

01 Wortfeld 1, Übung 2a

- 1 Haben Sie sich schon entschieden?
 - ◆ Ja, wir hätten gern zweimal das Tagesmenü und ein Glas Mineralwasser und eine Apfelschorle.
- 2 Hi, ich hätte gerne einen Espresso Doppio.
 - ◆ Sehr gerne, kommt sofort!
- 3 Mit welchem Gin möchtest du deinen Gin Tonic? Wir haben zehn verschiedene Sorten zur Auswahl.
- 4 Bei uns gibt es in allen Filialen in Deutschland die gleichen Gerichte.
- 5 Timo, kannst du bitte schon mal die Salate für Tisch 7 zubereiten? Einen davon bitte ohne Zwiebeln.
- 6 Die Fischsuppe ist mein ganz persönliches Rezept, viele haben mich schon danach gefragt, aber ... aber ich habe es noch keinem verraten.
- 7 Sandra, kannst du morgen die Vormittagsschicht in der Küche übernehmen?
 - ◆ Es tut mir leid, ich kann nicht. Donnerstags bin ich immer in der Berufsschule.

02 Wortfeld 1, Lernwortschatz

die Ausbildung, Ausbildungen
die Aushilfe, Aushilfen
die Auszubildende / der Auszubildende,
Auszubildende, die Auszubildenden
die Bar, Bars; hinter der Bar
die Barista / der Barista, Barista oder Baristas
der Barkeeper, Barkeeper /
die Barkeeperin, Barkeeperinnen
die Bedienung, Bedienungen
der Beikoch, Beiköche /
die Beiköchin, Beiköchinnen
der Biergarten, Biergärten
das Café, Cafés

die Fachfrau / der Fachmann für
Systemgastronomie, Fachmänner, Fachfrauen
das Fast-Food-Restaurant, Fast-Food-
Restaurants
der Geschäftsführer, Geschäftsführer /
die Geschäftsführerin, Geschäftsführerinnen
der Herd, Herde; am Herd stehen
das Hotel, Hotels
jobben, hat gejobbt
die Kneipe, Kneipen
der Koch, Köche
der Restaurantfachmann,
Restaurantfachmänner / die Restaurantfachfrau,
Restaurantfachfrauen
das Restaurant, Restaurants
der Tresen, Tresen

03 Wortfeld 2, Lernwortschatz

das Becherglas, Bechergläser
das Besteck
der Brotteller, Brotteller, der kleine Teller
das Buttermesser, Buttermesser
das Dessert, Desserts
der Dessertlöffel, Dessertlöffel, der
Vorspeisenlöffel
der Dessertteller, Dessertteller, der Mittelteller
das Fischmesser, Fischmesser
das Geschirr
die Kuchengabel, Kuchengabeln
der Kaffeelöffel, Kaffeelöffel
das Kännchen, Kännchen
das Käsemesser, Käsemesser
der Platzteller, Platzteller
das Steakmesser, Steakmesser
das Stielglas, Stielgläser
der Suppenteller, Suppenteller, der tiefe Teller
die Tafel, Tafeln

die Tafelgabel, Tafelgabeln

der Tafellöffel, Tafellöffel

das Tafelmesser, Tafelmesser

die Tasse, Tassen

der große Teller, Teller

das Tranchierbesteck

die Vorspeise, Vorspeisen

der Vorspeiseteller, Vorspeiseteller

04 Wortfeld 3, Übung 2

- Frau Nowak arbeitet als Kellnerin in einem exklusiven italienischen Restaurant. Sie erklärt uns, wie sie die Tische eindeckt:
- ◆ Als erstes die Tischwäsche. Der Chef möchte, dass alles immer gepflegt aussieht. Wir haben ausschließlich Leinentischdecken. Obendrauf kommt zusätzlich noch ein Läufer. Und für jeden Gast gibt es ein Platzdeckchen. Außerdem bekommen alle eine Baumwollserviette. Zum Glück müssen wir die Tischwäsche nicht hier bei uns reinigen, das wäre viel zu viel Arbeit. Wir benutzen Leasingwäsche, die einmal in der Woche von einer Firma geholt und gebracht wird. Für jeden Gast dann noch Geschirr und Besteck. Zum Schluss stelle ich noch die Blumenvasen und Salz- und Pfefferstreuer auf die Tische. Fertig!

05 Wortfeld 3, Lernwortschatz

der Aschenbecher, Aschenbecher

die Baumwollserviette, Baumwollservietten

die Baumwolltischdecke, Baumwolltischdecken

das Dekor, Dekors

die Dekoration

das Edelstahlbesteck

eindecken, hat eingedeckt

gepflegt aussehen, hat ausgesehen

der Läufer, Läufer

die Leasingwäsche

die Leinenserviette, Leinenservietten

die Leinentischdecke, Leinentischdecken

die Papierserviette, Papierservietten

die Papiertischdecke, Papiertischdecken

das Platzdeckchen, Platzdeckchen

das Porzellan

das Rechaud, Rechauds

der Salzstreuer, Pfefferstreuer

das Silberbesteck

das Tablett, Tablettis

die Tischwäsche

die Vase, Vasen

06 Wortfeld 4, Übung 3

- 1 Ich wünsche guten Appetit!
- 2 Darf ich Ihre Bestellung aufnehmen?
- 3 Der Tisch wird gleich frei. Einen Moment bitte!
- 4 Darf ich Ihnen die Hauptspeise servieren?

07 Wortfeld 4, Lernwortschatz

aufmerksam

aufnehmen, hat aufgenommen: eine Bestellung aufnehmen

Einen Moment bitte.

die Empfehlung, Empfehlungen

empfehlen, hat empfohlen

sich entscheiden, hat sich entschieden

die Garderobe, Garderoben

genießen, hat genossen

der Genuss, Genüsse

der Geschmack

Guten Appetit!

höflich

schmecken, hat geschmeckt

der Service

servieren, hat serviert

die Speisekarte, Speisekarten

speisen, hat gespeist

sich wohlfühlen, hat sich wohlgefühlt

zuvorkommend

08 Wortfeld 5, Übung 3

- 1 Ist alles zu Ihrer Zufriedenheit?
- 2 Es tut mir sehr leid, dass Sie so lange warten mussten.
- 3 Verzeihung, aber die Suppe ist total versalzen.
- 4 Pardon, ich bringe Ihnen gleich ein frisches Glas.
- 5 Ihr Service war, ehrlich gesagt, schon einmal besser.
- 6 Ich kümmere mich sofort um Ihre Reklamation.
- 7 Lauwarm? Oh Verzeihung, dann nehmen wir den Fisch natürlich zurück.
- 8 Pardon, aber das kann ich nicht essen. Das ist viel zu zäh.
- 9 Ich bedaure sehr, dass Sie mit dem Service heute so unzufrieden waren.
- 10 Darf ich Ihnen einen Espresso aufs Haus bringen?

