- beschleunigte Bestellvorgänge und Zahlungsvorgänge
- präzise Verwaltung des Lagers
- Lieferanten-Management und Kunden-Management
- passgenaue Dienstplangestaltung
- Integration verschiedener Bezahlmethoden (s. S. XX)
- diverse Analysemöglichkeiten



POS-System

Die digitale Kommunikation mit dem Team Küche findet mithilfe von Kassensystemen auch mit anderen Abteilungen statt, z.B. Marketing, Einkauf, Personal und Finanzbuchhaltung. Ein POS-System kommuniziert außerdem mit dem Gast.

4.2.5 Digitale Kommunikation mit dem Gast

Nicht nur für die Mitarbeitenden wird die Digitalisierung immer wichtiger. Auch für Gäste gehören digitale Tools und Annehmlichkeiten zu einem zeitgemäßen Gastroerlebnis. Eine Studie zur Gästewartung an die Digitalisierung der Gastronomie hat ergeben, dass das kontaktlose Bezahlen, aber auch digitale Bons, Online-Reservierungen und Online-Speisekarten immer gefragter sind. Zukünftig wird es außerdem immer mehr innovative Self-Service-Konzepte oder Serviceroboter geben.

Digitale Reservierungssysteme

In den wenigsten Betrieben wird heute noch das klassische Reservierungsbuch mit Stift verwendet. Softwarelösungen für die Gastronomie nehmen Ihnen die Sammlung und Verwaltung von Reservierungen zuverlässig ab.



Online-Reservierung statt Reservierungsbuch

Die Online-Reservierung und Online-Buchung können Ihre Betriebsabläufe stark vereinfachen. Die Funktion können Sie auf Ihrer Homepage, auf Online-Buchungs-Plattformen oder über Social-Media-Kanäle anbieten. Anwendungsbeispiele für Online-Reservierungen und Online-Buchungen sind:

- Tischreservierungen
- Buchung von Events wie Kochkurse, Weinproben
- Außer-Haus-Bestellung

Chatbots können z.B. eingehende Telefonate annehmen und verarbeiten. Diese digitalen Möglichkeiten bringen sowohl für Ihre Gäste als auch für Sie Vorteile.



Umfrage zur Erwartungshaltung der Gäste gegenüber der Digitalisierung in Restaurants, Bars und Hotels

Vorteile von Online-Buchungen und Online-Reservierung für Gäste	Vorteile von Online-Buchungen und Online-Reservierung für Gastronomen
<ul style="list-style-type: none"> • bequeme und ortsunabhängige Buchung und Reservierung • Verfügbarkeit und sofortige Bestätigung rund um die Uhr, unabhängig von den Öffnungszeiten • Zeitersparnis, da es keine Wartezeiten bei der Reservierung und vor Ort gibt • Übersicht über verfügbare Zeiten und Plätze • Spezialanfragen zu Allergien und Unverträglichkeiten möglich • Erinnerungsfunktion und Bestätigung zur Sicherheit für Gäste • Einsichtmöglichkeiten in Speisekarten und Aktionsangebote • direkte Vergleichbarkeit von Leistungen für die Gäste 	<ul style="list-style-type: none"> • Personalsparnis beim Buchungsvorgang und Reservierungsvorgang • effiziente Personalplanung durch bekannte Gästeanzahl • flexible Anpassung von Reservierungen ohne Personaleinsatz (z. B. am Telefon) • Einblick und Selbstständigkeit der Gäste kann Kundenbindung erhöhen • Kundendaten helfen bei zielgruppenorientiertem Marketing • Erinnerungsfunktion und Bestätigung verringern das Risiko, dass Gäste nicht kommen

Digitale Speisekarten

Digitale Speisekarten sind nicht nur bei Online-Reservierungen und Online-Buchungen gefragt. Auch beim klassischen Service am Tisch bieten digitale Speisekarten Annehmlichkeiten für Gast und Personal. Diese können mithilfe von QR-Codes mit den Endgeräten der Gäste abgerufen oder durch bereitgestellte Tablettis eingesehen werden. Vorteile der digitalen Speisekarten sind:

- **Aktualisierbarkeit:** schnelle Updates von Speisen und Preisen
- **Interaktivität:** verbesserte Benutzererfahrung mit Bildern und Bewertungen
- **Kosteneffizienz:** geringere Druckkosten und Materialkosten
- **Umweltfreundlichkeit:** Reduzierung des Papierverbrauchs
- **Multilinguale Optionen:** Anpassung an verschiedene Sprachen
- **Integration von Bestellsystemen:** effiziente Verbindung mit Bestellsystemen und Bezahlungssystemen
- **dynamische Anpassung:** Flexibilität je nach Tageszeit und Verfügbarkeit
- **digitale Promotion:** Einbindung von Werbung und Rabatten
- **statistische Auswertungen:** Datenerfassung für zielgruppengenaue Angebote



Nicht jeder Gast kommt mit einem Smartphone in das Restaurant oder kann mit einem Tablet umgehen. Die Servicekraft sollte in diesem Fall entweder den Gast bei der Bedienung unterstützen oder eine gedruckte Speisekarte bereithalten.



Digitale Speisekarte auf einem Tablet

4.2.6 Online-Marketing

Marketing bezeichnet die Strategie und Umsetzung von Aktivitäten, um Gäste zu gewinnen, den Absatz zu erhöhen und das Unternehmensimage zu verbessern. Dazu gehören alle Aktivitäten, bei denen Sie in Kontakt mit Ihren Gästen kommen. Zeitgemäßes Marketing ist heutzutage digital. Neben der bereits beschriebenen digitalen Gastkommunikation zählen dazu weitere Online-Marketing-Maßnahmen.

Online-Marketing-Maßnahmen

Online-Marketing ist unverzichtbar für den unternehmerischen Erfolg. Dazu gehören alle Maßnahmen im Internet und auf sozialen Netzwerken. Sie haben das Ziel, Kontakt mit potenziellen Gästen und Mitarbeitenden aufzubauen. Dazu gehören:

- **Online-Präsenz:** Das Ziel ist die positive, aufmerksamkeitsstarke und informative Darstellung des eigenen Unternehmens auf der eigenen Homepage oder auf anderen Plattformen.

- **Social-Media-Marketing:** Das Ziel ist die vielfältige Online-Werbung durch die Nutzung verschiedener Plattformen, die oft spezielle Zielgruppen ansprechen.
- **Marketing mit E-Mails und Newsletter:** Das Ziel ist eine enge Bindung mit Gästen, die Ihnen bereits bekannt sind oder die regelmäßig über Ihr Haus informiert werden möchten.
- **Suchmaschinenmarketing (SEM) und Suchmaschinenoptimierung (SEO):** Das Ziel ist, die Sichtbarkeit und Platzierung der eigenen Homepage in Suchmaschinen wie Google zu verbessern, um neue Gäste zu gewinnen.
- **Online-Bewertung:** Das Ziel ist die Förderung von Kundenfeedback auf verschiedenen Bewertungs-Plattformen, um diese positiven oder negativen Rückmeldungen für Werbezwecke oder für Verbesserungen von Unternehmensabläufen zu nutzen.
- **Influencer-Marketing und Affiliate-Marketing:** Das Ziel ist, die Reichweite von Influencern auf sozialen Netzwerken zu nutzen und die Zusammenarbeit durch bezahlte Empfehlungen zu stärken.
- **Digitales Loyalty-Programm (Kundenbindungsprogramm):** Das Ziel ist, die Bindung und Zufriedenheit der Kunden zu stärken, indem das Programm ihnen Belohnungen, Vorteile und personalisierte Angebote bietet. Durch die Sammlung von Kundeninformationen können Unternehmen ihre Marketingstrategien verbessern und den Bedürfnissen ihrer Kunden besser gerecht werden.



Personalsuche mit QR-Code als Online-Marketing-Aktion

Online-Präsenz

Homepage: Auf Ihrer eigenen Homepage können Sie interessierten Gästen einen ersten Eindruck über Ihr Unternehmen vermitteln und wichtige Informationen für Gäste sowie Bewerber und Lieferanten bereitstellen. Übliche Informationen auf einer gastronomischen Homepage sind:

- Unternehmensphilosophie und Alleinstellungsmerkmale, die Sie von den Mitbewerbern abheben
- Bilder, Videos und virtuelle Touren zu Räumlichkeiten und besonderen Veranstaltungen
- Speisekarten und Getränkekarten, zielgruppenspezifische Konzepte, Ausstattungsmerkmale, Veranstaltungsmöglichkeiten, Angebote
- Informationen über Öffnungszeiten, Barrierefreiheit, Anfahrt, Parkplätze
- Kontakthinweise wie Telefonnummer, E-Mail-Adresse, Postanschrift
- Reservierungsmöglichkeit
- Links zu Social-Media-Auftritten
- Job und Karriere in Ihrem Haus
- Datenschutzrichtlinien
- Cookie-Information und Cookie-Zustimmung
- Impressum mit Firmenangaben

Social-Media-Marketing

Social-Media-Plattformen bzw. die sozialen Netzwerke verändern sich stetig. Um zielgruppenspezifisch die richtigen Kanäle zu bespielen, müssen Sie immer die Trends bei Ihren Aktivitäten einbeziehen. Grundsätzlich gilt Folgendes:

- Im Vergleich zu Ihrer Konkurrenz sollten Sie in der digitalen Welt ebenso sichtbar sein.
- Ein Blick auf die Social-Media-Darstellung Ihrer Mitbewerber lohnt sich.
- Zielgruppenspezifische Werbung kann bezüglich ihres Erfolgs analysiert werden.
- Fragen Sie Ihre Kolleginnen und Kollegen aus derselben Zielgruppe, die Sie ansprechen möchten. Welche Aktivitäten würden sie ansprechen?

Online-Bewertungen und Gästefeedback

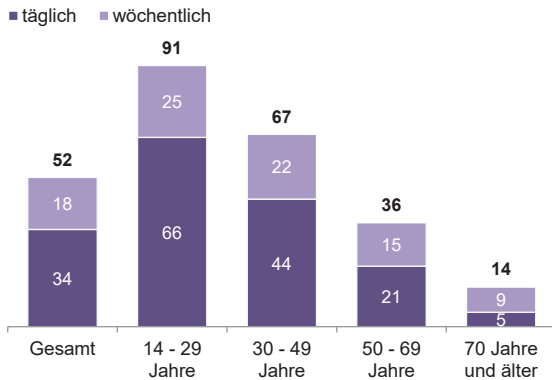
Aufgrund der vielen Angebote orientieren sich potenzielle Gäste häufig an Online-Bewertungen, bevor Sie zu Ihnen kommen. Daher ist positives Feedback ihrer Gäste eine wichtige Werbung für neue Gäste und eine wertvolle Rückmeldung für Ihre weitere Arbeit. Online-Bewertungen und Gästefeedback können Sie aktiv einholen durch:

- Inhalte auf Social-Media-Kanälen, die von Ihren Gästen kommentiert und geteilt werden können
- Bewertungs-Plattformen wie Google, TripAdvisor, Yelp und OpenTable
- Feedbackformulare per E-Mail nach dem Aufenthalt
- QR-Codes auf dem Tisch zur direkten Eingabe eines Feedbacks
- Einbindung von Feedbackboxen auf Ihrer Homepage
- Video-Statements, in denen Gäste kurz mitteilen, wie der Aufenthalt bei Ihnen war

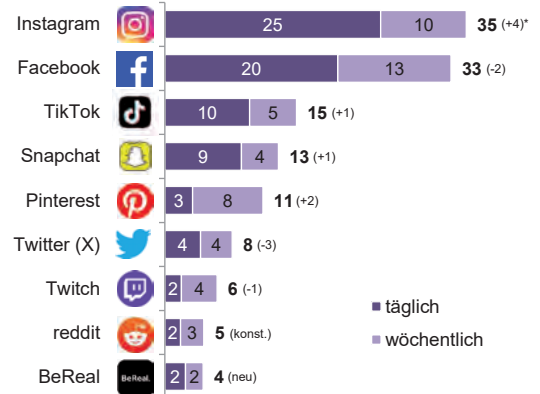
Instagram baut seine Führung vor Facebook aus, TikTok hat sich auf Platz 3 etabliert, gefolgt von Snapchat. Twitter (X) mit weniger Reichweite.

Social Media-Angebote, Angaben in Prozent

Nutzung Social Media (Nettowert)



Social Media-Angebote



Anteil der Nutzer von Social-Media-Plattformen nach Altersgruppen in Deutschland

(Quelle: www.SocialMediaStatistik.de – Eine Marke von DER SEMINAR Cloud)



Positive Online-Bewertungen sind wichtig für den Erfolg

4.3 Digitale Informationsbeschaffung

Die weltweit vernetzten, digitalen Medien bieten ihnen viele Möglichkeiten, z. B. den unbegrenzten Zugang zu Informationen. Eine wichtige Fähigkeit besteht darin, die passenden Informationen aus digitalen Netzen zu beschaffen. Außerdem muss die Qualität der Suchergebnisse geprüft und bewertet werden. Eine geschickte Informationsbeschaffung erfordert passende Suchstrategien und Suchanfragen. Informationen können Sie sich mit klassischen Suchmaschinen und mit KI-Chatbots beschaffen. Dabei sind folgende Punkte zu beachten.



Informationsbeschaffung mit Suchmaschinen

- Suchmaschinen wie Google durchsuchen das gesamte Internet und liefern sehr viele Ergebnisse, deren Qualität nicht geprüft ist.
- Recherchefragen werden auf der Grundlage der Suchbegriffe beantwortet. Überlegen Sie sich daher vor der Frage an eine Suchmaschine genau, welche konkreten Begriffe eine möglichst präzise Antwort ergeben könnten.
- Die Funktionen von Suchmaschinen haben großen Einfluss auf die Ergebnisse. So stellen Sie präzise Anfragen:
 - Nutzen Sie Anführungszeichen für Wortgruppen, die zusammengesucht werden sollen, z. B. „mediterrane Küche“
 - Setzen Sie Minuszeichen, um unnütze Ergebnisse auszuschließen, z. B. „vegane Gerichte-Salat“: schließt Salat aus.
 - Verwenden Sie Suchoperatoren, um gezielt Webseiten zu durchsuchen, z. B. „site:...“ oder bestimmte Dateitypen zu finden, z. B. „filetype:pdf“.



LF
1-14



Informationsbeschaffung mit KI-Systemen

- KI-Systeme berechnen auf Basis großer Textmengen, mit denen sie trainiert wurden, welches Wort am wahrscheinlichsten als Nächstes folgt. Durch diese reine Rechenleistung entsteht nur der Eindruck einer Intelligenz. Bedenken Sie dies bei der Arbeit mit KI-Systemen. Nicht alle Antworten sind richtig oder brauchbar.
- KI-Systeme wie ChatGPT oder Google Gemini funktionieren am besten durch klare Anfragen. So stellen Sie präzise Anfragen:
 - **Person:** Definieren Sie klar die Rolle, aus der geantwortet werden soll. Beispiele: „Küchenchef“ oder „ungelernte Küchenhilfe“.
 - **Aufgabe:** Definieren Sie klar, welche Aufgabe oder welches Problem gelöst werden soll. Beispiele: „Erkläre die Zubereitung einer Béchamelsauce“ oder „Beschreibe die Nährstoffzusammensetzung von Gemüse“.
 - **Kriterien:** Stellen Sie konkrete Anforderungen, die die Anfrage erfüllen soll. Dies könnte die Länge der Antwort, die Art der Informationen oder bestimmte Details umfassen. Beispiele: „Einfach und verständlich“ oder „Detailgenau mit Temperaturen und Zeiten“.
 - **Ziel:** Formulieren Sie das Endziel der Anfrage. Was soll am Ende erreicht werden? Ein klares Verständnis, eine konkrete Antwort oder eine Liste von Möglichkeiten?
 - Beispiele: „Verständnis für die Zubereitungsmethoden“ oder „Kenntnis über die Nährwerte von Zutaten“.
 - **Format:** Bestimmen Sie das gewünschte Format der Antwort. Soll die Antwort in Stichworten, als Text oder in einer bestimmten Struktur gegeben werden? Beispiele: „Schritt-für-Schritt-Anleitung“ oder „Fließtext in kurzen Absätzen“.
 - **Refinement:** Geben Sie ein Feedback oder verfeinern Sie die Anfrage, falls die erste Antwort nicht Ihren Erwartungen entspricht. Klare Anweisungen helfen, die Antwort besser auf die Bedürfnisse anzupassen.



Wissens-Management und Informations-Management

- Sammeln und ordnen Sie die erhaltenen Informationen und Fundorte systematisch, damit Sie schnell auf die Informationen zugreifen können.
- Überprüfen und bewerten Sie immer die Quellen und die Herkunft der Informationen. Die Bedeutung der Institution oder der Autoren, die Aktualität der Information, die neutrale Darstellung der Inhalte und der Vergleich mehrerer Quellen hilft, die Quelle zu beurteilen.

4.4 Urheberrecht und verwandte Schutzrechte

Wenn Sie Informationen von Fremden aus dem Internet beschaffen, speichern und verwenden, müssen Sie das Urheberrecht und verwandte Schutzrechte beachten.

