

DER WEG ZUR KÖCHIN / ZUM KOCH

FACHTHEORETISCHE INHALTE
BILDLICH DARGESTELLT



GASTGEBER
SCHULE
FÜR TOURISMUSBERUFE

Inhalt

1.	Fleisch.....	4
a.	Rind	4
b.	Kalb.....	7
c.	Schwein	10
d.	Lamm.....	14
e.	Wildfleisch.....	17
f.	Geflügel	17
g.	Innereien	19
h.	Wurstwaren.....	19
I.	WURST, SCHINKEN UND SPECK	19
II.	Pökelwaren.....	24
2.	Fische und Meeresfrüchte.....	26
a.	Salzwasserfische	26
b.	Wanderfische	27
c.	Süßwasserfische	27
d.	Schalen- und Krustentiere	28
e.	Muscheln.....	29
f.	Kopffüßer.....	30
3.	Milchprodukte.....	30
4.	Blattsalate	32
5.	Gemüse	34
6.	Pilze	38
7.	Obst.....	39
a.	Exotische Früchte	39
b.	Kern- u. Steinobst.....	41
c.	Beeren	42
d.	Hülsenfrüchte.....	43
e.	Schalenfrüchte.....	44
f.	Samenfrüchte	44

8.	Agenda Fachtheoretisches Wissen	49
9.	Kochprotokolle	52
10.	Literatur	54

Liebe Schülerin,
lieber Schüler!

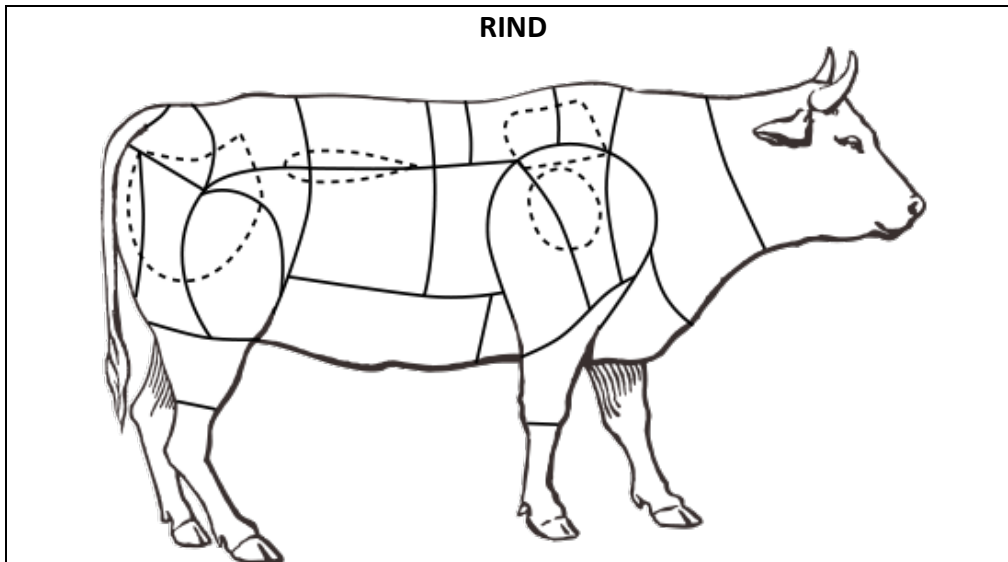
Die folgenden Seiten führen dich wieder einen Schritt weiter, um die Ausbildung als Köchin/Koch abschließen zu können. Studiere die folgenden Seiten gewissenhaft. Ich kann dir versprechen, wenn du die Theorie verstehst, gelingen dir sämtliche Gerichte wie von Zauberhand.

Thomas Hilbrand, BEd

Fachlehrer Küche, Käsesommelier an Schulen

1. Fleisch

a. Rind



TAFELSPITZ

Wird vom Tafelstück geteilt und liegt dem Hüferscherzel an. Hervorragendes Siedefleisch mit leichter schmackhafter Fettabdeckung, quellt beim Kochen leicht auf.



NUSS

Liegt in der Mitte des Knöpfels und ist ein hervorragendes, fast fettfreies Teilstück. Ausgezeichnet geeignet für Schnitzel, zum Braundünsten, im Ganzen sowie für Fondue und Ragout.



SCHALE

Liegt unter dem Tafelstück, wird in das schwanzseitige Beinscherzel und das kopfseitige Schwarze Scherzel geteilt. Saftiges, mageres, kurzfaseriges, etwas dunkles Teilstück, aus dem Bratenstücke und Schnitzel (Rouladen) geschnitten werden



BEIRIED

Liegt zwischen Knöpfel und Rostbraten. Sehr wohlschmeckendes, marmoriertes, mit Fett abgedecktes Teilstück, das rosa gebraten oder gegrillt werden sollte. Im Ganzen als saftiges Bratenstück, in Scheiben als Steaks, z.B. Rumpsteaks, T-Bone- oder Porterhouse Steaks (mit Knochen und Lungenbraten) geeignet.



LUNGENBRATEN (FILET)

Liegt unter der Beiried. Besonders mager, feinfasrig, mürb und saftig. Speziell für Steak, Tournedo, Filet mignon, Fondue, Sautee und Geschnetzeltes geeignet. Kann im Ganzen gespickt, roh und gehackt als Beef tatar oder in hauchdünnen Scheiben als Carpaccio genossen werden.



DICKE SCHULTER

Bildet den hinteren Hauptteil der Schulter. Saftiges, ziemlich festes Fleisch, das sich ideal zum Braundünsten, Sieden und für Ragouts eignet.



WADSCHINKEN

Kräftiges, saftiges, sehniges Gulaschfleisch.

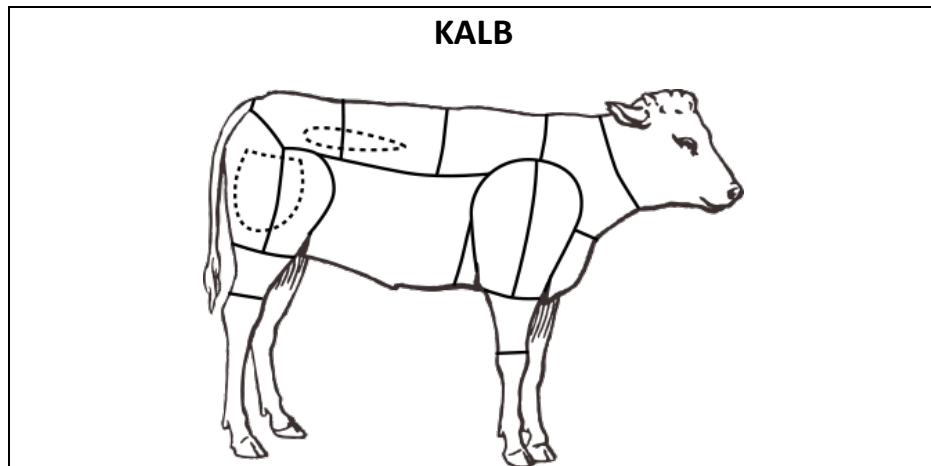


ROSTBRATEN

Liegt vor der Beiried und ist zur Hälfte vom Rieddeckel überdeckt. Sehr saftiges, aromatisches Teilstück, das marmoriert (mit Fett durchwachsen) ist und eine schmackhafte Fettabdeckung aufweist. Zum Kurzbraten und Grillen (Rib Eye und Prime Rib Steaks), Braten und Braundünsten geeignet.



b. Kalb



LUNGENBRATEN (FILET)

Der Rücken birgt die beiden überaus mürben Filets, die im Ganzen und als Steak oder Medaillons geschnitten, kurzgebraten, gegrillt oder gebraten bzw. für Geschnetzeltes verwendet werden



SCHALE (KAISERTEIL)

Durch Form und Faserung das ideale und meistverwendete Fleisch für Schnitzel aller Art (z.B. Naturschnitzel, gebacken als „Original Wiener Schnitzel“). Im Ganzen als (gespickter) Braten zu genießen.



