

Menü 8

Lauwarmer Spitzkohl mit Ziegenfrischkäse im Schinkenmantel
Heilbuttröllchen mit Wildlachsfarce auf Tomaten-Möhren-Gemüse an grüner holländischer Soße, dazu Trüffelrisotto
Quarksoufflé mit gedünsteten Aprikosen und Erdbeersoße

Ihr Warenkorb

Pflichtbestandteile:

- Atlantischer Heilbutt, Wildlachs

Wahlbestandteile:

- Auberginen, Blumenkohl, Brokkoli, grüne Bohnen, Champignons, Erbsen, Fenchel, Frühlingszwiebeln, Gurken, Kartoffeln, Knoblauch, Knollensellerie, Kohlrabi, Mais, Möhren, Pastinaken, Porree, Rettich, Rhabarber, Rucola, Schalotten, Sommertrüffel, Spinat, Spitzkohl, Tomaten, Wirsing, Zwiebeln
- Aprikose, Avocado, Bananen, Erdbeeren, Himbeeren, Honigmelone, Nektarinen, Orangen, Stachelbeeren, Zitronen
- verschiedene Öle, Butter, Ölsaaten wie Hanf, Kürbiskerne, Mohn, Sesam
- verschiedene Essige, Senf, Tomatenmark, Würzsaucen
- verschiedene Fonds, Eier, Milch, Sahne, saure Sahne, Joghurt, Quark, Buttermilch, verschiedene Käsesorten, verschiedene Mehle und Stärken, Zucker, Puderzucker, Honig, Kuvertüre, Hefe, Hirse, verschiedene Reissorten, Wildreis
- Rotwein, Weißwein, Sekt, Noilly Prat, Sherry, Cointreau, Calvados, Grappa, Fruchtliköre wie Mandarinenlikör, Marillenlikör
- Kräuter wie Basilikum, Koriander, Majoran, Minze, Oregano, Petersilie, Pimpinelle, Rosmarin, Salbei, Schnittlauch, Thymian,
- diverse Gewürze wie Koriander, Muskatnuss, Nelken, Piment, Safran, Senfkörner, Vanille, Zimt
- essbare Blüten wie Gänseblümchen, Lavendel



Vorspeise

Zutaten

Lauwarmer Spitzkohl mit Ziegenfrischkäse im Schinkenmantel

- 600 g Spitzkohl
- 100 g Radiccio
- 6 Scheiben Schinken
- 150 g Ziegenfrischkäse
- 1 rote Paprikaschote
- 15 g Butter
- Balsamico-Creme
- Salz
- schwarze Pfefferkörner

Lauwarmer Spitzkohl mit Ziegenfrischkäse im Schinkenmantel

Zubereitung

Den Spitzkohl zu Chiffonade schneiden und kräftig durchkneten. In Butter anbraten. Zuletzt den sehr fein geschnittenen roten Paprika zufügen. Die Schinkenscheiben ausbreiten und mit Ziegenfrischkäseballchen belegen. Danach die Schinkenscheiben

mit der Frischkäsefüllung aufrollen und vorsichtig in der Pfanne anbraten.

Die letzten Schritte

Den angebratenen Spitzkohl auf den Vorspeisentellern anrichten und jeweils ein Schinkenfrischkäseröllchen anlegen. Mit frischer Radiccio-Chiffonade dekorieren und mit Balsamico-Creme beträufeln.



Hauptspeise

Heilbuttröllchen mit Wildlachsfarce

Zubereitung

Die Fischfilets waschen und gut abtrocknen. Vorsichtshalber nach Gräten abtasten und sie gegebenenfalls mit einer Pinzette entfernen. Sahne und Wildlachs sollten sehr kalt sein. Das Lachsfilet in kleine Würfel schneiden und im Cutter zerkleinern. Langsam die Sahne dazulassen lassen. Schnell arbeiten, damit die Farce nicht warm wird. Eventuell durch ein feinmaschiges Sieb passieren und noch einmal kühlstellen. Backpapier zuschneiden. Blattpetersilie waschen, einzelne Blätter abzupfen.

Backpapier mit Olivenöl einpinseln. Jeweils ein Heilbuttfilet darauf ausbreiten, leicht plattieren und mit der Lachsfarce bestreichen. Leicht pfeffern und mit Petersilienblättern belegen. Von der langen Seite aus eng aufrollen. In Backpapier wickeln und die Enden einschlagen bzw. wie ein Bonbonpapier zusammendrehen. In eine Auflaufform legen und im Dampfgarer bei 80 °C 25 Minuten garziehen lassen.

