



Jakab Petra

Kommunikáció idegen  
nyelven: Étkezés, élelmiszerek,  
vendéglátási formák



A követelménymodul megnevezése:

Ügyviteli, irodatechnikai, kommunikációs ismeretek

A követelménymodul száma: 0061-06 A tartalomlelem azonosító száma és célcsoportja: SzT-023-50



## ÉTKEZÉS



1. ábra. Gombóc Artúr (ungarische Zeichentrickfigur) und seine Essgewohnheit<sup>1</sup>

## ESETFELVETÉS – MUNKAHELYZET

Bei Ihrer Firma arbeitet ab heute ein neuer Kollege von der deutschen Mutterfirma. Er verbringt seinen ersten Arbeitstag bei Ihnen, und möchte wissen, wie die Mittagspause bei Ihnen geht.

Wie isst man in Ungarn zu Mittag?

Wo und was kann er bei der Firma zu Mittag essen?

MUNKASZÁMAG

---

---

---

---

---

---

---

---

<sup>1</sup> 1. ábra: <http://files.indavideo.hu/vimages/330/822/1.jpg> (2010. 08. 05.)

Helfen Sie ihm, erklären Sie ihm, wie die ungarischen Angestellten zu Mittag essen. Erzählen Sie ihm über die Essgewohnheiten der Ungarn.

Auf den folgenden Seiten werden die ungarischen Hauptmahlzeiten und die Essgewohnheiten in der Schule und am Arbeitsplatz vorgestellt.

## SZAKMAI INFORMÁCIÓTARTALOM



2. ábra. Esszeuguhr<sup>2</sup>

**"MORGENS WIE EIN KAISER, MITTAGS WIE EIN BÜRGER, ABENDS WIE EIN BETTLER."**

Die drei Hauptmahlzeiten sind das Frühstück, das Mittagessen und das Abendessen.

### 1. Das Frühstück

Nach Meinung vieler ist das Frühstück die wichtigste Mahlzeit, weil es Schwung für den Tag gibt.

- Was essen wir zum Frühstück?

---

<sup>2</sup> 2. ábra: <http://4szoba.hu/upload/images/photos/000/001/521/%C3%B3ra.jpg?1238160115> (2010. 08. 05.)

Im Allgemeinen isst man Brot, Brötchen, Salami, Schinken, Wurst, Käse, Butter, Marmelade, Rührei, Spiegelei, Gemüsesorten wie Tomaten, Gurken, Paprika, Müsli, ein Yoghurt usw.

- Was trinken wir zum Frühstück?

Man trinkt meistens Tee, Kaffee (Espresso), Milchkaffe, Milch, kalten oder warmen Kakao, Orangensaft oder einen Fruchtsaft.

### **Das zweite Frühstück / die Zehnuhrjause**

Zwischen dem Frühstück und dem Mittagessen essen wir oft ein zweites Frühstück oder eine Zehnuhrjause, meistens ein belegtes Brötchen oder Yoghurt, Obst. Besonders die Schulkinder sind daran gewöhnt.

## **2. Das Mittagessen**

- Wie ist ein Mittagessen in Ungarn?

Zum Mittagessen etwa um 12-13 Uhr gibt es durchschnittlich drei Gänge. Es beginnt mit einer Vorspeise, die in Ungarn fast immer eine Suppe ist. In Ungarn essen wir gern und viele Suppen. Das Hauptgericht ist oft ein Fleischgericht, ein Braten oder paniertes Filet mit einer Beilage. Die Eintopfspeisen sind auch sehr beliebt bei den Ungarn. Wir essen auch verschiedene Nudeln gern. Leider verzehren die Ungarn wenig Fisch, der Fischkonsum ist eher für die Länder am Meer charakteristisch. Als Nachtisch isst man Süßigkeiten, eine Torte, Eis, Kuchen oder besonders im Sommer Obst. Die Leute trinken zum Mittagessen Erfrischungsgetränke, Mineralwasser, Säfte, Bier oder Wein. Sonntags ist es ein bisschen anders. Viele Familien achten mindestens am Wochenende, am Sonntag darauf, dass alle Familienmitglieder zusammenessen. Dann wird Fleischsuppe gekocht, als Hauptgericht gibt es immer einen Braten oder irgendeine Fleischspezialität. Die Familie isst lange und sie besprechen die Woche, wem was passiert ist. Sie essen zusammen Nachspeise und trinken am Ende Kaffee.

### **Die Jause**

Gegen 3-4-5 Uhr, wenn wir hungrig sind, essen wir noch etwas vor dem Abendessen, das nennen wir Jause. Es ist ähnlich, wie das zweite Frühstück. Viele trinken einen Kaffee.

## **3. Das Abendessen**

- Wann kommt das Abendessen?

Der Zeitpunkt des Abendessens ist nicht bestimmt, es hängt von dem Lebensstil der Familie ab. Viele essen erst sehr spät, was nicht empfehlenswert ist, da sich unser Magen und die Verdauung in der Nacht ausruhen müssen. Vor 18 Uhr sollte man zu Abend essen, möglichs etwas Leichtes.

Vor dem Essen wünschen wir einander immer:

Jó étvágyat! = Guten Appetit. / Mahlzeit.

## ESSEN IN DER SCHULE, AM ARBEITSPLATZ

Unsere Alltage sehen anders aus, als wir am Wochenende oder im Urlaub die ganze Zeit zu Hause oder mit unserer Familie verbringen. Von Montag bis Freitag sind wir entweder in der Schule oder bei der Arbeit, die unseren Tag bestimmt. Wir verlassen unsere Wohnung am Morgen möglichs nach einem ausreichenden Frühstück und fahren zur Schule, zur Arbeit. Dort verbringen wir die Zeit bis Nachmittag, so verzehren wir die Zehnuhrjause, das Mittagessen, oft die Jause auch.

### 1. In der Schule

Die meisten Schüler essen in der Zehnuhrjause-Pause ihr zweites Frühstück. Zwischen den Stunden gibt es meist 10–15 Minuten Pause, gegen 10 Uhr aber, also nach der zweiten Unterrichtsstunde können die Schüler und die Lehrer auch längere Zeit für das ruhige Essen nehmen, etwa 15–20 Minuten. In Ungarn haben die Schüler 6–7 Stunden täglich, so können sie nach dem Unterricht nach Hause gehen, und dort zu Mittag essen. Sie haben auch die Möglichkeit, in der Kantine der Schule zu essen. Es ist günstiger, als sonst in einem Restaurant, da das Essen in der Schulkantine auch vom Staat unterstützt wird.

Jeden Monatsende oder -anfang kann man von verschiedenen Menüs (A, B usw.) wählen. Nach der Bezahlung bekommt man Tickets, mit denen man in der Kantine das Mittagessen bekommt. Das Menü ist abwechslungsreich. Es gibt immer eine Suppe und eine Hauptspeise mit Salat/Brot/Beilage und Süßigkeiten oder Obst.



3. ábra. Ein Menü in der Schulkantine<sup>3</sup>

---

<sup>3</sup> 3. ábra: <http://regi.bethlen.hu/Portals/0/Open/ebed.jpg> (2010. 08. 05.)

## 2. Am Arbeitsplatz

Bei den meisten Firmen, Ämtern ist die Mittagspause in der Arbeitszeit eingerechnet. So arbeiten die Angestellten nicht acht Stunden, sondern acht Stunden plus 20–30–45 Minuten. Es hängt von der Regelung der Firma ab. In dieser zirca halben Stunde haben die Mitarbeiter verschieden Möglichkeiten, zu Mittag zu essen.

