

9 Gutenberg

LANDESBERUFSSCHULE

_HANDEL & VERWALTUNG

_GRAFIK & MEDIEN

_HOTELFACH



FACHBEREICH
Hotelfach

Inhaltsverzeichnis

Einleitung	4
Allgemein über das Hotelfach	6
Bildungsweg	8

SCHULKLASSEN

Klassen an der LBS Gutenberg	10
Unsere Räumlichkeiten	12

BILDUNG UND BERUFE

Lernbereiche im Überblick	14
Koch und Köchin	16
Servicefachmann und -frau	18
Rezeptionist und Rezeptionistin	20

SO KOCHT GUTENBERG!

Vorspeise	26
Hauptspeise	32
Dessert	34
Cocktail	38

DU MITTENDRIN!

9



Berufsschule Gutenberg. **Du mittendrin.**

Du bist ein kreativer Mensch, der seine Ideen in die Tat umsetzen will und die ideale Schule dafür sucht?

Dann bist Du bei uns genau richtig! Gutenberg ist mehr als eine Hotelfachschule. Bei uns lernst Du praxisnah und anwendungsbezogen. Du erwirbst grundlegende Kenntnisse in den Bereichen Küche, Service und Rezeption. Außerdem hast Du die Möglichkeit, deine Business-Englischkenntnisse zu verbessern und Französisch zu erlernen. In zahlreichen Projekten und während Deiner Praktika sammelst Du wertvolle Erfahrungen für Dein zukünftiges Berufsleben, sei es in Südtirol, Italien oder im Ausland.



Du mittendrin! „Klein aber fein!“

Überzeuge Dich von den vielen Möglichkeiten, die Dir unsere Hotelfachschule für eine erfolgreiche Karriere bietet. Nutze dieses Sprungbrett für Deine Zukunft. In unserer Hotelfachschule organisieren wir den Unterricht in kleinen Gruppen, um Dir eine optimale Ausbildung zu ermöglichen.

Unser Mix aus praxisorientiertem und theoretischem Unterricht bereitet Dich optimal auf Deine Zukunft und Dein späteres Berufsleben vor.

Voraussetzungen: gute Allgemeinbildung, Begeisterung für Gastronomie, Teamgeist, Menschenkenntnis, Geschicklichkeit oder einfach nur Lust auf etwas Neues

Chancen: Spezialisierung im Bereich Hotelfach, theoretisches und praktisches Fachwissen, erste Berufseindrücke durch Praktika, Teamarbeit sowie Sozialkompetenz

Positiver Aspekt: Mit einem Abschluss an der Hotelfachschule stehen Dir alle Türen offen, auch außerhalb der Gastronomie.



„Professionelle Ausbildung an den 5jährigen Hotelfachschulen“

Du erlernst das gesamte Hotel-Einmaleins: Reservierung und Empfang, Service und Küche, Housekeeping, Warenwirtschaft und Ernährung, sowie Italienisch, Englisch und Französisch. Außerdem wirst Du auf eine Tätigkeit in der Verwaltung und Steuerung eines Hotels vorbereitet. Kennzahlen spielen dabei eine wichtige Rolle. Deshalb liegt der Fokus ab dem dritten Ausbildungsjahr auf Prozesssteuerung und Controlling. Kaufleute für Hotelmanagement steuern den Vertrieb, planen Marketingmaßnahmen, optimieren Personalprozesse und gewährleisten reibungslose Abläufe.

In der 3. Klasse kannst Du die Lehrabschlussprüfung zur Servicefachkraft ablegen, bevor Du im Sommer während eines mehrwöchigen

Praktikums in der Küche Deine Fähigkeiten im Kochen erweitern kannst. Das kommt gelegen, denn in der 4. Klasse bieten wir Dir die Möglichkeit, die Lehrabschlussprüfung als Koch oder Köchin abzulegen. Bevor Du dann in der 5. Klasse zur Matura antrittst, kannst Du Deine Gastgeber-Fähigkeiten an der Rezeption eines Hotels im Rahmen eines mehrwöchigen Sommerpraktikums unter Beweis stellen.

Nach der Matura hast Du die Qual der Wahl. Du kannst einen Job in der spannenden Gastronomie, bei einer Bank oder in einem anderen Unternehmen suchen. Und wenn Du immer noch Lernfreude verspürst, eröffnet Dir der Abschluss an der Hotelfachschule die Möglichkeit, an jeder Universität Dein Wissen weiter auszubauen.

