

INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

Projekt: Inovace oboru Mechatronik pro Zlínský kraj Registrační číslo: CZ.1.07/1.1.08/03.0009

Essen und Trinken

Essen in Deutschland

Die deutsche Küche steht international nicht an der Spitze, aber sie ist reichhaltig und abwechslungsreich. Das typische "deutsche" Essen gibt es genauso wenig, wie das englische, französische oder italienische. Aber jede Landschaft und jedes Bundesland hat eigene Spezialitäten. Die Weibwurst z.B. in München und Bayern sehr beliebt, während man in Schwben, im Bundesland Baden-Württemberg, Teigwaren wie Spätzle und Maultaschen (mit Hackfleisch gefüllte Teigtaschen) besonders gern isst. Thüringen ist für seine Rostbratwurst, die Stadt Lübeck in Schleswig-Holstein für Marzipan und die Stadt Dresden is Saschen für den Christstollen bekannt.



Deutschland hat jedoch auch was zum Trinken zu bieten. In Deutschland wird jedes Jahr über 100 Millionen hl (Hektoliter) Bier erzeugt. So ist die BRD nach den vereinigten Staaten an der zweiten Stellen der Bierproduktion. Bekannt ist jedoch auch der deutsche Wein. Die Hauptanbaugebiete in Deutschland sind heute die Gebiete längs des Rheins (bis Bonn), der

Ahr und Mosel, die Pflanz, Franken und Baden-Württemberg, auch an der Elbe und Saale. Die Meibner Weinberge sind in der Welt am nördlichsten gelegen.

Essen bei uns

Unser Nationalgericht ist ohne Zweifel Schweinebraten mit Knödeln und Kraut. So bei uns gibt es nicht viele Vegetarier. Dazu passt natürlich ein Glas Bier. Die Suppe spielt eine wichtige Rolle. Wir haben eine grobe Auswahl an Suppen: Kartoffel-, Pilz-, Linsen-, Nudelsuppe, die pikante Sauerkohl- oder die Kuttelflecksuppe. Jede hat einen typischen Geschmack. Aber auch Rindfleisch und Kalbfleisch werden gern gegessen. Znaimer Rinderbraten, Lendenbraten mit Sahnesobe, Rostbraten, Fleischrouladen, Schnitzel oder Mährische Spatzen findet man auf unserer Speisekarte besonders oft. Der Lamm- und Hammelbraten kommt vor allem zu Ostern auf den Tisch, ebenso wie der Karpfen am Heiligen Abend. Als Beilage werden wohl oft Knödel, Kartoffeln, Reis oder Teigwaren. Aber Knödel isst man auch als Hauptgericht, besonders Pflaumen-, Kirsch-, Erdbeer- oder Aprikosenknödel sind sehr verbreitet. Sie werden mit Zucker, geriebenem Lebkuchen oder Quark und Butter serviert.

Das wichtigste Gemüse in Böhmen waren und sind Weiß- und Rotkohl, beliebt sind aber auch Blumenkohl, Spinat, Kopfsalat, Möhren, Kohlrabi und Gurken. Süßsaure Gurken aus Südmähren sind eine bekannte Spezialität, ebenso wie Tomaten oder Paprika. Immer mehr Leute essen heute gesundheitsbewusst, indem sie Gemüsesalate bevorzugen. Auch viele vergessene Gerichte aus Linsen, Bohnen und Erbsen kehren wieder auf unseren Tisch zurück. Was für unsere Küche jedoch ganz typisch ist, sind verschiedene Mehlspeisen und Kuchen. Einige gibt es ständig zu kaufen - wie z.B. Pfannkuchen, Buchteln, Strudel, Napfkuchen - ander von allem zu bestimmten Anlässen wie Weihnachtsstollen und Osterbrote. Zu den bekannten Erzeugnissen unserer Lebensmittelindustrie gehören Karlsbader Oblaten oder Pfefferkuchen aus Pardubice.