- Sie bringen von zu Hause Essen in Speisetägern mit, stecken es in den Kühlschrank am Arbeitsplatz und in der Mittagspause wärmen es in der Mikrowelle auf, und essen es in der Küche.
- Sie gehen in die Kantine der Firma, und wählen von den Speisen, die entweder dort gekocht werden oder bestellt werden.
- Sie wählen im Internet, von Prospekten Speisen aus, rufen in einem Imbiss an. Es gibt in jeder Stadt immer mehr Schnellimbisse, die in der Mittagszeit Menüs verkaufen, die sogar innerhalb der Stadt kostenlos ausliefern.
- Sie dürfen die Firma in der Mittagspause verlassen, fahren zu einem Restaurant, wo sie meistens ein Menü essen.



4. ábra. Manchmal essen auch Staatspräsidenten in der Kantine<sup>4</sup>

## SPRÜCHE RUND UMS ESSEN

- Hunger ist der beste Koch.
- Wir leben nicht um zu essen, sondern wir essen um zu leben.
- Der Appetit kommt beim Essen.
- Es wird überall mit Wasser gekocht.

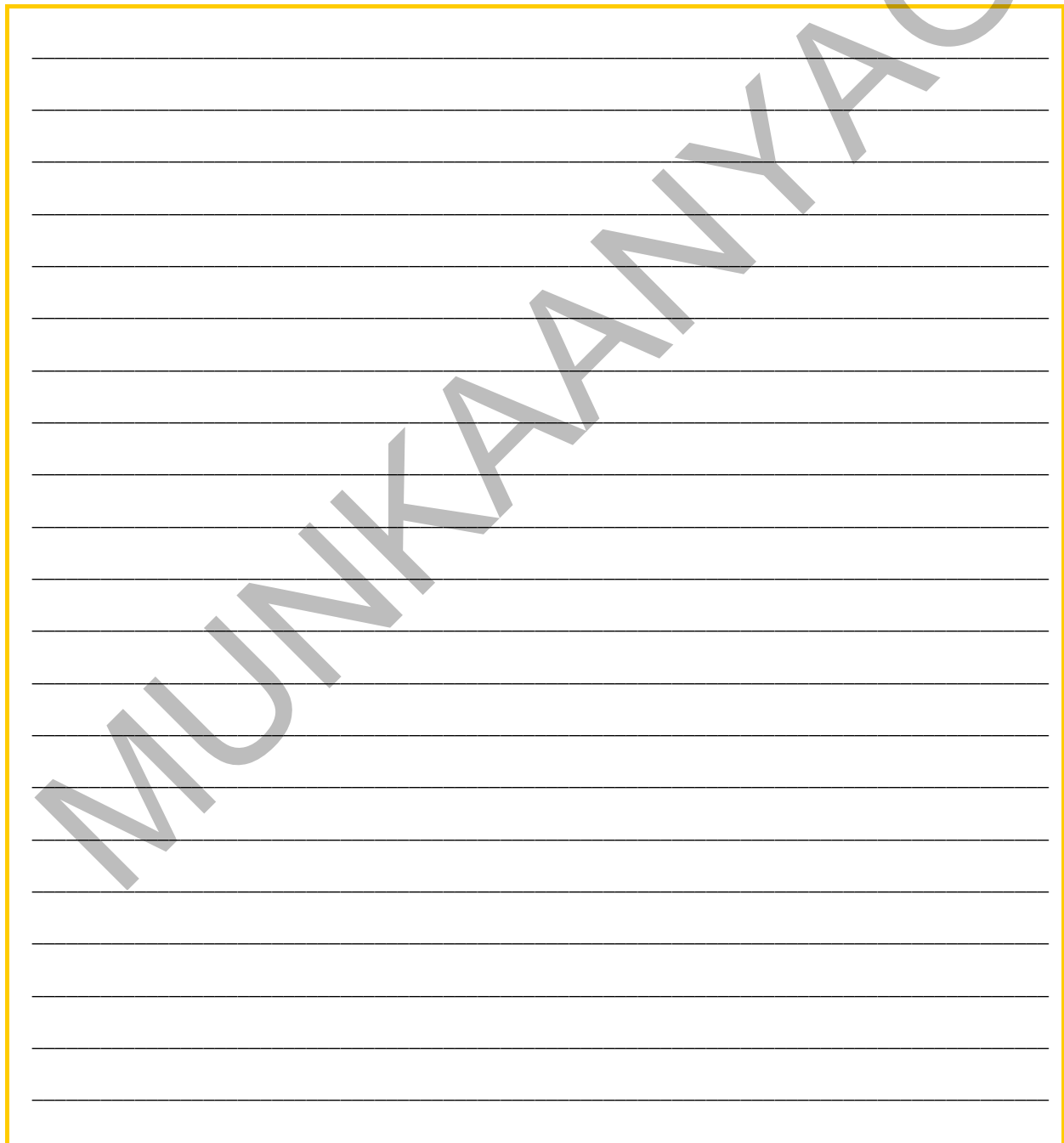
<sup>44</sup>. ábra: <http://www.bundeskanzlerin.de/Content/DE/Archiv16/Fotoreihen/2007/2007-07-20-Die-Woche-der-Bundeskanzlerin/03-in-der-airbus-kantine,property=poster.jpg> (2010. 08. 05.)

- Wer immer Torte isst, sehnt sich nach Schwarzbrot.
- Im Wein liegt Wahrheit.

## TANULÁSIRÁNYÍTÓ

Lesen Sie die Informationen der SZAKMAI INFORMÁCIÓTARTALOM und markieren Sie die wichtigsten Behauptungen und die unbekanntes Wörter.

Machen Sie selbst Notizen.



## GLOSSAR

Lernen Sie die Wörter hier im Glossar auswendig, und lassen Sie die Wörter abfragen.

die Essgewohnheit	étkezési szokás	der Braten	sült
die Mahlzeit	étkezés	die Jause	uzsonna
der Bettler	koldus	empfehlenswert	ajánlatos
der Schwung	lendület	die Verdauung	emésztés
das zweite Frühstück / die Zehnuhrjause	tízórai	entweder ... oder	vagy ... vagy
das belegte Brötchen	szendvics	ausreichend	bőséges
gewöhnt sein an+D	hozzá van szokva	die Kantine	menza, kantin
der Gang	fogás	abwechslungsreich	változatos
die Vorspeise	előétel	das Amt	hivatal
das Hauptgericht	főétel	die Regelung	szabályozás
das Filet	hússzelet	der Speiseträger	étthordó
die Beilage	köret	aufwärmen	felmelegíteni
der Eintopf	főzelék	die Mikrowelle	mikorsütő
verzehren	fogyasztani	der Imbiss	gyorsétterem
der Konsum	fogyasztás	der Staatspräsident	államelnök
der Nachtisch	desszert		



## ÖNELLENŐRZŐ FELADATOK

### 1. feladat

Erklären Sie die Bedeutung des Spruchs: "Morgen wie ein Kaiser, mittags wie ein Bürger, abends wie ein Bettler."

Wie heißt der Spruch auf Ungarisch?

MUNKANYAG

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

### 2. feladat

1. Wie heißen die drei Hauptmahlzeiten?
2. Welche sind die zwei "Zwischenmahlzeiten"?

MUNKANYAG

---

---

---

---

---

---

---

---

**3. feladat**

Welche Möglichkeiten haben die Angestellten am Arbeitsplatz zu Mittag zu essen?

Handwritten response area with horizontal lines. A large, faint watermark "MUNKANYAG" is visible diagonally across the page.

## MEGOLDÁSOK

### 1. feladat

Morgens sollte man ausreichend frühstücken, möglichs viele Nährstoffe zu sich nehmen. Mittags, in der Mitte des Tages sollte man auch satt werden, aber abends sollte man darauf achten, dass man möglichs wenig und leichte Speisen isst, damit sich der Magen in der Nacht ausruhen kann.

