

Bankettmappe



JaKoSt
Küchenservice GmbH
Catering | Schulverpflegung | Events



FINGER FOOD

Variationen
zum Finger
schlecken

30+

kalte Platten ab
30 Personen

Menu Vorschläge

von klassisch
bis extravagant

Buffet Vorschläge

vielfältige
Kombinationsmöglichkeiten

Equipment

Geschirr, usw. ?
Haben wir für Sie

Tipps & Tricks

direkt zum
nachmachen



INHALT

03

Vorwort

Einleitung des Mitinhabers
Stephan Klein

04

Finger Food & Salate

Als Starter oder einfach
zwischen durch

06

Kalte Platten & mehr

kalte Platten oder Mitternachtsnack,
ach es geht beides

08

unsere Menü-Vorschläge

Menüs in Anlehnung an die
Jahreszeiten, oder ganz klassisch

10

unsere Buffet-Vorschläge

klassisch, vegetarisch, rustikal -
Sie entscheiden

18

Equipment

irgendwas fehlt immer - wir helfen
gerne aus

20

Tips & Tricks

direkt zum nachmachen - unsere
Profis zeigen wie



JaKoSt
Kitchenservice GmbH
Catering | Schulverpflegung | Events

Vorwort von Stephan Klein

(Mitinhaber der Jakost Kitchenservice GmbH)



Wir bieten Ihnen eine unvergessliche Veranstaltung mit Gerichten, die zu Ihrem Event passend zubereitet werden.

In dieser Bankettmappe finden Sie unterschiedliche Angebote, welche Ihnen bei der riesigen Auswahl an verschiedenen Kreationen hilfreich sein sollen.

Egal ob Geburtstag, Konfirmation/Kommunion, Hochzeit, Grillevents, Jubiläum, Tagungen oder ein anderer Anlass zum Feiern. Wir arrangieren für Sie entsprechend Ihren Vorstellungen eine passende Festlichkeit.

Alle Buffets werden ab 30 Personen zubereitet.

Von der Menu- bzw. Buffetauswahl, Raumaufteilung, passender Dekoration, außer Haus oder vor Ort beraten wir Sie gerne. Das Entscheidende ist für uns die Qualität des Caterings.

Diese beginnt bei der Auswahl der Rohstoffe und geht bis weit über die Lieferung der Speisen hinaus.

Wir verzichten auf sämtliche Geschmacksverstärker, Konservierungsstoffe und unnatürliche Zusätze. Wir achten zudem darauf, unsere Rohstoffe aus der Region zu beziehen. Dies macht uns zu Ihrem zuverlässigen Cateringunternehmen.

Entdecken Sie unsere kulinarische Vielfalt mit unseren hochwertigen und stilvollen Kreationen.

In unserer Verantwortung liegt der Schutz von Gesundheit und Umwelt. Hygiene und Sauberkeit am Arbeitsplatz sind für uns selbstverständlich. Gegenüber Neuem sind wir stets aufgeschlossen, ohne unsere Produktpalette dabei aufzugeben. Da wir permanent selbstbewusst aber ebenso kritisch unsere Leistungen hinterfragen, wollen wir uns positiv von den Mitbewerbern abheben.



Frische, ausgesuchte Zutaten ohne Geschmacksverstärker. Der Geschmack gibt uns Recht.



FINGERFOOD & SALATE

gehen immer

dreierlei vom Wrap

Rind, Geflügel, vegetarisch

marinierte Tomaten-Mozzarella Spieße

hausgemachte Minifrikadellen auf Kartoffelsalat

kleine Flädleroulade

Rucola | Speck | Parmesan gefüllt

Melone mit luftgetrocknetem Schinken

verschiedene Gemüsesticks mit Kräuter- und Sweet-Chillidip

Bruschetta-Baguette

marinierten Tomatensalat | Basilikum | Parmesan

Roastbeefröllchen

mit Meerrettichsahne gefüllt

geräucherte Lachswürfel

mit Tomaten-Aprikosen-Chutney

verschieden gefüllte Blätterteigskonfekte

Pizza | Speck-Zwiebel | Lachs

verschieden belegte Schnittchen

Wurst | Käse | Schinken | Lachs



“

Der Duden definiert Fingerfood als Speisen, die so zubereitet sind, dass sie ohne Besteck zum Mund geführt werden können.

