

Lösungsschlüssel

Lekce 1, cv. 1a

Name des Gastes: Peter Mayer

Datum: Freitag, 15. April

Zeit: 20 Uhr / 8 Uhr abends

Personenzahl: 2 Personen

Raucher/Nichtraucher: Nichtraucher

Lekce 1, cv. 1b

- 1 Jak Vám mohu pomoci? – Was kann ich für Sie tun?
- 2 Zítرا večer – morgen Abend
- 3 Mohl byste prosím hláskovat? – Könnten Sie das bitte buchstabieren?
- 4 V 7 hodin večer je všechno obsazeno. – Um 7 Uhr abends ist alles besetzt.
- 5 Můžete v 8 hodin večer? – Können Sie um 8 Uhr abends?
- 6 Těšíme se na Vás v pátek. – Wir freuen uns auf Sie am Freitag.

Lekce 1, cv. 2

Gast: 2, 3, 6, 8

Rezeptionist: 1, 4, 5, 7, 9, 10

Lekce 1, cv. 3

DANIEL: Oh, Guten Tag Herr Mayer. Wie geht es Ihnen?

GAST: Danke gut. Ich war wirklich ferienreif. Und wie geht es Ihnen?

DANIEL: Ich habe viel zu tun, aber es geht so einigermaßen. Wann reisen Sie ab?

GAST: Ich reise morgen ab.

DANIEL: Ich hoffe, dass Ihnen der Aufenthalt bei uns gefallen hat.

GAST: Oh ja, Bedienung, Essen, Zimmer und Atmosphäre, alles war toll. Nächstes Jahr komme ich bestimmt wieder.

DANIEL: Das ist schön. Soll ich Ihnen schon jetzt ein Zimmer reservieren?

GAST: Ja, das ist eine gute Idee. Könnte ich nächstes Mal ein Zimmer mit Aussicht auf den See haben? Und könnten Sie mir bitte die Rechnung für diese Woche geben?

DANIEL: Ja, selbstverständlich. Oh, übrigens, haben Sie Ihren Kartenschlüssel gefunden?

GAST: Ja, ich hatte ihn in den Pass gesteckt. Das Zimmermädchen hat vorgeschlagen, den

Pass und die Fahrkarten zu kontrollieren.

Das war eine gute Idee.

GAST: Gut, ich bin froh, dass alles in Ordnung ist.

Bis morgen.

Lekce 2, cv. 1

1b, 2a, 3d, 4c, 5f, 6e

Lekce 2, cv. 2a

Freie Übung / Antwortbeispiele

Eiswürfel: Barkeeper, Kellner(in), Serviererin

Töpfe: Koch, Köchin, Chefkoch, Küchenhilfe

Notizbuch: Empfangschef(in), Rezeptionist(in)

Besprechungen: Chefkoch, Hotelmanager

Wäscherei: Zimmermädchen, Hausdame

Rechnungen: Kellner(in), Serviererin,

Empfangschef(in), Rezeptionist(in)

Gepäck: Portier, Gepäckträger

Lekce 2, cv. 2b

1 – r Taschenrechner, 2 – e Eiswürfel, 3 – r Kalender / r Zeitplaner / s Notizbuch, 4 – e Handtücher / e Seife, 5 – e Koffer / s Gepäck, 6 – e Töpfe

Lekce 2, cv. 3

1 – r(e) Kellner(in), 2 – e Empfangschefin,

3 – r Hausmeister, 4 – r Chefkonditor, r(e)

Kellner(in), 5 – e Empfangschefin, r Hotelmanager,

6 – r Portier, 7 – r(e) Kellner(in),

8 – r Hotelmanager, e Empfangschefin, 9 – r Portier,

10 – r(e) Kellner(in)

Lekce 2, cv. 4

Suppe: kalt, angebrannt, salzig

Beefsteak: kalt, angebrannt, zu trocken, zäh, gar

Wein: der Korken, zu trocken, zu süß

Messer: stumpf, schmutzig, fettbeschmiert

Glas: zersprungen, schmutzig, fettbeschmiert

Löffel: schmutzig, fettbeschmiert

Lekce 3, cv. 1

1c, 2e, 3b, 4a, 5d

Lekce 3, cv. 2

Freie Übung / Antwortbeispiele:

A6, B1, C2, D3, E7, F5, G4, H2/3/4, I5/1/3

Lekce 3, cv. 3

Die Einrichtungen/die Serviceleistungen, die man bieten kann:

