

1 Fachbegriffe zur Gästeberatung

a Lesen Sie den Text.

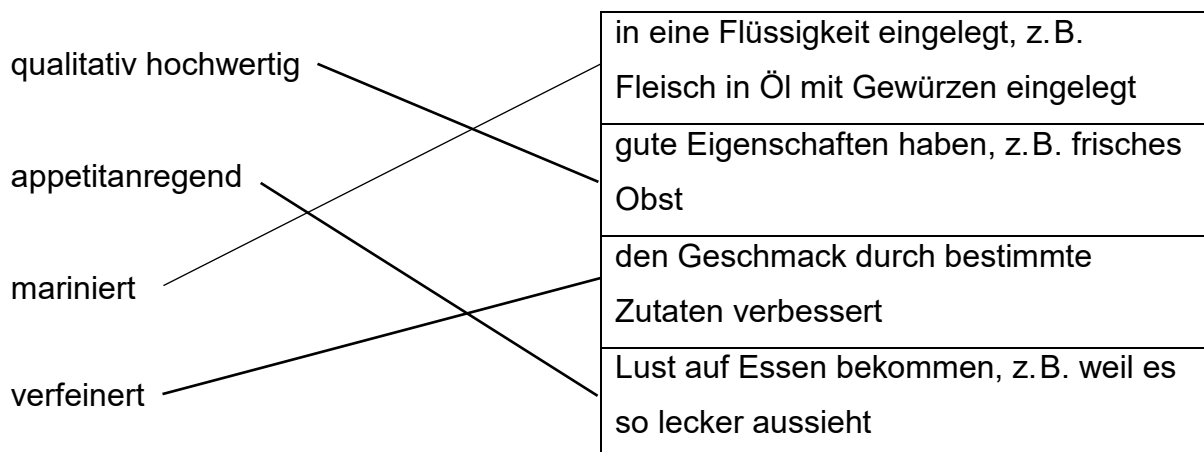
Vorspeisen in der Menükunde

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:



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“

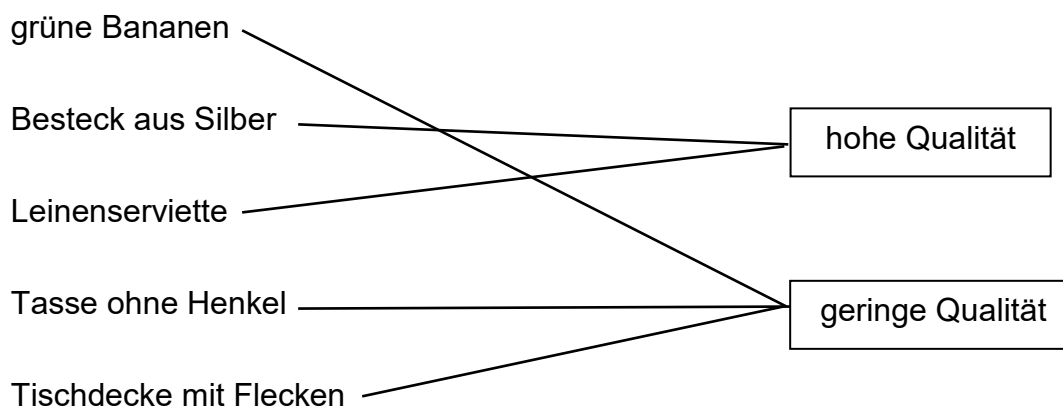
- Wenn nein, seien Sie still.

Die Lehrerin/der Lehrer ruft...	Die Schülerin/der Schüler ruft...
faules Obst	
Gemüse aus dem eigenen Garten	qualitativ hochwertig
frischer Fisch	qualitativ hochwertig
Brot mit Schimmel	
saure Milch	
Joghurt mit abgelaufenem Mindesthaltbarkeitsdatum	
Klassenarbeit mit Note 1	qualitativ hochwertig
Tischdecke aus Leinen	qualitativ hochwertig
Plastiktüte	

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

z. B. ein teures Handy, einen neuen Fernseher, individuelle Lösungen

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



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

- Eine faule Weintraube ist kein *qualitativ hochwertiges* Obst.
- Ein Silbersteck ist ein *qualitativ hochwertiges* Besteck.
- Ein Design-Weinglas ist ein *qualitativ hochwertiges* Weinglas.
- Wein von einem Weinbauern ist *qualitativ hochwertiger* als Wein aus dem Supermarkt.
- Eine Tischdecke aus Damast ist eine *qualitativ hochwertige* Tischdecke.
- Stoffservietten sind *qualitativ hochwertiger* als Papierservietten.

