

Name des/der Auszubildenden: Mustermann, Max  
Datum: 01.08.2021  
Thema des Fachberichts: Wareneinsatz

## Wareneinsatz

Der Wareneinsatz ist ein Begriff aus der Rechnungslehre. Er beschreibt die Summe aller Aufwendungen für verkaufte Ware innerhalb eines Abrechnungszeitraums. Der Begriff Wareneinsatz findet Anwendung im Handel oder in der Gastronomie. In der

Industrie wird der Begriff Materialverbrauch verwendet.

### Berechnung Wareneinsatz

Zur Berechnung des Wareneinsatzes werden, unter Berücksichtigung der Warenzugänge, die Warenbestände am Anfang und am Ende eines Geschäftsjahres gegenübergestellt. Als Ergebnis erhält man dann die innerhalb dieses Geschäftsjahres verkaufte Warenmenge – den Wareneinsatz.

Konkret berechnet sich der Wareneinsatz wie folgt:  
Warenbestand (Umsatzwert) am Anfang eines Berichtszeitraums,  
minus Warenbestand am Ende des Berichtszeitraums,  
plus Wareneinkauf (Summe aller im Berichtszeitraum eingekaufte Produkte),  
minus Konsumen wie z.B. Verbrauch für Personalwesen  
= gesch. Wareneinsatz in Euro.

### Wareneinsatzquote

Die Wareneinsatzquote beschreibt, angegeben in Prozent, das Verhältnis zwischen dem Wareneinsatz und dem Umsatz eines Unternehmens. Die Wareneinsatzquote berechnet sich als Quotient aus dem Wareneinsatz und dem Umsatz (Umsatz multipliziert mit 100).

Bei einer Richtwertnormung des Finanzcontrolling liegt der durchschnittliche Wareneinsatz bei Gast-, Spiel- und Schenkwirtschaften bei 20%. Hierbei kann die Bandbreite aber durchaus von 20% bis 30% oder mehr gehen.

Ein Unternehmen kann durch die Wareneinsatzquote Rückschlüsse auf die eigene Preispolitik ziehen und herausfinden, wie hoch eventuelle Gewinnmargen durch Rabatteaktionen, Mitarbeiterstake oder auch Diskonten sind. Vor allem in der Gastronomie lassen sich so Faktoren wie verarbeitete, Schenk- oder Schenkwirtschaft bei der Zubereitung von Speisen kalkulieren. Sollten die Verkaufspreise von Anfang an zu niedrig angesetzt sein, lässt sich auch dies erkennen. Mit Hilfe der Wareneinsatzquote lassen sich darüber hinaus auch einzelne Phasen eines großen Unternehmens miteinander vergleichen.

Name des/der Auszubildenden: Mustermann, Max  
Datum: 01.08.2021  
Thema des Fachberichts: Verkaufsgespräche in der Gastronomie

## Verkaufsgespräche in der Gastronomie

Der Verkauf im Restaurant ist ein wichtiges Mittel zur Steigerung des Umsatzes und zur Zufriedenstellung Ihrer Gäste. Zu einem guten Verkaufsgespräch zählen Argumente genauso wie Körpersprache, Sympathie, Stimmlage und

**Stimmklang.**

Es ist unerlässlich über gutes Fachwissen zu verfügen. Der Verkäufer in der Gastronomie ist das Abbild des Betriebspersonals. Ihm die Spezialkarte beibringen können, inklusive aller Einzelkomponenten. Das Fachwissen ist gegenüber dem Gast angemessen anzuwenden. Das beinhaltet, keine gastronomischen Fachbegriffe im Gespräch zu verwenden und den Gast nicht belächelnd über das Angebot zu informieren. Zur Unterstützung sollten eventuell benötigte Unterlagen wie Bestellzettel, Menüauswahl oder das Hauptmenü bereit gehalten werden.

Körpersprache ist ebenfalls eine wichtige Komponente im Verkaufsgespräch. Wird der Gast mit Mindestdruck begrüßt, sollte dieser angenehm sein und bestimmt sein. Blickkontakt ist unerlässlich, er schafft Vertrauen und vermittelt menschliche Wärme. Der Verkäufer sollte auf seine Mimik achten. Stirnrunzeln, Nasenkrümpfen und Schiefen sind zu vermeiden, ein freundliches Lächeln wird hingegen erwidert. Hände sollten ruhig gehalten werden, übermäßiges Gestikulieren ist zu vermeiden. Eine aufrechte Haltung beim Stehen und Sitzen vermittelt Professionalität. Das Verhalten ist das richtige Verhältnis zwischen Wirtin und Gästen zu wahren. Es sollte zudem ein ruhiges Tempo, mit der richtigen Tonhöhe sowie klar und deutlich gesprochen werden.

Ein gutes Verkaufsgespräch im Restaurant wird im Folgenden exemplarisch beschrieben.

Der Gast wird nach empfangen ruhig begrüßt. Die Karte wird abgenommen und der Gast an seinen Tisch gebracht. Daraufhin wird die Spezialkarte gezeigt. Der Verkäufer macht auf das Tagesangebot aufmerksam und spricht Spezial-Empfehlungen aus. Nachdem die Karteabnahme abgeschlossen wurde, werden die Getränke ruhig serviert. Im nächsten Schritt werden weitere Bestellungen entgegen genommen und auf Wünsche des Gastes eingegangen. Es können zu diesem Zeitpunkt auch Spezialempfehlungen ausgesprochen werden. Der Gast ist höflich zu beraten und es sollten mögliche Unklarheiten erfragt werden. Nach dem Besuch sollte beim Auschecken erfragt werden ob alles in Ordnung sei. Nach einer angemessenen Wartezeit können Spezialempfehlungen ausgesprochen und Bestellungen entgegen genommen werden. Auf Wunsch ist ruhig die korrekte Rechnung zu bringen. Abschließend sollte dem Gast für seinen Besuch gedankt werden. Nachdem der Gast zur Karte gebracht wurde wird er an der Tür verabschiedet.

Name des/der Auszubildenden: Mustermann, Max  
Datum: 01.08.2021  
Thema des Fachberichts: Speisekarten- und Menükunde

# Speisekarten- und Menükunde

Die Erstellung einer Speisekarte oder Menükarte in der Gastronomie ist einigen Regeln unterworfen. Dies umfasst unter anderem Regeln der klassischen

Speisekarte, Reihenfolge der Speisen innerhalb eines Ganges, Rechtschreibung, Anordnung auf der Speisekarte bzw. Menükarte und weitere. Welche Punkte helfen dabei eher auf Speisekarten, andere eher auf Menükarten, die meisten Aspekte aber auf beide Bereiche zu?

## Speisekarte

Auf der Speisekarte kann ein klarer Hinweis auf die Zubereitung, die Qualität, den Preis und den Preis des Restaurants stehen. Aus diesem Grund sollte bei der Erstellung der Speisekarte insbesondere auf korrekte Rechtschreibung und Befolgung der üblichen gastronomischen Regeln geachtet werden.

Gänge werden in der Reihenfolge Fleisch, Gemüse, besondere Zubereitung, Salat, Preis, Gemüse, Beilagen, Obst und Kompott beschrieben. Gerichteauszeichnungen sind dabei deutlich zu schreiben. Fertigerbezeichnungen sind mit Abkürzungen zu versehen und ebenfalls zu schreiben. Abkürzungen und Fachsprache sind zu vermeiden. Eingetragene Wörter aus der französischen Sprache sind ohne Akzente zu schreiben. Wortkombinationen von mehr als zwei Wörtern sollen nur besser Lesbarkeit mit Bindestrichen geschrieben werden. Länderbezeichnungen sind großgeschrieben, geographische Namen mit der Endung „er“ sind groß zu schreiben. Bei Mehrwörterauszeichnungen ist nur Großschreibung zu verwenden (zum Beispiel Kirsche, Weinchen, Salat, etc.). „er“ oder „ich“ sind zu vermeiden (zum Beispiel Kirschenweinchen, Salat, etc.). Die Angaben müssen immer der Mehrheit entsprechen. Außerdem sind die nach dem Lebensmittelrecht schädlichen Informationen zu berücksichtigen, wie beispielsweise Zusatz, Konservierungsstoffe und Farbstoffe. Entsprechend der Preisgestaltung sind alle Preise immer Mehrwertsteuer anzugeben.

## Menükarte

Menükarten sind entsprechend der zuvor genannten Rechtschreibregeln zu verfassen. Darüber hinaus sind folgende Grundregeln zu beachten:

Das Menü muss dem Anlass angepasst sein. Das berücksichtigt Anlass, Gästezahl, Gästealter, Zeitpunkt, verfügbarer Raum, Preisgestaltung sowie technische und personelle Möglichkeiten.