NUSS

Besonders zartes, saftiges Teilstück, das sowohl im Ganzen als Braten (gespickt), portioniert für Schnitzel, Steaks, Medallions und Fondues als auch für Ragouts verwendet wird.



FRICANDEAU

Im Ganzen gespickt und gebraten, portioniert für Steaks, Schnitzel und Ragouts geeignet. Lässt sich weiter unterteilen in Tafelspitz, Unterschale sowie Weißes Scherzel



SCHULTER (DICKE)

Dicke Schulter: Im Ganzen zum Braundünsten und Sieden; Ragout (Braunes Dünsten) oder Gulasch (Helles Dünsten)

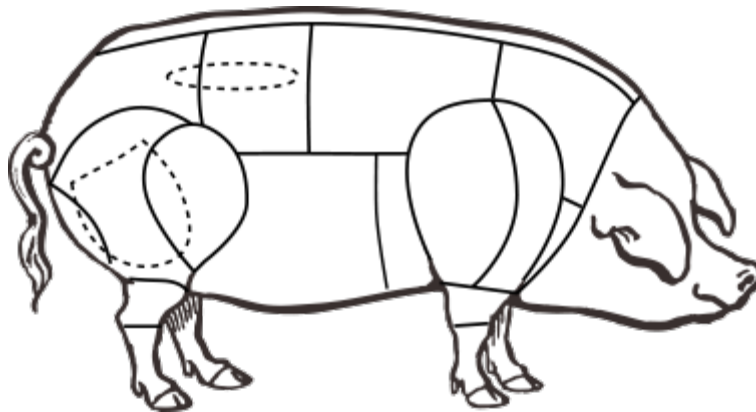


STELZE

Ist ein beliebtes Grill- und Bratenstück. In Scheiben geschnitten als Osso buco zu genießen. Ausgelöst wird dieses Fleisch als „Kalbsvögerl“ verkauft. Hervorragend geeignet zum Braten oder Dünsten (Ragout, Gulasch).



c. Schwein



LUNGENBRATEN (FILET)

Das zarte, saftige und magere Fleischstück liegt unter dem Kurzen Karree. Der Lungenbraten – wie das Filet auch genannt wird – besteht aus den Bereichen Filetkopf, Mittelteil und Filetspitze. Es zeichnet sich durch seine Verwendungsvielfalt aus: im Ganzen als Filetbraten, in Scheiben als Medallions, gewürfelt für Spießchen und Fondue sowie blättrig geschnitten für zartes Geschnetzeltes.



SCHOPFBRATEN/HALS

Der Schopf (Nacken) bildet den kopfseitigen Anschluss des Karrees und ist aufgrund seiner Marmorierung und Speckeinlagerung besonders aromatisch und saftig. Der Schopfbraten wird ebenso wie das Karree „wie gewachsen“ (mit Knochen, Speck und Schwarte) angeboten, ausgelöst oder in Scheiben geschnitten. Im Stück hervorragend geeignet zum Braten, portioniert zum Kurzbraten, Grillen und Backen.



SCHALE (KAISERTEIL)

Dieses magere, sehnensfreie Stück ist aufgrund der Form und Faserung das ideale Teilstück für Schnitzel und Rouladen aller Art.



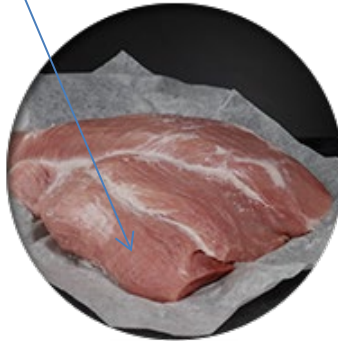
NUSS

Besonders saftiges, feinfasriges und mageres Stück, aus dem Schnitzel, Medaillons und Steak geschnitten werden. Es eignet sich weiters für Braten, Geschnetzeltes und Ragouts



FRICANDEAU

Dieses „Schinkenstück“ eignet sich ausgezeichnet zum Braten und für Schnitzel. Aus dem „Weißen Scherzel“ (Fricandeaurolle) werden Medallions geschnitten.



SCHLUSSBRATEN

Dieses Hüftteilstück ist sehr saftig und universell verwendbar. Im Stück zum Braten, weiter zerteilt für Steaks, Schnitzel und Ragouts.



BRUST / BAUCHFLEISCH

Wird wie gewachsen oder ausgelöst angeboten. Das vordere Stück wird Brüstl genannt, das Mittelstück ist das klassische Bauchfleisch, das hintere Ende wird als Wammerl bezeichnet. Der Bauch ist als saftiger Braten im Ganzen, in Scheiben geschnitten zum Braten oder Grillen ebenso zu empfehlen wie gewürfelt für deftige Eintöpfe

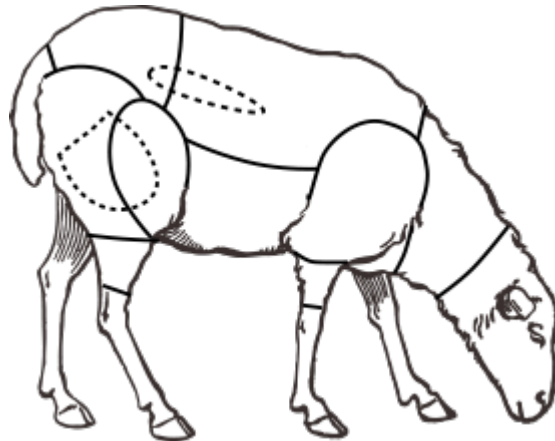


DICKE SCHULTER

Die Schulter ist ein kräftiges, saftiges Teilstück und wird mit oder ohne Knochen, Fett und Schwarte verkauft. Sie ist das klassische Teilstück für den Schweinsbraten. Ausgelöst kann man Rollbraten, Gulasch, Ragouts und Geschnetzeltes zubereiten.



d. Lamm



FILET

Liegt unter dem Rücken. Besonders mager, zart und mürb. Zeichnet sich durch seine Verwendungsvielfalt aus, z.B. in Scheiben gegrillt, kurzgebraten oder im Rohr gebacken.