- 1 Unterkunft im Hotel vom 24. – 27. Mai
- 2 8 Einzelzimmer, alle mit Internetanschluss
- 3 ein geräumiger Konferenzraum mit Internetanschluss und Videoprojektor
- 4 Empfang mit belegten Brötchen am Anreisetag
- 5 die anderen Tage Kaffee um 11 Uhr, Mittagessen um 13 Uhr, Kaffee und Kuchen um 15.30 Uhr
- 6 tagsüber Mineralwasser und Orangensaft im Konferenzraum

Die Einrichtungen/die Serviceleistungen, die man nicht bieten kann:

- 1 Empfang am Anreisetag in Form eines Büffets
- 2 alle 8 Zimmer als Nichtraucherzimmer auf einem Flur

Lekce 3, cv. 4

Der Gast verlangt:

- 1 – einen besonderen Waschlappen, 2 – noch ein Stück Seife, 3 – einen Flaschenöffner, 4 – einen Korkenzieher, 5 – weitere Handtücher, 6 – ein besonderes Toilettenpapier, 7 – einen Aschenbecher, 8 – weitere Gläser

Lekce 3, cv. 5

- 1 s Shampoo – F šampon, 2 e Badewanne – I vana, 3 e Fernbedienung – A dálkové ovládání, 4 e Gardinen – H záclony, 5 r Aschenbecher – B popelník, 6 e Klimaanlage – J klimatizace, 7 r Mülleimer – D odpadkový koš, 8 e Duschecke – E sprchový kout, 9 r Kleiderbügel – G ramínko (na šaty), 10 r Spiegel – C zrcadlo

Lekce 4, cv. 1

- 1 – geplantes 2 – Buchung 3 – genommen 4 – zu komplettieren 5 – sicherstellen 6 – annullieren 7 – eine gute Fahrt

Lekce 4, cv. 2

A2, B4, C7, D5, E1, F3, G6

Lekce 4, cv. 3

1C, 2G, 3F, 4E, 5A, 6B, 7D

Lekce 4, cv. 4

Persönliche Daten des Gastes:

Nachname: Ackermann
 Vorname: Thomas
 Land: Deutschland
 Telefonnummer: 0049/176 36 70 35 09
 Anreise: 14. Juni, 18 Uhr
 Abreise: 18. Juni
 Nächte: 4
 Erwachsene: 2
 Zimmertyp: Doppelzimmer
 Bemerkungen: Reservierung telefonisch bestätigen

Lekce 5, cv. 1

- 1 freuen, 2 Service, 3 reservieren, 4 Nichtraucherzimmer, 5 Wochenende, 6 Frühstücksbüfett, 7 wünschen, 8 Aufenthalts

Lekce 5, cv. 2

Gast: 3, 5, 7

Empfangschef: 1, 2, 4, 6, 8

Lekce 5, cv. 3

1G, 2H, 3D, 4K, 5A, 6J, 7B, 8L, 9I, 10C

Lekce 6, cv. 1

1B, 2I, 3G, 4E, 5C, 6D, 7H, 8A, 9F

Lekce 6, cv. 2

Freie Übung / Antwortbeispiele

- 1 – Das tut mir wirklich sehr leid. 2 – Ich werde sofort jemanden hochschicken. 3 – Ich schaue mir das an. 4 – Ich korrigiere den Fehler sofort. 5 – Ja, Sie haben recht. 6 – Ich melde es sofort. 7 – Entschuldigung. / Entschuldigen Sie.

Lekce 6, cv. 3

- 1 Er wird sich verspäten, weil man den Weckruf vergessen hat.
(Opozdí se, protože se zapomnělo na buzení telefonem).
- 2 Es ist so heiß, weil die Klimaanlage nicht funktioniert.
(Je tak horko, protože nefunguje klimatizace.)
- 3 Sie kann ihr Zimmer nicht beziehen, weil es noch nicht gereinigt wurde.
(Nemůže se nastěhovat do svého pokoje, protože ještě nebyl uklizen.)
- 4 Ich glaube, Sie haben einen Fehler gemacht, junge Dame. Die Rechnung kann nicht stimmen.

(Myslím, že jste udělala chybu, mladá dámo.
Ten účet nesouhlasí)

- 5 Hilfe! Hilfe! Ich stecke im Aufzug fest!
(Pomoc! Pomoc! Uvázla jsem ve výtahu!)

