

Was ist eigentlich „Mise en place“ in der Küche?

Mise en place bedeutet: Bevor du anfängst zu kochen, bereitest du alles vor und stellst es so hin, dass du ohne Unterbrechung arbeiten kannst.

Das umfasst immer drei Dinge:

- **Zutaten vorbereitet** (abgewogen, gewaschen, geschnitten – alles griffbereit)
- **Werkzeuge und Geräte bereitgestellt** (alles am Platz, funktionsbereit)
- **Arbeitsplatz organisiert und sauber** (Hygiene, Ordnung, Abfall, Tücher)

Merksatz: Erst vorbereiten – dann kochen.

Beispiel: Mise en place bei Spätzle (klassischer Teig)

1) Zutaten vorbereiten

- Mehl abwiegen (z. B. 600 g)
- Eier bereitstellen
- Wasser abmessen (z. B. 250 ml, plus Reserve)
- Salz und Muskat bereitstellen

2) Werkzeuge/Geräte bereitstellen

- Rührschüssel
- Kochlöffel oder Maschine mit Flachrührer
- Spätzlehobel / Presse / Schaber
- Großer Topf für Salzwasser
- Schaumkelle
- Sieb/Abtropfbehälter
- Schüssel oder GN zum Zwischenlagern
- ggf. Pfanne mit Butter zum Schwenken

3) Arbeitsplatz & Hygiene

- Brett, Messer, Lappen/Tücher sauber und griffbereit
- Abfallbehälter in Reichweite
- Hände waschen, sauber arbeiten

Warum ist das bei Spätzle wichtig? Wenn der Teig fertig ist und das Wasser kocht, muss alles bereitstehen: du hobelst/pressst direkt und schöpfst beim Aufschwimmen zügig ab. Ohne Mise en place entsteht Hektik – und die Spätzle werden schnell zu weich oder ungleichmäßig.