"Reggel, mint a király, délben, mint a polgár, este, mint a koldus."

### 2. feladat

Die drei Hauptmahlzeiten heißen:

das Frühstück, das Mittagessen, das Abendessen.

Die zwei Zwischenmahlzeiten sind:

das zweite Frühstück / die Zehnuhrjause, die Jause.

### 3. feladat

1. Sie bringen von zu Hause Essen in Speiseträgern mit, stecken es in den Kühlschrank am Arbeitsplatz und in der Mittagspause wärmen es in der Mikrowelle auf, und essen es in der Küche.
2. Sie gehen in die Kantine der Firma, und wählen von den Speisen, die etweder dort gekocht werden oder bestellt werden.
3. Sie wählen im Internet, von Prospekten Speisen aus, rufen in einem Imbiss an. Es gibt in jeder Stadt immer mehr Schnellimbisse, die in der Mittagszeit Menüs verkaufen, die sogar innerhalb der Stadt kostenlos ausliefern.
4. Sie dürfen die Firma in der Mittagspause verlassen, fahren zu einem Restaurant, wo sie meistens ein Menü essen.

## ÉLELMISZEREK



5. ábra. Lebensmittel<sup>5</sup>

### ESETFELVETÉS – MUNKAHELYZET

Bei Ihrer Firma arbeitet ab heute ein neuer Kollege von der deutschen Mutterfirma, dem Sie im ersten Abschnitt des Heftes schon Ratschläge gegeben haben, wie und wo er am Arbeitsplatz zu Mittag essen kann. Er möchte diesmal zu Hause etwas kochen, und fragt Sie, wie er sich die Zutaten, also die Lebensmittel anschaffen kann. Erklären Sie ihm von den Lebensmitteln, wie sie auf Ungarisch und auf Deutsch heißen, und beantworten Sie Ihre Fragen.

Was sind die wichtigsten Lebensmittel? Wie heißen sie auf Deutsch?

Wie kaufen wir Lebensmittel?

---



---



---



---



---



---



---



---

<sup>5</sup> 5. ábra: <http://www.qualisa-consult.de/lebensmittel.jpg> (2010. 08. 16.)

## SZAKMAI INFORMÁCIÓTARTALOM

### LEBENSMITTEL

Lebensmittel sind Nahrungsmittel von tierischen, pflanzlichen oder natürlichen Ursprungs, die ohne Veränderung oder nach Verarbeitung zu verzehren sind.

Zu Lebensmittel auch Getränke (auch Wasser), sowie Kaugummi.

Die Lebensmittel können wir am häufigsten nach dem Ursprung gliedern:

- Produkte pflanzlichen Ursprungs
- Produkte tierischen Ursprungs
- Getränke
- Sonstiges

#### 1. Produkte pflanzlichen Ursprungs

- Gemüse, Kartoffeln, Hülsenfrüchte
- Obst
- Pilze
- Brot und Backwaren
- Getreidetrockenprodukte: Mehl, Reis, Nudeln
- pflanzliche Speiseöle und -fette, wie Margarine
- Süßwaren (Honig, Marmelade, Schokolade, Zucker)
- Gewürze
- Salzgebäck und Snacks

#### 2. Produkte tierischen Ursprungs

- Eier
- Fleisch und Wurstwaren
- Milchprodukte, wie Butter, Joghurt, Käse, Milch, Quark, Sahne
- Fisch

#### 3. Getränke

- Alkoholfreie Getränke: Mineralwasser, Wasser, Erfrischungsgetränke, Säfte, Heißgetränke (Kaffee, Tee, Kakao)
- Alkoholische Getränke: Bier, Wein und Sekt, Spirituosen, Mischgetränke

#### 4. Sonstiges

- Salz (mineralisch)

- weiterverarbeitete Produkte in Form von Konserven, sowie Suppen, Saucen<sup>6</sup>

Die Lebensmittel und die aus ihnen richtig zusammengestellte Kost garantiert die richtige Verteilung der Nährstoffe.

#### Wie ist die richtig zusammengestellte Kost?

- In der Kost soll jeden Tag mindestens ein Getränk aus Milch da sein, jeden zweiten Tag ein Milchprodukt.
- Essen wir mehrmals pro Tag frisches Obst und Gemüse.
- Mindestens zweimal pro Woche essen wir Eintopf, einmal Speisen aus Obst und Kartoffeln oder Reis als Beilage.
- Verzehren wir von den Fleischspeisen die Geflügel und Fische, die weniger Fett enthalten.
- Verwenden wir 3–4 Eier in einer Woche.
- Als Nachtisch essen wir statt Mehlspeisen und Kuchen Süßigkeiten aus Obst oder Quark.
- Trinken wir statt Erfrischungsgetränke mit hohem Zuckergehalt Fruchtsäfte, Mineralwasser oder Leitungswasser.
- Ein- oder zweimal pro Woche essen wir Müsli.
- täglicher Brotverbrauch: max. 30 dkg. Wenn wir Brot, Mehlspeisen essen, dann wählen wir die aus Vollkornbrot oder Roggenbrot. Schwarzbrot ist besser als Weißbrot.
- Eiweiß finden wir: Milch, Ei, Fleisch, Hülsenfrüchte (Bohne, Linse usw.), Getreide.
- Kohlenhydrate finden wir: Brot, Kartoffel, Reis, Nudeln, Süßigkeiten.
- Fette finden wir: Schweinsfett, fettiges Fleisch, Sahne, Butter, Speiseöl.
- Vitamine finden wir: Obstarten, Gemüsesorten, Milch, Milchprodukte.
- Mineralstoffe finden wir: Milch, Milchprodukte, Fleisch, Leber, Bohne, Linse.

<sup>6</sup> <http://de.wikipedia.org/wiki/Lebensmittel> (2010. 08. 13.)

## LEBENSMITTEL EINKAUFEN

### 1. Auf dem Markt



6. ábra. Dialog<sup>7</sup>

- Kann ich Ihnen helfen?	
	- Ja, danke. Ich brauche Äpfel. Haben Sie frische Äpfel?
- Ja, natürlich. Wie viel möchten Sie?	
	- Dann zwei Kilo, bitte.
- Gern. Sonst noch etwas?	
	- Nein, danke. Das ist alles.

### 2. Grammatische Regeln beim Einkaufen

#### Megszámlálható vs. Megszámlálhatatlan főnevek

Megszámlálható főnevek: amiket többes számba tudunk tenni, meg tudunk számolni (alma, könyv, autó stb.).

- der Apfel – die Äpfel
- die Orange – die Orangen
- das Ei – die Eier

A megszámlálható főneveket általában többes számban használjuk vásárláskor.

- Haben Sie Eier?
- Ich brauche Äpfel.

<sup>7</sup> 6. ábra: saját szerkesztés

A megszámíthatatlan főnevek: anyagnevek, elvont főnevek, főnevek, amiket állaguknál fogva nem teszünk magyarul sem többes számba.

- das Holz – (faanyag)
- die Lust – (kedv)
- der Mohn – (mák)

A megszámíthatatlan főneveket tehát egyes számban használjuk.

Ha mértékegységet használunk a főnév előtt, a megszámíthatókat többes számban, a megszámíthatatlanokat egyes számban használjuk.

- Ich kaufe zwei Kilo Äpfel.
- Ich möchte 100 Gramm Käse.

### Mértékegységek

A mértékegységeknek különböző névelője lehet.

- das Gramm –
- das Kilo – s
- der Liter –
- der Becher –
- die Dose – n
- die Flasche – n
- die Packung – en

A hímnemű (der) és semleges nemű (das) mértékegységeket nem használjuk többes számban, míg a nőneműeket (die) többes számba tesszük.