Lekce 7, cv. 1

- KELLNER: Guten Abend, mein Herr. Sie wünschen?
- GAST: Könnte ich bitte die Speisekarte haben?
- KELLNER: Ja, selbstverständlich, hier bitte. Möchten Sie etwas zum Trinken bestellen?
- GAST: Ja, danke. Welchen Weißwein des Hauses können Sie mir empfehlen?
- KELLNER: Wir haben Riesling und einen ausgezeichneten Chardonnay.
- G: Dann bringen Sie mir bitte ein Glas Chardonnay.
- KELLNER: Ja gerne, mein Herr.
- KELLNER: Hier ist Ihr Wein. Haben Sie schon gewählt?
- GAST: Ja, ich hätte gerne einen Salat als Vorspeise bitte.
- KELLNER: Und was wünschen Sie als Hauptgericht?
- GAST: Ich hätte gern Fisch. Ich nehme den Lachs.
- KELLNER: Es tut mir leid, aber wir haben bedauerlicherweise im Moment keinen Lachs. Wie wäre es mit einem Steak? Wir haben heute vorzügliches Steak.
- GAST: Nein, danke, mir schmeckt rotes Fleisch nicht besonders. Ich nehme lieber das Hähnchen mit Currysoße.
- KELLNER: Mit Reis oder Weißbrot?
- GAST: Ich bevorzuge Reis. Oh, und können Sie mir bitte Mineralwasser bringen?
- KELLNER: Ja, selbstverständlich. Mit oder ohne Kohlensäure?
- GAST: Ohne, bitte.

Lekce 7, cv. 3

A1, B3, C2, D3, E3

Lekce 7, cv. 4

- 1 Was ist eigentlich „kyselé zelí“ genau? – Nun, das ist eine Art eingelegter Weißkohl.
- 2 Was sind „bramborové knedlíky“? – Das sind Knödel aus Kartoffelteig.
- 3 Was sind „utopenci“? – Das sind eingelegte gewürzte Würstchen.
- 4 Was ist „bramborová polévka“? – Das ist eine dicke Kartoffelsuppe mit Pilzen.
- 5 Was ist „Mattoni“? – Das ist ein Mineralwasser.

Lekce 8, cv. 1

Freie Übung / Antwortbeispiele

Getränke heiß: r Kaffee, r Tee, e Milch, r Kakao

Getränke kalt: r Saft, e Milch, r Kakao

Speisen warm: r Haferbrei, gekochte Eier, s Rührei

Speisen kalt: s Brot, s Brötchen, s Müsli, r Joghurt

Lekce 8, cv. 3

das Vollkornbrot (celozrnný chléb), knusprige Brötchen (křupavé housky), der Bienenhonig (včelí med), frische Butter (čerstvé máslo), die Erdbeermarmelade (jahodová marmeláda), gekochte Eier (vařená vejce), grüne Äpfel (zelená jablka), der Orangensaft (pomerančový džus), schwarzer Kaffee (černá káva), die Vollmilch (plnotučné mléko)

Lekce 8, cv. 4

1 KONFITÜRE, 2 BUTTER, 3 MÜSLI, 4 HONIG,
5 KÄSE, 6 TEE, 7 WÜRSTCHEN, 8 ZUCKER, 9 KAFFEE

Lösung: FRÜHSTÜCK

Lekce 9, cv. 1

Gast: A, D, H, I

KELLNER: B, C, E, F, G, J

Lekce 9, cv. 2

1F, 2D, 3G, 4A, 5E, 6B, 7C

Lekce 9, cv. 3

3 Za věci odložené v šatně neručíme. – A Wir übernehmen keine Verantwortung für in der Garderobe abgelegte Kleidungsstücke. 1 Naše polední menu platí pouze v pracovní dny od 12 do 15 hodin. – C Unseres Mittagmenü bieten wir täglich von 12.00 Uhr bis 15.00 Uhr an. 2 Všechna jídla si můžete vzít i s sebou. – D Alle Speisen können Sie auch einpacken lassen und mitnehmen. 4 Pokud se Vám u nás líbilo, řekněte to svým přátelům. Pokud se Vám u nás nelíbilo, řekněte to nám! – E Wenn es Ihnen bei uns gefällt, sagen Sie es Ihren Freunden. Wenn nicht, sagen Sie es uns! 5 Zítřa pivo zdarma! – B Morgen gibt es kostenloses Bier!

Lekce 9, cv. 4

Freie Übung / Antwortbeispiele

- 1 Hatten Sie einen Tisch für zwei Personen bestellt? – Nein, nur für eine Person.
- 2 Hat es Ihnen geschmeckt? – Ja, es war vorzüglich, danke.

