



Gastro-Lexikon (grundlegende Begriffe)

à la carte (frz.) – Aus der Speisekarte

Ablöschen – Zugeben von Wasser oder einer anderen Flüssigkeit, um ein Gericht bei der Zubereitung vom Brat- in den Kochzustand zu überführen

Abschrecken – Schnelles Abkühlen von Speisen unter Eiswasser, um den Garprozess zu unterbrechen

AIDA-Formel – AIDA steht für Attention, Interest, Desire und Action und beschreibt die Kriterien, die von einer Speisekarte erfüllt werden sollten: Aufmerksamkeit erregen (Attention), Interesse wecken (Interest), Gästewünsche entstehen lassen (Desire) und die Gäste zum Kauf/ zur Bestellung bewegen (Action)

Al dente – Kommt aus dem Italienischen („dente“ – Zahn) und kann mit „bissfest“ übersetzt werden. Es bedeutet, dass die Pasta nicht vollständig weichgekocht wird

Amuse-gueule oder **Amuse-bouche** (frz.) – „Gruß aus der Küche“: Appetithappen, die als „kleine Starter“ kostenlos serviert werden

Aperitif (frz.) – Appetitanregendes, meist alkoholisches Getränk vor dem Essen

au four (frz.) – Im Ofen überbacken, überkrusten

ausheben – Den Gästetisch abräumen

Back-Office (engl.) – Administrativer Bereich im Hotel, der für Gäste nicht einsehbar ist

Bankett (frz.) – Festessen, große Feier oder auch Einsatzort in einem Hotel für Tagungen, Dinner, o.ä.

Bankettleiter – Mitarbeitender, der mit der Planung, Vermarktung und Leitung von Veranstaltungen in Einrichtungen (z.B. Hotels, Kongresszentren) mit Veranstaltungsräumlichkeiten betraut ist

Barista (ital.) – Servicekraft, die auf das Zubereiten von Espresso und Kaffee spezialisiert ist

Beistelltisch – Auch französisch Guéridon genannt.

Bewertungsvertrag – Ein besonderer Vertrag im Gaststättengewerbe. Er kommt zustande durch das Bestellen von Speisen und/oder Getränken bei der Servicekraft und deren Bestätigung der Bestellung. Die kann verbal oder durch ein Nicken geschehen

Biersommelier/-sommelière – Er/sie verfügt über ein umfangreiches Wissen rund um den Gerstensaft, berät Brauereien in strategischen Planungen sowie bei Rezeptentwicklungen und unterstützt Gastronom*innen bei der Wahl des passenden Biersortiments

binden – Das Andicken einer Sauce z. B. mit Sahne, Butter etc.

Bistrotisch – Runder Stehtisch für Empfänge

blanchieren (frz.) – Frisches Gemüse wird für kurze Zeit in kochendes Salzwasser getaucht und anschließend mit Eiswasser abgeschreckt.

Bouillon (frz.) – Klare Brühe, z.B. Fleischbrühe, Gemüsebrühe



Gastro-Lexikon (grundlegende Begriffe)

- Briefing** (engl.) – Servicebesprechung vor der Veranstaltung, zur genauen Information aller Mitarbeitenden über den geplanten Ablauf
- Brunch** – Aus den englischen Wörtern „breakfast“ Frühstück und „lunch“ Mittagessen und bezeichnet ein spätes Frühstück bzw. frühes Mittagessen, bei dem Elemente aus beiden Bereichen kombiniert werden
- Canapés** (frz.) – Kleine mundgerechte Vorspeisen, die leicht mit wenigen Bissen gegessen werden können
- Cash** (engl.) – Gast bezahlt direkt oder per Kreditkarte
- Caterer/ Cateringunternehmen** (engl.) – Firma, die Caterings ausrichtet
- Chafing-Dish** (Chafi) (engl.) – Tischbehälter mit Wasserbad zum Warmhalten von Speisen am Buffet
- Check-in** (engl.) – Hotel: Aufnahme der Gäste im Beherbergungsbetrieb und Eröffnung der Gastrechnung. Bei Personaldienstleistenden: Dienstbeginn, die Mitarbeitenden werden an die Einsatzstelle im Kundenbetrieb übergeben und in ihre Arbeit eingewiesen
- Check-out** (engl.) – im Hotel: Verlassen des Beherbergungsbetriebs und Abschluss der Gastrechnung. Bei Personaldienstleistenden: Dienstende und Verlassen des Kundenbetriebes
- Chef de cuisine** (frz.) – Küchenchef*in
- Chef de Partie** – Chef de Cuisine unterstellte Koch-Altgesellen
- Chef de rang** (frz.) – Stationskellner*innen
- Clochen** (frz.) – Speiseglocken zum Abdecken
- Commis de rang** (frz.) – Hilfskellner*innen
- Convenience Food** (engl.) – Fertigmahlzeiten bzw. teilweise vorgekochte Mahlzeiten, die vor allem in Großküchen Anwendung finden
- Counter** (engl.) – Ausgabetheke
- Cuisine** (frz.) – Küche
- dämpfen** – Auch „dampfgaren“. Das schonende Garen von Lebensmitteln in Wasserdampf
- dekantieren** – Geschicktes und langsames Umfüllen von Wein aus der Flasche in eine dafür vorgesehene Karaffe
- Digestif** – Verdauungsschnaps
- dünsten** – Garen mit wenig Flüssigkeit
- eindecken** – Tische/ Tafeln vorbereiten
- einsetzen** – Teller und Gläser auf den Gästetisch stellen
- Entrecôte** (frz.) – Steak aus dem vorderen Rücken eines Rinds
- Etikette** (frz.) – Gesamtheit der Umgangsformen, Benimmregeln
- F&B Manager** (engl.) – Deutsch: Wirtschaftsdirektor*in ist in einem Hotel für die Organisation, Planung, Logistik und Durchführung des Bereichs „Food and Beverage“ (deutsch: Speisen und Getränke) verantwortlich. Teilweise wird der Begriff auch in reinen Gastronomiebetrieben verwendet.
- filetieren** (frz.) – Zerlegen von Speisen, z.B. Fisch