RÜCKEN / KARREE

Dieses zarte, schmackhafte Teilstück eignet sich hervorragend zum Braten im Ganzen (Klassiker: Nierenbraten). Es kann portioniert zu Doppelkoteletts, halbiert (Chops) bzw. ausgelöst (Rückenfilets) zu Steaks verarbeitet werden, die kurzgebraten, gegrillt oder gebacken werden.



SCHALE

Durch Form und Faserung das am meisten geeignete und beliebteste Teilstück für Schnitzel und Steaks.



FRICANDEAU

Findet vor allem für Bratenspezialitäten Verwendung



SCHULTER

Dieses vielseitig verwendbare Teilstück ergibt mit Knochen im Ganzen oder ausgelöst (gerollt oder gefüllt) einen saftigen Braten. Die Schulter kann auch zum Schmoren und Kochen, gewürfelt für Spieße und Ragouts sowie faschiert für Laibchen, Sugo oder Aufläufe verwendet werden.



VORDERE STELZE

Mit Knochen sehr beliebt zum Grillen oder Braten. Ausgelöst lassen sich aus diesem Fleisch herzhafte Ragouts, Gulasch und Eintöpfe zubereiten



HALS

Dieses gut durchzogene Teilstück eignet sich vorzüglich zum Kochen, Braundünsten, für Ragouts und Eintöpfe (Stews). Im Ganzen mit Knochen ein saftiges Bratenstück.



BRUST

Kann mit Knochen im Stück oder aufgeschnitten (Ripperl) gegrillt oder gebraten sowie ausgelöst (gefüllt oder gerollt) geschmort werden. Gewürfelt eignet sich das Bruststück für Ragouts, Gulasch und Eintöpfe.



e. Wildfleisch

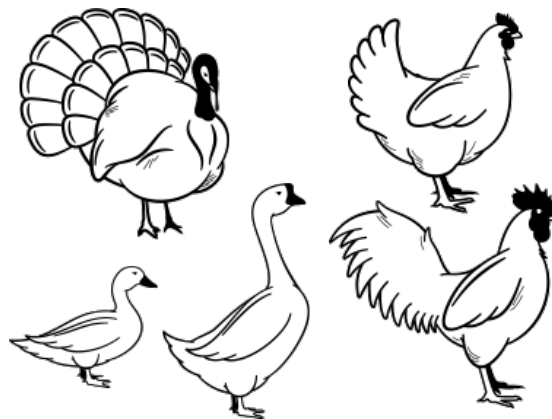
Das Wild wird in Haar- und Federwild unterteilt. Wildbrett ist das Fleisch des Haarwildes.. Hinweis: Die Innereien sollten wegen dem erhöhten Schadstoffgehalt (Schwermetalle) nicht verzehrt werden. Auch bei diesem Tier sind die Fleischteile und deren Verwendungsmöglichkeiten ähnlich dem Kalb bzw. Rind und Schwein.

Haarwild: Damwild (Gatterhaltung, Hirsch, reh, Wildschwein, gams, Wildkaninchen

Federwild: Wildtaube, Fasan, Rebhuhn, Wachtel, Wildente, Wildgans

Genauerer ist selbst aus dem Skriptum herauszuarbeiten.

f. Geflügel



Huhn, Pute, Gans, Ente, Wachtel

OBERKEULE

Das Fleisch der Oberkeule weist eine etwas dunklere Färbung sowie einen etwas höheren Fettgehalt auf. Es ist sehr saftig und intensiv im Eigengeschmack. Oberkeulen können gegrillt oder gebacken, in Paprikasoße gedünstet, mit Wurzelgemüse geschmort oder als Gulasch zubereitet werden. Oberkeulen werden lose oder auf einer Tasse verpackt, mit Dehnfolie oder unter Schutzgasatmosphäre angeboten. Teilweise erhält man sie auch ausgelöst und küchenfertig vorbereitet.



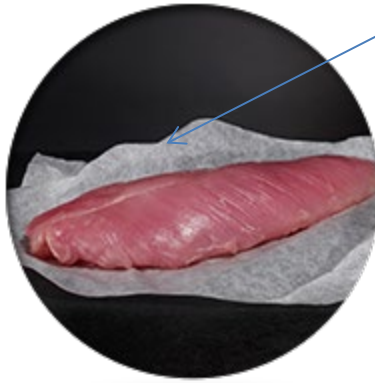
FLÜGELI

Flügel sind durch den höheren Hautanteil eine Spur fetter, jedoch sehr saftig und geschmackvoll. Sie eignen sich ideal als Fingerfood, gegrillt oder gebraten und paniert, können aber auch als Gulasch oder in Paprikasoße gedünstet zubereitet werden. Flügel erhält man im Ganzen oder geteilt in Ober- und Unterflügel. Sie werden natur oder gewürzt, lose oder verpackt angeboten.

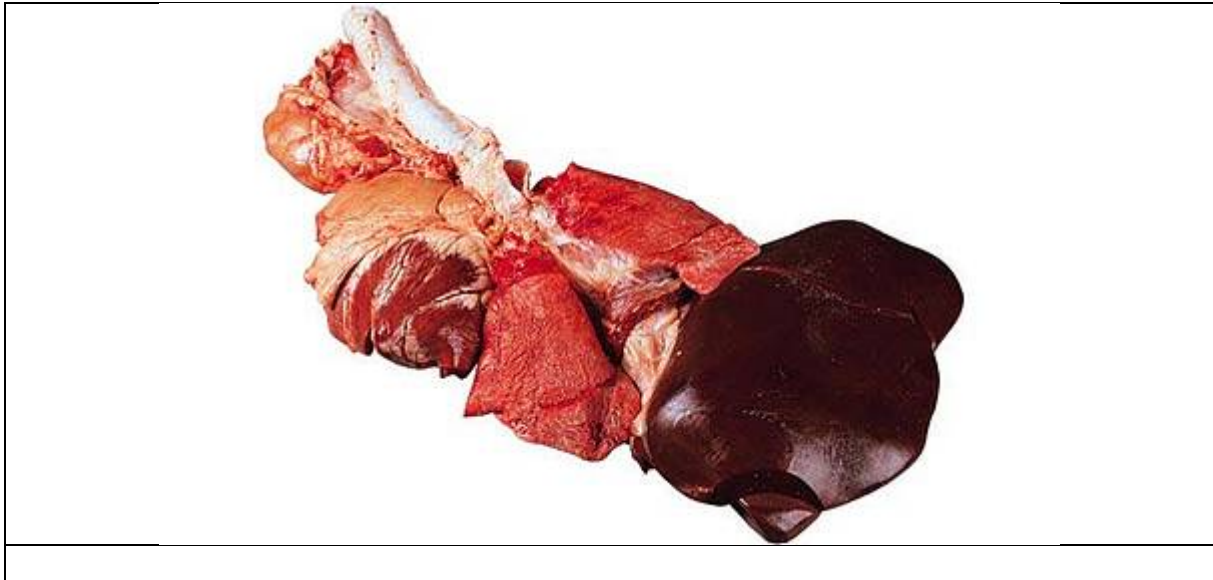


FILET / PRINZESSFILET

Das Brustfleisch ist sehr hell, feinfasrig, fettarm sowie mild im Geschmack. Die Brust, ausgelöst auch als Filet bezeichnet, kann geschnetzelt, kurzgebraten, gegrillt oder paniert, gefüllt und gerollt, und als Frikassee gedünstet werden. Das kleinere, zarte Innenfilet wird auch als "Prinzessfilet" bezeichnet.