- 3 Kann ich schon abräumen? – Bitte nicht, ich brauche noch ein paar Minuten.
- 4 Möchten Sie eine Vorspeise? – Nein, nur ein Hauptgericht.
- 5 Haben Sie noch einen Wunsch? – Nein, ich möchte bitte zahlen.

Lekce 10, cv. 1

1. Kaffee und heiße Milch gemischt 2. ein großer Schwarzer im Glas mit sehr viel Schlagsahne (der Einspänner) 3. wie ein Espresso (mit heißem Wasser und unter Druck) 4. *freie Antwort*

Lekce 10, cv. 2

e Kaffeesahne – smetana do kávy, e Schlagsahne (s Schlagobers) – šlehačka, r Milchschaum – mléčná pěna, r Kaffee – káva, s Obers – sladká smetana, r Eiskaffee – ledová káva, s Café – kavárna, r Kaffeelöffel – kávová lžička

Lekce 10, cv. 3

1. Ich muss sagen, der Kaffee ist ziemlich ... (dünn)...
2. Mir ...(fehlt)... ein Kaffeelöffel.
3. Die Milch ist ...(sauer)...
4. Das ist ...(Kräuter)... -tee.
5. Dieser Tee ist zu ...(bitter)...
6. Dieser Kaffee ist fast ...(kalt)...

Lekce 10, cv. 4

1. Süßen Sie Ihren Kaffee/Tee?
Ja, bitte. Brauner Zucker wäre am besten.
2. Möchten Sie ein Stück Kuchen zu Ihrem Kaffee?
Nein danke, keinen Kuchen. Nur Kaffee.
3. Haben Sie schon unsere(n) Kuchen versucht?
Nein, noch nicht. Aber ich probiere gern einen.
4. Kennen Sie schon unsere Spezialität *Melange*?
Ja, sie schmeckt sehr gut.
5. Schmeckt dieser Kaffee wie englischer Kaffee?
Nein, er schmeckt ganz anders, Wiener Kaffee ist viel stärker.

Lekce 11, cv. 1a

1B Eine Flüssigkeit erhitzen, bis sie sprudelt. [kochen]
2A Über kochendes Wasser stellen, um es im Dampf zu garen. [dämpfen]
3C In heißem Fett oder Öl in der Pfanne garen. [braten]

4G Fleisch oder Gemüse bei hohen Temperaturen ohne Flüssigkeit erhitzen. [rösten]
5F Auf einem Spieß oder einem Grillrost über einer sehr heißen Wärmequelle zubereiten. [grillen]
6E schnell in wenig Öl garen. [kurz anbraten]
7D Brot, Kuchen, Kartoffeln usw. im Ofen zubereiten. [backen]
8H In Wasser knapp unter dem Siedepunkt garen. [ziehen lassen]
9I Fisch, Fleisch oder Gemüse in etwas Flüssigkeit garen. [dünsten]

Lekce 11, cv. 1b

A1 vařit (kochen)
B5 grilovat (grillen)
C7 péci koláče ap. v troubě (backen)
D9 dusit (dünsten)
E6 rychle opéci na prudkém ohni (kurz anbraten)
F9 nechat dojít (ziehen lassen)
G4 opékat, pražit (rösten)
H3 smažit na pánvi nebo péci maso (braten)
I2 připravovat v páře (dämpfen)

Lekce 11, cv. 2

1D pečené brambory (Bratkartoffeln)
2H vařené brambory (Salzkartoffeln)
3B bramborová kaše (Kartoffelbrei/Kartoffelpüree)
4E rýže (Reis)
5A hranolky (Pommes frites)
6C knedlíky (Knödel/Klöße)
7F těstoviny (Nudeln/Teigwaren)
8G bramboráčky (Rösti/Kartoffelpuffer)

Lekce 11, cv. 3

OBSTSALAT: Trauben, Äpfel, Bananen, Kirschen, Zitronensaft, Melonen, Zucker, Honig
GEMÜSESALAT: Zwiebeln, Kräuter, Kopfsalat, Zitronensaft, Radieschen, Frühlingszwiebeln, rote/grüne Paprika, Knoblauch, Salz, Pfeffer, Öl, Essig, Zucker, Senf

Lekce 11, cv. 4

1 – s Öl, 2 – e Schokolade, 3 – s Ei,
4 – e Himbeertorte, 5 – r Salat

Lekce 11, cv. 5

Obstknödel (ovocné knedlíky)
Kartoffelsuppe (bramborová polévka)
Wiener Schnitzel (smažený řízek v trojbalu)

gefüllte Kartoffelknödel (plněné bramborové knedlíky)

gebratener Camembert (smažený Hermelín, plísňový sýr)