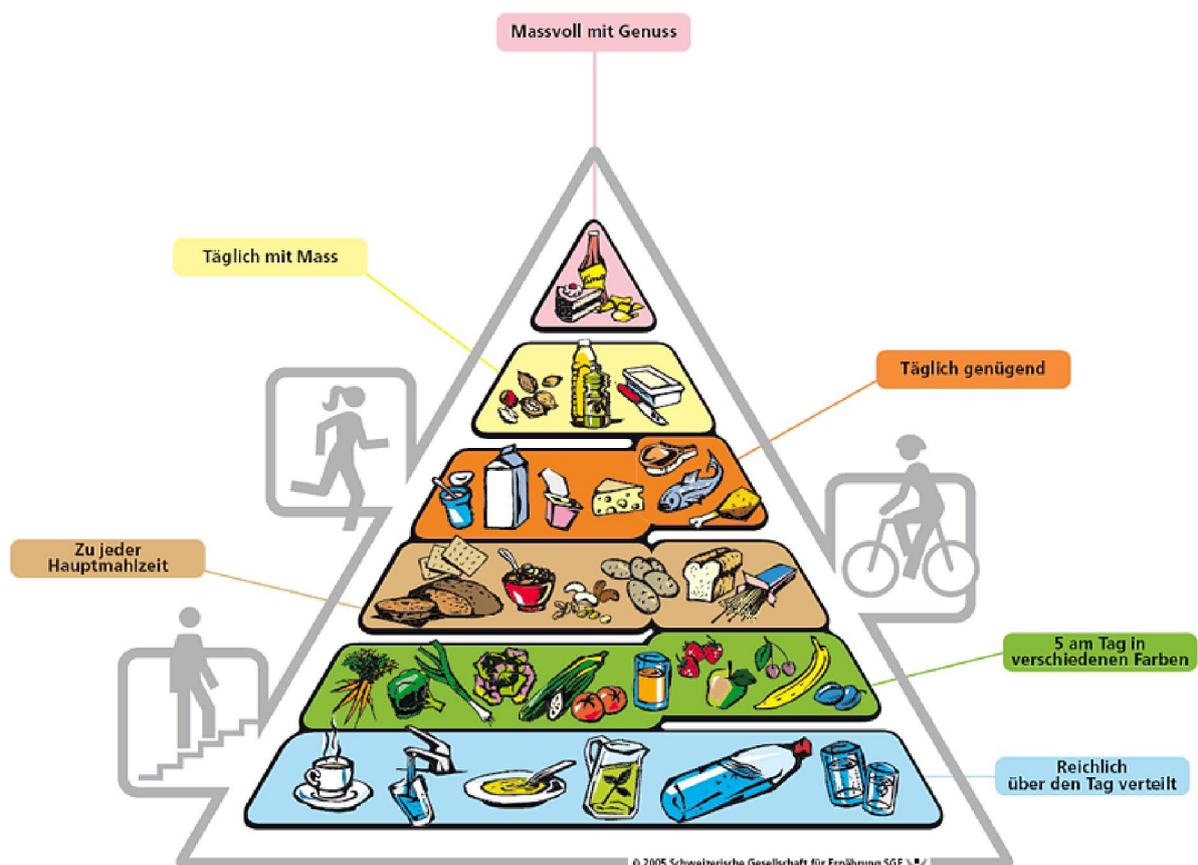
Unsere Küche oder besser gesagt der Keller hat in Böhmen auch ausgezeichnete Getränke zu bieten. Am bekanntesten sind das Pilsner Urquell und das Budweiser Bier, aber auch viele unserer Weine gewannen Preise auf internationalen Weinausstellungen. Die Liebhaber harter Getränke kommen bei uns ebenfalls auf ihre Kosten - man braucht hier nur an den mährischen Sliwowitz oder den Kräuterlikör Karlsbader Becherbitter zu erinnern.

Der rege Tourismus und die Anwesenheit zahlreicher ausländischer Bürger, sowohl in der Bundesrepublik als auch bei uns, haben auch dazu geführt, dass inzwischen viele Restaurants von z.B. Italienern, Griechen, Türken, Chinesen und Spaniern eröffnet wurden. Diese Speiselokale stellen eine grobe Bereicherung dar.

