

## *Cukrász szakmai német nyelv szituációk*

### 1. Dobos-Torte

Zutaten und Zubereitung.

Zutaten: Mehl, Butter, Zucker, Eier

Zutaten für die Creme: Eier, Zucker, Butter, Schokolade, Kakaobutter, Kakao, Vanille

Zubereitung des Teiges: Ich mache Butterbiskuit, und backe bei 200 Grad im Dampf-Backofen.

Ich mache die Füllung.

5 Biskuitschichte fülle ich mit der Schokocreame, die sechste giesse ich mit Schmelzzucker über. Ich verziere mit Cremeröschen.

Geräte, Maschinen, Zubehör:

Mixgerät, Kühlschrank, Backofen, Waage, Heizplatte, Pinsel, Blech, Topf, Holzlöffel, Schaberkarte

### 2. Pressburger Kipferl

Zutaten und Zubereitung.

Zutaten: Mehl, Butter, Puderzucker, Hefe, Eigelb, Milch, Salz

Zutaten für die Füllung: gemahlene Nuss oder Mohn, Zucker, Milch, Rosinen, Vanille, Zitronenschale

Zubereitung des Teiges:

Ich lasse den Teig eine Stunde in dem Kühlschrank liegen. Ich mache die Füllung. Ich zerteile den Teig, rolle ihn aus, fülle und forme. Am Ende bestreiche ich mit Eigelb. Ich lasse im Kühlschrank liegen, dann bestreiche mit Eiweiss. Wenn das Eiweiss trocknet, backe ich bei 200 – 220 Grad.

Geräte, Maschinen, Zubehör:

Mixgerät, Kühlschrank, Backofen, Waage, Heizplatte, Backrolle, Pinsel, Blech, Mühle, Topf, Holzlöffel, Schaberkarte, Spritzbeutel

### 3. „Krémes“ Zutaten und Zubereitung

Zutaten für den Buttermehl: Mehl, Fett, Eier, Salz, Zucker, Wasser

Zubereitung: ich mache den Teig auf Heizplatte. Wasser, Salz, Fett und Zucker lasse ich kochen, dann gebe Mehl zu und am Ende rühre die Eier zu.

Ich forme und backe bei 230 Grad.

Zutaten für die Creme: Milch, Puddingpulver, Eischnee

Ich fülle die Kräpfen und verziere mit Schlagsahne.

Geräte, Maschinen, Zubehör:

Mixgerät, Kühlschrank, Backofen, Waage, Heizplatte, Pinsel, Blech, Mühle, Topf, Holzlöffel, Schaberkarte, Schneebesen, Messer, Siebe, Spritzbeutel

#### 4. Diplomatenkrapfen

Zutaten für den Buttermehl: Mehl, Butter, Essig, Salz, Wasser

Zubereitung: ich mache den Teig aus Mehl, Wasser, Essig, Salz und 20 % (zwanzig Prozent) Butter. Nach halbe Stunde Ruhe verpacke ich die Butter in den Teig, dann falte ich den Teig simpel und doppel. Ich lasse den Teig im Kühlschrank liegen, und wiederhole die Faltung. Ich lasse den Teig noch einmal eine Stunde im Kühlschrank. Ich rolle den Teig 2 mm dick aus. Ich backe bei 220 – 230 Grad.

Zutaten für die Creme: Milch, Puddingpulver, Zucker, Eier, Vanille

Ich ziehe einen Rand rund dem Teig hoch und bestreiche mit der warmen Creme. Ich lasse kühlen und bedecke mit dem anderen Teigteil. Ich drehe um, schneide auf und bestaube mit Puderzucker.

Geräte, Maschinen, Zubehör:

Knetmaschine, Mixgerät, Kühlschrank, Backofen, Waage, Heizplatte, Backrolle, Pinsel, Blech, Mühle, Topf, Holzlöffel, Schaberkarte, Schneebesen, Messer, Siebe

#### 5. Schwarzälder-Kirschtorte

Zutaten für den Teig: Eier, Zucker, Mehl, Kakaopulver, Schmelzbutter

Zutaten für die Creme: Sahne, Sauerkirschkompott, Zucker, Schokolade, Speisestärke, Kirschwasser, Gelatine

Zutaten für die Dekoration: Sauerkirsche, Schokoladenraspel, Schlagsahne

Zubereitung: ich mache vier Teigboden.

Füllung:

Schlagsahne mit Kirschwasser, Sahnecreme mit Schokolade, Sauerkirschcreme gekocht aus Saft der Sauerkirschkompott und Sauerkirsche, Zucker und Speisestärke.

Zubereitung der Torte:

Ich verteile alle drei Creme nacheinander mit Spritzbeutel auf die Böden. Ich friere die Torte und dekoriere.

Geräte, Maschinen, Zubehör:

Mixergerät, Backblech, Backofen, Kühlschrank, Waage, Sieb, Reibeisen, Pinsel, Rührschüssel, Streichmesser, Schaberkarte, Heizplatte, Schneebeesen, Litermesser, Schaumrohr, Spritzbeutel

## 6. Rákóczi-Quarkkuchen

Zutaten für den Teig:

Butter, Mehl, Staubzucker, Eidotter, Prise Salz

Zubereitung:

Ich knete den Teig.

Zutaten für die Füllung: Quark, Zucker, Eidotter, Vanille, Zitronenschale

Ich streiche die Füllung auf den Teig, und trockne im Ofen. Ich mache warmen Eischnee und streiche auf die Füllung. Bei 150 Grad lasse ich den Kuchen im Backofen.

Geräte, Maschinen, Zubehör:

Mixergerät, Backblech, Backofen, Kühlschrank, Waage, Sieb, Reibeisen, Schneebeesen, Rührschüssel, Streichmesser, Schaberkarte

## 7. Tiroler Strudel

Zutaten für den Teig:

Butter, Mehl, Essig, Salz, Wasser

Zutaten für die Füllung: entkernte Sauerkirsche, Zucker, Zimt

Zubereitung:

Ich mache den Teig und lasse ruhen. Ich rolle aus und falte, dann lasse ich im Kühlschrank eine Stunde lang. Ich rolle den Teig aus und fülle mit der Kirschfüllung.

Ich backe bei 220 Grad.

Geräte, Maschinen, Zubehör:

Knetgerät, Backblech, Backofen, Kühlschrank, Waage, Sieb, Reibeisen, Pinsel, Rührschüssel, Streichmesser, Siebe

## 8. Pogatscha

Zutaten für den Teig:

Butter, Mehl, Essig, Salz, Pfeffer, Wasser, Eier, Grammel

Zubereitung:

Ich mache einen Vorteig und lasse ruhen. Ich packe Fett in den Teig ein, rolle aus, falte, und wiederhole den ganzen Prozess noch zweimal. Zuletzt rolle ich den Teig aus und stiche aus. Ich bestreiche mit Eier.

Ich backe bei 220 Grad.