Die Speisekarte hat sich im Laufe von Jahrhunderten entwickelt und umfasst im klassischen Aufbau 15 Gänge. Eine Verkürzung ist selbstverständlich möglich, die Reihenfolge ist jedoch anzuhalten. Der klassische Aufbau ist

1. Salat
2. Suppe

Name des/der Auszubildenden: Mustermann, Max  
Datum: 01.08.2021  
Thema des Fachberichts: Speisekarten- und Menükunde

3. Warme Vorspeise
4. Fisch
5. Großes Fleischgericht
6. Warmes Zwischengericht

1. Salat
2. Brot
3. Wasser
4. Wein
5. Dessert
6. Kaffee
7. Obst
8. Milch
9. Joghurt
10. Marmelade
11. Honig
12. Butter
13. Öl
14. Salz
15. Pfeffer
16. Essig
17. Mayonnaise
18. Senf
19. Ketchup
20. Worcestersauce

Bei der Zusammenstellung des Menüs ist der Grundsatz der Abwechslung zu beachten. Die Farbe des Gerichts, die Konsistenz, die Zubereitungsart und der Charakter der Zutaten sollen gewechselt werden. Häufig schmeckende Gewürze oder Zutaten sind selten nur einmal zu verwenden.

Einheitslösungen sind auf die Fertigungsleistung zu achten. Bei großen Menüs sollten keine gleichartigen Speisen angeboten werden. In Fall aufgeschichteter Speisen und in Fall gleichartigen Gerichte sollen nur einmal im Menü vorkommen.

Das Verhalten ist die Jahreszeit bei der Menüzusammenstellung zu beachten. Im Sommer sind leichte Speisen anzubieten. Winter sollte nicht während der Schneeszeit in das Menü angeboten werden. Fisch nicht während der Laichzeit. Schallere sind nur in der Menüs mit W anzubieten. Kustentiere in der Menüs ohne W.

Name des/der Auszubildenden: Mustermann, Max  
Datum: 01.08.2021  
Thema des Fachberichts: Speisefische

## Speisefische

Speisefische sind Fischarten, die zum menschlichen Verzehr geeignet sind. Nach dem Lebensraum wird zwischen Süßwasserfisch und Salzwasserfisch (Seefisch) unterschieden. Einige Fischarten kommen sowohl in Salz- als auch in Süßwasser vor, beispielsweise Aal und Lachs.

Die beliebtesten Speisefische in Deutschland sind Aal, Dorsch, Forelle, Hecht, Hering, Karpfen, Lachs, Maifisch, Schleie, Stör, Seezunge, Stein, Thunfisch und Zander.

### Speisefische

Speisefische werden in Deutschland in verschiedenen Herstellungsformen angeboten.

Lebende Speisefische dürfen in Deutschland seit 1980 nur noch an Gaststätten und Metzgereien abgegeben werden. Privat dürfen Lebendfische zum Verzehr nicht mehr erworben werden.

Fruchtlich ist unbehaltener Fisch, der nachgereicht bei Temperaturen zwischen null Grad Celsius und zwei Grad Celsius gelagert und zum Verkauf angeboten wird.

Fruchtgelagertes Fisch wird gewöhnlich in Eis in Polyethylenbeuteln gelagert. Im Handel wird das Eis trockener, wobei das Wasser stetig über den Fisch strömt und die Mierorganismen abspült, die den roten Fisch bedecken. Frische Fisch nicht angereicht, verstrahlt er hingegen einen charakteristischen Geruch, ist er entweder zu lang oder bei zu hohen Temperaturen gelagert worden und gilt somit als verderben.

Das deutsche Lebensmittelrecht legt den Begriff der Frische nicht wirklich fest. 'Frisch' bezeichnet jeden unbehaltenden Fisch, der in schmelzenden Schichten oder bei Temperaturen zwischen null Grad Celsius und zwei Grad Celsius gelagert wird. Von Seiten der Küche wird Fisch als 'Frisch' betrachtet, solange die Augen klar sind, die Kiemen dunkelrot leuchten, der Fisch nicht unangenehm 'nach Fisch' riecht und der Fleisch sich bei leichtem Druck elastisch anfühlt.

Thunfisch wird häufig bereits auf Fischschiffen verarbeitet und kann nach dem Fang als Einzelstück oder als Filetstück abgeholet. Durch das hohe Entzonen erfolgt es sich, eine aufwendige kontrollierte Logistik für den Schnelltransport aufzubauen. Darüber kann die Schwere auch auf gelagert werden, so es wegen der Entfernung nicht mehr möglich ist, den Fisch frisch zu verkaufen. Daher ist Thunfisch erheblich preiswerter als Fruchtfisch.

Maifische können auf zwei Arten hergestellt werden. Beim Heißkochen werden die Fische in hoch erhitztem Rauch und einer Wärmeeinwirkung von über 80 °C im Kern gebraten. Beim Kaltkochen werden die Fische hingegen in hoch

Name des/der Auszubildenden: Mustermann, Max  
Datum: 01.08.2021  
Thema des Fachberichts: Speisefische

entwickeltem Rauch bei einer Wärmeeinwirkung von unter 30 °C hergestellt. Durch den kalten Rauch bleibt das Fleisch des Fisches deutlich fester.

Durch Konservierung kann ein Fisch haltbar gemacht und luftdicht versetzt werden. Dabei wird der Fisch either oder in weiteren Lebensmittelzusatzstoffe wie Salz, Essig und Konservierungsstoffe zugefügt.

Eine weitere Verarbeitungform ist das Einlegen von Fischen in Säuren oder in eine Marinade. Für Salzheringe werden Heringe meist schon an Bord des Fangschiffs eingemommen und in Säure geglegt. Durch das Einlegen werden die Fische konserviert und die Struktur ihres Muskelgewebes verändert. Anschließend können sie zum Beispiel durch Einlegen in Essigmarinade zu Marinierheringen oder Röhrlinge verarbeitet werden.

Stockfisch oder Klippfisch ist getrockneter Fisch. Vor allem der Kabeljau mit seinem blauen Fleisch kann auf diese Weise für den Verzehr aufbereitet und haltbar gemacht werden. Beim Stockfisch werden die Fische zunächst an den Schwänzen zusammengebunden und auf Holzgestellen (Stockgestellen) zum Trocknen gehängt. Beim Klippfisch werden den Fischern ebenfalls die Köpfe und Eingeweide entfernt, zusätzlich werden sie jedoch zum Entschämen geputzt. Nach dem Einlegen werden sie dann auf Fellen zum Trocknen ausgebreitet.

Vom Innereiseln des Fisches werden insbesondere Rogen als Kaviar und Laich von Heil und Kabeljau zum Verzehr verarbeitet. Die Laich des Kabeljau wird unter dem Namen Dorschlaich als Konserven angeboten, außerdem liefert es den charakteristischen Laichtran.

Name des/der Auszubildenden: Mustermann, Max  
Datum: 01.08.2021  
Thema des Fachberichts: Serviermethoden - Speisen

## Serviermethoden - Speisen

Abhängig von der Ausrichtung des Restaurants bzw. Hotels kommen in der Hotellerie und Gastronomie verschiedene Serviermethoden zum Zuge. Die Vorstellungen des zuständigen Managers, die Wünsche und Vorlieben der Gäste

sowie die Art der Veranstaltung oder der Anlass beeinflussen die Wahl der Serviermethode. Die Serviermethoden in Spessenservice haben folgende charakteristische Merkmale und sind deshalb nach ihrer 'Verfahrensweise' benannt:

### **Amerikanischer Service - Tafelservice**

Die Speisen werden bereits in der Küche auf einem Teller vollständig angerichtet, das Erreichen der Teller am Tisch erfolgt von der rechten Seite des Gastes. In der gewöhnlichen Gastronomie werden die Teller mit Glaschen (Brotkrumen oder Käsekrumen) abgedeckt, dies geschieht zum einen, um einen Wärmeverlust der Speisen zu verhindern, zum anderen auch aus hygienischen Gründen. Darüber stellt sich der Kellner mit seinem Service am Tisch vor und erläutert die Besonderheiten der Küche und welches Tagesgericht aktuell besonders zu empfehlen ist. Vorzuziehen ist der geringe Personalaufwand sowie die Zeitersparnis beim Servieren der Speisen. Jedoch wird der Service eher als unpersönlich wahrgenommen und die Portionengrößen sind dem Gast ungenügend.

### **Englischer Service - Tafelservice**

Bei der Englischen Methode werden die Speisen auf einer Platte angerichtet und an den Tisch des Gastes gebracht. Hier werden sie dem Gast präsentiert und auf dem Bestellschuss dem Gasterikar abgedeckt. Die Teller werden von der Platte auf dem Gasterikar angerichtet und dem von rechts angedient. Sollte ein Nachservice erfolgen, wird erst die Speisen auf einem neuen Teller angerichtet und das Besteck ausgetauscht. Ein Merkmal dieser Methode ist offensichtlich der zeitintensive Service und der damit einhergehende erhöhte Personalaufwand. Als Vorteile sind der intensive Gästeeindruck sowie die individuelle Portionierung zu nennen.

