

Thema: Gastronomie II

Bitte kreuzen Sie die richtige Lösung an. (Es ist nur eine Lösung richtig)

1	<p>Welche der folgenden Mahlzeiten wird nach 22 Uhr angeboten?</p> <p>a) Brunch <input type="checkbox"/></p> <p>b) Vesper <input type="checkbox"/></p> <p>c) Jause <input type="checkbox"/></p> <p>d) Souper <input type="checkbox"/></p>
2	<p>Welcher Gegenstand gehört nicht zum Tischzubehör?</p> <p>a) Pfeffermühle <input type="checkbox"/></p> <p>b) Salzstreuer <input type="checkbox"/></p> <p>c) Essigflacon <input type="checkbox"/></p> <p>d) Tortenheber <input type="checkbox"/></p>
3	<p>Welche Tätigkeit wird nicht in Anwesenheit der Gäste durchgeführt?</p> <p>a) entkorken <input type="checkbox"/></p> <p>b) flambieren <input type="checkbox"/></p> <p>c) einschenken <input type="checkbox"/></p> <p>d) gratinieren <input type="checkbox"/></p>
4	<p>Wie lautet der Oberbegriff für kohlenhydratreiche Lebensmittel wie Kartoffeln, Reis oder Nudeln, die zu einem Hauptgericht gereicht werden?</p> <p>a) Ballastzugaben <input type="checkbox"/></p> <p>b) Sättigungsbeilagen <input type="checkbox"/></p> <p>c) Komplementierungselemente <input type="checkbox"/></p> <p>d) Nahrungsergänzungsmittel <input type="checkbox"/></p>
5	<p>Welches Adjektiv lässt sich nicht zur Charakterisierung von Wein verwenden?</p> <p>a) trocken <input type="checkbox"/></p> <p>b) spritzig <input type="checkbox"/></p> <p>c) lieblich <input type="checkbox"/></p> <p>d) labberig <input type="checkbox"/></p>
6	<p>Welche Formulierung ist bei einem offiziellen Essen angemessen? Teilnehmer zu seinem Tischnachbarn:</p> <p>a) Entschuldigung, könnten Sie mir bitte das Salz reichen? <input type="checkbox"/></p> <p>b) Entschuldigung, geben Sie mir bitte das Salz ! <input type="checkbox"/></p> <p>c) Entschuldigung, ich möchte gerne das Salz da. <input type="checkbox"/></p> <p>d) Entschuldigung, wären Sie so freundlich, mir das Salz darzubieten? <input type="checkbox"/></p>
7	<p>In welchem der folgenden Gefäße wird dem Gast kein Wein angeboten?</p> <p>a) Karaffe <input type="checkbox"/></p> <p>b) Kelch <input type="checkbox"/></p> <p>c) Krug <input type="checkbox"/></p> <p>d) Weinheber <input type="checkbox"/></p>
8	<p>Was bedeutet der Ausdruck „á la carte“?</p> <p>a) Menü, bestehend aus mindestens drei Gängen (Vorspeise, Hauptspeise, Dessert) <input type="checkbox"/></p> <p>b) individuelle Auswahl oder Zusammenstellung von Speisen aus der Speisekarte <input type="checkbox"/></p> <p>c) vom Chefkoch zusammengestelltes Menüs mit fester Speisefolge <input type="checkbox"/></p> <p>d) exquisite Gerichte in Restaurants mit französischer Küche <input type="checkbox"/></p>
9	<p>Welcher Ausdruck bezeichnet keine Lokalität, in der vornehmlich alkoholische Getränke ausgeschenkt werden?</p> <p>a) Mensa <input type="checkbox"/></p> <p>b) Kneipe <input type="checkbox"/></p> <p>c) Schenke <input type="checkbox"/></p> <p>d) Brauhaus <input type="checkbox"/></p>
10	<p>Was bedeutet die Wendung „die Tafel aufheben“?</p> <p>a) ein gemeinsam eingenommenes Mahl beenden <input type="checkbox"/></p> <p>b) sich einen Teil der Mahlzeit für den Verzehr zu einem späteren Zeitpunkt einpacken lassen <input type="checkbox"/></p> <p>c) die Gläser heben, um auf das Wohl des Gastgebers anzustoßen <input type="checkbox"/></p> <p>d) gemeinsamer Einzug der Stationskellner mit den Speisen bei einem großen Bankett <input type="checkbox"/></p>

