

Weltmeisterlich: ein Buch für alle Fälle

19.11.13

Das neu erschienene Lehrbuch von Restaurant-Service-Experte Martin A. Erlacher und Mitautoren kommt international zum Einsatz.



Wie zerlegt man eine Ente nach allen Regeln der Kunst? Wie wird ein Beefsteak-Tatar auf Weltmeisterniveau zubereitet? Wie der Milchschaum für Cappuccino und Latte Macchiato? Wer das neu erschienene Buch «Restaurant-Service. Skills-Trainingbook» zur Hand hat, ist bestens für diese Herausforderungen und unzählige weitere gerüstet.

Martin A. Erlacher aus Herisau AR, Berufsfachschullehrer und erfolgreicher WorldSkills-Trainer, hat das über 300 Seiten umfassende, reich bebilderte Werk zusammen mit ehemaligen WorldSkills-Teilnehmenden erarbeitet. Mitautorin ist unter anderem Restaurationsfachfrau Sabrina Keller, Siegerin an den Berufs-Weltmeisterschaften 2011 in London.

Entstanden ist eine umfassende Dokumentation. Die verschiedenen Servicearten und -abläufe, die Anrichte- und Arbeitsutensilien, die Servicegrundregeln, die Vorbereitungsarbeiten werden im Detail dargestellt. Ein weiteres Kapitel ist der Zubereitung und Portionierung verschiedener kalter Speisen gewidmet; dazu gehören auch klassische Rezepturen für diverse Salatsaucen, wie sie international an Wettbewerben verlangt werden. Viel Platz wird den Arbeiten vor den Augen des anspruchsvollen Gastes gewidmet: Tranchieren, Filetieren, Flambieren, Zerlegen, Anrichten und andere Arbeitsgänge sind – Schritt für Schritt – in Text und Bild festgehalten. Ergänzt wird das Handbuch durch eine DVD.

Sabrina Keller schreibt im Vorwort des Standardwerks: «Es richtet sich an Anfänger, Profis und Freaks, die das Handwerk des Berufs bewundern, ihr Wissen erweitern oder perfektionieren möchten.» Das grosse Gemeinschaftswerk ist nicht nur ein Lehrmittel für zukünftige Wettbewerbsteilnehmende, sondern auch ein Nachschlagewerk für alle Interessierten.

Das Buch hat, kaum erschienen, bereits Karriere gemacht: Nachdem Martin A. Erlacher es an den WorldSkills 2013 allen Expertinnen und Experten überreicht hatte, wurde es von den Beschenkten prompt zum internationalen Referenzbuch gewählt.

[zurück](#)

Impressionen



Links:

www.renovium.ch/Products/Details/32