

Vorwort

Dieses Kompendium ist nicht am Schreibtisch entstanden, sondern mitten aus der Arbeit:
Zwischen Theke, Kühlraum und Herd.

Über lange Zeit habe ich Erfahrungen gesammelt, Dinge ausprobiert, verworfen, neu gedacht – bis daraus ein Werk geworden ist, das die Praxis so beschreibt, wie sie wirklich ist.

Ich habe es geschrieben, weil ich viele dieser Themen selbst nie erklärt bekommen habe.

Fragen, die ich mir lange stellte, blieben unbeantwortet – bis ich sie mir selbst erarbeitet habe.

Damit andere nicht dieselben Umwege gehen müssen, habe ich das Wissen hier zusammengetragen.

Dieses Werk ist geprägt von meiner Zeit in der Küche, genauso wie von meiner Arbeit in der Metzgerei.

Es geht nicht nur um das reine Thekenwissen, sondern auch um Zubereitung, Technik und die Denkweise aus der Küche.

Beides zusammen ergibt ein Fundament, das im Alltag trägt.

Es ist kein offizielles Lehrbuch, keine formale Ausbildung und kein Gesetz.

Es ist das Ergebnis von Geduld, Fehlern, Tests und unzähligen Stunden im Betrieb.

Alles, was hier steht, wurde ausprobiert und hat sich bewährt – oder ist bewusst so notiert, weil es nicht funktioniert hat.

Dieses Kompendium ist autodidaktisch.

Es soll nicht Regeln diktieren, sondern Orientierung geben.

Nicht ersetzen, sondern ergänzen.

Nicht den Kopf vollstopfen, sondern den Alltag erleichtern.

Am Ende zählt nicht das Papier – sondern das, was in der Theke liegt.

LESEPROBE

01.	Tagesablauf & Organisation.....	1
01.01.	Start in den Tag.....	1
01.02.	Tagesablauf.....	1
01.03.	Grundsätze des Alltags.....	2
01.04.	Prioritäten.....	2
01.05.	Dokumentation.....	3
02.	Fleisch, Schinken & Wurst.....	4
02.01.	Rindfleisch.....	4
02.02.	Schwein.....	6
02.03.	Geflügel.....	7
02.04.	Hackfleisch.....	8
02.05.	Faserrichtung & Schnittführung.....	10
02.06.	Schinken.....	11
02.07.	Weißer Belag bei Produkten.....	12
02.08.	Wurst.....	13
02.09.	Salami.....	14
02.10.	Bekannte Würste & Schinken.....	15
02.11.	Bekannte Cuts (Schnitte bei Fleisch).....	17
02.12.	Nitritpökelsalz.....	20
02.13.	Resteverwertung.....	21
03.	Käsetheke.....	22
03.01.	Grundprinzip.....	22
03.02.	Aufbau der Theke.....	22
03.03.	Hygiene.....	22
03.04.	Thekentipps.....	23
03.05.	Käselöcher.....	23

LESEPROBE

03.06.	Schimmelkäse.....	24
03.07.	Aromakompass Käse.....	25
04.	Thekenführung & Verkaufslogik.....	26
04.01.	Warum ist es wichtig.....	26
04.02.	Grundprinzipien.....	26
04.03.	Abends ausräumen.....	27
04.04.	Morgens einräumen.....	28
04.05.	Anschnitt Pflege.....	28
04.06.	Grilltheke.....	29
04.07.	Heiße Theke.....	30
04.08.	Sensorische Prüfung.....	31
04.09.	Belegte Semmeln.....	32
04.10.	Platten legen.....	34
04.11.	Verpackungslogik.....	35
04.12.	Grundpreisangabe.....	36
05.	Zubereitungsmethoden & Kochtechniken	37
05.01.	Kerntemperatur erklärt.....	37
05.02.	Kerntemperatur Übersicht.....	37
05.03.	Kerntemperaturen - Hinweise.....	37
05.04.	Rational-Ofen Benutzung.....	38
05.05.	Blanchieren.....	39
05.06.	Sieden & Kochen.....	40
05.07.	Spezialitäten vorbereiten.....	41
05.08.	Klassische Fleischgerichte.....	42
05.09.	Panieren allgemein.....	43
05.10.	Marinieren allgemein.....	44
05.11.	Würzen allgemein.....	46

06.	Lagerung & Haltbarkeit.....	48
06.01.	Grundprinzipien.....	48
06.02.	Lagerung Kühlraum/Lager.....	48
06.03.	Lagerung Theke.....	50
06.04.	MHD vs. Verfallsdatum.....	51
06.05.	Haltbarkeitsdaten.....	51
06.06.	Hackfleisch Haltbarkeit.....	52
06.07.	Weißwurst und Weiße Ware.....	52
06.08.	Vakuumieren.....	53
06.09.	Beschriftung & Rückverfolgbarkeit.....	55
06.10.	Kaputte Verpackung.....	56
06.11.	Aufgetaute Ware.....	57
06.12.	Heiße Produkte abkühlen.....	57
07.	Hygiene & Sicherheit.....	58
07.01.	Grundregeln.....	58
07.02.	Temperaturkontrolle & -zonen.....	59
07.03.	Persönliche Hygiene.....	60
07.04.	Handschuhe.....	60
07.05.	Kennzeichnung.....	61
07.06.	Allergene & Zusatzstoffe.....	61
07.07.	Reinigung & Desinfektion.....	63
07.08.	Sauberkeit & Hygiene.....	64
07.09.	Kritische Situationen.....	64
07.10.	Notfälle.....	65
07.11.	Kreuzkontamination.....	67
07.12.	Thekenreinigung.....	68
07.13.	Reinigungsintervalle.....	69