### **Französischer Service - Tafelservice**

Die Speisen werden in der Küche auf Platten und Trichteln angerichtet und am Bestellschuss gebracht und auf dem Teller angerichtet. Zuerst werden die Deckel entfernt, dann das Trichtelbesteck umgedreht in die Platten und Trichteln gelegt. Das Erreichen der Teller erfolgt von der rechten Seite des Gastes. Commis trägt alle bis auf den letzten Teller. Dieser wird vom Chef de Rang serviert. Beim Nachservice wird nur vom Chef de Rang durchgeführt, es darauf zu achten, dass dieser auf vorbereiteten Tellern mit anderem Besteck erfolgt. Vorzuziehen ist auch bei dieser Methode die individuell bestmögliche Portionierung und der intensive Gästeeindruck. Nachteilig ist hingegen der erhöhte Personalaufwand durch geschulte Servicekräfte.

Name des/der Auszubildenden: Mustermann, Max  
Datum: 01.08.2021  
Thema des Fachberichts: Serviermethoden - Speisen

### Deutscher Service - Plattenservice

Beim Deutschen Service werden leere Teller von rechts vor dem Gast eingesetzt. Die Speisen werden in Schüsseln oder auf Platten präsentiert und auf den Tisch

gestellt, damit sich der Gast selbst bedienen kann. Ein Vorteil ist der geringe Personalaufwand. Zudem kann Zeit beim Servieren der Speisen eingespart werden. Nachteilig ist jedoch der hohe Geschirraufwand.

### Russischer Service - Plattenservice

Die russische Methode ist ähnlich der deutschen Methode mit dem Unterschied, dass der Platte von einer Platte dem Gast vorgelegt wird. Alle anderen Speisen stehen in Schüsseln oder auf Platten zur Selbstbedienung auf dem Tisch.

Name des/der Auszubildenden: Mustermann, Max  
Datum: 01.08.2021  
Thema des Fachberichts: Schankverlust

## Schankverlust

Als Schankverlust bezeichnet man in der Gastronomie den Schwund beim gewerblichen Ausschank von Getränken, welcher den Gewinn des Gastronomiebetriebs mindert.

Gründe für den Schankverlust können unter anderem sein:

- Beschäftigte oder ungenutzte Bestände an Fassungsvermögen
- Verschütten von Gläsern
- Flaschenbruch
- Überschenk, insbesondere beim Ausschank von Spirituosen, unabhängig zum Beispiel bei erhöhtem Stress, oder absichtlich zum Anlocken von Stammgästen oder zur Steigerung des eigenen Trinkens
- zu starke Schenkverdünnung oder starkes Vergrößern beim Fassverschick
- Mangelerscheinung bei Zapfanlagen und ungenutzter „Nachschub“ (Stärke) von Vortrag in der Leitung einer Zapfanlage, werden eingepreist
- Unachtsamkeit durch Fragende bzw. übermäßige Nutzung von Personalgläsern

Der Schankverlust lässt sich durch verschiedene Maßnahmen verringern, jedoch nicht komplett verhindern. Beschäftigte lassen sich durch das Aufsetzen scharfer Schenkverdünnungen, die eine verpflichtende Fassverschick vor dem Ausschank erforderlich machen, vermeiden. Insbesondere bei Spirituosen kann eine verpflichtende Nutzung von Jäger (Stammgästen), Ausgetrennt oder Spirituosen-Poker mit Zertifikat-genaue Fortführung vorgeschrieben werden.

Durch den Verkauf von offenen auf Flaschengetränke lässt sich der Schankverlust ebenfalls effektiv verringern. Abstände sind durch mehr offene Beschäftigten sowie ein erhöhter zeitlicher Aufwand beim Ausschank zu vermeiden.

In Sinne des Verbraucherschutzes nicht zulässige Maßnahmen sind die absichtliche Unterschreitung des zulässigen Schenkverdünnung oder bei Kontrolle und Langfristigkeit die übermäßige Steigerung des Einschenkens.

Die Höhe des Schankverlustes ist auch steuerrechtlich relevant. Das Finanzamt lässt gewisse Schenkverluste zwischen 1 % und 3 % gelten. Bei weiteren Prüfungen werden jedoch vor allem bei Großraumbetrieben in erhöhter Schenkverluste durch unregelmäßiges Zapfen, Verschütten und Umsetzen der Gläser von über 10 % festgesetzt. Sofern durch das Personal an Stelle nicht genehmigte Getränke ausgegeben werden, kann sich der Schankverlust sogar auf 20 % bis 30 % erhöhen.

Name des/der Auszubildenden: Mustermann, Max  
Datum: 01.08.2021  
Thema des Fachberichts Schankverlust

Um bei einer Betriebsprüfung mehr als 3 % Schankverluste steuerlich absetzbar durchzusetzen, sollten über diese Verluste genau Buch geführt werden.

Um eine lückenlose Dokumentation zu gewährleisten, empfiehlt es sich den

Schankverlust monatlich zu berechnen und nachzuweisen. Dazu kann zu einem Stichtag monatlich eine Inventur durchgeführt werden. Im Laufe des Monats werden die Einkäufe dokumentiert um zum nächsten Stichtag den Verbrauch zu berechnen. Der schmerische Verbrauch wird mit den Kassensätzen oder monatlichen Aufzeichnungen abgeglichen. Die Differenz aus dem schmerischen Verbrauch und dem tatsächlichen Verbrauch ergibt den Schankverlust.

Name des/der Auszubildenden: Mustermann, Max  
Datum: 01.08.2021  
Thema des Fachberichts: Obstarten

## Obstarten

Verschiedene Pflanzengruppen der Nutzpflanzen und deren Arten geben Früchte, die als Obst bezeichnet werden. Die Einteilung von Obst erfolgt in Gartenbau und Handel nicht streng botanisch. Die typischen Artengruppen sind Kernobst, Steinobst, Beerenobst, Schalenobst, klassische Südfrüchte und weitere exotische Früchte.

### Kernobst

Das Kernobst werden die die Obstgewächse Arten aus der Unterfamilie Rosoideae in der Familie der Rosengewächse bezeichnet. Dies sind unter anderem Äpfel, Birne, Quitten, Kirschen, Pflaumen und Nektarine.

Die Früchte des Kernobstes gehören zu den beliebtesten Nahrungsmitteln und können durch entsprechende Lagerverfahren über Monate in bestmöglicher Qualität erhalten werden. Die meisten Kernobstarten der Rosengewächse besitzen im Gegensatz zu den verholzten Steinobstarten keine fest umschließende und möglicherweise verholzte Hülle, sondern stehen in einem leuchtigen fleischigen Fruchtfleisch.

### Steinobst

Das Steinobst bezeichnet Pflanzenarten, deren Früchte als Steinfrüchte bezeichnet sind. Dabei ist der meiste Teil der Fruchtflüssigkeit verholzt, während die äußere Schicht weicher und meistens süßig ist. Der 'Stein' unterscheidet diese Früchte von Beeren, die flüssiger als die Fruchtflüssigkeit, die Fruchtflüssigkeit, von Beeren.

Steinobst ist ein wichtiger Lieferant von Vitaminen und Mineralstoffen, es enthält viel Fruchtzucker, wenig Kalorien und einen hohen Wassergehalt und viele Ballaststoffe. Einige Steinfrüchte sind beispielsweise Pfirsich, Kirsche, Nektarine, Aprikose, Zwetsche, Pflaume und Mirabelle.

### Beerenobst

Unter Beerenobst sind Obstarten zusammengefasst, deren Samenanhänger vor allem in der Fruchtgewächse (auch Stein) verbleiben liegen.

Es unterscheidet sich zwischen dem fleischigen 'Beeren' und 'Beerenobst', da der Zweck über die Erreichbarkeit der Nahrungsmittel und der Erhaltung ist sich bringt. Es ist also die Tomate internisch gesehen eine Beere, wird aufgrund der Erregbarkeit jedoch zum Gemüse gezählt. Umgekehrt sind ein großer Teil der zum Beerenobst zählenden Obstarten vom Fruchtbaufbau keine Beeren z. B. ist die Erdbeere eine Samenfrucht, werden jedoch aufgrund der Fruchtgewächse traditionell zum Beerenobst gezählt.



