



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.

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.
Bewirtungsvertrag	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.
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 (eng.)	Fertigmahlzeiten bzw. teilweise vorgekochte Mahlzeiten, die vor allen in Großküchen Anwendung finden.
Counter (eng.)	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 (eng.)	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.
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 (eng.)	Gerichte (Vorsp., Hauptg., Dess.) werden in kleinen Häppchen auf Platten oder Tablett vom Servicepersonal gereicht.
Foyer (frz.)	Vorraum, Empfangshalle.
Front Office (eng.)	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 (eng.)	Speisenausgabestelle der Küche.
Lobby (eng.)	Empfang, Rezeptionsbereich in Hotels.
Lounge (eng.)	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 (eng.)	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.
Mitteldecke	Deckserviette (80 x 80 cm).
Molton (frz.)	Saugfähiger, rutschfester Stoff zum Schützen der Tischplatte und Geräuschedämpfen.
PAX (eng.)	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	<p>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 Impregniervverfahren. Die zweite Gärung hat zum Ziel, dass sich Kohlensäure bildet und festgehalten wird. Es gibt verschiedene Geschmacksrichtungen: brut, extra trocken, trocken, halbtrocken und mild.</p>
Schlitten	<p>Großes Holz- oder Alutablett.</p>
Serviermethoden	<p>Man kann verschiedene Serviermethoden unterscheiden: Amerikanische Methode, Französische Methode, Englische Methode, Deutsche Methode, Russische Methode. (siehe Amerikanische, Französische, Englische, Deutsche und Russische Methode).</p>
Servietten brechen	<p>Servietten in bestimmte Formen falten.</p>
Skirting (eng.)	<p>Stoffumhang für Tische.</p>
Sommelier/ Sommelière (frz.)	<p>Weinkellner*in mit umfassenden Weinkenntnissen.</p>
Sorbet (frz.)	<p>Eiskaltes Getränk bzw. Eis, welches nicht festgefroren ist.</p>
Soufflé (frz.)	<p>Auflauf bzw. eine Eierspeise.</p>
Sous Vide (frz.)	<p>Schonendes Garen in einem Vakuumbbeutel.</p>
Station/Stationen	<p>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.</p>
Stewarding	<p>Spülküche.</p>
Tannine	<p>Gerbstoffe im Rotwein.</p>
Tellerservice	<p>Alle Gänge werden auf Tellern nach dem gleichen Schema angerichtet und serviert. Gemüse rechts oben, Sättigungsbeilage links oben und das</p>

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 (eng.)

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 (eng.)

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.