Fachschule Gutenberg

FACHBEREICH HOTELFACHSCHULE

1. Klasse

Weitere Infos auf Seite 10

2. Klasse

Weitere Infos auf Seite 11

Praktikum

8-wöchiges Praktikum im Bereich Service während der Sommerferien nach Abschluss der 2. Klasse

WEITERBILDUNG

3. Klasse

Hotelfachschule Meran/Bruneck

LEHRABSCHLUSS SERVICE

8-wöchiges Praktikum im Bereich Küche während der Sommerferien

4. Klasse

Hotelfachschule Meran/Bruneck

LEHRABSCHLUSS KOCH

8-wöchiges Praktikum im Bereich Rezeption während der Sommerferien

5. Klasse

Hotelfachschule Meran/Bruneck

MATURA-DIPLOM

EINSTIEG LEHRBERUF

EINSTIEG BERUFSWELT

EINSTIEG LEHRBERUF

EINSTIEG BERUFSWELT

EINSTIEG MATURA

EINSTIEG LEHRBERUF

EINSTIEG BERUFSWELT

EINSTIEG UNIVERSITÄT

Lehre im Betrieb

BERUFSWELT MIT BEGLEITENDER BERUFSSCHULE (ab 15)

KOCH UND SERVICE

1. Klasse

Landesberufsschule Meran/Brixen

2. Klasse

Landesberufsschule Meran/Brixen

3. Klasse

Landesberufsschule Meran/Brixen

Gesellenprüfung

Abschluss Lehrzeit notwendig (4 Lehrjahre)

GESELLENDIPLOM

4. Klasse

Landesberufsschule Meran/Brixen

Meisterprüfung

3 Jahre Arbeitserfahrung als Geselle notwendig

MEISTERBRIEF

BÄCKER UND KONDIKTOR

1. Klasse

Landesberufsschule Brixen

2. Klasse

Landesberufsschule Brixen

3. Klasse

Landesberufsschule Brixen

Gesellenprüfung

Abschluss Lehrzeit notwendig (4 Lehrjahre)

GESELLENDIPLOM

4. Klasse

Landesberufsschule Brixen

Matura

Einjähriger Maturalehrgang

MATURA-DIPLOM

1. Klasse

HOTELFACHSCHULE an der LBS Gutenberg, Bozen
36 Schulstunden pro Woche

Ob in der Küche, im Service oder an der Rezeption - in allen Bereichen der Hotellerie und Gastronomie spielen die Mitarbeiter*innen eine wesentliche Rolle und tragen maßgeblich zum Erfolg des Unternehmens bei. Die Schüler*innen erhalten an unserer Fachschule eine umfassende Grundausbildung in sämtlichen Bereichen der Hotellerie und Gastronomie. Durch den berufs- und handlungsorientierten Unterricht erwerben die Schüler grundlegende Fach- und Sprachkenntnisse, die sie im Berufsleben anwenden können.

Neben Deutsch, Italienisch und Englisch erlernen sie auch Französisch, eine der schönsten Sprachen der Welt.

Ernährungslehre

Ernährungskultur

Service

Kochen

Empfang und Beherbergung

Allgemeinbildende Schulfächer
23 Schulstunden pro Woche

Schulfach	Stunden pro Woche
Religion	1
Deutsch	3
Italienisch	3
Englisch	3
Französisch	2
Geschichte	2
Rechtskunde und Volkswirtschaft	2
Mathematik	3
Naturwissenschaft und Technik	2
Bewegung und Sport	2

Fachspezifische Fächer
13 Schulstunden pro Woche

Schulfach	Stunden pro Woche
Ernährungslehre, Ernährungskultur	2
Service	4
Kochen	5
Empfang und Beherbergung	2

2. Klasse

HOTELFACHSCHULE an der LBS Gutenberg, Bozen
36 Schulstunden pro Woche

Im zweiten Schuljahr verbessern die Schüler*innen ihre Skills und bauen auf dem im ersten Jahr Erlernen auf. Egal, ob es um das Dekantieren, Flambieren im Service, Sous-Vide-Garen, das Gratiniere und vieles mehr in der Küche geht oder um das Beherrschen des Zehn-Fingersystems und die Vorbereitung auf die ersten ECDL-Prüfungen im Bereich Beherbergung und Informatik – unsere Schüler*innen geben immer Vollgas!