Dazu zählen auch Antipasti, Appetithäppchen, Canapés, Meze, Sandwichs, Snack, Tapas und Tortillas sowie an kleinen Spießen servierte Lebensmittel.

Salat individuell

verschiedene Blattsalate

Lollo Rosso/Bionda | Eichblatt | Ackersalat | Rucola | Radicchio

diverse Rohkostsalate

Karotte | Gurke | Tomate | Kartoffel | Nudel | Rettich | Weißkraut | Paprika | Radischen | Rote Bete

Balsamicodressing hell / dunkel

Vinaigrette

Joghurdressing

Macadamianussöldressing

Kräuterdressing

Himbeerdressing

Honig-Dilldressing

Frenchdressing

Salatbuffet:

3 Blattsalate, 5 Rohkostsalate, 2 Dressings

Salatteller:

2 Blattsalate, 4 Rohkostsalate, 1 Dressing





Kalte Platten

HAPPEN FÜR HAPPEN

- gemischte Schinkenplatte
- Wurstplatte
- Käseplatte
- Duett vom Lachs (gebeizt, geräuchert)
- geräucherte Fischplatte
- Anti Pasti
- Obstplatte
- Rauchfleischplatte
- Tomate Morzarella & Basilikum
- Käse - Traube



Mitter **Nacht** Snacks



Burger building station

Quiche Lorraine

Schwäbische Vesper

Gulaschsuppe

Wurstsalat Im Weckglas

Obst Im Schokomantel

Sie haben Ideen für einen eigenen Mitternachtsnack?

Wir setzen ihn gerne für Sie um.



MENÜS

a'la Vivaldi

Frühling

Orangen-Lauchcremesuppe
eigene Einlage | Milchschaum

Anti Pasti | Satatbouquet
dunkles Balsamicodressing | Parmesan

Tranchen vom Lammrücken
Rosmarinkruste | Portweinreduktion |
Speckbohnenröllchen | Kartoffelgratin

Zitronen-Creme Brûlée
Kirschragout | Minzespuma

Sommer

Tomatenessenz
eigene Einlage | Basilikum

Chorizo-Garnelen Frikadellen
Blattsalat | Honig-Dilldressing

Gebratenes Lachssteak
Safransoße | glacierte Zuckerschoten |
Sepianudeln

Vanilleparfait
Erdbeersalat



Die vier Jahreszeiten ist der Titel einer Sammlung von vier Violinkonzerten und ist das wohl bekannteste Werk von Antonio Vivaldi.