Name des/der Auszubildenden: Mustermann, Max  
Datum: 01.08.2021  
Thema des Fachberichts: Hygienevorschriften in der Gastronomie

## Hygienevorschriften in der Gastronomie

Die rechtliche Grundlage für den hygienischen Umgang mit Lebensmitteln bilden grundsätzlich die Lebensmittelhygieneverordnung (LMHV) und zusätzlich die

Technische Lebensmittelhygieneverordnung (TLHV), wenn es sich um landwirtschaftliche Produkte tierischer Herkunft, wie rohen Fleisch- und/oder Milchprodukten handelt.

Die Hygienevorschriften erhebt unvermeidlich durch die zuständige Behörde (z.B. Lebensmittel- oder Ordnungsdienst). Hierbei hat eine Kontrolle (Verstöße feststellen) und, wenn der Verstoß nicht zu geringfügig ist, eine Frist angesetzt, in der die Verstöße zu korrigieren sind. Anschließend folgt eine Nachkontrolle. Schwere Verstöße können je nach Mäßigkeit und Schwere des Verstoßes mit Verwarnung, Geldstrafen und auch Freiheitsstrafen geahndet werden.

**HACCP**  
Das HACCP-Konzept bildet hierbei eine gesetzliche Grundlage zur Bewertung und Identifikation von Gefahren. Es basiert zwar auf dem Prinzip der Selbstkontrolle, jedoch sind die Einhaltung und die Dokumentation des Konzeptes gesetzlich vorgeschrieben. Es alle Unternehmen, die Lebensmittel produzieren, verarbeiten oder verkaufen.

HACCP wird hierbei für „Hazard Analysis and Critical Control Points Concept“ die Gefahrenanalyse und kritische Kontrollpunkte. Das Konzept besteht aus sieben Schritten, die sich ebenfalls aus der Lebensmittelhygieneverordnung (Artikel 5, Absatz 2) ergreifen lassen.

- 1. Ermittlung möglicher Gefahren und Risiken**  
Identifizierung möglicher Gefahren und Risiken, die während der Arbeit mit den Lebensmitteln im Betriebsbereich auftreten können. Eine mögliche Gefahr bilden alle Faktoren, die ein Lebensmittel soweit beeinflussen, dass die Gesundheit des Verbrauchers gefährdet werden kann. So zum Beispiel die Nichterhaltung der Temperaturvorgaben, Rückstände und Verunreinigungen, die Kreuzkontamination übertragen können.
- 2. Bestimmung der kritischen Kontrollpunkte**  
Bestimmung der Stellen während der Verarbeitung an denen eine Kontrolle nötig ist, um eine mögliche Gefährdung zu vermeiden oder auf ein erträgliches Niveau zu reduzieren. Dazu können unter anderem die Rohmaterialien, die Lagerung und die Verarbeitung zählen.
- 3. Festlegung von Grenzwerten**  
Festlegung von Grenzwerten, die einen maximal tolerierbaren Wert, der bei einer Kontrolle nicht überschritten werden darf, wie die Kühltemperatur.

Name des/der Auszubildenden: Mustermann, Max  
Datum: 01.08.2021  
Thema des Fachberichts: Hygienevorschriften in der Gastronomie

Lagerzeiten oder Erhitzungszeiten und -temperaturen. Dabei sind die gesetzlichen Vorschriften zu beachten, die einige dieser Grenzwerte vorgeben.

4. Festlegung effektiver Verfahren zur Überwachung  
Zusammenfassung von Parametern, anhand derer die Grenzwerte aus Punkt drei überprüft werden können. Hierzu eignen sich am besten digitale Messgeräte wie Temperatur, Zeit oder auch pH-Wert.
5. Festlegung von Korrekturmaßnahmen  
Festlegung, welche Maßnahmen getroffen werden sollen und müssen, wenn die Kontrolle eine Grenzwert-Überschreitung zeigt. Ist eine korrigierende Nachbehandlung des Produktes nicht möglich, darf dieses nicht mehr weiterverarbeitet werden.
6. Verfahrensvorgaben erstellen  
Sicherstellung, dass die Punkte 1-3 eingehalten werden. Hierzu sollte geprüft werden, ob alle Verfahren und Prozesse auf dem aktuellen Stand sind, ob alle Kontrollen korrekt durchgeführt werden und ob alle Korrekturmaßnahmen korrekt dokumentiert sind.
7. Erstellung von Dokumenten und Aufzeichnungen  
Die Einhaltung der vorherigen Punkte ist durch Dokumente und Aufzeichnungen nachweisbar zu dokumentieren. Art und Umfang der Dokumentation sind zwar nicht vorgegeben, sollten jedoch umfangreich genug sein, um im Fall einer Kontrolle transparent und nachvollziehbar zu sein. Die Dokumentation muss zudem jederzeit auf dem aktuellen Stand sein.

### Lagerbedingungen

Wegen der Einhaltung des HACCP-Konzeptes sind auf verschiedenen Punkten in dem täglichen Umgang mit der Herstellung der Lebensmittel zu achten.

Bereits bei der Anlieferung der Ware sollte stets auf deren Qualität und Verpackung geachtet werden. Ist die Ware oder die Verpackung beschädigt, stark verschmutzt oder entspricht nicht der vorgegebenen Temperatur, besteht ein erhöhtes Risiko. Die Ware ist daher genau zu prüfen und im Zweifelsfall nicht anzunehmen.

Eine korrekte Lagerung ist ebenfalls unerlässlich. Leicht verderbliche Lebensmittel sollen nicht gelagert und schnell verarbeitet werden. Alle anderen Produkte sind in einem trockenen und gut belüfteten Lagerraum aufzubewahren.

Um alle möglichen Risiken abzuwehren, ist das ausreichende Erhitzen der Lebensmittel unvermeidbar. Gerade bei rohem fleischigen Fleisch & Eierprodukten ist dies besonders wichtig. Die Kerntemperatur sollte bei mindestens 75 Grad liegen, damit Salmonellen abgetötet werden.

Name des/der Auszubildenden: Mustermann, Max  
Datum: 01.08.2021  
Thema des Fachberichts: Hygienevorschriften in der Gastronomie

## Personalhygiene

Im Umgang mit Lebensmitteln ist auch ein hohes Maß an persönlicher Hygiene gefragt. Hier liegt es in der Pflicht des Arbeitgebers, alle seine Mitarbeiter, die mit den Lebensmitteln arbeiten, hinreichend und regelmäßig zu schulen. Diese

Schulungen finden in drei Bereichen statt:

Zunächst hat die Behörde nach dem Infektionsschutzgesetz zu erfolgen. Diese muss als Fortbildungspflicht mindestens alle 2 Jahre erneuert werden, was durch einen Verantwortlichen im Betrieb erfolgen kann. Die Fortbildungspflicht hingegen muss mit dem Gesundheitsamt vorgenommen werden.

Wissen können betriebspezifische Hygieneschulungen und die Schulung über die betriebliche Eigenkontrollsysteme. Diese muss durch den Verantwortlichen mindestens einmal jährlich durchgeführt und dokumentiert werden.

Wichtigster Bestandteil zusätzlicher Kenntnisse, wenn Sie mit hoch verletzlichen Lebensmitteln arbeiten. Dies kann in Form einer entsprechenden Ausbildung oder durch spezielle Schulungen erfolgen und ist die Voraussetzung für Aufnahme der Tätigkeit.

Über die Schulungen hinaus gibt es weitere Maßnahmen an sich selbst jeder Mitarbeiter im Umgang mit Lebensmitteln halten sollte, wie das regelmäßige Hände waschen und desinfizieren oder das Ablegen von Schmuck vor Arbeitsbeginn.

Name des/der Auszubildenden: Mustermann, Max  
Datum: 01.08.2021  
Thema des Fachberichts: Grundsoßen

## Grundsoßen

Grundsoßen dienen als Basis für zahlreiche Ableitungen, die durch die Zugabe von Würzmitteln, geschmacksgebenden Zutaten und anderen Lebensmitteln entstehen.

Die weitere Verarbeitung, Befüllung und Verfeinerungsmethoden unterscheiden sich. Das Konzept der Grundsoßen entstand in der klassischen Küche Frankreichs und gehört bis heute zum Standard in der internationalen Gastronomie. Hauptbestandteile von Grundsoßen sind Mehl und Fett, Brühe oder Fond, Würstgenossen, Tomaten, Tomatenmark, Milch, Butter, Milch und Sahne.

Soßen basieren grundsätzlich auf aromatisierten Flüssigkeiten wie Fond, Brühe, Öl- oder Milchprodukten, die durch verschiedene Verfahren gebunden bzw. angestrichelt werden. Mehl bindet nur typischerweise Milch (Milchsoßen), Stärke, Ei oder kalte Butter. Durch die veränderte Viskosität werden die anderen Geschmackstoffe verbunden und stabilisiert. Diese sind dann kombiniert, so dass der Geschmack positiv beeinflusst wird.