Nach der 2. Klasse absolvieren sie ein mehrwöchiges Praktikum im Service während der Sommerferien. Hierfür suchen sich die Schüler*innen eine Praktikumsstelle in einem Hotel oder Restaurant, auch außerhalb Südtirols. Auf diese Weise erhalten sie erste Einblicke in das Berufsleben.

Ernährungslehre

Service

Kochen

Empfang und Beherbergung

Allgemeinbildende Schulfächer
23 Schulstunden pro Woche

Schulfach	Stunden pro Woche
Religion	1
Deutsch	3
Italienisch	3
Englisch	3
Französisch	2
Geschichte	2
Rechtskunde und Volkswirtschaft	2
Mathematik	3
Naturwissenschaften und Technik	2
Bewegung und Sport	2

Berufsbildende Schulfächer
13 Schulstunden pro Woche

Schulfach	Stunden pro Woche
Ernährungslehre, Ernährungskultur	2
Service	4
Kochen	5
Empfang und Beherbergung	2



RÄUMLICHKEITEN „VIEL RAUM FÜR ENTFALTUNG“

An der Gutenberg erwartet Dich eine top ausgestattete Küche mit modernen Küchengeräten. Außerdem steht Dir eine professionelle Bar mit einer Siebträger-Kaffeemaschine, einem Blender, einem Mixer, einem Shaker und allem, was benötigt wird, um heiße und kalte Getränke, frischgepresste Säfte und natürlich auch Cocktails zu kreieren, zur Verfügung.

Unser großer, lichtdurchfluteter Speisesaal, in dem wir in den Praxisstunden unsere dreigängigen Menüs servieren, kann in zwei kleinere Säle unterteilt werden, um den Unterricht in kleinen Gruppen zu ermöglichen und die Zusammenarbeit zu verbessern.

PLATING

Das Auge isst mit! Nachdem alle Zutaten zubereitet sind, folgt die Kunst des Anrichtens auf dem Teller.



WEIN

Trockener Wein oder doch ein lieblicher?
Wie kredenzieren wir ihn richtig?
Dies sind alle Fragen, die Du bei uns beantwortet bekommst.



MESSER

Das Kochmesser ist das Universalwerkzeug in der Küche. Es eignet sich nicht nur zum Schneiden von Fleisch, Fisch und Gemüse, sondern auch für feinere Arbeiten.



TÖPFE

Kochen ist Kunst!
Mit unseren vielen unterschiedlichen Kochutensilien kannst Du Dich völlig neu entfalten!



KAFFEE

Ein guter Kaffee am Morgen vertreibt Kummer und Sorgen! Lerne, wie man einen perfekten Cappuccino zubereitet. Wenn Du möchtest, kannst Du sogar die international anerkannte BARISTA-Prüfung ablegen.



TELLER

Zwei, drei oder sogar vier Teller tragen? Ja, auch dies gehört zum Job dazu. Aber mit ein bisschen Übung und der richtigen Technik ist es gar nicht so schwer.



” Ich will Astronautin werden und
im Weltall kochen.

Denn genau das ist meine
Leidenschaft.

“



KOCHEN IST BEIDES: HANDWERK UND KUNST

Köch*innen sind wahre Genussexpert*innen. Ihre zentrale Aufgabe besteht darin, Speisen und umfangreiche Menüs zuzubereiten. Um diese Aufgabe zu meistern, erlernst Du sämtliche wichtigen Arbeitstechniken und sammelst wertvolles Wissen über Lebensmittel – angefangen bei Fleisch und Fisch bis hin zu Obst, Gemüse und Desserts. Diese solide Grundlage eröffnet Dir eine berufliche Zukunft in den unterschiedlichsten Betrieben, sei es in Gasthäusern, Businesshotels, Großküchen, Sternerestaurants oder sogar auf Kreuzfahrtschiffen. Kochen vereint Handwerk und Kunst in sich.