09 Wortfeld 5, Lernwortschatz

anbrennen, ist angebrannt

die Aufmerksamkeit

aufs Haus

bedauern, hat bedauert

die Beschwerde, Beschwerden

durch sein

„Es tut mir leid.“

Hektik verbreiten, hat verbreitet

sich um etwas kümmern, hat sich gekümmert

lauwarm

„Pardon“

die Reklamation, Reklamationen

Ruhe bewahren, hat Ruhe bewahrt

schmutzig

übertreiben, hat übertrieben

verbrennen, hat verbrannt / ist verbrannt

verkochen, hat verkocht

versalzen, hat versalzen

„Verzeihung“

zäh

die Zufriedenheit

zurücknehmen, hat zurückgenommen

10 Wortfeld 6, Übung 3

- 1 Ich bezahle die Apfelschorle, den Kaffee und das Schnitzel.
 - ◆ Und ich den Rest.
- 2 Das macht 13,20.
 - ◆ Machen Sie 14.
- 3 Ich würde gern bezahlen.
 - ◆ Rechnung kommt sofort. Brauchen Sie einen Bewirtungsbeleg?
 - Ja bitte.
- 4 Die Rechnung bitte.
 - ◆ Bringe ich Ihnen gleich.
 - Sagen Sie, nehmen Sie auch Karte?
- 5 Das macht dann genau 15 Euro.
- 6 Also ein Tisch für 20 Personen um 19 Uhr. Darf ich nach dem Anlass fragen?
 - ◆ Wie feiern meinen 40.
 - Ah, wenn Sie mögen, decke ich den Tisch dann etwas festlicher ein.
 - ◆ Ja, gern.

11 Wortfeld 6, Lernwortschatz

die Adresse, Adressen

der Anlass, Anlässe

ausstellen, hat ausgestellt

bar bezahlen, hat bar bezahlt

bewirten, hat bewirtet

die Bewirtung, Bewirtungen

der Bewirtungsbeleg, Bewirtungsbelege

„Das macht 23 Euro.“
die EC-Karte, Karten
das Gericht, Gerichte
gesamt
das Getränk, Getränke
getrennt bezahlen, hat bezahlt
die Kreditkarte, Kreditkarten
die Mehrwertsteuer
die Rechnung, Rechnungen
der Rechnungsbetrag, Rechnungsbeträge
die Rechnungsnummer, Rechnungsnummern
die Rechnungsstellung, Rechnungsstellungen
etwas steuerlich absetzen, hat abgesetzt
die Steuernummer, Steuernummern
der Steuersatz, Steuersätze
total
das Trinkgeld, Trinkgelder
die Umsatzsteuer
die Unterschrift, Unterschriften
zusammen bezahlen, hat zusammen bezahlt

12 Wortfeld 7, Übung 3

- 1 (Tiergeräusch Schwein)
- 2 (Tiergeräusch Kuh)
- 3 (Tiergeräusch Lamm)
- 4 (Tiergeräusch Huhn)
- 5 (Tiergeräusch Gans / Ente)

13 Wortfeld 7, Lernwortschatz

der Broiler, Broiler
die Ente, Enten
die Entenbrust, Entenbrüste
das Filet, Filets
die Gans, Gänse
das Geflügel
das Hackfleisch

das Hähnchen, Hähnchen
der Hase, Hasen
das Hühnchen, Hühnchen
das Kalb, Kälber
die Keule, Keulen
das Kotelett, Koteletts
lagern, hat gelagert
das Lamm, Lämmer
pökeln, hat gepökelt
die Pute, Puten
räuchern, hat geräuchert
das Reh, Rehe
das Rind, Rinder
das Schnitzel, Schnitzel
das Schwein, Schweine
das Steak, Steaks
tiefgefrieren, hat tiefgefroren
das Wild

14 Wortfeld 8, Übung 3

Pochierter Fisch
Man wäscht den Fisch innen und außen unter kaltem, fließendem Wasser ab. Dann legt man den Fisch in einen Topf und übergießt ihn mit einer Boullion. Man deckt den Topf zu, erhitzt bis zum Siedepunkt, verringert die Temperatur und lässt den Fisch etwa 15 Minuten ziehen. Dann nimmt man den Topf vom Feuer und lässt den Fisch weitere 15 Minuten darin abkühlen. Nun hebt man den Fisch aus dem Topf und legt ihn auf eine große Platte. Man enthäutet den Fisch mit einem kleinen, scharfen Messer, indem man die Haut auf beiden Seiten an der Schwanzflosse einschneidet und bis zu den Kiemen hin abzieht.
Um den Fisch zu entgräten, zerteilt man die obere Lage mit einem scharfen Messer in einzelne Portionen, bis zur Hauptgräte. Dabei sollte man darauf achten, Kopf und Schwanz unbeschädigt zu lassen. Dann hebt man die Hauptgräte ab und zerteilt die untere Lage Fisch in Portionen.
Warm servieren!

15 Wortfeld 8, Lernwortschatz

abkühlen lassen, hat abkühlen lassen

die Boullion, Boullions / die Brühe, Brühen

entgräten, hat entgrätet

enthäuten, hat enthäutet

die Flossen, Flossen

die Gräte, Gräten

die Hauptgräte, Hauptgräten

die Kieme, Kiemen

das Krestier, Krestiere

der Lachs, Lachse

Meeresfrüchte

pochieren, hat pochiert

die Rückenflosse, Rückenflossen

die Schuppe, Schuppen

die Schwanzflosse, Schwanzflossen

der Seefisch, Seefische

der Kabeljau, Kabeljaue

die Dorade, Doraden

der Thunfisch, Thunfische

der Siedepunkt, Siedepunkte

der Süßwasserfisch, Süßwasserfische

die Forelle, Forellen

der Karpfen, Karpfen

der verarbeitete Fisch, Fische

der Matjeshering

der Rollmops

Räucherlachs

zerteilen, hat zerteilt

16 Wortfeld 9, Übung 3

- Frau Bergmann, können Sie bitte für heute Abend Wurst- und Käseplatten für 15 Personen vorbereiten? Die Gäste wünschen sich eine leichte Brotzeit.

- ◆ Ja, klar. Haben die Gäste besondere Wünsche?