Da die Soße durch die Zusammenstellung der enthaltenen Zutaten und Konzentration der Aromen den Charakter und Geschmack eines Gerichts maßgeblich mitbestimmt, wird in der Küchenpraxis die Position des Sauciers meist mit dem erfahrensten Koch besetzt.

Grundsätzlich unterscheidet man warme und kalte Grundsoßen, wobei es üblicher nur die Warmsoßen gibt. Warme Grundsoßen wiederum unterteilt man in Weiße und Braune Grundsoßen sowie die abgeleiteten (warme) Grundsoßen.

### • Weiße Grundsoße

Die Weiße Grundsoße (sauce blanche) bezeichnet man kalte Grundsoßen, die mit weißer Milchsoße (aus Mehl) gebunden werden. Unterschieden wird nach der verwendeten warmen- und geschmacksgebenden Brühe in Kalbsbrühe, Fischbrühe, Gemüsebrühe und Geflügelbrühe. Aus dieser besteht man durch die Zugabe von Rahm und anderen aromatisierenden Zutaten eine Soße, die als Grundsoße angesehen wird. Für die Deutsche Soße wird eine Kalbsbrühe mit einer Lagerung aus Champignons und Eigelb gebunden. Durch die Verwendung von Milch und Fond bzw. Brühe entsteht die Schweizer Soße, die beim Einsatz von Rahm auch entsprechend Rahmsoße genannt wird.

### • Braune Grundsoße

Die Braune Grundsoße (sauce brune) bezeichnet man warme Grundsoßen, die mit braunem Fond zubereitet werden. Diese Soße werden je nach Sprache und Tradition synonym oder mit anderer Bezeichnung verwendet. Teilweise verwendet man den Begriff Braune Soße, insbesondere wenn diese ein großer brauner Fond (grand) verwendet wird.

Name des/der Auszubildenden: Mustermann, Max  
Datum: 01.08.2021  
Thema des Fachberichts: Grundsoßen

Früher wurde damit die Spanische Soße (sauce espagnole) bezeichnet.  
Alternativ verwendet man auch andere gebundene dunkle Fonds.

- **Warme aufgeschüttelte Soßen**  
Warme aufgeschüttelte Soßen werden aus einer Emulsion von Fett und Wasser hergestellt. Als Emulgator dient das Protein Lecithin, das im Eigelb enthalten ist und unter der Zuhilfe von Hitze eine Bindung zwischen Wasser und Fett aufbaut. Weil die warme aufgeschüttelte Soßen sehr luftig und blanchiert sind, können sie sehr gut aromatisiert werden und es sich finden. Heute wird nur die Sauce hollandaise (deutsch: holländische Soße) als Grundsoße betrachtet, während die eigentlich selbständige Sauce béarnaise (deutsch: Berner Soße) als Ableitung betrachtet wird.

Bei den sogenannten selbständigen Soßen sind nur geringe Abwandlungen möglich. Dazu gehören Tomatensoße, Paprikasoße und warme erdige Soßen. Die Tomatensoße wird auch oft zu den Grundsoßen gezählt, während andere Kategorien es als selbständige Soßen ansehen.

## Grundlagen des Lebensmittelrechts

Erzeugnisse dürfen in Deutschland nur dann als Lebensmittel in den Verkehr gebracht werden, wenn sie den rechtlichen Vorschriften entsprechen. Das in der Bundesrepublik geltende Lebensmittelrecht wird nicht nur durch die Gesetze und

Verordnungen des Bundes und der Länder bestimmt, sondern auch durch Richtlinien der Europäischen Union. Soweit die unmittelbar geltenden Verordnungen die auch umsetzungspflichtige Richtlinien setzen in viele Teile des Lebensmittelrechts über.

### Grundsätze

Das Lebensmittelrecht legt bestimmte Grundsätze, von denen in Ausnahmefällen jedoch abgesehen wird. Es gilt:

- **Grundsatz der Herstellung- und Vermarktungsfähigkeit**  
In der Regel bestehen im Lebensmittelrecht keine Zulassung- oder Genehmigungspflichten für die Herstellung, den Import oder die Vermarktungen von Lebensmitteln. In Ausnahmefällen wird von diesem Grundsatz jedoch abgesehen, beispielsweise bei neuartigen Lebensmitteln (Novel Food).
- **Registrierungspflicht**  
Für Lebensmittelunternehmen besteht die Pflicht sich bei der örtlich zuständigen Lebensmittelüberwachungsbehörde registrieren zu lassen. Der Betrieb ist jede Betriebsstelle zu melden. Dies gilt auch bei nur kurzzeitigen Veränderungen in Produktionsstätten.
- **Markenrecht**  
Im Lebensmittelrecht gilt Markenrecht. Es ist erlaubt, was nicht verboten ist. Für bestimmte Bereiche gilt jedoch das „privatrechtliche Verbotsgesetz mit Markenrecht“ („Was was nicht erlaubt ist, ist verboten“). Ein Beispiel für diese Umkehr sind so genannte Zusatzstoffe.
- **Markenverwechslung**  
Die Markenverwechslung ist europaweit festgeschrieben (Art. 28 Vertrag über die Arbeitsweise der Europäischen Union (AEUV)). Danach sind jegliche ungewollte Einflüsse oder „Abstraktionen gleicher Wirkung“ verboten. Damit verknüpft ist das Prinzip der gegenseitigen Anerkennung jedes Produkts, das in einem EU-Mitgliedsland rechtmäßig in Verkehr gebracht wurde, ist regelmäßig auch in anderen Mitgliedsstaaten rechtmäßig, selbst wenn es dortigen nationalen Vorschriften nicht entspricht.

Name des/der Auszubildenden: Mustermann, Max  
Datum: 01.08.2021  
Thema des Fachberichts: Grundlagen des Lebensmittelrechts

## Allgemeine Vorschriften

Zentrale gesetzliche Regelung im deutschen Lebensmittelrecht ist das Lebensmittel-, Bedarfsgegenstände- und Futtermittelgesetzbuch (LFGB).

Das LFGB enthält als Rahmengesetz grundlegende Definitionen für das gesamte deutsche Lebensmittelrecht, Verweise zum Schutz der Gesundheit und zur Täuschung eines Verbraucher. Daneben regelt das Gesetz die Durchführung der Lebensmittelüberwachung einschließlich der Erhebung von Proben. Ferner enthält das LFGB neben Straf- und Bußgeldvorschriften Ermächtigungsgrundlagen zum Erlass von Rechtsverordnungen. Der Geltungsbereich des LFGB umfasst neben Lebensmitteln auch Gegenstände, die mit Lebensmitteln in Kontakt kommen, insbesondere Bedarfsgegenstände sowie Vorschriften zur Verwendung von Futtermitteln und tierärztliche Erzeugnisse.

### Lebensmittellagen

Erleichterungen an die Hygiene beim Herstellen, Behalten und Inverkehrbringen von Lebensmitteln regelt die Lebensmittelhygiene-Verordnung (LMHV).

Bei Beachtung der im Verkehr erforderlichen Sorgfalt dürfen keine Lebensmittel der Gefahr einer nachteiligen Beeinträchtigung nicht ausgesetzt werden. Zur Beseitigung möglicher gesundheitlicher Gefahren muss ein methodisches Kontrollsystem eingeführt werden. Die Praxis wendet zur Erfüllung dieser Vorgaben das Verfahren der Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP) an. Hierbei handelt es sich um ein System zur Identifizierung, Bewertung und Beherrschung gesundheitlicher Gefahren. Nach der EU-Verordnung 1831/2003 haben Lebensmittelunternehmen ein solches Verfahren, das auf den HACCP-Grundsätzen beruht, einzuführen, anzuschließen und aufrecht zu erhalten. Einige grundlegende Bestandteile des HACCP-Konzepts sind zum Beispiel das Erkennen einer unerwünschten Kontaminante, die Dokumentation aller Lager- bzw. Aufbereitungsparameter inklusive Temperaturen, sowie Schätzungen der Mikroorganismen im Umgang mit Lebensmitteln im Bezug auf HACCP.

### Lebensmittelinformationsverordnung

Seit dem 13. Dezember 2014 gilt die EU-Verordnung Nr. 1169/2011 betreffend die Information der Verbraucher über Lebensmittel (LMIV), die die bisher geltende Lebensmittel-Kennzeichnungsverordnung und Nährwert-Kennzeichnungsverordnung ersetzt.

Vorgeschriebene Kennzeichnungselemente sind unter anderem die Inhaltsangabe, die Bezeichnung des Herstellers, Verpackers oder Vertreters, das Verzeichnis der Zutaten, das Mindesthaltbarkeitsdatum bzw. Verbrauchsdatum. Eine wesentliche Neuerung der Lebensmittelinformationsverordnung war die Kennzeichnungspflicht für allergene Stoffe. Darüber hinaus ist seit 2016 die Angabe von Nährwertinformationen Pflicht.