g. Innereien



h. Wurstwaren

I. WURST, SCHINKEN UND SPECK

Rund die Hälfte des Frischfleisches wird in Österreich zu Wurst, Schinken, Speck, Pasteten und anderen Fleischwaren verarbeitet. Das Produktangebot ist riesig, mehr als tausend verschiedene Sorten sind erhältlich. Ihre Produktion ist durch den „Codex Alimentarius“ streng geregelt. Der sogenannte Lebensmittelcodex definiert auch die Einteilung der Fleischerzeugnisse:

Rohwürste, wie Salami, Kaminwürsten und Mettwurst

Brühwürste, wie Extrawurst, Fleischwürste wie z.B. Schinkenwurst, Wiener, etc.

Kochwürste, wie Pasteten, Blut-, Zungen- und Leberwürste, Aspik- und Geleeproducte

Fettreduzierte Würste, die um etwa ein Drittel weniger Fett aufweisen als ihr analoges Produkt
Pökelware wird in Kochpökelware wie Schinken) und Rohpökelware wie Rohschinken eingeteilt.

Wurstwaren

FEINE EXTRAWURST

In Wien war der Begriff der Extrawurst schon in den 20er-Jahren des 19. Jahrhunderts bekannt. Woher der Name stammt, ist nicht ganz geklärt. Es wird vermutet, dass es an der besonders feinen Konsistenz liegt, die jene der anderen Wurstsorten deutlich übertrifft. Die feine Extrawurst besteht aus Rind- und/oder Schweinefleisch erster Qualität, Speck, Wasser und eventuell etwas Kartoffelstärke. Die Würzung ist harmonisch, wobei es ein Knoblauchgefälle quer durch Österreich gibt (im Westen wird fast kein Knoblauch zugegeben).



FRANKFURTER

Der Erfinder der hiesigen „Frankfurter“ war ein Wiener Fleischhauer namens Johann Georg Lahner,

der in Frankfurt ausgebildet wurde. Er wandelte das Rezept der „Frankfurter Würstchen“ in Wien 1805 ab, indem er Rindfleisch hinzugab und die Würzung modifizierte. In Erinnerung an seine Ausbildungszeit nannte er sie „Frankfurter“. Frankfurter bestehen aus Rind- und/oder Schweinefleisch erster Qualität, Speck und Wasser, abgerundet mit speziellen Gewürzen (wie Muskatblüte), Pökelsalz und eventuell etwas Kartoffelstärke. Frankfurter werden in Schafsaitleinge gefüllt, zart mit Buchenholz geräuchert und gebrüht. Damit kann der legendäre „knackige Biss“ bei trotzdem zarter Haut erreicht werden.



KABANOSSI

Man nennt diese Dauerwurst auch „Kabanos“ und vermutet der Legende nach, dass ihr Name von der als Cabanos bezeichneten Schutzhütte am Deck eines Schiffes stammt. Die Namensgebung könnte damit zusammenhängen, dass sich diese Wurst über längere Zeiträume hielt und daher als Schiffsproviant sehr wertvoll war. Die Bezeichnung kann sich aber auch vom Polnischen „kabanosky“ ableiten, wobei „kaban“ so viel wie „Eber, wildes Schwein“ bedeutet. Sie besteht üblicherweise aus Schweine- und/oder Rindfleisch, Schweinekopffleisch, Speck und Brät. Nach dem Füllen werden Kabanossi geräuchert, gebrüht und getrocknet. Der Geschmack ist würzig und kräftig und wird von Pfeffer und Knoblauch dominiert.



KALBSLEBERSTREICHWURST

Ein besonders zarter Vertreter der streichfähigen Kochwürste ist die Kalbsleberstreichwurst. Sie enthält mindestens fünf Prozent Kalbsleber, meist aber großteils Schweinsleber, sowie eine Zusammenstellung aus mageren und weniger mageren vorgekochten Fleischanteilen. Manche Kalbsleberstreichwürste werden durch die Zugabe von Obers verfeinert. Auch die Würzung unterscheidet sich etwas von der traditionellen Leberstreichwurst. Salz und ein Hauch von Pfeffer muss dennoch dabei sein, dazu kommt gerne ein Hauch von Piment, Rosmarin und/oder Muskat.



BLUTWURST

Neben Blut enthält Blutwurst oft Schweinefleisch, gewürfelten Speck und je nach Variante auch Schweineschwarten, Weißbrot oder Zerealien und Milch. Den würzigen Schliff geben klein gehackte Zwiebeln und Gewürze wie Majoran, Pfeffer, Knoblauch, Piment, Thymian und Salz. Diese Masse wird in Kunst- oder Naturdärme gefüllt, die abgebunden und verschlossen werden. Es folgt das Kochen, wodurch das Bluteiweiß gerinnt und die typische rotbraune Farbe entsteht. Beim Abkühlen verfestigt sich die Gelatine aus der Schwarte und die Würste werden schnittfest. Wird sie auch geräuchert, gibt dies der Blutwurst zusätzliches Aroma. Die geläufige Bezeichnung „Blunze“ oder „Blunzn“ rührt übrigens von dem mittelhochdeutschen Verb „blunzen“ her, was so viel wie „aufblähen“ heißt. Es deutet auf die äußere Form und die Herstellung der Wurst hin.



KANTWURST/LANDJÄGER

Die Kantwurst ist eine schnittfeste Rohwurst, die durch Pressung während der ersten Reifephase – über etwa fünf Tage – ihre charakteristische Form bekommt. Sie wird anschließend tagelang einer milden Kalträucherung unterzogen. Ihren typischen Geschmack bildet sie in einer weiteren, etwa einwöchigen Trocknungs- und Reifungszeit aus. Beim Reifen kommt es zu einem Trockenverlust von ca. dreißig Prozent. Aufgrund ihrer praktischen Form wird die Wurst gerne als Proviant für unterwegs verwendet.



KNACKER

Die Knacker verdanken ihre Bezeichnung dem Umstand, dass sie beim Biss ein leicht knackendes Geräusch hören lassen. Dies setzt ein richtig zerkleinertes Brät nach allen Regeln der Handwerkskunst voraus, das zugleich fest wie auch etwas flaumig sein muss. Die Wurstmasse besteht aus Rind- und/oder Schweinefleisch, Speck und Wasser (oder Eis), sowie optional aus zwei Teilen Kartoffelstärke auf hundert Teilen dieser Masse. Die Beliebtheit und Erschwinglichkeit der Knacker hat ihr verschiedene scherzhafte Bezeichnungen eingetragen, wie „Eisenbahnerforelle“ oder „Beamtenforelle“. Eine veraltete Bezeichnung für die Knacker aus dem alten Wien ist „Safaladi“, was sich von der Cervelatwurst ableitet.