Herbst

Cappuccino vom
Karotten-Kürbiscremesüppchen

Ackersalat
lauwarmes Kartoffeldressing | krosser
Speck | Kracherle

Rehbraten
Cassisoße | glacierte Karotten | Spätzle

Triologie
von der Waldbeere

Winter

Maronencremesuppe
eigene Einlage | Nussschaum

Ziegenkäse im Speckmantel | Rucola |
Pinienkeme | helles Balsamicodressing

Wildschweinbraten
Preiselbeer-Orangensoße |
Mandelbrokkoli | Schupfnudeln

helles Lebkuchenmousse
Ananas-Relish | Gewürzshot

KLASSISCHE MENÜS



Schwäbisches

Schwäbische Festtagsuppe

Rohkostsalate

Blattsalate | Tomate | Hausdressing

Zwiebelrostbraten

Trollingersoße | Maultäschle |
Bratkartoffeln

Apfelringe Im Bierteig

zweierlei von der Vanille



JaKoSt Menü

Kartoffelcremesuppe

gerösteten Brotwürfeln | Speck

Ziegenkäse im Speckmantel

Rucola | Pinienkeme | Balsamico |
Cherrytomate

Gebratenes Kalbsrückensteak

zweierlei Soße | Vichykarotten |
Pommes dauphine

Crème Brûlée von der weißen
Schokolade | Erdbeer-Minzsalat

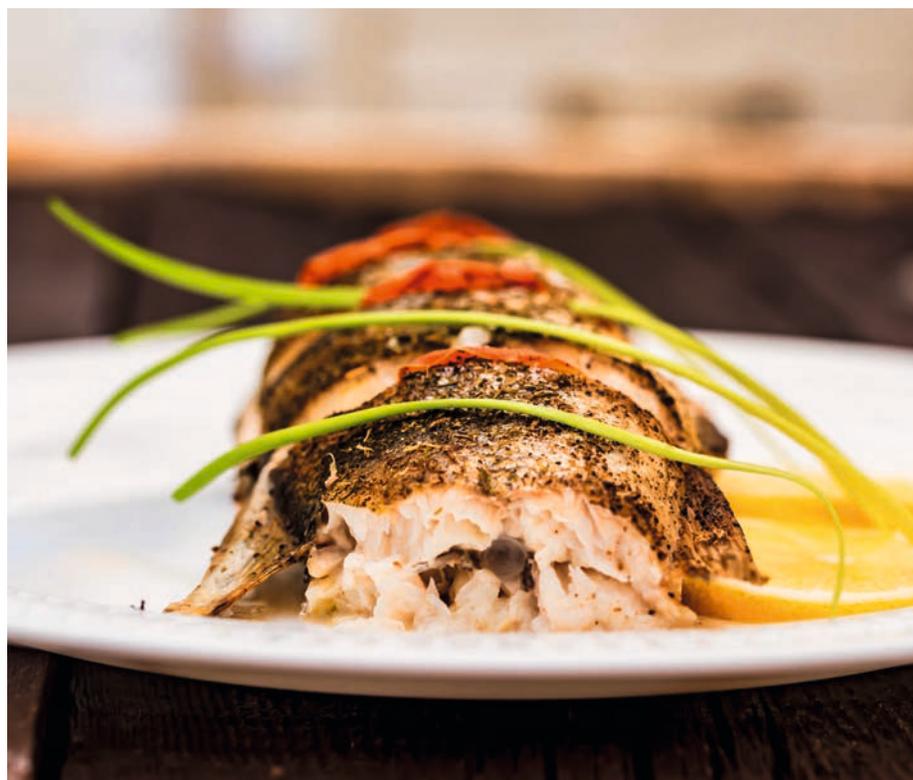
Fischvariation

Fischsuppe
mediterran

Chorizo-Garnelenfrikadelle
Blattsalatvariation Cocktailtomaten
Honig-Dilldressing

Zander & Lachs
Chutney | Tomaten- Lauchragout
Jasminreis

Tiramisu
Himbeersoße



Bestes vom Rind

Rinderkraftbrühe
Flädlestreifen

Roastbeefröllchen
Meerrettich Sahne | Preiselbeeren
verschiedene Blattsalate

Rinderfilet in Thymiansoße
Triologie vom Gemüse
Kartoffelgratin

Mandel-Honigparfait
Ananas | Kokosnuss





Ein Buffet geht immer

Bei unseren Buffets sind wie bei alle unseren Produkten eine Vielzahl von Kombinationen möglich.

Wir haben für Sie eine kleine Auswahl in den verschiedenen Jahreszeiten zusammengestellt, vom Frühling bis Herbst und Winter ist alles dabei.

Zudem haben wir Motto Buffets in Form von Schwäbischen und einem mediterranen Buffet für Sie zusammengestellt. Natürlich darf eine Variation vom Surf and turf (Fleisch und Fisch) nicht fehlen. Sie mögen es etwas rustikaler? Dann ist auch für Sie etwas in unserem Angebot dabei.

Wir bieten unsere Buffets mit einem einfachen Aufbau und Selbstbedienung an, aber auch mit Buffetbetreuung. Dies wird bei einer individuellen Absprache besprochen.