Aber Kochen ist mehr als nur die Zubereitung wunderbarer Kreationen: Köch*innen sind Profis für sämtliche Abläufe und Planungen in der Küche und ihrem Umfeld, einschließlich Einkauf, Lagerhaltung und Menüerstellung. Sie organisieren die Küche und arbeiten kollegial mit dem Service-Team zusammen, wobei sie stets die Qualität der Gerichte und die Wünsche der Gäste im Blick haben.

INTERESSANT WÄRE AUCH DIÄTKOCH

Die Aufgaben eines diplomierten Diätkochs oder einer diplomierten Diätköchin variieren von Einrichtung zu Einrichtung. In den meisten Fällen tragen sie die Verantwortung für sämtliche Leistungen und Tätigkeiten der Diätabteilung. Zu den Einrichtungen, die Diätköche und -köchinnen einstellen, gehören Krankenhäuser, Pflegeheime, Schulen und Hochschulen. Letztendlich sind sie dafür verantwortlich, auf die Bedürfnisse jedes Bewohners, Patienten, Studenten oder Kunden in den verschiedenen Betrieben einzugehen. Oft sind sie auch für das Budget, die Sicherheit und die Einhaltung behördlicher Vorschriften verantwortlich.

” Ich arbeite gerne im Service, weil es einfach Spaß macht. Man kommt mit verschiedenen Leuten ins Gespräch und kein Tag gleicht dem anderen.

Man lernt viel über sich selbst. “



SERVICE IST: ENTERTAINMENT & GASTLICHKEIT

Servicefachkräfte sind die Brücke zwischen der Küche und den Gästen, sie haben das Knowhow, um den Gästen Herkunft, Geschmack und Zubereitung von Speisen und Getränken zu vermitteln. Auch mit Trends beim Essen und Trinken kennen sie sich aus. So lebhaft es auch zugehen mag: Sie behalten den Überblick und koordinieren das gesamte Gastro-Geschehen.

WAS SAGST DU ZU: MAITRE D'HOTEL

Der Maitre ist verantwortlich für den Service und den Speisesaal eines Restaurants oder Hotels. In seiner Funktion als erster Oberkellner leitet er das Serviceteam, kümmert sich um die Beziehungen zu den Kunden und sorgt für einen tadellosen Service.

Der Maitre d'Hôtel spielt eine zentrale Rolle im Restaurantbetrieb, da er hauptsächlich für das bestmögliche Erlebnis der Gäste im Restaurant verantwortlich ist. Dementsprechend sollte er die Regeln für ein höfliches Auftreten kennen, soziale Kompetenzen zeigen, Managementfähigkeiten anwenden und über umfassende Kenntnisse in der Gastronomie verfügen.

Der Beruf des Maitre ist abwechslungsreich und spannend. Es gilt vielfältige Aufgaben zu bewältigen, wie beispielsweise die Vorbereitung der Speisesäle, die Verwaltung der Reservierungen, den Empfang der Gäste sowie die Koordination des Service und des Restaurantpersonals.

” Meine Rezeption. Als erster Kontakt für die Gäste trage ich in dieser Position viel Verantwortung.

Ich bin die Visitenkarte des Hauses.

“



WIE WÄRE ES MIT? REZEPTIONIST*IN

Rezeptionist*innen sind für den Empfang und die Verabschiedung der Gäste sowie den Verkauf der Zimmer in Beherbergungsbetrieben verantwortlich. Bei der Ankunft der Gäste kümmern sie sich um die Formalitäten, überreichen die Zimmerschlüssel, geben Auskunft über den Beherbergungsbetrieb, mögliche Ausflugsziele oder Angebote in der näheren Umgebung. Des Weiteren nehmen sie telefonische und schriftliche Anfragen entgegen und kümmern sich um die Zimmerbuchung.

ODER IRGENDWANN MAL MANAGER*IN

Ein Hotelmanager ist das Herz eines jeden Hotels. Er kümmert sich um verschiedene Aufgabenbereiche, organisiert die Hotelabläufe und repräsentiert das Hotel. Dabei bleibt er stets auf dem neuesten Stand der Trends in der Hotelbranche und verliert nie die Zufriedenheit der Gäste aus den Augen.

Dies bedeutet, dass der Hotelmanager eine umfangreiche Palette an Aufgaben bewältigen muss, die er natürlich nicht allein meistern kann. Stattdessen agiert er wie ein Dirigent, der seinen Mitarbeitern entsprechende Anweisungen erteilt.



So kocht
GUTENBERG!