Das **Urheberrecht** ist ein Rechtsschutz für die Schöpferinnen und Schöpfer von kreativen Werken wie Büchern, Musik, Kunstwerken, Fotos, Filmen und Software. Das Urheberrecht gibt den Urhebern das alleinige Recht über die Nutzung des geistigen Eigentums. Dieses Recht besteht automatisch mit dem Verfassen eines Textes oder der Aufnahme von Bild und Ton. Wenn Sie Fotos nutzen wollen, die Sie nicht selbst gemacht haben, muss der Fotograf Ihnen das Nutzungsrecht dafür geben. Für das Nutzungsrecht kann er Bedingungen stellen, z.B. die Nennung seines Namens beim Foto. Wenn Personen auf einem Bild zu erkennen sind, müssen sie ebenfalls einer Veröffentlichung zustimmen. Das gilt nicht, wenn die Personen als Models bezahlt wurden. Wenn Sie Bilder von Personen machen wollen, die sie später veröffentlichen möchten, benötigen Sie ein Model Release (Modelvertrag) von den Personen.



Zum Persönlichkeitsrecht gehört das Recht am Bild

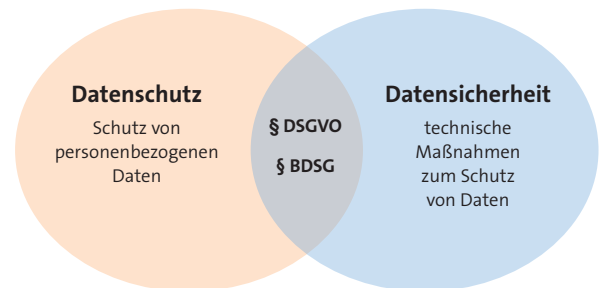
Verwandte Schutzrechte sind rechtliche Bestimmungen, die die Rechte von Personen schützen, die nicht die ursprünglichen Urheber von kreativen Werken sind, aber dennoch an der Verbreitung und Nutzung dieser Werke beteiligt sind. Das können z. B. Buchverlage, Musiklabels oder andere Verwertungsgesellschaften sein.



Nutzung von Inhalten (Bilder, Film, Musik) aus dem Internet

Wenn Sie Inhalte aus dem Internet nutzen möchten, die Sie nicht selbst erstellt haben, müssen Sie die Urheberrechte beachten. Beispiel: In ihrem Betrieb gespielte Musik, die von der Gesellschaft für musikalische Aufführungs- und mechanische Vervielfältigungsrechte (GEMA) verwaltet wird, müssen Sie anmelden und für die Nutzung bezahlen.

Unternehmen, die durch technische und organisatorische Maßnahmen vor Datenverlust, Diebstahl, Beschädigung und unbefugtem Zugriff geschützt werden sollen.



Unterscheidung von Datenschutz und Datensicherheit

4.5 Datenschutz und Datensicherheit in der Gastronomie

Mit der voranschreitenden Digitalisierung und zunehmenden Datenverarbeitung bekommt auch der Datenschutz immer mehr Bedeutung. Kenntnisse über rechtliche Vorschriften des Datenschutzes und sinnvolle Maßnahmen zur Datensicherheit erleichtern Ihnen die Arbeit in der digitalisierten Welt und sichern Sie vor möglichen Risiken ab.

4.5.1 Unterscheidung von Datenschutz und Datensicherheit

Datenschutz umfasst alle gesetzlichen Regelungen und Vorschriften mit dem Ziel, geeignete Maßnahmen zum Schutz von personenbezogenen Daten in Unternehmen sicherzustellen.

Datensicherheit bezieht sich nicht ausschließlich auf personenbezogene Daten, sondern auf alle Daten in einem

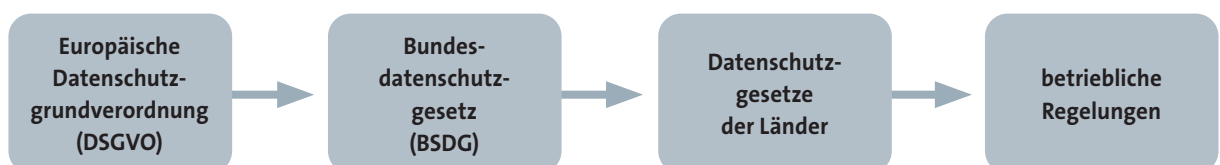
4.5.2 Gesetzliche Grundlagen des Datenschutzes und der Datensicherheit

Nach Artikel 8 der EU-Grundrechtecharta hat jede Person das Recht auf Schutz der sie betreffenden personenbezogenen Daten. Diesen Datenschutz müssen alle Unternehmen auf Basis der gesetzlichen Regelungen gewährleisten.

Die gesetzlichen Regelungen zum Datenschutz bauen aufeinander auf. Die Europäische Datenschutz-Grundverordnung (DSGVO) ist seit dem 25. Mai 2018 in Kraft und steht seither über dem Bundesdatenschutzgesetz (BDSG). Am BDSG orientieren sich die Datenschutzgesetze der einzelnen Länder. Betriebliche Regelungen können geltendes Recht sinnvoll ergänzen. Dabei müssen alle gesetzlichen Mindestanforderungen erfüllt werden.

Beispiel: Ein Restaurant kann die Datenschutzregeln ergänzen, indem es sicherstellt, dass Gästedaten von Reservierungen nur für den aktuellen Besuch verwendet und nach 30 Tagen automatisch gelöscht werden, um die Privatsphäre der Gäste zu schützen.

Die gesetzlichen Vorschriften beinhalten unter anderem Vorgaben zur Benennung eines **Datenschutzbeauftragten**, der die Einhaltung der Datenschutzrichtlinien sicherstellt.



Gesetzliche und betriebliche Regelungen des Datenschutzes

Benennung eines Datenschutzbeauftragten

Die Benennung eines Datenschutzbeauftragten ist für einen gastronomischen Betrieb nicht grundsätzlich vorgeschrieben. Datenschutzbeauftragte sind nach DSGVO vorgeschrieben, wenn

- mindestens 20 Personen regelmäßig mit der **nicht automatischen** Verarbeitung personenbezogener Daten beschäftigt sind
- mindestens 10 Personen regelmäßig mit einer **automatischen** Verarbeitung von personenbezogenen Daten beschäftigt sind

Darüber hinaus sind Datenschutzbeauftragte notwendig, wenn folgende Kriterien erfüllt werden:

- **Art der Datenverarbeitung:** Wenn regelmäßig und systematisch im Rahmen der Serviceleistung **sensible Daten** über grundlegende Informationen wie Namen und Kontaktdaten hinaus erfasst und verarbeitet werden. Hierzu gehören z. B. spezielle Anforderungen, Vorlieben oder Gesundheitsdaten, z. B. über Allergien.
- **Umfang der Datenverarbeitung:** Wenn Daten im „großen“ Umfang erfasst und verarbeitet werden. Hinweis für einen großen Umfang im Sinne der DSGVO sind:
 - die Verwendung von Kundenverwaltungssystemen
 - die Speicherung von Bestellungen
 - die Analyse von Kundendaten für das Marketing
- **Öffentliche Stellen:** Wenn sich der gastronomische Betrieb beispielsweise als Kantine in einer Behörde befindet, kann ein Datenschutzbeauftragter unabhängig vom Umfang der Datenverarbeitung gesetzlich vorgeschrieben sein.



Aufgaben eines Datenschutzbeauftragten nach Artikel 39 der DSGVO

4.5.3 Datenschutz

Die gesetzlichen Vorschriften zum Datenschutz dienen dem Schutz von **personenbezogenen Daten**. Daher sind die personenbezogenen Daten gesetzlich definiert und der Umgang mit Ihnen geregelt. Dies ist für die Gastronomie besonders wichtig, da sie mit vielen personenbezo-

genen Daten arbeitet. Diese können vom Personal, von Lieferanten und auch von Gästen stammen. Der Datenschutz gilt sowohl für elektronisch erfasste Daten, z. B. im Warenwirtschaftssystem, als auch handschriftlich erfasste Daten, z. B. im Reservierungsbuch.

Über die personenbezogenen Daten hinaus stellt die DSGVO eine besondere Kategorie an personenbezogenen Daten unter einen noch stärkeren Schutz. Hierzu gehören Daten, bei deren Missbrauch eine überdurchschnittlich hohe Gefahr für das Selbstbestimmungsrecht der betroffenen Person besteht. Sie dürfen nur in absoluten Ausnahmen erhoben werden.

Personenbezogene Daten

Personenbezogene Daten, z. B.:

- Vorname und Nachname
- Aussehen
- Geburtsdatum
- Wohnadresse
- E-Mail-Adresse
- Telefonnummer
- Personalnummer oder Kundennummer
- Kontodaten
- Kfz-Kennzeichen



Besonders zu schützende Daten, z. B.:

- rassische und ethnische Herkunft, z. B. Hautfarbe
- politische Meinung, z. B. Parteimitgliedschaft
- religiöse oder philosophische Überzeugung, z. B. Religionsbekenntnis
- Gewerkschaftszugehörigkeit, z. B. Mitglied der Gewerkschaft für Nahrung, Genuss und Gaststätten
- Gesundheit, z. B. Lebensmittelunverträglichkeiten
- Sexualleben und sexuelle Orientierung, z. B. Homosexualität
- genetische und biometrische Daten zur Identifikation, z. B. Fingerabdruck

Personenbezogene Daten und sensible Daten



Erfassung sensibler Daten in der Gastronomie
Vermeiden Sie möglichst die Erhebung sensibler Daten.

In der Gastronomie werden sensible Daten allerdings z. B. durch die Teilnahme an Veranstaltungen verschiedenster Organisationen erfasst. Dadurch entsteht ein Datenschutzrisiko.

Umgang mit Daten

Für den verantwortungsvollen Umgang mit Kundendaten, Lieferantendaten und Personaldaten gelten folgende Grundsätze:

- Über alle Informationen gilt eine grundsätzliche Verschwiegenheit.
- Datenerfassung, Datenerhebung, Datenspeicherung, Datenverarbeitung und Datennutzung dürfen nur für einen bestimmten Zweck erfolgen.
- Ohne Rechtsgrund oder wirksamer Einwilligung müssen Daten nach Erfüllung des Zwecks gelöscht werden.
- Zur Erfüllung des Zwecks gilt der Grundsatz der Datensparsamkeit: Es sollen nur Daten erhoben werden, die zur Erfüllung des Zwecks notwendig sind.
- Datenerfassung, Datenerhebung, Datenspeicherung, Datenverwendung und Datenverarbeitung dürfen nur mit Rechtsgrund oder wirksamer Einwilligung erfolgen.



Rechtliche Absicherung nach DSGVO

- Damit Sie sich gemäß Datenschutzgrundverordnung rechtlich absichern, müssen Sie bei der digitalen Kommunikation eine Datenschutzerklärung für Ihre Gäste bereitstellen.
- Auch alle Mitarbeitenden müssen in die Datenschutzerklärung einwilligen.
- Über Ihre Verarbeitung von personenbezogenen Daten und den damit verbundenen Datenschutzrisiken müssen Sie Ihre Gäste aufklären. Auf Ihrer Homepage erfolgt dies durch die Cookie-Zustimmungserklärung.

Gastrechte

Ihre Gäste behalten die Rechte an den von Ihnen gesammelten Daten. Zu den Gastrechten gehören unter anderem:

- **Auskunftsrecht:** Gäste haben das Recht zu erfahren, welche personenbezogenen Daten über sie gesammelt und gespeichert wurden.
- **Berichtigungsrecht:** Gäste können verlangen, dass unrichtige oder unvollständige Daten korrigiert oder ergänzt werden.
- **Recht auf Löschung (auch als „Recht auf Vergessenwerden“ bekannt):** Gäste können unter bestimmten Umständen die Löschung ihrer personenbezogenen Daten beantragen. Dies gilt beispielsweise, wenn die Daten für die ursprünglichen Zwecke nicht mehr benötigt werden.

- **Widerspruchsrecht:** Gäste können der Verarbeitung ihrer personenbezogenen Daten unter bestimmten Umständen widersprechen, insbesondere wenn die Daten für Direktmarketingzwecke verwendet werden.



Auch Mitarbeitende behalten die Rechte an den vom Unternehmen gesammelten Daten.

4.5.4 Datensicherheit

Die Datensicherheit umfasst alle technischen und organisatorischen Schutzmaßnahmen in Ihrem Unternehmen. Zu den Maßnahmen gehören:

- Schutz vor Datenverlust
- Schutz vor Datendiebstahl
- Schutz vor Datenbeschädigung
- Schutz vor unbefugtem Zugriff

Die Maßnahmen beziehen sich auf jede **Datenerfassung**, **Datenerhebung**, **Datenspeicherung**, **Datenverarbeitung** oder **Datennutzung**. Datensicherheit geht damit über den Schutz von personenbezogenen Daten hinaus.

Erfassen, Erheben, Speichern, Verarbeiten und Nutzen von Daten

Begriff	Erklärung
Datenerfassung	Informationen über bestimmte Personen oder Dinge aufschreiben oder speichern, um später darauf zuzugreifen.
Datenerhebung	Informationen von Personen, Dingen oder Ereignissen sammeln, um sie später zu verwenden oder zu verstehen.
Datenspeicherung	Informationen aufbewahren, um sie zu einem späteren Zeitpunkt zu nutzen.
Datenverarbeitung	Informationen sammeln, sortieren, analysieren oder auf andere Weise bearbeiten, um nützliche Ergebnisse oder Erkenntnisse zu erhalten.
Datennutzung	Gesammelte Informationen verwenden, um Antworten zu finden, Entscheidungen zu treffen oder Dinge besser zu verstehen.

Klimabilanz von Datenverarbeitung

Auch Datenverarbeitung hat einen Einfluss auf die Klimabilanz, z. B. durch Energieverbrauch, Kühlungsanforderungen und Entsorgung von Elektronikabfall. Beispiele für die Klimabilanz:

- 1 GB Speicherplatz kann je nach Infrastruktur des Rechenzentrums zwischen 13 kg CO₂ und 24 kg CO₂ pro Jahr erzeugen.
- Der Energieverbrauch einer E-Mail erzeugt etwa 4 g CO₂.

Daher sollte nur das Nötigste gespeichert und versendet werden.



Um die Datensicherheit in Ihrem Unternehmen zu gewährleisten, sollten Sie nachfolgende Maßnahmen zur Datensicherheit umsetzen und durch individuelle Maßnahmen für Ihre konkreten Anforderungen ergänzen.



Keinen Datenträger (USB-Stick) und Datenträger anderer Personen am Computer anschließen, da sie schädliche Software übertragen könnten

Maßnahmen zur Datensicherheit in Ihrem Unternehmen

Maßnahme	Beschreibung
Datenschutzrichtlinien und Schulungen	<ul style="list-style-type: none"> • Entwicklung klarer Datenschutzrichtlinien, die die Sammlung, Nutzung und Weitergabe von persönlichen Daten regeln. • Regelmäßige Schulungen für Mitarbeitende, um sie über Datenschutzbestimmungen zu informieren, bewusstes Verhalten im Umgang mit Daten zu fördern und potenzielle Sicherheitsrisiken zu minimieren. Hierzu gehören auch die regelmäßige Datensicherung und externe Datenlagerung zur Gewährleistung von Korrektheit und Verfügbarkeit.
Zugriffskontrolle	<ul style="list-style-type: none"> • Einführung von benutzerdefinierten Zugriffskontrollen und minimalen Rechtevergaben, um sicherzustellen, dass Benutzer nur auf notwendige Daten zugreifen können.
Benutzeridentifikation und Benutzerauthentifizierung	<ul style="list-style-type: none"> • Verwendung sicherer Passwortrichtlinien. <div style="background-color: #ffff00; padding: 5px; border-radius: 10px; margin: 5px 0;"> Komplexe Passwörter (mindestens 8 Zeichen, Großbuchstaben und Kleinbuchstaben, Zahlen und Sonderzeichen) sind sicherer als die regelmäßige Änderung unsicherer Passwörter. </div> <ul style="list-style-type: none"> • Nutzung von Multi-Faktor-Authentifizierung (MFA) für eine zusätzliche Sicherheitsebene.
Verschlüsselung	<ul style="list-style-type: none"> • Verschlüsselung von Daten während der Übertragung über sichere Protokolle wie HTTPS. • Verschlüsselung von gespeicherten Daten, insbesondere von sensiblen Informationen wie Kundendaten und Finanzdaten, um den Zugriff bei unbefugtem Zugriff zu verhindern.
Überwachung und Protokollierung	<ul style="list-style-type: none"> • Einführung von Systemen zur Überwachung von Netzwerkaktivitäten, Benutzerzugriffen und anderen sicherheitsrelevanten Ereignissen. • Protokollierung von Zugriffseignissen und Überwachungsdaten, um verdächtige Aktivitäten zu identifizieren, Schwachstellen zu erkennen und die Einhaltung von Sicherheitsrichtlinien zu überprüfen.

Maßnahme	Beschreibung
elektronische Signatur	<ul style="list-style-type: none"> • Nutzung von elektronischen Signaturen, um die Authentizität von digitalen Dokumenten zu gewährleisten und sicherzustellen, dass sie nicht unbemerkt verändert wurden.
Cloud-Speicherung	<ul style="list-style-type: none"> • Nutzung von Cloud-Speichern für Daten, um Flexibilität und Verfügbarkeit zu verbessern. • Risiko-Management im Hinblick auf mögliche Komplettausfälle und Datensicherheitsgefahren durch Cloud-Service-Provider.
physischer Schutz	<ul style="list-style-type: none"> • Einsatz von Sicherheitsmaßnahmen zum Schutz von physischen Zugangspunkten zu kritischen Bereichen, Serverräumen und Hardware-Infrastrukturen. • Kontrollierte Zutrittskontrolle, um unbefugten Zugang zu sensiblen physischen Standorten zu verhindern. • Videoüberwachung und Alarmsysteme zur Erkennung und Meldung von unautorisierten Zugriffen.
Verbot der Verwendung von USB-Sticks	<ul style="list-style-type: none"> • Richtlinie zur Untersagung der Nutzung von USB-Sticks. • Sensibilisierung für Gefahren bei der Datenübertragung. • Technische Maßnahmen: Deaktivierung von USB-Ports auf nicht autorisierten Geräten.