Geräte, Maschinen, Zubehör:

Knetgerät, Backblech, Backofen, Kühlschrank, Waage, Sieb, Reibeisen, Pinsel, Rührschüssel, Streichmesser, Siebe, Stichform

## 9. Obsttorte

Zutaten für den Teig: Eier, Puderzucker, Mehl, Butter

Zubereitung: ich rühre die Butter mit Zucker schaumig, und gebe Eier und Mehl zu. Ich backe bei 190 Grad in Form. Ich fülle mit Konditorencreme. Ich verzieren mit Früchte und bestreiche mit Gelee.

Geräte, Maschinen, Zubehör:

Mixergerät, Backblech, Backofen, Kühlschrank, Waage, Sieb, Reibeisen, Pinsel, Rührschüssel, Streichmesser, Schaberkarte, Heizplatte, Schneebeisen, Springform

## 10. Obstbrot

Zutaten für den Teig:

Butter, Mehl, Zucker, Eier, Vanille, Zitronenschale, Nuss, kandierte Früchte.

Zubereitung:

Ich rühre Zucker mit Butter schaumig, und füge ein Eigelb mit Mehl und Eischnee hinzu.

Am Ende gebe ich die Aromastoffe zu.

Ich backe auf gefettetes Backblech.

Geräte, Maschinen, Zubehör:

Zubehör zur Zubereitung des Obstkuchen: Mixergerät, Backblech, Backofen, Kühlschrank, Waage, Sieb, Reibeisen, Pinsel, Rührschüssel, Streichmesser, Schaberkarte.

### 11. Esterházy-Torte

Zutaten für den Teig:

Eiweiß, Walnuß, Zucker.

Zubereitung des Teiges:

Aus Eiweiß und Zucker schlage ich Schnee. Ich rühre die Walnuß unter. Ich streiche 5 runde Boden auf gefettetes und mit Mehl bestäubtes Backblech. Ich backe bei 190 Grad. Ich stecke runde Boden aus.

Zutaten für die Creme:

Cremepulver, Schlagsahne, Gelatine

Ich fülle die Torte mit Creme und verbinde sie. Ich lasse im Kühlschrank frieren. Ich ziehe die Torte mit Fondant. Ich paniere die Torte mit Mandeln.

Geräte, Maschinen, Zubehör

Mixergerät, Backblech, Backofen, Kühlschrank, Waage, Sieb, Reibeisen, Pinsel, Rührschüssel, Streichmesser, Schaberkarte.

### 12. Kohlstangel

Teig: Buttermilch

Zutaten: Mehl, Butter, Essig, Wasser, Salz

Zubereitung: Ich mache den Teig und ruhe, packe Fett ein, den Teig falte einmal und doppelmal, diese wiederhole. Dann rolle ich den Teig aus und fülle mit Dünstkohl, dann forme, bestreiche und backe bei 220 Grad.

Geräte, Maschinen, Zubehör:

Knetgerät, Backblech, Backofen, Kühlschrank, Waage, Sieb, Reibeisen, Pinsel, Rührschüssel, Streichmesser, Siebe, Stichform

### 13. Puntschtorte

Zutaten für den Backteig:

Eier, Zucker, Mehl.

Zubereitung des Teiges:

Ich verrühre das Eigelb mit wenig Zucker. Aus Eiweiß und restlichem Zucker schlage ich Schnee. Ich verrühre das Eigelb mit dem Eischnee. Ich rühre das Mehl zu. Ich backe bei 180 - 200 Grad in leicht dampfigem Backofen.

Die Füllung der Torte: Bunter Rührkuchen.

Ich begieße mit Rum-Zuckersirup. Ich schneide in zwei und bestrieche mit Aprikosenmarmelade. Ich lege die Füllung zwischen zwei Biskuitböden. Ich presse während kühlen. Ich begiesse mit rosa Fondant.

Geräte, Maschinen:

Mixergerät, Backofen, Kühlschrank, Schaberkarte, Waage, Sieb, Reibeisen, Streichmesser, Pinsel, Backblech, Schneebesen, Rührschüssel, Springform, Heizplatte.

#### 14. Amarena-Cognac-Pralinen

Zutaten: Cognac - Amarena-Kirsche, Fondantschokolade

Zubereitung: ich entsteine die Amarenakirsche, tropfe sie ab, und ziehe sie in warme Fondant. Ich lege sie auf Schokoladenböden, ziehe in temperierte Schokolade. Ich lasse sie kühlen und packe ein.

Geräte, Maschinen, Zubehör

Temperiergerät, Marmortisch, Spachtelmesser, Kühlschrank, Ziehgabel, Rührschüssel, Streichmesser, Holzlöffel, Heizplatte, Tablette

#### 15. Eiskaffee

Zutaten: Sahne, Milch, Zucker, Kaffeepaste

Zubereitung: in Eismaschine. Bei ständigem Rühr wird die Eisbasis auf 65 Grad erhitzt und pastörisiert, dann emulgiert und in einer Stunde unter 8 Grad gekühlt. Dann wird im Kühlschrank geruht. Frosten – bei Minus 8-10 Grad. In Schüsseln einfüllen, nochmal frosten bei Minus 20 Grad. Dosieren in Eisbecher, verzieren mit Schlagsahne und Schokolade-Kaffeebohnen.

Geräte, Maschinen, Zubehör

Waage, Eiskocher, Eisfroster, Kühlschrank, Schüssel, Schaumbläser

#### 16. Vanilleeis

Zutaten: Sahne, Milch, Zucker, Eidotter, Vanille

Zubereitung:

Eidotter mit wenig Milch verrühren. Zucker, Milch, Sahne und Vanille in die Eismaschine giessen. Bei 70 Grad die Eibasis zugeben und auf 85 Grad pastörisieren, dann emulgieren und in einer Stunde unter 8 Grad kühlen. Dann wird im Kühlschrank geruht. Frosten – bei Minus 8-10 Grad. In Schüsseln einfüllen, nochmal frosten bei Minus 20 Grad.

Geräte, Maschinen, Zubehör

Waage, Eiskocher, Eisfroster, Kühlschrank, Schüssel, Schaumbläser, Rührschüssel, Frostschränk, Schneebesen, Schaberkarte

### 17. Käsekräpfen

Zutaten: Wasser, Fett, Salz, Mehl, Zucker, Eier

Zubereitung:

Ich koche Wasser mit Fett, Salz, Zucker auf und gebe Mehl zu. Ich rühre die Eier zu. Ich forme auf Backblech. Ich backe bei 220-230 Grad.

Zutaten für die Füllung: Käse, Sahne, Eidotter, Butter, Salz, Weisspfeffer, Senf

Ich fülle die Kräpfen und verziere mit Wurst, Salami, Schinken und Petersilie

Geräte, Maschinen, Zubehör

Waage, Topf, Mixgerät, Heizplatte, Spritzbeutel, Schneebesen, Backofen, Backblech

### 18. Himbeer-Joghurt Torte, kalorienarm

Zutaten für den Biskuitteig:

Eier, Xilit, Mehl.

Zubereitung des Teiges:

Ich verrühre das Eigelb mit Xilit.

Ich rühre das Mehl zu.

Ich backe bei 180 - 200 Grad in Springform.

Die Füllung der Torte: Himbeer, fettarme Joghurt, flüssige Süßungsmittel, Sahne, Gelatin, Zitrone

Ich fülle den Biskuit mit der Creme und lasse kühlen. Ich verziere mit Himbeeren.