Saiblingsfilet aus der Fischzucht „Schiefer“ mit Pastinakenpüree und Kräuteröl

ZUTATEN

240 g	Saiblingsfilet
120 g	Pastinaken
60 g	mehlige Kartoffeln
500 ml	Milch
100 g	Butter
50 g	Kräuter
100 ml	Traubenkernöl

Portionen: 4

Die Saiblingsfilets entgräten, in Portionen schneiden und bei 72 °C schonend garen lassen.

Die Pastinaken und Kartoffeln schälen, in der Milch weichkochen und anschließend pürieren. Die Butter hinzufügen und abschmecken.

Die frischen Kräuter kurz blanchieren, mit Traubenkernöl mixen und durch ein Sieb passieren.



RÄUCHERLACHS mit verlorenen Eiern

ZUTATEN

8	Eier
40 g	Räucherlachs (8 kleine Scheiben)
2 dl	Sauerrahm
1 EL	Dillspitzen, fein gehackt
8	Salatblätter
¼ l	Garungssessig, 7,5%ig
1 l	Wasser
1 EL	Oliveöl, kaltgepresst etwas Kräuternessig Salz

Portionen: 8

Den Sauerrahm mit Dill und Salz glattrühren (nicht mixen) und anschließend kaltstellen. Wasser und Essig vermengen und auf ca. 90 °C erhitzen.

Die Eier einzeln in kleine Schälchen aufschlagen und nacheinander in das Essigwasser gleiten lassen, etwa 5 Minuten ziehen lassen (pochieren). Vorsichtig mit einem flachen Lochschöpfer aus dem Essigwasser heben und sofort in mit Eiswürfeln versetztes Salzwasser legen. Anschließend gut durchkühlen lassen und aus dem Eiswasser nehmen. Die abstehenden Fransen abtrennen (façonieren).

Die Salatblätter mit Olivenöl, Salz und Kräuternessig marinieren. Je zwei Salatblätter auf passende gekühlte Teller legen und jeweils ein Ei auf jedes Salatblatt setzen. Eine Hälfte mit Lachs belegen und die andere Hälfte mit Dillrahm überziehen.

UNSER TIPP:

Das Essigwasser darf keinesfalls gesalzen werden, da sonst Lochbildung an den Eiern entstehen kann. Verlorene Eier gelingen nur dann optimal, wenn die Eier frisch und kalt sind.





ROHENKNÖDEL AUF RÜBENKRAUT

ZUTATEN

250 g	Knödelbrot
60 g	Rote Beete
2	Eier
50 g	Stilfser Käse
25 g	Parmesan
30 g	Zwiebel
50 g	Butter
200 g	Rübenkraut
	Salz, Pfeffer
	Eine Prise Milch
	Rote-Beete-Pulver

Portionen: 4

Das Knödelbrot mit angedünsteten Zwiebelwürfeln, Salz und Pfeffer vermengen.

Die Rote Beete in der Schale weichdämpfen, die Schale trocknen und Pulver herstellen.

Die gekochte Rote Beete würfeln und mit den Eiern vermengen (mixen), zur Mischung aus Knödelbrot hinzufügen und ziehen lassen, eventuell noch etwas Milch hinzufügen.

Knödel formen, mit Käsewürfeln füllen und etwa 15 Minuten in Salzwasser kochen. Mit brauner Butter, Parmesan und Rübenkraut anrichten.



VEGANE ENTE MIT GESCHICHTETEN KARTOFFELN UND BLAUKRAUT

ZUTATEN

- 1 Sellerieknolle
- 4 Lorbeerblätter
- 4 EL Olivenöl
- Salz, Pfeffer

DIE MARINADE

- 3 Knoblauchzehen
- 1/2 dl Weißwein
- 1/2 dl Ahornsirup
- 1 TL brauner Zucker

ZUM BRATEN

- 1/2 dl kaltgepresstes Olivenöl
- 4 Zweige Thymian
- 2 Knoblauchzehen
- 1 EL vegane Butter

GESCHICHTETE KARTOFFELN

- 250 g festkochende Kartoffeln
- 50 ml Olivenöl
- 2 Zweige Thymian
- Salz, Pfeffer

