

# 1 Fachbegriffe zur Gästeberatung

## a Lesen Sie den Text.

### Vorspeisen in der Menükunde

Ein Menü besteht aus einer unterschiedlichen Anzahl von Gängen. Der erste Gang ist die Vorspeise. Es gibt warme und kalte Vorspeisen. Sie werden aus qualitativ hochwertigen Lebensmitteln hergestellt. Vorspeisen sollen appetitanregend sein, aber nicht sättigen. Kalte Vorspeisen werden meist roh oder mariniert serviert. Verfeinert werden Vorspeisen zum Beispiel mit Gewürzen, Kräutern oder kalten Soßen.

## b Unterstreichen Sie im Text die folgenden Begriffe:

qualitativ hochwertig	appetitanregend
verfeinert	mariniert

## c Verbinden Sie die Begriffe mit der richtigen Beschreibung:

qualitativ hochwertig

in eine Flüssigkeit eingelegt, z. B.

Fleisch in Öl mit Gewürzen eingelegt

appetitanregend

gute Eigenschaften haben, z. B. frisches Obst

mariniert

den Geschmack durch bestimmte Zutaten verbessert

verfeinert

Lust auf Essen bekommen, z. B. weil es so lecker aussieht

# 2 Fachbegriff: qualitativ hochwertig

## a Ruf-Übung: Ihre Lehrkraft nennt Ihnen nun Beispiele. Entscheiden Sie, ob sie qualitativ hochwertig sind oder nicht.

- Wenn ja, rufen Sie „qualitativ hochwertig“

- Wenn nein, seien Sie still.

## b Was möchten Sie sich einmal qualitativ hochwertiges kaufen? Unterhalten Sie sich mit Ihrem Partner und einigen Sie sich auf 2 Beispiele.

---

---

**c Entscheiden Sie, ob die folgenden Produkte eine hohe Qualität oder eine geringe Qualität haben. Verbinden Sie die Begriffe mit dem passenden Kasten.**

grüne Bananen

Besteck aus Silber

hohe Qualität

Leinenserviette

Tasse ohne Henkel

geringe Qualität

Tischdecke mit Flecken

**d Ergänzen Sie die folgenden Sätze mit der korrekten Form von „qualitativ hochwertig“:**

Eine faule Weintraube ist kein ..... Obst.

Ein Silbersteck ist ein .....Besteck.

Ein Design-Weinglas ist ein ..... Weinglas.

Wein von einem Weinbauern ist ..... als Wein aus dem Supermarkt.

Eine Tischdecke aus Damast ist eine ..... Tischdecke.

Stoffservietten sind .....als Papierservietten.

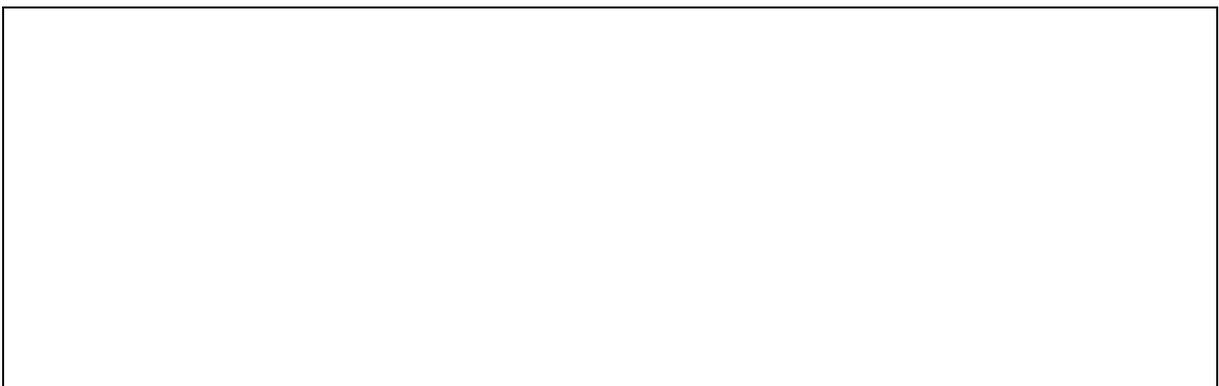
### **3 Fachbegriff: mariniert**

**a Ruf-Übung: Ihre Lehrkraft nennt Ihnen nun Beispiele. Entscheiden Sie, ob sie mariniert sind oder nicht.**

- Wenn ja, rufen Sie „mariniert“

- Wenn nein, seien Sie still.

**b Skizzieren Sie den Vorgang des Marinierens.**



**c Warum sollte Fleisch mariniert werden? Kreuzen Sie die richtigen Antworten an.**

- Damit der Geschmack verbessert wird.
- Damit das Fleisch eine grüne Farbe bekommt.
- Damit das Fleisch zarter wird.
- Damit die Garzeit verlängert wird.
- Damit das Fleisch länger satt macht.

**d Entscheiden Sie, ob die folgenden Aussagen für Sie wahr oder falsch sind.**

**Kreuzen Sie an und begründen Sie Ihrem Partner Ihre Entscheidung:**

	wahr	falsch
Mariniertes Fleisch ist qualitativ hochwertig.		
Fisch in einer Kräutermarinade ist nicht qualitativ hochwertig.		
Marinieren hat nichts mit der Qualität zu tun.		

**4 Fachbegriff: appetitanregend**

**a Ruf-Übung: Ihre Lehrkraft nennt Ihnen nun Beispiele. Entscheiden Sie, ob sie appetitanregend sind oder nicht.**

- Wenn ja, rufen Sie „appetitanregend“
- Wenn nein, seien Sie still.

**b Wie könnte man das Wort „appetitanregend“ einem Kind erklären?**

---

---

---

---

**c Beschreiben Sie ein appetitanregendes Gericht.**

---

---

---

---

**d Ordnen Sie die Aussagen zu, die zueinander passen, indem Sie eine Linie zwischen den Kästchen ziehen.**

Er riecht den frisch gebackenen Kuchen der Nachbarin und bekommt Hunger darauf.		marinieren
Für die Mayonnaise nimmt er Eier der Güteklasse A.		appetitanregend
Für das Dessert legt der Koch die Orangen in einem Orangenlikör ein.		qualitativ hochwertig

## 5 Fachbegriff: verfeinert

**a Ruf-Übung: Ihre Lehrkraft nennt Ihnen nun Beispiele. Entscheiden Sie, ob sie verfeinert werden können oder nicht.**

- Wenn ja, rufen Sie „verfeinert“
- Wenn nein, seien Sie still.

**b Markieren Sie mit einem farbigen Stift alle Zutaten, die eine Speise verfeinern.**

Gewürze	Sahne	Spülmittel
Wasser	Steine	Knoblauch
Unkraut	Kräuter	Alkohol

**c Wie werden bestimmte Speisen verfeinert? Formulieren Sie Sätze, verwenden Sie dazu jeweils die folgenden Begriffe in der richtigen Form und Reihenfolge:**

1 Geflügelcocktail – Mayonnaise – verfeinern

---

2 verfeinern – Eisbecher – Sahne

---

3 Canapés – verfeinern – Kaviar

---

4 Kräuter – Thunfischsalat – verfeinern

---

**d Vervollständigen Sie die folgenden Sätze.**

**Nutzen Sie dazu die Begriffe: verfeinern, qualitativ hochwertig, appetitanregend, marinieren**

Mein mariniertes Schnitzel ist ...

---

---

Sie kauft immer Gemüse vom Markt, ...

---

---

Der Koch hatte vor, das Obst ...

---

---

Die Soße wird verfeinert ...

---

---

Er verkauft dem Gast ...

---

---