



**VORBEREITUNG IST DER  
ALLTAG JEDER KÜCHE.  
BLOCK MENÜ IST DAFÜR  
DIE BESTE HILFE.  
UNSER KONZEPT SERVIERT  
GENAU DIESES ESSEN -  
FRISCH UND À-LA-MINUTE.**

”

8/2010

## INHALT

<b>Vorwort - „Hors d'œuvre“</b>	<b>6</b>
<b>1. Gastfreundschaft - herzlich und ehrlich</b> Eugen Block im Fachgespräch mit Christian Rach	<b>9</b>
<b>2. Ja, ich kann! Ich möchte gut und erfolgreich kochen</b> Zeitgemäßes Küchenmanagement. Moderne Speisen mit Geling-Garantie	<b>19</b>
<b>3. Die Küche der Zukunft</b> Wurzeln in Frankreich - und die Vorteile von A bis Z	<b>33</b>
<b>4. So geht feines Restaurant heute</b> Die gute À-la-carte-Küche	<b>45</b>
<b>5. Die neue Garniturküche nach Eugen Block</b> „Die Garnitur ist eine optische und geschmackliche Aufwertung eines Gerichtes.“	<b>59</b>
<b>6. Küchenweisheiten &amp; Erfahrungen</b> Fehler gekonnt vermeiden	<b>75</b>
<b>7. Lebensweisheiten</b>	<b>91</b>
<b>8. Vita Eugen Block</b> Mit Volldampf, Visionen und Herzblut: ein Leben für die Gastronomie	<b>97</b>

## HORS D'ŒUVRE

**B**ei einem Buch ist es wie beim geschmackvollen Essen: Die Vorspeise weckt den Appetit auf mehr.

Herzlich willkommen also, liebe Leser, in Blocks Gastro-Welt. Dieses Brevier, selbstbewusst, aber auch ein bisschen augenzwinkernd als „Gastro-Bibel“ tituliert, soll Erfahrungen und Lehren aus dem Berufsleben eines der erfolgreichsten deutschen Gastronomen und Hoteliers auf lockere, unterhaltsame Art auf den Punkt bringen. Mehr als fast sechs Jahrzehnte im Dienst des Gastes haben dem Unternehmer Eugen Block einen Wissensschatz beschert, der hiermit weitergereicht wird – in Auszügen. Erkenntnisse und Weisheiten, die zugleich Meilensteine sind, führen wie ein roter Faden durch die Kapitel.

Ziel dieses kleinen, kompakten Leitfadens ist es, Inspiration für eine Küche ausgewählter, schmackhafter Komponenten zu liefern. Die feine Restaurantküche, so die Block'sche Philosophie, kann überall in die Tat umgesetzt werden, auch zu Hause. Garantierte Qualität und Geschmack sind die Lösungsworte. Weitere Stichworte: sicheres, verlässliches Gelingen,



Eugen Block, 2010

Gleichmäßigkeit vom Besten, Wirtschaftlichkeit mit System. Eben beste Zutaten, Portion für Portion. An praktischen Beispielen wird die neue Garnitürküche nach Eugen Block erklärt.

Dass es ganz prima geht, beweist der Visionär Eugen Block aktuell an 50 Standorten seines Bestsellers Block House ebenso wie in seinem Hotel Grand Elysée Hamburg, dem führenden Fünf-Sterne-Privathotel unseres Landes.

Als ausgezeichnete Gastgeber bittet der Macher mit Herzblut und Wagemut persönlich zu Tisch: hereinspaziert in diese kleine Gastro-Bibel. Bitte zurücklehnen... und umblättern!