Aufgaben

1. Erklären Sie folgende Begriffe
 - a) Künstliche Intelligenz
 - b) Industrie und Wirtschaft 4.0
 - c) Internet der Dinge
 - d) smartes Handwerk
2. Beschreiben Sie 4 digitale Kompetenzen, mit denen Sie zukunftssicher in der Arbeitswelt stehen.
3. Nennen Sie je 3 Vorteile und 3 Nachteile von digitalen Tools, Geräten und Systemen.
4. Erläutern Sie die Risiken der digitalen Kommunikation im beruflichen Bereich. Worauf sollten Sie achten?
5. Erklären Sie den Unterschied zwischen Datenschutz und Datensicherheit
6.
 - a) Welche Daten gehören zu den personenbezogenen Daten?
 - b) Welche Daten gehören zu den sensiblen Daten?
 - c) Beschreiben Sie den Unterschied zwischen personenbezogenen Daten und sensiblen Daten.
7. Welche gesetzlichen Regelungen gibt es zum Datenschutz?
8. Nennen Sie mindestens 3 Maßnahmen zur Datensicherheit in einem Unternehmen.
9. Nennen Sie je 5 mögliche Risiken für den Datenschutz und die Datensicherheit.

Aufgaben zu Situationen

1. Lesen Sie nochmals die Situation auf Seite XX. Stellen Sie eine Themenliste für die Veranstaltung zusammen.
2. Überlegen Sie, welche digitalen Tools, Geräte und Systeme Ihnen aus dem Betrieb und der Schule bekannt sind.
3. Formulieren Sie Vorschläge für weitere Digitalisierungen an Ihrem Arbeitsplatz.
4. In der Gastronomie sind bereits viele Abläufe digitalisiert. Was sind Ihrer Meinung nach die wichtigsten Digitalisierungen in der Gastronomie?
5. Welche Erfahrungen haben Ihre Kollegen und Kolleginnen mit Digitalisierungsprozessen gemacht? Befragen Sie 2 Mitarbeitende in Ihrem Betrieb bis zum nächsten Berufsschulunterricht.
6. Beschreiben Sie detailliert, wie Sie zum Schutz der Gastrechte mit Kundendaten umgehen.
7. Digitalisierung: Vorteil oder Nachteil? Diskutieren Sie in Ihrer Klasse in 2 Gruppen mit den beiden unterschiedlichen Standpunkten. Sammeln Sie Stichpunkte zu Ihrer Position und diskutieren Sie auf dieser Grundlage folgende Bereiche:
 - a) Vorteile und Nachteile im Privatleben
 - b) Vorteile und Nachteile im Beruf
8. Recherchieren Sie, was der Begriff Cyberkriminalität bedeutet. Geben Sie 3 Beispiele dazu.
9. Der neueste Trend sind Kochroboter. Recherchieren Sie, welche Kochroboter es gibt. Wählen Sie einen Kochroboter aus und stellen Sie ihn der Klasse vor.
10. Können Sie sich einen Kochroboter an Ihrem Arbeitsplatz vorstellen? Begründen Sie Ihre Antwort.

20 Fleischspeisen

Sie sind zurzeit am Saucierposten eingesetzt. Ihr Ausbilder haft Ihnen die Aufgabe zugeteilt, die Rouladen zuzubereiten. Sie haben noch nie eine Roulade zubereitet und fragen daher Ihren Kollegen, was Sie beachten sollten.

- Welches Fleisch kaufen Sie dazu ein?
- Von welchem Schlacht tier stammt das Fleisch?
- Aus welchem Teilstück wird Rouladenfleisch geschnitten?
- Welche Füllung ist in der Roulade enthalten?
- Welche Gartechnik setzen Sie ein?

Ihr roter Faden durch das Kapitel:



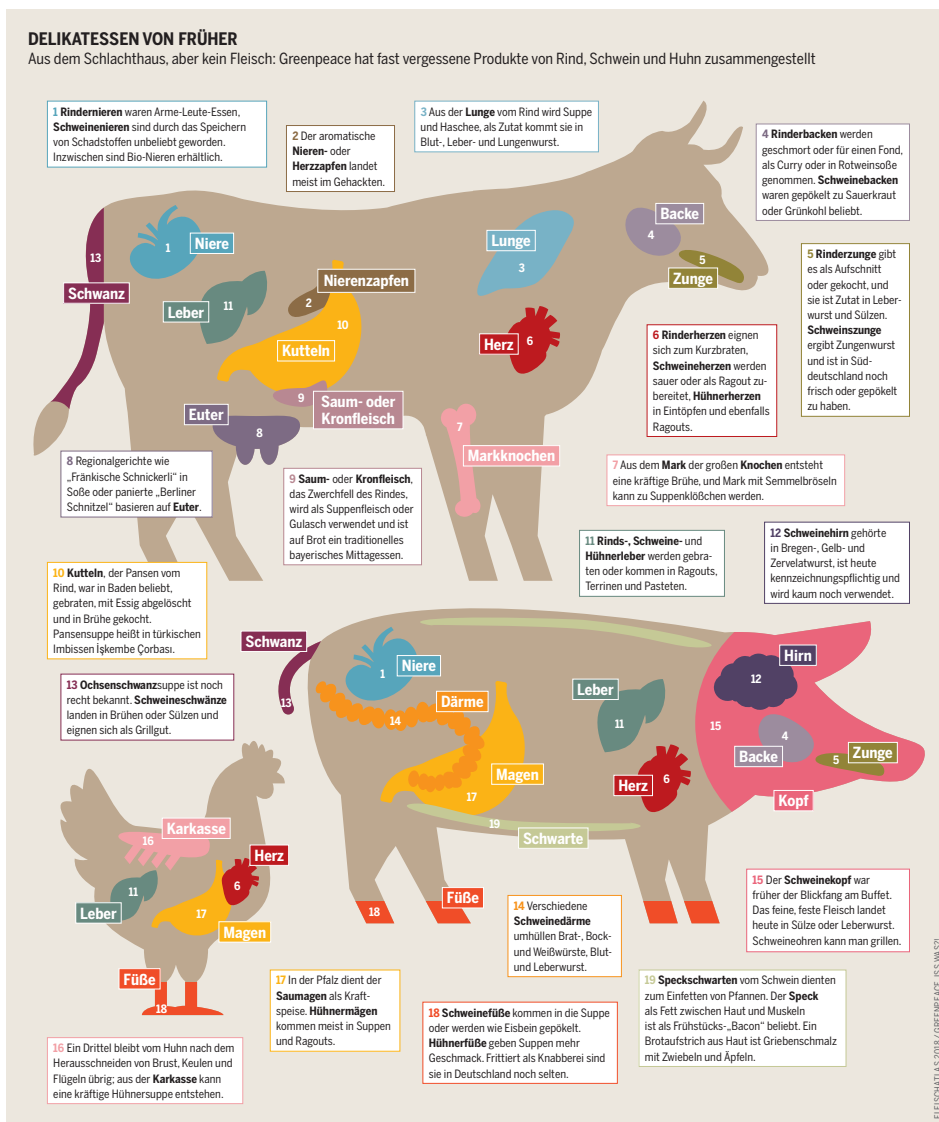
20.1 Grundlagenwissen Fleisch, insbesondere Schlachtfleisch

viande · meat

Fleisch ist das Skelettmuskelfleisch von Schlachttieren und Wild. Dazu zählen alle essbaren Teile von warmblütigen, geschlachteten oder erlegten Tieren. Bei erlegten Tieren handelt es sich um Wild. Blut, Fett und Innereien werden ebenfalls in der Küche verarbeitet.

Viele Gäste essen nach wie vor gern Fleisch, jedoch legen immer mehr Gäste Wert auf ökologisch erzeugtes Fleisch. Das Tier im Ganzen verwerten – **Nose To Tail** – sowie eine nachhaltige Fleischproduktion stehen immer mehr im Interesse der heutigen Gäste. Bei der nachhaltigen Fleischproduktion wird nur so viel produziert wie verbraucht wird.

Folgende Abbildung gibt einen Überblick über die Verwertungsmöglichkeiten des ganzen Schlachttieres:

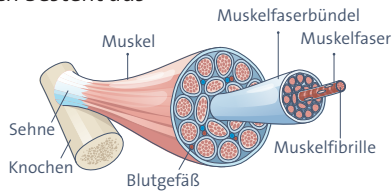


Schlachttiere im Ganzen verwerten

20.1.1 Fleischaufbau

Skelettmuskelfleisch besteht aus

- Muskelfibrillen,
- Muskelfasern,
- Muskelfaserbündeln,
- Bindegewebe und
- Fettgewebe.



Aufbau von Muskelfleisch

Muskelfasern bestehen aus wertvollen Eiweißen (Proteinen). Das Bindegewebe ist zäh und hält die Muskelfasern zusammen. Erst mit der beginnenden Fleischreifung (s. S. XX) und geeigneten Zubereitungsarten wird das Bindegewebe kaubar.



Marmoriertes Fleisch

Eingelagertes Fett fördert den Geschmack und auch die Saftigkeit des Fleisches. Am besten ist **marmoriertes** Fleisch. Das Fettgewebe verteilt sich gleichmäßig im Fleisch.

20.1.2 Zusammensetzung von Fleisch

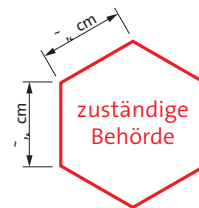
Fleisch ist nährstoffreich. Neben wertvollen Proteinen enthält es wertvolle Mineralstoffe und Vitamine. Mageres Fleisch hat weniger Kalorien als fettreiches Fleisch.

	100g rohes Schweinefilet (mageres Fleisch) besteht aus:	100g durchwachsender roher Schweinebauch (fetteres Fleisch) besteht aus:
Wasser	ca. 75%	ca. 60%
Protein	22%	18%
Fett	ca. 2%	21%
Vitamine, Calcium, Kalium, Eisen, Glykogen	1%	1%

20.1.3 Fleischbeschau und Tauglichkeitsstempel

Bevor Fleisch in den Handel kommt und verarbeitet wird, muss der Tierarzt oder die Fleischkontrolleurin laut Tierschutzgesetz eine **Fleischbeschau** beim lebenden und geschlachteten Tier durchführen. Nach erfolgreicher Lebendbeschau darf das Schlachttier geschlachtet werden. Dabei wird auf einen gesunden Zustand des Tieres geachtet und Krankheiten des Schlachttieres können ausgeschlossen werden. Sobald das amtliche Ergebnis vorliegt, wird das Fleisch mit einem amtlichen Stempel gesiegelt.

Tauglichkeitsstempel



In Deutschland oder in der europäischen Wirtschaftsgemeinschaft geschlachtet (links). Im Ausland geschlachtet (rechts).

20.1.4 Fleischqualität



Die Fleischqualität hängt von mehreren Faktoren ab. Hochwertiges Fleisch ist saftig und zart. Schweinefleisch hat eine rosa bis hellrote Farbe, Rindfleisch eine schöne rötliche. Hochwertiges Fleisch hat eine feste Konsistenz und gibt auf Fingerdruck leicht nach. Es riecht in rohem Zustand angenehm frisch und hat eine leicht glänzende Oberfläche. Das Alter beeinflusst die Verwendung und die Zubereitung der Teilstücke des Schlachttieres. Junge Tiere haben feinfaserigeres Fleisch, ältere Tiere hingegen grobfaserigeres Fleisch.

Weitere Faktoren, die die Fleischqualität beeinflussen, sind:

- Geschlecht
- Rasse
- Futter
- Transport
- Schlachtung
- Hygiene
- Zerlegung
- Lagerung
- Verarbeitung

20.1.5 Fleischqualitätsmängel

Die Ursachen von Fleischqualitätsmängeln sind oft in der genetischen und physiologischen Veranlagung der Schlachttiere zu finden, hängen aber auch von der Behandlung der Tiere kurz vor dem Schlachten ab. Tiere, die gestresst sind, liefern eine schlechtere Fleischqualität.

Schlacht tier	Bezeichnung	Fleischqualitätsmängel
Schwein  PSE-Fleisch	PSE-Fleisch P = Pale/blass S = Soft/weich E = Exudative/wässrig	Dieses Fleisch entsteht durch Einkreuzung stressempfindlicher Rassen. Das Schweinefleisch hat eine weiche Konsistenz, eine blasse Farbe und besitzt ein schlechtes Fleischsafthaltevermögen. Es kann nicht lange gelagert werden. Außerdem hat das Fleisch kaum Aroma.
Schwein  DFD-Fleisch	DFD-Fleisch D = Dark / dunkel F = Firm / fest D = Dry / trocken	Dieses Fleisch entsteht ebenfalls durch Stressbelastung. Das Schweinefleisch hat eine dunklere Farbe und einen faden Geschmack. Das Fleisch ist bakterienanfällig und kann daher nur begrenzt gelagert werden.
Rind	DCB-Fleisch D = Dark/dunkel C = Cutting/schneiden B = Beef/Rindfleisch	Dieses Rindfleisch hat die gleichen negativen Eigenschaften wie DFD-Fleisch vom Schwein: fader Geschmack, sehr dunkle Farbe, kurze Lagermöglichkeit.
Rind	cold shortening effect cold = kühl shortening = Verkürzung	Das Fleisch wurde nach dem Schlachten zu schnell abgekühlt. Die Muskelfasern des Fleisches haben sich dabei zu schnell verkürzt. Dieses Fleisch bleibt nach der Zubereitung zäh.

20.1.6 Fleischreifung und Lagerung

Für die Verarbeitung und Zubereitung von Fleisch gilt es, eine gute Reifung des Fleisches zu erzielen. Neben Alter, Geschlecht, Rasse und Fütterungszustand, spielt dabei der **Schlachtvorgang** eine wichtige Rolle. Die Tiere sollten vor der Schlachtung keinem Stress ausgesetzt werden und am besten ausgeruht sein. Die Schlachttiere weisen dann einen hohen Glykogenwert auf, der später bei der Fleischreifung zur Wirkung kommt. Je mehr **Glykogen** im Schlachttierkörper vorhanden ist, umso mehr sinkt der pH-Wert ab und das Glykogen wird eher in Milchsäure umgewandelt. Ideale Voraussetzungen für eine optimale Fleischreifung.

Ablauf der Fleischreifung:

Muskelstarre	<ul style="list-style-type: none"> • Muskelfasern erhärten • pH-Wert 6,2
Glykogenabbau zu Milchsäure	<ul style="list-style-type: none"> • Absenkung des pH-Wertes • pH-Wert 5,2 und 5,4
Eiweißabbau	<ul style="list-style-type: none"> • Muskulatur wird gelockert • Geschmacksbildung • pH-Wert 6,6 bis 6,9

Im Fleischkühlhaus herrscht zu Beginn der Fleischreifung eine **Temperatur** von ca. 1°C bis 2°C. Beim Ausreifen herrscht eine Temperatur von ca. 0°C bei einer relativen Luftfeuchtigkeit von ca. 75% bis 80%. Die Fleischreifedauer wird von der Art des Schlachttieres vorgegeben.

Fleischreifedauer unterscheidet sich je nach Tierart und Garmethode:



Schwein

3 bis 5 Tage: zum Braten



Rind

- 3 bis 6 Tage: zum Kochen
- 7 bis 10 Tage: zum Braten
- ab 10,5 Tage: zum Kurzbraten



Kalb

3 bis 8 Tage: zum Braten



Lamm

3 bis 8 Tage: zum Braten

Reifemöglichkeiten

Heutzutage werden Schlachttiere in der Gastronomie nur noch vereinzelt als Tierkörper abgehangen. Größtenteils ist die Reifung im Vakuumbbeutel verbreitet. Rindfleisch reift aufgrund seiner Struktur länger als Kalbfleisch und Schweinefleisch.

Vakuumreifung

Das Fleischteilstück, hauptsächlich Kurzbratfleisch, wird in einen speziellen Vakuumbbeutel eingeschweißt und ist daher keinem Austrocknungsverlust und Saftverlust ausgesetzt.



Vakuumreifung

Dry Ager

In modernen Reifekühlschränken wie zum Beispiel dem **Dry Ager** wird Fleisch bei ca. 1 °C bis 2 °C und zwischen 80% bis 85% Luftfeuchtigkeit abgehangen. Das kann bis zu mehreren Monaten dauern.

Die Vorteile des Dry Agers sind: Das Fleisch kann in Ruhe reifen. Die Tür bleibt geschlossen und wird nicht ständig geöffnet oder geschlossen, wie es beim Fleischkühlhaus der Fall ist.



Dry Ager

Aus Nachhaltigkeitsgründen kommt immer mehr das Vakuumieren in speziellen Behältnissen zum Einsatz: das sogenannte **GreenVac-System**. Es zeichnet sich aus durch: langlebiges Material, stapelbar, vielfältige Verwendungsmöglichkeiten, Gastronomie-Norm (GN).



Lagerung von Fleisch

Das Kühlhaus muss sich in einem sehr guten hygienischen Zustand (s. S. XX) befinden!
 Temperatur 2 °C bis 4 °C bei Frischfleisch, mindestens -18 °C bei Tiefkühlfleisch,
 tägliche Temperaturkontrolle
 bei Frischfleisch muss eine gute Luftzirkulation vorhanden sein
 frischen angenehmen Geruch im Kühlhaus gewährleisten
 Fleisch zum Abhängen mit ausreichend Abstand aufhängen



LF
7

20.17 Tierhaltungskennzeichnung

Fleischpackungen im Handel können mit der freiwilligen Angabe zur Haltungsform gekennzeichnet werden. Es gibt vier Haltungsform-Stufen. Diese Kennzeichnung gibt es für Schweine, Hähnchen, Puten, Jungbullen/Ochsen, Färsen, Mastkälber, Milchkühe, Pekingenten sowie Kaninchen.