Geräte, Maschinen:

Mixergerät, Backofen, Kühlschrank, Schaberkarte, Waage, Sieb, Streichmesser, Pinsel, Backblech, Schneebesen, Rührschüssel, Springform.

#### 19. Fruchtkorb

Zutaten für den Teig:

Butter, Mehl, Staubzucker, Eidotter, Zitronenschale, Vanille

Zubereitung:

Ich knete den Teig.

Zutaten für die Füllung: Puddingcreme aus Milch, Zucker, Eidotter, Cremepulver, Butter

Bei 200 Grad backe ich kleine Körbchen. Nach dem Abkühlen fülle ich diese mit der Creme und verziere mit Früchte.

Geräte, Maschinen, Zubehör:

Mixergerät, Backblech, Backofen, Kühlschrank, Waage, Sieb, Reibeisen, Schneebesen, Rührschüssel, Streichmesser, Schaberkarte, Körbchenform

#### 20. Teekuchen „Nero“

Zutaten für den Teig:

Butter, Mehl, Staubzucker, Eidotter, Zitronenschale, Vanille

Zubereitung: Ich knete den Teig und backe bei 180 Grad.

Ich fülle mit Marmelade oder Parisienser Creme. Ich verziere mit Schokolade.

Geräte, Maschinen, Zubehör:

Mixergerät, Backblech, Backofen, Kühlschrank, Waage, Sieb, Reibeisen, Schneebesen, Rührschüssel, Streichmesser, Schaberkarte



## *Eladó szakmai német nyelv szituációk*

### Alkoholfreie Getränke

V: Guten Tag, was darf es sein?

K: Guten Tag! Ich möchte alkoholfreie Getränke kaufen, denn morgen machen wir eine grosse Geburtstagsparty.

V: Kommen sie mit, ich zeige umser Angebot.

K: Danke schön.

V: Hier sind die Fruchtsäfte:

- Apfel
- Orange
- Birne
- Aprikose
- Pfirsich
- Sauerkirsche
- Grapefruit
- Trauben
- Rote Beeren
- Multivitamin

K: Okay, ich nehme je 5 L Apfel-, Orangen- und Traubensaft.

V: Wählen Sie auch Cola, Fanta, Sprite, Apenta oder Traubisoda. Diese sind jetzt Sonderangebot.

K: Gut. Ich nehme eine 2-L-Flasche Cola und 5 Flasche 2-L-Flasche Sprite.

V: Hier bitte. Sonst noch etwas?

K: Nein, danke.

V: Sie zahlen an der Kasse. Auf Wiedersehen!

K: Auf Wiedersehen!

## Biersorten

V: Guten Tag! Was darf es sein?

K: Guten Tag! Ich suche die Biere.

V: Hier finden sie die alkoholische Getränke. Biersorten sind hier.

K: Danke. Was für Biersorten haben Sie?

V: Wir haben eine grosse Auswahl:

- Lagerbier
- Pilsner
- Weizenbier
- Dunkles Bier
- Bier mit Zitronen Geschmack (Gösser Natur Zitrone)
- Radler und verschiedene Sorten mit Fruchtsaft in Apfel-, Orangen-, Brombeere-, Grapefruit-, Birnen- Geschmack
- wir haben noch alkoholfreies Bier.

K: Ich möchte 2 Flaschen Weizenbier, und 4 Dosen Radler. Wie viel Alkohol enthält Radler?

V: Es gibt alkoholfreie Variation, sonst enthält es circa 2 Prozent.

K: Danke schön.

V: Sonst noch etwas?

K: Nein, danke. Auf Wiedersehen!

V: Sie zahlen an der Kasse. Auf Wiedersehen!

## Früchte

V: Guten Tag! Was wünschen Sie?

K: Guten Tag! Wo finde ich die Früchte?

V: Kommen sie bitte mit, hier finden Sie die Fruuchtwaren. Wir haben: Banane, Orange, Apfel, Aprikose, Birne, Anana, Trauben, Pflaume, Nektarine, Pfirsich, Kiwi, Grapefruit, Mandarine, Mango, Erdbeere, Himbeere, Johannisbeere.

K: Ich möchte 2 Kilo Äpfel und 1 Kilo Banane.

V: Hier bitte. kode 35 und Kode 1. Sonst noch etwas?

K: Sind die Pflaumen süß?

V: Ja, sie sind süß. Ich kann sie Ihnen bestens empfehlen.

K: Dann nehme ich ein Pfund. Kode 30.

K: Danke schön. Wo zahle ich?

V: Sie zahlen an der Kasse. Auf Wiedersehen!

K: Auf Wiedersehen!

## Gewürze

V: Guten Tag! Was kann ich Ihnen helfen?

K: Guten Tag! Ich suche Gewürze.

V: Die Gewürze sind hier auf der Gewürzgondel, ich zeige sofort.

K: Danke für die Auskunft.

V: Was suchen Sie?

K: Wissen Sie, heute Abend möchte ich meine Mutti mit einer Pizza überraschen. Ich habe aber wenige Erfahrungen beim Kochen. Ich möchte eine extra gewürzte Pizza.

V: Das typisch italienisches Gewürz der Pizza ist der Oregano. Ich empfehle noch gemahlene Kümmel, Kapern, Cayenner Pfeffer und Knoblauchgranulat.

K: Danke. Und welche sind die typisch ungarischen Gewürze?

V: Majoran, Muskatnuss, Rosmarin, Petersilie, Lobeerblatt, Basilikum, Wacholder, Pfeffer, Kümmel, Gewürzpaprika, Ingwer, Dill, Thymian. Und wir führen noch allerlei Gewürze: Curry, Zimt, Safran, Estragon, Vanillestängel, Anis.

K: Ich möchte ein Päckchen Zimt und Vanillestängel, so kann ich etwas Gebäck backen.

V: Hier bitte. Sonst noch etwas?

K: Nein, danke schön.

V: Sie zahlen an der Kasse. Auf Wiedersehen!

K: Auf Wiedersehen!

## Grill und Friteuse

V: Guten Tag! Was kann ich Ihnen helfen?

K: Guten Tag! Ich weiß nicht, ob ich Grillmaschine oder Friteuse kaufen soll.

V: Wir haben beides. Im Grill kann man nicht alles braten, aber so werden die Gerichte gesünder. Sie erhalten weniger Kalorien, denn man verwendet kein Öl.

K: Und wie funktioniert ein Friteuse?

V: Im Friteuse kann man Fleisch, Fisch, Kartoffeln und Mirelitwaren braten. Die Lebensmittel legen wir einfach ins Korb, und die Temperaturen können wir auch einstellen.

K: Ich denke, ein Friteuse ist praktischer. Ich nehme dieses hier.

V: Sie haben gut gewählt. Hier ist der Garantieschein. Die Garantiezeit dauert ein Jahr.

K: Danke.

V: Bitte. Sie zahlen an der Kasse.

K: Auf Wiedersehen!

V: Auf Wiedersehen!

## Küchenkleingeräte

V: Guten Tag!

K: Guten Tag! Ich möchte Küchengeräte als Geschenk für meine Eltern.

