

THEMA 9 IN DER GASTSTÄTTE

9.1. Lesen Sie den Text und beschreiben Sie Ihr Lieblingsgericht.

Man steht morgens auf, und schon denkt man an das erste Essen des Tages, an das Frühstück. Viele bereiten sich das Frühstück selbst zu, andere trinken ihre Tasse Tee oder Kaffee und essen ein Rührei und ein paar Butterbrote in einer Gaststätte. Ich frühstücke zu Hause. Ich esse meistens Würstchen mit Kraut, ein belegtes Brötchen mit Schinken oder Käse und trinke ein Glas Kakao.

Wir, die Studenten, essen gewöhnlich zu Mittag in der Mensa, Ich nehme Kohlsuppe, Fleisch mit Bratkartoffeln und Kompott. Sonntags aber esse ich zu Mittag entweder zu Hause oder in der Gaststätte. Dort kann man sich ein Gericht wählen, das ganz anders ist als die täglichen Mahlzeiten. Ich besuche dieselbe Gaststätte. Der Ober kennt mich schon. Er reicht mir die Speisekarte. Ich wähle die Vorspeise, den ersten und den zweiten Gang und den Nachtisch. Die Auswahl ist groß. Meistens nehme ich grünen Salat mit Öl und Essig, Fleischbrühe, gebratenen Zander und Eis mit Schlagsahne. Alles schmeckt gut, und ich esse mit großem Appetit.

Ich esse zu Abend nur kalt: Kuchen oder etwas Quark und Gebäck mit einem Glas Sauermilch.

Ich esse Gemüse, Salate und Milchspeisen gern. Das ist sehr gesund. Man wird davon nicht dick. Das Essen muss vor allem gesund sein, aber auch schmackhaft und schön serviert. Ich habe schon einige Erfahrungen auf dem Gebiet der Kochkunst. Ich begann sogar selbst Gerichte zu erfinden. Manchmal gelingt mir das ganz gut. Ich möchte Ihnen ein Gericht vorschlagen.

Ich bin sicher, dass es Ihnen schmecken wird. Schreiben Sie sich das Rezept auf. Süße Quarkspeise:

100g Margarine, 200g Zucker, $\frac{1}{2}$ Päckchen Vanillinzucker, Salz, 500g Quark, 3 Esslöffel Sahne, Beeren, Mandeln. Die Margarine in Flöckchen zerpflücken und schaumig rühren. Den Zucker, Vanillinzucker und $\frac{1}{4}$ Teelöffel Salz gut unterrühren. Nach und nach den durch ein Sieb gestrichenen Quark und die Sahne dazugeben. Die fertige Quarkmasse in einer Schüssel zum Berg auftürmen und diesen mit frischen Beeren sowie mit gehackten und gerösteten Mandeln garnieren.

Bis zum Servieren kühl stellen. Nach Belieben lassen sich 1 Esslöffel Kakao oder Schokoladenpulver oder ein Teelöffel Zimt, feingeschnittene Zitronen - oder Apfelsinenschale oder auch Rosinen in die Quarkspeise einrühren.

Guten Appetit!

9.2.Beantworten Sie folgende Fragen.

1. Wo frühstücken Sie gewöhnlich?
2. Was essen Sie zum Frühstück?
3. Wo speisen Sie an Werktagen?
4. Wo essen Sie sonntags zu Mittag?
5. Welche Speisen essen Sie gern?
6. Was wählen Sie sich zu Mittag?
7. Was trinken Sie?
8. Wie schmeckt ihnen das Essen?
9. Was essen Sie zu Abend?
10. Interessieren Sie sich für Kochrezepte?
11. Welche Gerichte ziehen Sie vor?
12. Beschreiben Sie bitte ein Rezept, das Ihnen sehr gefällt.
13. Besuchen Sie das Restaurant oft?
14. Was bringt Ihnen der Ober?
15. Was bestellen Sie?
16. Trinken Sie Rotwein oder Dessertwein?
17. Gibt es im Restaurant eine Tanzfläche?
18. Tanzen Sie gern?
19. Wann gehen Sie nach Hause?

9.3.Lesen Sie bitte die Dialoge a,b,c und spielen Sie sie zu zweit oder zu dritt! Sie können selbstverständlich etwas abändern und erweitern.

Dialog „a“.

Kellner: Guten Tag. Was möchten die Damen, bitte?

Frau A.: Ein Kännchen Kaffee, bitte, und ein Stück Kuchen.

Kellner: Obstkuchen oder Torte?

Frau A.: Apfelkuchen für mich bitte, mit Sahne.