Freiwillige Kennzeichnung – Haltungsform

Ab 2024 gibt es eine **staatliche Tierhaltungskennzeichnung**, die verpflichtend ist. Die Tierhaltungskennzeichnung muss bei Fleisch aus Deutschland angegeben werden. Zunächst gilt diese Pflicht nur für Schweinefleisch.



Verpflichtende Kennzeichnung – staatliches Tierhaltungskennzeichen

20.18 Alternativprodukte als Fleischersatz

Alternativprodukte für Fleisch liegen im Trend. Um die Fleischalternativen herzustellen, werden proteinhaltige pflanzliche Produkte verwendet, zum Beispiel:

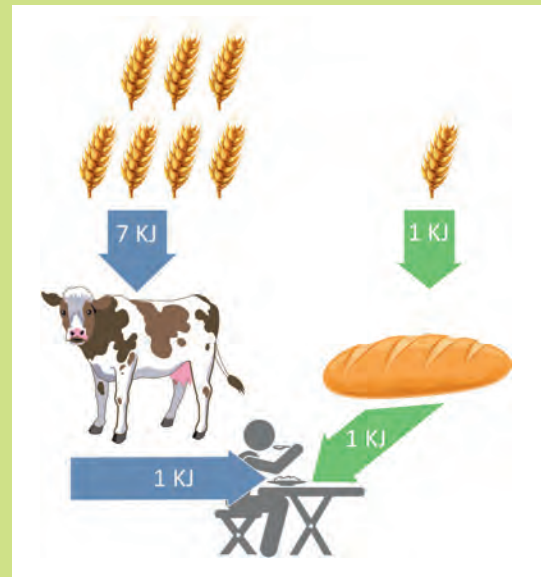


Sojabohnen



Weizen

Die Erzeugung tierischer Produkte verursacht grundsätzlich mehr Treibhausgase als die Erzeugung pflanzlicher Produkte. Fleischalternativen aus pflanzlichen Rohstoffen wie Sojabohnen oder Weizen sind daher nachhaltiger als Fleischprodukte.



Fleischerzeugung benötigt viel Energie

Tofu aus Sojabohnen

enthält viel Protein, Eisen und Magnesium. Aus Tofu werden sehr gern **vegane Wurst** oder alternative Fleischwaren hergestellt.



Tofu

Sojasprossen/Mungbohnsensprossen

enthalten viel Protein und werden sehr gern als Alternative zu Fleisch eingesetzt.



Sprossen

Sojaschnetzel

sind ein günstiger Fleischersatz. Sie werden in Gemüsebrühe eingeweicht, dadurch vergrößert sich das Volumen. Danach die Sojaschnetzel auspressen und braten und zum Beispiel zu einem **veganen Gulasch** zubereiten.



Sojaschnetzel

Tempeh aus Sojabohnen

ist ein Fermentationsprodukt und stammt aus Indonesien. Es wird dort schon seit langer Zeit als nährstoffreicher Fleischersatz verzehrt. Tempeh ist gut für die Verdauung und enthält viel Protein, Calcium und Folsäure. Dadurch ist es ideal, um Fleisch zu ersetzen und daraus ein **veganes Schnitzel** oder eine **vegane Bolognese** herzustellen.



Tempeh

Seitan aus Weizenstärke

hat einen sehr hohen Proteingehalt, eine fleischige Textur und einen fleischähnlichen Geschmack. Seitan stammt aus der asiatischen Küche und besteht hauptsächlich aus Gluten. Es ist daher nicht für Menschen mit Glutenunverträglichkeit geeignet. In der Küche werden gern **Seitanburger** zubereitet.



Seitan

Jackfrucht

ist ein asiatisches Obst, wird unreif geerntet und ist relativ geschmacksneutral. Sie hat eine faserige Textur, daher ist die Jackfrucht ein besonders guter Fleischersatz für **Pulled Pork**. Die Jackfrucht unbedingt marinieren. Die Marinade aus Barbecue-Sauce, Zwiebel, Knoblauch, Tomatenmark, etwas Senf, Räuchersalz, Paprikapulver, ein wenig Chili und Kümmel zubereiten. Blumenkohl, Topinambur, Schwarzwurzeln können ähnlich wie die Jackfrucht verwendet werden.



Jackfrucht

Weitere Informationen finden Sie in den „Leitsätzen für vegane und vegetarische Lebensmittel mit Ähnlichkeit zu Lebensmitteln tierischen Ursprungs“.

20.2 Schlachtfleisch

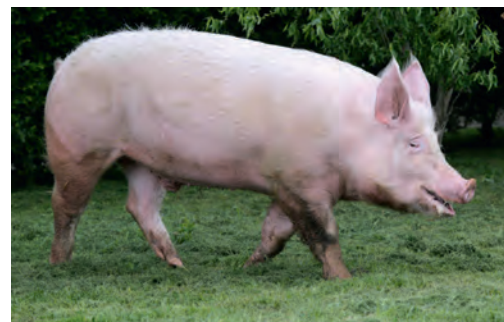
20.2.1 Schwein

porc · pork

Das Schwein stammt vom Wildschwein ab. Es handelt sich bei den Schweinerassen heutzutage meist um Mischrassen (Kreuzungen). 90% aller Schweine gehören zu der Rasse der **veredelten Landschweine**.

Zuchtziele:

- Vollfleischigkeit
- dünner Speck
- stark ausgeprägter Schinken



Schwein

Gastronomisches Angebot – Einteilung Schwein

Die Gastronomie verwendet folgende Schlachttiere:

Kategorie	Merkmale	Alter	Schlachtgewicht
Milchferkel/Spanferkel	männlich/ weiblich nur mit Milch gefüttert	ca. 4 Wochen	10 kg
Ferkel	männlich/ weiblich	ca. 6 Wochen	20 kg
Grillschwein	männlich/ weiblich auch als Läufer bezeichnet	ca. 8 Wochen	20 kg bis 40 kg
Mastschwein	männlich/ weiblich als Ferkel kas- triert worden	ca. 4 Monate bis 5 Monate	100 kg bis 115 kg



Schlachtkörper klassifizieren

Grobzerlegung – Feinzerlegung

Gastronomisch gesehen werden Schweine als Schweinehälften zum selbst zerlegen oder als Teilstücke angeboten.



Schweinehälfte



Schweinekeule –
Grobzerlegung



Schweineoberschale –
Feinzerlegung

LF
7

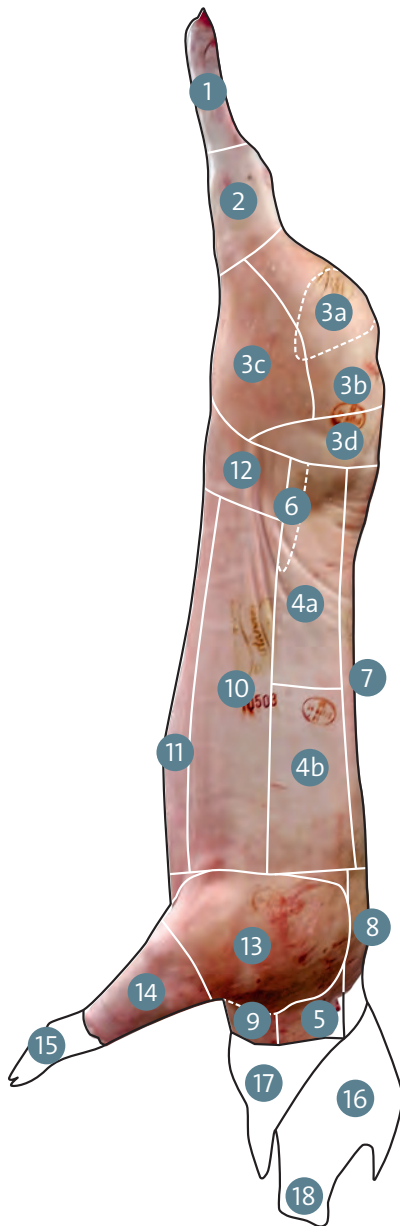
Handelsklassen beim Schwein

Die Grundlage für die Einstufung in das Handelsklassenschema bei Schweinen sind Klassifizierungsgeräte, welche den **prozentualen Muskelfleischanteil** des Schlachtkörpers ermitteln.

Handelsklasse	Anforderungen (Muskelfleischanteil in %)
S	60 und mehr
E	55 und mehr, jedoch weniger als 60
U	50 und mehr, jedoch weniger als 55
R	45 und mehr, jedoch weniger als 50
O	40 und mehr, jedoch weniger als 45
P	weniger als 40
M	Schlachtkörper von Sauen
V	Schlachtkörper von zur Zucht verwendeten Ebern und Altschneidern

Zerlegung nach DLG-Schnittführung und Verwendungsmöglichkeiten

Der Schlachtkörper wird zerlegt und die Knochen werden möglichst fleischfrei herausgetrennt.



Schwein – Zerlegung

Nr.	Fleischteile nach DLG-Bezeichnung	Verwendungsbeispiele
1, 15	Spitzbein (Pfote)	Saucenansatz, Sülzstand
2, 14	Eisbein (Schweinhaxe)	Schweinhaxe, Berliner Eisbein, Eisbeinsülze
3	Schinken (Schlegel)	Prager Schinken, im Ganzen gebratene Schweinekeule
3a	Oberschale	Schnitzel, Geschnitzeltes, Schweineroulade
3b	Schinkenstück (Unterschale)	Schnitzel, Schweineroulade, Schweinebraten
3c	Nuss	Schnitzel, Gulasch
3d	Schinkenspeck (Hüfte)	Schweinsgulasch
4a	Filetkotelett	gebratenes Filetkotelett
4b	Stielkotelett	gebackenes Kotelett, Kasseler
5, 8	Kamm	Holzfüllersteak, Rostbraten, Schweinebraten
6	Filet	gefülltes Schweinefilet
7	Rückenspeck	zum Bardieren, Lardieren, gewürfelt als Einlage für Blutwurst
9	Brustspitz	Gulasch, gebratener Brustspitz
10, 11, 12	Bauch (Wammerl)	gefüllter Schweinebauch, Krustenbraten
13	Bug/Schulter	Schäufele, Schweinebraten, Vorderschinken
16	Kopf	Schweinskopfsülze, Presssack
17	Backe	geschmorte Schweinebacke
18	Rüssel (Schnauze, Schnute)	gepökelt als Einlage für Eintopf (Snuten un Poten)

Gerichte vom Schwein

Schweinshaxe (6 Portionen) *jarret de porc · pork knuckle*

Zutaten

6 Stück Schweinshaxen
Salz, Pfeffer,
Knoblauch,
Kümmel
0,3 kg Mirepoix

0,1 l Dunkelbier
0,6 l Braune Brühe

Herstellung

- Schwarte rautenförmig einschneiden
- Schweinshaxen würzen und in eine Bratreine legen
- Mirepoix dazugeben und im Backrohr bei 180 °C oder im Kombi bei 160 °C ca. 60 Minuten bis 70 Minuten braten
- die Schweinshaxen mehrmals mit Dunkelbier übergießen
- Braune Brühe nach ca. 40 Minuten zugeben
- Schweinshaxen aus der Bratreine nehmen und im Backrohr bei ca. 200 °C bis 220 °C knusprig braten
- Saucenansatz aufkochen lassen und durch ein grobes Sieb passieren
- alternativ kann die Sauce zusammen mit dem Mirepoix serviert werden

Anrichten: mit Kartoffelknödel/Serviettenknödel/Semmelknödel und Sauerkraut/Bayrisch Kraut oder Krautsalat



Schweinshaxe

Gebackenes Schweinekotelett (6 Portionen) *côtelette de porc panée · baked pork chop*

Zutaten

6 Stück Schweinekoteletts
Salz, Pfeffer
3 Stück Eier
0,12 kg Mehl
0,15 kg Semmelbrösel
0,3 kg Butterschmalz

Herstellung

- Schweinekoteletts klopfen
- Schweinekoteletts mit Salz und Pfeffer würzen
- Eier verquirlen
- Koteletts mehlieren
- mehlierte Koteletts in Ei-Mischung tauchen und in Semmelbrösel wenden
- Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die panierten Schweinekoteletts darin goldbraun ausbacken

Anrichten: mit Kartoffel-Gurkensalat/Pommes oder Röstkartoffeln, Zitronenecke



Gebackenes Schweinekotelett

Weitere Gerichte vom Schwein:

@Schäufele

@Krustenbraten

@Surbraten

20.2.2 Rind

bœuf · beef

Rinder werden der Herkunft nach in Höhenvieh und Niederungsvieh eingeteilt. Außerdem unterscheiden Sie in:

Zweinutzungsrinder	Milchbetonte Zweinutzungsrinder	Fleischrassen
 Deutsches Fleckvieh	 Deutsche Schwarzbunte	 Charolais
 Deutsche Rotbunte	 Deutsches Braunvieh	 Limousin
 Deutsches Gelbvieh	 Deutsches Rotvieh/Angler	 Wagyu

Gastronomisches Angebot – Einteilung Rind

Die Gastronomie verwendet folgende Schlachttiere:

Kategorie	Merkmale	Alter
V – Kalb (s. S. XX)	männlich/weiblich <ul style="list-style-type: none"> • wird meist mit Milch aufgezogen • helles zartes Fleisch • wenig Bindegewebe • im Preis teurer als Rindfleisch 	bis 8 Monate
Z – Jungrind	männlich/weiblich <ul style="list-style-type: none"> • wird mit Heu, Gras, Silomais und Getreide gefüttert • dunklere Farbe als Rindfleisch 	8 Monate bis 12 Monate
E – Färs	weibliches ausgewachsenes Rind, das noch kein Kalb bekommen hat <ul style="list-style-type: none"> • langsames Wachstum im Vergleich zu männlichen Rindern • mit feinen Fettäderchen durchzogen, daher eine gute Marmorierung des Fleisches 	24 Monate bis 36 Monate
C – Ochse	männliches Rind, das vor der Geschlechtsreife mit ca. 8 Monaten kastriert wird <ul style="list-style-type: none"> • saftiges, aromatisches Fleisch • marmoriertes Fleisch 	ca. 24 Monate
A – Jungbulle	männlich <ul style="list-style-type: none"> • rotes Fleisch • wird vom Metzger eher für die Wurstproduktion verwendet 	ca. 18 Monate bis 24 Monate

Grobzerlegung – Feinzerlegung

In der Gastronomie geht der Trend vermehrt dahin, Rinderviertel einzukaufen und selbst zu zerlegen. Die Teilstücke werden ausgelöst und zu verschiedenen Speisen verarbeitet.



Rinderhälfte



Rinderkeule – Grobzerlegung



Rouladenfleisch – portioniert Rinderoberschale – Feinzerlegung

Metzgerei Muster Musterhausen Organinvent Nr.: 10001-4000007	
D ES 184	D EZ 156
DE-05-1995-BLE9-0001-0	
Kategorie/Fleischart Jungbulle	Herkunft: Deutschland Geburt in: Deutschland Mast in: Deutschland
Charge/Ident-Nr. B0101322	geschlachtet in: Deutschland ES 184 zerlegt in: Deutschland EZ 156
Artikel/Teilstück Dicker Bug	
verpackt am: 03.01.20xx mindestens haltbar bis: 03.02.20xx bei 0–5 °C	

Beispiel für ein Fleischetikett

Kopfzeile

mit Namen und/oder Logo und der EU-Zulassungsnummer des für die Angaben auf dem Etikett Verantwortlichen sowie Angabe des genehmigten Etikettierungssystems.

Kategorie/Fleischart

z. B. Jungrind, Jungbulle, Bulle, Färsche, Ochse, Kuh, Kalb, gemäß der Handelsklassenverordnung für Rindfleisch.

Schlachalter

Das Schlachalter wird über die Kategorie/Fleischart definiert.

Herkunft

Herkunft, Geburt in, Mast in: Ländername geschlachtet in, zerlegt in: Ländername sowie Zulassungsnummer des Schlachtbetriebs und Zerlegebetriebs

Charge/Ident-Nr.

Sie ermöglicht die Rückverfolgbarkeit des Fleisches entweder auf das betreffende Einzeltier oder auf eine Gruppe von Tieren.