Essgewohnheiten

Viele würden gerne abnehmen und beginnen immer wieder von neuem mit einer Diät. Aber die Verlockungen sind groß! Eis, Schokolade, Kuchen und Torten schmecken gut, haben aber auch leider viele Kalorien. Natürlich wissen die meisten, dass sie sich besser gesund ernähren sollten - aber die ungesunden Sachen schmecken eben meistens am besten.

Oft hat man auch nicht genug Zeit in der Küche zu stehen, selbst zu kochen und dann in Ruhe zu essen. Es muss schnell gehen. Und so greifen viele zu Tiefkühlkost oder Fertiggerichten aus der Dose, die rasch im Mikrowellenherd aufgewärmt werden. Wem auch das noch zu aufwendig ist, geht in eines der vielen Fast-Food-Restaurants, um einen Hamburger mit Pommes frites zu essen und eine Cola zu trinken. Man kann auch sie eingepackt mitnehmen. Auf Druck der Verbraucher sind viele Schnellimbisssrestaurants dazu übergegangen, anstatt der umweltschädlichen Verpackungen umweltfreundliche Materialien zum Verpacken der Speisen zu verwenden.



Dazu kommt noch, dass sich in den letzten Jahren überhaupt die Essgewohnheiten stark verändert haben. Die Küche ist viel internationaler geworden. In Deutschland beispielweise könnte sich kaum jemand mehr all die italienischen, griechischen und türkischen Restaurants wegdenken. Und viele würden lieber auf Schweinebraten mit Kraut und Knödel verzichten als

auf Pizza, Spagetti, Lasagne, Moussaka und Gyros. Auch ein Besuch beim Chinesen ist schon lange nichts Ungewöhnliches mehr.

Bei besonderen Anlässen steht aber auch bei den Anhängern der internationalen Küche gerne ein traditionelles Gericht auf dem Speiseplan. Um die Esskultur ist es also trotz Fast-Food, Tiefkühlkost und Mikrowelle nicht so schlecht bestellt. Kulinarische Spezialitäten, wie es sie in jeder Region gibt, werden sicher nicht in Vergessenheit geraten, auch wenn wir ab und zu bei McDonald's essen.

In Deutschland geht man gern zum Essen aus, allerdings nicht so oft, wie dies in anderen Ländern der Fall ist. Die Preise für ein Essen sind genauso unterschiedlich, wie bei uns auch. Eine Imbissbude oder Snackbar, an der man seine Bratwurst im Stehen verzehrt, ist natürlich viel billiger als ein Restaurant.

Bei Jugendlichen sind die Filialen bekannter Schnellimbissketten (wie z.B. McDonald's) besonders beliebt.

Ich und Essen

Ich esse meistens zu Hause, aber ich liebe in einem Restaurant zu essen, besonders im Fast-Food Restaurants. Ja, es ist teuer, aber meistens sehr schmackhaft. Die Schulkantine finde ich ziemlich gut. Es ist billig und nach dem ganzen Tag in der Schule schmeckt es gut. Mein Lieblingsgericht ist das Hähnchen mit dem Reis. Mein Lieblingsgetränk ist Cola und schwarzer Tee. Ich hasse Kohl, Spinat und Bohnen. Das alles ist sehr gesund, aber ich kann das nicht essen. Ich hasse das schon seit meiner Kindheit.

Ich esse zum Frühstück Brot mit Butter und Salami. Zum Mittagessen sind es übliche warme Hauptgerichte. Zum Abendessen haben wir zu Hause nur manchmal ein grobes Gericht. Wir können essen was wir finden. Ich esse täglich unregelmäßig.

Ich kann selbst nicht so gut kochen und es macht mir nicht so viel Spaß.