WIENER

Die Wiener darf nicht mit den „Wiener Würstchen“, dem in Deutschland üblichen Ausdruck für

Frankfurter, verwechselt werden. Sie ist – im Gegensatz zu den Frankfurtern – eine großkalibrige Fleischwurst. Die Wiener besteht aus Schweine- und/oder Rindfleisch erster Qualität, Speck erster Qualität und Brät mit gleichmäßiger, feiner Körnung, kräftiger Pökelfarbe und harmonischer Würzung. Klassischerweise wird die Wiener in wasserdampfdurchlässigen Hüllen als Stange ausgeformt und mit Rauch gebraten. Für extravagantes Aroma sollte die Wurst etwas abtrocknen, ab ca. dreißig Prozent Abtrocknung kann die Wiener als Dauerwurst auch länger gelagert werden.



TIROLER

Die Wurzeln der Tiroler Wurst reichen in die Zeit der k.u.k. Monarchie zurück. Das „Österreichische Nahrungsmittelbuch“ von 1912 kennt bereits eine schwarz geräucherte Tiroler Bauernwurst. Unter Tiroler wird heute eine Wurst mit reichlicher, grob geschnittener Schweinefleisch- und Speckeinlage verstanden, eingelagert in ein fein zerkleinertes Grundbrät. Sie wird traditionell im Heißräucherverfahren geräuchert und anschließend entweder trocken durchgerhitzt bzw. gebrüht oder auch nur gebrüht. Meist ist die Tiroler Wurst in schwarze Kunstdärme gefüllt.



POLNISCHE

Die Polnische ist eine rustikal schmeckende, kräftige Wurst, die über Buchenholz geräuchert wird und ist ideal geeignet als Aufschnittwurst. Sie besteht aus Schweinefleisch und teilweise auch Rindfleisch erster Qualität. Weiters enthält sie grob entsehtes Stelzenfleisch, Schweinekopffleisch, Speck erster Qualität und Brät. Das Schnittbild der Polnischen ist in der Regel grob, die kräftige Würzung mit schwarzem Pfeffer ist deutlich zu sehen. Polnische wird typischerweise in großkalibrigen Stangen ausgeformt, Polnische Spezial auch oftmals in bananenförmig genähten „Hammelkappen“.



LEBERKÄSE

Für die Herstellung von Leberkäse nimmt man Rind- und/oder Schweinefleisch, Speck, Wasser und für den Biss sowie die Kruste ein wenig Kartoffelstärke. Leberkäse ist typischerweise gepökelt und harmonisch gewürzt. Klassischerweise wird der Leberkäse in einem Ziegel ausgeformt und im Ofen über Heißluft gebraten. Der handgefüllte Leberkäse ist besonders flaumig und zeichnet sich durch feine Luftblasen und manchmal einen typischen „Riss“ aus. Sehr beliebt ist die Verwendung von Einlagen wie Käse, aber auch Champignons, Oliven, Jalapeños, Paprikaflocken, Pistazien oder Salami.



II. Pökelwaren

ROHSCHINKEN

Die Familie der Rohschinken ist bunt und vielfältig in Geschmack und Herstellungsweisen. Grundlage ist immer, wie das Wort „Schinken“ schon sagt, ein Schweineschlegel, der ungekocht haltbar gemacht wird. Grundsätzlich unterscheidet man dabei zwischen den nur luftgetrockneten und den geräucherten und getrockneten Schinken. Außerdem subsumiert der österreichische Codex: Schinken ohne oder mit dem Fleischteil Schale, ohne oder mit Knochen oder ein Erzeugnis aus Teilstücken vom Schinken darunter.



SELCHKAREE

Beim Selchkarree handelt es sich um ein ausgelöstes Schweinskarree, das erst nass gepökelt und dann hell-beige geräuchert wird. Zum Räuchern verwendet man traditionell Buchenholz. In Deutschland ist dieselbe Zubereitung als „Kasseler“ bekannt. Vor dem Verzehr muss das Selchkarree gegart werden, ist aber auch fertig gegart erhältlich. Das Selchkarree ist sehr wandelbar und im ganzen Stück zum Kochen oder als geselchtes Karreefilet dünn aufgeschnitten für Platten und als Brotbelag verwendbar. Warm wird es häufig mit Kraut oder Krautsalat serviert.



HAMBURGER SPECK

Hamburger Speck wird in Österreich aus Bauchfleisch hergestellt und zählt zu den Rohpökelwaren. Das Fleisch wird dafür traditionell trocken mit Salz und groben Gewürzen gepökelt, kalt geräuchert und getrocknet. Der Trockenverlust sollte nach dem österreichischen Lebensmittelcodex etwa 29 Prozent des Frischgewichtes betragen, bei ungefähr vierzig Prozent Fettgehalt des Rohproduktes. In Hamburg hingegen kennt man nur Begriffe wie Frühstücksspeck oder Bauchspeck, Hamburger Räucherfleisch ist gar eine Spezialität aus Rindfleisch.



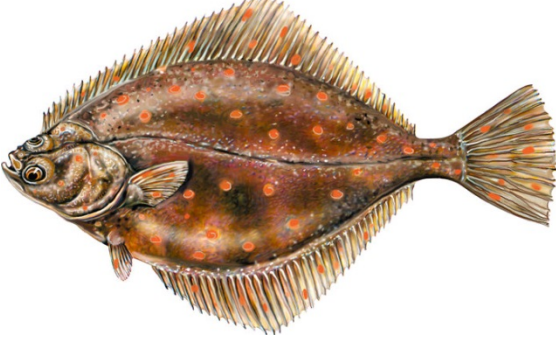
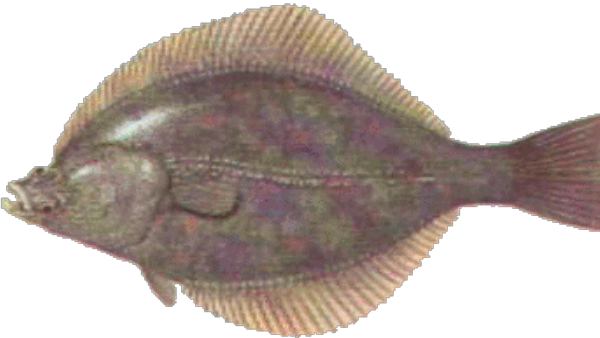
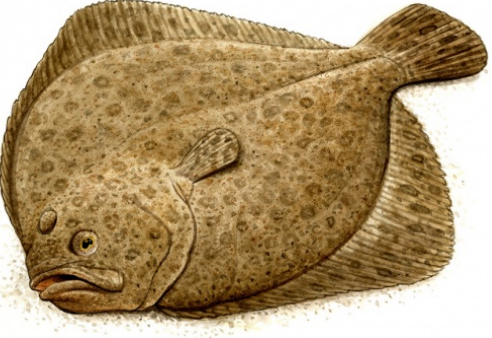