Tomaten-Möhren-Gemüse

Zubereitung

Möhren waschen, dünn schälen und putzen, mit einem Buntmesser leicht schräg in Scheiben schneiden. Tomaten waschen, den Blütenansatz entfernen und in Achtel schneiden. Die Schalotte abziehen, fein würfeln und in dem Olivenöl andünsten. Die Möhren hinzufügen, ebenfalls andünsten, dann die Tomaten zugeben. Weiterdünsten, bis die Tomaten noch erkennbar und die Möhren gar sind – sie sollten noch etwas Biss haben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Zutaten

Heilbuttröllchen mit Wildlachsfarce

ca. 720 g Atlantischer Heilbutt, zu länglichen Filets portioniert, ohne Haut
ca. 240 g Wildlachsfilet
ca. 60 ml Sahne
Salz
weißer Pfeffer
Blattpetersilie
Backpapier
fruchtiges Olivenöl

Tomaten-Möhren-Gemüse

720 g Möhren
360 g Tomaten
1 Schalotte
mildes Olivenöl
Salz, Pfeffer

Grüne holländische Soße

160–180 g Butter
2 Eidotter
15 ml milder Weißweinessig
ca. 50–70 ml Wasser
weißer Pfeffer
ca. 200 g Spinatblätter
Salz
Cayennepfeffer
frisch gepresster Zitronensaft

Trüffelrisotto

300 g Rundkornreis (zum Beispiel Vialone)
1 Zwiebel
40 g Butter
¼ l trockener Weißwein
ca. ½–¾ l Gemüsebrühe
1 Sommertrüffel (davon ca. 6–8 g)

Grüne holländische Soße

Zubereitung

Spinat waschen, gegebenenfalls die Stiele abzupfen und nach und nach mit 2 bis 3 Esslöffeln Wasser pürieren. Dann durch ein Passiertuch in einen Topf geben. Das Passiertuch

gut ausdrücken. Den Spinatsaft auf maximal 65 Grad Celsius erhitzen, dann das Chlorophyll auf der Oberfläche abschöpfen. Die Butter schmelzen. Weinessig und Wasser in etwa zu gleichen Teilen zusammen mit einer Prise Pfeffer erhitzen und auf ein Drittel reduzieren. Vom Herd nehmen und gut mit der Spinatmatte verquirlen. Mit den 2 Eidottern aufschlagen, bis die Masse glatt und cremig ist. Nun die geschmolzene Butter tropfenweise unterrühren und weiterrühren, bis die Soße die richtige Konsistenz hat. Eventuell noch etwas (lauwarmes) Wasser hinzugeben. Am Schluss mit Salz, Cayennepfeffer und Zitronensaft abschmecken.

Trüffelrisotto

Zubereitung

Zwiebel abziehen und würfeln. Die Butter in einem Topf zerlassen und die Zwiebelwürfel darin andünsten. Die Temperatur herunterschalten und den Reis hinzufügen. Rühren, bis die Reiskörner glasig sind. Mit dem Weißwein ablöschen. Weiterrühren, bis der Reis die Flüssigkeit fast aufgesogen hat. Mit einer Schöpfkelle heißer Brühe auffüllen und wieder aufsaugen lassen. Den Vorgang wiederholen, bis der Reis die gewünschte Konsistenz erreicht hat, dabei ständig weiterrühren. Den Trüffel gründlich mit einem Bürstchen unter fließendem Wasser von der anhaftenden Erde befreien, danach gut trockentupfen.



Die letzten Schritte

Die Heilbuttröllchen aus dem Backpapier wickeln, den Saft dabei auffangen. Die Röllchen in gleichmäßige dicke Scheiben schneiden. Das Tomaten-Möhren-Gemüse auf vorgewärmte Teller portionieren und die Scheiben darauf platzieren. Mit dem aufgefangenen Saft beträufeln. Das Risotto auf den Tellern verteilen, jeweils einige feine Trüffelscheibchen darüberhobeln. Die grüne holländische Soße dekorativ angießen.

Nachspeise

Zutaten

Quarksoufflé

180 g Magerquark
3 Eidotter
1 Bio-Limette
4 Eiklar
1 Prise Salz
ca. 90 g Rohrzucker
Butter
eventuell Puderzucker

Gedünstete Aprikosen mit Erdbeersoße

ca. 360 g Aprikosen
100 g Erdbeeren
Zucker
Mandarinenlikör

Quarksoufflé

Zubereitung

Den Magerquark gegebenenfalls etwas auspressen und gut mit den Eidottern verrühren. Die Limette abwaschen, abtrocknen und etwas Limettenschale zu der Quark-Eigelb-Masse reiben. Das Eiklar mit einer Prise Salz steifschlagen, dabei ca. 60 Gramm Rohrzucker einrieseln lassen. Den Eischnee nach und nach unter die Quark-Eigelb-Masse heben. 6 Gläschen zu zwei Dritteln mit der Quarkmasse füllen. Ein tiefes Backblech oder eine Auflaufform ca. zur Hälfte mit warmem

Wasser ausgießen, die Souffléförmchen hineinsetzen und im vorgeheizten Backofen bei ca. 180 °C ungefähr 20 bis 25 Minuten backen, bis sie hoch aufgegangen sind.