08.	Kundenumgang & Zusatzverkauf.....	70
08.01.	Grundregeln.....	70
08.02.	Lagerung beim Kunden.....	70
08.03.	Zusatzverkäufe.....	71
08.04.	Verkaufsbegriffe.....	72
08.05.	Kundenbeschwerden.....	74
08.06.	Kundenrückgabe & Rückläufer.....	75
08.07.	Haltungsformen.....	75
09.	Maschinen & Werkzeuge.....	76
09.01.	Fleischwolf.....	76
09.02.	Aufschnittmaschine.....	77
09.03.	Vakuuimierer.....	78
09.04.	Rational Ofen.....	79
09.05.	Heiße Theke.....	80
09.06.	Messer.....	81
10.	Betriebswirtschaft & Planung.....	82
10.01.	Schneidverluste.....	82
10.02.	Retouren & Verderb.....	83
10.03.	Verantwortung.....	84
10.04.	Wirtschaftlichkeit im Alltag.....	84
11.	Skizzen.....	85
11.01.	Wurst einpacken.....	85
11.02.	Tüte einpacken.....	85
11.03.	Krustenbraten einschneiden.....	86
11.04.	Semmeln bzw. Platten legen.....	86
11.05.	Grilltheke Schalen.....	87

LESEPROBE

05. Zubereitungsmethoden & Kochtechniken

05.01. Kerntemperatur erklärt

- Die Kerntemperatur zeigt, ob Fleisch gar und sicher zum Verzehr ist
- Besonders bei Geflügel entscheidend
- Einstechthermometer ist Pflicht
- Keine Schätzung vornehmen
- Farbe allein reicht nicht:
 - Auch rosafarbenes Fleisch kann durchgegart sein

05.02. Kerntemperatur Übersicht

Fleischart	Zubereitung / Ziel	Kerntemperatur
Rind – medium	Braten, Steak	54 - 56 °C
Rind – durch	Braten, Gulasch	70 - 75 °C
Schwein – rosa	Filet	60 - 63 °C
Schwein – durch	Schulter, Bauch, Hack	70 - 75 °C
Geflügel	Hähnchen, Keule, Pute	mindestens 75 °C
Hackfleisch Alles	Frikadellen, Hackbraten	mindestens 70 °C

05.03. Kerntemperaturen – Hinweise

- Thermometer immer in die dickste Stelle des Fleisches stecken
- Kerntemperaturen müssen mindestens 2 Minuten gehalten werden

06.04. MHD vs. Verfallsdatum

- Mindest Haltbarkeits Datum (MHD) bedeutet:
 - Bis zu diesem Tag ist die Ware mindestens noch gut
 - Im Handel gilt jedoch:
 - Alles, was das MHD erreicht hat, darf nicht mehr verkauft werden

- Verbrauchsdatum bedeutet:
 - An diesem Tag muss die Ware verbraucht sein
 - Ansonsten darf diese auch nicht mehr verkauft werden

- Wichtig:
 - Auch Gewürze, Marinaden, Zusatzstoffe etc. haben ein MHD
 - Auch hier muss regelmäßig geprüft werden

06.05. Haltbarkeitsdaten

Produkt	Zeit	Einheit
Marinierte Sachen	4 - 5	Tage
Pfannengerichte	4 - 5	Tage
Hausgemachte Salate	6 - 7	Tage
Industrielle Salate	MHD	beachten
Fleischsalate	3 - 4	Tage
Frischkäse	6 - 7	Tage
Aufschnitt	2 - 3	Tage
Rohes Fleisch	2 - 3	Tage
Weißwürste	3	Tage
Geflügel	2	Tage
Kalter Braten	7 - 10	Tage
Leberkäsebrät	1	Tag
Hackfleisch	24	Stunden
Gewürze	MHD	beachten
Marinaden	3	Monate

Vorausgesetzt ist eine kühle Lagerung

07.02. Temperaturkontrolle & -zonen

- Die regelmäßige Kontrolle der Temperatur ist wichtig, um das Wachstum von Bakterien und Keimen zu mindern
- Zugleich sollen die Produkte vor zu schnellem Verderb bewahrt werden
- Eine tägliche Kontrolle aller Temperaturen ist Pflicht und muss dokumentiert werden
- Bakterien und Keime wachsen am besten im Temperaturbereich zwischen 7 °C und 60 °C, die sogenannte Gefahrenzone:
 - Unterhalb von 7 °C wird das Wachstum stark verlangsamt
 - Unterhalb von 4 °C nahezu gestoppt
 - Oberhalb von 60 °C werden die meisten Keime abgetötet
- Hier die Grundlagen der Temperaturen:

Bereich/Produkt	Temperatur	Grund
Tiefkühlware	- 18 °C oder kälter	Keimwachstum stoppt
Fleisch & Wurst	0 – 4 °C	Optimale Zone
Geflügel & Hackfleisch	0 – 2 °C	Sehr empfindlich
Käse	4 – 8 °C	Qualitätsverlust wenn zu kalt
Heiße Theke	Über 65 °C	Kerntemperatur beachten
Kühlhaus	Unter 5 °C	Besser 2 °C

- Merksatz:
 - Die falsche Temperatur lädt die falschen Gäste ein – Keime sind nicht willkommen