Im Restaurant

Man kann im Restaurant gehen essen und wenn man im Hotel untergebracht ist, verpflegt man sich hier auch im Hotelrestaurant. Hier gelten bestimmte Regeln des guten Benehmens. In das Restaurant geht der Mann stets voran. Er ersucht beim Kellner um freie Plätze. Der Mann setzt sich erst dann, wenn die Frau Platz genommen hat. Er verlangt vom Kellner die Speise- oder Getränkekarte und bestellt dann die gewählten Gerichte und Getränke. Man kann sich nach der Speisekarte einen Aperitif, eine Suppe, ein Hauptgericht, ein Beilage, ein Salat, ein Dessert und ein Getränk auswählen. Die Getränke können alkoholfrei oder alkoholisch sein. Der Kellner kann uns auch etwas empfehlen. Nach dem Essen fordert der Mann vom Kellner die Rechnung und bezahlt. Es ist üblich, ein Trinkgeld zu geben. Wir sollen sagen: Stimmt so!



Was kann man in den Lebensmittel kaufen

Milchprodukte - Milch, Butter, Käse, Schmelz-, Schnittkäse, Quark, Joghurt, Sahne, Schlagsahne, Buttermilch, Milchprodukte aus entrahmter Milch; Mehl, Reis, Erbsen, Linsen, Bohnen, Teigwaren, Haferflocken, Gebäcke - Brötchen, Kuchen, Vollkornbrot, Weissbrot; Eier, Rind-, Schweine-, Kalb-, Rauchfleisch, Wurstwaren - Würstchen, Schinken; Leberpastete, Fleischkonserven, Fische, Fett, Pflanzenfett, Öl, Tee, Kaffee, Kakaopulver, Zucker, Salz, Gewürze, Ketchup, Senf, alkoholfreie, alkoholische Getränke - Mineral-, Sodawasser, Brause, Spirituose, Wein, Bier; Honig, Marmelade, Kompotte, Obst - Äpfel, Birnen, Kirschen, Pflaumen, Bananen, Apfelsinen, Zitronen, Aprikosen, Pflirsche; Gemüse - Gefriergemüse, Tomaten, Gurken, Blumenkohl, Zwiebeln, Salat, Paprika, Kartoffeln, Möhren, Spinat, Kraut; Geflügel, Süßwaren - Bonbons, Pralinen, Schokolade, Waffeln, Kekse, Biskuits, Eis.

Rezept

Barsch mit Eierbutter

Barsche schuppen, ausnehmen. Filetieren. Mit Zitronensaft beträufeln. Salzen.

Leicht mit der Pfeffermühle drüermahlen. In wenig Wasser und etwas Weißwein in gut 10 Minuten gar dünsten. Mit gehackter Petersilie und hartgekochten, feingewürfelte Eiern bestreuen. Butter erhitzen. Ganz leicht bräunen. Darüber verteilen. Ei und Petersilie anlegen.

Beilagen: Kopfsalat und Petersilienkartoffeln.

Zutaten:

4 kleinere Brasche (etwa 750 g)

Saft einer Zitrone, Salz

weißer Pfeffer

1/4 l Weibwein

1 Bund Petersilie

2 hartgekochte Eier

50 g Butter

Vorbereitung: 20 Minuten.

Zubereitung: 15 Minuten.

Kalorien: Etwa 324.

Slovní zásoba

1/ Das Frühstück /*snídaně*/

frühstücken /*snídat*/

das Frühstück haben /*mít snídaní*/

Was hast du zum Frühstück?