Wichtig: Die Backofentür zwischendurch nicht öffnen!

Gedünstete Aprikosen mit Erdbeersoße

Zubereitung

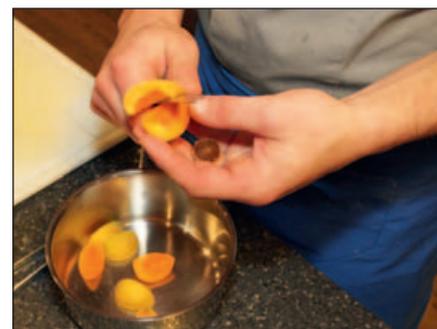
Aprikosen waschen, halbieren bzw. vierteln und dabei entkernen. Mit etwas Wasser und Zucker bei milden Temperaturen dünsten, mit einem kleinen Schuss Mandarinenlikör und eventuell einem Spritzer Limettensaft abschmecken. Die Erdbeeren, waschen, putzen und mit etwas Zucker pürieren.

Die letzten Schritte

Die gedünsteten Aprikosen auf Deserttellern arrangieren. Das Soufflé im Gläschen zu den Aprikosen setzen. Eventuell das Soufflé mit Puderzucker bestreuen. Die Teller mit der Erdbeersoße dekorieren.



Arbeitsablaufplan



Arbeitsablaufplan



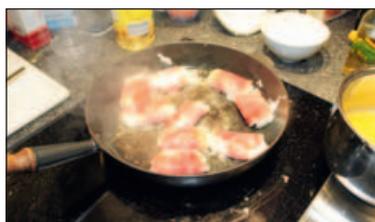
Vorspeise



Hauptspeise



Nachspeise



Uhrzeit	Tätigkeit	Zeitbedarf	
9:00	Platz einrichten, Inhalt Warenkorb aufräumen	20 min	
9:20	Fischfilet entgräten, parieren und zwischen Backpapier leicht platieren	10 min	
9:30	Lachsfilet würfeln und mit Sahne eine Farce hersellen	5 min	Mulinette
9:35	Fischfilet füllen und in Backpapier einschlagen	15 min	
9:50	Mise en place, besondere Hygieneanforderung Fisch	5 min	
9:55	Zwiebeln anschwitzen und den Reis mit schwitzen bis er glasig ist, ablöschen mit Weißwein und Brühe	15 min	
10:10	Zeit für gastorientiertes Gespräch	15 min	
10:25	Ziegenfrischkäse zum Trocknen in Passiertuch geben und wieder kalt stellen	5 min	
10:30	Erdbeeren waschen, putzen, pürieren	5 min	
10:35	Aprikosen waschen, vierteln, entkernen, mit Wasser und Zucker dünsten	5 min	
10:40	Karotten waschen, schälen und schneiden. Tomaten waschen, den Strunk entfernen und in Viertel schneiden	10 min	
10:50	Scharlotten anschwitzen und Karotten zugeben, anschließend die Tomaten zugeben	10 min	
11:00	Spitzkohl schneiden und mehrfach durchkneten	10 min	
11:10	Schinkenscheiben mit Ziegenfrischkäse füllen und aufrollen	5 min	
11:15	Spinatmatte und Weißweinreduktion herstellen anschließend miteinander vermengen	20 min	
11:35	Spitzkohl nochmals durchkneten und mit etwas frischem, rotem Paprika anbraten	10 min	
11:45	Quark, Eigelb und Limettenschale verrühren	5 min	

Arbeitsablaufplan



Uhrzeit	Tätigkeit	Zeitbedarf
11:50	Eiweiß steif schlagen und Zucker zugeben, unter die Quarkmasse heben	10 min
12:00	Die Soufflémasse in Gläschen geben	10 min
12:10	Fisch in den vorgeheizten Dampfgerar schieben, 25 min bei 80 °C	5 min
12:15	Die Schinkenröllchen kurz anbraten, mit dem Spitzkohl anrichten	5 min
12:20	Soufflés in einem Wasserbad in den Ofen schieben und 25 min backen	5 min
12:25	Risotto und Gemüse abschmecken, Trüffel über das Risotto hobeln	5 min
12:30	Eigelb mit der Weißweinreduktion aufschlagen, Butter unter ständigem Rühren einlaufen lassen und abschmecken	5 min
12:35	Fischrouladen aufschneiden und mit dem Risotto, dem Gemüse und der Soße anrichten	10 min
12:45	Mise en place	5 min
12:50	Soufflés aus Ofen nehmen, Erdbeerpüree in einen Spritzbeutel füllen, Nachspeiseteller dekorieren mit Soufflés und den Aprikosen	5 min
12:55		5 min

TIPP!