Gerne kombinieren wir für Ihre Veranstaltung auch Buffets und Menüs damit Ihre Gäste nicht immer nur am der Essensbeschaffung sind.



Das Buffet breitete sich im 17. Jahrhundert von Frankreich über den Rest Europas aus.

Als Förderer des Buffets gilt Napoleon, der kein Freund allzu förmlicher Empfänge gewesen sein soll; so geht wohl die Tradition des Stehempfanges (Fingerfood) auch auf ihn zurück.

Die kulinarische Versorgung der Gäste auf solchen Empfängen erfolgte im Rahmen eines Buffets.

Während in den Vereinigten Staaten bereits seit den 1980er Jahren spezielle Buffet-Restaurant-Ketten existieren, die Speisen ausschließlich in Buffetform anbieten, gibt es derartige Gastronomie-Betriebe in Deutschland erst seit etwa Anfang des 21. Jahrhunderts.



Warum sich festlegen, wenn man von allem probieren kann?

Buffetvorschläge

Frühling

Salatbuffet | Blattsalate | Rohkostsalate
2 Dressings | Flädleroulade (Speck Rucola
Parmesan) Lachstatar | Kirschtomate
Frühlingslauch

Kresseschaumsüppchen | Buttercroutons

gebratene Schweinemedallions
gebratenes Lachssteak
gefüllte Tomate (Schafskäsecreme)
Gemüseplatte (sautierte Champignons
glacierte Karotten | Tomaten-Lauchragout)
Spätzle | Basmatireis | Kräuterkartoffeln

Erdbeer Panna Cotta mit Waldbeercreme

Sommer

Anti Pasti
Bruschetta | Basilikum | Parmesan

Zweierlei Paprikacremesuppe

Kalbsrückensteak „Saltimbocca Art“
Fischragout „JaKoSt“
Auberginenschnitzel | Tomatensoße | Thy-
miansoße | Sauce Rouille | Gemüseplatte
(Karotten, Brokkoli, Pastinaken, Paprika)
Tagiatelle | Rosmarinkartoffeln | geröstetes
Baguette

Orangen-Mango Creme Brûlée
After eight Parfait | Aprikosenespuma

Herbst

Ziegenkäse Im Speckmantel
Blattsalate | Shrimpscocktail

Kürbis-Orangencremesuppe

Wildschweinbraten mit Preiselbeersauce
auf der Haut gebratener Zander
Zucchini-Schiffchen | Gemüseplatte
(Karotte, Sellerie, Brokkoli, Blumenkohl)
Spätzle | Kräuterdrillings
Serviettenknödel

lauwarmer Schokoladenkuchen
Mohn-Mousse | Apfelragout

Winter

Linsensalat | Cherrytomate
Staudensellerie | krosser Speck
Blutwurst-Sauerkraut-Strudel

deftige Gulaschsuppe | frische Kräuter

geräucherte Barbarie Entenbrust
Forelle „Müllerin Art“
Parmesanrisotto | Orangen-Thymiansauce
Zitronenbutter | Rotkohl | sautierter Lauch
Salzkartoffeln | Pommes dauphine

Schokoladen Crème Brûlée
Zwetschgen-Zimtcrumble

Schwäbisch

Flädleroulade (Rucola | Frischkäsecreme | Parmesan | Speck) Salatbuffet mit Blattsalaten (4 Rohkostsalaten 2 Dressings)

Kraftbrühe | Flädlestreifen

Zwiebelrostbraten
Forelle „Müllerin Art“
Käsespätzle | Zwiebelschmelze | frischen Kräuter | Thymiansoße | Zitronenbutter
Gemüseplatte (4 verschiedene Gemüsesorten) | Spätzle | Salzkartoffeln | Bratkartoffeln

Ofenschlupfer | Vanillesoße | Apfelstrudel
Vanilleeis | Weincreme | rote Grütze

Mediterran

Anti Pasti Platte
Salatbuffet mit Blattsalaten (4 Rohkostsalaten 2 Dressings)

