

# Vorwort

Das Küchenlexikon trägt den Namen von *Richard Hering* (1873–1936), der als Küchendirektor im Wiener Hotel Bristol und ab den Goldenen Zwanzigern im Hotel Metropol tätig war. Seit 100 Jahren findet das bisher in 24 Auflagen aktualisierte und erweiterte Nachschlagewerk in der deutschen und internationalen Fachwelt eine positive Resonanz.



Die 1. Auflage veröffentlichte Richard Hering im Selbstverlag. Sie umfasste 356 Seiten und hatte bereits ein Griffregister. Seit 1937 erscheint der „Hering“ im Killinger-Verlag, aus dem nach dem 2. Weltkrieg der Fachbuchverlag Pfanneberg hervorging. Die vorliegende Jubiläumsausgabe ist auf über 1.000 Seiten mit weit mehr als 30.000 Rezept- und Fachwort-Erklärungen angewachsen. Englische und japanische Ausgaben liegen vor. Mit mehreren hunderttausend verkauften Exemplaren ist Herings Lexikon der Küche das umfangreichste, bekannteste und meist verwendete Küchenlexikon der Welt.

Kochkunst und Esskultur haben sich in hundert Jahren entwickelt. Trends in der Kochkunst, Zubereitungsverfahren und die Zutatenpalette veränderten sich. Kreatives Kochen basierte jedoch zu jeder Zeit auf fundiertem Wissen und Können. So gehörte und gehört es zur Intention der Herausgeber, mit dem Lexikon einerseits auch weiterhin eine umfassende Darstellung klassischer Rezepte, regionaler Hausmannskost und der Landesküchen zu bieten, andererseits das Lexikon um die daraus entstandenen modernen Speisezubereitungen zu erweitern oder diese zu aktualisieren. In der Erkenntnis, dass auch klassische Zubereitungsvorschriften die Kreativität für Neues anregen können, stehen im Nachschlagewerk die klassischen neben modernen Herstellungsbeschreibungen. Die Auswahl der Zubereitungsvarianten möge der Fachmann nach seinen Praxisanforderungen vornehmen.

Den neuen Trends in der Kochkunst folgend, wurden in der *Jubiläumsausgabe* neben zahlreichen Erweiterungen und Ergänzungen in den einzelnen Speisegruppen die „Aufmerksamkeiten in der Küche“ und die „asiatische Küche“ mit den typischen Zutaten und Speisen in jeweils eigenen Kapiteln aufgenommen. Das Kapitel Wein wurde nach den Richtlinien der EU-Gesetzgebung bearbeitet.

Die beiliegende *CD-ROM* ermöglicht, den Erfordernissen einer modernen Küchenorganisation folgend, den schnellen Zugriff auf den gesamten Lexikoninhalt. Durch die moderne Volltextsuche und die detaillierte Trefferliste findet man Gesuchtes schnell, kann Vergleiche zwischen Rezepten anstellen und alternative Zubereitungen finden.

*Dank* gilt an dieser Stelle zahlreichen Fachleuten, die durch Hinweise und Vorschläge zur Aktualisierung dieses Standardwerkes beitrugen. Besonders gedankt sei dem Deutschen Weininstitut für seine Mithilfe bei der Überarbeitung des Weinkapitels und dem Henriette-Davidis-Museum für Informationen aus dem umfangreichen Kochbuch-Archiv sowie das Foto der 1. Auflage.

Die Fachwelt ist weiterhin aufgerufen, durch Nennung eigener bewährter Speisenvarianten und Herstellungsbeschreibungen die künftige Entwicklung des Werkes mitzubestimmen.

Herings Lexikon der Küche bleibt in dieser modernen Form für Generationen von Köchen ein unentbehrlicher und zuverlässiger Ratgeber, von den ersten Tagen an während der Ausbildung, und erst recht beim meisterlichen Schaffen.

Im Interesse der Kochkunst auf in das nächste Jahrhundert des Bestehens!