Die Schinkenröllchen der Vorspeise nur kurz anbraten, dabei bleiben, sonst läuft der Frischkäse raus.

Die Temperatur im Dampfgerar darf für die Heilbuttröllchen nicht mehr als 80 °C betragen, sonst wird die Farce trocken und spröde.

Das Risotto der Hauptspeise kann auch mit Hilfe einer Ausstechform portioniert werden.

Die Soufflés erst in den Ofen schieben, dass sie pünktlich zum Servieren fertig sind, sonst fallen die Soufflés zusammen.

Sollte Ihre Spinatmatte nicht gelingen, können Sie die Soße retten, indem Sie eine Handvoll Spinat fein pürieren und unter den Soßenansatz rühren.

Gastorientiertes Gespräch

Typische Menü bezogene Fragen

Vorspeise: Lauwarmer Spitzkohl mit Ziegenfrischkäse im Schinkenmantel
Hauptspeise: Heilbuttröllchen mit Wildlachsfarce auf Tomaten-Möhren-Gemüse an grüner holländischer Soße, dazu Trüffelrisotto
Nachspeise: Quarksoufflé mit gedünsteten Aprikosen und Erdbeersöße

Aufgabe 1

Welchen Aperitif schlagen Sie Ihren Gästen zu diesem Menü vor?

Aufgabe 2

Schlagen Sie passende Weine zum Menü vor.

1. Gang: _____

2. Gang: _____

3. Gang: _____

Aufgabe 3

Welcher Digestif passt zu Ihrem Menü?

Aufgabe 4

Zu welcher Fischfamilie gehört der Heilbutt?

Aufgabe 5

Warum sind Heilbutte „rechtsäugige Plattfische“?

Aufgabe 6

Das Risotto wird mit Alkohol abgelöscht. Welche alkoholfreie Alternative können Sie zum Ablöschen verwenden?

Aufgabe 7

Fachrechnen: Punktrechnung geht vor ...

- A) Klammerrechnung.
- B) Strichrechnung.
- C) Doppelpunktrechnung
- D) Kommarechnung.

Aufgabe 8

Hinter dem französischen Begriff Duxelles steckt:

- A) eine pikante Farce aus gehackten Champignons und Schalotten.
- B) Francois-Pierre de La Varenne, der diese Kreation dem Marquis d'Uxelles widmete.
- C) eine Konservenfabrik, die hauptsächlich kleingehacktes Sauer-gemüse vertreibt.

Aufgabe 9

Ihr Dessert enthält Erdbeeren. Zu welcher Art gehören die Erdbeeren aus botanischer Sicht?

Aufgabe 10

Warum sind Erdbeeren als Konserve oder Tiefkühlkost eher nicht geeignet?



Bestellliste

Menge	Pflichtbestandteile	Menge	Wahlbestandteile
720 g	Atlantischer Heilbutt	360 g	Aprikosen
240 g	Wildlachsfilet	100 g	Erdbeeren
		1 Stück	Bio-Limette
		720 g	Möhren
		1 Stück	rote Paprika
		1 Bund	Blattpetersilie
		100 g	Radiccio
		1 Stück	Schalotte
		200 g	Spinatblätter
		600 g	Spitzkohl
		1 Stück	Sommertrüffel
		360 g	Tomaten
		1 Stück	Zitrone
		1 Stück	Zwiebel
		6 Scheiben	Schinken
			Cayennepfeffer
			Pfeffer, weiß
			Pfefferkörner, schwarz
			Salz
		50 g	Puderzucker
		90 g	Rohrzucker
			Zucker
			Balsamico-Creme
		15 ml	milder Weißweinessig
		100 ml	mildes Olivenöl
		250 g	Butter
		60 ml	Sahne
		180 g	Magerquark
		150 g	Ziegenfrischkäse
		1 l	Gemüsebrühe

Lösungsvorschlag gastorientiertes Gespräch

Aufgabe 1

Sherry

Aufgabe 2

1. Gang: trockener Weißwein aus Italien
2. Gang: trockener Weißwein, Spätburgunder aus Sachsen, Baden
3. Gang: trockener Schaumwein aus Italien, lieblich/süßer Weißwein von der Mosel

Aufgabe 3

trockener Sherry, Marillenlikör auf Eis, Obstbrand: Marillenschnaps

Aufgabe 4

Der Heilbutt gehört zu den Schollen.