- Die Gäste wollen ein leichtes Abendessen. Also achten Sie darauf, verschiedene Hartkäse und Weichkäse zu wählen, die einen geringen Fettgehalt haben. Bei der Wurst würde ich etwas von dem Aufschnitt nehmen, den wir heute Morgen geliefert bekommen haben. Nur die Salami ist am Stück, die muss noch aufgeschnitten werden.

17 Wortfeld 9, Lernwortschatz

der Aufschnitt

die Brotzeit, Brotzeiten

der Fettgehalt

der Käse, Käse

der Frischkäse: Quark, Mozzarella

der Hartkäse: Parmesan

der Weichkäse: Camembert

der Sauermilchkäse: Harzer

die Käseplatte / die Wurstplatte, -platten

der Kochschinken, Schinken

am Stück

die Wurst

die Brühwurst: Lyoner

die Kochwurst: Leberwurst / Streichwurst

die Rohwurst: Salami, Mettwurst, Teewurst

18 Wortfeld 10, Übung 3

Für einen Obstsalat knackt man zuerst die Walnüsse und stellt sie auf die Seite. Sie kommen nämlich erst kurz vor dem Servieren in den Salat, damit sie schön knackig bleiben. Anschließend presst man den Zitronensaft aus. Dann schält man Birnen, Orangen und Kiwis und schneidet alles klein. Erst danach bereitet man die Äpfel und Bananen vor, denn sie werden schnell braun. Zuletzt vermengt man alles und lässt es durchziehen.

19 Wortfeld 10, Lernwortschatz

auspressen, hat ausgepresst

das Beerenobst

die Brombeere, Brombeeren

die Heidelbeere, Heidelbeeren

die Johannisbeere, Johannisbeeren

die Preiselbeere, Preiselbeeren

die Erdbeere, Erdbeeren

die Traube, Trauben

das Kernobst

der Apfel, Äpfel

die Birne, Birnen

das Kompott

die Marmelade, Marmeladen

das Mus

der Obstsalat, Obstsalate

schälen, hat geschält

das Schalenobst

die Walnuss, Walnüsse

die Haselnuss, Haselnüsse

die Mandel, Mandeln

das Steinobst

die Aprikose, Aprikosen

die Kirsche, Kirschen

der Pfirsich, Pfirsiche

die Pflaume, Pflaumen

die Südfrucht, Südfrüchte

die Ananas, Ananas

die Avocado, Avocados

die Banane, Bananen

die Kiwi, Kiwis

die Mango, Mangos

die Maracuja, Maracujas

die Orange, Orangen

das Trockenobst

die Rosine, Rosinen

vermengen, hat vermengt

20 Wortfeld 11, Übung 4

- 1 Für eine klare Gemüsebrühe kochen Sie Wasser mit Suppengrün und etwas Salz.
- 2 Sie mögen cremige Suppen? Dann probieren Sie doch einmal eine mit Spargel.
- 3 Wenn Sie Nudelauflauf mit Gemüse ergänzen möchten, mischen Sie doch einmal etwas Brokkoli unter.
- 4 Meerrettich passt gut zu geräuchertem Fisch. Das muss man allerdings mögen, denn er schmeckt ziemlich scharf.
- 5 Im Herbst haben Pilze wie der Pfifferling Saison. Stehen bei Ihnen dann auch viele Pilzgerichte auf der Karte?

21 Wortfeld 11, Lernwortschatz

die Artischocke, Artischocken

der Austernpilz, Austernpilze

der Brokkoli, Brokkoli / Brokkolis

der Champignon, Champignons

die Erbse, Erbsen

die Frühlingszwiebel, Frühlingszwiebeln

halbieren, hat halbiert

in Ringe schneiden, hat geschnitten

der Meerrettich, Meerrettiche

der Pfifferling, Pfifferlinge

der Spargel, Spargel

der Spinat

der Steinpilz, Steinpilze

das Suppengrün

vierteln, hat geviertelt

würfeln, hat gewürfelt

die Zucchini, Zucchini

22 Wortfeld 12, Übung 4

Hallo, liebe Radiozuhörer, schön, dass Sie auch heute wieder dabei sind. Jetzt im Spätsommer gibt es überall so wunderbar frisches Obst und Gemüse, dass ich mir dachte, wir kochen heute einmal einen Gemüseeintopf zusammen. Bevor wir loslegen, erzähl' ich Ihnen, was Sie dafür

brauchen: Als Basis nehmen wir etwas, das schön satt macht, z.B. Kartoffeln, Linsen oder Bohnen. Für die heutige Variante habe ich Bohnen gekauft und in Wasser eingeweicht. Langsam gibt es auf den Märkten ja auch wieder Kohlgemüse. Ich empfehle für den Eintopf einen kleinen Wirsing. Und, weil ich finde, dass jeder Gemüseeintopf Farbe braucht, kommen bei mir in jedem Fall Karotten und eine kleine Aubergine dazu. Anstatt Zwiebeln oder Schalotten nehme ich persönlich lieber eine Stange Lauch, am besten in dünne Ringe geschnitten. Das war's dann auch schon fürs Erste. Zu den Gewürzen und Kräutern kommen wir später. Fangen wir an.

23 Wortfeld 12, Lernwortschatz

die Aubergine, Auberginen
das Blattgemüse, Blattgemüse
die Bohne, Bohnen
der Chicorée
der Fenchel
das Fruchtgemüse, Fruchtgemüse
die Hülsenfrucht, Hülsenfrüchte
die Karotte, Karotten
das Kohlgemüse, Kohlgemüse
der Kräuterseitling, Kräuterseitlinge
der Lauch, Lauche
die Linse, Linsen
der Mais
die Morchel, Morcheln
der Mu-Err-Pilz, Mu-Err-Pilze
die Rote Bete, Rote Beten
das Sauerkraut
die Schalotte, Schalotten
der Trüffel, Trüffeln / Trüffel
verzehren, hat verzehrt
der Wirsing
das Wurzelgemüse, Wurzelgemüse
das Zwiebelgemüse, Zwiebelgemüse

24 Wortfeld 13, Übung 2

- Wenn man auf ein Fest eingeladen ist, wird oft erwartet, dass man etwas zu essen mitbringt. Besonders beliebt sind Nachspeisen oder Salate. Aber nicht nur gemischte Salate, sondern besonders Nudel- und Kartoffelsalate oder auch Salatkreationen mit Couscous sind gerne gesehen. Ein Klassiker ist der Griechische Salat.
Die typischen Zutaten sind Eisbergsalat, Paprika, Oliven, Gurken, Zwiebeln und Feta. Das Dressing ist relativ leicht und besteht meist aus Olivenöl und Essig, Salz und Pfeffer. Gerne können auch einige frische Kräuter hinzugefügt werden.
- ♦ Ich bringe gern eine große Schale mit Rohkost mit. Ich schneide Karotten, Gurken, Paprika in lange Streifen, dazu mache ich einen Kräuterquark als Dip. Lecker, frisch und knackig!