Kalte Tomatensuppe | Garnelenspieß

Picatta Milanese (Hähnchenbrust in Parmesan-Ei Hülle)
Kalbsrücken „Saltimbocca Art“
Schweinefilet | Rosmarinkruste
Tomatensoße | Thymiansoße | Ratatouille
Linguini | Kartoffelgratin
Pommes dauphine

Tiramisu Im Weckglas Amarettoparfait
Panna Cotta von der Mango

Fleisch & Fisch

geräucherte Lachswürfel |
Tomaten-Aprikosenchutney
Roastbeefröllchen
Meerrettich Sahne | Sauce Cumberland
Blat Salatvariation | Honig-Dilldressing

Bouillabaisse | Weißbrot

„Surf and Turf“
Filet Mignon | deutsches Rind | Garnelen
Seeteufelmedallions in einer
Zitronengrasmarinade
Sherrysoße | Safransoße | Gemüseplatte
(4 verschiedene Gemüsesorten)
Jasminreis | Kräuterdrillinge
Pommes dauphine

Orangen-Rosmarin Crème Brûlée
Zitronencreme | Erdbeer-Minzsalat
lauwarmer Schokoladenkuchen
Vanilleeis

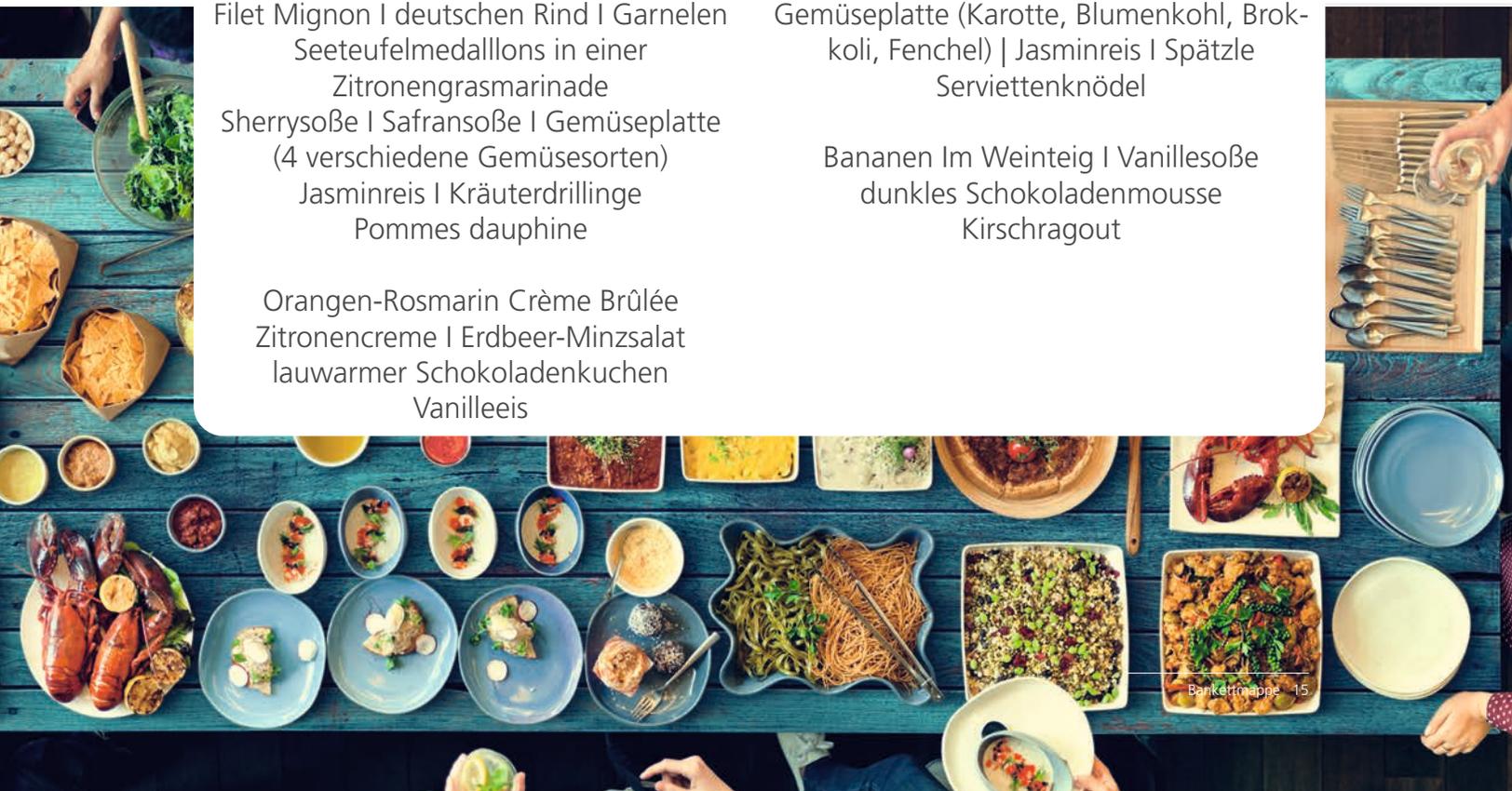
Rustikal

Rauchfleischplatte | Frischkäsecreme
Minifrikadellen | Kartoffelsalat

Schweizer Käsesuppe
Kracherle | frische Kräuter

Schweinekrustenbraten | Biersoße
Paniertes Seelachsfilet
Kartoffel-Zucchini gratin
Gemüseplatte (Karotte, Blumenkohl, Brokkoli, Fenchel) | Jasminreis | Spätzle
Serviettenknödel

Bananen Im Weinteig | Vanillesoße
dunkles Schokoladenmousse
Kirschragout





unsere

Produktpalette

FISCH FLEISCH BEILAGEN

Die Preise einzelner Bestandteile der Menüs und Buffets sind unterschiedlich.

Über genaue Preise und passende Kombinationen beraten wir Sie gerne vor Ort.