Aufgabe 5

Heilbutte haben typischerweise beide Augen auf der rechten Kopfseite, sind also „rechtsäugige Plattfische“.

Aufgabe 6

Zum Ablöschen des Risottos kann auch Hühnerbrühe verwendet werden.

Aufgabe 7

B

Aufgabe 8

A

Aufgabe 9

Die Erdbeeren gehören entgegen ihrem Namen zu den Sammelnussfrüchten.

Aufgabe 10

Als Konserve oder Tiefkühlkost sind Erdbeeren wegen ihrer weichen Konsistenz nicht geeignet.

Probieren geht über Studieren!

Die Weinempfehlungen pro Gang, die wir Ihnen als Lösungen anbieten, sind bewusst allgemein gehalten. Sie können natürlich nur etwas empfehlen, was Sie selber kennen.

Unser Tipp: Wenn Sie die einzelnen Menüs kochen, besorgen Sie zum Essen ruhig einen Wein – entsprechend unserer Empfehlung. So können Sie langsam Ihre Sensorik für Wein ausbilden.

Als Aperitif passt generell auch ein kleines Pils (zu manchem Hauptgang auch).

21 Hausrechte, Preise, Werbung, Konzession

Hausrecht

am Eigentum, an Mietsachen	gegenüber dem Personal, Lieferanten, Gast	Verweisung, Anordnung, Annahmeverweigerung, Eintragung von Personen- daten, usw.
-------------------------------------	--	--

Preisklauselgesetz (PrKG)

Preisangabenverordnung (PAngV)

§ 7 Gaststätten und Beherbergungsbetriebe

- (1) In Gaststätten und ähnlichen Betrieben, in denen Speisen oder Getränke angeboten werden, sind die Preise in Preisverzeichnissen anzugeben. Die Preisverzeichnisse sind entweder auf Tischen aufzulegen oder jedem Gast vor Entgegennahme von Bestellungen und auf Verlangen bei Abrechnung vorzulegen oder gut lesbar anzubringen. Werden Speisen und Getränke ... angeboten, so muss die Preisangabe dieser Vorschrift entsprechen.
- (2) Neben dem Eingang der Gaststätte ist ein Preisverzeichnis anzubringen, aus dem die Preise für die wesentlichen angebotenen Speisen und Getränke ersichtlich sind. Ist der Gaststättenbetrieb Teil eines Handelsbetriebes, so genügt das Anbringen des Preisverzeichnisses am Eingang des Gaststättenteils.
- (3) In Beherbergungsbetrieben ist beim Eingang oder bei der Anmeldestelle des Betriebes an gut sichtbarer Stelle ein Verzeichnis anzubringen oder auszulegen, aus dem die Preise der im Wesentlichen angebotenen Zimmer und gegebenenfalls der Frühstückspreis ersichtlich sind.
- (4) Kann in Gaststätten- und Beherbergungsbetrieben eine Telekommunikationsanlage benutzt werden, so ist der bei Benutzung geforderte Preis je Minute oder je Benutzung in der Nähe der Telekommunikationsanlage anzugeben.
- (5) Die in den Preisverzeichnissen aufgeführten Preise müssen das Bedienungsgeld und sonstige Zuschläge einschließen.

Werbung

Gesetz gegen den unlauteren Wettbewerb (UWG)

§ 1 (Zweck des Gesetzes)

Dieses Gesetz dient dem Schutz der Mitbewerber, der Verbraucherinnen und der Verbraucher sowie der sonstigen Marktteilnehmer vor unlauterem Wettbewerb. Es schützt zugleich das Interesse der Allgemeinheit an einem unverfälschten Wettbewerb.

§ 17 (Verrat von Geschäfts- oder Betriebsgeheimnissen)

(1) Wer als eine bei einem Unternehmen beschäftigte Person ein Geschäfts- oder Betriebsgeheimnis, das ihr im Rahmen des Dienstverhältnisses anvertraut worden oder zugänglich geworden ist, während der Geltungsdauer des Dienstverhältnisses unbefugt an jemand zu Zwecken des Wettbewerbs, aus Eigennutz, zugunsten eines Dritten oder in der Absicht, dem Inhaber des Unternehmens Schaden zuzufügen, mitteilt, wird mit Freiheitsstrafe bis zu drei Jahren oder mit Geldstrafe bestraft.

§ 2 (Definitionen),
§ 3 (Verbot unlauteren Wettbewerbs),
§ 4 (Beispiele unlauteren Wettbewerbs),
§ 5 bis 16 (hier nicht genannt),
§ 18 Verwertung von Vorlagen,
§ 19 bis 22 (hier nicht genannt),
(siehe auch: Gesetzestext, Kartellrecht, usw.)

