

B1.17.1 Das Michelin-Stern-Restaurant

Le restaurant étoilé Michelin



In einem **Ein-Sterne-Michelin-Restaurant** wird ein Menü getestet, ohne dass das Team sofort erkennt, wer zu Gast ist. Es gibt mehrere **Gänge**, darunter eine kalte **Mandelsuppe**, die etwas mehr **Geschmack** vertragen könnte. Außerdem wird ein sehr sanfter **Seitan** serviert. Der junge *Sternekoche* bekommt Glückwünsche zum *Stern*, *indem* die Gerichte sorgfältig zubereitet werden.

Dans un restaurant Michelin une étoile, un menu est testé incognito, sans que l'équipe reconnaisse immédiatement qui est l'invité. Il y a plusieurs plats, dont une soupe d'amandes froide, qui pourrait supporter un peu plus de goût. De plus, un seitan très doux est servi. Le jeune chef étoilé reçoit des félicitations pour l'étoile, en préparant les plats avec soin.

1. Warum besucht man das Restaurant undercover?
 - a. Um dort als neuer Koch anzufangen
 - b. Um einen Kochkurs für Anfänger zu organisieren
 - c. Um sich über schlechte Hygiene zu beschweren
 - d. Um heimlich die Sterneküche zu testen
2. Welche Kritik wird an der kalten Mandelsuppe geäußert?
 - a. Sie ist zu salzig und zu scharf
 - b. Sie wurde warm serviert
 - c. Sie ist etwas zu fade und braucht mehr Geschmack
 - d. Sie ist zu teuer für eine Vorspeise

1-d 2-c

2. Tu prévois un dîner avec des collègues dans un restaurant de luxe à Osnabrück.

Tâche: Stellen Sie ein Menü aus drei Gängen zusammen (Vorspeise, Hauptgang, Nachspeise) und wählen Sie ein Getränk; begründen Sie Ihre Wahl mit *indem* oder *dadurch, dass*.

URL: Sterneküche in Osnabrück

Use in your answer: die Vorspeise / der Hauptgang / die Nachspeise / das Schnitzel / der Service / dadurch, dass