Das Beste vom Fleisch

Rinderbraten
Kalbsbraten
Entrecote "sous vide" gegart
Picatta "Milanese"
Schweinefilet
Rinderfilet
Kalbsrücken "Saltimbocca"
Sauerbraten
Zwiebelrostbraten
paniertes Schnitzel
Hähnchenroulade
Schweinekrustenbraten
Rinderrouladen
Calvados Geschnetzeltes
Kalbsfilet unter Rosmarinkruste

Fisch einmal anders

marinierter Seeteufel in
Zitronengras
Meerbarbe in Hummerbutter
Lachsroulade mit Paprika/Dill
verfeinert
Zander im Speckmantel
Skrei (jung Kabeljau)
Forellefilets "Müllerin Art"
Seezungenröllchen
Schollenfilet | Meeretich-Kräuter-
kruste

Klassisch zubereitet:

(auch alle oben genannten Fische)

Heilbutt | Steinbutt
Rotbarsch | Dorade
Garnele

Gemüsebeilagen

Bohnen im Speckmantel
Pastinakenpüree
Orangen-Chilli-Fenchel
Rotkraut
Sauerkraut
Ratatuaille
Erbsen
glacierte Karotten
Junglauchgemüse
Paprikagemüse
Tomaten-Lauchragout
Blumenkohl
Brokkoli
Zuckerschoten
Selleriegemüse
Zucchini-gemüse
Trauben-Lauchgemüse

Beilagen

Spätzle
Pommes dauphine
Kartoffelgratin
Jasminreis
Gnoccis Schupfnudeln
Basmatireiscreme
(mit Limetten verfeinert)
Serviettenknödel
Herzoginkartoffeln
Mandelbällchen
Macairekartoffeln
Parrnesanpolenta
Kroketten
Kartoffelpüree
Kartoffelklöße

Irgend etwas **fehlt immer**

Wir haben das passende Equipment

Wer hat schon 5,6,7 Bierzeltgarnituren mit Polster und passenden Sitzbezügen zuhause, oder Geschirr, Besteck oder Gläser für 50 Person zuhause?