V: Wir haben verschiedene Maschinen:

- Brotröster
- Digitalwaage
- Elektrohäcksler
- Entsafter
- Espressoautomat
- Fleischwolf
- Handrührgerät (Mixer)
- Küchenmaschine
- Saftpresse
- Sandwich-Eisen
- Eisbereiter
- Wasserkessel
- Waffelautomat
- Friteuse

K: Ich denke, ich nehme eine Digitalwaage.

V: Ich empfehle diese hier. Sie hat Tarafunktion, Abschaltautomatik, sie funktioniert mit Batterie. Diese kann bis 5 kg messen. Sie kostet 3490,- Forint.

K: Danke schön.

V: Bitte. Sie zahlen an der Kasse. Auf Wiedersehen!

K: Auf Wiedersehen!

## Milch, Pudding, Joghurt

V: Guten Tag! Was darf es sein?

K: Guten Tag! Wo finde ich die Milchprodukte?

V: Kommen Sie bitte mit, hier ist das Kühlpult. Wir haben:

- Vollmilch
- Fettarme Milch
- Magermilch
- Biomilch

K: Haben Sie auch Dauermilch?

V: Ja natürlich, und auch laktosfreie und pflanzliche, am Ende des Pult.

K: Danke schön. Für meine Kinder möchte ich etwas Feines.

V: Wir haben:

- Fruchtjoghurt im Geschmack: Erdbeere, Himbeere, Zitrone, Aprikose, Pfirsich, Banane, Straciatella
- wir haben eine grosse Auswahl an Pudding und Milchreis: Vanille, Schokolade, Karamellpudding, und mit Zimt.

K: Ich nehme 2 Becher Kirschjoghurt und 2 Becher Schokopudding.

V: Hier bitte. Sonst noch etwas?

K: Nein, danke schön. Auf Wiedersehen!

V: Auf Wiedersehen!

## Milchprodukte

V: Guten Tag! Was darf es sein?

K: Guten Tag! Sind die Milchprodukte frisch?

V: Ja, jeden Tag bekommen wir frische Milchprodukte.

K: Ich möchte für meine Kinder Quarkdessert.

V: Wir haben:

- Quarkröllchen mit Milkschokolade und Bitterschokolade, oder mit verschiedenen Füllungen: Johannisbeer, Aprikose, Erdbeer, Marzipan

- Kremtopfen

K: Ich nehme eine Packung Milkschokolade- Röllchen. Was für Käsesorten können Sie mir empfehlen?

V: Ich empfehle Ihnen Edamer, Emmentaler, Oasis, Karavan (geräucherten Käse), Pannonia, Trappisten, Parmesan. Und wir haben verschiedene Strichkäsesorten, zB: Mackó, Tschardasch, Schafkäse. Wir führen noch Liptauer Quark.

K: Ich möchte 200 Gramm Trappisten und ein Stück Parmesan.

V: Hier bitte. Sie zahlen an der Kasse.

K: Danke schön, auf Wiedersehen!

V: Auf Wiedersehen!



## Produkte der Mühlenindustrie

V: Guten Tag! Was wünschen Sie?

K: Guten Tag! Ich möchte verschiedene Sorten Mehl kaufen.

V: Wir haben Weizenbrotmehl, Feinmehl mit Weizenkeim, Hafermehl, Maismehl, Gebäckmehl, Strudelmehl, Feinmehl.

K: Ich nehme ein Kilo Hafermehl und 2 Kilo Feinmehl.

V: Sonst noch etwas? Wir haben noch Weizengriess, Maisgriess, Haferflocken.

K: Nein, danke. Aber meine Oma ist zuckerkrank, haben Sie etwas für Diabethiker?

V: Ja natürlich. Mehlmischung für Gebäck oder Brot, vollkorn

Roggenmehl, vollkorn und fein Dinkelmehl, bio Roggenkleie und Dinkelflocken.

K: Ich möchte eine Packung Mehlmischung.

V: Hier bitte. Noch etwas?

K: Nein, danke.

V: Sie zahlen an der Kasse. Auf Wiedersehen!

K: Auf Wiedersehen!

## Süssungsmittel

V: Guten Tag! Was darf es sein?

K: Guten Tag, ich möchte Süssungsmittel kaufen.

V: Kommen Sie mit, ich zeige sie Ihnen sofort. Sie finden die Zuckerarten hier auf dieser Gondel. Wir haben:

- Rübenzucker als Kristall- und Puderzucker
- Rohrzucker als Kristall- und Würfelzucker

Wir führen noch Akazienhonig und Blütenhonig.

K: Ich nehme ein Pfund Rohrzucker. Was empfehlen Sie für Diabethiker und zum Magerungskur?

V: Wir haben Süssungsmittel mit weniger Energiegehalt:

- Xilit,
- Stevia
- Eritrit

und künstliche Süssungsmittel:

- Canderel
- Glukonon...

K: Ich probiere mal Xilit.

V: Hier bitte. Sonst noch etwas?

K: Nein, danke.

V: Sie zahlen an der Kasse. Auf Wiedersehen!

K: Auf Wiedersehen!

## Süßigkeiten

V: Guten Tag! Was wünschen Sie?

K: Guten Tag! Ich möchte für eine Dame einen Schachtel Bonbon oder solche Süßigkeit oder Schokolade.

V: Ich empfehle Ihnen: Stühmer Szilvás betyár, das ist Bitterschokolade mit Pflaumenschnaps-füllung. Dann Szerencsi Macskanyelv (Bitterschokolade), Katzenszunge (Vollmilchschokolade), Meeresfrüchte: belgische Schokodessert (Pralinen mit Nougatfüllung), Raffaello-Dessert mit Kokosnuss-und Mandelfüllung, Ferrero Rocher mit Nuss-Nougatfüllung, Milka Pralinen in Sauer Kirsche, Erdbeer-und Nuss-Nougat Geschmack, und Milka Pralinen mit Milchcreme-und Kakaocreme-füllung. Wir haben noch Merci Schokolade: Knusper, Herbe, Mandel, und Grosse Vielfalt! Hier finden Sie Lindor Milchschokolade mit zartschmelzender Füllung. Zuletzt empfehle ich Belgische Pralinen.

K: Die Dame mag Edelbitterschokolade, also ich kaufe die ungarische Katzenszunge.

V: Hier bitte. Außerdem noch etwas?

K: Nein, danke. Das ist alles.

V: In Ordnung. Das kostet 499 Ft. Darf ich einpacken?

K: Nein, danke.

V: Sie zahlen an der Kasse. Auf Wiedersehen!

K: Auf Wiedersehen!

## Tafel- und Qualitätsweine

V: Guten Tag! Was darf es sein?

K: Guten Tag! Ich bekomme heute Gäste, ich möchte eine Flasche Wein kaufen.

V: Kommen Sie bitte mit, ich zeige unser Angebot an Weine. Hier auf diesem Regal sind die Weinsorten. Wir haben Weiss-, Rot- und Rosewein, Tafelwein und Qualitätswein.

K: Danke. Was ist das Unterschied zwischen Tafel- und Qualitätswein?

V: Qualitätsweine enthalten mehr Alkohol. Sie werden aus den besten Weintrauben hergestellt. Tafelweine sind billiger und haben eine schwachere Qualität.