Kellner: Sehr wohl. Und Sie, auch Apfelkuchen?

Frau B.: Nein, ich möchte lieber ein Stück Erdbeertorte, aber ohne Sahne.
Und eine Tasse Kaffee.

Kellner: Oh, tut mir leid. Wir servieren nur Kännchen.

Frau B.: Nein, das ist mir zu viel. Dann nehme ich ein Glas Tee mit Zitrone.

Kellner: Noch einen Wunsch bitte?

Frau B.: Nein, danke, im Moment nicht.

Frau A.: Herr Ober, zahlen bitte.

Kellner: Getrennt oder zusammen?

Frau A.: Getrennt.

Kellner: Das macht für Sie sechs Euro fünfzig. Erdbeertorte und Tee macht vier Euro fünfzig.

Frau B.: So, stimmt so.

Kellner: Vielen Dank.

Dialog „b“.

Herr Thiel: Herr Weber, darf ich Sie irgendwann diese Woche zum Abendessen einladen?

Herr Weber: Gern, Herr Thiel das ist sehr freundlich von Ihnen.

Herr Thiel: Würde Ihnen Donnerstag passen?

Herr Weber: Ja, das wäre prima, da habe ich nichts anderes vor.

Herr Thiel: Gut. Essen Sie gern chinesisch? Ich kenne nämlich ein sehr gutes chinesisches Restaurant, das Restaurant Lotus. Die Küche ist ausgezeichnet, und die Atmosphäre dort finde ich sehr angenehm.

Herr Weber: Es tut mir leid, aber ich befürchte, die chinesische Küche schmeckt mir nicht.

Herr Thiel: Wie wär's also mit einem gutbürgerlichen deutschen Restaurant?

Herr Weber: Ja, ehrlich gesagt ist mir das lieber.

Herr Thiel: Dann kann ich zwei Restaurants empfehlen, die Bingelsstube oder das Restaurant Zum Kuhhirten-Turm. Die Bingelsstube hat eine Freiterrasse, da kann man wunderbar draußen sitzen. Aber das Restaurant Zum Kuhhirten-Turm ist auch in Sachsenhausen. Das ist unser Vergnügungsviertel, das sollten Sie sehen.

Herr Weber: Prima, gehen wir also ins Restaurant Zum Kuhhirten-Turm.

Herr Thiel: Gut, dann reserviere ich einen Tisch für Donnerstag Abend.

Herr Weber: Wann und wo sollen wir uns treffen?

Herr Thiel: Ich hole Sie so um halb sieben mit dem Auto von ihrem Hotel ab.

Herr Weber: Vielen Dank für die Einladung, Herr Thiel, ich freue mich drauf!

Dialog „c“.

Herr Thiel: Guten Abend, ich habe einen Tisch reserviert auf den Namen Thiel, Firma Siemens.

Empfangsdame: Ja, Herr Thiel, kommen Sie bitte mit. Ich hoffe, dieser Tisch passt Ihnen?

Herr Thiel: Ja, wunderbar. Danke schön.

Kellner: So, meine Herrschaften, die Speisekarte, bitte schön.

Herr Weber: Mm. Sieht alles sehr lecker aus. Nehmen Sie eine Vorspeise?

Herr Thiel: Ja. Ich glaube, ich nehme die Hühnerbrühe mit Einlage.

Herr Weber: Ich auch.

Herr Thiel: Und was nehmen Sie als Hauptgericht?

Herr Weber: Können Sie mir etwas empfehlen?

Herr Thiel: Das Eisbein mit Sauerkraut schmeckt hier besonders gut. Das ist eine Spezialität der Gegend.

Herr Weber: Ach nein, danke, da nehme ich lieber etwas anderes. Ich glaube, ich probiere die halbe Wildente. Und was nehmen Sie?

Herr Thiel: Für mich das Champignonschnitzel mit Rahmsauce. Also, Herr Ober, wir möchten bestellen!

Kellner: Bitte schön, die Herrschaften, was bekommen Sie?

Herr Thiel: Also, zweimal Hühnerbrühe ... und dann die halbe Wildente für den Herrn und Champignonschnitzel für mich.

Kellner: Jawohl. Und was möchten Sie dazu trinken?

Herr Thiel: Also, kein Alkohol für mich. Ich muß noch Auto fahren. Ich nehme ein Apollinaris. Aber Sie, Herr Weber, sie dürfen ruhig etwas trinken. Ich fahre Sie dann nach Hause.

Herr Weber: Dann nehme ich bitte ein Glas Rotwein, den Trollinger, und auch eine Flasche Mineralwasser.