BLAUKRAUT

- 350 g Blaukraut, in Streifen geschnitten
- 100 ml Rotwein
- 100 g säuerliche Äpfel, klein geschnitten
- 50 g Preiselbeermarmelade
- Salz, Pfeffer
- 50 g feingeschnittene Zwiebeln
- 25 ml Sesamöl
- 100 ml Gemüsefond (aus Gemüseresten)

GEWÜRZSÄCKLEIN

- Kümmel, Lorbeerblatt, Gewürznelken, Pimentkörner

Portionen: 4

Den Knollensellerie schälen, in vier Teile schneiden und sie parieren, bis sie wie Entenbrüste aussehen. Die Abfälle können für eine Selleriecremesuppe verwendet werden. Die Stücke auf ein Backblech legen und mit Olivenöl, Salz und Pfeffer marinieren. Den Knollensellerie in Backpapier wickeln und im vorgeheizten Backofen bei 200 °C 20 Minuten backen. Anschließend die Entenbrust auspacken und abkühlen lassen. Alle Zutaten für die Marinade mit dem Stabmixer pürieren. Die vegane Entenbrust mit einem Messer punktieren. Unter jedes Stück ein Lorbeerblatt legen und sie mit der Marinade bestreichen. Die Stücke 40 Minuten lang bei 200 °C im Backofen backen und sie dabei alle 5 Minuten insgesamt 8-mal mit der Marinade bestreichen. Danach auf ein Tablett zum Abkühlen legen. Vor dem Servieren den Knoblauch in einer Pfanne mit Olivenöl oder veganer Butter, Thymian und Knoblauch leicht erhitzen, den Knollensellerie hinzufügen und die Oberfläche schön braun anbraten.

Kartoffeln schälen, waschen und mit einem Handhobel in dünne Scheiben hobeln. Diese dann wässern und auf einem Küchentuch trocknen. Mit Olivenöl, Thymian, Salz und geriebenem Pfeffer würzen und gut vermengen. Eine Kastenform mit Butterpapier auslegen und die Kartoffeln schichtweise bis auf eine Dicke von 2 cm formen. Mit Backpapier abdecken und im Backofen 20 Minuten bei 180 °C backen. Herausnehmen, in 3 cm breite Stücke schneiden und servieren.

Das Blaukraut mit Rotwein, Äpfeln, Preiselbeeren, Salz und Pfeffer mindestens 2 Stunden lang marinieren. Die fein geschnittenen Zwiebeln in heißem Fett andünsten, das marinierte Blaukraut hinzufügen und mit Gemüsefond auffüllen. Das Gewürzsäckchen dazugeben, gelegentlich umrühren und zugedeckt bei schwacher Hitze 30–35 Minuten weich dünsten. Das Gewürzsäckchen entfernen und bei Bedarf nochmals mit Salz und Pfeffer abschmecken.

SCHEITERHAUFEN

ZUTATEN

200 g	Brot
2	Eier
500 ml	Milch
500 g	Äpfel
50 g	Zucker
50 g	getrocknete Trauben
1 TL	Zimt
	Öl zum Bestreichen

Portionen: 6

Das Brot in dünne Scheiben schneiden. Die Milch mit den Eiern vermengen und über die Brotscheiben gießen, einweichen lassen.

In der Zwischenzeit die Äpfel in dünne Scheiben schneiden.

Die Auflaufformen einfetten und eine Schicht Brot hineingeben, darauf eine Schicht Äpfel legen.

Die Äpfel mit Zucker, Zimt und den getrockneten Trauben bestreuen.

Die letzte Schicht besteht nur aus Äpfeln.

Im vorgeheizten Backofen bei 200 °C 20 Minuten backen.





BROWNIE

ZUTATEN

400 g	Zartbitterschokolade
250 g	Butter
2 Pack.	Vanillezucker
6	Eier (Größe M)
220 g	brauner Zucker
200 g	Weizenmehl
1 TL	Backpulver
½ TL	Salz
1 EL	Kakaopulver
	Etwas Butter für die Form

Portionen: 8

Zuerst wird die Butter zusammen mit der Schokolade geschmolzen. Normale Brownies sind bereits süß genug, daher verwendet man hier Zartbitter- oder sogar Edelbitterschokolade. Die Schokolade kann nach eigenem Geschmack variiert werden.