25 Wortfeld 13, Lernwortschatz

Croutons
das Dressing, Dressings
der Eisbergsalat
die Endivie; der Endiviensalat
der Feldsalat
mischen, hat gemischt
der Griechische Salat, Salate
der Kartoffelsalat, Kartoffelsalate
knackig
der Kürbiskern, Kürbiskerne
der Lollo rosso
der Nudelsalat, Nudelsalate
der Putenbruststreifen, Putenbruststreifen
der Radicchio
die Rinderfiletspitze, Rinderfiletspitzen
die Rohkost
der Romanasalat
der Rucola
der Sonnenblumenkern, Sonnenblumenkerne

welk

26 Wortfeld 14, Lernwortschatz

ausnehmen, hat ausgenommen

blanchieren, hat blanchiert

entbeinen, hat entbeint

entgräten, hat entgrätet

enthäuten, hat enthäutet

entschuppen, hat entschuppt

filetieren, hat filetiert

hacken, hat gehackt

marinieren, hat mariniert

panieren, hat paniert

portionieren, hat portioniert

putzen, hat geputzt

raspeln, hat geraspelt

schälen, hat geschält

in Scheiben schneiden, hat geschnitten

würzen, hat gewürzt

zerkleinern, hat zerkleinert

zerlegen, hat zerlegt

27 Wortfeld 15, Übung 4

1 (Zischen, wenn man etwas brät)

2 (Geräusch, wenn man Gemüse hobelt)

3 (Messerschleifgeräusch)

4 (Mikrowellengeräusch, dann Klingeln einer Mikrowelle, die gerade fertig ist)

5 (Spülmaschinengeräusch)

6 (Geräusch von kochendem, blubberndem Wasser)

28 Wortfeld 15, Lernwortschatz

das Backrohr, Backrohre

die Fritteuse, Fritteusen

der Gemüsehobel, Gemüsehobel

das Gemüsemesser, Gemüsemesser

die Geschirrspülmaschine,
Geschirrspülmaschinen

das Hackbeil, Hackbeile

der Induktionsherd, Induktionsherde

die Kippbratpfanne, Kippbratpfannen

der Kochkessel, Kochkessel

der Kochtopf, Kochtöpfe

der Küchenkutter, Küchenkutter

die Küchenwaage, Küchenwaagen

die Mikrowelle, Mikrowellen

das Mikrowellengerät, Mikrowellengeräte

der Pürierstab, Pürierstäbe

der Schneebesen, Schneebesen

der Schnellgarer, Schnellgarer

das Sieb, Siebe

der Spachtel, Spachtel

der Sparschäler, Sparschäler

das Umluftgerät, Umluftgeräte

das Utensil, Utensilien

der Wetzstahl, Wetzstähle

29 Wortfeld 16, Übung 4

Nudeln mit Putengeschnetzeltem

1 Das Fleisch fein in Stücke schneiden und mit dem Mehl mischen. Den Lauch in Ringe schneiden. Die Champignons vierteln.

2 Das Bratöl erhitzen, das Putenfleisch darin in ca. 5 Minuten anbraten.

3 Lauch und Champignons dazugeben, anschwitzen und alles ca. 5 Minuten dünsten.

4 Mit der Sahne ablöschen und etwas einkochen lassen.

5 Das Geschnetzelte mit Salz und Pfeffer abschmecken.

6 Währenddessen Nudeln kochen.

7 Die Nudeln und das Geschnetzelte auf Tellern anrichten.

8 Mit etwas Salat garnieren.

30 Wortfeld 16, Lernwortschatz

ablöschen, hat abgelöscht

abschmecken, hat abgeschmeckt

abschrecken, hat abgeschreckt

anbraten, hat angebraten

anrichten, hat angerichtet

anschwitzen, hat angeschwitzt

aufkochen, hat aufgekocht

backen, hat gebacken

blutig

braten, hat gebraten

dämpfen, hat gedämpft

dosieren, hat dosiert

drüberstreuen, hat drübergestreut

dünsten, hat gedünstet

einkochen, hat eingekocht

erhitzen, hat erhitzt

frittieren, hat frittiert

garnieren, hat garniert

garziehen, hat gargezogen

gratinieren, hat gratiniert

grillen, hat gegrillt

kochen, hat gekocht

medium

pürieren, hat püriert

rösten, hat geröstet

schmoren, hat geschmort

schwenken, hat geschwenkt

überbacken, hat überbacken

unterrühren, hat untergerührt

31 Wortfeld 17, Übung 5

1 Für Laien klingt das vielleicht komisch, aber viele süße Desserts schmecken am besten,

wenn man sie mit ein klein wenig Salz abschmeckt.

2 Oje, jetzt habe ich ganz vergessen, den Ofen anzumachen. Dabei ist der Kuchenteig schon fertig.

3 Für den Spargelrisotto benötigen Sie 3 Zwiebeln, ein halbes Kilo Risottoreis, 3 Esslöffel Butter, 1,5 Liter Brühe, 100 Milliliter Weißwein, 1 Kilo Spargel, Salz und Pfeffer.

4 Man fülle die fertige Suppe in tiefe Teller und garniere sie ganz nach Geschmack mit ein paar Blättern Minze.

32 Wortfeld 17, Lernwortschatz

abwiegen, hat abgewogen

aufgießen, hat aufgegossen

bestäuben, hat bestäubt

die Brühe, Brühen

circa

der Esslöffel, Esslöffel

feuerfest

glasig

das Gramm, Gramm

das Kilogramm, Kilogramm

der Liter, Liter

die Mengenangabe, Mengenangaben

der Messbecher, Messbecher

die Messerspitze, Messerspitzen

der Milliliter, Milliliter

nehmen, hat genommen: man nehme

die Portion, Portionen

die Prise, Prisen

das Rezept, Rezepte

der Teelöffel, Teelöffel

vorheizen, hat vorgeheizt

die Zutat, Zutaten

33 Wortfeld 18, Lernwortschatz

der Bärlauch
das Basilikum
der Dill
hacken, hat gehackt
das Heilkraut, Heilkräuter
das Kräuterbeet, Kräuterbeete
die Kräutermischung, Kräutermischungen
das Küchenkraut, Küchenkräuter
die Minze
die Petersilie
pflücken, hat gepflückt
der Rosmarin
der Salbei
sammeln, hat gesammelt
schneiden, hat geschnitten
der Schnittlauch
der Thymian
trocknen, hat getrocknet