Name des/der Auszubildenden: Mustermann, Max  
Datum: 01.08.2021  
Thema des Fachberichts Grundlagen des Lebensmittelrechts

### Weitere Regulierungen

In Ergänzung zu den bereits genannten Regulierungen existieren eine Reihe von spezifischen Bedingungen. Eine Auswahl ist im Folgenden zu finden:

- Weinrecht (Wein)
- Weinverordnung (Wein)
- Fleischrecht (Fleisch)
- Tierische Lebensmittelhygieneverordnung (Tier-LoMHV)
- Trinkwasserverordnung (Trinkw)
- Mineral- und Tafelwasserverordnung (Min/TafelwV)
- Zusatzstoff-Zulassungsverordnung (ZZuV)
- Zusatzstoff-Richtlinienverordnung (ZRiV)
- Verordnung (EU) Nr. 1831/2003 über Lebensmittelzusatzstoffe
- Aromaverordnung (Aroma)
- Süßwarenverordnung (Süßw)
- Novel Food Verordnung (EU) Nr. 2531/2000 über neuartige Lebensmittel und neuartige Lebensmittelzusätze
- EU-Gesetzgebungsakt (1) (EU) 1831/2003

Name des/der Auszubildenden: Mustermann, Max  
Datum: 01.08.2021  
Thema des Fachberichts: Getränkeservice

## Getränkesservice

Der Getränkeservice unterliegt bestimmten Regeln, die in der gehobenen Gastronomie zu beachten sind. Diese Servierregeln reichen vom richtigen Tragen der Gläser und Flaschen über den Einschank bis zum Ausheben der Gläser.

### Tragen von Gläsern

Gläser dürfen nur dann, wenn sich keine Gäste im Restaurant befinden, an den Gästen getragen werden. Ansonsten werden sie immer auf einem Tablett transportiert oder am Tischdienst nachfolgend getragen. Das Ersetzen der Gläser geschieht von der rechten Seite. Bei Herkohlgläsern wird der Herkol nach rechts ausgerichtet. Gläser und Formenservice müssen zum Gast zeigen. Bei Tragen ohne Tischdecke werden Gläserunterstützer benutzt. Gläser müssen beim Ersetzen immer im unteren Bereich des Stils oder am Herkol angefasst werden.

### Tragen von Flaschen

Flaschen werden immer auf einem Servierblech transportiert. Ausnahme bildet Rotwein, der in einem Rotweinblech präsentiert wird. Am Platz wird die Flasche schräg gehalten, wobei der Etikett zum Gast zeigt, damit er diesen lesen kann.

### Gläser & Ersetzen

Gläser werden grundsätzlich von links präsentiert und von rechts ausgerichtet. Dabei ist die Flasche in der rechten Hand zu halten. Flasche und Glas dürfen sich beim Ersetzen nicht berühren. Gläser sind immer vorzüglich, nie halbfull, nie über zu gefüllt. Abhängig davon, ob Weißwein, Rotwein oder Schaumwein serviert wird, sind besondere Regeln zu beachten.

Weißwein wird dem Besteller ungefüllt mit einer Handarmleiste präsentiert. Die Flaschenarmleiste wird auf oder unter dem Stiel mit dem Korkenzieher abgeschritten. Bei Weißwein kann dazu die Flasche leicht angefasst werden. Danach wird der Flaschenmund mit einer Papierarmleiste geringigt. Der Korkenzieher ist in der Mitte des Korkens einzusetzen und abzubrechen. Danach wird der Korken langsam und in einem Zug herausgezogen. Der Weinheber unterzieht dem Korken eine Geruchsprüfung und präsentiert ihn auf Wunsch dem Gast. Der Korken wird danach auf einem kleinen Tablett in Reichweite des Gastes abgelegt. Vor dem Ersetzen wird der Flaschenmund erneut geputzt und der Wein einer Geruchsprüfung unterzogen. Danach wird dem Besteller ein Probierglas angeboten. Der Gast prüft den Wein nur durch eine Schluck. Gerüche und Aussehen. Dabei wird die Flasche erneut dem Gast präsentiert. Nachdem der Gast den Wein zugewendet hat, wird der Gläser in Uhrzeigersinn, oder wenn der Gast dem Wein dem Herkol und nicht dem Gastgeber ausgerichtet. Weißweingläser werden dabei zu zwei Dritteln, Rotweingläser zu drei Vierteln gefüllt. In der entsprechenden Füllmenge erreicht, ist die Flasche links leicht abzuwickeln und langsam mit einer kleinen Rechtsdrehung der Hand vom Glas abzuhaken.

Name des/der Auszubildenden: Mustermann, Max  
Datum: 01.08.2021  
Thema des Fachberichts: Getränkeervice

Rotweine, die nicht dekantiert werden, können wie Weißweine geöffnet werden. Einige Rotweine werden in Dekantierkaraffen umgefüllt, um den Wein mit mehr Luftsauerstoff anzureichern und sein Bouquet voll zur Geltung bringen zu können.

Dekantiert werden alle Weine mit Sekt, alle Weine über 10 Jahren, sowie schwere Weine. Alle Weine, die den Höhepunkt ihrer Entwicklung überschritten haben, sollten nicht dekantiert werden. Da der Wein eine halbe bis volle Stunde zur Entfaltung braucht, sollte gleich nach der Bestellung dekantiert werden. Nachdem der Glas die entsprechende Prüfung durchgegangen hat und dem Wein nachkommt, wird der Gläser und selbst dem Gastgeber angesprochen. Der Kellner kann hierzu das Glas in die Hand genommen werden. Schwinggläser sind mindestens zu einem Viertel und Hochgläser zu zwei Dritteln zu befüllen.

Zur Öffnung von Schaumwein ist die Kapsel zu lösen und das Ventilglas zu entfernen. Der Korken ist dabei mit dem Daumen festzuhalten. Daraufhin wird der Korken gelöst und vorsichtig herausgeholt, dabei ist die Flasche leicht schief zu halten. Der Korken wird ohne Kraft langsam herausgezogen. Nachdem der Flaschenmund gedehnt wurde, ist dem Besidele ein Probierglas anzubieten. Die restlichen Gläser sind vorsichtig und langsam zu befüllen. Die Flasche wird mit dem Hand in einem leichten Neigungswinkel.

### Rotwein

Beim Ausschleusen der Gläser ist zu beachten, dass das Glas von rechts mit der rechten Hand ausgehoben wird. Wichtig dabei ist, dass nicht der Gläserrand, sondern das Glas in sich selbst ein wenig gefasst wird. Bei Schwinggläsern, wie z. B. Burgundern, wird das Glas schrägenförmig am Glas gefasst und ausgehoben.

Name des/der Auszubildenden: Mustermann, Max  
Datum: 01.08.2021  
Thema des Fachberichts: Gemüsegruppen

## Gemüsegruppen

Als Gemüsegruppe bezeichnet man im Agrarmarkt der Europäischen Union Gruppen von Gemüse, die hinsichtlich Erzeugung und Preisstruktur vergleichbar sind. Man unterscheidet grundsätzlich zwei Produktgruppen: Grobgemüse und Feingemüse.

### Stängelgemüse

Stängelgemüse weist einen hohen Anteil an Cellulose auf. Darunter fallen Stängelgemüse, Stängelstängelgemüse, Hülsgenüsse, Kohlgemüse, Wurzelgemüse, Knollengemüse und Zerknollengemüse.

Stängelgemüse ist die Bezeichnung für verschiedene Gemüsearten, bei denen Stängel oder Stängelstücke als Gemüse verwendet werden. Beim Stängelgemüse wächst der Stängel meist über der Erde und trägt die Früchte, Blüten und Blätter. Die Befestigung und Nutzung variiert. Vertreter dieser Gruppe sind beispielsweise Broccoli, Stängelbohnen, Stielmais, Mörenblätter und Stängelbohnen.

Als Stängelgemüse oder auch Stängelgemüse, oft auch einfach Stängel genannt, werden überwiegend junge Ausläufer von Pflanzen oder aus Samen keimende Jungpflanzen bezeichnet. Die botanisch richtige Bezeichnung wäre Keimlinge. Einige Stängelgemüse sind beispielsweise Kohlrabi und Stielmais.

Die charakteristische Struktur der Hülsenfrüchtler oder Leguminosen wird als Hülsenfrucht bezeichnet. In der Küche werden nicht die Früchte selbst, sondern die darin eingeschlossenen, bei der Nutzung meist abgetrennten, Samen als Hülsenfrüchte bezeichnet. Bohnen, Erbsen und Linsen sind häufig verwendete Vertreter dieser Gruppe.