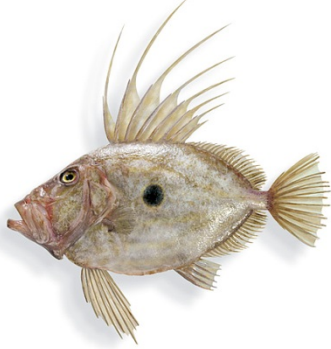


LACHSSCHINKEN





Der Lachsschinken ist bezüglich seines Namens eine „Mogelpackung“, denn er hat weder mit Lachs noch mit Schinken zu tun. Es handelt sich vielmehr um das mild gepökelte und leicht angeräucherte kurze Karreefilet vom Schwein. Das sehr magere Fleisch wird in Salzlake eingelegt und anschließend mit einer zarten und maximal fünf Millimeter dicken Speckschicht ummantelt, eventuell mit einer Eiweißfolie umgeben und dann in ein Netz gerollt. In jedem Fall erfolgt dann eine leichte Räucherung. Der Lachsschinken muss – jedenfalls nach den österreichischen Usancen – nicht wirklich getrocknet werden, was sich auf die sensorischen Merkmale auswirkt. Das Endprodukt ist ein zartes Stück Fleisch mit heller Farbe, das, obwohl an Rohschinken erinnernd, doch deutlich milder und weicher auf der Zunge zergeht.





2. Fische und Meeresfrüchte

a. Salzwasserfische

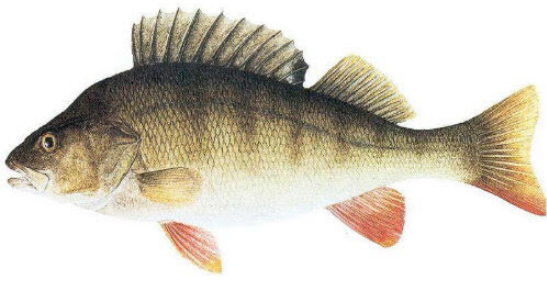
	
Scholle	Flunder
	
Steinbutt	Seezunge
	
Seeteufel	St. Petersfisch
	
Kabeljau	Wolfsbarsch







	
Rotbarbe	Goldbrasse/Dorade Royal
	
Sardine	Thunfisch

b. Wanderfische



	
Aal	Lachs






c. Süßwasserfische

	
Zander	Egli, Barsch, Kretzer

	
Forelle	Saibling
	
Hecht	Karpfen
	

d. Schalen- und Krustentiere

	
Taschenkrebs	Flusskrebs
	
Kaisergranat	Zuchtgarnele
	
Wildfang-Tigergarnele	





e. Muscheln







	
Jakobsmuscheln	Miesmuscheln
	
Venusmuscheln	Austern

f. Kopfüßer









	
Tintenfisch/Pulpo	Kalmar

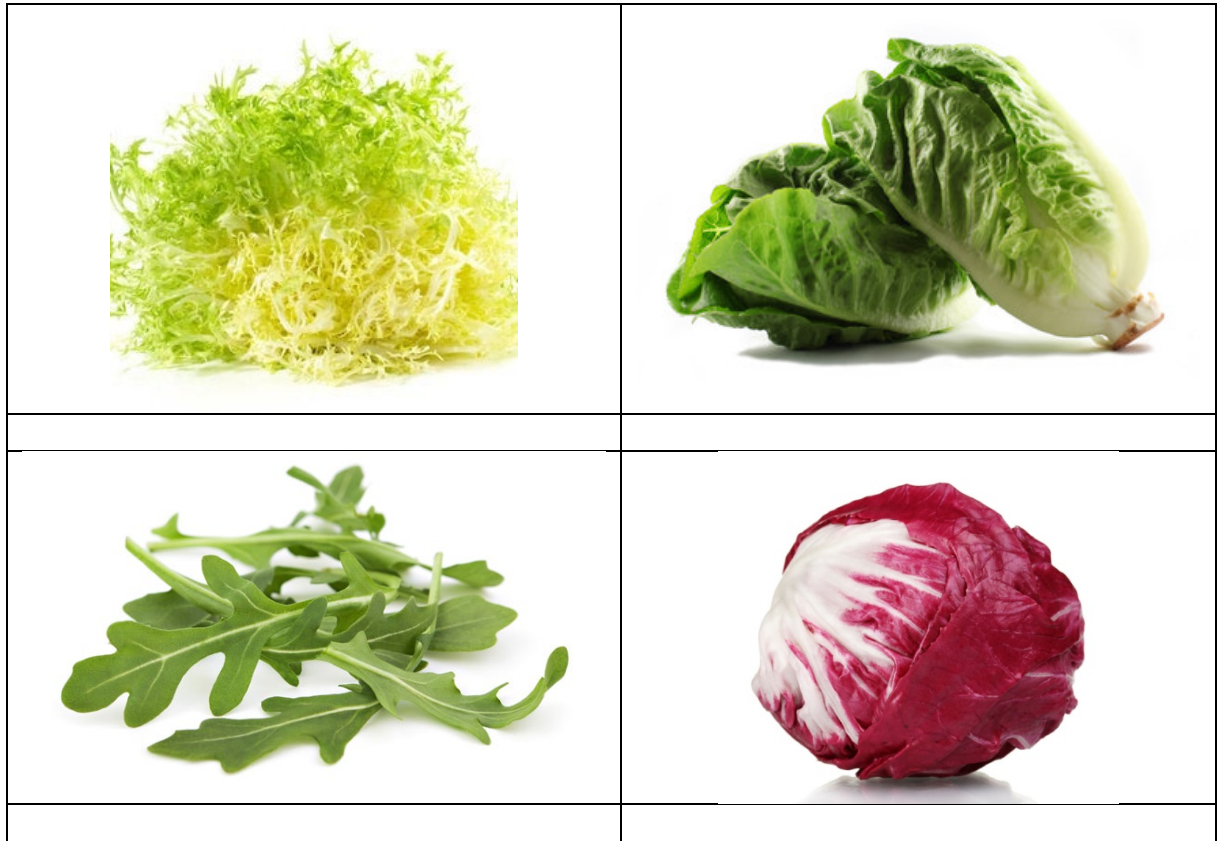
3. Milchprodukte







	
	
	

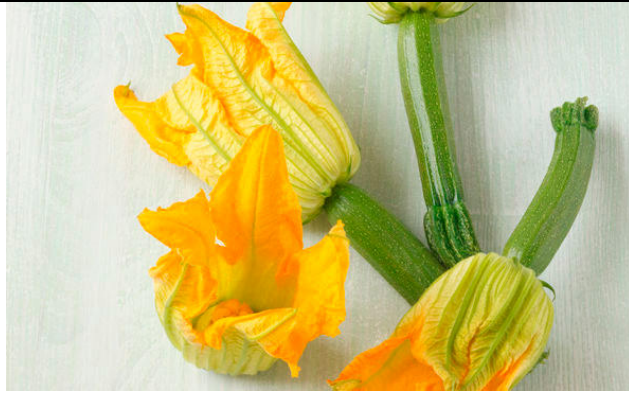
4. Blattsalate









	
	