Kellner: Ist gut, vielen Dank.

Kellner: So, meine Herrschaften, hat es Ihnen geschmeckt?

Herr Thiel: Ja, es war köstlich, danke.

Herr Weber: Ja, es hat wirklich sehr gut geschmeckt.

Kellner: Möchten Sie noch etwas bestellen?

Herr Thiel: Ich nehme noch eine Rote Grütze. Und Sie, Herr Weber?

Herr Weber: Ich möchte bitte das Pflaumenkompott mit Vanilleeis, aber ohne Sahne.

Herr Thiel: Und bringen Sie mir die Rechnung, bitte.

Kellner: Geht die Rechnung zusammen oder getrennt?

Herr Thiel: Alles zusammen, bitte.

Kellner: So, die Rechnung, bitte schön.

Herr Thiel: Danke. So, 65 Euro, stimmt so.

Kellner: Vielen Dank. Angenehmen Abend noch.

Herr Thiel: Vielen Dank, auf Wiedersehen.

Kellner: Wiedersehen.

9.4. Rollenspiel.

Spielen Sie bitte folgende Situation zu dritt. Sie sind mit Ihrem Freund (Ihrer Freundin) im Cafe und möchten dort den ganzen Abend verbringen.

Gebrauchen Sie folgende Wörter und Redewendungen:

wir hätten gern	ein Glas Tee mit Rum.....
bringen Sie uns bitte	eine Tasse Kaffee.....
ich möchte gern ...	mit oder ohne Sahne...
ich möchte lieber ...	eine Flasche Glühwein...

es tut mir leid
dann nehme ich...

das macht ...
es stimmt so

Eis mit Eierlikör und Sahne
2 Stück Kirschtorte
(Erdbeertorte) ...
ein Orangensaft
gern tanzen ...

9.5. Welche Speisen und Getränke mögen Sie am liebsten? Welche mögen Sie überhaupt nicht? Warum? Diskutieren Sie! Sie können folgende Wörter und Wortgruppen verwenden:

schmecken wie.....

aussehen wie.....

denken an.....

sich erinnern an.....

sich wohl fühlen

dick machen

(zu) fettig, salzig, süß, sauer, scharf sein

(zu) teuer, billig sein

gesund, ungesund sein

sich bewusst ernähren

abnehmen, zunehmen wollen

gerne italienisch, chinesisches, deutsch, essen gehen

an Weihnachten, Ostern, Feiertagen....

Durst, Hunger haben

krank, müde sein

als Kind, Jugendlicher, Erwachsener....

Gemüse mag ich überhaupt nicht, obwohl das ja so gesund ist

ich will abnehmen und achte deshalb auf die Kalorien

einen Kaffee, eine Tasse Tee, ein Mineralwasser trinken

eine Cola, einen Orangensaft, ein Glas Apfelsaft trinken

9.6. Finden Sie die entsprechende Definition zu den Speisen.

a) Das ist ein Blatt Weißkohl, mit Hackfleisch und Gewürzen gefüllt.

b) Das ist eine Art von Gelee aus roten Früchten.

c) Das ist ein gekochtes Stück Bein von Schwein.

d) Das sind rote Beeren, die man oft mit Wild isst. Sie schmecken etwas säuerlich.

e) Das ist eine Beilage, die man aus alten Brötchen macht.

(Semmelkloß, Preiselbeeren, Eisbein, Rote Grütze, Kohlroulade).

9.7. Stellen Sie eine Speisekarte zusammen, die für Ihre Mensa typisch ist. Empfehlen Sie einem deutschsprachigen Gast, was er (sie) essen und trinken könnte, und erklären Sie ihm (ihr) eventuell die Gerichte.

9.8. Wörter und Wendungen zum Thema „In der Gaststätte“:

Speisekarte	меню
<u>Vorspeisen:</u> gemischter Salat Pilze	<u>закуски</u> салат грибы
<u>Suppen:</u> Erbsensuppe Zwiebelsuppe Tomatensuppe Fleischbrühe Hühnerbrühe	<u>супы</u> гороховый суп луковый суп томатный суп мясной бульон куриный бульон
<u>Hauptgerichte:</u>	<u>вторые блюда</u>
<u>Fischgerichte:</u> Salzhering mit Kartoffeln Dorsch, gekocht Heilbutt mit Soße Scholle mit Sellerie	<u>рыбные блюда</u> сельдь с картофелем навага отварная палтус под соусом камбала с сельдереем
<u>Fleischgerichte:</u> Hammelfleisch Beefsteak Braten Kohlroulade Hackfleisch	<u>мясные блюда</u> баранина бифштекс жаркое голубец рубленое мясо
<u>Geflügelspeisen:</u> Broiler Gänsebraten Wildente	<u>блюда из птицы</u> бройлер жареный гусь дикая утка
<u>Nachspeisen:</u> Kuchen Schlagsahne süße Quarkspeise Eis mit Früchten und Sahne der Aal anbieten	<u>десерт</u> пирожное взбитые сливки творожная масса мороженое с фруктами и сливками (речной) угорь предлагать