Konzession

(Duden: ... behördliche Genehmigung, .. Zugeständnis, ..)

Gaststättengesetz (GastG), GastUVwV, Eichordnung (EO) für Ausschankmaße,
Gesetz über das Meß- und Eichwesen (EichG),
Bundesfernstraßengesetz (FStrG), Landesgesetze und Verordnungen, Vorgaben der Kommunen, usw.

<p>Aufgabe</p> <p>23.01</p> <p>Die Mineral- und Tafelwasserverordnung gilt für Trinkwasser, Quellwasser, Tafelwasser, in Fertigpackungen abgefülltes Trinkwasser und natürliches Mineralwasser. Sie umfasst die Bereiche Behandlung, Verkauf und:</p> <p>A) Herstellung. B) Beseitigung. C) Färbung. D) Versetzen mit Fruchtsäften.</p> <p style="text-align: right;">Lösung</p> <p style="text-align: right;">_____</p>	<p>Aufgabe</p> <p>23.06</p> <p>Wird einem Fruchtsaft durch physikalische Verfahren fast der gesamte Wassergehalt entzogen, spricht man vom:</p> <p>A) Trester. B) Fruchtpulver. C) Sirup. D) Getrockneten Fruchtsaft.</p> <p style="text-align: right;">Lösung</p> <p style="text-align: right;">_____</p>
<p>Aufgabe</p> <p>23.02</p> <p>Stammt das Wasser aus unterirdischen Vorkommen und wird es aus mehreren natürlichen oder künstlich erschlossenen Quellen gewonnen, so spricht man vom:</p> <p>A) Erdwasser. B) Versetzten Wasser. C) Quellwasser. D) Tafelwasser.</p> <p style="text-align: right;">Lösung</p> <p style="text-align: right;">_____</p>	<p>Aufgabe</p> <p>23.07</p> <p>Fruchtsäfte sind ein gärfähiges, aber noch nicht gegorenes Erzeugnis, das die für den Saft dieser Frucht typischen charakteristischen Eigenschaften hat. Dieses sind/ist:</p> <p>A) Aroma, Farbe und Geschmack. B) Nur der annähernde Farbbereich. C) Die Haltbarkeitskennzahlen. D) Nicht definiert.</p> <p style="text-align: right;">Lösung</p> <p style="text-align: right;">_____</p>
<p>Aufgabe</p> <p>23.03</p> <p>Außer Trinkwasser und natürlichem Mineralwasser darf zur Herstellung von Tafelwasser auch verwendet werden:</p> <p>A) Natürliches, salzreiches Wasser. B) Zuckerreiches Wasser. C) Schwefelreiches Wasser. D) Jede vorkommende Wasserart.</p> <p style="text-align: right;">Lösung</p> <p style="text-align: right;">_____</p>	<p>Aufgabe</p> <p>23.08</p> <p>Dürfen Fruchtsäfte auch aus Konzentraten hergestellt werden?</p> <p>A) Ja, auch wenn sich das Aroma verändertert. B) Ja, aber die charakteristischen Merkmale des ursprünglichen Saftes müssen wieder annähernd vorhanden sein. C) Nein. D) Nein, sie dienen ausschließlich der Sirupherstellung.</p> <p style="text-align: right;">Lösung</p> <p style="text-align: right;">_____</p>
<p>Aufgabe</p> <p>23.04</p> <p>Wasser, das gewerbsmäßig zur Säuglingsnahrungszubereitung eingesetzt wird, darf festgelegte Grenzwerte nicht überschreiten. Dieses gilt insbesondere für:</p> <p>A) Nickel, Chrom. B) Kohlehydrate in jeglicher Form. C) Alle Eiweißarten. D) Sulfat, Nitrat, Natrium, Nitrit, Fluorid und Mangan.</p> <p style="text-align: right;">Lösung</p> <p style="text-align: right;">_____</p>	<p>Aufgabe</p> <p>23.09</p> <p>Der Gast bestellt ein Glas Zitronennektar. Welcher Gehalt an Fruchtsaft oder Fruchtmark muss in dem Getränk mindestens vorhanden sein?</p> <p>A) 100%. B) 50 %. C) 30 %. D) 25 %.</p> <p style="text-align: right;">Lösung</p> <p style="text-align: right;">_____</p>
<p>Aufgabe</p> <p>23.05</p> <p>Ein Lieferant bietet Ihnen besonders günstig Quellwasser mit der Etikettenaufschrift "Säuerling" an. Nehmen Sie dieses Wasser in Ihr Sortiment auf?</p> <p>A) Ja. B) Nein, leider bin ich an einen Liefervertrag gebunden. C) Nein, denn das Etikett hat einen verbotenen, irreführenden Hinweis. D) Ja, dies passt zum Sortiment.</p> <p style="text-align: right;">Lösung</p> <p style="text-align: right;">_____</p>	<p>Aufgabe</p> <p>23.10</p> <p>Die Fruchtnektarverordnung unterscheidet die Kategorien I, II und III. Zur Kategorie III (Früchte mit zum unmittelbaren Genuss geeignetem Saft) zählen:</p> <p>A) Äpfel. B) Mangos. C) Pflaumen. D) Rote Johannisbeeren.</p> <p style="text-align: right;">Lösung</p> <p style="text-align: right;">_____</p>