K: Ich möchte eine Flasche Rosewein aus bester Qualität.

V: Süssen, halbsüßen, trockenen oder halbtrockenen?

K: Halbsüßen. Woher stammt dieser Wein?

V: Der ist Ungarisch. Hier bitte. Sonst noch etwas?

K: Nein, danke.

V: Sie zahlen an der Kasse. Auf Wiedersehen!

K: Auf Wiedersehen!

## *Fogadás szakmai német nyelv szituációk*

### 1. Frühstück im Hotel

Ober: -Guten Morgen! Was wünschen Sie?

Herr Schneider: -Ich nehme ein Glas Orangensaft. Dann esse ich Spiegeleier aber ohne Tomaten.  
Kann ich dazu Senf bekommen?

Ober: -Selbstverständlich, ja!

Frau Schneider: -Ich möchte eine Kanne Tee mit Zitrone. Dann Toast mit Gänseleber. Sagen Sie mal:  
ist die Gänseleber ganz frisch?

Ober: - Aber natürlich meine Dame, alle unserer Speisen sind immer ganz frisch.

Herr Schneider: -Und das Mädchen? Was nimmt sie?

Mädchen: -Ich möchte Kakao trinken! 3 Tassen! Und ich esse 2 Stück Schokoladentorte mit großer  
Portion Schlagsahne.

Ober: -Es tut mir leid, aber wir haben keine Schokoladentorte.

Herr Schneider: -Kann ich dem Mädchen etwas anderes bringen?

Mädchen: - Dann esse ich Hörnchen mit Butter und Marmelade.

Herr Schneider: Und für uns danach 2 Tassen Cappuccino.

Ober: -Geht in Ordnung.

### 2. Frühstück auf der Terrasse

Kellner: - Nehmen Sie bitte Platz hier, meine Dame!

Dame: -Nein, danke, ich möchte heute lieber auf der Terrasse frühstücken. Ist dort noch frei?

Kellner: -Wir finden für Sie noch einen freien Tisch. Nehmen Sie Platz hier, bitte!

Dame: -Danke!

Kellner: - Bitte schön, hier ist die Frühstückskarte.

Kellner: Ja, danke!

Kellner: -Bitte schön, hier sind der Tee, die Zitrone und die Käseplatte. Wünschen Sie noch etwas?

Dame: - Ja, bringen Sie mir bitte noch einen starken Kaffee.

Kellner: -Ja, sofort.

### 3.Frühstück im Café

Ober: -Haben Sie schon gewählt?

Herr: Nein, noch nicht. Vielleicht können Sie uns sagen, ob der Apfelkuchen frisch ist?

Ober: -Probieren Sie lieber Quarkkuchen. Der ist ganz frisch, sogar noch warm.

Herr: -Dann nehme ich einmal Kaffee mit Sahne und einen Quarkkuchen.

Ober. -Ja, bitte!

Herr: -Herr Ober! Wie lange soll ich noch warten?

Ober: -Tut mir Leid mein Herr, aber Quarkkuchen ist alle. Alle Gäste wollten heute Quarkkuchen zum Frühstück essen.

Herr: -Dann holen Sie mir schnell ein Hörnchen zu dem Kaffee! Und ich habe auch Sahne zum Kaffee bestellt!

Ober: -Entschuldigung, ich bringe Ihnen sofort die Sahne und das Brötchen!

Herr: -Ich habe aber Hörnchen bestellt, kein Brötchen.

Ober: -Ja, ja, Entschuldigung. Kein Brötchen, sondern Hörnchen.

### 4.Zimmerservice

Zimmerservice: -Zimmerservice! Guten Morgen! Was wünschen Sie?

Gast: -Guten Morgen! Bringen Sie mir bitte das Frühstück auf Zimmer 222.

Zimmerservice: -Ja, bitte! Um wie viel Uhr wollen Sie frühstücken?

Gast: So schnell, wie möglich!

Zimmerservice: Und was bestellen Sie?

Zimmerservice: -Kaffee mit Milch und Sahne, 2 Brötchen, 2 weiche Eier und Schinken.

Zimmerservice: -Geht in Ordnung. Also ein Kännchen Kaffee mit Milch und Sahne, 2 Brötchen, 2 weiche Eier und Schinken.

Gast: -Vielen Dank! Auf Wiederhören!

5. Haben sie einen Tisch bestellt?

Herr: -Guten Abend! Wir möchten gern zu Abend essen.

Kellner: -Haben Sie einen Tisch bestellt?

Herr: -Nein, leider nicht.

Kellner: -Wie viele Personen sind Sie?

Herr: -Wir sind nur zu 2.

Kellner: -Wir werden für Sie den entsprechenden Tisch finden. Wie wäre es mit dem Tisch am Fenster?

Herr: Haben Sie keinen anderen frei?

Kellner: -Oder wie gefällt Ihnen der Tisch in der Ecke?

Herr: -Den nehmen wir.

Kellner: -Bitte, nehmen Sie hier Platz!

6. Folgen Sie mir, bitte!

Ober: -Guten Tag! Haben Sie einen Tisch bestellt?

Gast: -Wir haben für heute Mittag, 13 Uhr einen Tisch für uns reservieren lassen.

Ober: -Darf ich Sie bitten, auf welchen Namen?

Gast: -Auf den Namen Volkmar.

Ober: -Ja, ja folgen Sie mir bitte!

Gast: -Dieser Tisch ist aber zu groß für uns beide.

Ober: -Ich kann Ihnen einen anderen Tisch neben der Kapelle für zwei Personen geben.

Gast: -Ja, danke. Der ist besser für uns.

7. Ist hier frei?

Herr: - Ist hier frei?

Kellner: -Nein, leider nicht. Dieser Tisch ist reserviert.

Frau: -Haben Sie keinen Platz mehr frei?

Kellner: -Wir haben wirklich viele Gäste, aber ich kann Ihnen einen Tisch im anderen Raum empfehlen. Der ist am Fenster. Dort ist es viel ruhiger.

Herr: -Ja, danke. Und wir haben Durst. Bringen Sie uns bitte 2 Flaschen helles Bier und wir möchten auch die Speisekarte.

Kellner: -Ja, in Ordnung!

-Hier ist das Bier und die Speisekarte, bitte!

Kellner: -Haben Sie noch gewählt?

Frau: -Ja, wir möchten zweimal Rinderbraten mit Bratkartoffeln, einen Paprikasalat und einen Krautsalat.

Frau: -Ich trinke einen Espresso und mein Mann isst Käse.

Kellner: -Danke sehr!

8. Tischreservierung

Ober: -Restaurant Jade, Guten Abend!

Herr: Guten Abend!

Ober: Sie wünschen, mein Herr!

Herr: Für morgen Abend gegen halb neun möchte ich für vier Personen einen Tisch reservieren. Ich möchte gern einen ruhigen Ecktisch.

Ober: In Ordnung mein Herr. Wie ist Ihr Name?

Herr: Mein Name ist Spang. Ich wohne im Zimmer 183.

Ober: Geht in Ordnung. Wir haben Ihnen den Ecktisch am Kamin reserviert. Wünschen Sie noch etwas?