34 Wortfeld 19, Lernwortschatz

abschmecken, hat abgeschmeckt
bitter
der Chili, Chilis
der Curry / das Curry, Currys
das Gewürz, Gewürze
grobkörnig
der Ingwer, Ingwer
die Kaper, Kapern
der Kardamom / das Kardamom, Kardamome
der Koriander, Koriander
der Kreuzkümmel, Kreuzkümmel
die Kurkuma, Kurkumen
das Lorbeerblatt, Lorbeerblätter
mahlen, hat gemahlen

mild
der Mörser, Mörser
der Muskat, Muskat
die Nelke, Nelken
der Cayennepfeffer, Cayennepfeffer
pikant
der Piment / das Piment, Pimente
der Safran, Safrane
salzig
sauer
scharf
der Sternanis, Sternanise
süß
die Vanille
zerstoßen, hat zerstoßen
der Zimt, Zimte

35 Wortfeld 20, Lernwortschatz

das Aroma, Aromen
der Ballaststoff, Ballaststoffe
der Brennwert, Brennwerte
das Calcium
das Eiweiß, Eiweiße
der Emulgator, Emulgatoren
die Energie
das Enzym, Enzyme
der Farbstoff, Farbstoffe
das Fett, Fette
der Inhaltsstoff, Inhaltsstoffe
die Kalorie, Kalorien
das Kohlenhydrat, Kohlenhydrate
der Konservierungsstoff, Konservierungsstoffe
das Lebensmittel, Lebensmittel
der Mineralstoff, Mineralstoffe
der Nährstoff, Nährstoffe

der Nährwert, Nährwerte

die Nährwerttabelle, Nährwerttabellen

das Protein, Proteine

das Vitamin, Vitamine

der Zusatzstoff, Zusatzstoffe

36 Wortfeld 21, Übung 4/1

1 Guten Tag. Wollen Sie das Tagesmenü von der Abendkarte oder lieber à la carte bestellen?

◆ Gerne à la carte.

Hier die Speise- und die Getränkekarte. Als ersten Gang kann ich die Kartoffelcremesuppe empfehlen ...

37 Wortfeld 21, Übung 4/2

2 Wollen wir heute Essen gehen? Ich würde gerne mal zu „La Fenice“.

◆ Ist das das Wirtshaus am See?

Ja, die haben wechselnde Tagesgerichte und neuerdings auch eine Brotzeitkarte. Ich würde es gerne ausprobieren.

38 Wortfeld 21, Lernwortschatz

à la carte

die Abendkarte, Abendkarten

die Beilage, Beilagen

die Brotzeitkarte, Brotzeitkarten

das Dessert, Desserts

der erste Gang, Gänge

die Frühstückskarte, Frühstückskarten

für unsere kleinen Gäste

das Gericht, Gerichte

die Getränkekarte, Getränkekarten

das Hauptgericht, Hauptgerichte /
die Hauptspeise, Hauptspeisen

das Mittagmenü, Mittagmenüs

die Nachspeise, Nachspeisen

die Saisonkarte, Saisonkarten

die Sättigungsbeilage, Sättigungsbeilagen

das Tagesgericht, Tagesgerichte

die Vorspeise, Vorspeisen

das Wirtshaus, Wirtshäuser

die Wochenkarte, Wochenkarten

39 Wortfeld 22, Übung 2b

1 Wir nehmen zweimal die Johannisbeerschorle, zwei Limos und ein Pils.

2 Ich hätte gerne ein Mineralwasser.

3 Für meinen Mann bitte einen Weißwein und ich hätte gerne ein kleines Bier.

4 Für mich bitte einen Spritzer.

5 Wir hätten gerne 2 Kölsch und einen Rotwein.

6 Wir hätten gerne 4 Glas Sekt zum Anstoßen.

40 Wortfeld 22, Lernwortschatz

alkoholfrei

anstoßen, hat angestoßen

der Aperitif, Aperitifs

das Bier, Biere

fruchtig

der Fruchtsaft, Fruchtsäfte

halbtrocken

die Kohlensäure

kräftig

leicht

die Limo, Limos

die Limonade, Limonaden

das Mineralwasser, Mineralwässer

der Prosecco, Proseccos

das Radler, Radler

der Rotwein, Rotweine

die Schorle, Schorle

der Sekt, Sekte

der Weißwein, Weißweine

41 Wortfeld 23, Lernwortschatz

der Ausschank
ausschenken, hat ausgeschenkt
die Bar, Bars
der Cocktail, Cocktails
das Eis, auf Eis
der Flaschenöffner, Flaschenöffner
der Hauswein, Hausweine
der Korken, Korken
der Korkenzieher, Korkenzieher
der Kronkorken, Kronkorken
der Longdrink, Longdrinks
der offene Wein, Weine
das Fass, Fässer; vom Fass
die Schanklizenz, Schanklizenzen
die Sperrstunde
der Zapfhahn, Zapfhähne
zapfen, hat gezapft

42 Wortfeld 24, Übung 4

- 1 Ich empfehle meinen Gästen abends Kaffee ohne Koffein, damit sie besser schlafen können.
- 2 Bitte ein Kännchen Schwarztee. Bitte nur kurz ziehen lassen – er verliert sonst seine anregende Wirkung.
- 3 Die Geschmäcker sind sehr verschieden. Viele unsere Gäste trinken Espresso oder Cappuccino, aber inzwischen bestellen auch wieder viele Filterkaffee. Deshalb haben wir verschiedene Kaffeemaschinen in unserem Restaurant.
- 4 Viele Gäste süßen ihren Tee mit Süßstoff, weil er weniger Kalorien hat. Ich empfehle immer Kandiszucker, der hat das beste Aroma.
- 5 Unsere Kaffeemühle befindet sich in unserem Restaurantbereich und nicht in der Küche. Sie ist zwar etwas laut, verbreitet aber einen schönen Duft nach frischen Kaffeebohnen. Das lieben unsere Gäste.