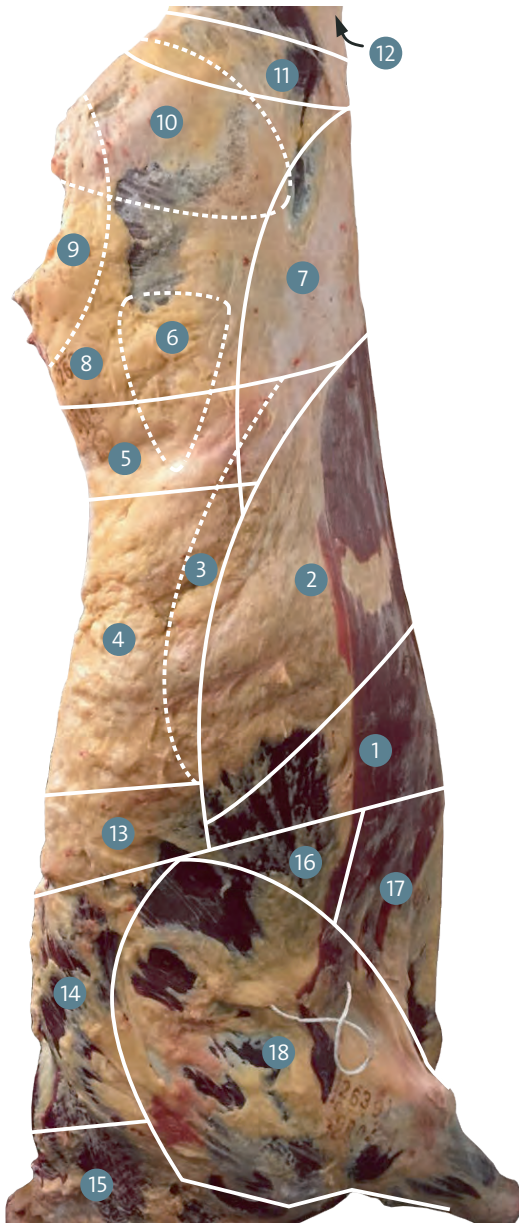
Artikel/Teilstück

individuelle Vereinbarungen der Marktpartner hinsichtlich der Benennung des Teilstücks

Zusätzliche Verbraucherinformationen

Verpackungsdatum und MHD

Zerlegung nach DLG-Schnittführung und Verwendungsmöglichkeiten



Rinderzerlegung

Nr.	Fleischteile nach DLG-Bezeichnung	Verwendungsbeispiele
1	Knochendünnung	Suppenfleisch
2	Fleischeddünnung	Suppenfleisch
3	Filet	Chateaubriand, Geschnetzeltes, Carpaccio, Fonduefleisch
4	Roastbeef	Steak, Zwiebelrostbraten
5	Blume (Hüfte)	Steak
6	Tafelspitz	Tellerfleisch, Schmorbraten
7	Kugel mit Bürgermeisterstück	Rinderroulade, Sauerbraten
8	Schwanzstück/Unterschale	Rinderroulade, Schmorbraten, Sauerbraten
9	Rolle	Sternbraten
10	Oberschale mit Deckel	Rinderroulade
11	Rosenstück	Rinderroulade, Schmorbraten
12	Hinterhese	Beinscheibe, Klärfleisch, Gulasch
13	Hochrippe (Hohe Rippe)	Suppenfleisch, Schmorbraten, im Ganzen rosa gebraten und in Scheiben tranchiert
14	Fehlrippe	Suppenfleisch
15	Kamm mit Hals	Klärfleisch, Rindergulasch
16	Spannrippe	geschmorte Rinderrippe
17	Brust	Tellerfleisch, Schmorbraten
18	Bug	Schmorbraten, Sauerbraten, Gulasch
	Außerdem: Rinderkopf mit Backe	geschmorte Rinderbacke, Ochsenmaulsalat
	Rinderschwanz/ Ochsenchwanz	Ochsenchwanzragout, gebundene Ochsenchwanzsuppe, klare Ochsenchwanzsuppe

LF
7

Aus den anfallenden Parüren und Knochen, die bei der Zerlegung übrig bleiben, können gehaltvolle Suppen und Saucen hergestellt werden.



Kaufen und verwenden Sie Rindfleisch, das in Deutschland produziert wurde. Das ist nachhaltiger als importiertes Rindfleisch aus z. B. Südamerika.



Gerichte vom Rind

Rinderschmorbraten (6 Portionen) *bœuf braisé · beef pot roast*

Zutaten

1,5 kg z. B. Dicker Bug
 0,06 kg Butterschmalz
 oder Öl
 Salz, Pfeffer, Paprika
 0,16 kg Zwiebeln
 0,03 kg Karotten
 0,03 kg Sellerie
 0,02 kg Lauch
 0,02 kg Tomatenmark
 0,2 l Rotwein
 0,8 l Braune Brühe oder
 Rinderbrühe

Herstellung

- Kombi, Backofen oder Backrohr auf 200 °C vorheizen
- Bratfett in einem passenden Schmortopf erhitzen
- Bratenfleisch mit Salz, Pfeffer, Paprika würzen
- im heißen Fett von allen Seiten goldbraun anbraten
- Fleisch herausnehmen und auf ein Blech geben
- Zwiebeln, Karotten und Sellerie goldbraun rösten
- Lauch zugeben und mitrösten
- Tomatenmark mitrösten
- mit Rotwein zweimal bis dreimal ablöschen und reduzieren
- mit Brauner Brühe oder Rinderbrühe aufgießen
- das angebratene Fleisch dazugeben und kurz aufkochen lassen
- Topf mit passendem Deckel verschließen
- für 90 Minuten im Backrohr bei ca. 200 °C schmoren lassen oder im Kombigerät mit dem entsprechenden Programm zubereiten
- nach Garen Fleisch anstechen und auf einer Platte warmhalten
- Sauce passieren
- abschmecken
- Fleisch aufschneiden

Anrichten: mit Spätzle/Serviettenknödel, Rotkohl, glasiertes Gemüse



VARIATIONEN Herstellung aus Kalbfleisch, Lammfleisch oder Wildfleisch



Rindfleisch anbraten



Zwiebeln, Karotten und Sellerie goldbraun rösten



Rational Kombidämpfer

Weitere Gerichte
 vom Rind:
 @Ochsenbackerl
 @Tellerfleisch

Steak

steak

steak

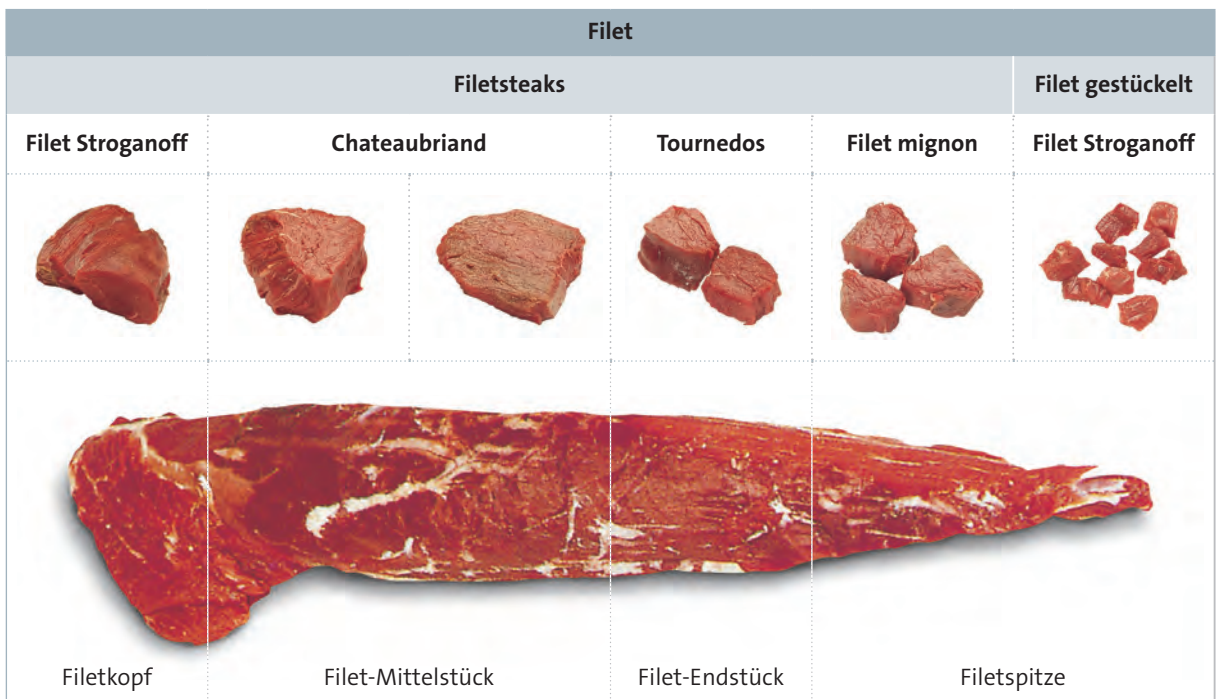
Steak stammt grundsätzlich vom Rind, ansonsten muss die Tierart angegeben werden, zum Beispiel Kalbsfiletsteak, Lammrückensteak.

Aus diesen Teilstücken zum Kurzbraten vom Rind werden Steaks geschnitten:

- Roastbeef
- Filet
- Hochrippe
- Blume/Hüfte
- aber auch Flanke oder Fledermaus

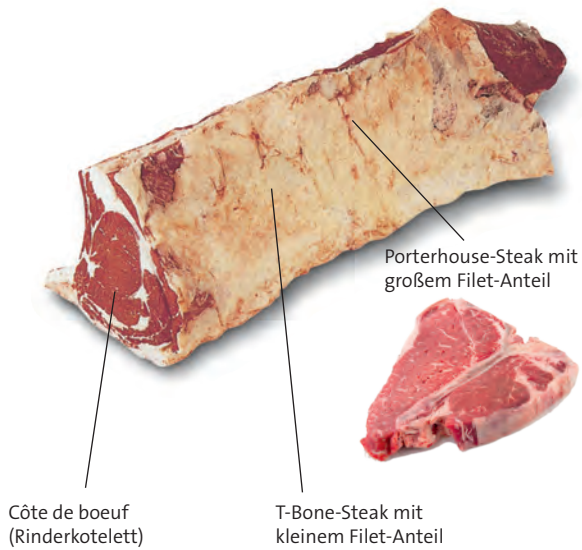
Bezeichnung	Gewicht ca. in Gramm	Herkunft Steaks vom Rind
Filet		
Filetsteak	160 bis 250	Scheibe aus dem Mittelstück des Rinderfilets
Tournedos	90	Scheibe aus dem Rinderfilet-Endstück
Chateaubriand	450 bis 500	doppelte Scheibe aus dem Mittelstück des Rinderfilets
Filet Mignon	60	kleinere Scheibe aus dem Rinderfilet-Endstück
Roastbeef/Hochrippe		
Rumpsteak	160 bis 250	Scheibe aus dem Roastbeef
Entrecôte	160 bis 250	Scheibe aus dem Roastbeef
Entrecôte double	400 bis 450	doppelte Scheibe aus dem Roastbeef
Porterhouse-Steak	800 bis 1000	dicke Scheibe aus dem Roastbeef mit Knochen und Rinderfilet
T-Bone-Steak	500 bis 600	Scheibe aus dem Roastbeef mit kleinem Filetanteil und Knochen
Rib-Eye-Steak	250 bis 350	Scheibe aus der Hochrippe
Blume/Hüfte		
Hüftsteak	160 bis 250	Scheibe aus der Blume/Hüfte

LF
7



Rinderfilet – Einteilungsmöglichkeiten

Steaks werden aus gereiften Fleischstücken geschnitten.



Steak frisch

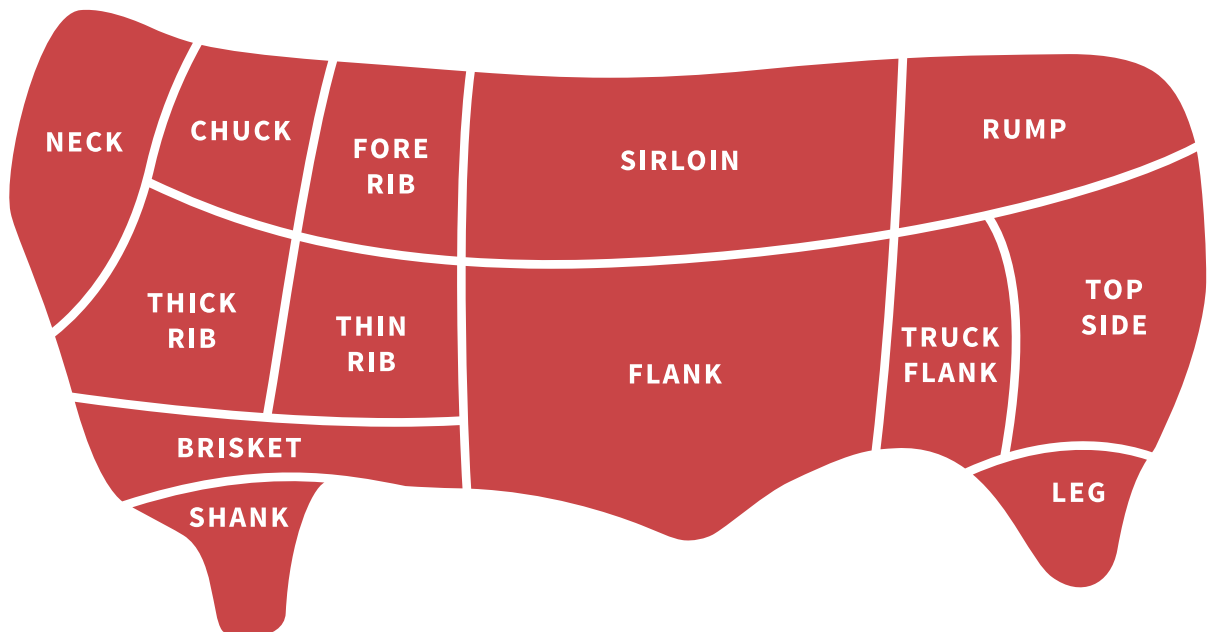


Steak gereift



LF
7





Roastbeef mit Knochen und Filet – Einteilungsmöglichkeiten



Lage der Steaks: englische/amerikanische Bezeichnung

Garzustände von Steaks

Die Garzustände der Steaks können Sie mithilfe der Hand (s. Abb. in der Tabelle) überprüfen.

Garzustand	Bezeichnung		
	deutsch	französisch	englisch
<ul style="list-style-type: none"> • außen gegart • Kern roh • Kerntemperatur ca. 45 °C 	blau	bleu	rare
<ul style="list-style-type: none"> • innen rosa • Kern rot • Kerntemperatur ca. 48 °C bis 55 °C 	blutig	saignant	medium rare underdone
<ul style="list-style-type: none"> • innen durchgehend rosa • Kerntemperatur ca. 58 °C bis 63 °C 	rosa	à point	medium
<ul style="list-style-type: none"> • innen durchgehend grau, aber saftig • Kerntemperatur ca. 75 °C bis 85 °C 	durch	bien cuit	well done

LF
7

Chameo Board® ist das erste Profi-Cooking-Tool, das Kühlen, Wärmen und Schneiden möglich macht – und zwar überall. Chameo Board® temperiert Lebensmittel durch Kontaktwärme zuverlässig und konstant von 1 °C bis 70 °C. Durch den unkomplizierten Aufbau, die hohe Resistenz und die einfache Inbetriebnahme kann das Chameo Board® überall genutzt werden, wo eine Stromquelle zur Verfügung steht.



Chameo Board®- temperiert Steaks konstant und verhindert so den Austritt von Fleischsaft

Hüftsteak gegrillt (6 Portionen) *steak de bœuf grillé · grilled rump steak*

Zutaten

- 1,5 kg Hüftsteaks oder
- 0,2 l Rinderlendensteaks
- 2 Stück Sonnenblumenöl
- 2 Stück frische
- 2 Stück Thymianzweige
- frische
- Rosmarinzweige
- Knoblauchzehe
- mit Schale
- Salz, Pfeffer

Herstellung

- die Steaks mit dem Öl, Thymian und Rosmarin in eine Schüssel geben
- Knoblauchzehen mit der Schale leicht andrücken und zu den Steaks geben
- alles miteinander vermengen und wenn möglich über Nacht oder für ein paar Stunden zugedeckt oder vakuumiert einwirken lassen
- die Steaks gut abtropfen lassen und von beiden Seiten goldbraun anbraten und zum gewünschten Gargrad weitergaren, zum Beispiel im Kombi oder im Backrohr, Holdomat, Chameo Board®, usw.
- mit Salz und Pfeffer aus der Mühle würzen

Anrichten: mit Kräuterbutter, Grillgemüse, Waffelkartoffeln/ Ofenkartoffel mit Sauerrahmdipp



Hüftsteak gegrillt

20.2.3 Kalb

veau · veal



Kalb

Das Fleisch stammt vorwiegend von Mastkälbern. Die Tiere sind zwischen 5 Monate und 6 Monate alt, wenn sie geschlachtet werden. Das Fleisch ist hellrosa, mager und feinfaserig. Es hat wenig Bindegewebe und Fett. Außerdem ist Kalbfleisch leicht verdaulich und wird sehr gern in der Diätküche und Schonkostküche eingesetzt.

Es eignet sich ideal zum Dünsten, Kurzbraten und Schmoren. Da Kalbfleisch einen höheren Wasseranteil als Rindfleisch oder Schweinefleisch aufweist, sollten Sie Kalbfleisch scharf anbraten und dann bei niedriger Temperatur weitergaren.