Apfelstrudel (jablkový závin)

Lekce 12, cv. 1

- 1 Das Essen war ausgezeichnet. Wir möchten jetzt gerne zahlen.
- 2 Brauchen Sie eine Quittung fürs Finanzamt?
- 3 Akzeptieren Sie hier Kreditkarten?
- 4 Gewöhnlich zahle ich bar, aber heute bezahle ich mit Kreditkarte.
- 5 Das macht zusammen 49 €.
- 6 Er war sehr großzügig und hat unser Essen bezahlt.
- 7 Kann ich die Hotelrechnung per Überweisung von meinem Konto bezahlen?
- 8 Wir müssen für die Stadtrundfahrt im Voraus bezahlen.

Lekce 12, cv. 3b

1. 6.30, 2. 347, 3. 374, 4. (30) 787 797 11, 5. 0049

Lekce 12, cv. 4

Freie Übung / Antwortbeispiele

A Was bedeutet „poukažte“? – Es bedeutet, dass Sie die Rechnung per Überweisung zahlen können.

B Was bedeutet „DPH“? – DPH ist die Mehrwertsteuer (MwSt).

C Was bedeutet „zaplatte během“? Es bedeutet, dass Sie z.B. innerhalb von 3 Tagen zahlen müssen.

D Was bedeutet „platba v hotovosti“? Es bedeutet, dass Sie keine Kreditkarte benutzen können, sondern bar zahlen müssen.

Lekce 13, cv. 1

- 1 Gemüse: Spargel, Tomaten, saure Gurken, Kartoffeln, Pilze, Auberginen, Rosenkohl, Kraut, Zwiebeln, Bohnen, Kopfsalat, Möhren, Paprika
- 2 Obst: Erdbeeren, Birnen
- 3 Geflügel: Hähnchen, Truthahn, Ente
- 4 Fleisch: Lammfleisch, Rindfleisch, Schweinefleisch, Leber
- 5 Wild: Hirsch, Wildschwein, Fasan
- 6 Gewürze: Knoblauch, Kümmel
- 7 Milchprodukte: Milch, Käse, Sahne
- 8 Fisch: Forelle, Lachs, Aal

Lekce 13, cv. 2

1 H, 2E, 3D, 4A, 5B, 6G, 7C, 8F

Lekce 13, cv. 3 a

- 1 In allen Ländern sind tschechische Spezialitäten bekannt. f
- 2 Der Kellner muss die Speisekarte übersetzen. f
- 3 In Tschechien gibt es auch international bekannte Speisen. r
- 4 Der Gast versteht die Speisekarte nicht immer genau. r
- 5 Die Beschreibung tschechischer Gerichte ist nicht einfach. r

Lekce 13, cv. 3 b

1 Mährische Spatzen (Moravský vrabec),
2 Knoblauchsuppe (česneková olévka), 3 Becherovka,
3 Znaimer Braten (Znojemská pečeně), 4 Lendenbraten (svíčková), 5 Reisauflauf (rýžový nákyp)

Lekce 13, cv. 4

Freie Übung / Antwortbeispiele

1. Nehmen Sie noch einen Eisbecher zum Dessert?
2. Hätten Sie Appetit auf Leberknödelsuppe oder einen gemischten Salat als Vorspeise? 3. Wie wäre es mit einer Tasse Kaffee? 4. Wie hätten Sie Ihr Steak gern? 5. Nehmen Sie ein Stück Sachertorte?

Lekce 14, cv. 1

1H Frankfurter Würstchen, 2D kandierte Früchte, 3F gefüllte Auberginen, 4G Salzburger Nockerl, 5B gemischtes Eis, 6C Linzer Torte, 7A saure Gurken, 8E paniertes Schnitzel

Lekce 14, cv. 2

- KELLNER: Wie haben Sie sich entschieden, Herr Lang? Ich kann Ihnen sehr die Wildgans mit Füllung empfehlen.
- HERR LANG: Ja, ich glaube, die nehme ich. Aber sagen Sie mir, worin besteht der Unterschied zwischen einer Hausgans und einer Wildgans?
- KELLNER: Das ist sehr einfach – eine Wildgans hat mehr Geschmack als eine Hausgans.
- HERR LANG: Ausgezeichnet!
- KELLNER: Soll ich sie Ihnen hier am Tisch zerlegen?
- HERR LANG: Nein, das ist nicht nötig. Können Sie mir sagen, was das für eine Füllung ist?
- KELLNER: Ja, sie besteht aus Petersilie und Thymian.
- HERR LANG: Das klingt verlockend! Und was nimmst du, Schatz?