43 Wortfeld 24, Lernwortschatz

anregend
aufbrühen, hat aufgebrüht
aufschäumen, hat aufgeschäumt
das Aroma, Aromen
der Becher, Becher
der Filterkaffee
der Früchtetee, Früchtetees
das Heißgetränk, Heißgetränke
die Kaffeebohne, Kaffeebohnen
die Kaffeemühle, Kaffeemühlen
der Kandiszucker
die Kanne, Kannen
das Koffein
mahlen, hat gemahlen
der Milchschaum
rösten, hat geröstet
der Süßstoff, Süßstoffe
der Teebeutel, Teebeutel
ziehen lassen, hat ziehen lassen
die Ziehzeit, Ziehzeiten

44 Wortfeld 25, Übung 4

- 1 Ich hätte gerne das Frühstück Paris. Bringen Sie mir zum Croissant bitte eine Extraportion Marmelade.
- 2 Sagen Sie, könnte ich beim Frühstück Wien statt Kuchen auch Plundergebäck bekommen? Das ist bei Ihnen immer so schön saftig.
- 3 Könnten Sie uns statt des Fladenbrottes vielleicht einfach mehr Brötchen bringen? Am liebsten hätten wir welche aus Hafer oder Roggen.
- 4 Zum Frühstück München servieren wir zwei knusprige Brezen, Butter und Käse.
- 5 Ich vertrage keine Weizenprodukte. Bringen Sie mir das Frühstück Vital deshalb am besten mit Dinkelbrötchen.

45 Wortfeld 25, Lernwortschatz

das Baguette, Baguettes
ballaststoffreich
der Biskuit, Biskuits
der Blätterteig, Blätterteige
die Brezel, Brezeln
das Brötchen, Brötchen
das Croissant, Croissants
der Dinkel
das Fladenbrot, Fladenbrote
das Getreide, Getreide
der Hafer
der Hefeteig, Hefeteige
das Kastenbrot, Kastenbrote
körnig / kernig
knusprig
der Laib, Laib
das Mehrkornbrot, Mehrkornbrote
der Mürbeteig, Mürbeteige
das Plundergebäck, Plundergebäcke
der Roggen
saftig
der Strudel, Strudel
der Weizen

46 Wortfeld 26, Übung 2b

- 1 Der Unterschied zum Europäischen Frühstück besteht beim Amerikanischen Frühstück vor allem darin, dass es auch warme Speisen gibt. Es besteht meist aus vielen Komponenten. Es gibt herzhaft, süße und zum Teil auch sehr reichhaltige Speisen. Besonders für das Spiegelei gibt es verschiedenste Zubereitungsmöglichkeiten.
- 2 Besonders in Großstädten hat es sich in den letzten Jahren etabliert, sich sonntags mit Freunden zum Brunch zu treffen. Viele Restaurants und Cafés haben sich darauf eingestellt und bieten am Sonntagvormittag große Frühstückbuffets an. Dort findet man

meist nicht nur klassische Frühstücksgerichte, sondern es gibt auch Speisen wie Pasta, Salate oder Fisch- und Fleischgerichte. Je nach Restaurant fällt die Auswahl an Speisen ganz unterschiedlich aus.

- 3 Der Klassiker, vor allem in Hotels im deutschsprachigen Raum, ist das Kontinentale Frühstück. Es besteht meist aus einer Auswahl an Brötchen und häufig einem Croissant, unterschiedlichen Marmeladen, sowie Butter und Kaffee. Manchmal können auch noch ein kleines Müsli oder ein weichgekochtes Ei hinzukommen.
- 4 Bohnen, Speck und Würstchen und nicht zu vergessen ein kross gebratenes Spiegelei – das sind die bekanntesten Zutaten für das Englische Frühstück. Es hat eine lange Tradition und besteht meist aus warmen und kalten Speisen. Auch ein frisch gepresster Saft gehört in der Regel dazu, denn Vitamine sollen nicht fehlen. Das Frühstück enthält außerdem oft ein Müsli oder auch ein Porridge sowie die klassischen Speisen wie Eier mit Speck und Bohnen. Egal in welcher Form Sie dieses Frühstück zu sich nehmen, eins ist sicher: Nach einem kompletten Englischen Frühstück ist keiner mehr hungrig.

47 Wortfeld 26, Lernwortschatz

der Aufstrich, Aufstriche
der Brunch, Brunche / Brunches
das hartgekochte Ei, das weichgekochte Ei, Eier
das Amerikanische Frühstück
das Englische Frühstück
das Kontinentale Frühstück
das Frühstücksbuffet, Frühstückbuffets
der Joghurt, Joghurts
herzhaft
der Honig, Honige
die Konfitüre, Konfitüren /
die Marmelade, Marmeladen
die Margarine, Margarinen
das Müsli, Müslis

das Omelette, Omelettes

das Rührei, Rühreier

der Speck, Specke

das Spiegelei, Spiegeleier

48 Wortfeld 27, Lernwortschatz

das Antioxidationsmittel, Antioxidationsmittel

ausweisen, hat ausgewiesen

deklarationspflichtig

der Farbstoff, Farbstoffe

der Geschmacksverstärker,
Geschmacksverstärker

geschwärzt

geschwefelt

konservieren, hat konserviert

der Konservierungsstoff, Konservierungsstoffe

oxidieren, hat / ist oxidiert

das Phosphat, Phosphate

das Süßungsmittel, Süßungsmittel

wachsen, hat gewachst

der Zusatzstoff, Zusatzstoffe

49 Wortfeld 28, Übung 4

Wir servieren täglich drei Mahlzeiten, aus denen man wählen kann. Die meisten wählen Vollkost, also das reguläre Essen. Für Menschen mit bestimmten Krankheiten bieten wir leichte Kost an. Und für Patienten, die kein Fleisch essen, gibt es natürlich eine vegetarische Variante. Mit Eiern, Fisch, Sellerie usw. sind wir vorsichtig, da sie bei manchen Menschen Allergien auslösen. Auch Nüsse, besonders Erdnüsse sind für manche Menschen ein Problem. Bei Vegetariern denkt man schnell, Produkte aus Soja sind die Lösung, aber das stimmt nicht, denn manche Patienten sind hierauf allergisch. Es ist ziemlich kompliziert, beim Kochen immer alle Allergene im Blick zu haben, aber unser Küchenteam ist darauf spezialisiert.