Grobzerlegung – Feinzerlegung



Kalbshälfte

Kalbskeule –
Grobzerlegung

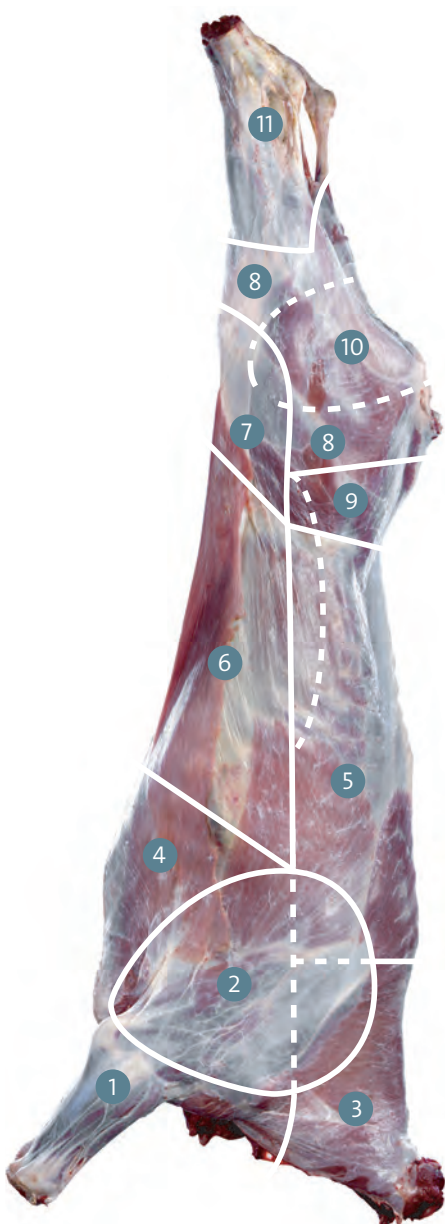


Teilstücke von der Keule – Feinerlegung



Kalbsschnitzel – portioniert

Zerlegung nach DLG-Schnittführung und Verwendungsmöglichkeiten



Nr.	Fleischteile nach DLG-Bezeichnung	Verwendungsbeispiele
1, 11	Vorderhaxe/ Hinterhaxe	geschmorte Kalbshaxe, Kalbsvögel
2	Bug	geschmorte Kalbsschulter, Kalbsgulasch, Kalbsblankett, Kalbsfrikassee
3	Hals	Kalbsgulasch, Kalbsrollbraten, Kalbsblankett
4	Brust	gefüllte Kalbsbrust
5	Kalbsskotelett (Rücken/Sattel)	Kalbssteak, Wiener Schnitzel, Cordon bleu
6	Kalbsbauch (Dünnung)	Kalbsrollbraten, Kalbsnieren- braten
7	Nuss	Wiener Schnitzel, Cordon bleu
8	Unterschale/ Frikandeau mit Rolle	Kalbsschnitzel, Kalbsroulade, Kalbsgeschnetzeltes
9	Hüfte	Kalbssteak
10	Oberschale	Schnitzel, Geschnetzeltes, Kalbstatar

LF
7

Kalb – Zerlegung

Gerichte vom Kalb

Kalbsgeschnetzeltes (6 Portionen) *émincé de veau · sliced veal*

Zutaten

- 0,9 kg Frikandeau,
Kalbsfilet, Kalbs-
oberschale
Salz, Pfeffer
- 0,1 kg Bratfett oder
Butterschmalz
- 0,1l Weißwein
- 0,6l braune Kraftsauce/
Demi-glace
- 0,15l Schlagrahm
aufgeschlagen

Herstellung

- Kalbfleisch schnetzeln
- mit Salz und Pfeffer würzen
- Bratfett oder Butterschmalz in einer großen
Pfanne erhitzen
- Geschnetzeltes goldbraun anbraten und
sofort herausnehmen und warmstellen
- den Bratansatz mit Weißwein ablöschen
- reduzieren
- mit brauner Kraftsauce aufgießen
- kurz aufkochen
- Geschnetzeltes zugeben
- aufgeschlagenen Schlagrahm unterheben

Anrichten: mit Röstli/Spätzle/Reis, glasierte Karotten, Brokkoli



Kalbsgeschnetzeltes

Kalbsfrikassee (6 Portionen) *fricassée de veau · veal fricassee*

Zutaten

- 1,2 kg Kalbshals oder
Kalbsbug
(Kalbsschulter)
- 0,1 kg Zwiebeln
- 0,06 kg Butter
Salz, Pfeffer
- 0,1l Weißwein
- 0,04 kg Weizenmehl
Type 405
- 1,2l helle Kalbs- oder
Fleischbrühe
- 2 Stück Eigelb
- 0,1l Schlagrahm
Zitronensaft

Herstellung

- Kalbfleisch in ca. 30 g bis 40 g schwere Würfel
schneiden
- Zwiebeln klein schneiden
- Kalbfleischwürfel und Zwiebeln in Butter
farblos andünsten
- mit Salz und weißem Pfeffer würzen
- Dünstfond reduzieren
- Weißwein zugießen
- mit Mehl bestäuben
- mit heller Kalbsbrühe oder Fleischbrühe auffüllen
- aufkochen lassen
- Fleisch fertig garen
- Fleischwürfel ausstechen
- Sauce passieren
- Liaison herstellen (aus Eigelb und Sahne) und Sauce legieren
- mit Salz und eventuell etwas Zitronensaft abschmecken

Anrichten: mit Reis/tournierten Kartoffeln, Gemüse, z. B. Romanesco, Erbsen, Spargel



Kalbsfrikassee



VARIATIONEN Herstellung aus Schweinefleisch, Rindfleisch oder Wildfleisch.

Weitere Gerichte vom Kalb:

@Kalbsgulasch

@Kalbschulter

20.2.4 Lamm

agneau · lamb

Lammfleisch wird von Gästen sehr geschätzt, denn Lammfleisch ist sehr mager und zart. Am begehrtesten ist das Fleisch von **Milchlämmern** und **Junglämmern**. Außerdem bietet Lammfleisch zahlreiche Möglichkeiten der Zubereitung: gedünstet, geschmort, kurzgebraten.

Beim Einkauf von Lammfleisch ist vor allem auf den regionalen Bezug zu achten, jede Region verleiht durch die naturnahe Haltung und Fütterung dem Fleisch ihren typischen Geschmack, z.B. Juradistellamm, Salzwiesenslamm, Rhönlamm. Darüber hinaus sind so kurze Transportwege vorhanden und ersparen dem Tier unnötige Strapazen beim Transport zum Fleischer.

Beste Fleischqualität erkennt man an der weißen festen Fettabdeckung sowie an der leichten Marmorierung des Lammfleisches.

Schaffleisch wird in der Gastronomie kaum mehr verarbeitet.



Folgende Gewürze passen gut zu Lamm: Thymian und Rosmarin, Knoblauch, Curry, Knoblauch, Salbei. In der englischen Küche findet Minze gern Verwendung.

Gastronomisches Angebot – Einteilung Lamm

Die Gastronomie verwendet folgende Schlachttiere:

	Merkmale	Alter
Milch-lamm	männlich/weiblich wird noch vom Mutterschaf gesäugt; zartes und mageres Fleisch	ca. 8 Wochen bis 10 Wochen
Jung-lamm	männlich/weiblich	3 Monate bis 5 Monate
Lamm	männlich/weiblich lebt mit der Herde auf der Weide	bis 1 Jahr
Schaf	weibliche Tiere männliche kastrierte Tiere	ab 1 Jahr



Lamm

Einige bekannte Schafrassen, die für die Küche von großer Bedeutung sind:

- Merino-Landschaf
- Ostfriesisches Milchschaaf
- Heidschnucke
- Bergschaf (Landschaf - Deutschland)
- Röhnschaf
- Pré-Salé-Schaf (Fleischschaf aus der Bretagne)

Grobzerlegung – Feinzerlegung



Lamm im Ganzen



Lammkeule – Grobzerlegung



Lammschulter



Lammsattel – Feinzerlegung

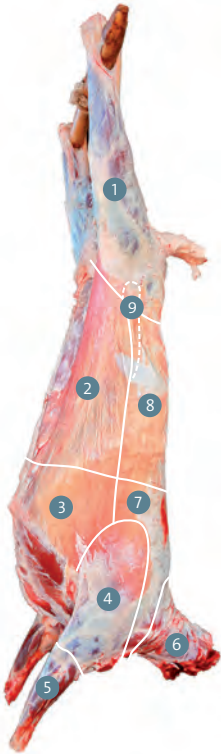


Lammkoteletts – portioniert

Zerlegung nach DLG-Schnittführung und Verwendungsmöglichkeiten

Lamm wird im Ganzen vermarktet. Der Lammrücken wird nicht gespalten, im Gegensatz zu Rind, Kalb und Schwein. Aus dem ganzen Lammrücken, auch als Lamm-

sattel oder Lammkarree bezeichnet, werden Lammchops geschnitten. Lammfleisch ist ganzjährig im Angebot, besonders im Frühjahr und zu Ostern ist es sehr begehrt.



Lamm – Zerlegung

Nr.	Fleischteile nach DLG-Bezeichnung	Verwendungsbeispiele
1	Lammkeule mit Hinterhaxe	Lammnüsschen, im Ganzen rosa gebraten oder geschmort, Lammhüfte
2	Lammdünnung	Lammrollbraten, für Eintöpfe
3	Brust	Lammgulasch, Lamm-Bohnen-Eintopf
4	Bug	geschmorte Lammschulter, Lammrollbraten, Lammgulasch, Lammragout, Lammcurry
5	Haxe	geschmorte Lammhaxe/Lammstelze
6	Lammhals	Lammragout, Cevapcici, Irish Stew
7	Kamm/Nacken	Lammragout, Lammrollbraten
8	Lammrücken/Kotelett	im Ganzen rosa gebraten, Lammkoteletts, Lammlachs
9	Filet	Lammgeschnetzeltes

LF
7

Gerichte vom Lamm

Geschmorte Lammkeule (6 Portionen) *gigot d'agneau braisé · braised leg of lamb*

Zutaten	Herstellung
1 Stück Lammkeule (1,2 kg bis 1,5 kg) Salz, Pfeffer 0,06 kg Bratfett 0,25 kg Mirepoix 0,02 kg Tomatenmark 0,1 l Rotwein 0,8 l braune Kraft- sauce Rosmarin, Thymian, Knoblauch	<ul style="list-style-type: none"> • Lammkeule hohl auslösen und mit Bindfaden binden • mit Salz und Pfeffer würzen • im heißen Bratfett von allen Seiten goldbraun anbraten • Mirepoix dazugeben, gut mitbraten • Tomatenmark zugeben und mitrösten • mit Rotwein 2- bis 3-mal ablöschen und reduzieren • braune Kraftsauce zugeben • Rosmarin, Thymian und Knoblauch zugeben • ca. 90 Minuten bei ca. 180 °C im Backrohr schmoren • Fleisch nach Garende anstechen und auf ein Blech geben, warm stellen • Sauce passieren, evtl. mit Stärke binden • Fleisch in Scheiben schneiden und mit Sauce nappieren <p>Anrichten: mit Kartoffelgratin/Gnocchi/Kartoffelkrapferl, mediterranes Gemüse, Speckbohnen</p>



Geschmorte Lammkeule

Lammcurry (6 Portionen) *curry d'agneau · lamb curry*

Zutaten	Herstellung
1,2 kg Lammshulter Salz, Pfeffer 0,2 kg Zwiebeln 0,04 kg Pflanzenöl 1,0 l Kalbsbrühe oder Fleischbrühe Curry mild oder Curry pikant 0,1 kg Mango 0,1 kg Apfel 0,1 kg Banane	<ul style="list-style-type: none"> • Lammfleisch in ca. 3 cm bis 4 cm große Würfel schneiden • mit Salz und Pfeffer würzen • Zwiebeln klein würfeln • Pflanzenöl in einem Topf erhitzen • Lammfleisch und Zwiebelwürfel anbraten • mit der Kalbsbrühe oder Fleischbrühe aufgießen • Curry dazugeben • bei geschlossenem Deckel ca. 60 Minuten bis 70 Minuten im Backrohr bei 200 °C schmoren bis das Fleisch weich ist • Mango schälen und Kern entfernen, klein schneiden • Apfel entkernen und würfeln • Banane würfeln • nach Garen Lammfleischstücke ausstechen und warm stellen • Lammfond in einem Topf zusammen mit Kokosmilch, Apfelwürfeln, Bananenwürfeln und Mangowürfeln aufkochen lassen und pürieren • Lammfleischstücke zugeben, verrühren und abschmecken <p>Anrichten: mit Reis, gebackener Frucht</p>



Lammcurry



VARIATIONEN Herstellung aus Kalbfleisch, Rindfleisch oder Geflügelfleisch, aber auch aus Fisch und Krustentieren sowie Gemüse

Rezeptur für eine pikante Currymischung *curry · curry*

Zutaten	Herstellung
3 TL Bockshornkleesamen 1 TL Kreuzkümmel 1 TL Fenchelsamen 1 Stück kleine Chilischote 2 TL weiße Pfefferkörner 1 TL schwarze Pfefferkörner 2 Stück Nelken 3 Stück Kardamomsamen 1 TL Senfkörner 1 TL Rosmarin getrocknet ½ TL Zimtrinde 1 TL Paprikapulver (edelsüß) 3 TL Kurkuma	<ul style="list-style-type: none"> • Pfanne leicht erhitzen und alle Zutaten – bis auf Kurkuma und Paprikapulver – kurz anrösten, dadurch wird die Currymischung intensiver im Geschmack • in einem Mörser alles mahlen • in ein Gefäß umfüllen und • mit Kurkuma und Paprikapulver vermischen



Tip: In einem verschlossenen Gefäß lässt sich die selbstgemachte Currymischung gut lagern.

Weitere Gerichte vom Lamm:

@Lammkoteletts

@Lammrücken



Milchlammkeule



Lammkrone



Lammshulter

20.2.5 Ziege

chèvre · goat

Ziegen

Die Ziege zählt zu den ältesten Haustieren. Ziegenfrischkäse und Ziegenkäse finden in der Küche große Verwendung. Von der Wildziege stammt zum Beispiel der Steinbock ab.

Ziegenmilch enthält mehr mittelkettige und kurzkettige Fettsäuren und ist daher leichter verdaulich als Kuhmilch. Ziegenfleisch erfreut sich zumindest in der Vital-Küche zunehmender Beliebtheit, denn es hat einen geringen Gehalt an gesättigten Fettsäuren. Daher ist es für Menschen geeignet, die einen erhöhten Cholesterinspiegel (s.S.XX) haben.

Gastronomisches Angebot – Einteilung Ziege

Die Gastronomie verwendet folgende Schlachttiere:

Bezeichnung	Merkmale	Alter
Zicklein/Kitz	männlich/weiblich	bis 6 Monate
Mönch	männlich kastrierter Bock	ab 6 Monate
Zicke/Geiß	weiblich	ab 7 Monate
Bock	männlich	ab 6 Monate

Grobzerlegung – Feinzerlegung

Ziege im Ganzen

Ziegenschulter –
Grobzerlegung

Zickleinrücken – Grobzerlegung

Zerlegung und Verwendungsmöglichkeiten

Ziegenfleisch wird wie Lammfleisch und Schaffleisch im Ganzen oder als Teilstücke vermarktet. Zu Ostern ist Ziegenfleisch auf der Speisekarte beliebt.

Fleischteile	Verwendungsbeispiele
Ziegenkeule	Zickleinkeule im Ganzen, Zickleinnüsschen
Ziegenrücken/ Ziegenkarree	im Ganzen rosa gebraten, Zickleinkotelett
Ziegendünnung mit Brust	Zickleinrollbraten
Ziegenschulter	Zickleingulasch, geschmorte Zickleinschulter
Ziegenhals	Zickleinragout
vordere und hintere Lammhaxe (Stelze)	geschmorte Ziegenhaxe/ Ziegenstelze

Gericht von der Ziege

Geschmorte Zickleinhaxe (6 Portionen) *jarret de chevreau braisé · braised kid (of the goat) knuckle*

Zutaten

- 2,2 kg Zickleinhaxen
Salz, Pfeffer
- 0,06 kg geklärte Butter
- 0,3 kg Mirepoix
Thymian,
Rosmarin,
Knoblauch
- 0,8 l Kalbsfond
oder helle
Fleischbrühe

Herstellung

- Zickleinhaxen mit Salz und Pfeffer würzen
 - in einer Bratreine geklärte Butter erhitzen
 - Zickleinhaxen rundherum goldbraun anbraten
herausnehmen und auf ein Blech geben
 - Mirepoix zugeben, leicht anrösten
 - restliche Gewürze (Thymian, Rosmarin, Knob-
lauch) zugeben
 - mit Kalbsfond oder heller Fleischbrühe aufgießen
 - Zickleinhaxen einsetzen
 - im Backrohr bei 180 °C ca. 80 Minuten bis 90 Minuten schmoren
- Anrichten:** mit Polenta/Kartoffelgratin, Paprika-Zucchini-Gemüse



Geschmorte Zickleinhaxe

20.2.6 Kaninchen

lapin · rabbit



Kaninchen

Hauskaninchen, auch als Stallkaninchen bezeichnet, werden vom Menschen als Haustiere gehalten bzw. gezüchtet. Das Fleisch des Kaninchens hat eine weißliche helle Farbe und ist süßlich im Geschmack. In der mediterranen Küche wird Kaninchenfleisch sehr gern verwendet, da es kaum Fett hat und sich vielseitig zubereiten lässt.