alkoholfrei	безалкогольный
der Aspik	желе
eine grosse Auswahl	большой выбор
die Backwaren	выпечка, хлебобулочные изделия
bedienen	обслуживать
die Beilage	гарнир
belegtes Brötchen =	бутерброд
das Butterbrot	столовый прибор
das Besteck	заказывать
bestellen	мазать (хлеб) чем-л.
bestreichen (mit)	предпочитать
bevorzugen	сарделька
die Bockwurst	каша (жидкая)
der Brei	крендель
die Brezel	бульон
die Brühe	копченая сельдь
der Bückling	суп-пюре
die Cremesuppe	омлет
der Eierkuchen	свинья ножка (блюдо)
das Eisbein	уксус
der Essig	маринованный
in Essig eingemacht	рыбная котлета
der Fischklops	блюдо
der Gang	печенье, выпечка
das Gebäck	жареное
gebraten	криль
gegrillt	отварное
gekocht	копченое
geräuchert	блюдо
das Gericht	тушеное
geschmort	вкус
der Geschmack	
Über den Geschmack	
lässt sich nicht streiten.	О вкусах не спорят.
das Getränk	напиток
starke Getränke	крепкие напитки
gewürzt	приправленный
das Gewürz	пряность, приправа
die Gewürze	специи, пряности
der Glühwein	глинтвейн
Greifen Sie zu!	Угощайтесь! Кушайте!
die Grütze	каша (крутая); крупа

der Hecht	щука
der Heilbutt	палтус
der Hering	сельдь
der Honig	мед
den Hunger (den Durst) stillen	утолять голод (жажду)
der Kabeljau	треска
der Karpfen	сазан, карп
der Knödel = der Kloß	клецка, фрикаделька
der Knoblauch	чеснок
der Korn=der Wodka	водка
köstlich = lecker	вкусный, аппетитный,
изысканный	
der Lachs	лосось, семга
die Leberpastete	печеночный паштет
der Lebkuchen	пряник (рождественский)
das Leibgericht	любимое блюдо
der Mayonnaisensalat	салат под майонезом
der Nachtschisch=die Nachspeise	десерт, сладкое
die Nudel	лапша, вермишель
der Ober =der Kellner	официант
die Pampelmuse	грейпфрут
der Paprika	красный (стручковый) перец
Pommes frites {pom´frit}	картофель фри
die Preiselbeere	брусника
die Rahmsauce (Rahmsoße)	сливочный соус
die Rechnung	счет
der Reis	рис
reservieren	бронировать
das Roggenbrot	ржаной хлеб
der Rum	ром
das Rumpsteak {rumpste:k}	ромштекс
die Sahne	сливки
die Salzkartoffeln	отварной картофель
salzig = gesalzen	соленый
satt	сытый
die Sauermilch	простокваша
das Sauerkraut	кислая (квашеная) капуста
eine Schachtel Pralinen	коробка шоколадных конфет
die Schildkrötensuppe	суп черепаховый
die Schlagsahne	взбитые сливки
ein Scheiben Schwarzbrot	кусочек черного хлеба
es schmeckt (gut)	это вкусно
die Schonkost	диета

der Sekt	шампанское
die Semmel	булочка
der Senf	горчица
die Serviette	салфетка
die Spaghetti	спагетти
der Spargel	спаржа
die Speisekarte	меню
der Speisewagen	вагон-ресторан
die Spezialität	фирменное блюдо
das Spiegelei	яичница-глазунья
der Spieß	шампур, вертел
die Sprotten	шпроты
der Stör	осетр
zum Tisch bitten (rufen)	приглашать к столу
überbacken	запекать
als Vorspeise	на закуску
der Wein	вино
die Weintrauben	виноград
die Weinkarte	меню алкогольных напитков
der Whisky	виски
auf Ihr Wohl = Prosit!	За Ваше здоровье!
ein Paar Würstchen mit Kohl	пара сосисок с капустой
der Zander	судак
der Zimt	корица
die Zwiebel	лук