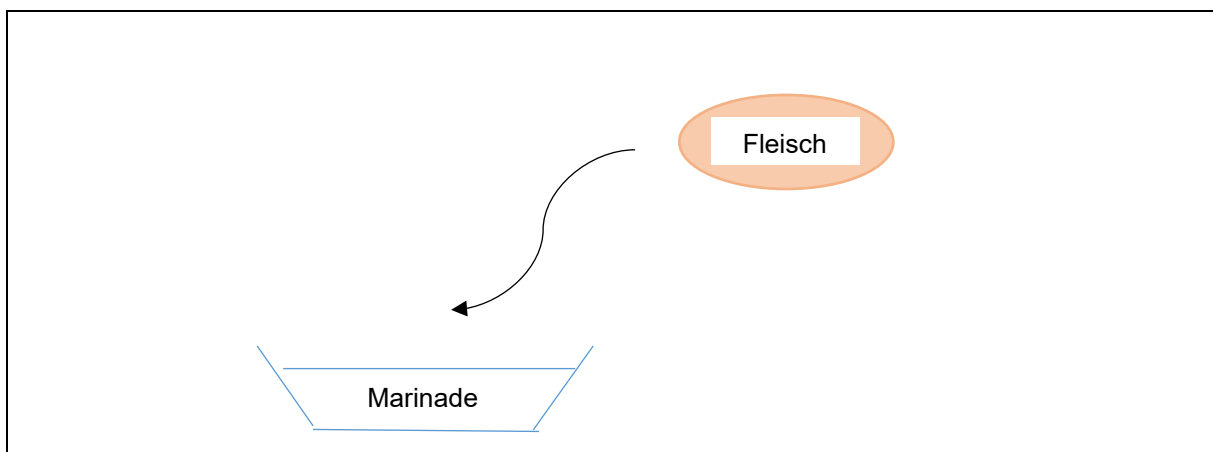
3 Fachbegriff: mariniert

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.

Die Lehrerin/der Lehrer ruft...	Die Schülerin/der Schüler ruft...
Fleisch in Öl	mariniert
Schnitzel paniert	
Salat in SalatsöÙe	
Fisch in KräutersöÙe	mariniert
Spaghetti mit Pesto	
Grillsteaks in PaprikasöÙe	mariniert
Erdbeeren in Alkohol	mariniert

b Skizzieren Sie den Vorgang des Marinierens.



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

<input checked="" type="checkbox"/>	Damit der Geschmack verbessert wird.
<input type="checkbox"/>	Damit das Fleisch eine grüne Farbe bekommt.
<input checked="" type="checkbox"/>	Damit das Fleisch zarter wird.
<input type="checkbox"/>	Damit die Garzeit verlängert wird.
<input type="checkbox"/>	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.	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Fisch in einer Kräutermarinade ist nicht qualitativ hochwertig.	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Marinieren hat nichts mit der Qualität zu tun.	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Begründungen: individuelle Lösungen

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.

Die Lehrerin/der Lehrer ruft...	Die Schülerin/der Schüler ruft...
frisch gebackenes Brot	appetitanregend
Biomüll	
eingetrockneter Käse	
schön dekorierter Teller	appetitanregend
großes Buffet	appetitanregend
verschimmelttes Toastbrot	

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

z.B.: Wenn etwas sehr lecker aussieht und du dann Lust hast, das zu essen.

z.B.: Wenn du etwas sehr Leckerer isst und du dann noch mehr Hunger bekommst.

c Beschreiben Sie ein appetitanregendes Gericht.

z. B. Schnitzel mit Pommes

individuelle Lösungen

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.

Die Lehrerin/der Lehrer ruft...	Die Schülerin/der Schüler ruft...
die Soße	verfeinert
das Brot	
die Vorspeisen	verfeinert
die Suppen	verfeinert
die Milch	
das Dessert	verfeinert

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

Ein Geflügelcocktail wird mit Mayonnaise verfeinert.

- 2 verfeinern – Eisbecher – Sahne

Sahne verfeinert einen Eisbecher.

- 3 Canapés – verfeinern – Kaviar

Canapés werden mit Kaviar verfeinert.

- 4 Kräuter – Thunfischsalat – verfeinern

Mit Kräutern kann man einen Thunfischsalat verfeinern.

d Vervollständigen Sie die folgenden Sätze.

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

Mein mariniertes Schnitzel ist ...

mit Kräutern verfeinert.

Sie kauft immer Gemüse vom Markt, ...

weil es qualitativ hochwertig ist.

Der Koch hatte vor, das Obst ...

in Likör zu marinieren, um den Geschmack zu verfeinern.

Die Soße wird verfeinert ...

mit Sahne und Kräutern.

Er verkauft dem Gast ...

ein appetitanregendes Steak, das mit Kräuterbutter verfeinert wurde.