/Co máš k snídaní?/

am Morgen /*ráno*/

s Gebäck /*pečivo*/

s Brot,-e /*chléb*/

→ das Brot schneiden /*krájet chléb*/

→ das Brot backen /*péci chléb*/

→ s Hellbrot,-e /*světlý chléb*/

→ s Dunkelbrot,-e /*tmavý chléb*/

s Vollkornbrot /*celozrnný chléb*/

s Brötchen,- ;e Semmel,-n /*houska*/

s Hörnchen,- /*rohlik*/

r Brezel,- /*preclík*/

r Krapfen,- /*kobliha*/

e Weihnachtsstolle,-n /*štola, vánočka*/

r Kuchen,- /*koláč*/

r Lebkuchen,- /*perník*/

r Pfannkuchen,- /*palačinka*/

r Talken,- ;r Dalken,- /*vdolek*/

e Butter /*máslo*/

e Margarine /*margarín*/

e Salami /*salám*/

e Wurst /*salám, párek, klobása*/

r Schinken /*šunka*/

r Käse /*sýr*/

r Schmelzkäse /*tavený sýr*/

e Pastete /*paštika*/

e Marmelade /*marmeláda*/

e Konfitüre /*marmeláda*/

r Honig /*med*/

r/s Jogurt/Yoghurt /*jogurt*/

s Ei /*vejce*/

s Speielei /*volské oko*/

Cornflakes mit Milch

e Milch /*mléko*/

r Tee /*čaj*/

r Kaffee /*káva*/

r Kakao /*kakao*/

heiße Schokolade /*horká čokoláda*/

r Saft /*šťáva, džus*/

2/ das Pausenbrot /*svačina*/

s Pausenbrot haben /*mít svačinu*/

e Baguette /*bageta*/

belegte Brötchen /*obložené chlebičky*/ *ostatní slovíčka viz. snídaně*

3/ das Mittagessen /oběd/

zu Mittag essen /obědvat/
das Mittagessen haben /mít oběd/
e Suppe /polévka/
e Vorspeise /předkrm/
→ e kalte Vorspeise /studený předkrm/
→ e warme Vorspeise /teplý předkrm/
s Hauptgericht /hlavní chod/
r Nachtisch /moučník, zákusek apod./

Suppen

e Brühe /vývar/
→ Brühe mit Leberknödeln
/vývar s játrovými knedlíčky/
→ Brühe mit Nudeln /vývar s nudlemi/
e Rinderbrühe /hovězí vývar/
e Gemüsesuppe /zeleninová polévka/
e Kartoffelsuppe /bramborová polévka/
e Blumenkohlsuppe /květáková polévka/
e Krautsuppe /zelná polévka/
e Linsensuppe /čočková polévka/
e Bohnensuppe /fazolová polévka/
e Erbsensuppe /hrášková polévka/
e Knoblauchsuppe /česneková polévka/
e Zwiebelsuppe /cibulová polévka/

e Soße/Sauce /omáčka/

e Rahmsauce /smetanová omáčka/
e Tomatensauce /rajská omáčka/
e Gurkensauce /okurková omáčka/
e Dillsauce /koprová omáčka/
e Pilzsauce /houbová omáčka/
e Meerrettichsauce /křenová omáčka/
e Krensoße /křenová omáčka/

r Salat,-e /salát/

r Gemüsesalat /zeleninový salát/
r Tomatensalat /rajčatový salát/
r Gurkensalat /okurkový salát/
r Krautsalat /zelný salát/
r Karottensalat /mrkvový salát/
r Obstsalat /ovocný salát/

s Fleisch /maso/

→ kochen /vařit/, braten /péci maso/,
grillen /grilovat/, rösten /smažit/,
dünsten /dusit/, panieren /obalovat/
s Rindfleisch /hovězí/
s Hühnerfleisch /kuřecí/
s Schweinefleisch /vepřové/
s Kalbfleisch /telecí/
s Wildbrett /divočina/
r Kotelett /kotleta/
s Beefsteak /biftek/
s Lendenbraten /svíčková/
s Geräucherte /uzené/
s Schnitzel /řízek/
s/r Gulasch /guláš/
s Geflügel /drůbež/
→ s Hähnchen /kuře/
→ e Ente /kachna/
→ e Gans /husa/
→ e Pute /krůta/
→ r Puthahn /krocán/
r Fisch /ryba/
→ r Karpfen /kapr/, r Hecht /štika/
e Forelle /pstruh/, r Aal /úhoř/
r Nachtisch /moučník, zákusek apod./
e Mehlspeise /pokrm z mouky, moučník/
e Palatschinke, r Pfannkuchen /palačinka/
r Eisbecher /zmrzlinový pohár/
heiße Himbeeren /horké maliny/
r Kuchen /koláč/
r Apfelstrudel /jablečný závin/
e fleischlosen Gerichte
e Obstknödel /ovocné knedlíky/
panierter Käse /obalovaný sýr/
panierter Blumenkohl /obalovaný květák/
Linsen mit Spiegelei /čočka s vol.okem/
s Erbsenpüree mit Geräuchertem
/hrachová kaše s uzeným masem/