Punkte: ___ / 10



1 D

der Brunch, -es: Mahlzeit, die aus Komponenten des Frühstücks und des Mittagessens zusammengestellt wird. Die Wortkreuzung Brunch stammt aus dem Englischen und setzt sich aus *breakfast* (»Frühstück«) und *lunch* (»Mittagessen«) zusammen.

die Vesper, -n: kleine Zwischenmahlzeit am späten Nachmittag; gebräuchlich in der Schweiz, Süddeutschland, und Österreich, von lat. *vespera* "Abend".

die Jause, -n: kleine Zwischenmahlzeit zwischen 9 Uhr und 15 Uhr; gebräuchlich in Österreich; aus dem Slowenischen *južina* für Mittagessen bzw. *mala južina* für Zwischenmahlzeit).

das Souper, -s: von altfrz. *soupe* "Suppe, in die Suppe getunktes Brot".

2 D

die Pfeffermühle, -n

der Saltzstreuer, -

der Essigflacon, -s

der Tortenheber, -: kleine Kelle mit geknicktem Stiel zum Hochheben und Austeilen von Tortenstücken.

3 D

entkorken: den Korken, der eine Flasche verschließt, herausziehen.

flambieren: eine Speise mit Alkohol übergießen und brennend servieren (wird zum Teil auch bereits in der Küche entzündet).

einschenken: ein Getränk in ein Trinkgefäß gießen.

gratinieren: überbacken, sodass eine Kruste entsteht; „mit Käse überbackene Kartoffeln“.

4

a) und c.) sind frei erfunden.

das Nahrungsergänzungsmittel, -: Konzentrat von Nährstoffen in Form von Kapseln, Pastillen, Tabletten, Pillen, Brausetabletten, das den Zweck hat, die allgemeine Ernährung zu ergänzen.

5 B

labberig: dünn oder fad schmeckend („die Suppe ist labberig“); weich von zu geringer Konsistenz („der Salat schmeckt labberig“).

6 A

7 D

die Karaffe, -: geschliffene Glasflasche mit Stöpsel

der Kelch, -e: Trinkgefäß mit einem Fuß und einem Schaft

der Krug, Krüge: Gefäß mit einem oder zwei Henkeln

der Weinheber, -: Schlauch oder Rohr, das dazu dient, Wein aus einem Lager- oder Gärbehälter umzufüllen oder zur Probe zu entnehmen.

8 B

9a

die Mensa, -en: Kantine einer Hochschule; von lat. *mensa* „Tisch“, „Tafel“.

die Kneipe, -n: Gaststätte, die hauptsächlich dem Verzehr von Bier, aber auch anderen alkoholischen und nicht-alkoholischen Getränken dient.

die Schenke: auch „Schänke“, kleines Wirtshaus mit dem Schwerpunkt auf dem Ausschank von alkoholischen Getränken.

das Brauhaus, -häuser: Lokalität, in der Bier hergestellt „gebraut“ wird und den Gästen zum Konsum angeboten wird.

10 A

Der Ursprung der Redewendung liegt in den Essgewohnheiten adliger oder wohlhabender Personen des Mittelalters und späterer Zeiten begründet. Damals wurden die Speisen auf der Tischplatte - der Tischtafel oder einfach Tafel - wie auf einem riesigen Tablett von der Dienerschaft in den Saal getragen und dort auf Böcke oder andere Untergestelle vor die Gäste hingestellt. Wenn der Hausherr das Essen zu beenden gedachte, gab er den Anweisung zur „Aufhebung der Tafel“. Dienstboten eilten dann herbei, hoben die gesamte Tafel mit allen daraufstehenden Gerätschaften hoch und trugen sie und die Böcke in die Küche zur Entsorgung der Speisereste und zur Reinigung des Geschirrs (http://de.wikipedia.org/wiki/Tafel_aufheben), Stand 30. September 2008).