

на 1501 и на следующую пару

Das heute im europäischen Kulturkreis gebräuchliche Essbesteck besteht aus Messer, Gabel und Löffel. Erst mit einer zunehmenden Kultivierung der Essgewohnheiten setzte sich der Gebrauch von Bestecken allmählich durch.

Die Besteckteile entwickelten sich für unterschiedliche Anwendungen, und zwar hinsichtlich: der Vielfalt der Lebensmittel, z. B. Spargel, Austern; der unterschiedlichen Speisen, z. B. Vorspeisen, Fleisch- / Fischgerichte; des Anlasses des Essens, z. B. vom Standardfrühstück bis zur Festtafel.

Material. Abgesehen von Bestecken mit Holzgriffen, die wegen des häufigen Spülens für gastgewerbliche Zwecke nicht geeignet sind, bestehen Bestecke im Allgemeinen aus Metall.

Bestandteile der Bestecke. Bestecke haben folgende Bestandteile:

die Kelle der Stiel die Kelle der Griff



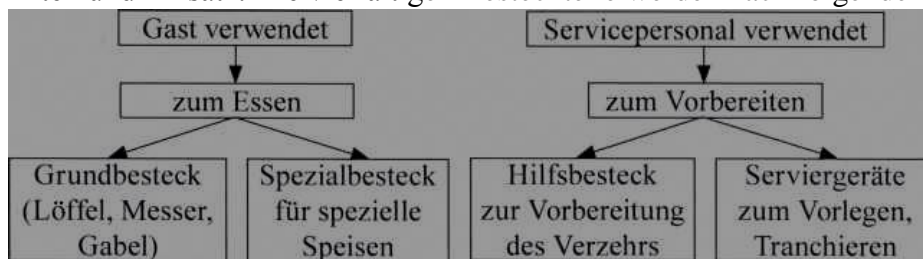
die Zunge die Zinken

der Rücken der Griff



die Klinge

Arten und Einsatz. Die vielfältigen Besteckteile werden nach folgenden Gesichtspunkten geordnet:



Grundbesteck. Zum Grundbesteck gehören Messer, Gabeln und Löffel, die es in drei verschiedenen Größen gibt.

Die Wahl eines Bestecks steht in enger Beziehung zu der jeweiligen Art der Speise:

- Löffel für Speisen, die geschöpft werden können;
- Messer und Gabel für Speisen, die durch Schneiden zerkleinert werden müssen;
- Löffel und Gabel für Speisen, die aufgrund ihrer Beschaffenheit entweder mit dem Löffel oder mit der Gabel zerteilt werden können. Die Größe des Bestecks richtet sich nach dem Volumen der Speise bzw. nach der Größe des Tellers, auf dem die Speise angerichtet ist.

Spezialbestecke. Dazu gehören: Fischbesteck, Austerngabel und Steakmesser.



Fischbesteck Austerngabel Steakmesser

Das Fischbesteck ist für Speisen von Fisch sowie Schalen- und Krustentieren geeignet.

Mit der Austerngabel werden die frischen Austern aus der Schale herausgelöst. Nach klassischer Art ist es möglich, die Austern aus der Schale zu schlürfen.

Um das gebratene Steakfleisch einfach und sauber durchschneiden zu können, ist das Steakmesser mit einem Wellen- oder Sägeschliff versehen.

Hilfsbestecke. Zu dieser Art von Bestecken gehören: Kaviarlöffel und Kaviarmesser, Hummergabel und Hummerzange, Schneckenzange und Schneckengabel.

Mit dem Kaviarlöffel wird der Kaviar auf den Toast vorgelegt und mit dem Kaviarmesser verteilt. Weil Metalle den Geschmack des Kaviars verändern, sind die Bestecke meist aus Horn oder Perlmutter.

Mit der Hummergabel wird das Fleisch aus den Scheren und Beingliedern herausgezogen und auf den Teller vorgelegt. Die Hummerzange wird nur dann vom Gast benötigt, wenn die Krustentiere unzerteilt angerichtet sind.

Kaviarlöffel und Kaviarmesser, Hummergabel und Hummerzange, Schneckenzange und Schneckengabel

• Die Schneckenzange dient dazu, das heiße Schneckenhaus aufzunehmen und zu halten (linke Hand). Mit der Schneckengabel wird die Schnecke aus dem Haus genommen und auf einem Löffel vorgelegt (rechte Hand).

Serviergeräte. Dazu gehören: Saucenlöffel, Salatbesteck und Spargelheber.

Saucenlöffel Salatbesteck Spargelheber

Der Saucenlöffel dient den Servicemitarbeitern zum Vorlegen von Saucen. Außerdem kann er in Verbindung mit der Sauciere eingesetzt werden.

Zum Mischen von Frischsalaten und zum Vorlegen aller Salatarten verwendet man an Stelle der Tafelbesteckteile das größer gehaltene Salatbesteck.

Der Spargelheber ist mit Rillen versehen, die das Abgleiten der Spargelstangen verhindern.

Was passt zusammen? Ergänzen Sie die Sätze.

Das Essbesteck besteht...

die zur Nahrungsaufnahme verwendet werden.

Bestecke bestehen im Allgemeinen ...

steht in enger Beziehung zu der jeweiligen Art

Mit Besteck werden Werkzeuge bezeichnet,...

der Speise.

Die Größe des Bestecks richtet sich nach der

aus Messer, Gabel und Löffel.