4/ das Kaffeetrinken / der Kaffee /odpolední svačina/

r Kuchen /koláč/	r Kaffee /káva/
e Stolle /vánočka/	→ Kaffee mit Milch /káva s mlékem/
r Apfelstrudel /jablečný závin/	→ Wiener Kaffee /Viedeňská káva/
belegte Brötchen /obložené chlebičky/	r Tee /čaj/

5/ das Abendessen /večeře/

Wir essen kalt oder warm.

/jíme studené či teplé jídlo./

ostatní slovíčka viz. snídaně a oběd

was vom Mittagessen übrig bleibt

/co zůstane od oběda/

Další vhodná slovíčka k tématu

s Gemüse

- e Kartoffel,-n /brambor/
- e Karotte,-n /mrkev, karotka/
- e Petersilie /petržel/
- e Sellerie /celer/
- e Zwiebel,-n /cibule/
- r Knoblauch /česnek/
- r Meerrettich/r Kren /křen/
- r Dill /kopr/
- r Blumenkohl /květák/
- e Brokoli /brokolice/

s Gewürz /koření/

- e Salz /sůl/
- r Pfeffer /pepř/
- r Kümmel /kmín/
- r Zimt /skořice/
- r Majoran /majoránka/
- s Lorbeerblatt /bobkový list/
- r Paprika /paprika/
- s Besteck /příbor/
- r Löffel,- /lžíce/
- e Gabel,-n /vidlička/
- s Messer,- /nůž/
- r Teelöffel,- /čajová lžička/
- s Glas,er /sklenička/
- r Kochlöffel,- /vařečka/

s Geschirr /nádobí/

- r Topf /hrnec/
- e Pfanne /pánev/
- e Schale /miska/
- e Schüssel /mísa/
- r Teller /talíř/
- e Tasse /hrnek, šálek/
- e Untertasse /podšálek/
- s Obst
- r Apfel,er /jablko/
- e Birne,-n /hruška/
- e Banane,-n /banán/
- e Melone,-n /meloun/
- r Pfirsich,-e /broskev/
- e Aprikose,-n /meruňka/
- e Orange,-n /pomeranč/
- e Apfelsine,-n /pomeranč/
- e Zitrone,-n /citron/
- e Erdbeeren /jahody/
- e Heidelbeeren /borůvky/
- e Himbeeren /maliny/
- e Brombeeren /ostružiny/
- e Stachelbeeren /angrešt/
- e Preiselbeeren /brusinky/
- e Johannisbeeren /rybíz/
- e Kirsche,-n /třešeň/
- e Pflaume,-n /švestka/

Užitečná slovní spojení

Butterbrot, Wurstbrot, Käsebrot – das Brot in die Scheiben schneiden – das Brot mit Butter/Käse/Marmelade bestreichen – Zucker in den Tee einrühren – 15 Minuten kochen lassen – Zwiebel, Karotte und Petersilie zugeben – alles in dem Topf umrühren – in das kochende Wasser geben – die Gemüse reiben – die Äpfel oder Kartoffeln abschälen - 1 Liter Wasser in den Topf eingießen – in Mehl, Ei und Semmelbrösel panieren – im heißen Öl rösten – s Öl - die Butter zerlassen – eine Mehlschwitze vorbereiten – das Geschirr spülen – mit dem Pfeffer würzen – r Essig – Palatschinken mit Schlagsahne und Schokolade – den

Fragen:

1. Gibt es ein „deutsches“ Nationalgericht?
2. Was wird in Deutschland getrunken?
3. An welcher Stelle steht Deutschland in der Bierproduktion?
4. Was ist unser (also tschechisches) Nationalgericht?
5. Welche Weinanbaugebiete in der BRD und bei uns kennen Sie?
6. Wohin gehen die Jugendlichen gern?
7. Was ist Ihr Leibgericht?
8. Können Sie kochen?