<p>Aufgabe</p> <p>23.11</p> <p>Ein Gast bestellt ein untergäriges Bier. Aus welchen Stoffen neben Wasser und Hopfen wird dieses hergestellt?</p> <p>A) Gerstenmalz und Hefe. B) Gerstenmalz und Rübenzuckersorten. C) Aromastoffen aller Art. D) Nur mit Hefe.</p> <p style="text-align: right;">Lösung</p> <p style="text-align: center;">_____</p>	<p>Aufgabe</p> <p>23.16</p> <p>Landweine werden ausschließlich aus Weintrauben eines Anbaugebietes hergestellt. An ihnen wurde keine Konzentrierung durch Kälte vorgenommen und sie:</p> <p>A) Haben keinerlei Zusätze aus Traubenmost. B) Müssen 2 vol % Alkohol haben. C) Sollten 20 % Mostzusatz enthalten. D) Stammen stets aus außereuropäischen Abfüllanlagen.</p> <p style="text-align: right;">Lösung</p> <p style="text-align: center;">_____</p>
<p>Aufgabe</p> <p>23.12</p> <p>Beim obergärigen Bier ist zulässig die Verwendung von definierten Zucker- und Zuckerfarbstoffen und einem:</p> <p>A) Gesteigerten Alkoholgehalt. B) Anderen Malz. C) Schwebstoff. D) Salz.</p> <p style="text-align: right;">Lösung</p> <p style="text-align: center;">_____</p>	<p>Aufgabe</p> <p>23.17</p> <p>In Deutschland dürfen Weine nur als Qualitätsweine bezeichnet werden, wenn diese:</p> <p>A) Mindestens 3 Jahre gelagert wurden. B) Verschnitten sind. C) Ein Prädikat mit Prüfnummer auf Antrag erhalten haben. D) Alle Weine sind Qualitätsweine.</p> <p style="text-align: right;">Lösung</p> <p style="text-align: center;">_____</p>
<p>Aufgabe</p> <p>23.13</p> <p>Die Herstellung und der Verkauf von Hopfen:</p> <p>A) Unterliegen keinen Beschränkungen. B) Liegen in der Hand der Landesbehörden. C) Sind Sache der Bierhersteller. D) Unterliegen der Genehmigungsbehörde des jeweiligen Bundeslandes.</p> <p style="text-align: right;">Lösung</p> <p style="text-align: center;">_____</p>	<p>Aufgabe</p> <p>23.18</p> <p>In einer Anzeige lesen Sie: "Unser Wein ist verschnitten." Produkte wurden also:</p> <p>A) Untereinander oder miteinander vermischt. B) Mit einem Zuckerzusatz versehen. C) Nicht gekeltert. D) Bei der Gewinnung erhitzt.</p> <p style="text-align: right;">Lösung</p> <p style="text-align: center;">_____</p>
<p>Aufgabe</p> <p>23.14</p> <p>"Bier" darf so nur bezeichnet werden, wenn es gegoren ist. Getränke aus dem europäischen Ausland dürfen nur als "Bier" bezeichnet werden, wenn Sie im Herstellerland:</p> <p>A) Mit maximal 2 weiteren Zutaten versehen wurden. B) Bierähnlich und mit Säften versetzt sind. C) Auch als Bier benannt und verkauft werden. D) Einen um 3 vol % höheren Alkoholanteil haben.</p> <p style="text-align: right;">Lösung</p> <p style="text-align: center;">_____</p>	<p>Aufgabe</p> <p>23.19</p> <p>Schaumweine (Einheiten über 0,2 Liter) werden geliefert in:</p> <p>A) Beliebigen Verpackungen und Verpackungsgrößen. B) In Tetrapackeinheiten zu 1,5 Liter. C) Großgebinden (Al-Fässern) zum Abfüllen in Gaststätten. D) Glasflaschen und sind verschlossen mit einem pilzförmigen Stopfen aus Kork oder einem solchen für Lebensmittel zugelassenen Stoff.</p> <p style="text-align: right;">Lösung</p> <p style="text-align: center;">_____</p>
<p>Aufgabe</p> <p>23.15</p> <p>Der Stammwürzegehalt von Schankbier liegt zwischen/bei:</p> <p>A) 3 und weniger als 7 vol %. B) 7 und weniger als 11 vol %. C) 7 und weniger als 16 vol %. D) Über 16 vol %.</p> <p style="text-align: right;">Lösung</p> <p style="text-align: center;">_____</p>	<p>Aufgabe</p> <p>23.20</p> <p>Auf Sekt- und anderen Schaumweinetiketten sind Begriffe wie "extra brut", "extra dry" usw. aufgeführt. An diesen Hinweisen erkennt man die vom Gesetzgeber:</p> <p>A) Erlassenen Prädikatsgruppen. B) Eingeordneten Zuckergehalte je Liter. C) Nicht geprüften Getränke aus Wein. D) Dem Hersteller eines bestimmten Weinbaugebietes zugestandene freie Bezeichnung.</p> <p style="text-align: right;">Lösung</p> <p style="text-align: center;">_____</p>