Gemüseknollen ist eine botanische Pflanzenart der Gattung Knolle, deren Zuchtformen etliche Gemüse-Kulturförmen umfassen. Dieser umfangreichen Gruppe sind beispielsweise Kartoffel, Kohlrabi, Weißkohl, Spinnkohl, Rotkohl, Hirse, Wurzelknollen sowie Rosenkohl zu zurechnen.

Als Wurzelgemüse werden kochensprachlich mehrere, unterschiedliche Speisewurzeln zusammengefasst, die Wurzeln ausbilden. Zu ihnen zählen zum Beispiel Karotten, Pastinaken, Rote Bete, Steckrüben und Kohlrabifrüchte.

Knollengemüse ist ein Sammelbegriff für Gemüse, bei dem der Pflanzenteil sich zu einem knollenförmigen Speicherorgan entwickelt. Bei diesem weiteren Speicherorgan handelt es sich nicht um eine Wurzel, obwohl es im Boden wächst, sondern um ein Rhizom. Dieser Unterschied wird deshalb gemacht, weil das Gemüse, aus dem das Speicherorgan entsteht, seinen Ursprung in eigentlich oberirdischen Sprossen und

Name des/der Auszubildenden: Mustermann, Max  
Datum: 01.08.2021  
Thema des Fachberichts: Gemüsegruppen

nicht in der Wurzel hat. Zum Knollgemüse zählen zum Beispiel Radieschen und Knollensellerie.

Als **Zwischengemüse** bezeichnet man die unterirdischen Pflanzenteile von Laubbewirtschaftern, die als Gemüse verwendet werden. Zu dieser Gruppe zählen unter anderem Zwickeln, Fenchelknoll und Winterzwiebeln.

### **Früchtgemüse**

Früchtgemüse hat einen niedrigeren Anteil an Cellulose als Zwischengemüse. Als Früchtgemüse gelten Blattgemüse, Fruchtgemüse und Kohlgemüse.

Als **Blattgemüse** werden verschiedene Gemüsepflanzen bezeichnet, deren Blätter und Stiele zum Verzehr geeignet sind. Dazu zählen unter anderem Endivie, Fenchel, Kopfsalat, Mangold, Petersilie und Rucola.

**Fruchtgemüse** bezeichnet Gemüsepflanzen, deren oberirdisch wachsende Früchte essbar sind. Diese Früchte entstehen aus befruchteten Blüten. Schmeckt man die Früchte von Fruchtgemüse wie Paprika oder Tomaten auf, findet man die Samen der Früchte. Eine exakte Definition von Fruchtgemüse ist allerdings schwierig und bezüglich der Unterscheidung von Obst und Gemüse gibt es unterschiedliche Meinungen. Vertreter dieser Gruppe sind zum Beispiel Auberginen, Ananas, Gurken, Kürbisse und Zucchini.

Als **Kohlschalen** oder **Kurz-Kohlschalen** werden köchengeeignete Pflanzen bezeichnet, deren Blätter und Blüten – frisch oder getrocknet – als Gemüse Verwendung finden. Es muss sich dabei nicht auch im botanischen Sinne um krautige Pflanzen handeln. Zu den Kohlschalen zählen beispielsweise Thyrsen, Dillgetreide und Koriander.

## Fleischarten und -sorten

Als Fleischsorte bezeichnet man unterschiedliche Formen von Fleisch als Lebensmittel. Meist nutzt man den Begriff je nach verwendeter Tierart. Es wird aber auch synonym für Fleischart verwendet, was ansonsten für bestimmte Fleischteile genutzt wird.

### Fleisch

Der Begriff Fleisch bezeichnet meist das verwendete Fleisch. Allgemein werden die Fleischteile in Schichten dargestellt, die in Größe je nach Herkunftsort und Tierart sowie in den Bezeichnungen stark voneinander abweichen. Während einige Bezeichnungen nur bei bestimmten Fleischsorten verwendet werden, gibt es auch allgemeingültige Begriffe für Fleischarten:

- Fleisch: Oberbegriff für alle Fleischarten
- Braten: Allgemeiner Begriff für großes Fleischstück, das zum Braten und Schmoren geeignet ist
- Filet: Der Große Lendenmuskel
- Fleisch: Fleisch von Tieren
- Fleisch: Fleisch des Rippenschnitts
- Leber: Fleischteil des Rippenschnitts ohne Knochen
- Fleisch: Teil der Leber
- Rippenschnitt: Teil des Rückens entlang der Wirbelsäule mit Muskelgewebe
- Fleisch: Fleisch aus der Leber oder dem Rippenschnitt
- Fleisch: Oberbegriff für verschiedene Arten von Fleischsorten

### Fleischsorten

Für die Unterscheidung nach Fleischsorten gibt es keine verbindliche Einteilung. Eine große Aufteilung ist die Unterscheidung gemäß der Färbung nach dem Erhitzen. Durch unterschiedlich hohe Myoglobin-Gehalte bzw. in Myoglobinarmen denaturiertes Myoglobin entsteht eine graubraune bis gelbliche Färbung, welche die Fleischsorten eingeteilt werden in:

- rotes Fleisch: Rindfleisch, Kalbfleisch, Schweinefleisch, Schafffleisch, Lammfleisch, Kanarienfleisch
- weißes Fleisch: Geflügelfleisch

Eine andere Einteilung richtet sich nach der Tierart, und den unterschiedlichen Formen der Tiere hinsichtlich Alter, Geschlecht und ethische Klasse:

- Als Rindfleisch bezeichnet man allgemein das Fleisch des Hausrinds. Dabei wird nach dem Alter unterschieden: Kalbfleisch, Jungfleisch oder nach dem Geschlecht in das Fleisch männlicher Tiere (Bullenfleisch, Ochsenfleisch) und weiblicher Tiere (Kälberfleisch, Kalbfleisch)
- Als Schweinefleisch bezeichnet man allgemein das Fleisch des Hauschweins. Dabei wird nach dem Alter in Ferkel, Sperrfleisch, Läufer

Name des/der Auszubildenden: Mustermann, Max  
Datum: 01.08.2021  
Thema des Fachberichts: Fleischarten und -sorten

unterschieden. Das Fleisch männlicher Tiere wird nach dem Zeitpunkt der Kastration in Borgfleisch für jung behandelte Tiere, Altschneider für vor der Schlachtung kastrierte Tiere und Eberfleisch von nicht kastrierten Tieren

- **Schlachtfleisch** ist der allgemein verwendete Begriff für das Fleisch des Menschen. Darin werden Leberfleisch, Herzmuskelfleisch und das Fleisch von weiblichen Tieren zusammengefasst.
- Als **Leberfleisch** bzw. **Leber** bezeichnet man das Fleisch unterschiedlicher Vogelarten. Die Leberarten unterscheiden sich generell in zwei Richtungen auf die Fleischherkunft durch Zucht, während auf die Bestimmung oder Eignung für den menschlichen Verzehr abgestellt. **Wildgallus** wird deshalb während dem **Leber**, während dem **Wildfleisch** bezeichnet.
- **Wildfleisch** oder **Wild** ist die Bezeichnung für das Fleisch wilder Tiere, die nicht zuvor gezüchtet wurden, aber während auch nach der Zucht und Haltung (Züchtung) durch Schächtung getötet werden. Untergruppen sind **Rehwild**, **Federwild** bzw. **Fogel**, **Hirsch**, **Schwarzwild** und **Hirschwild**.
- Als **wildliche Fleischarten** bezeichnet man in der deutschsprachigen Tierkunde für Leberwildliche Fleischarten, deren Tierarten in Wilderungen nicht heimisch sind. Dies umfasst **Baumfleisch**, **Rehwildfleisch**, **Rehwildfleisch**, **Kanarienvogel**, **Kängurufleisch**, **Alpgehirn**, **Staubfleisch**, **Zitronfleisch** und andere.

Andere Fleischarten wie **Katzenfleisch** und **Hundfleisch** sind in Wilderungen im Handel verboten und sind nur wenig verbreitet. **Rehwild** wie **Altschneider**, **Baumfleisch** und **Wildfleisch** sind wegen Verbots aus Gründen des Naturschutzes heute ebenfalls praktisch unbeschäftigt, wobei in Wilderungen sie weit verbreitet. **Zitron** ist hingegen **Rehwildfleisch** aus der Rehwildzucht.

## Convenience-Produkte

Convenience Food oder Convenience-Produkt (CP) ist ein aus dem Englischen entlehnter Begriff für „bequemes Essen“ (convenience für „Bequemlichkeit“, food für

„Essen“). Damit werden vorgefertigte Lebensmittel bezeichnet, bei denen der Nahrungsmittelhersteller bestimmte Be- und Verarbeitungsschritte übernimmt, um die weitere Zubereitung in Privathaushalten, in der Gastronomie oder bei der Gemeinschaftsverpflegung zu erleichtern.