- Ich möchte bitte zwei Flasche Mineralwasser.
- Wir haben leider nur drei Kilo (nem Kilos) Mohn.

### Mennyibe kerül?

- Was **kostet** ein Kilo Rindfleisch? Wie viel **kostet** ein Becher Joghurt?
- Was **kosten** zwei Dosen Tomaten? Wie viel **kosten** zwei Packungen Tee?

- Es kostet / es kosten 13 EURO.
- Es macht 13 EURO.
- Es ist 13 EURO.



## WITZE IM THEMA INKAUFEN

*Ein Mann steht an der Supermarktkasse und sagt zu der Kassiererin: "Warum sagen Sie, dass mein 300-Euro-Schein falsch ist, wenn Sie noch nie einen gesehen haben?"*

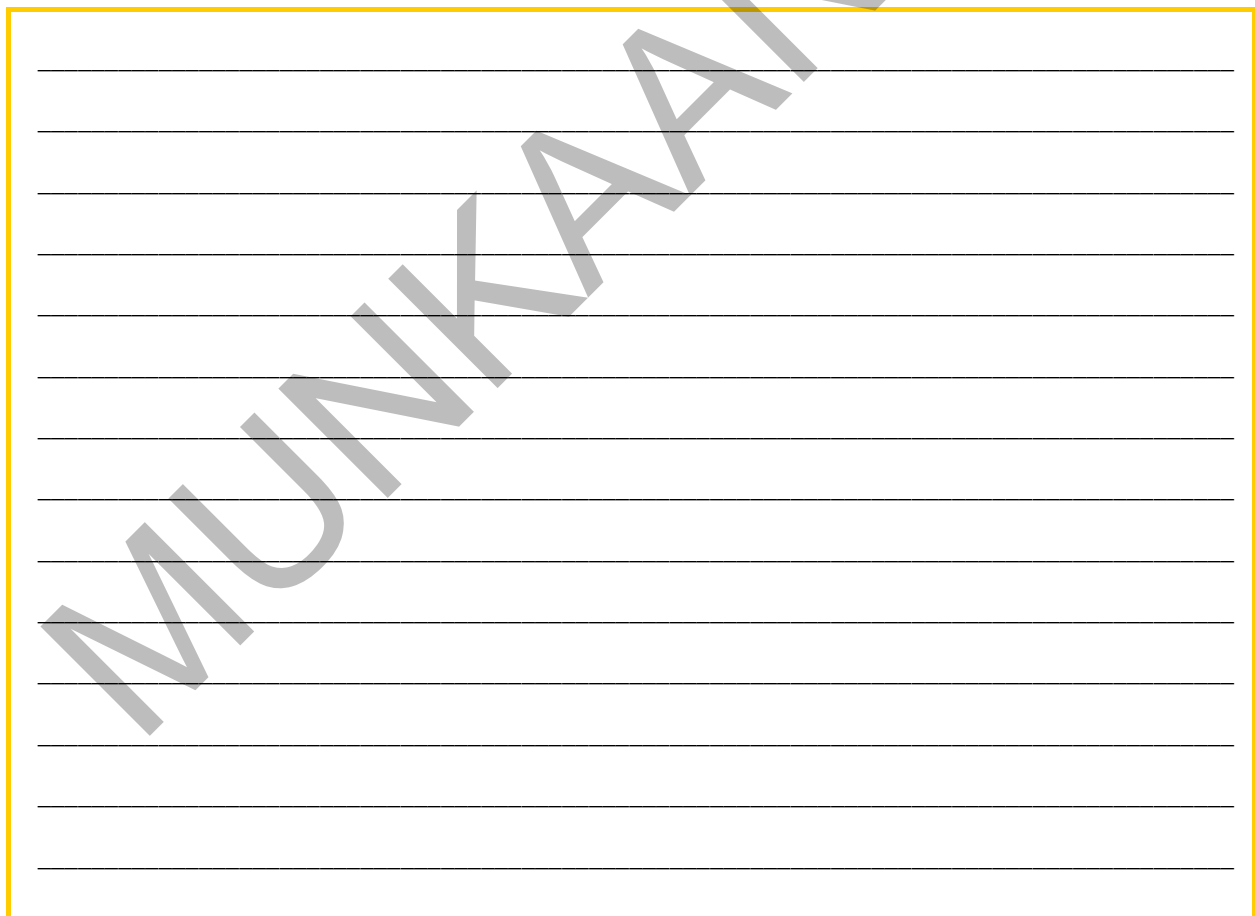
*Kundin: "Sind das deutsche oder spanische Tomaten?" Verkäufer: "Wollen Sie die Tomaten essen oder mit ihnen sprechen?"*

*Die Verkäuferin fragt zweifelnd das Kind: "Bist du ganz sicher, dass du fünf Kilo Bonbons 200 Gramm Kartoffeln holen sollst?"<sup>8</sup>*

## TANULÁSIRÁNYÍTÓ

Lesen Sie die Informationen der SZAKMAI INFORMÁCIÓTARTALOM und markieren Sie die wichtigsten Behauptungen und die unbekanntesten Wörter.

Machen Sie selbst Notizen.



<sup>8</sup> Anne Spier: Mit Witzen Deutsch lernen. Cornelsen Verlag. 2005. 39. oldal

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

## GLOSSAR

Lernen Sie die Wörter hier im Glossar auswendig, und lassen Sie die Wörter abfragen.

die Zutaten	hozzávalók	Spirituosen	égetett szesz
sich anschaffen	beszerezni	die Kost	étrend
das Lebensmittel	élelmiszer	der Eintopf	főzelék
das Nahrungsmittel	tápanyag	die Beilage	köret
der Ursprung	eredet	der Zuckergehalt	cukortartalom
die Verarbeitung	feldolgozás	das Eiweiß	fehérje
verzehren	fogyasztani	die Linse	lencse
gliedern	tagolni	das Kohlenhydrat	szénhidrát
die Hülsenfrüchte	hüvelyesek	die Leber	máj
der Pilz	gomba	der Becher	pohár
der Mohn	mák	die Dose	doboz (fém)
die Sahne	tejszín		

## SITUATIONEN

Bilden Sie zu zweit Gruppen. Schreiben Sie Ihrem Partner einen Einkaufszettel. "Gehen Sie einkaufen" und spielen Sie eine Situation auf dem Markt oder im Supermarkt miteinander.

## ÖNELLENŐRZŐ FELADATOK

### 1. feladat

Ergänzen Sie den Dialog mit den angegebenen Wörtern.

**Packung – Kilo – Flasche – Becher – Gramm – Dose**

– Was möchten Sie?

– Ich möchte eine .....(1)..... Tomaten, 200 .....(2)..... Schinken, eine .....(3)..... Öl, zwei .....(4)..... Orangen und eine .....(5)..... Kaffee, bitte. Und was kostet ein Joghurt?

– Ein .....(6)..... kostet 49 Cent, fünf kosten zwei Euro.