- FRAU LANG: Ich glaube, ich nehme die Lammrippchen.
 KELLNER: Also gut. Ich bringe Ihnen noch ein scharfes Fleischmesser.
 FRAU LANG: Danke schön.
 HERR LANG: Was für einen Wein würden Sie uns empfehlen?
 KELLNER: Ich schlage trockenen Rotwein zu den Lammrippchen vor und zur Wildgans passt ein leichter Weißwein.

Lekce 14, cv. 3

freie Übung / Antwortbeispiele

Schneiden des Steaks: 1) von oben nach unten
 2) gegen die Maserung 3) Haut und Sehnen abschneiden

Herstellung von Filets: 1) Filetstücke: den dickeren Teil des Mittelstücks in 2 Filetstücke schneiden 2) Minutensteaks: das dünnere Ende des Mittelstücks in ca. 4 cm große Scheiben schneiden

Ist das Steak zäh? Wie man dieses Problem löst: weich klopfen

Lekce 14, cv. 4

- 1 Gekochte Teigwaren, mit Fleisch oder Spinat gefüllt. (Maultaschen)
- 2 Torte aus Mürbteig mit einer Füllung aus Marmelade und einem Teiggitter als oberster Lage. (Linzer Torte)
- 3 Gebäck aus Blätterteig gefüllt mit Apfelstücken. Wird gewöhnlich mit Eis oder Schlagsahne serviert. (Apfelstrudel)
- 4 Kleine Klöße aus Leber, serviert in klarer Rinderbrühe. (Leberknödel)
- 5 Helle Brühwurst aus feingehacktem Kalbfleisch, Schweinerückenspeck und Gewürzen, beliebt in Bayern, meist als Zwischenmahlzeit mit süßem Senf und Brezeln. (Weißwurst)

Lekce 15, cv. 1

1 – e Bratpfanne, 2 – s Hackbrett, 3 – r Schneebesen, 4 – s Sieb, 5 – s Messer mit Wellenschliff, 6 – e Küchenmaschine, 7 – e Küchenwaage, 8 – e Reibe, 9 – e Vorlegegabel, 10 – r Schmortopf

Lekce 15, cv. 2a

1 – r Rührlöffel, 2 – r Bratenwender, 3 – e Schöpfkelle, 4 – r Soßenlöffel, 5 – s Tortenmesser

Lekce 15, cv. 2b

1D, 2A, 3E, 4C, 5B

Lekce 15, cv. 3

DOSE: Butter, Walnüsse, Margarine, Kakaopulver, Zucker

GLAS: saure Gurken, Marmelade, Honig

FLASCHE: Fruchtsaft, Milch, Wein

KORB: Äpfel, Kartoffeln, Brötchen, Croissants

Lekce 15, cv. 4

1 – r Teller, 2 – e Vase, 3 – r Brotkorb, 4 – e Serviette, 5 – s Weinglas, 6 – s Wasserglas, 7 – r Salz- und Pfefferstreuer, 8 – s Messer, 9 – e Gabel, 10 – r Dessertlöffel, 11 – e Dessertgabel, 12 – r Suppenlöffel, 13 – e Kaffeetasse, 14 – r Kaffeelöffel, 15 – e Untertasse

Lekce 16, cv. 1a

1E, 2H, 3I, 4D, 5J, 6L, 7G, 8B, 9C, 11K, 12F

Lekce 16, cv. 1b

- 1 – die besten Lebensmittel aus der Region
- 2 – exklusive Spezialitäten im Angebot

Lekce 16, cv. 2

Spinat:

Er ist schmackhaft mit (1) [Butter] und (2) [ausgepresster] Zitrone und etwas Knoblauch.

Kohl:

Kohl kocht man meistens 5–7 Minuten in einer minimalen (3) [Menge] Wasser.

Brunnenkresse:

Man gibt sie zu Suppen, Quiches oder Pfannkuchen, oder man isst sie (4) [roh] im Salat.

Senf und Kresse:

Sie eignen sich hervorragend zur (5) [Garnierung] oder als Beimischung zu Reisgerichten .