Während die Schokolade in einem Wasserbad schmilzt, mit Schritt II fortfahren. Den braunen Zucker mit 6 Eiern und 2 Päckchen Vanillezucker mischen, anschließend die Mischung mit einem Mixer schlagen, bis sie schaumig wird. Je länger man sie schaumig schlägt, desto weicher und lockerer wird der Teig.

Mehl, den Kakao, das Backpulver und das Salz vermengen.

Sobald die Schokolade geschmolzen ist und sich mit der Butter verbunden hat, wird die Masse zum Zucker-Eier-Gemisch hinzugefügt und gut verrührt. Sobald ein homogener Teig entsteht, geben wir das zuvor gemischte Mehl hinzu.

Der Teig ist nun bereit für den Backofen. Bei 180 °C Ober- und Unterhitze - bitte keine Heißluft verwenden, da dies den Teig austrocknen kann - wird der Teig auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech etwa 20 Minuten gebacken. Die Backzeit kann je nach Ofen variieren, +/- 1-2 Minuten. Die Blackies sollten im Inneren schön saftig sein.

Für das Backen ist es besser ein normales Backblech anstelle einer Brownie-Form zu verwenden. Dadurch werden die Blackies flacher und nicht so hoch wie herkömmliche Brownies. In kleine Quadrate von etwa 5 x 5 cm schneiden. Aufgrund des hohen Kakaoanteils sind die Brownies oder Blackies schön saftig. Mit einem Glas kalter Milch schmecken Sie besonders gut.

HIMBEER-ROSMARIN-SPRITZ

MIT UND OHNE ALKOHOL

Himbeer-Rosmarin Sirup

400 ml	Wasser
200 g	Zucker (alternativ auch brauner Rohrzucker)
2	Stängel frischer Rosmarin
1	Bio-Limette, davon den Saft und etwas Schale
500 g	gefrorene Himbeeren

Himbeer-Rosmarin Spritz

150 ml	Mineral- oder Sodawasser
50 ml	Himbeer-Rosmarin Sirup Eiswürfel
1	Limettenscheibe
1	Stängel Rosmarin
100 ml	Sekt (falls gewünscht)

Vorbereitungszeit: 10 Minuten

Zubereitungszeit: 10 Minuten

Für den Himbeer-Rosmarin Sirup

Wasser und Zucker in einem Topf zum Kochen bringen. Sobald der Zucker sich aufgelöst hat, den Limettensaft, die Limettenschale und die ganzen Rosmarinstängel hinzufügen und kurz köcheln lassen. Die gefrorenen Himbeeren einrühren und 10 Minuten auf mittlerer Hitze köcheln lassen.

Sobald der Sirup leicht eingedickt ist, die Mischung durch ein Haarsieb gießen, um den Rosmarin, die Limettenschalen und die Himbeerkerne zu entfernen. Den Sirup etwas abkühlen lassen und dann in einer Flasche steril abfüllen.

Für den Himbeer-Rosmarin Spritz

Für die alkoholfreie Variante:

50 ml Sirup und Eiswürfel in ein Glas geben, mit 150 ml Mineral- oder Sodawasser aufgießen und mit einem Zweig Rosmarin, einer frischen Limettenscheibe und frischen Himbeeren garnieren.

Für die Version mit Alkohol:

Ebenfalls 50 ml Sirup und Eiswürfel in ein Glas geben, dann mit 100 ml Sekt und 25 ml Mineral- oder Sodawasser aufgießen. Garnieren wie die alkoholfreie Variante.

UNSER TIPP:

Der Himbeer-Rosmarin Sirup hält sich etwa 10 Tage im Kühlschrank und ist ideal für eine schnelle Erfrischung zwischendurch. Ganz praktisch, nicht wahr? Die Vorbereitungszeit beträgt 10 Minuten, und die Zubereitungszeit ebenfalls 10 Minuten.





Wir erwarten Dich
»NOUS T'ATTENDONS«

Du mittendrin.

www.gutenberg.berufsschule.it

Konzeption, Fotografie, Design und Layout:

Eine Zusammenarbeit der Schüler*innen und
Lehrpersonen der LBS Gutenberg



Landesberufsschule **Gutenberg**.
Handel & Verwaltung. Grafik & Medien. Hotelfach.
Siemensstraße 6–8 | I–39100 Bozen | T +39 0471 562 500
www.gutenberg.berufsschule.it



Berufsbildung