S. 5–10	<b>Aufmerksamkeiten aus der Küche</b> Grundsätze S. 5 Einzelrezepturen S. 5
S. 11–44	<b>Vorspeisen</b> Grundsätze S. 11 Einzelrezepturen S. 11
S. 45–81	<b>Saucen</b> Fonds S. 45 Grundsaucen S. 46 Einzelrezepturen Saucen S. 49 Buttermischungen S. 79
S. 83–136	<b>Suppen</b> Einteilung S. 84 Suppeneinlagen S. 85 Wichtige Suppeneinlagen S. 85 Klare Suppen S. 87 Kalte Suppen S. 102 National- und Regionalsuppen S. 104 Gebundene Suppen S. 116 Kaltschalen S. 134
S. 137–183	<b>Eierspeisen</b> Grundsätze S. 137 Einzelrezepturen S. 138
S. 185–281	<b>Fische, Krusten- und Schalthiere</b> Fischsud, Fischfond S. 185 Garverfahren für Fisch S. 186 Einzelrezepturen S. 187
S. 283–491	<b>Fleischspeisen aus Schlachtfleisch, Wild und Geflügel</b> Garverfahren für Fleisch S. 283 Einzelrezepturen S. 284
S. 493–572	<b>Gemüse und Sättigungsbeilagen (einschl. Hülsenfrüchte, Teigwaren, Reis)</b> Verarbeitungsgrundsätze Gemüse S. 493 Einzelrezepturen Gemüse S. 493 Verarbeitungsgrundsätze Sättigungsbeilagen S. 549 Einzelrezepturen Sättigungsbeilagen S. 550
S. 573–593	<b>Salate</b> Verarbeitungsgrundsätze S. 573 Salatsaucen S. 574 Einzelrezepturen Salate S. 577
S. 595–661	<b>Süßspeisen, Eisspeisen und Backwaren</b> Teige und Massen S. 595 Cremes und Glasuren S. 597 Süße Saucen und Sirupe S. 598 Süßspeisen, Kuchen und Eierspeisen S. 600
S. 663–677	<b>Käsespeisen</b> Einteilung, Bedeutung S. 663 Ausgewählte international bekannte Käse S. 663 Käsespeisen S. 672

	<b>Garnituren</b>		
Grundsätze Einzelgarnituren	S. 679 S. 680	S. 679–701	▶
	<b>Angebotsformen</b>		
Speisekarte Speisenfolge Service	S. 703 S. 706 S. 714	S. 703–716	▶
	<b>Wein, Spirituosen und Mischgetränke</b>		
Wein Spirituosen Mischgetränke	S. 717 S. 740 S. 745	S. 717–759	▶
	<b>Aufgussgetränke</b>		
Kaffee Kakao Tee Tee aus teeähnlichen Erzeugnissen	S. 761 S. 763 S. 764 S. 765	S. 761–765	▶
	<b>Ernährungswissenschaftliche Grundlagen</b>		
Einzelstichworte Ernährung Vegetarische Kost, Vollwertkost Nährwerttabelle	S. 767 S. 804 S. 813	S. 767–836	▶
	<b>Wichtige Fachbegriffe, Arbeitsverfahren und Zutaten</b>		
Einzelstichworte Jahreszeitenkalender Rohgewichtstabelle Zubereitungsdauer ausgewählter Speisen	S. 837 S. 874 S. 876 S. 878	S. 837–878	▶
	<b>Schlacht tierzerlegung</b>		
Schnittführung und Bezeichnung nach DLG Schnittführung und Bezeichnung in der Schweiz Schnittführung und Bezeichnung in Österreich Schnittführung und Bezeichnung in Amerika (USA)	S. 879 S. 881 S. 882 S. 883	S. 879–883	▶
	<b>Fachwortverzeichnis</b>		
Deutsch, Französisch, Englisch, Italienisch, Spanisch		S. 885–897	▶
	<b>Zusatzstoffe nach E-Nummern</b>	S. 899–906	
	<b>Asiatische Küche</b>		
Asiatische Zutaten und Einzelrezepturen		S. 907–945	▶
	<b>Regional- und Nationalspeisenverzeichnis</b>	S. 947–956	
	<b>Stichwortverzeichnis</b>	S. 957–1020	▶