Brokkoli:

Achten Sie darauf, ihn in der richtigen Jahreszeit zu kaufen. Es (6) [reift] im Winter und nicht im Sommer oder Herbst.

Rosenkohl:

Rosenkohl nicht zusammen mit Äpfeln (7) [aufbewahren], er kann durch die Reifegase von Äpfeln geschädigt werden.

Allgemeine Hinweise:

Gemüse, roh oder gekocht, muss man unter fließendem kaltem Wasser abspülen. Die einzige Ausnahme sind Pilze, die Feuchtigkeit aufsaugen und (8) [wässrig] werden. Pilze sollte man sorgfältig mit einem trockenen Tuch abwischen.

Wurzelgemüse (9) [schälen] wir nicht, weil viele Vitamine direkt unter der (10) [Schale] zu finden sind.

Lekce 16, cv. 3

1D, 2A, 3C, 4G, 5F, GE, 7B

Lekce 17, cv. 1

Süßwasserfische: r Flussbarsch, e Forelle, r Karpfen, e Regenbogenforelle, e Bachforelle
Meeresfische: r Kabeljau, r Hering, r Schellfisch, r Lachs, e Seeszunge, e Scholle
Meeresfrüchte: e Herzmuscheln, e Krabbe, r Hummer, e Miesmuscheln, e Garnele

Lekce 17, cv. 2

- 1 Die Forelle ist [gegrillt].
- 2 Die Seeszunge ist [gebraten] und mit Garnelen gefüllt.
- 3 Der Kabeljau wird gewöhnlich in Backteig oder in Semmelbröseln [paniert].
- 4 Die Dame zieht [gedünsteten] Lachs vor.
- 5 Der Kabeljau ist [frittiert].
- 6 Der Lachs ist [gedämpft].
- 7 Der Fisch wird zuerst [mariniert].

Lekce 17, cv. 3a

1B, 2A

Lekce 17, cv. 3b

- 1 s Hackmesser = sekáček na maso, hacken = (roz)sekat
- 2 zerdrücken = rozmačkat, zerdrückt = rozmačkaný
- 3 e Eingeweide = vnitřnosti, ausnehmen = vyjmout
- 4 e Schuppe = šupina, entschuppen = odstranit šupiny
- 5 s Fett = tuk, einfetten = namazat, potřít tukem
- 6 e Haut = kůže, enthäuten = stáhnout (rybu)

Lekce 18, cv. 1

1B, 2B, 3A, 4C, 5C

Lekce 18, cv. 2a

- 1 ungesund – gesund * 2 reich an Vitaminen – arm an Vitaminen * 3 einfach – schwierig *
- 4 unbeliebt – populär * 5 einfallslos – erfinderisch *
- 6 langweilig – interessant

Lekce 18, cv. 2b

- 1 lecker 2 köstlich 3 wohlschmeckend

Lekce 18, cv. 3

Frau Finster ist Veganerin. – Ich esse gar keine Tierprodukte.

Herr Brunner ist Vegetarier. – Ich esse kein Fleisch und keinen Fisch, aber jede Menge Eier und Joghurt.

Herr Salideh ist Muslim. – Ich esse bisweilen Fleisch, vor allem Hammel- und Hühnerfleisch. Ich esse kein Schweinefleisch.

Lekce 18, cv. 4

- 1 Essen Sie keine süßen Desserts, essen Sie frisches Obst.
- 2 Heutzutage gibt es viele gesunde Nahrungsmittel mit niedrigem Fettgehalt auf dem Markt.
- 3 Essen Sie mehr Gemüse, es enthält viele Vitamine.
- 4 Bohnen und Nüsse sind ballaststoffreiche Nahrungsmittel.
- 5 In diesem Kochbuch gibt es viele köstliche Rezepte.
- 6 Obst und Gemüse sind die Bestandteile einer ausgewogenen Ernährung.
- 7 Wenn Sie abnehmen wollen, müssen Sie den Konsum von Speisen mit hohem Fettgehalt einschränken.
- 8 Reduzieren Sie den Konsum von rotem Fleisch und essen Sie mehr Fisch und Geflügel.