50 Wortfeld 28, Lernwortschatz

das Allergen, Allergene

die Erdnuss, Erdnüsse

das Gluten

das Krebstier, Krebstiere

die leichte Kost

die Lupine, Lupinen

das Milchprodukt, Milchprodukte

die Schalenfrucht, Schalenfrüchte

das Schwefeldioxid, Schwefeldioxide

der Sellerie, Sellerie / Selleries

der Senf, Senfe

der Sesam, Sesams

das Sulfit, Sulfite

das Soja / die Soja, Sojen

vegetarisch

die Vollkost

das Weichtier, Weichtiere

51 Wortfeld 29, Übung 6b

- 1 Ich habe die Krankheit schon seit einigen Jahren. Damals ging es mir ein paar Tage sehr schlecht. Ich wusste erst gar nicht, was mit mir los ist, aber der Arzt hat dann festgestellt, dass ich krank bin. Seitdem ist Essen ziemlich kompliziert geworden. Ich spritze mir jetzt zu jedem Essen Insulin und kontrolliere meine Blutwerte ein paar Mal am Tag. Aber so kann ich zum Glück fast alles essen und trinken.
- 2 Mannomann, es fällt mir so schwer. Seit vier Wochen esse ich keine Schokolade, keinen Kuchen, keine Gummibärchen – nichts. Und Alkohol ist auch gestrichen. Zusätzlich versuche ich, jeden Tag mindestens 30 Minuten Sport zu machen. In den letzten Jahren habe ich viel gearbeitet und viel zu wenig auf meinen Körper geachtet. Inzwischen bin ich für meine Größe eindeutig zu schwer.
- 3 Wenn ich in der Früh Müsli esse, wird mir total übel. Ich hasse das. Dann geht es mir echt schlecht. Haferflocken und so sind nicht das Problem, aber die Milch. Ich muss auch ziemlich aufpassen, was ich esse. Meine Eltern helfen mir dabei, denn das ist ganz schön kompliziert.

- 4 Zum Glück weiß ich inzwischen, was das Problem ist. Lange Zeit hatte ich das Gefühl, ich vertrage überhaupt kein Essen mehr. Aber dann hab' ich festgestellt, dass nur manche Produkte nicht gut für mich sind. Ich kann zum Beispiel viele Brotsorten nicht essen oder ganz normale Nudeln gehen auch nicht. Reis vertrage ich zum Glück, denn ich liebe die asiatische Küche.
- 5 Seit einiger Zeit geht es mir nach dem Essen oft nicht gut. Ich war deshalb vor kurzem beim Arzt. Der hat verschiedene Tests mit mir gemacht. Er sagt, so kann er überprüfen, welche Lebensmittel ich nicht vertrage. Nächste Woche bekomme ich die Ergebnisse. Ich hoffe, dann weiß ich mehr. Aber ich bin auch ein bisschen aufgeregt, weil ich ja dann vielleicht meine Ernährung ziemlich ändern muss, was mir bestimmt schwerfallen wird.

52 Wortfeld 29, Lernwortschatz

anbauen, hat angebaut
die Bio-Qualität, Bio-Qualitäten
der Diabetes, Diabetes
sich bewusst ernähren, hat sich ernährt
fettreduziert
die Glutenunverträglichkeit,
Glutenunverträglichkeiten
halal
koscher
die Laktoseintoleranz, Laktoseintoleranzen
die Lebensmittelunverträglichkeit,
Lebensmittelunverträglichkeiten
regional
die Sojamilch
der Tofu
das Übergewicht
vegan
der Veganer, Veganer /
die Veganerin, Veganerinnen
vertragen, hat vertragen

53 Wortfeld 30, Übung 4

Frau Bergmann, wir haben fast keine Kartoffeln und keinen Wein mehr, ich habe vergessen zu bestellen. Können Sie das bitte für mich übernehmen? Rufen Sie bei Fritzis Lebensmittelgeschäft an und fragen nach deren Lieferkonditionen. Und wir müssen natürlich wissen, wie hoch die Versandkosten sind. Mich interessiert, ob wir in Vorauszahlung gehen müssen oder ob wir die Lebensmittel auf Rechnung bestellen können. Außerdem muss ich wissen, wann der nächste Liefertermin ist. Anschließend geben Sie bitte die Bestellung auf.

54 Wortfeld 30, Lernwortschatz

die Annahme
aufgeben, hat aufgegeben; eine Bestellung aufgeben
bestellen, hat bestellt; auf Rechnung bestellen
brutto
der Bestellschein, Bestellscheine
die Bestellung, Bestellungen
der Gewinn, Gewinne
das Lager, Lager
der Lieferant, Lieferanten
die Lieferung, Lieferungen
Lieferkonditionen
liefern, hat geliefert
der Lieferschein, Lieferscheine
der Liefertermin, Liefertermine
netto
die Preisliste, Preislisten
das Umtauschrecht
Versandkosten
die Vorauszahlung, Vorauszahlungen

55 Wortfeld 31, Übung 2a

Wenn das schmutzige Geschirr in die Küche gebracht wird, musst du es in die Spülmaschine einräumen und natürlich auch alle anderen Utensilien, die zum Kochen verwendet werden. Leider sind die Pfannen bei uns im Restaurant nicht spülmaschinenfest, deshalb müssen wir sie

mit der Hand abspülen. Das Geschirr kann aber problemlos in der Maschine gewaschen werden. Ich liebe es, die Spülmaschine einzuräumen, weil es so schnell geht und die Küche gleich wieder ordentlich aussieht. Dann einfach einschalten – und fertig. Danach muss dann aber auch alles wieder ausgeräumt werden, das mache ich nicht so gerne.

Ach ja, die Tabs für die Spülmaschine und das Spülmittel, das du brauchst, um die Pfannen mit der Hand abzuspülen, findest du im Schrank unter dem Spülbecken.

56 Wortfeld 31, Übung 2b

Die meisten Angestellten hier sind sehr umweltbewusst und achten darauf, den Müll getrennt zu entsorgen. Es gibt eine Tonne für Restmüll, Papiermüll und Plastikmüll. Essensreste und Biomüll kommen in Speiserestbehälter, die regelmäßig ausgetauscht werden und anschließend verwertet werden.

Die Flaschen sammeln wir im Keller, einmal die Woche kommt unser Lieferant, bringt neue Getränke und holt die Pfandflaschen ab. Die restlichen Flaschen, auf die kein Pfand erhoben wird, entsorgen wir selber.

57 Wortfeld 31, Lernwortschatz

abspülen, hat abgespült

ausräumen, hat ausgeräumt

der Biomüll

einräumen, hat eingeräumt

einschalten, hat eingeschaltet

Geschirr spülen

der Glascontainer, Glascontainer

die Mülltrennung

der Papiermüll

das Pfand

die Pfandflasche, Pfandflaschen

recyclen, hat recycelt

reinigen, hat gereinigt

das Reinigungsmittel, Reinigungsmittel

der Restmüll

die Spülmaschine, Spülmaschinen

spülmaschinenfest

das Spülmittel, Spülmittel

der Spülmaschinentab, Spülmaschinentabs

umweltbewusst

wiederverwertbar

58 Wortfeld 32, Übung 2

Ich bin Koch in der Großküche eines großen IT-Unternehmens. Früher habe ich in einem Restaurant gearbeitet, das wurde mir aber zu viel, weil alle meine Schichten bis spät nachts gingen. Jetzt ist es besser, ich habe einen ganz geregelten Tagesablauf von 9 bis 17 Uhr. Morgens bereiten wir erstmal alles für das Mittagessen vor. Es gibt keine klassische Essenausgabe, sondern Front Cooking, das heißt ich und ein paar andere Köche stehen an den Essenstationen und bereiten das Essen frisch für die Mitarbeiter zu. Allerdings ist alles schon so vorbereitet, dass es sehr schnell geht. Der fertige Teller kommt dann auf ein Tablett, um ihn in den Speisesaal zu tragen.