	
	











5. Gemüse



 <p>© heute gibt es...</p>	
	
	
	

6. Pilze

7. Obst

a. Exotische Früchte

b. Kern- u. Steinobst



c. Beeren

	
 <p>#8396863</p>	
	

d. Hülsenfrüchte

e. Schalenfrüchte

f. Samenfrüchte

8. Gewürze

ANIS Ideal für Backwaren, Suppen, Saucen, Schweinefleisch sowie zum Einlegen von Obst	Chili Ideal zum Einlegen, Milchkochen sowie würzigen Dekoriereisen	Curcuma Ideal für die indische Küche sowie Karabell- und Reispeliche	Fenchel Ideal für Backwaren, Fleisch, Geflügel, Fisch sowie Eintöpfe
Ingwer Ideal für die fernöstliche Küche, Suppen, Saucen sowie diverse Süßspeisen	Kardamom Ideal für Suppen, Ragouts, Reis- und Getreidegerichte sowie Saucen und Backwaren	Knoblauch Ideal für Kalbfleisch sowie zum Milchkochen, Lechtönen, Braten, Schmoren und Einlegen	Koriander Ideal für Backwaren, Saucen, Schweinefleisch sowie Eingelagertes
Kreuzkümmel Ideal für die orientalische und südamerikanische Küche	Kümmel Ideal zum Braten, Einlegen sowie Abschmecken	Lorbeer Ideal für Schmorgerichte, Suppen, Saucen sowie Ragouts	Muskat als Würstchen oder als Muskat zum Abschmecken und Finishen von herzhaften Gerichten
Nelke Ideal zum Milchkochen, Einlegen und Abschmecken, für süße und pikante Speisen sowie Heißgetränke	Paprika Ideal für Paprikagerichte mit hoher Farbtintensität und fruchtiger Paprikasorte	Pfeffer Ideal zum Milchkochen und Abschmecken von Schmorgerichten, Ragouts und Saucen sowie zum dekorativen Finishen	Piment Ideal für Backwaren, Wild, Wildgeflügel, Suppen, Saucen sowie Fleisch
Rosa Beeren Ideal zum Milchkochen und dekorativen Finishen	Safran Ideal zum Milchkochen in Reis- und Fischgerichten sowie zum Abschmecken und Finishen von Meeresfrüchten	Senfkörner Ideal für Suppen, Saucen, Salate, Marinaden und Fleisch sowie Gemüse	Stematis Ideal zum Milchkochen und Einlegen für süße und pikante Speisen sowie Heißgetränke
Vanille Ideal für süße und pikante Speisen	Wacholder Ideal zum Milchkochen, Ansetzen sowie Marinieren in der würzigen Küche	Zimt Ideal zum Milchkochen, Abschmecken und Finishen in der süßen und würzigen Küche	Zwiebel Ideal zum Milchkochen und Abschmecken in der würzigen Küche

WIBERG®

9. Kräuter

BASILIKUM
Ideal für die mediterrane Küche sowie knetive Süßspeisen

Beifuß
Ideal für fettreiche Speisen, wie Saucen, Fleisch, Geflügel, Wild sowie Fisch

BohnenKRAUT
Ideal für fettreiche Speisen wie Eintöpfe, Ragouts, Hülsenfrüchte sowie Getreide

DILL
Ideal für Fisch, Gemüse- und Salatgerichte sowie Marinaden

Estragon
Ideal für Suppen, Saucen, Fleisch, Fisch und Gemüse

KERBEL
Ideal für Fisch, Salate, Marinaden sowie Gemüse

Liebstöckel
Ideal für Suppen, Saucen, Ragouts sowie Eintöpfe

MAJORAN
Ideal für Suppen, Eintöpfe, Schmortgerichte, Hülsenfrüchte sowie Gemüse

Minze
Ideal für die orientalische Küche sowie diverse Süßspeisen

ORIGANUM
Ideal für Suppen, Eintöpfe, Schmortgerichte, Hülsenfrüchte sowie Gemüse

Petersilie
Ideal für Aufstriche, Salate, Suppen, Saucen, Fisch, Pilze sowie Gemüse

Rosmarin
Ideal für Suppen, Saucen, Fleisch, Pilze sowie Gemüse

SALBEI
Ideal für Suppen, Saucen, Fleisch, Nudel- und Gemüsegerichte

Schnittlauch
Ideal für Aufstriche, Salate, Suppen, Saucen sowie Gemüse

THYMIAN
Ideal für Suppen, Saucen, Fleisch, Pilze sowie Gemüse

WIBERG®

10. Öle



Bärlauch-Öl

Ideal für Nudel- und Pilzgerichte

Harmonisiert perfekt mit:

- Apfel-Essig
- Birnen-Essig

BASILIKUM-ÖL

Ideal für Nudel- und Fischgerichte

Harmonisiert perfekt mit:

- Aceto Balsamico di Modena g.g.A.
- Rotwein Balsam-Essig



CHILLIÖL

Ideal für Gebrülltes, Nudelgerichte und Pizza

Harmonisiert perfekt mit:

- Apfel Balsam-Essig Barrique
- Tomaten-Essig



DISTEL-ÖL

Ideal für Gemüse- und Getreidegerichte

Harmonisiert perfekt mit:

- Aceto Balsamico di Modena g.g.A.
- Apfel Balsam-Essig Barrique



erdnuss-öl

Harmonisiert perfekt mit:

- Aceto Balsamico di Modena g.g.A.
- Himbeer-Essig

Ideal für alle Ethno Küche



KÜRBISKERN-ÖL g.g.A.

Ideal für deftige Salate und Biergerichte

Harmonisiert perfekt mit:

- Apfel-Essig
- Birnen-Essig

Macadamia-nuss-ÖL

Ideal zu Wild, Fisch, Gemüse und Blattsalaten sowie in der süßen Küche

Harmonisiert perfekt mit:

- Himbeer-Essig
- Apfel Balsam-Essig Barrique



NATIVES OLIVEN-ÖL extra



Raps-Öl

Ideal für Gemüse- und Getreidegerichte

Harmonisiert perfekt mit:

- Apfel-Essig
- Birnen Balsam-Essig Barrique

SESAM-ÖL

Ideal für die Ethno Küche

Harmonisiert perfekt mit:

- Apfel Balsam-Essig Barrique
- Himbeer-Essig



Walnuss-Öl

Ideal für Gerichte mit Hülsenfrüchten, Pilzen und Käse

Harmonisiert perfekt mit:

- Aceto Balsamico di Modena g.g.A.
- Apfel Balsam-Essig Barrique



Sonnenblumenöl

Ideal für Gemüse- und Getreidegerichte

Harmonisiert perfekt mit:

- Chianti-Weinessig
- Himbeer-Essig



Traubenkern-Öl

Ideal zum Vollenden und Dippen

Harmonisiert perfekt mit:

- Aceto Balsamico di Modena g.g.A.
- Rotwein Balsam-Essig



Zitrus-Öl

Ideal für Nudel- und Fischgerichte

Harmonisiert perfekt mit:

- Apfel-Essig
- Himbeer-Essig

WIBERG®

11. Essig

Aceto Balsamico di Modena g.g.A.