Wer hat schon Chafing dishes oder Vorlegebesteck für eine Vielzahl von Gerichten vorrätig?

Dies und vieles mehr können Sie ganz bequem einfach bei Ihrer Veranstaltung mit dazu Buchen. Gerne liefern wir diese und bauen auch alles für Sie auf, damit Sie Ihr Fest auch wirklich genießen können.



Geschirr

Geschirr & Besteck
Kaffeegeschirr & Besteck

Gläser

Biergläser
Wassergläser
Weingläser
Sektgläser

Mobiles & sonstiges

Tellerwärmer
Induktionsplatte
Kühlschrank
Gefrierschrank 7001
Grill inkl. Gas & Endreinigung
Stehtische
Grillzelt
Biertischgarnitur
Hussen für Biertischgarnitur
Buffetvollverkleidung je Iln. (Hussen & Skritings)
Kaffeefiltermaschine
Waschbecken Edelstahl
Wärmebrücke
Bain-Marie
Hold-0-mat
Paco Jet
Fritteuse inklusive Reinigung
Chafing Dish

Serviceleistung

(werden abgerechnet nach tatsächlichem Einsatz)

Aufbau - Abbau
Servicepersonal
Koch



TIPPS & TRICKS

Rezepte und mehr von den Profis



Wussten Sie schon ... ?

... was der Unterschied zwischen einem Dressing und einer Vinaigrette ist ?

Ein Dressing ist allgemein eine Salatsauce die es in vielen Kombinationen gibt.
Eine Vinaigrette besteht immer aus : Essig, Öl, Salz, Pfeffer, dies ist die einfachste Form einer Salatsoße.

... mit was man eine Suppe bindet?

Suppen sind eine beliebte Vorspeise, als klare Brühe oder auch als Cremesuppe.

Eintöpfe und „dicke“ Suppen sind sättigende Hauptgerichte die immer beliebter werden.

Man kann Cremesuppen aber auch Soßen ganz einfach selber herstellen.

Zum Binden kann man Eigelb, Speisestärke aber auch Weizenmehl (Mehlschwitze) verwenden. Beim letzteren ist es wichtig eine kalte Brühe auf eine heiße Mehlschwitze, oder anders herum, eine kalte Mehlschwitze mit einer heißen Brühe aufgießen.

Beachten Sie das niemals beides heiß sein darf.

Für Eintöpfe eignet sich auf Natürliche Art eine Kartoffel in den Eintopf zu reiben da die Kartoffel natürliche Stärke enthält.



Zucchini-Käse-Pfannkuchen

Zutaten:

1 Zucchini (ca. 300g), mit Schale gerieben,
120 g Käse, gerieben, 350 ml Milch, 2 St. Eier,
Salz, Muskat, Pfeffer, 1/2 Pack. Backpulver
130 g Mehl, 1 Handvoll Bärlauch fein gehackt
oder Lauch, Petersilie fein gehackt

Reiben Sie die Zucchini klein und heben Sie den Käse runter.

Mixen Sie mit einem Schneebesen die Milch, Mehl, Backpulver und Ei in einem separaten Gefäß.

Fügen Sie Salz Muskat und den Pfeffer hinzu und heben Sie die Zucchini-Käse Maße hinunter.

Fügen Sie anschließend noch den Bärlauch oder den Lauch, Petersilie hinzu. Backen Sie Im Anschluss die Maße in einer heißen Pfanne aus.

Wichtig: Vor dem Ausbacken entweder Öl, Butter oder Trennspray in die Pfanne geben.