Größe des Tellers,...

aus Metall.

Die Wahl eines Bestecks ...

auf dem die Speise angerichtet ist.

Beantworten Sie die Fragen.

Nach welchen Gesichtspunkten werden die vielfältigen Besteckteile geordnet?

Was gehört zum Grundbesteck?

Wovon hängt die Wahl eines Bestecks?

Welche Bestandteile der Bestecke können Sie nennen?

Verbinden Sie zwei Wörter zusammen und schreiben Sie ein neues Wort mit dem Artikel.

Beispiel: das Gold + die Münze = die Goldmünze

Fisch

Steak

Hummer

Spargel

Service

Krusten

Messer

Mitarbeiter

Heber

Tier

Zange

Besteck

Lesen Sie, was man im Service mit den Händen machen darf. Haben Sie diese Regeln gewusst?

Handhaben im Service

Bestecke sollen in ästhetisch einwandfreiem Zustand bleiben. Deswegen sind sie pfleglich zu behandeln. Löffel und Gabel sollten stets mit den Wölbungen ineinander und nicht gegeneinander liegen.

Nachpolierte Bestecke sind so zu handhaben, dass Fingerabdrücke möglichst vermieden werden. An Stellen, die mit Speisen bzw. mit dem Mund in Berührung kommen, dürfen sie überhaupt nicht entstehen.

Bestecke dürfen niemals in der bloßen Hand getragen werden. Beim Aufnehmen und Ablegen am Tisch greift man mit Daumen und Zeigefinger, und zwar an den schmalen Seitenflächen.

Das Berühren der nach oben gerichteten Sichtflächen ist unbedingt zu vermeiden.

Was haben Sie über Spezialbestecke erfahren? Berichten Sie darüber.

DAS GESCHIRR

1a. Welche Gläserarten kennen Sie? Lesen Sie über Arten, Größe und Verwendung von Gläsern.

Gläser

Auswahlkriterien. Gläser, die im Pressverfahren produziert sind, werden im Allgemeinen nur für einfache Getränke verwendet, z. B. Wasser, Milch und Limonaden, Schoppenweine und einfache Schnäpse.

Geblassene bzw. Kristallgläser lassen höherwertige Getränke besser

zur Geltung kommen, z. B. hochwertige Säfte und hochwertige Spirituosen, Qualitätsweine.

Formen und Arten der Gläser. In Bezug auf die Grundform unterscheidet man:

Bechergläser; Stielgläser; getränkesspezifische Formen.

Bechergläser werden im Allgemeinen für einfache Getränke verwendet, z. B. für Wasser, Bier, klare Spirituosen.

Stielgläser wirken im Vergleich zu den Bechergläsern eleganter und werden für höherwertige Getränke, z. B. für Wein, Schaumwein, Cognac, Liköre, Cocktails verwendet.

Es gibt getränkesspezifische Formen der Gläser für: Getränke mit besonderen Duftstoffen; Getränke mit viel Kohlensäure. Ein typisches Getränk mit besonderem Duftstoff ist der Wein.

Der Kelch des Weinglases ist zum Rand hin verjüngt, sodass die Duftstoffe oberhalb der Glasöffnung zusammengeführt und nicht wie beim geöffneten Kelch zerstreut werden. Zu den Weingläsern gehören: Sherryglas, Rheinweinglas, Moselweinglas.

Typische Getränke mit viel Kohlensäure sind Schaumwein und Bier.

Die Gläser für Schaumwein und Bier haben eine schlanke, hohe Form, sodass die frei werdende Kohlensäure aufsteigend auf einem langen Weg sichtbar ist. Die niedrige und breite Sektschale ist unter diesem Gesichtspunkt ungeeignet.

Zu den Schaumweingläsern gehören: Sektschale, Flöte, Sektkelch. Zu den Biergläsern gehören: Becher, Tulpe, Kelch.

Man unterscheidet noch Bargläser. Sie gibt es in vielen verschiedenen Ausführungen. Jede Form hat aber ihre genaue Bestimmung. So ist ein Apertitifglas eher schmal, hat einen schweren Boden. Spezialgläser für Whisky sind Tumbler, sie sind auch zum Servieren von nichtalkoholischen Getränken geeignet. Ein Cocktailglas hat einen kegelförmigen Kelch, der auf einen schlanken Stiel sitzt. Man hält dieses am Stiel, damit die eleganten Cocktails nicht durch die Finger erwärmt werden. Hoher Tumbler Stamper Das kleinste ist das Schnapsglas. Es Tumbler wird genutzt, um klare Spirituosen in einem Schluck zu trinken.

Handhaben im Service. Gläser dürfen niemals im Trinkbereich angefasst werden. Es ist insbesondere zu vermeiden, in das Glas hineinzugreifen oder es vom oberen Rand her mit den Fingern zu umfassen.

Gläser werden im Allgemeinen auf einem Tablett getragen, wobei die Anzahl so zu begrenzen ist, dass sie nicht aneinanderstoßen. Ein untergelegtes Tuch verhindert das Rutschen, b. Richtig oder falsch?

Korrigieren Sie die falschen Sätze.

Gläser dürfen im Trinkbereich angefasst werden.

Bechergläser werden im Allgemeinen für einfache Getränke verwendet.

Gläser werden im Allgemeinen auf einem Tablett getragen.

Ein typisches Getränk mit besonderen Duftstoffen ist zum Beispiel das Bier.

Stielgläser wirken sehr elegant.