

Koch 18-Deutsch-(Herr Escher- Erik.Escher@bsz-annefrank.de) Aufgabe

Schwerpunkt: -Vertiefen und Üben zu Regeln der Groß-und Kleinschreibung-

Aufgabe: Schreiben Sie den Text fehlerfrei in der richtigen Groß-und Kleinschreibung auf ein Extrablatt ab!

Der wein als begleiter

Der wein zur mahlzeit soll den geschmack des essens ergänzen oder abrunden. Im allgemeinen darf ein guter wein die speise geschmacklich nicht übertreffen. Des weiteren gilt für die harmonie von wein und speise die allgemeine regel: Weißer wein zu fisch und hellem fleisch sowie roter wein zu dunklem fleisch!

Im großen und ganzen darf weder die speise den wein noch umgekehrt der wein die speise dominieren. Für den ausgebildeten gastronomen stellt diese erkenntnis nicht viel neues dar. Es lohnt sich aber immer, im voraus zu überlegen, welcher wein zu welchem menü passt.

In bezug auf die weinauswahl haben neuerdings würzung und garverfahren der speisen eine große bedeutung. Vom absprechen des servicepersonals mit den köchen hängt daher ab, ob es dem einzelnen gast schmeckt oder nicht. Sein zufriedenes lächeln ist letztlich entscheidend für einen gelungenen service.

Gern wird als erstes ein aperitif angeboten. Wird etwas kaltes als vorspeise serviert, kann dazu ein trockener weißwein gereicht werden. Ein leichter rotwein korrespondiert mit geflügelspeisen. Zu käsegerichten passen trockene rotweine. Das gesamte servicepersonal muss immer auf dem laufenden sein, welche weinsorten vorrätig sind.

Halbtrockene oder süßliche schaumweine ergänzen süßes, das meist als nachtisch gewünscht wird. Erfahrungsgemäß bestellt etwa drei viertel der gäste zum abschluss des menüs kaffee, der müdigkeit oder völlegefühl nach dem essen überwinden soll.