Gast: -Nein, danke!



9. Hier ist die Speisekarte, bitte!

Ober: -Schönen guten Tag!

Hier können Sie Platz nehmen. Ich bringe die Speisekarte.

Was essen Sie als Vorspeisen?

Herr: -Einen Pilzsalat und einen Eiersalat.

Ober: -Und essen Sie Suppe?

Herr: -Nein, wir essen heute keine Suppe.

Ober: -Was essen Sie als Hauptgericht?

Herr: -Ein Naturschnitzel und ein Wiener Schnitzel.

Ober: -Was für Beilage nehmen Sie? Wir haben Petersilienkartoffeln, Pommes frites, Reis, Bratkartoffeln.

Herr: -Ich esse Bratkartoffeln und meine Frau isst Petersilienkartoffeln.

Ober: -Haben Sie Salat gewählt?

Herr: -Ja, einen Gurkensalat und einen Tomatensalat.

Ober: -Was kann ich zum Trinken bringen?

Herr: -Zwei Flaschen Bier.

Ober: - Vielen Dank.

10. Guten Appetit!

Kellner: -Schönen guten Tag! Was darf es sein?

Dame: Ich möchte eine Gulaschsuppe und danach Apfelkuchen.

Kellner: Tut mir Leid, wir haben keine Gulaschsuppe mehr.

Dame: Was würden Sie mir dann empfehlen?

Kellner: -Vielleicht eine Rindfleischsuppe, oder Bohnensuppe mit geräuchertem Fleisch.

Dame: -Gut, dann nehme ich eine Bohnensuppe.

Kellner: -Ich bringe die Suppe sofort.

-Bitte schön, die Suppe! Guten Appetit!

Dame: Hier sehe ich aber keinen Löffel und auch der Salzstreuer fehlt.

Kellner: -Entschuldigen Sie! Ich bringe sie sofort.

11. Haben Sie schon gewählt?

Gast: -Herr Ober! Kommen Sie bitte mal!

Ober: -Haben Sie schon gewählt?

Gast: -Ja, ich möchte ein Rumpsteak essen.

Ober: Wie wünschen Sie das Steak, blutig oder durchgebraten?

Gast: Blutig, natürlich. Und ich möchte dazu einen Salatteller essen.

Ober: -Und was trinken Sie?

Gast: -Ein Glas trockenen Rotwein.

Ober: Und was essen Sie zum Nachtisch?

Gast: -Ich weiß noch nicht. Vielleicht können Sie mir etwas empfehlen?

Ober: Wir haben heute ganz frische Strudel. Sie schmecken ausgezeichnet.

Gast: -Dann bringen Sie mir bitte 2 Quarkstrudeln.

Ober: -Danke sehr.

12. Á la carte

Gast:- Herr Ober! Wir möchten gern bestellen.

Ober: -Bitte sehr! Was haben Sie gewählt?

Gast: Ich nehme Kalbsleber mit Röstkartoffeln und rohem Salat und meine Frau möchte Schweinshaxe mit Salzkartoffeln essen.

Ober: tut mir Leid, wir haben keine Schweinshaxe mehr.

Gast: Und Kalbsbraten mit Champignons?

Ober: -Ja, bitte, der schmeckt fantastisch.

Gast: -Und was für eine Beilage bieten Sie an?

Ober: -Reis, oder Karotten und Erbsen, Pommes frites.

Gast: -Ich wähle Karotten und Erbsen. Dann bringen Sie uns bitte einmal Krautsalat und einmal Kopfsalat.

Ober: -Und zum Trinken?

Gast: -Zwei Flaschen Bier.

13. Sie wünschen bitte?

Gast: Fräulein, bitte! Kommen Sie hier!

Kellnerin: -Sie wünschen, bitte?

Gast: -Soll ich noch lange auf mein Essen warten?

Kellnerin: -Nein, ich komme schon. Bitte, hier ist das Hähnchen mit Reis und Kopfsalat.

Gast: -Aber, das Hähnchen ist ganz kalt und hart. Das kann man gar nicht essen. Bringen Sie mir ein anderes, warmes Gericht! Dieses können Sie mitnehmen.

Kellnerin: -Entschuldigung! Ich bringe Ihnen natürlich ein warmes Hähnchen.

- Bitte schön, hier ist das warme Hähnchen mit Reis! Wünschen sie noch etwas? Etwas zum Trinken?

Gast: -Ja, wir möchten noch zwei Flaschen Bier.

Kellnerin: -Jawohl!

Forrás: Dr. Széllné Jakab Edit Szakmai szitiációs gyűjtemény, KIT kiadó,

## *Pincér szakmai német nyelv szituációk*

### 1. Frühstück im Hotel

Ober: -Guten Morgen! Was wünschen Sie?

Herr Schneider: -Ich nehme ein Glas Orangensaft. Dann esse ich Spiegeleier aber ohne Tomaten.  
Kann ich dazu Senf bekommen?

Ober: -Selbstverständlich, ja!

Frau Schneider: -Ich möchte eine Kanne Tee mit Zitrone. Dann Toast mit Gänseleber. Sagen Sie mal:  
ist die Gänseleber ganz frisch?

Ober: - Aber natürlich meine Dame, alle unserer Speisen sind immer ganz frisch.

Herr Schneider: -Und das Mädchen? Was nimmt sie?

Mädchen: -Ich möchte Kakao trinken! 3 Tassen! Und ich esse 2 Stück Schokoladentorte mit großer  
Portion Schlagsahne.

Ober: -Es tut mir leid, aber wir haben keine Schokoladentorte.

Herr Schneider: -Kann ich dem Mädchen etwas anderes bringen?

Mädchen: - Dann esse ich Hörnchen mit Butter und Marmelade.

Herr Schneider: Und für uns danach 2 Tassen Cappuccino.

Ober: -Geht in Ordnung.

### 2. Frühstück auf der Terrasse

Kellner: - Nehmen Sie bitte Platz hier, meine Dame!

Dame: -Nein, danke, ich möchte heute lieber auf der Terrasse frühstücken. Ist dort noch frei?

Kellner: -Wir finden für Sie noch einen freien Tisch. Nehmen Sie Platz hier, bitte!

Dame: -Danke!

Kellner: - Bitte schön, hier ist die Frühstückskarte.

Kellner: Ja, danke!

Kellner: -Bitte schön, hier sind der Tee, die Zitrone und die Käseplatte. Wünschen Sie noch etwas?

Dame: - Ja, bringen Sie mir bitte noch einen starken Kaffee.

Kellner: -Ja, sofort.

### 3.Frühstück im Café

Ober: -Haben Sie schon gewählt?

Herr: Nein, noch nicht. Vielleicht können Sie uns sagen, ob der Apfelkuchen frisch ist?

Ober: -Probieren Sie lieber Quarkkuchen. Der ist ganz frisch, sogar noch warm.

Herr: -Dann nehme ich einmal Kaffee mit Sahne und einen Quarkkuchen.

Ober. -Ja, bitte!

Herr: -Herr Ober! Wie lange soll ich noch warten?

Ober: -Tut mir Leid mein Herr, aber Quarkkuchen ist alle. Alle Gäste wollten heute Quarkkuchen zum Frühstück essen.