Gastro-Lexikon (grundlegende Begriffe)

Fingerfood – Kleine Häppchen, die mit Fingern statt Besteck gegessen werden
flambieren (frz.) – Mit Spirituosen übergießen und den Alkohol abbrennen, zur Geschmacksverfeinerung von Speisen

Flying Buffet (engl.) – Gerichte (Vorsp., Hauptg., Dess.) werden in kleinen Häppchen auf Platten oder Tablett vom Servicepersonal gereicht

Foyer (frz.) – Vorraum, Empfangshalle

Front Office (engl.) – Bereich hinter der Empfangstheke, der von Gästen einsehbar ist

garnieren (frz.) – Dekorieren von Speisen und Getränken (Cocktails)

Gartypen (Fleisch) – Deutsch: stark blutig; französisch: bleu; englisch: rare
deutsch: blutig; französisch: saignant; englisch: medium rare
deutsch: mittel; französisch: à point; englisch: medium
deutsch: durch; französisch: bien cuit; englisch: well done

Gluten – Eiweißbestandteil des Getreides. Es kommt in Weizen und verwandten Getreidesorten wie Dinkel, Grünkern, Triticale, Emmer oder Einkorn vor. Auch Gerste, Roggen und Couscous beinhalten Gluten.

Gourmet (frz.) – Feinschmecker

gratinieren (frz.) – Überbacken

HACCP – Englische Abkürzung für „Hazard Analysis and Critical Control Points“ zu deutsch „Gefahrenanalyse kritischer Kontrollpunkte“. Gastronomiebetriebe sind verpflichtet, die Hygiene in ihrem Betrieb nach diesem Prinzip selbst zu kontrollieren.

Handserviette – Benutzen Kellner*innen für heiße Teller oder um Flaschen zu tragen, zu präsentieren und einzuschenken, ansonsten am linken Unterarm getragen

Haute Cuisine (frz.) – Gehobene Küche

Hussen – Überzüge für Stühle, Bänke und Tische

kandieren – Konservierungsmethode, bei der z.B. Früchte in einer Zuckerlösung getränkt und anschließend getrocknet werden.

Küchenpass oder Serving Counter (engl.) – Speisenausgabestelle der Küche

Lobby (engl.) – Empfang, Rezeptionsbereich in Hotels

Lounge (engl.) – Ursprünglich Aufenthaltsraum; 1. Warteraum für Reisende in Flughafen oder Bahnhofshalle, meist mit Service; 2. Bar mit ruhiger Atmosphäre; 3. VIP-Lounges z.B. in Stadien

Menagen (frz.) – Bei Tisch gebrauchte Würzmittel, z.B. Salz, Pfeffer, Senf, Würzsoßen

MICE (engl.) – Abkürzung für Meeting, Incentive, Congress und Event. Teilgebiet des Geschäftstourismus, der sich auf das Messe-, Tagungs- und Veranstaltungsgeschäft konzentriert

Mise en place – Französischer Fachbegriff, der übersetzt so viel wie „an den richtigen Ort“ gestellt bedeutet. Hierunter versteht man die fachmännische Vorbereitung der Arbeitsabläufe



Gastro-Lexikon (grundlegende Begriffe)

Mitteldecke – Deckserviette (80 x 80 cm)

Molton (frz.) – Saugfähiger, rutschfester Stoff zum Schützen der Tischplatte und Geräuschedämpfen

PAX (engl.) – Persons approximately, Maßeinheit für Passagiere (unter anderem in der Luftfahrt), aber auch in der Gastronomie/ Hotellerie. Es sagt aus wie viele Gäste, Besucher*innen voraussichtlich zu erwarten sind.