Lekce 18, cv. 5

Freie Übung / Antwortbeispiele

Frühstück: Müsli, frisches Obst, Cornflakes, Weißbrot und Brötchen, Vollkornbrot, Vollkornbrötchen, Mehrkornbrötchen, Croissants, Käseplatte mit verschiedenen Käsesorten, Gemüseteller, Butter, Marmelade – verschiedene Sorten zur Auswahl, Honig, Nutella, Kaffee oder Tee, Milch, Kakao, Saft

Mittagessen: Gemüsebouillon als Vorsuppe oder gemischter Salat, als Hauptgericht Vegetarischer

Curry, Gemüselasagne oder Germknödel, zum Dessert Eis oder gefüllte Eierkuchen oder Kuchen nach Wahl (Käsekuchen, Schwarzwälder Kirschtorte, Apfelstrudel, Sachertorte), dazu Wein, Wasser, Softdrinks, Saft

Abendessen: Gemüseauflauf oder Käseplatte, Gemüseplatte, verschiedene Brotsorten, Butter, Obst, Salat, Milch, Saft, Tee

Lekce 19, cv. 1

A5, B1, C2, D3, E4

Lekce 19, cv. 2

- 1 [Pivo] schenkt man langsam und vorsichtig ein, weil es ein stark [schäumendes] Getränk ist.
- 2 [Bohemia Sekt] ist das tschechische [Gegenstück] zum französischen Champagner. Er ist aber nicht so teuer.
- 3 [Slivovice] ist ein hochprozentiges alkoholisches Getränk, das aus Pflaumen [gebrannt] wird.
- 4 [Becherovka] ist ein bitterer Kräuterlikör, man trinkt ihn oft mit Tonic als [Magenbitter].
- 5 [Vinný strík] ist ein [niedrigprozentiges] alkoholisches Getränk. Er besteht aus Wein und Mineralwasser.

Lekce 19, cv. 3a

1 – r Mixbecher, 2 – r Trinkhalm, 3 – r Mixer, 4 – s Barsieb, 5 – r Messbecher, 6 – e Eiszange, 7 – r Dosierer, 8 – r Messlöffel, 9 – r Messlöffel

Lekce 20, cv. 1

- 1 Anlage, die Speisen über längere Zeit warm hält: der Wärmeschrank
- 2 Synonym für Fahrtstrecke: die Fahrtroute
- 3 Jemand, der in einer Firma gesellige Veranstaltungen organisiert: der Event-Manager
- 4 Gerät zur Aufbewahrung von Tiefkühlkost: der Gefrierschrank
- 5 Synonym für Reklame betreiben: bewerben
- 6 Angestellter einer Cateringfirma: der Cateringassistent

Lekce 20, cv. 2

E Frank: Guten Morgen! Ihre Bestellung über 200 Kuchen, 150 Brötchen und 50 Brote?

H Kundin: Ja, richtig, danke. Können wir für morgen dasselbe noch einmal geliefert bekommen?

A Frank: Ja, natürlich, ich gebe Ihre Bestellung gleich durch.

D Kundin: Danke sehr, und übrigens: Wir haben zur Zeit ein Problem mit unserem Gefrierschrank. Könnten Sie uns da helfen?

C Frank: Tut mir leid, das gehört nicht zu meinen Aufgaben. Ist es einer unserer Gefrierschränke?

J Kundin: Ja, hier ist der Garantieschein.

I Frank: Ich gebe Ihnen die Visitenkarte unseres Wartungstechnikers. Wenn Sie ihn gleich anrufen, kommt er noch heute und sieht sich die Sache an.

B Kundin: Gut, das mache ich.

G Frank: Dann bis morgen!

F Kundin: Ja, auf Wiedersehen!

Lekce 20, cv. 3

- 1 eine elektronische [Registrierkasse]
- 2 Bier-[Deckel]
- 3 Spezial-[Kleidung] für Ihre Schänke-Mitarbeiter.
- 4 Geräte zur [Herstellung] von Eiskwürfeln.
- 5 Elegantes [Design] der Innen- und Außenseite der Schänke.
- 6 Hochmoderne [Zapfanlagen] für verschiedene Getränke.

Lekce 20, cv. 4

Planen Sie demnächst eine Betriebsfeier? Oder eine Konferenz? Oder kommt ein Jubiläum auf Ihre Firma zu? Organisiert Ihre Gesellschaft eine FEIER?

Brauchen Sie Snacks, erstklassiges Fingerfood, ein kaltes oder warmes Büffet oder ein Bankett?

Bei uns sind Sie an der richtigen Adresse! Besondere Anlässe sind unsere Spezialität!

Wir LIEFERN Speisen für jede Geschmacksrichtung und für jeden ANLASS, wir bringen KOSTENLOS erlesene Champagner für außergewöhnliche Ansprüche, ZELTE für VERANSTALTUNGEN im Freien. Wir fahren alles benötigte GESCHIRR und BESTECKE an.