Herr: -Dann holen Sie mir schnell ein Hörnchen zu dem Kaffee! Und ich habe auch Sahne zum Kaffee bestellt!

Ober: -Entschuldigung, ich bringe Ihnen sofort die Sahne und das Brötchen!

Herr: -Ich habe aber Hörnchen bestellt, kein Brötchen.

Ober: -Ja, ja, Entschuldigung. Kein Brötchen, sondern Hörnchen.

### 4.Zimmerservice

Zimmerservice: -Zimmerservice! Guten Morgen! Was wünschen Sie?

Gast: -Guten Morgen! Bringen Sie mir bitte das Frühstück auf Zimmer 222.

Zimmerservice: -Ja, bitte! Um wie viel Uhr wollen Sie frühstücken?

Gast: So schnell, wie möglich!

Zimmerservice: Und was bestellen Sie?

Zimmerservice: -Kaffee mit Milch und Sahne, 2 Brötchen, 2 weiche Eier und Schinken.

Zimmerservice: -Geht in Ordnung. Also ein Kännchen Kaffee mit Milch und Sahne, 2 Brötchen, 2 weiche Eier und Schinken.

Gast: -Vielen Dank! Auf Wiederhören!

5. Haben sie einen Tisch bestellt?

Herr: -Guten Abend! Wir möchten gern zu Abend essen.

Kellner: -Haben Sie einen Tisch bestellt?

Herr: -Nein, leider nicht.

Kellner: -Wie viele Personen sind Sie?

Herr: -Wir sind nur zu 2.

Kellner: -Wir werden für Sie den entsprechenden Tisch finden. Wie wäre es mit dem Tisch am Fenster?

Herr: Haben Sie keinen anderen frei?

Kellner: -Oder wie gefällt Ihnen der Tisch in der Ecke?

Herr: -Den nehmen wir.

Kellner: -Bitte, nehmen Sie hier Platz!

6. Folgen Sie mir, bitte!

Ober: -Guten Tag! Haben Sie einen Tisch bestellt?

Gast: -Wir haben für heute Mittag, 13 Uhr einen Tisch für uns reservieren lassen.

Ober: -Darf ich Sie bitten, auf welchen Namen?

Gast: -Auf den Namen Volkmar.

Ober: -Ja, ja folgen Sie mir bitte!

Gast: - Dieser Tisch ist aber zu groß für uns beide.

Ober: -Ich kann Ihnen einen anderen Tisch neben der Kapelle für zwei Personen geben.

Gast: -Ja, danke. Der ist besser für uns.

7. Ist hier frei?

Herr: - Ist hier frei?

Kellner: -Nein, leider nicht. Dieser Tisch ist reserviert.

Frau: -Haben Sie keinen Platz mehr frei?

Kellner: -Wir haben wirklich viele Gäste, aber ich kann Ihnen einen Tisch im anderen Raum empfehlen. Der ist am Fenster. Dort ist es viel ruhiger.

Herr: -Ja, danke. Und wir haben Durst. Bringen Sie uns bitte 2 Flaschen helles Bier und wir möchten auch die Speisekarte.

Kellner: -Ja, in Ordnung!

-Hier ist das Bier und die Speisekarte, bitte!

Kellner: -Haben Sie noch gewählt?

Frau: -Ja, wir möchten zweimal Rinderbraten mit Bratkartoffeln, einen Paprikasalat und einen Krautsalat.

Frau: -Ich trinke einen Espresso und mein Mann isst Käse.

Kellner: -Danke sehr!

8. Tischreservierung

Ober: -Restaurant Jade, Guten Abend!

Herr: Guten Abend!

Ober: Sie wünschen, mein Herr!

Herr: Für morgen Abend gegen halb neun möchte ich für vier Personen einen Tisch reservieren. Ich möchte gern einen ruhigen Ecktisch.

Ober: In Ordnung mein Herr. Wie ist Ihr Name?

Herr: Mein Name ist Spang. Ich wohne im Zimmer 183.

Ober: Geht in Ordnung. Wir haben Ihnen den Ecktisch am Kamin reserviert. Wünschen Sie noch etwas?

Gast: -Nein, danke!

9. Hier ist die Speisekarte, bitte!

Ober: -Schönen guten Tag!

Hier können Sie Platz nehmen. Ich bringe die Speisekarte.

Was essen Sie als Vorspeisen?

Herr: -Einen Pilzsalat und einen Eiersalat.

Ober: -Und essen Sie Suppe?

Herr: -Nein, wir essen heute keine Suppe.

Ober: -Was essen Sie als Hauptgericht?

Herr: -Ein Naturschnitzel und ein Wiener Schnitzel.

Ober: -Was für Beilage nehmen Sie? Wir haben Petersilienkartoffeln, Pommes frites, Reis, Bratkartoffeln.

Herr: -Ich esse Bratkartoffeln und meine Frau isst Petersilienkartoffeln.

Ober: -Haben Sie Salat gewählt?

Herr: -Ja, einen Gurkensalat und einen Tomatensalat.

Ober: -Was kann ich zum Trinken bringen?

Herr: -Zwei Flaschen Bier.

Ober: - Vielen Dank.

10. Guten Appetit!

Kellner: -Schönen guten Tag! Was darf es sein?

Dame: Ich möchte eine Gulaschsuppe und danach Apfelkuchen.

Kellner: Tut mir Leid, wir haben keine Gulaschsuppe mehr.

Dame: Was würden Sie mir dann empfehlen?

Kellner: -Vielleicht eine Rindfleischsuppe, oder Bohnensuppe mit geräuchertem Fleisch.

Dame: -Gut, dann nehme ich eine Bohnensuppe.

Kellner: -Ich bringe die Suppe sofort.

-Bitte schön, die Suppe! Guten Appetit!



Dame: Hier sehe ich aber keinen Löffel und auch der Salzstreuer fehlt.

Kellner: -Entschuldigen Sie! Ich bringe sie sofort.

11. Haben Sie schon gewählt?

Gast: -Herr Ober! Kommen Sie bitte mal!

Ober: -Haben Sie schon gewählt?

Gast: -Ja, ich möchte ein Rumpsteak essen.

Ober: Wie wünschen Sie das Steak, blutig oder durchgebraten?

Gast: Blutig, natürlich. Und ich möchte dazu einen Salatteller essen.

Ober: -Und was trinken Sie?

Gast: -Ein Glas trockenen Rotwein.

Ober: Und was essen Sie zum Nachtisch?

Gast: -Ich weiß noch nicht. Vielleicht können Sie mir etwas empfehlen?

Ober: Wir haben heute ganz frische Strudel. Sie schmecken ausgezeichnet.

Gast: -Dann bringen Sie mir bitte 2 Quarkstrudeln.

Ober: -Danke sehr.

12. Á la carte

Gast:- Herr Ober! Wir möchten gern bestellen.

Ober: -Bitte sehr! Was haben Sie gewählt?

Gast: Ich nehme Kalbsleber mit Röstkartoffeln und rohem Salat und meine Frau möchte Schweinshaxe mit Salzkartoffeln essen.

Ober: tut mir Leid, wir haben keine Schweinshaxe mehr.