Aufgabe	Gilt in Gaststätten das Produkthaftungsgesetz?
23.31	
Aufgabe	Definiert der Gesetzgeber die Begriffe "Produkt" und "Fehler"?
23.32	
Aufgabe	Wer wird für fehlerhafte Produkte haftbar gemacht?
23.33	
Aufgabe	Der Gastwirt möchte keine Produkthaftung übernehmen und bringt am Eingang ein Schild an: „Dieser Betrieb ist von der Produkthaftung befreit“. Ist das zulässig?
23.34	
Aufgabe	Nach dem Verzehr eines Kuchens infiziert sich ein Gast mit Hepatitis A und erkrankt schwer. Der Gast kündigt die Geltendmachung von Schadensersatz nach dem Produkthaftungsgesetz an. Der Wirt lehnt die Haftung ab, weil der Koch, der den Kuchen gebacken hatte, an Hapatitis A erkrankt war und somit schuld sei. Muss der Wirt trotzdem haften?
23.35	

Lösungen und Vergleichslösungen

Aufgabensatz 23

23.01	23.02	23.03	23.04	23.05	23.06	23.07	23.08	23.09	23.10
A	C	A	D	C	D	A	B	D	A
23.11	23.12	23.13	23.14	23.15	23.16	23.17	23.18	23.19	23.20
A	B	D	C	B	A	C	A	D	B
23.21	23.22	23.23	23.24	23.25	23.26	23.27	23.28	23.29	23.30
C	B	D	A	B	A	B	C	D	A

Jede richtig beantwortete Aufgabe wird mit 1 Punkt bewertet.

Punkte: 29 - 30 26 - 28 21 - 25 16 - 20 10 - 15 0 - 9
 Note 1 2 3 4 5 6

Arbeitszeit für programmierte Aufgaben: Minuten

Erreichte Punktezahl:/30Pkt. Note:

Vergleichslösungen

zu 23.31

Ja. Wird durch den Fehler eines Produktes jemand getötet oder verletzt oder eine andere Sache als die Sache selbst beschädigt, so ist der Hersteller verpflichtet den entstandenen Schaden zu ersetzen.

zu 23.32

Ja. Produkt im Sinne des Gesetzes ist jede bewegliche Sache (§ 2 ProdhaftG). Ein Fehler liegt vor, wenn ein Produkt nicht die Sicherheit bietet, die unter Berücksichtigung aller Umstände (insbesondere seiner Darbietung oder des Gebrauchs, mit dem billigerweise gerechnet werden kann oder des Zeitpunkts, in dem es in den Verkehr gebracht wurde) berechtigterweise erwartet werden kann (§ 3 ProdhaftG).

zu 23.33

Die Produkthaftung hat der Hersteller von Grund-, Teil oder Endprodukten. Ferner derjenige, der sie gewerbsmäßig anbietet und verkauft oder vermietet. Für fehlerhafte Produkte haftet der Hersteller. Hersteller ist, wer einen Grundstoff oder ein Teil- oder Endprodukt hergestellt hat. Hersteller ist auch derjenige, der ein Produkt in die EU verbringt, um es in der EU zu verkaufen, zu vermieten oder in anderer Weise zu vertreiben (§ 4 ProdhaftG). Kann der tatsächliche Hersteller nicht ausfindig gemacht werden, gilt der Lieferant je nach Zeitfrist als Hersteller.

zu 23.34

Nein. § 14 ProdhaftG legt die Unabdingbarkeit fest: „Die Ersatzpflicht des Herstellers darf im voraus weder ausgeschlossen noch beschränkt werden.“

zu 23.35

Ja. Die Haftung des Herstellers wird nicht dadurch gemindert oder ausgeschlossen, weil Beauftragte den Fehler verursacht haben.