(1) \_\_\_\_\_

(2) \_\_\_\_\_

(3) \_\_\_\_\_

(4) \_\_\_\_\_

(5) \_\_\_\_\_

(6) \_\_\_\_\_

### 2. feladat

Wie ist die richtige Kost aus? Was sollen wir essen? Was sollen wir trinken? Geben Sie einige Ratschläge, und benutzen Sie dabei das Verb "sollen" oder "sollten". (mindestens 5)

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

## MEGOLDÁSOK

### 1. feladat

(1) Dose (2) Gramm (3) Flasche (4) Kilo (5) Packung (6) Becher

### 2. feladat

- In der Kost soll jeden Tag mindestens ein Getränk aus Milch da sein, jeden zweiten Tag ein Milchprodukt.
- wir sollen mehrmals pro Tag frisches Obst und Gemüse essen.
- Mindestens zweimal pro Woche sollen wir Eintopf, einmal Speisen aus Obst und Kartoffeln oder Reis als Beilage essen.
- Wir sollten von den Fleischspeisen die Geflügel und Fische, die weniger Fett enthalten, verzehren.
- Wir sollten 3-4 Eier in einer Woche verwenden.
- Als Nachtisch sollen wir statt Mehlspeisen und Kuchen Süßigkeiten aus Obst oder Quark essen.
- Wir sollten statt Erfrischungsgetränke mit hohem Zuckergehalt Fruchtsäfte, Mineralwasser oder Leitungswasser trinken.
- Ein- oder zweimal pro Woche sollten wir Müsli essen.
- Wir sollten Vollkornbrot oder Roggenbrot wählen.

## VENDÉGLÁTÁSI FORMÁK



7. ábra. Im Restaurant<sup>9</sup>

### ESETFELVETÉS – MUNKAHELYZET

Sie arbeiten bei einer ungarischen Firma, die einen Besuch in Deutschland, bei der deutschen Mutterfirma macht. Ihr Chef bittet Sie, das Abendessen für ihn und seine Kollegen zu organisieren. Sie sollen einen Tisch für die Gäste in einem guten Restaurant bestellen und auch Tipps für die Speisen geben.

Wie reserviert man einen Tisch für ein Abendessen? Schreiben Sie ein Telefongespräch.

---

---

---

---

<sup>9</sup> 7. ábra: <http://www.infogyor.hu/images/microsites/300x225/a/9/f/a9f737b9.jpg> (2010. 08. 05.)

---

---

---

---

---

---

Eine Woche später bekommt Ihre Firma Besuch von der deutschen Mutterfirma. Sie werden wieder gebeten, das Abendessen für die ausländischen Gäste und die ungarischen Kollegen zu organisieren. Sie reservieren einen Tisch, aber sollen den Gästen auch Tipps für typisch ungarische Speisen geben und ihnen kurz über die ungarische Küche erzählen.

Welche Speisen empfehlen Sie den Gästen?

Was ist für die ungarische Küche charakteristisch?

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

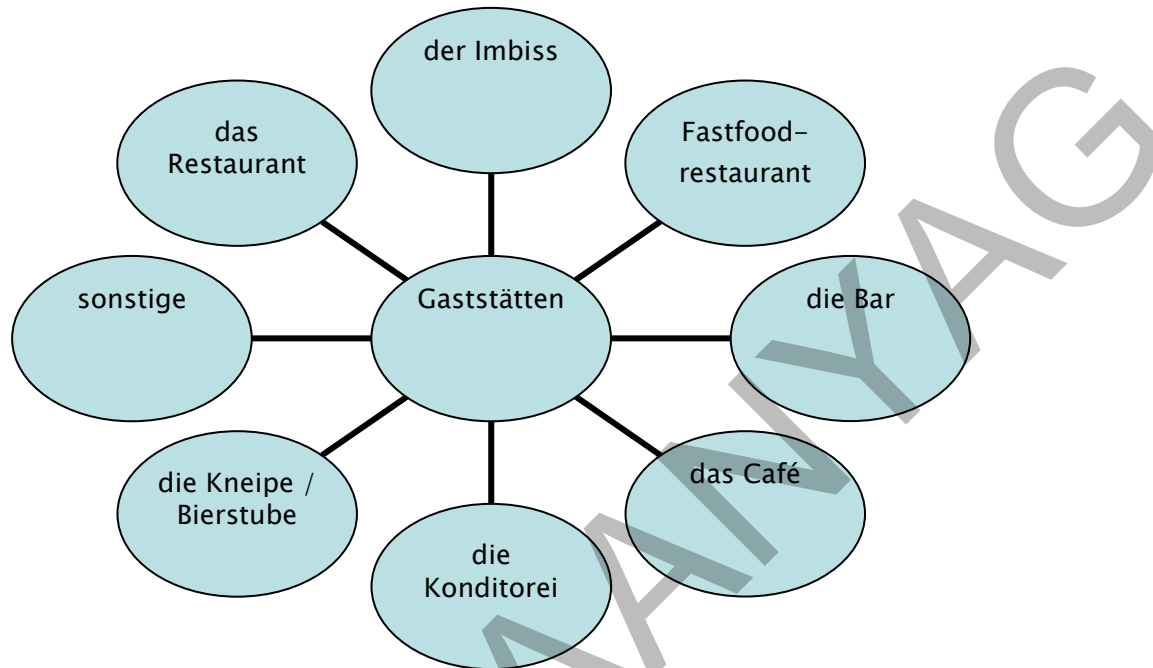
---

Für diese und noch weitere Fragen bekommen Sie Antworten im Thema Mahlzeiten, Lebensmittel, ungarische Küche, wenn Sie im Heft weiterlesen.

**SZAKMAI INFORMÁCIÓTARTALOM**

**IM RESTAURANT**

1. Verschiedene Gaststätten:



8. ábra. Gaststätten<sup>10</sup>

2. Restaurant pro und contra

Vorteile	Nachteile
– keine Arbeit zu Hause haben (kochen, Tisch decken, spülen)	– zu teuer
– nach dem Geschmack bestellen	– lange warten müssen
– etwas Besonderes essen / trinken	– sich nach dem Knigge benehmen müssen
– höfliche Bedienung	
– reiches Angebot	

<sup>10</sup> 8. ábra: saját szerkesztés

## 3. Speisekarte

<u>Suppen</u>	
1. Hühnersuppe	2,50
2. Gulaschsuppe - pikant gewürzt -	2,50
3. Tomatensuppe	2,50
4. Zwiebelsuppe	2,50
<i>alle Suppen werden mit Brot serviert</i>	
<u>Vorspeisen</u>	
5. Zaziki	2,50
6. Feta-Käse - garniert -	3,00
7. Saganaki - paniertes Schafskäse -	4,00
8. Feta-Käse - mit Tomaten und Peperoni überbacken -	4,50
9. Feta-Salat	2,50
10. Feta-Salat - scharf -	2,50
11. Dolmadakia - gefüllte Weinblätter -	3,50
12. Königsbohnen - in Tomatensauce -	3,50
13. Vorspeisenplatte - Zusammenstellung unserer diversen Vorspeisen -	6,00

9. ábra. Speisekarte - "erste Seite"<sup>11</sup>

In dem Restaurant enthält die Speisekarte das Angebot. Nachdem die Gäste Platz genommen haben, bringt der Kellner die Speisekarte, und gibt jedem Gast eine. Die Gäste studieren die Karten, und machen sie zu, wenn sie schon wissen, was sie bestellen werden.

Die Speisekarten sind also dünne Bücher, die aber nie Seitenzahlen enthalten. Zu den Gerichten gehören im Allgemeinen Zahlen, manchmal auch Phantasiebenennungen. Wenn die Benennung nicht selbstverständlich ist, dann werden die wichtigsten Zutaten oder die Zubereitung der Speise kurz zusammengefasst. Der Preis wird auch immer gezeigt, in Ungarn in Forint, oft auch in Euro. Die Speisen sind in verschiedenen Kategorien geordnet. Diese sind die folgenden:

<sup>11</sup> 9. ábra: [http://www.kgv-bochum-riemke.de/vereinsheim/speisekarte\\_01.html](http://www.kgv-bochum-riemke.de/vereinsheim/speisekarte_01.html) (2010. 08. 16.)