Ideal für klassische Salatskreationen sowie zum Verfeinern von Soups, Braten, Wildgerichten und Innereien

Harmonisiert perfekt mit:

- Basilikum-Öl
- Oliven-Öl

Apfel-BALSAM-ESSIG BARRIQUE

Ideal für edle Salatskreationen mit Pilzen, Hülsenfrüchten & Käse

Harmonisiert perfekt mit:

- Distel-Öl
- Sesam-Öl

Apfel-Essig

Ideal für klassische Salatskreationen, saurer Eingelegetes und Suben

Harmonisiert perfekt mit:

- Bärlauch-Öl
- Kürbiskern-Öl g.g.A.

BIRNEN-BALSAM-ESSIG BARRIQUE

Harmonisiert perfekt mit:

- Macadamianus-Öl
- Walnuss-Öl

Ideal für edle Salatskreationen, Carpaccio sowie Käse

BIRNEN-ESSIG

Ideal für klassische Salatskreationen, saurer Eingelegetes und Nudelsoße

Harmonisiert perfekt mit:

- Distel-Öl
- Kürbiskern-Öl g.g.A.

Chianti-Weinessig

Ideal für mediterrane Salatskreationen und Wurstsalat

Harmonisiert perfekt mit:

- Bärlauch-Öl
- Zitrus-Öl

Rotwein-Balsam-Essig

Ideal für Salatskreationen sowie zum Marinieren und Verfeinern von Fleisch- und Gemüsegerichten

Harmonisiert perfekt mit:

- Traubenkern-Öl
- Walnuss-Öl

Himbeer-Essig

Harmonisiert perfekt mit:

- Distel-Öl
- Erdnuss-Öl

Ideal für edle Salatskreationen mit Pilzen, Hülsenfrüchten, Käse, Gemüse und Früchten

Sherry ESSIG g.U.

Ideal für mediterrane Salatskreationen, Gaspacho & Antipasti

Harmonisiert perfekt mit:

- Erdnuss-Öl
- Oliven-Öl

Harmonisiert perfekt mit:

- Basilikum-Öl
- Chili-Öl

TomatenEssig

Ideal für mediterrane Salatskreationen, Gaspacho und Meeresfrüchte

Weißwein-Balsam-Essig

Ideal für Blatt-, Bitter- und Gemüsegerichte, saurer Eingelegetes und Suben

Harmonisiert perfekt mit:

- Distel-Öl
- Walnuss-Öl

WIBERG®

12. Agenda Fachtheoretisches Wissen

KOKO

Inhalte	Fragestellung	Quellen	Zu erledigen bis
Küchenfachwörter und Basiswissen			
Küchenfachausrücke	Erklärung mit praktischen Beispielen	Kochbuch	sofort
Sämtliche Küchenfachausrücke			
Braune Grundsauce	Erklären Sie die Herstellung sowie Verwendung!	Kochbuch	
Brauner Kalbsfond			
Sauce demi-glace	Nennen Sie vier Ableitungen der Sauce demi-glace.		
Braune Wildgrundsauce			
Helle Grundsauce	Erklären Sie die Herstellung sowie Verwendung!	Kochbuch	
Weißer Kalbsgrundsauce			
Fischsauce			
Geflügelsauce			
Sauce bechamel			
Klare Fonds/Suppen	Erklären Sie die Herstellung sowie Verwendung!	Kochbuch	
Geflügelsuppe und Fond			
Rindsuppe			
Rinderkraftbrühe			
Gemüsefond			
Heller Fischfond			
Heller Kalbsfond			
Gebundene Fonds/Suppen	Erklären Sie die Herstellung sowie Verwendung!		
Geflügelcremesuppe und Sauce			
Weißer Fischgrundsauce			

Warm aufgeschlagene Buttersauce**Erklären Sie die Herstellung sowie Verwendung!**

Sauce Hollandaise mit vier Ableitungen;

Kalt gerührte Ölsauce, Marinaden, Dressings**Erklären Sie die Herstellung sowie Verwendung!**Sauce Majonäse mit vier Ableitungen;
Marinaden und Dressings**Garmethoden****Erklären Sie die Herstellung sowie Verwendung!****Kochbuch**Helles, Naturdünsten, Braundünsten
Pochieren (direkt und indirekt)
Frittieren
Gratinieren
Sousvide Garen
Niedertemperatur Garen**Teige und Massen****Erklären Sie die Herstellung sowie Verwendung!****Kochbuch**Brandteig, Hefeteig (süß und salzig), Mübteig
Backteig, Strudelteig, Plunderteig
Leichte-u. schwere Sandmasse
Biskuitmassen (drei Arten)
Sachermasse
Gelatine Arbeiten (Bayerische Creme, Panna Cotta)**Waren- und Speisekunde**Fleisch und Innereien
Kalb, Rind, Schwein, Wild, Geflügel, Fische**Erkennen, erklären sowie
Verwendungsmöglichkeiten
dieser Produkte anhand von Bildern;****Kochbuch
Ernährungslehre
buch**

Meeresfrüchte, Obst, Gemüse, Getreide, Pilze
Milchprodukte

Küchenorganisation und Menükunde

Menüzusammenstellung:
einheitliche Menüsprache, Wiederholungen
dem Anlass entsprechend, saisonal
Allergene
Hygienevorschriften und Lagerhaltung
Mise en place

13. Kochprotokolle

Datum	Gerichte	Verbindung zu... Skript Seite:
9.10.18	Kraftsuppe Butternockerl Lachssteak, Sc. Hollandaise, Herbstgemüse, Herzoginkartoffeln Panna Cotta	Klare Fonds/Suppen S.44 Wanderfische S.26//Warm aufgeschlagene Buttersauce S.45 Gelatine Arbeiten S. 45

14. Literatur

<https://amainfo.at/ama-themen/produktvielfalt/fleisch-fleischwaren/>

https://bilder.t-online.de/b/75/69/05/28/id_75690528/920/tid_da/die-gigas-ist-die-rauschalige-auster-sie-ist-die-populaerste-austern-sort-e-in-europa-.jpg

https://topenforum.de/wp-content/uploads/2017/06/granatapfel_profil_topenforum.jpg

https://upload.wikimedia.org/wikipedia/commons/thumb/9/9d/Pecorino_di_Filiano.jpg/220px-Pecorino_di_Filiano.jpg

<https://www.google.com/url?sa=i&source=images&cd=&cad=rja&uact=8&ved=2ahUKEwjL96vV6eDfAhVIVRUjHTwbBNQQjRx6BAGBEAU&url=https%3A%2F%2Fwww.amazon.de%2FKalbsbraten-von-Schulter-1-000-g%2Fdp%2FB0044PLUPQ&psig=AOvVaw3LL2SeBFZCdG9Np6GfIB6k&ust=1547127623984266>