Die Vielfalt der Produkte wird nach dem Verarbeitungsgrad in fünf bzw. sechs Stufen unterschieden. Die Convenience-Stufe beschreibt, in welchem Verarbeitungsstadium die Lebensmittel gekauft werden. Der Convenience-Grad (CG) gibt an, in welchem Grad die Lebensmittel verarbeitet sind.

- 0 = Grundstufe (0% CG)  
Hierbei handelt es sich um unbehandelte Nahrungsmittel, wie zum Beispiel Tomaten und rohes Gemüse.
- 1 = Küchengebäck (10% CG)  
Die Lebensmittel müssen nicht mehr zugeschnitten oder portionsiert werden. Nicht mehr als Teile – also Krümel – werden entfernt. Küchengebäckte Lebensmittel müssen aber noch gegart und zu Ende zubereitet werden. Beispiele sind fertig verpacktes Fleisch, gebratenes Gemüse, nicht zubereitete Tofusauce, gebratene Fischfilets und Kartoffeln in Öl.
- 2 = Garkoch (20% CG)  
Die Lebensmittel müssen noch gebraten, gekocht, frittiert oder gebacken werden. Hierzu zählen zum Beispiel frische Fisch- oder Fleischfilets, Reis, Nudeln, Tofusauce/Pommes, Tofusauce/Beleggerichte und Auflaufgerichte.
- 3 = Koch- oder Aufbereitungsbüchse (30% CG)  
Hierbei handelt es sich um fertig zubereitete oder gegarte Lebensmittel, denen aber weitere Zutaten hinzugefügt werden und die erhitzt werden müssen. Beispiele sind Kartoffelknödelchen, Tofusuppen und Instant Nudelgerichte.
- 4 = Zubereitungsbüchse (40% CG)  
Die Lebensmittel können direkt erhitzt und dann verzehrt werden, wie zum Beispiel Tofuhilfsgerichte und Müslihilfsgerichte.
- 5 = Fertigbüchse (100% CG)  
Nachdem die Verpackung geöffnet oder entfernt wurde können die Lebensmittel direkt verzehrt werden. Beispiele hierfür sind Joghurt, Dressing, Obst, Fisch-Konserven und fertige Salate.

Name des/der Auszubildenden: Mustermann, Max  
Datum: 01.08.2021  
Thema des Fachberichts: Convenience-Produkte

Nach der Art der Haltbarmachung können Tiefkühlprodukte, gekühlte Produkte, Trockenprodukte, sterilisierte oder pasteurisierte Produkte sowie auf sonstige Art haltbar gemachte Produkte unterschieden werden.

Die Verwendung von Convenience-Produkten kann unter verschiedenen Aspekten bewertet werden. Gründe für die Convenience-Verwendung sind betriebswirtschaftliche Überlegungen zum Einsatz von CP interessant. Das sind insbesondere:

- ist geringere Investitionskosten
- ist geringere Betriebskosten
- verminderte Personal- und Fachpersonalbedarf
- hohe Zuverlässigkeit
- weniger Energieverbrauch
- exakte Kalkulation
- Vermeidung betrieblicher Prozessschwankungen
- einfache großflächige Beschaffung bei geringer Lagerkapazität

Neben den wirtschaftlichen Überlegungen sollten jedoch auch die ernährungsphysiologischen Aspekte und die Wünsche der Konsumenten berücksichtigt werden. Dazu gehören vor allem:

- ist höhere Nährstoffdichte
- Verlust an Eigengeschmack
- gesundheitliche Vorlieben und Bedürfnisse der Konsumenten sind unter Umständen schwerer zu berücksichtigen
- wenig Einfluss auf die Art der Zubereitung (z.B. hitzempfindliche Zubereitung)
- ist mehr Zusatzstoffe
- einzelne und regional erzeugte Lebensmittel können nur begrenzt verwendet werden
- Bezug zum ursprünglichen Lebensmittel geht verloren

Eine Antwort auf die Frage, ob vorgefertigte Produkte verwendet werden sollen, kann nicht pauschal richtig oder falsch. Ob und in welchem Maße CP eingesetzt werden, hängt von vielen Faktoren ab und muss auf die spezifischen Gegebenheiten hin abgemessen und entschieden werden. Auch auf die Frage, ob CP gesund oder ungesund sind, gibt es keine pauschale Antwort, dafür ist die Angabe zu vielfältig. Unter ernährungsphysiologischen Gesichtspunkten sind vor allem die Gehalte an Fett, Zucker und Salz beziehungsweise an Ballaststoffen, Vitaminen und Mineralstoffen entscheidend für die Bewertung.

## Allergenkennzeichnungen

Als Allergie wird eine überschießende Abwehrreaktion des Immunsystems auf bestimmte und normalerweise harmlose Umweltstoffe (Allergene) bezeichnet, die sich in typischen, oft mit entzündlichen Prozessen einhergehenden Symptomen äußert.

Pseudoallergien und Intoleranzen, wie etwa Laktose-, Fruktose- oder Histaminintoleranzen werden als nicht-allergische Lebensmittelunverträglichkeiten bezeichnet.

Die Symptome einer Pseudoallergie sind mit denen einer Allergie vergleichbar. Anders als bei einer echten Allergie werden jedoch von Immunzellen keine Antikörper gebildet. Sie werden als "pseudo" bezeichnet, da sie allergische Reaktionen nachahmen, obwohl die Symptome von allergischen Symptomen nicht zu unterscheiden sind.

Verschiedene Gruppen von Lebensmittelbestandteilen umfassen mit 80 Prozent den größten Teil der Allergene und Unverträglichkeiten aus. Für diese sogenannten Hauptallergene besteht in Deutschland eine Kennzeichnungspflicht in verpackten sowie losen Waren. Gastronomie und verpacktes, festes Getreide über allergene Zutaten und Stoffe zu informieren. Diese Informationen kann schriftlich, mündlich oder elektronisch erfolgen. Ein weitere wichtige Punkt bei der Allergeninformation sind nicht vermeintliche Kreuzkontakte, die Gastronomie mit einem hohen Niveau in der Lebensmittelherstellung erfüllen. Solche Kreuzkontakte der Allergie auslösenden Lebensmittel können bei weiteren Allergikern bereits häufige Reaktionen hervorrufen.

Folgende 14 Allergene müssen Gastronomie kennzeichnen und deklarieren, unabhängig davon ob das Produkt selbst oder auch das weiterverarbeitete Produkt die genannten Allergene enthält oder damit in Kontakt gekommen ist:

1. Glutenhaltiges Getreide  
z. B. Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut, Emmer, Einkorn, Grünkorn, enthalten oft z. B. in Mehl, Brot, Nudeln, Kuchen
2. Krebstiere  
z. B. Krabbe, Shrimps, Garnelen, enthalten z. B. in Suppen, Salaten, Würstchen
3. Eier  
z. B. als Flüssigkeit, Leichten, Eiklumpen, kann enthalten sein z. B. in Mayonnaise, Pesto, Dressing
4. Fisch  
als Fischarten, enthalten z. B. in Fischbraten, Würstchen, Salaten etc.
5. Erdnüsse  
z. B. Erdnussöl, Nüsse, Vorkommen in Gebäck, Schokolade etc.

Name des/der Auszubildenden: Mustermann, Max  
Datum: 01.08.2021  
Thema des Fachberichts: Allergenkennzeichnungen

6. Soja:  
z. B. als Miso, Sojasoße, Sojaöl; enthalten z. B. in Gebäck, Marinaden, Kaffeeweißer

- 1) Milch  
Eiscreme, Käse, Butter, Milch, Laktose, Molkeprotein, enthalten z. B. in  
Milk, Sahne, Frischkäse
- 2) Schokolade  
Mandel, Haselnuss, Walnuss, Kastanien, Pecanuss, Paranuss, Pistache,  
Macadamianuss, enthalten z. B. in Kuchen, Schokolade, Pesto
- 3) Getreide  
Weizen, Roggen und Dinkelweizen, enthalten z. B. in Brot, Brötchen,  
Gewürzbräunungen
- 4) Eier  
z. B. Gebäck oder Sahne in Dressings, Mayonnaise, Gewürzbräunungen
- 5) Nüsse  
z. B. als Öl, Tafe, Cremes, kann enthalten sein in Gebäck, Pesto,  
Marinaden, etc.
- 6) Lupine  
z. B. als Lupinennmehl, meist in vegetarischen, glutenfreien Produkten
- 7) Schwefelwasserstoff und Sulfid  
in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 ml/l, § 22(4) Ziff.  
enthalten z. B. in Trockenfrüchten, Wein, Essig
- 8) Meeresfrüchte  
z. B. Schwämme, Tintenfisch, Austern, kann enthalten sein in Salaten,  
marinierter Spezialitäten etc.