- Suppen
- Vorspeisen
- Hauptgerichte (Steaks, Geflügel usw.)
- Beilagen
- Salate
- Eis/Süßigkeiten/Desserts/Nachtisch
- oft wird für die Kinder etwas Spezielles – kleinere Portionen, einfachere Gerichte – angeboten

<u>Beilagen</u>			
Pommes Frites	1,50	Bratkartoffeln	2,00
feines Gemüse	2,50	Kroketten	2,50
Reis	2,00	Ketchup	0,40
Majonaise	0,40		

<u>Eis</u>	
Gemischtes Eis mit Sahne	2,50
Nussknacker	3,50
Nußeis mit ganzen Nüssen und Sahne	
Heiße Kirschen	3,50
Vanilleis, heiße Kirschen, Sahne	
Pannacotta	2,50

10. ábra. Speisekarte – letzte Seite<sup>12</sup>

### 4. Bestellen

Gast:

- Ich möchte einen Schweinebraten.

<sup>12</sup> 10. ábra: [http://www.kgv-bochum-riemke.de/vereinsheim/speisekarte\\_08.html](http://www.kgv-bochum-riemke.de/vereinsheim/speisekarte_08.html) (2010. 08. 16.)

- Ich nehme eine Gemüsesuppe.
- Eine Fleischsuppe, bitte.
- Die Karte, bitte.
- Ich hätte gerne die Speisekarte.
- Was können Sie mir empfehlen?
- Ich hätte gerne einen Lamnbraten.

Kellner:

- Haben Sie schon bestellt?
- Was darf ich Ihnen bringen?
- Sie wünschen? / Was wünschen Sie?
- Haben Sie schon gewählt?
- Ich möchte Ihnen unsere Gemüsesuppe vorschlagen.
- Was möchten Sie trinken?



11. ábra. Dialog<sup>13</sup>

- Was darf ich Ihnen bringen?	
	- Ich nehme die Kürbiscremesuppe und den Rinderbraten.
- Ja, gern. Und zum Trinken?	
	- Ein Mineralwasser, bitte. <sup>14</sup>

## 5. Bezahlen

Gast:

- Zahlen, bitte.
- Die Rechnung, bitte.
- Ich hätte gerne die Rechnung.
- Ich möchte bitte bezahlen.

<sup>13</sup> 11. ábra: saját szerkesztés

<sup>14</sup> Silke Hilpert, Daniela Niebisch, Sylvette Penning-Hiemstra, Franz Specht, Monika Reimann, Andreas Tomaszewski: Schritte 3 international. Hueber Verlag. 2006. 32. oldal.

- Getrennt, bitte. / Zusammen, bitte.
- Können wir bitte bezahlen?
- Hier bitte. Stimmt so. (Stimmt so = magyarul nem mondunk ilyenkor semmit, hanem nyomatékosan megköszönjük (Köszönöm!) jelezvén, hogy nem kérünk visszajárót.)

Kellner:

- Hat es Ihnen geschmeckt?
- Zusammen oder getrennt?
- Das macht 19,20 Euro.



12. ábra. Dialog<sup>15</sup>

- Können wir bitte bezahlen?	
	- Ja, gern. Zusammen oder getrennt?
- Getrennt, bitte. Ich hatte eine Latte Macchiato und ein Croissant.	
	- Das macht 4 Euro 10, bitte.
- Und ich hatte einen Tee mit Zitrone und eine Portion Eis.	
	- 4,50, bitte.
- Stimmt so. <sup>16</sup>	

## WITZE IM RESTAURANT

*"Herr Ober, ich habe Hunger wie ein Wolf, was können Sie mir empfehlen?"  
"Lamnbraten, mein Herr!"*

<sup>15</sup> 12. ábra: saját szerkesztés

<sup>16</sup> Silke Hilpert, Daniela Niebisch, Sylvette Penning-Hiemstra, Franz Specht, Monika Reimann, Andreas Tomaszewski: Schritte 3 international. Hueber Verlag. 2006. 32. oldal

"Ich habe Hunger wie ein Wolf", sagt der Gast. Der Kellner darauf:

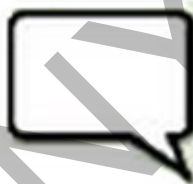
"Tut mir Leid, aber wir servieren keine Großmütter."

### Beschwerden im Restaurant

Der Ober fragt den Gast: "Mein Herr, wie hat es Ihnen geschmeckt?" "Nicht schlecht – wenn die Suppe so warm gewesen wäre wie der Wein, der Wein so alt wie das Steak und das Steak so groß wie das Loch in der Tischdecke – dann wäre es ein tolles Essen gewesen!"<sup>17</sup>

## EINLADUNG ZU HAUSE

### 1. Vor dem Essen



13. ábra. Dialog<sup>18</sup>

- Hallo, da seid ihr ja. Komm doch rein.	
	- Danke. Hier, die Blume für dich, und der Wein für dich.
- Setzt euch doch. Was möchtet ihr trinken? Wein oder Bier? Oder Wasser?	
	- Für mich ein Bier, bitte. Für mich auch.

### 2. Beim Essen

- Die Lasagne ist wirklich lecker.	
	- Möchtest du noch etwas?
- Ja, gern. Kannst du mir vielleicht das Rezept geben? Die schmeckt einfach super.	

<sup>17</sup> Anne Spier: Mit Witzen Deutsch lernen. Cornelsen Verlag. 2005. 88., 94. oldal

<sup>18</sup> 13. ábra: saját szerkesztés

	- Na klar. Übrigens: die Nudeln habe ich selbst gemacht.
- Toll.	

### 3. Nach dem Essen

- So, jetzt müssen wir aber gehen.	
	- Ach, schon? Bleibt doch noch ein bisschen.
- Tut mir leid, aber wir müssen wirklich nach Hause. Ich muss morgen schon ganz früh aufstehen.	
	- Na schön. Kommt gut nach Hause. <sup>19</sup>

## DIE UNGARISCHE KÜCHE



14. ábra. Der ungarische Koch<sup>20</sup>

Mit den folgenden Ausdrücken können Sie die ungarische Küche leicht charakterisieren:

- sehr viel Weißbrot und wenig Roggenbrot, Vollkornbrot verzehren (heutzutage mit der Verbreitung der Reformküche essen immer mehr Ungarn gesündere Brotsorten)
- zu den Speisen viel Brot essen, sogar zu den Suppen auch
- viel Suppe essen, die meist verbreitete Vorspeise ist in Ungarn die Suppe
- die Speisen stark würzen (Paprikapulver, Pfeffer usw.)
- zum Essen Wein trinken
- starken Espresso trinken

<sup>19</sup> Silke Hilpert, Daniela Niebisch, Sylvette Penning-Hiemstra, Franz Specht, Monika Reimann, Andreas Tomaszewski: Schritte 3 international. Hueber Verlag. 2006. 34. oldal.

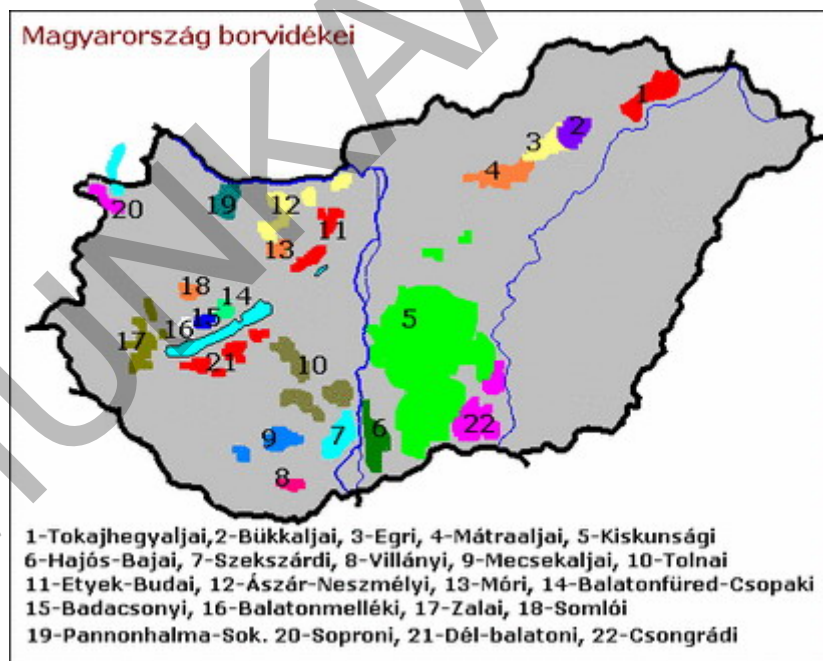
<sup>20</sup> 14. ábra: <http://ungarn-tourist.de/ung-kueche/kochrezepte.html> (2010. 08. 17.)