Gast: Und Kalbsbraten mit Champignons?

Ober: -Ja, bitte, der schmeckt fantastisch.

Gast: -Und was für eine Beilage bieten Sie an?

Ober: -Reis, oder Karotten und Erbsen, Pommes frites.

Gast: -Ich wähle Karotten und Erbsen. Dann bringen Sie uns bitte einmal Krautsalat und einmal Kopfsalat.

Ober: -Und zum Trinken?

Gast: -Zwei Flaschen Bier.

13. Sie wünschen bitte?

Gast: Fräulein, bitte! Kommen Sie hier!

Kellnerin: -Sie wünschen, bitte?

Gast: -Soll ich noch lange auf mein Essen warten?

Kellnerin: -Nein, ich komme schon. Bitte, hier ist das Hähnchen mit Reis und Kopfsalat.

Gast: -Aber, das Hähnchen ist ganz kalt und hart. Das kann man gar nicht essen. Bringen Sie mir ein anderes, warmes Gericht! Dieses können Sie mitnehmen.

Kellnerin: -Entschuldigung! Ich bringe Ihnen natürlich ein warmes Hähnchen.

- Bitte schön, hier ist das warme Hähnchen mit Reis! Wünschen sie noch etwas? Etwas zum Trinken?

Gast: -Ja, wir möchten noch zwei Flaschen Bier.

Kellnerin: -Jawohl!

Forrás: Dr. Széllné Jakab Edit Szakmai szitiációs gyűjtemény, KIT kiadó,

## *Szakács szakmai német nyelv szituációk*

### **1.Sich vorstellen**

*Wie heißen Sie?*- Ich heiße Markus Brinkmann.

*Wie alt sind Sie?*- Ich bin 21 Jahre alt.

*Erzählen Sie alles über Sie.*

Ich bin Koch von Beruf. Ich arbeite jetzt seit 2 Jahren im Restaurant Astoria. Ich bin ledig. Mein Hobby ist Backen.

Meine Stärke sind: Pünktlichkeit, Genauigkeit, Zuverlässigkeit.

*Haben Sie noch Fragen?* Wie viel Stunden soll ich an einem Tag arbeiten?

Haben Sie in der Küche eine Uniform?

Wie viel verdiene ich pro Monat?

### **2.Hühnersuppe auf Újházy Art**

*Wie macht man Hühnersuppe?*

Zutaten sind: Huhn, Zwiebel, Tomaten, Pilze, Erbsen

Zubereitung: Das saubere Huhn in Stücke schneiden. Im kalten Wasser aufsetzen, wenn es kocht, den Schaum abschöpfen. Salzen, die Zwiebel, die Tomaten, die Gewürze dazugeben. 3 Stunden langsam kochen. Pilze und Erbsen getrennt dünsten.

Sieben, Zutaten auf Julien schneiden. Bei Servieren: zuerst Suppeneinlage (Nudeln), dann Gemüse, Fleisch

*Welche Geräte braucht man dazu?*

Geräte: Messer, Topf, Sieb

### **3. Wiener Schnitzel**

*Wie macht man Wiener Schnitzel?*

Zutaten sind: Mehl, Eier, Semmelbrösel

Zubereitung: das Fleisch waschen, schneiden, klopfen.

Beide Seiten salzen, mit Mehl, Eier, Semmelbrösel panieren.

Im Öl beide Seiten goldbraun braten.

Mit Bratkartoffeln servieren

*Welche Geräte braucht man dazu?* Geräte sind: Messer, Pfanne.

### **4 . Gemüse**

*Welche Gemüse verwenden Sie im Restaurant?*

Im Restaurant verwenden wir: Bohnen, Kraut, Spinat, Pilze, Kartoffeln, Linsen, Tomaten, Paprika, Erbsen, Gurke.

*Wie soll man Gemüse vorbereiten?*

Gemüse soll man: waschen, schneiden, schälen.

*Woraus besteht Gemüsebeilage?*

Gemüsebeilage besteht aus: Karotte, Kartoffeln, Erbse Sellerien, Gewürzmischung.

### **5. Palatschinken**

*Wie macht man Palatschinken?*

Zutaten sind: Mehl, Eier, Zucker, Quark, saure Sahne, Rosinen, Zitronen, Öl.

Zubereitung: Mehl, Eier, Milch, Zucker, Soda mischen.

Zehn Minuten ruhen lassen. In die Bratpfanne Öl geben. Beide Seiten gelb backen.

Füllung kann Kakao, Marmelade, Quak sein.

## **6. Warmes Frühstück**

*Was isst man zu Frühstück?*

Eier: Gekochte Eier, weich oder hart, Spiegelei, Rührei mit Speck oder Schinken.

Eierbrot oder Armer Ritter, Würstchen mit Senf.

*Was trinkt man?*

Man kann Kakao, Tee, Kaffee trinken.

## **7. Geflügel**

*Welche Geflügel kennen Sie?*

Ich kenne Hühner, Pute, Gans, Ente, Fasanen.

*Wie macht man Ihre Lieblingsspeise aus Geflügel?*

Hühnerbrust waschen, schneiden mit Eier, Mehl, Semelbröschen panieren. Im Öl beide Seiten goldbraun braten. Mit Kartoffeln oder Reis servieren.

## **8. Geräte, Maschinen**

- *Wo arbeiten Sie?*

- Ich arbeite im Restaurant Kulacs.

- *Welche Geräte haben Sie im Restaurant?*

- Wir haben Löffel, Gabel, Messer, tiefe Teller, flache Teller, Glas, Topf.

- *Welche Maschinen haben Sie im Restaurant?*

- Wir haben Gasherd, Elektroherd, Mikrowelle, Fritteuse, Kühlschrank, Gefrierschrank.

## **9. Arbeit in der Küche**

*Was hast du heute in der Küche gemacht?*

Ich habe VORSPEISEN, Suppen und BEILAGEN gemacht.

*Welche Suppen hast du gemacht?*

Ich habe Tomatensuppe, Gulaschsuppe, Obstsuppe gemacht.

*Hast du eine Lieblingsuppe in der Küche?*

Ja, ich mag zum Beispiel Gulaschsuppe!

*Was brauchst du zur Gulaschsuppe?*

Ich brauche Schweinefleisch, Karotte, Kartoffel, Paprika, Pfeffer, SCHMALZ, Zwiebel.

*Welche Geräte brauchst du zur Arbeit?*

Ich brauche Messer, Schneidebrett, Topf und Kochlöffel.

## **10. Fleischgericht**

*Was ist dein Lieblingsessen aus Fleisch?*

Mein Lieblingsessen ist Gulasch!

*Warum magst du es?*

Ich mag es, denn es ist typisch ungarisch!

*Aus welchem Fleisch machst du Gulasch?*

Ich mache es aus Schweinefleisch?

*Welche Gemüse benutzt du?*

Ich benutze Paprika, Tomate und Zwiebel.

*Welche Gewürze benutzt du?*

Ich benutze Paprika, Pfeffer, Knoblauch und Kümmel.

*Das ist ein gutes Essen! Womit kann man das essen?*

Gulasch ist sehr lecker zum Beispiel mit Kartoffeln oder Nudeln!

