

NACHSCHLAGEN

Service- ABC

Die wichtigsten Begriffe aus Service und Gastronomie, kurz und verständlich erklärt.

Von Amuse-Bouche bis Flight

Amuse-Bouche

Kleiner Gruß aus der Küche vor dem Menü, nicht bestellt und nicht berechnet.

Bankett

Veranstaltung mit festem Menü für eine größere Gruppe, serviert nach genauem Ablaufplan.

Couvert

Das Gedeck am Platz des Gastes: Teller, Besteck, Gläser und Serviette.

Depot

Natürliche Ablagerung in gereiften Weinen, vor allem bei Rotwein.

Eindecken

Den Tisch nach Menüfolge vorbereiten. Das Besteck wird von außen nach innen benutzt.

Guéridon

Beistelltisch für Arbeiten direkt am Tisch des Gastes, etwa Tranchieren oder Flambieren.

Aperitif

Getränk vor dem Essen, das den Appetit anregt, etwa Sekt, Wermut oder ein trockener Weißwein.

Chambrieren

Rotwein langsam auf Trinktemperatur bringen.

Dekantieren

Wein vom Depot trennen und in eine Karaffe umfüllen, damit er Luft bekommt.

Digestif

Getränk nach dem Essen, etwa ein Brand oder Likör.

Flight

Eine Reihe von Weinen, die zusammen serviert und verglichen werden.

Von Guéridon bis Zwischengang

Korkschmecker

Muffiger Fehlton im Wein, meist durch einen belasteten Korken. Der Grund, warum der Gast vorab probiert.

Office

Arbeitsbereich zwischen Küche und Gastraum, in dem Geschirr, Gläser und Besteck bereitstehen.

Plattenservice

Speisen werden auf Platten präsentiert und am Tisch vorgelegt.

Tellerservice

Speisen kommen fertig angerichtet auf dem Teller aus der Küche.

Weinservice

Präsentieren, öffnen, probieren lassen, einschenken: das Ritual rund um die Flasche.

Mise en place

Alles an seinem Platz: die komplette Vorbereitung vor dem Service.

Pass

Die Ausgabe der Küche, an der fertige Teller an den Service übergeben werden.

Sommelier

Fachkraft für Wein und Getränke: Einkauf, Karte, Beratung und Service.

Tranchieren

Fleisch oder Fisch fachgerecht zerteilen, teils direkt am Tisch des Gastes.

Zwischengang

Kleiner Gang zwischen zwei Hauptgängen, zum Beispiel ein Sorbet.

Tipp: Viele Begriffe kommen aus dem Französischen, weil die klassische Gastronomie dort ihre Regeln bekommen hat. Wer sie kennt, versteht jede Küche und jeden Service schneller.