## 1. Ungarische Spezialitäten

### Getränke

#### 1. Berühmte Weine

- **Tokajer Ausbruchwein (Tokaji Aszú):** Der französische Sonnenkönig, Ludwig XIV. hat dem Tokajer Ausbruchwein den Namen "Königin aller Weine" gegeben, da ihm vor dem Trinken gesagt wurde, dass er flüssiges Gold trinkt.
- **Erlauer Stirblut (Egri Bikavér):** ist eine Mischung von mindestens drei verschiedenen Weinsorten. Der Legende nach stammt die Benennung "Stirblut" aus den türkischen Zeiten. Der Kapitän der Burg von Eger, István Dobó wollte die ungarischen Soldaten in der Burg aufmuntern und verstärken, so hat ihnen Rotwein gegeben, den sie getrunken haben, und so stärker wurden. Die Türken haben es gesehen, und glaubten, dass die rote Wunderflüssigkeit bestimmt Stirblut ist.
- **Blaufränkisch (Kékfrankos):** oft wird daraus Stirblut gemacht. Seinen Namen hat er der Legende nach in Sopron bekommen, wo die Soldaten von Bonaparte Napoleon für die Weine mit den französischen blauen Frankscheinen gezahlt haben.
- **Tausendgut aus Mór (Móri Ezerjő):** hat seinen Namen nach den Budaer Berger bekommen.



15. ábra. Ungarische Weingebiete<sup>21</sup>

<sup>21</sup> 15. ábra: [http://www.geocaching.hu/cacheimages/2005-10/1750\\_20051019\\_211731.gif](http://www.geocaching.hu/cacheimages/2005-10/1750_20051019_211731.gif) (2010. 08. 17.)

### Die Zehn Gebote des Weintrinkers:

1. Trink nie auf leeren Magen Wein.
2. Vor dem Weintrinken iss keine süßen Speisen.
3. Achte auf die Temperatur der Weinsorten.
4. Trink den Wein immer erwogen, langsam.
5. Genieße das Bukett des Weins in winzigen Zügen.
6. Adle Weine trinke immer unvermischt.
7. Sei beim Weintrinken Maß haltend.
8. Wein schmeckt besser, wenn du dabei etwas isst.
9. Liebe den Wein, aber sei stärker als er.
10. Beim Weintrinken denk daran, wie viel mühevollen Arbeit in einem Glas Wein da ist.<sup>22</sup>

### 2. Spirituosen

- **Aprikosenschnaps aus Kecskemét (Kecskeméti barackpálinka):** König Edward VIII. von England sagte einst: "Mit Soda schmeckt der Schnaps besser als Whiskey und mit Tee schmeckt er bei weitem besser als Rum".<sup>23</sup>



16. ábra. Aprikosenschnaps<sup>24</sup>

- **Unikum:** ist einer der berühmtesten Magenbitter. Der Name kommt von Kaiser Franz Joseph II., dem 1790 der Hofarzt Dr. Zwack den ursprünglichen Magenbitter gab. Dann rief der Kaiser angeblich: "Das ist ein Unicum!"<sup>25</sup>

<sup>22</sup> <http://borvidek.uw.hu/> (2010. 08. 17.)

<sup>23</sup> <http://www.urlaub-ungarn.at/aprikosenschnaps-aus-kecskem-et-kecskemeti-barackpalinka/> (2010. 08. 17.)

<sup>24</sup> 16. ábra: <http://ungarn-tourist.de/ung-kueche/kochrepte.html> (2010. 08. 17.)

<sup>25</sup> <http://www.urlaub-ungarn.at/unicum/> (2010. 08. 17.)

## Die Speisen

- Gefülltes Kraut = töltött káposzta
- Fischsuppe = halászlé
- (Kessel)gulasch = pörkölt
- Gulaschsuppe = gulyásleves
- Paprikahuhn = paprikás csirke
- Gänseleber = libamáj
- Lecsó
- Topfenfleckerln / Quarknudeln = túrós tészta

## Desserts und Süßigkeiten

- Palatschinken / Pfannkuchen = palacsinta
- Doboschorte
- Strudel = rétes
- Túró Rudi

## 2. Lieblingsspeisen von Ungarn

Zehntausende von Internetbenutzer haben im März 2010 ihre Stimmen abgegeben, welche Speisen sie am liebsten haben. ([www.kedvencetel.hu](http://www.kedvencetel.hu))

### Die Gewinner:

- Suppen: **Hühnersuppe Újházi**, Bohnengulasch, Fischsuppe
- Hauptgerichte: **gefülltes Kraut**, Braten auf "Brassoer" Art (brassói aprópecsenye), Lecsó
- Desserts: **Hühnermilch** (madártej), Somlauer Nockerl (sömlői galuska), Palatschinken<sup>26</sup>

---

<sup>26</sup> Nők Lapja 2010. augusztus 17. CSODÁS MAGYAROK. 5. oldal



## TANULÁSIRÁNYÍTÓ

Lesen Sie die Informationen der SZAKMAI INFORMÁCIÓTARTALOM und markieren Sie die wichtigsten Behauptungen und die unbekanntes Wörter.

Machen Sie selbst Notizen.

MUNKANYAG

## GLOSSAR

Lernen Sie die Wörter hier im Glossar auswendig, und lassen Sie die Wörter abfragen.

die Gaststätte	vendéglátó hely	die Beschwerde	panasz
die Konditorei	cukrászda	das Loch	lyuk
die Kneipe	kocsma	die Tischdecke	asztalterítő
die Bierstube	söröző	Kommt gut nach Hause!	Jó utat hazafelé!
den Tisch decken	megteríteni az asztalt	würzen	fűszerezni
der Geschmack	ízlés	der Pfeffer	bors
der Knigge	illem	der Ausbruchswein	aszúbor
die Bedienung	kiszolgálás	die Zehn Gebote	Tízparancsolat
sich benehmen	viselkedni	erwogen	megfontoltan
die Speisekarte	étlap	das Bukett	zamat
das Gericht	étel	in winzigen Zügen	apró kortyonként
die Vorspeise	előétel	unvermischt	tisztán
die Beilage	köret	Maß haltend	mértéktartóan
die Portion	adag	mühevoll	izzadságos, fáradságos
der Lamnbraten	báránysült	der Schnaps	pálinka
vorschlagen	javasol	der Magenbitter	gyomorkeserű
die Kürbiscremesuppe	sütőtök-kréMLEVES	ursprünglich	eredeti
der Rinderbraten	marhasült	angeblich	állítólag
getrennt oder zusammen	külön vagy egybe		

## THEMENVORSCHLÄGE FÜR DIE STUNDE

Die SchülerInnen wählen je eine typisch ungarische Speise aus, fragen zu Hause nach oder suchen in einem Kochbuch, im Internet nach, wie sie zubereitet wird, und stellen den anderen das Rezept vor.