REZEPTE ZUM NACHMACHEN

Unser Frühling/Sommer Klassiker

Garnelen in Limonenöl mit Grillgemüse auf Avocadocreme

Zutaten:

250 g rohe, geschälte, entdarmte Garnelen, 1 Limette, Salz, Pfeffer, Zucker, Zitronenpfeffer, Limonenöl, ½ rote Zwiebel, , ½ Bund Koriandergrün, 100 g Zucchini, 100g Aubergine, 100g Paprika, 1 EL passierte Tomaten (Tetrapack), 1 Avocado, 1 EL Rotweinessig, 2 EL Joghurt (1,5 % Fett)

Schneiden Sie die Aubergine, Zucchini, rote Zwiebel und Paprika in kleine Würfel und braten Sie diese in einer Pfanne an. Würzen Sie diese mit etwas Zucker, Salz und Pfeffer. Rühren Sie anschließend die passierten Tomaten und den Joghurt unter.

Schälen und entkernen Sie die Avocado und würzen Sie diese mit einer ausgepressten Limette, etwas Salz und Pfeffer.

Braten Sie die Garnelen im Limonenöl scharf an so das Sie noch glasig sind.

Würzen Sie diese mit Salz und dem Zitronenpfeffer.



GUTE PLANUNG IST SOOO WICHTIG !

Vorbereitungsphase

- Location auswählen und fixieren
- Musiker / Künstler / Referenten / Moderatoren buchen und Verträge abschließen
- Infrastruktur abklären und buchen (Möbel, Nebenräume, Sanitäranlagen, Gitter, etc.)

Organisationsphase

- Genauen Ablauf der Veranstaltung bzw. Regieplan festlegen
- Hotelzimmer buchen (für Künstler / Gäste / Mitarbeiter / etc.)
- Dienstleister und Lieferanten fixieren (Möbiliar, Ausstattung, Dekoration, etc.)
- Anbieter für Veranstaltungstechnik anfragen und fixieren
- Catering / Gastropartner fixieren (Verpflegung für Gäste / Künstler / Crew / etc.)
- Bühnenanweisung / Technische Anforderungen der Künstler prüfen und einplanen
- Drucksorten bestellen (Plakate, Flyer, Banner, etc.)
- Einladung an Gäste / Presse / etc. versenden
- Eventfotograf / ev. Video-Team organisieren

Detailplanung

- Parkplatzsituation genau definieren
- Nummerierung für Tische / Stühle / etc.
- Namensschilder / Lanyards / Arbeitsunterlagen / Geschenke / Give-Aways
- Finale Anzahl der Gäste eruieren und weiterleiten
- Detail-Informationen an Teilnehmer/Gäste senden (Ablauf, Anfahrt, Parken, Hotel, etc.)
- Besprechung mit Location / Catering / etc.
- Vorbereitungen in der Location (Garderoben, Spiegel, Handtücher, etc.)
- Abendkasse- / Kassensystem sowie Tickets / Einlassbänder / etc. vorbereiten
- Planung von Abbau / Reinigung / Entsorgung / etc.
- Zugang zur Location abklären / Schlüssel holen

Tag der Veranstaltung

- Test der technischen Anlagen
- Finales Briefing mit den jeweiligen Abteilungen
- Rundgang mit der Behörde (falls vorgeschrieben)
- Betreuung Gäste / Künstler / Partner
- Überwachung des Veranstaltungsablaufs
- Abrechnung mit Künstlern, Lieferanten, etc.
- Fotos vom Event / Fotos vom Branding für Sponsoren und Partner

Nach dem Event

- Abrechnung der Veranstaltung
- Abrechnung an erforderliche Stellen weiterleiten (GEMA, etc.)
- Dankeschreiben

Wir bieten Ihnen eine ...

- besondere Auswahl an Produkten
- Qualität und Frische, da wir speziell für Sie kochen
- keine Massenabfertigung, sondern nach Ihrem Wunsch
- mit unserer jahrelangen Erfahrung können wir mit Qualität und Frische punkten
- Zuverlässigkeit, Qualität, Überzeugung dem Produkt gegenüber und Perfektion



JaKoSt
Küchenservice GmbH
Catering | Schulverpflegung | Events

Produktionsstätte:

Mensa Mutlangen

73557 Mutlangen, Forststraße 7

Handy: 0152 34346696

Tel.: 07171 8769337.

Mail: info@jakost.de

Web: www.jakost.de