Petits fours (frz.) – Kleine und süße Törtchen

Plattenservice – Speisen (z.B. Fleisch, Beilagen) werden auf Platten angerichtet und Gästen entweder angereicht, d.h. sie nehmen sich die Speisen selbst von der Platte, oder vorgelegt, d.h. Kellner*innen legen die Speise auf die Teller der Gäste. Beilagen können auch direkt auf den Tischen in Schüsseln oder auf Platten (mit Vorlegern) eingesetzt werden

Qualitätsschaumwein – In Frankreich als Crémant bezeichnet (oder als Champagner, wenn in der Champagne hergestellt), in Deutschland als Sekt

Rechaud (frz.) – Wärmeplatte für Teller etc.

Restaurantpositionen – Restaurantleiter*in, Oberkellner*in, Chef de rang, Demi chef de rang, Commis de rang

Rollservice – Hier wird nicht stationsweise gearbeitet, das Serviceteam serviert gemeinsam, Tisch für Tisch, die Speisen nach Anweisung der Oberkellner*in durch. Abgeräumt wird i. d. Regel wieder stationsweise, wenn jeweils ein Tisch fertig ist

Rücklaufstation – Sammelstelle, zu der beim Abräumen das schmutzige Geschirr gebracht wird

Salamander – Gerät mit starker Oberhitze zum Überbacken

Schaumwein – Schaumwein unterscheidet sich zum Perlwein durch die zweite Gärung mit Hilfe von Reinzuchthefer und Zucker. Er kann durch verschiedene Verfahren hergestellt werden; hierzu gehören: Flaschengärungsverfahren, Tankgärverfahren, Transvasierverfahren und Impregnierverfahren. Die zweite Gärung hat zum Ziel, dass sich Kohlensäure bildet und festgehalten wird. Es gibt verschiedene Geschmacksrichtungen: brut, extra trocken, trocken, halbtrocken und mild

Schlitten – Großes Holz- oder Alutablett

Serviermethoden – Man kann verschiedene Serviermethoden unterscheiden: Amerikanische Methode, Französische Methode, Englische Methode, Deutsche Methode, Russische Methode. (siehe Amerikanische, Französische, Englische, Deutsche und Russische Methode)

Servietten brechen – Servietten in bestimmte Formen falten

Skirting (engl.) – Stoffumhang für Tische

Sommelier/Sommelière (frz.) – Weinkellner*in mit umfassenden Weinkenntnissen

Sorbet (frz.) – Eiskaltes Getränk bzw. Eis, welches nicht festgefroren ist



Gastro-Lexikon (grundlegende Begriffe)

Soufflé (frz.) – Auflauf bzw. eine Eierspeise

Sous Vide (frz.) – Schonendes Garen in einem Vakuumbbeutel

Station/ Stationen – Veranstaltungssaal/Restaurant wird in sog. Servicestationen (mit 3 – 5 Tischen) aufgeteilt. Jede*r Kellner*in wird einer Station, bzw. einem Bereich zugeteilt. Bei großen Veranstaltungen hängen Stationspläne aus, anhand derer sich jede*r Kellner*in orientieren kann

Stewarding – Spülküche

Tannine – Gerbstoffe im Rotwein

Tellerservice – Alle Gänge werden auf Tellern nach dem gleichen Schema angerichtet und serviert. Gemüse rechts oben, Sättigungsbeilage links oben und das Fleisch oder der Fisch zeigen zu den Gästen. Bei Tellern mit Vignette (Logo/ Wappen) kommt diese nach oben

Vinaigrette – Kräuterdressig, mit Essig und Öl und verschiedensten Kräutern. Bekannt für seinen besonders würzigen Geschmack

VIP (engl.) – very important person, wichtiger Gast, Prominenz

Vorlegebesteck – Großer Löffel/ große Gabel zum Vorlegen am Tisch oder für Beilagen, die zum Hauptgang am Gästetisch eingesetzt werden, sowie als „Anleger“ auf Buffetplatten

Walk-in (engl.) – Hotelgast, der/die ohne Vorreservierung anreist

Zubereitungsarten – Es gibt 14 Grundzubereitungsarten: blanchieren, grillen, glasieren, poelieren, gratinieren, frittieren, pochieren, sautieren, sieden, schmoren, dämpfen, dünsten, braten und backen