Nachmittags gibt es nur noch in der Cafeteria Essen, und auch nur kleine Gerichte. Das ist weniger Arbeit und wir können nebenbei schon anfangen in der Küche aufzuräumen. Einmal in der Woche setzen wir uns zusammen und erstellen einen neuen Speiseplan für die kommende Woche. Dabei achten wir vor allem darauf, Zutaten der jeweiligen Saison zu verwenden. Das mache ich fast am liebsten ...

59 Wortfeld 32, Lernwortschatz

die Atmosphäre, Atmosphären

das Budget, Budgets

das Buffet, Buffets

die Cafeteria, Cafeterien

das Catering, Caterings

die Essenausgabe, Essensausgaben

das Flying Buffet, Flying Buffets

das Front Cooking

das Großevent, Großevents

die Großküche, Großküchen

die Großveranstaltung, Großveranstaltungen

die Kantine, Kantinen

der Partyservice, Partyservices

Personalkosten

der Speiseplan, Speisepläne

der Speisesaal, Speisesäle

das Tablett, Tablett

verköstigen, hat verköstigt

60 Wortfeld 33, Übung 4

Ich habe eine Ausbildung als Fachfrau für Systemgastronomie gemacht und viele Jahre bei einer Hamburger-Kette gearbeitet. An der Systemgastronomie hat mir gefallen, dass man fest angestellt ist und dadurch mehr Sicherheiten hat. Viele meiner Freunde sagen, sie wollen nicht in der Systemgastronomie arbeiten, weil es ihnen zu langweilig und zu standardisiert sei. Mich stört das nicht. Allerdings ist das Essen in vielen Franchiseunternehmen nicht besonders gesund, weil sie vor allem auf Fast Food setzen. Die Nahrungsmittel werden als Tiefkühlware oder in Konserven fertig geliefert und können dann mit wenigen Handgriffen zubereitet werden. Seit zehn Monaten bin ich Filialleiterin bei meiner neuen Firma. Das ist auch ein Franchiseunternehmen und keine Individualgastronomie. Allerdings wird dort Slow Food angeboten und die Atmosphäre gefällt mir besser.

61 Wortfeld 33, Lernwortschatz

das Bistro, Bistros

der Burger, Burger

das Convenience-Food

das Convenience-Produkt, Convenience-Produkte

das Fast Food

der Filialleiter, Filialleiter /
die Filialleiterin, Filialleiterinnen

das Franchiseunternehmen,
Franchiseunternehmen

die Hygienerichtlinie, Hygienerichtlinien

die Imbissbude, Imbissbud

die Individualgastronomie

die Konserve, Konserven

Pommes frites

die Selbstbedienung

das Slow Food

standardisiert

die Systemgastronomie

die Tiefkühlware

62 Wortfeld 34, Übung 4

In der EU ist geregelt, dass sich jede Küche ständig selbst kontrollieren muss. Dazu entwickeln alle Restaurants, Großküchen, Bäckereien etc. ein eigenes HACCP-Konzept. Das bedeutet, dass festgelegt werden muss, wo bei der Qualität und Hygiene etwas schiefgehen könnte und wie man diese Risiken vermeiden kann. Außerdem muss man wissen, was zu tun ist, wenn es doch einmal Probleme gibt. So sollen gesundheitliche Gefährdungen vermieden werden. Das HACCP-Konzept enthält verschiedene Elemente, unter anderem:

- feste Regeln (z. B.: Was macht man mit verdorbenen Lebensmitteln?)
- regelmäßige Kontrollen (z. B.: Ist das Haltbarkeitsdatum eines Lebensmittels abgelaufen? Entdecken Sie Schimmel?)
- Dokumentation (z. B.: Haben Sie bei allen neu gelieferten Lebensmitteln eine Sichtkontrolle gemacht?)

63 Wortfeld 34, Lernwortschatz

das Botulinus-Toxin, Toxine

desinfizieren, hat desinfiziert

der Fäulniserreger, Fäulniserreger

die gesundheitliche Gefährdung, Gefährdungen

das HACCP-Konzept, Konzepte

haltbar

das Mindesthaltbarkeitsdatum,
Mindesthaltbarkeitsdaten

die Hygiene

mangelhaft

die Qualitätskontrolle, Qualitätskontrollen

reklamieren, hat reklamiert

Salmonellen	das Trinkwasser
der Schädling, Schädlinge	umweltgefährlich
der Schimmel, Schimmel	verbieten, hat verboten
die Sichtkontrolle, Sichtkontrollen	das Verbotsschild, Verbotsschilder
die Tiefkühlkette, Tiefkühlketten	das Warnschild, Warnschilder
unbeschädigt	
verbrauchen, hat verbraucht	
das Verbrauchsdatum, Verbrauchsdaten	
verderben, ist verdorben	

64 Wortfeld 35, Übung 5

In Restaurantküchen ist das Rauchen grundsätzlich verboten. Nicht nur wegen der Hygiene, sondern auch, weil leicht entzündliche Stoffe schnell brennen können, z. B. Reinigungsmittel. Zur Sicherheit ist auf ihnen auch das entsprechende Warnschild zu sehen. Entsteht trotzdem einmal ein Feuer, sorgen Sie dafür, dass alle Personen möglichst schnell das Gebäude verlassen. Dazu sollten Sie die Fluchtwege an Ihrem Arbeitsplatz kennen. Handelt es sich um einen sehr kleinen Brand, hilft der Feuerlöscher.

65 Wortfeld 35, Lernwortschatz

ätzend

die Baretthaube, Baretthauben

der Einmalhandschuh, Einmalhandschuhe

leicht entzündlich

die Erste Hilfe

der Feuerlöscher, Feuerlöscher

der Fluchtweg, Fluchtwege

gesundheitsschädlich

giftig

die Krankentrage, Krankentragen

das offene Licht

löschen, hat gelöscht

die Stehschutzschürze, Stehschutzschürzen

der Schnittschutzhandschuh, Schnittschutzhandschuhe

der Sicherheitsschuh, Sicherheitsschuhe