## SITUATIONEN

Machen Sie zu zweit Gruppen, und spielen Sie die folgenden Situationen:

**Rolle A: Gast**

**Rolle B: Kellner**

### 1. Bestellen:

A: Sie möchten eine Gemüsesuppe.

B: Gemüsesuppe gibt es nicht mehr. Es gibt noch Nudelsuppe.

### 2. Bezahlen:

A: Sie haben Tomatensuppe und Spaghetti gegessen und Rotwein getrunken. Geben Sie Trinkgeld.

B: Das Essen kostet 18 Euro.

### 3. Reklamieren:

A: Sie haben Cezar-Salat bestellt, aber Sie haben Wiener Schnitzel bekommen.

B: Es tut Ihnen leid. Sie bringen sofort einen Cezar-Salat.

## ÖNELLENŐRZŐ FELADATOK

### 1. feladat

Zählen Sie je drei Vorteile und Nachteile des Abendessens in einem Restaurant aus.

Vorteile: \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

Nachteile: \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

### 2. feladat

Was bedeutet, wenn ein Gast dem Kellner bei der Bezahlung sagt: "Stimmt so"?

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

### 3. feladat

Können Sie einen Witz im Thema "Restaurant" erzählen?

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

**4. feladat**

Wie hat der Erlauer Stirblut angeblich seinen Namen bekommen? Erzählen Sie die Legende.

Four horizontal lines for writing the answer to the 4th task.

**5. feladat**

Welche Lieblingspeisen haben 2010 im Internet ihre Kategorien gewonnen?

Three horizontal lines for writing the answer to the 5th task.

## MEGOLDÁSOK

### 1. feladat

Vorteile:

- keine Arbeit zu Hause haben (kochen, Tisch decken, spülen)
- nach dem Geschmack bestellen
- etwas Besonderes essen / trinken
- höfliche Bedienung
- reiches Angebot

Nachteile:

- zu teuer
- lange warten müssen
- sich nach dem Knigge benehmen müssen

### 2. feladat

Stimmt so bedeutet, dass der Gast Trinkgeld gibt, und vom Geld nichts zurückbekommen möchte.

### 3. feladat

"Herr Ober, ich habe Hunger wie ein Wolf, was können Sie mir empfehlen?"  
"Lammbraten, mein Herr!"

"Ich habe Hunger wie ein Wolf", sagt der Gast. Der Kellner darauf:  
"Tut mir Leid, aber wir servieren keine Großmütter."

Der Ober fragt den Gast: "Mein Herr, wie hat es Ihnen geschmeckt?" "Nicht schlecht – wenn die Suppe so warm gewesen wäre wie der Wein, der Wein so alt wie das Steak und das Steak so groß wie das Loch in der Tischdecke – dann wäre es ein tolles Essen gewesen!"

### 4. feladat

Der Kapitän der Burg von Eger, István Dobó wollte die ungarischen Soldaten in der Burg aufmuntern und verstärken, so hat ihnen Rotwein gegeben, den sie getrunken haben, und so stärker wurden. Die Türken haben es gesehen, und glaubten, dass die rote Wunderflüssigkeit bestimmt Stirblut ist.

### 5. feladat

Suppen: **Hühnersuppe Újházi**

Hauptgerichte: **gefülltes Kraut**

Desserts: **Hühnermilch**

MUNKANYELV

## IRODALOMJEGYZÉK

### FELHASZNÁLT IRODALOM

Silke Hilpert, Daniela Niebisch, Sylvette Penning–Hiemstra, Franz Specht, Monika Reimann, Andreas Tomaszewski: Schritte 3 international. Hueber Verlag. 2006. 32., 34. oldal

Némethné Gábor Krisztina, Kokas Márta: Regenbogen. Szerzői kiadás. Győr. 2001.124–127. oldal

Anne Spier: Mit Witzen Deutsch lernen. Cornelsen Verlag. 2005. 39., 88., 94. oldal

<http://borvidek.uw.hu/>

<http://de.wikipedia.org/wiki/Lebensmittel> (2010. 08. 13.)

<http://www.bercsenyi-bp.sulinet.hu/modulok/szak1.doc> (2010. 08. 13.)

<http://www.urlaub-ungarn.at/aprikosenschnaps-aus-kecskemet-kecskemeti-barackpalinka/> (2010. 08. 17.)

<http://www.urlaub-ungarn.at/unicum/> (2010. 08. 17.)

### ÁBRAJEGYZÉK

<http://files.indavideo.hu/vimages/330/822/1.jpg> (2010. 08. 05.)

<http://regi.bethlen.hu/Portals/0/Open/ebed.jpg> (2010. 08. 05.)

<http://ungarn-tourist.de/ung-kueche/kochrezepte.html> (2010. 08. 17.)

<http://www.bundestkanzlerin.de/Content/DE/Archiv16/Fotoreihen/2007/2007-07-20-Die-Woche-der-Bundestkanzlerin/03-in-der-airbus-kantine,property=poster.jpg> (2010. 08. 05.)

[http://www.geocaching.hu/cacheimages/2005-10/1750\\_20051019\\_211731.gif](http://www.geocaching.hu/cacheimages/2005-10/1750_20051019_211731.gif) (2010. 08. 17.)

<http://www.infogyor.hu/images/microsites/300x225/a/9/f/a9f737b9.jpg> (2010. 08. 05.)

[http://www.kgv-bochum-riemke.de/vereinsheim/speisekarte\\_01.html](http://www.kgv-bochum-riemke.de/vereinsheim/speisekarte_01.html) (2010. 08. 16.)

[http://www.kgv-bochum-riemke.de/vereinsheim/speisekarte\\_08.html](http://www.kgv-bochum-riemke.de/vereinsheim/speisekarte_08.html) (2010. 08. 16.)

<http://www.qualisa-consult.de/lebensmittel.jpg> (2010. 08. 16.)



<http://4szoba.hu/upload/images/photos/000/001/521/%C3%B3ra.jpg?1238160115> (2010. 08. 05.)

### AJÁNLOTT IRODALOM

[www.ungarn-tourist.de](http://www.ungarn-tourist.de)

[www.urlaub-ungarn.at](http://www.urlaub-ungarn.at)

MUNKANYAG

A(z) 0061-06 modul 023-as szakmai tankönyvi tartalomeleme felhasználható az alábbi szakképesítésekhez:

A szakképesítés OKJ azonosító száma:	A szakképesítés megnevezése
55 345 02 0010 55 01	Logisztikai műszaki menedzserasszisztens
55 345 02 0010 55 02	Terméktervező műszaki menedzserasszisztens
52 341 04 1000 00 00	Kereskedelmi ügyintéző
54 345 02 0000 00 00	Logisztikai ügyintéző
52 342 01 0000 00 00	Marketing- és reklámügyintéző
52 342 01 0100 52 01	Hirdetési ügyintéző
52 342 02 0000 00 00	PR ügyintéző

A szakmai tankönyvi tartalomelem feldolgozásához ajánlott óraszám:

16 óra

MUNKANYELVI

MUNKANYAG

A kiadvány az Új Magyarország Fejlesztési Terv  
TÁMOP 2.2.1 08/1-2008-0002 „A képzés minőségének és tartalmának  
fejlesztése” keretében készült.

A projekt az Európai Unió támogatásával, az Európai Szociális Alap  
társfinanszírozásával valósul meg.

Kiadja a Nemzeti Szakképzési és Felnőttképzési Intézet

1085 Budapest, Baross u. 52.

Telefon: (1) 210-1065, Fax: (1) 210-1063

Felelős kiadó:

Nagy László főigazgató