Gastronomisches Angebot – Einteilung Kaninchen

Die Gastronomie verwendet folgendes Schlachttier:

Bezeichnung	Merkmale	Alter
Kaninchen/ Stallkaninchen	männlich/ weiblich	ca. 6 Monate 1,4 kg bis 2,5 kg schwer

Grobzerlegung – Feinzerlegung

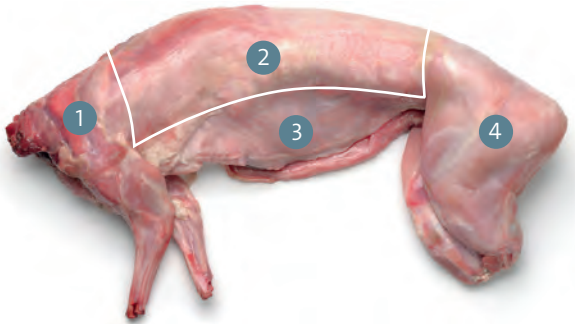


Kaninchen im Ganzen



Kaninchenrücken – Feinzerlegung

Zerlegung und Verwendungsmöglichkeiten



Kaninchen – Zerlegung

Nr.	Fleischteile nach DLG-Bezeichnung	Verwendungsbeispiele
1	Kaninchenschulter mit Vorderlauf	geschmortes Kaninchenragout
2	Kaninchenrücken	im Ganzen gebraten, ausgelöst als Kaninchenrückenfilet
3	Kaninchenbauch	geschmortes Kaninchenklein
4	Kaninchenkeule	Hohl ausgelöst als gefüllte Kaninchenkeule, geschmorte Kaninchenkeule

Gericht vom Kaninchen

Kaninchenroulade (6 Portionen) *roulade de lapin · rabbit roulade*

Zutaten

- 1,2 kg ausgelöster Kaninchenrücken mit Bauchlappen
- Salz, Pfeffer
- Senf mittelscharf
- 12 Scheiben geräucherter Bauchspeck
- 12 Scheiben dünne Karottenscheiben
- 0,06 kg Olivenöl
- Knoblauchzehe
- Thymianzweig
- 0,8 l Kalbsfond

Herstellung

- Kaninchenrücken mit Bauchlappen auf einem Brett ausbreiten
- leicht plattieren
- mit Salz, Pfeffer würzen
- mit dem Senf bestreichen
- Bauchspeckscheiben und Karottenscheiben gleichmäßig verteilen, zusammenrollen und mit einem Bindfaden binden
- Pfanne mit Olivenöl erhitzen
- Kaninchenrückenroulade leicht anbraten
- angedrückte Knoblauchzehe und Thymianzweig zugeben
- im Backrohr ca. 12 Minuten bei ca. 160 °C braten
- zwischendurch mit dem Bratfond übergießen
- nach Garende Kaninchenroulade warm stellen
- den Bratfond mit dem Kalbsfond aufgießen, aufkochen, abschmecken
- Kaninchenroulade aufschneiden

Anrichten: mit Gnocchi/Brezenknödel, glasiertem Gemüse



Kaninchenroulade

LF
7

20.2.7 Geflügel

volaille · poultry

Geflügelfleisch ist ganzjährig im Angebot und sehr beliebt. Es enthält wichtige Nährstoffe, hat kaum Fett, ist sehr zart und kann innerhalb kürzester Zeit zubereitet werden.

Geflügelfleisch wird auch in der Schonkostküche und Diätküche eingesetzt.



Geflügel

Gastronomisches Angebot – Einteilung Geflügel

Geflügel lässt sich in helles und dunkles Fleisch unterteilen. Die Gastronomie verwendet folgende Schlachttiere:

Hausgeflügel – helles Fleisch

Bezeichnung	Merkmale	Alter
Stubenküken	weiblich/männlich	ca. 6 Wochen bis 8 Wochen ca. 300 g bis 600 g schwer
Hähnchen	weiblich/männlich vor der Geschlechtsreife	ca. 6 Wochen ca. 800 g bis 1200 g schwer
Poularde	weiblich	mindestens 1200 g schwer
Kapaun	männlich kastrierter Hahn, wird aus dem Ausland importiert milder Geschmack, etwas fetteres und gut marmoriertes Fleisch	ca. 20 Wochen ca. 1800 g bis 2000 g schwer
Suppenhuhn	weiblich	ca. 1 Jahr bis 3 Jahre 1200 g bis 2000 g und schwerer, je nach Rasse
Baby-Pute, Baby-Puter	weiblich/männlich junge Tiere	ca. 4 kg bis 5 kg schwer
Pute/Truthenne	weiblich	ca. 12 kg bis 15 kg schwer
Puter/Truthahn	männlich	ca. 6 kg bis 8 kg schwer

LF
7

Hausgeflügel – dunkles Fleisch

Bezeichnung	Merkmale	Alter
Frühmast-Ente Die männlichen Tiere werden als Erpel bezeichnet.	männlich/weiblich Sie werden in der Küche sehr geschätzt und bevorzugt verwendet.	ca. 12 Wochen ca. 2000 g schwer
Barbarie-Ente/Flugente	männlich/weiblich <ul style="list-style-type: none"> • Erpel wiegen weniger als weibliche Tiere • weibliche Tiere sind saftiger 	ca. 16 Wochen 3000 g bis 4000 g schwer
Pekingente	männlich/weiblich Verwendung für „Original Pekingente“	ca. 12 Wochen bis 13 Wochen 3000 g bis 3500 g schwer
Frühmast-Gans/Weidegans	männlich/weiblich sehr saftiges Fleisch	ca. 12 Wochen 2000 g bis 3500 g schwer
Junge Gans	männlich/weiblich	ca. 36 Wochen 4000 g bis 6000 g schwer
Taube	männlich/weiblich auch als Fleischtaube bezeichnet	ca. 5 Wochen bis 6 Wochen ca. 500 g schwer
Perlhuhn	männlich/weiblich leichter Wildgeschmack	ca. 9 Wochen 1200 g bis 1400 g schwer

Grobzerlegung – Feinzerlegung

Geflügel wird angeboten:

- im Ganzen
- als Teilstück
- küchenfertig



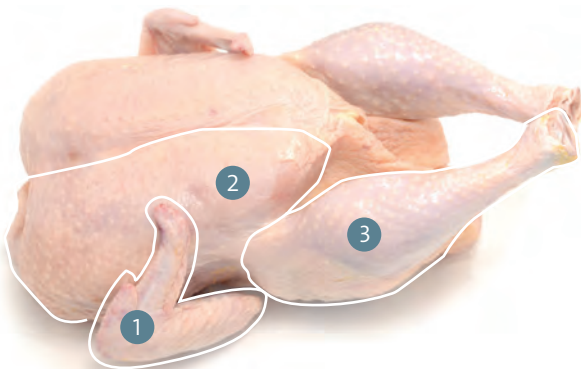
Geflügel im Ganzen



Teilstück (Grobzerlegung),
z. B. Geflügelkeule

Küchenfertig (Feinzerlegung),
z. B. Geflügelschnitzel

Zerlegung und Verwendungsmöglichkeiten



Geflügel – Zerlegung

Nr.	Fleischteile nach DLG-Bezeichnung	Verwendungsbeispiele
1	Flügel	z. B. Chicken Wings
2	Geflügelbrust	gefüllte Hähnchenbrust, rosa gebratene Entenbrust
3	Geflügelkeule	gebratene Putenkeule

Kennzeichnung

Die Kennzeichnung von Geflügelfleisch muss enthalten:

- Angebotszustand
- Herrichtungsform
- Handelsklasse

Angebotszustand

- **Frisch:** Nach einem Tag Reifezeit wird das Geflügel bei ca. 2 °C bis 4 °C gelagert. Spätestens nach 2 Tagen bis 5 Tagen verarbeiten.
- **Gefroren:** Das Geflügel wird bei mindestens –12 °C gelagert.
- **Tiefgefroren:** Das Geflügel wird bei mindestens –18 °C gelagert.



Fettes Geflügel wie Ente und Gans sollten nicht länger als 6 Monate eingefroren werden, da das Geflügelfett ranzig werden kann.

Herrichtungsform

Geflügel wird in zwei Herrichtungsformen angeboten:

- **Bratfertig:** Innereien (Herz, Muskel-Magen, Leber und Hals) werden dem Geflügel beigelegt.
- **Grillfertig:** Geflügel wird ohne Innereien angeboten. Geflügel kann bereits gewürzt angeboten werden.

Handelsklasse für Geflügel

- **Handelsklasse A:**
gleichmäßig entwickelter Geflügelschlachtkörper
keine sichtbaren Verletzungen
keine Federnreste
bei TK-Ware darf kein Gefrierbrand vorhanden sein
- **Handelsklasse B:**
kleine sichtbaren Verletzungen und Federnreste erlaubt
- **Handelsklasse C:**
alles, was nicht Handelsklasse A und B entspricht, wird nur in der Industrie verarbeitet



Geflügelfleisch kann mit Salmonellen behaftet sein. Beim Umgang mit Geflügel ist daher zu beachten:

1. Geflügel in einem separaten, verschlossenen Behältnis lagern, getrennt von anderen Lebensmitteln.
2. Separates Schneidebrett verwenden (HACCP, s. S.XX).
3. Geräte, Werkzeuge, Maschinen, Schüsseln gründlich reinigen und desinfizieren.
4. Auftauflüssigkeit und Abtropfflüssigkeit sowie Verpackungsmüll sofort entsorgen.
5. Hände gründlich reinigen und desinfizieren.



Salmonellen

Gericht vom Geflügel

Grillhähnchen (6 Portionen) *poulet de grain grillé · grilled chicken*

Zutaten	Herstellung
3 Stück Hähnchen Salz, Pfeffer frische Petersilie Paprikapulver (edelsüß) 0,1 kg zerlassenen Butter	<ul style="list-style-type: none"> • Brathähnchen waschen, trocken tupfen • innen mit Salz, Pfeffer und etwas Petersilie würzen • Salz, Pfeffer und etwas Paprikapulver vermengen • die Hähnchen außen würzen • auf einen Geflügelbratrost geben und im Backrohr bei ca. 200 °C 50 Minuten knusprig grillen • zwischendurch mit zerlassener Butter bestreichen • nach Garende das Grillhähnchen halbieren und auf einen warmen Teller legen <p>Anrichten: mit Kartoffelsalat und gemischtem Beilagensalat</p>



Grillhähnchen

LF
7

Weitere Gerichte vom Geflügel:

@geschmortes Paprikahuhn

@Entenbrust

20.3 Wildfleisch

Wild umfasst alle wildlebenden Säugetiere und Vögel, die dem Jagdrecht unterliegen und zum menschlichen Verzehr erlegt werden. Im Gegensatz zum Schlachtfleisch hat es, ohne gereift zu sein, ein dunkleres Fleisch (Ausnahme Wildkaninchen und Wildschwein) und im Geschmack ist es aromatischer, da sich Wildtiere ihr Futter in der freien Natur suchen.

Das Wildfleisch wird als **Wildbret** bezeichnet. Mit den Vorzügen von Wildbret kann die Speisekarte mit delikaten Gerichten bereichert werden.

Wildbret – lokal, regional, wohlschmeckend und gesund.
Wild lebt artgerecht in der freien Natur.



20.3.1 Wild *gibier · game*



Reh mit Rehkitz

Die Bedeutung von Wildbret für die moderne Küche:

- tolles Aroma
- zart
- fettarm
- proteinreich
- mineralstoffreich (Eisen, Zink, Selen)
- enthält viel Vitamin B₂, B₆

Wildfleisch ist für die heimische Küche ein unverzichtbarer Bestandteil. Es ist gesund, schmeckt gut und wird von den Gästen gern angenommen.

Gastronomisches Angebot – Einteilung Wild

Wild lässt sich unterteilen in heimisches Wild und ausländisches Wild.

Wild in Deutschland

Bezeichnung	Merkmale	Alter
Rehwild		
Rehkitz	weiblich/männlich saftiges, zartes Fleisch	bis 1 Jahr ca. 7 kg bis 12 kg schwer
Schmalreh	weiblich hat noch kein Kitz geboren	ab 1 Jahr bis 2 Jahre ca. 12 kg schwer
Jährlingsbock/Spießer	männlich	ab 1 Jahr bis 2 Jahre ca. 15 kg schwer
Ricke/Geiß	weiblich hat schon ein Kitz geboren	über 2 Jahre und älter ca. 18 kg bis 20 kg schwer
Bock	männlich Geweihträger	über 2 Jahre und älter ca. 20 kg bis 25 kg schwer
Rotwild		
Wildkalb /Hirschkalb	weiblich/männlich saftiges, zartes Fleisch	bis 1 Jahr ca. 18 kg bis 30 kg schwer
Schmaltier	weiblich hat noch kein Kalb geboren	ab 1 Jahr bis 2 Jahre ca. 35 kg bis 60 kg schwer

Spießer	männliches Jungtier	ab 1 Jahr bis 2 Jahre ca. 40 kg bis 70 kg schwer
Alttier	weiblich hat schon ein Kalb geboren	über 2 Jahre ca. 70 kg bis 100 kg schwer
Hirsch	männlich Geweihträger	über 2 Jahre ca. 80 kg bis 160 kg schwer
Elch		
• Kalb	weiblich/männlich	bis 1 Jahr ca. 150 kg bis 200 kg schwer
• Alttier	weiblich	über 2 Jahre ca. 350 kg bis 400 kg schwer
• Bulle	männlich	über 2 Jahre 450 kg bis 600 kg schwer
Damwild		
Damwildkalb	weiblich/männlich	bis 1 Jahr ca. 15 kg schwer
Schmaltier/Spießer	weiblich/männlich siehe Hirsch	ab 1 Jahr bis 2 Jahre Gewicht weniger als beim Rotwild
Alttier	weiblich hat schon ein Kalb geboren	ab 2 Jahre ca. 35 kg bis 50 kg schwer
Damhirsch	männlich Schaufelträger	ab 2 Jahre ca. 55 kg bis 90 kg schwer
Schwarzwild Allesfresser – müssen auf Trichinen untersucht werden		
Frischling	weiblich/männlich	bis 1 Jahr ca. 20 kg bis 30 kg schwer
Überläufer	weiblich/männlich Jungtiere	ab 1 Jahr bis 2 Jahre ca. 30 kg bis 40 kg schwer
Bache/Sau	weiblich hat schon Frischlinge	ab 2 Jahre ca. 60 kg schwer
Keiler	männliches Wildschwein	ab 2 Jahre ca. 70 kg schwer
Niederwild		
Feldhase	Häsin (weiblich) Rammler (männlich) lange Ohren/Löffel	ca. 2,5 kg bis 3,5 kg schwer
Wildkaninchen	Häsin (weiblich) Rammler (männlich) kurze Ohren/Löffel	ca. 1,5 kg bis 2,5 kg schwer

Weitere Wildtiere, die Sie eher selten im gastronomischen Angebot finden, sind:
Gams/Gämse, Steinbock und Mufflon.

Ausländisches Wild



Bär



Springbock



Gnu



Känguru



Rentier



Bison

Grobzerlegung – Feinzerlegung



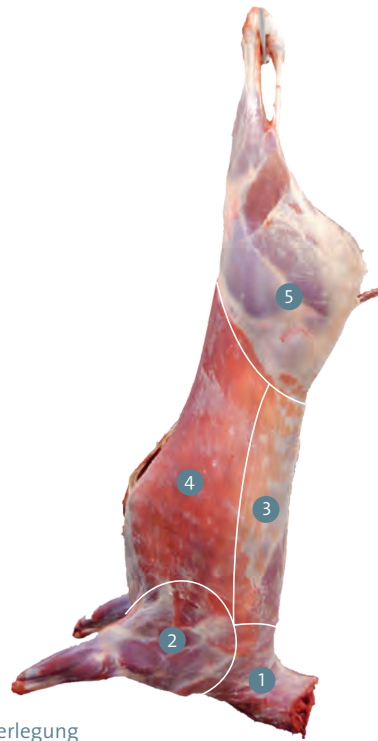
Rothirsch im Ganzen



Hirschrücken – Grobzerlegung

Hirschrücken ausgelöst (Feinzerlegung) und portioniert

Zerlegung und Verwendungsmöglichkeiten



Zerlegung

Nr.	Fleischteile	Verwendungsbeispiele
1	Hals	Rehragout, Klärfleisch für Wildkraftbrühe, Farce
2	Blatt, Schulter, Schaufel	geschmorte Hirschschulter, Wildgulasch
3	Rücken – Ziemer mit Filet	rosa gebratener Rehrücken, Wildschweinkotelett
4	Brust und Bauch	Wildragout, Wildpflanzerl
5	Keule	Hirschnüsschen, Wildschmorbraten

Wildkaninchen

Fleischteile	Verwendungsbeispiele
Vorderläufe mit Schulter	Wildragout, Klärfleisch für Wildkraftbrühe, Farce
Rücken	rosa gebratenes Wildkaninchenrückenfilet, gespickter Wildhasenrücken
Brust und Bauch	Wildhasenragout
Hinterkeule	geschmorte Hasenkeule, gefüllte Kaninchenkeule

Gerichte vom Wild

Wildragout (6 Portionen) *ragoût de gibier · game ragout*

Zutaten

- 1,2 kg Ragoutfleisch vom Wild (Feldhase, Reh, Hirsch)
- Salz, Pfeffer
- 0,1 kg Bratöl oder Butterschmalz
- 0,06 kg geräucherter Bauchspeck
- 0,25 kg Mirepoix
- 0,04 kg Mehl
- 0,15 l trockener Rotwein
- 0,05 l Orangensaft
- 0,06 kg Johannisgelee, Preiselbeergelee oder Quittengelee
- 0,7 l Wildbrühe
- Wacholderbeeren
- Thymian
- Piment
- Rosmarin

Herstellung

- Ragoutfleisch in ca. 3 cm x 3 cm große Stücke schneiden
 - Ragoutfleisch mit Salz und Pfeffer würzen
 - in heißem Bratöl oder Butterschmalz goldbraun anrösten
 - geräucherten Bauchspeck zugeben und
 - zusammen mit Mirepoix gut rösten
 - mit Mehl bestäuben, kurz mitrösten
 - 2-mal bis 3-mal mit trockenem Rotwein ablöschen
 - Orangensaft zugeben
 - Johannisgelee, Preiselbeergelee oder Quittengelee zugeben
 - mit Wildbrühe auffüllen
 - Wacholderbeeren, Thymian, Piment, Rosmarin zugeben
 - ca. 80 Minuten bei 180 °C zugedeckt im Topf schmoren
 - Fleisch ausstechen und die Sauce über das Fleisch passieren
 - abschmecken
- Anrichten:** mit Spätzle oder Semmelknödeln, Rotkohl, gerösteten Pilzen



Wildragout

LF
7



VARIATIONEN Herstellung aus Lammfleisch, Geflügelfleisch, Kalbsfleisch, Rindfleisch oder Hackfleisch, Innereien, Fisch und Krustentiere oder Gemüse

Weitere Gerichte vom Wild:

- @Wildpflanzerl
- @Geschnetzeltes
- @Rehbraten

20.3.2 Wildgeflügel

volaille et gibier à plumes · wild fowl



Wildgeflügel – Fasan

Wildgeflügel lebt in der freien Natur und sucht sich das Futter selbst.

Am schmackhaftesten und zartesten ist junges Wildgeflügel. Das aromatische und magere Wildgeflügelfleisch wird besonders gern in den Herbstmonaten und Wintermonaten angeboten und gegessen. In diesen Monaten hat das Wildgeflügel Saison.

Gastronomisches Angebot – Einteilung Wildgeflügel

Auch Wildgeflügel wird in helles und dunkles Fleisch eingeteilt.

Grobeinteilung – Feineinteilung

Angebotsformen

Wildgeflügel wird im Ganzen und geteilt als Teilstück angeboten.



Wildgeflügel im Ganzen



Teilstück, z. B. Fasanenbrust

Wildgeflügel – helles Fleisch

Bezeichnung	Merkmale	Alter
Wachtel	weiblich/männlich Zuchtware meist aus skandinavischen und osteuropäischen Ländern	ca. 10 Wochen ca. 100 g bis 200 g schwer
Rebhuhn/Rebhahn	weiblich/männlich kaum mehr in Verwendung	ca. 1 Jahr ca. 300 g bis 500 g schwer
Fasanhenne/Fasan	weiblich/männlich	ca. 1 Jahr ca. 1200 g bis 1500 g schwer

Wildgeflügel – dunkles Fleisch

Bezeichnung	Merkmale	Alter
Wildente (Stockente/ Krickente)	weiblich/männlich	ca. 1 Jahr ca. 1200 g bis 1500 g schwer
Wildgans	weiblich/männlich	ca. 1 Jahr ca. 3500 g bis 4000 g schwer

Zerlegung und Verwendungsmöglichkeiten

Die Zerlegung entspricht dem Hausgeflügel.

Teilstück	Verwendungsbeispiele
Wildgeflügelbrust	gefüllte Fasanebrust, rosa gebratene Wildentenbrust
Wildgeflügelkeule	gebratene Wildentenkeule

Gerichte vom Wildgeflügel

Gebratener Fasan (6 Portionen) *faisan rôti · roasted pheasant*

Zutaten	Herstellung
3 Stück Fasan Salz, Pfeffer 6 Scheiben unbehandelter Rückenspeck (dünn und breit) 0,12 kg Butter 0,8 l Geflügelsauce oder Wildsauce	<ul style="list-style-type: none"> • die Fasane vorbereiten (restliche Federn usw. entfernen) • mit Salz und Pfeffer innen und außen würzen • die Fasanebrüste mit Speckscheiben bardieren und bridieren • eine Bratreine erhitzen und die Fasane von allen Seiten anbraten • bei ca. 160°C im Backrohr 40 Minuten bis 45 Minuten braten • zwischendurch die Fasane mit Butter bepinseln • nach Garende die Fasane aus der Bratreine nehmen • den Bratsatz mit der Geflügelsauce oder Wildsauce aufgießen und kurz aufkochen lassen • evtl. mit Schlagrahm verfeinern, abschmecken <p>Anrichten: mit Herzoginkartoffeln/Serviettenknödeln, Spitzrahmkraut</p>



Gebratener Fasan

LF
7

Weitere Gerichte vom Wildgeflügel:

@Wildente

@Perlhuhnbrust

20.4 Innereien

abats · offal

Zu den Innereien gehören alle essbaren Organe von Schlachttieren, Geflügel und Wild. Innereien werden von Region zu Region unterschiedlich zubereitet und bereichern das gastronomische Speisenangebot, zum Beispiel flambierte Kalbsnieren, Kalbsleberpastete und vieles mehr.

Sie sollten nicht allzu oft verzehrt werden, da erhöhte Cholesterinwerte oder Gicht als Nebenwirkung auftreten können.






Verwendung von Innereien



Die Lagertemperatur bei Innereien darf 3 °C nicht überschreiten!

Innereien sind sehr schmackhaft und werden von Gästen sehr gern gegessen.

In der Gastronomie finden unter anderem Verwendung:

Innerei	Vorbereitung/Besonderheit	Gericht
Herz 	<ul style="list-style-type: none"> • kalt abwaschen • Blutreste von der Herzkammer entfernen • in Wurzelgemüsesud kochen 	<ul style="list-style-type: none"> • Lüngerl • geschmortes Herz
Zunge 	<ul style="list-style-type: none"> • kalt abwaschen • in Wurzelgemüsesud kochen oder • pökeln, eventuell räuchern, und in Wurzelgemüsesud kochen 	<ul style="list-style-type: none"> • gekochte Zunge in Kapernsauce • gepökelte Zunge in Madeirasauce
Bries 	<ul style="list-style-type: none"> • Bries wässern • eventuelle Blutreste entfernen • in Wurzelgemüsesud pochieren • Haut entfernen <p>Bries ist die Thymusdrüse oder Wachstumsdrüse junger Tiere vom Lamm und Kalb, auch Kalbsmilchner genannt; gilt als kulinarische Delikatesse.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • in Käse-Ei-Hülle gebacken • in Butter gebraten
Leber 	<ul style="list-style-type: none"> • Leber kalt abspülen • Rinderleber oder Kalbsleber enthäuten • Gallengänge und Gefäßgänge ausschneiden • Leber erst nach dem Braten salzen, sonst wird sie zäh! 	<ul style="list-style-type: none"> • Leber paniert gebacken • Leber Berliner Art
Niere 	<ul style="list-style-type: none"> • Niere halbieren • Harngänge ausschneiden • wässern oder in Milch einlegen, um Harngeschmack zu entfernen 	<ul style="list-style-type: none"> • geröstete Nieren • Saure Nieren

Weitere Innereien, die in der Gastronomie verarbeitet werden: Kutteln, Euter, Hirn und Milz.

Gerichte mit Innereien

Saure Kalbsnieren (6 Portionen) *rognons de veau à l'aigre · sour veal kidneys*

Zutaten	Herstellung
1,2 kg Kalbsnieren 0,15 kg Butterschmalz 0,15 kg Zwiebelbrunoise Salz, Pfeffer 0,7 kg Kalbsgrundsauce oder braune Kraftsauce 2 Teelöffel grobkörniger Senf weißer Balsamicoessig	<ul style="list-style-type: none"> • Kalbsnieren vorbereiten und fein schneiden • Zwiebelbrunoise im heißen Butterschmalz anbraten • geschnittene Nieren zugeben und anbraten • mit Salz und Pfeffer aus der Mühle würzen • mit Kalbsgrundsauce oder brauner Kraftsauce auffüllen und umrühren • langsam in der Sauce ziehen lassen • grobkörnigen Senf zugeben • mit weißem Balsamicoessig abschmecken <p>Anrichten: mit Kartoffelschnee/Salzkartoffeln, Beilagensalat</p>

Weitere Gerichte mit Innereien:

@Kalbsleber

@Kalbsbries

20.5 Hackfleisch

viande hachée
minced meat



Hackfleischherstellung

Hackfleisch wird aus rohem und zerkleinertem Fleisch zubereitet. Es darf keine Zusätze enthalten.



Fleisch zur Herstellung von Hackfleisch: Rind, Schwein, Kalb, aber auch Geflügelfleisch und Wildfleisch.



Im LFGB (Lebensmittel-, Bedarfsgegenstände- und Futtermittelgesetzbuch) und in der EG-Verordnung 853/2004 Hackfleisch ist die Herstellung von Hackfleisch geregelt.

Neben Hackfleisch sind folgende Erzeugnisse roh und zerkleinert:

- Fleischspieß
- rohe Bratwurst
- Hackmasse
- Farce/Brät
- Geschnetzeltes
- gestecktes Fleisch
- Gulaschfleisch (ca. 1cm x 1cm)
- gewolfte oder geschnetzelte Leber

Folgende Schlachtfleischteile werden für die Hackfleischherstellung verwendet:

Bezeichnung		maximaler Fettgehalt
Tatar/Schabefleisch (z. B. Rinderfilet, Rinderoberschale, ...)		6%
Rinderhackfleisch (z. B. dickes Bugstück, Rindernuss, ...)		20%
Schweinehackfleisch (z. B. Schweinehüfte, dicker Schweinebug, ...)		35%
Gemischtes Hackfleisch (z. B. dicker Schweinebug und Rindernuss)		30%



Beim Umgang mit zerkleinertem, rohem Fleisch sind folgende Punkte zu beachten:

Hygieneregeln sind einzuhalten.

Schneidebretter, Behältnisse usw. sofort reinigen.

Alle zur Herstellung von Hackfleisch verwendeten Geräte, z. B. Wolf, nach jeder Betriebszeit reinigen.

Wurde Reinigungsmittel und Desinfektionsmittel verwendet, vor der nächsten Benutzung mit klarem Wasser abspülen.

Die Kühlkette ist durchgehend einzuhalten.

Gerichte, die aus oder mit Hackfleisch zubereitet werden, müssen immer durchgegart werden.

Gerichte mit Hackfleisch

Fleischpfanzerl/Frikadelle (6 Portionen) *boulette de viande · meatball*

Zutaten

1 Stück Semmel/Brötchen vom Vortag
 0,03 kg Butter
 0,1 kg Zwiebelbrunoise
 0,5 kg Schweinehack oder gemischtes Hack
 1 Stück Ei
 0,05 kg Bratfett
 Salz, Pfeffer
 Majoran
 gehackte Petersilie

Herstellung

- Semmel/Brötchen in Wasser einweichen
- in einer Pfanne Butter zerlaufen lassen und Zwiebelbrunoise anschwitzen
- Semmel ausdrücken
- zusammen mit dem Hackfleisch, mit den angeschwitzten Zwiebeln und dem Ei sowie den Gewürzen Salz, Pfeffer, Majoran, Petersilie vermengen
- Hackmasse abschmecken
- 6 gleich große Hacksteaks formen
- in einer Pfanne Bratfett erhitzen und die Hacksteaks gleichmäßig goldbraun durchbraten

Anrichten: mit Kartoffelsalat oder mit Kartoffelpüree, Bratensauce und Röstzwiebeln



Weitere Gerichte mit Hackfleisch:

@Lasagne

@Hackfleischauc



Übersicht Gesetze, Verordnungen und Leitsätze aus dem Lebensmittelrecht

- EG-Verordnung 852/2004
- EG-Verordnung 853/2004
- Lebensmittel-, Bedarfsgegenstände- und Futtermittelgesetzbuch (LFBG)
- Lebensmittelinformations-Verordnung (LMIV)
- Lebensmittelhygiene-Verordnung (LMHV)
- Fleisch-Verordnung (FIV)
- Handelsklassengesetz (HdIKIG)
- Leitsätze für Fleisch und Fleischerzeugnisse

Aufgaben

1. Erklären Sie den Begriff „Nose To Tail“. Nennen Sie mindestens drei Möglichkeiten, was Sie aus den Abschnitten und Knochen zubereiten können.
2. Woran erkennen Sie, dass eine Fleischbeschau stattgefunden hat?
3. Von welchen Faktoren hängt die Fleischqualität ab? Nennen Sie diese.
4. Erklären Sie, warum Fleischalternativen aus pflanzlichen Rohstoffen nachhaltiger als Fleischprodukte sind.
5. Nennen Sie Fleischteile, die sich für Gulasch eignen.
6. Geben Sie zu folgenden Teilstücken geeignete Zubereitungsvorschläge und Verwendungsmöglichkeiten an: Schweinekotelett, Schweinenacken, Schweinebauch, Kalbsoberschale, Kalbshaxe und Lammkeule.
7. Nennen Sie die Fleischteile, in die der Rinderbug eingeteilt wird.
8. Recherchieren Sie die Bestandteile und Zubereitungsform folgender Gerichte: Zürcher Geschnetzeltes, Filetsteak, Holzfällersteak und Surbraten.
9. Nennen Sie die hochwertigsten Teilstücke vom Lamm.
10. Erklären Sie, was Sie unter „marmorierem Fleisch“ verstehen.
11. Zählen Sie 5 Hausgeflügel auf.
12. Welche Verhaltensregeln beachten Sie beim Umgang mit Geflügelfleisch?
13. Erläutern Sie die Begriffe: Frischling, Bache, Hirschkalb.
14. Beschreiben Sie, welche Teilstücke Sie für Wildragout verwenden.
15. Nennen Sie Innereien von Schlachttieren und ihre Verwendungsmöglichkeiten.
16. Zählen Sie vier Produkte auf, die unter die Hackfleisch-Verordnung fallen.

Aufgaben zu Situationen

1. Lesen Sie nochmals die Situation auf S. XX.
 - a) Welches Fleisch verwenden Sie, um Rouladen herzustellen?
 - b) Wie füllen Sie die Rouladen?
 - c) Erarbeiten Sie ein Rezept zur Herstellung von Rouladen für 6 Portionen. Stellen Sie Ihr Rezept der Klasse vor.
2. Als Tagesempfehlung werden heute Frikadellen (Fleischpflanzerl) angeboten. Sie sollen die Tagesempfehlung zubereiten.
 - a) Welches Fleisch verwenden Sie?
 - b) Nennen Sie die Zutaten für eine Hackmasse.
 - c) Geben Sie zwei Beispiele, Frikadellen anzurichten.
3. Recherchieren Sie, welche Fleischgerichte typisch für Ihre Region sind. Überlegen Sie sich anschließend eine moderne Variante eines dieser regional-typischen Gerichte.
4. Sie stellen gebackene Schweinekoteletts (s. S. XX) her.
 - a) Welche weiteren Gemüsebeilagen eignen sich außerdem zu gebackenem Schweinekotelett?
 - b) Die Panade vom Schweinekotelett hat sich gelöst. Nennen Sie mögliche Ursachen. Wie können Sie dies in Zukunft vermeiden?
 - c) Welche weiteren Gerichte lassen sich aus einem Schweinekotelett noch zubereiten? Zählen Sie drei Gerichte auf.
5. Sie grillen ein Hüftsteak (s. S. XX).
 - a) Erklären Sie den Begriff Steak.
 - b) Nennen Sie vier typische Saucen, die zu Steaks gereicht werden.
 - c) Erklären Sie, warum Sie ein Steak nach der Zubereitung kurz ruhen lassen.
 - d) Sie möchten außerdem ein veganes Steak anbieten. Für welches vegane Grundprodukt entscheiden Sie sich?
6. Sie bereiten geschmorte Entenkeulen zu.
 - a) Erklären Sie, weshalb sich besonders die Entenkeulen zum Schmoren eignen.
 - b) Welche Gewürze verwenden Sie zum Würzen der Entenkeulen?
 - c) Beschreiben Sie kurz die Herstellung des Schmoransatzes für die Entenkeulen.
 - d) Nennen Sie drei passende Gemüsebeilagen.
 - e) Geben Sie vier geeignete Sättigungsbeilagen an.
7. Heute beraten Sie Frau Maidl. Sie wünscht sich ein Tagungsmenü. Der Hauptgang soll ein Geflügelgericht sein.
 - a) Empfehlen Sie Frau Maidl geeignete Geflügelarten.
 - b) Frau Maidl entschließt sich für regionales heimisches Geflügel. Welches Geflügel nehmen Sie? Begründen Sie.
 - c) Empfehlen Sie Frau Maidl passende Gemüsebeilagen und Sättigungsbeilagen.
 - d) Es stellt sich heraus: Drei Tagungsteilnehmer bevorzugen ein Schonkostgerichte vom Geflügel. Unterbreiten Sie Frau Maidl einen geeigneten Vorschlag.
8. Informieren Sie sich im Internet über das Angebot an Convenience-Fleisch-Produkten. Erstellen Sie eine Pro- und Contra-Liste für den Einsatz dieser Produkte. Entscheiden Sie sich für oder gegen einen Einsatz dieser Produkte?

Das Rezept für dieses Lehrbuch für die gesamte Ausbildung zur Köchin/zum Koch und zur Fachkraft Küche lautet: Nicht zu viel und nicht zu wenig. Alle Zutaten sind präzise auf den neuen Lehrplan abgestimmt.

„Team Küche“ vermittelt in einfacher Sprache und Schritt für Schritt alle Kompetenzen, die Auszubildende in der Küche zu Profis machen.

Die Hauptzutaten hierfür sind klar strukturierte Inhalte zu den Themen Betriebsorganisation, Warenwirtschaft, Küche, gastronomisches Angebot und Service – immer wieder garniert mit Nachhaltigkeitsaspekten.

Rezeptvarianten und Lernvarianten bieten die digitale Rezeptesammlung und der digitale Fachbegriffetrainer, damit die Rezepte und die Ausbildung erfolgreich gelingen.

So erreichen Sie uns:

Per Post

Verlag Handwerk und Technik GmbH
Postfach 63 05 00
22331 Hamburg

Per Telefon

Bestellungen und Anfragen 040 53808-200

Per E-Mail

kundenservice@handwerk-technik.de

Im Internet

www.handwerk-technik.de

Bleiben Sie mit unseren kostenlosen Newslettern immer bestens informiert. Melden Sie sich an und lassen Sie sich von unseren News inspirieren: www.handwerk-technik.de/newsletter/c-425



9

783582 049506

4950

handwerk-technik.de