



B1.17 Feine Küche

- Lerne, anspruchsvolle Geschmäcker auszudrücken
- Verstehen Sie eine erweiterte Speisekarte

das Buffet	<i>(the buffet)</i>	die Vorspeise	<i>(the starter)</i>
die Flasche	<i>(the bottle)</i>	der Hauptgang	<i>(the main course)</i>
das Lokal	<i>(the restaurant/venue)</i>	die Nachspeise	<i>(the dessert)</i>
das Schnitzel	<i>(the schnitzel)</i>	kosten	<i>(to cost)</i>
die Suppe	<i>(the soup)</i>	den ersten Gang bringen	<i>(to bring the first course)</i>
die Soße	<i>(the sauce)</i>	satt	<i>(full (not hungry))</i>
der Service	<i>(the service)</i>	prima	<i>(great)</i>
das Mineralwasser	<i>(the mineral water)</i>	scharf	<i>(spicy)</i>
das Weinglas	<i>(the wine glass)</i>	lecker	<i>(tasty)</i>
der Reservewein	<i>(the reserve wine)</i>	Prost!	<i>(Cheers!)</i>
das Luxusrestaurant	<i>(the luxury restaurant)</i>	halb durch	<i>(medium (slightly undercooked))</i>
das hausgemachte Essen	<i>(the homemade food)</i>	gut durch	<i>(well done)</i>
die internationale Küche	<i>(the international cuisine)</i>		

1. Scan the QR code to watch the video, or read the text.



In einem **Ein-Sterne-Michelin-Restaurant** wird ein Menü ausprobiert, ohne dass das Team zuerst weiß, wer zu Gast ist. Am Ende gibt es zehn **Gänge**, und der Koch ist noch sehr jung. Auf der Karte stehen eine kalte spanische **Mandelsuppe** und ein Gericht mit **Seitan**. Eine Person findet die Suppe etwas fade, *dadurch, dass* ihr Gewürz fehlt. Insgesamt wirkt das **Essen** aber sehr hochwertig.

In a **one-star Michelin restaurant**, a menu is tried out without the team first knowing who the guest is. In the end there are ten **courses**, and the chef is still very young. On the menu there is a cold Spanish **almond soup** and a dish with **seitan**. One person finds the soup a bit bland, because it lacks seasoning. Overall, however, the **food** seems very high-quality.

1. Warum wird dem Koch gratuliert?
 - a. Weil er ein neues Restaurant eröffnet hat.
 - b. Weil er einen Stern bekommen hat.
 - c. Weil er aus Spanien zurückgekommen ist.
 - d. Weil er zehn Kameras gekauft hat.
2. Was ist auf der Karte als kalte Vorspeise?
 - a. Ein Dessert mit Mandeln und Eis.
 - b. Eine kalte spanische Mandelsuppe.
 - c. Eine warme Tomatensuppe mit Basilikum.
 - d. Ein Salat mit gebratenem Fisch.
3. Wie wird der Seitan im Text beschrieben?
 - a. Sehr trocken und hart.
 - b. Ganz sanft.
 - c. Sehr scharf und stark gewürzt.
 - d. Süß und cremig.

1-b 2-b 3-b

2. Grammar: Indem und dadurch, dass: Usage and differences

The conjunctions *indem* and *dadurch, dass* express causal connections, with *indem* often used with an action happening at the same time.



1. *indem* + verb (simultaneous action).
2. *dadurch, dass* + verb (cause with result).

Subjunktion

(subordinating conjunction)

Verwendung (usage)

Beispiel (example)

„ <i>indem</i> “	gleichzeitige Handlungen (simultaneous actions)	Er hat den Service verbessert, <i>indem</i> er neue Mitarbeiter geschult hat. (He improved the service by training new staff.)
„ <i>indem</i> “	gleichzeitige Handlungen (simultaneous actions)	Das Lokal wurde populär, <i>indem</i> es hervorragenden Wein servierte. (The place became popular by serving excellent wine.)
„ <i>dadurch, dass</i> “	Ergebnis + Ursache (result + cause)	Wir haben die Soße verbessert, <i>dadurch, dass</i> wir mehr Gewürze hinzufügten. (We improved the sauce by adding more spices.)
„ <i>dadurch, dass</i> “	Ergebnis + Ursache (result + cause)	Das Restaurant hat seine Preise gesenkt, <i>dadurch, dass</i> die Portionen kleiner wurden. (The restaurant lowered its prices by making the portions smaller.)

1. Der Kellner hat den Service verbessert, _____ er neue Mitarbeiter geschult hat.

- a. *indem dass* b. *indem* c. *dadurch, dass* d. *weil*

2. Das Lokal wurde schnell beliebter, _____ es eine große Auswahl an Vorspeisen anbot.

- a. *dadurch* b. *indem dass* c. *indem* d. *dadurch, dass*

1. *indem* 2. *dadurch, dass*

Rewrite the phrases

1. (indem) Der Chef hat den Service verbessert. Er hat neue Mitarbeitende geschult.

(Der Chef hat den Service verbessert, *indem* er neue Mitarbeitende geschult hat.)

2. (indem) Das Café wurde bekannter. Es hat jeden Tag frische Kuchen angeboten.

(Das Café wurde bekannter, *indem* es jeden Tag frische Kuchen angeboten hat.)

3. (dadurch, dass) Wir konnten die Wartezeiten verkürzen. Wir haben ein digitales Reservierungssystem eingeführt.

(Wir konnten die Wartezeiten verkürzen, dadurch, dass wir ein digitales Reservierungssystem eingeführt haben.)

3. Exercises



1. Match each word with its definition.

- | | |
|------------------------|--|
| a. der Service | 1. Eine Flüssigkeit zum Gericht, die man verbessert, indem man mehr C |
| b. die Soße | 2. Das wichtigste Gericht nach der Vorspeise, oft mit Fleisch oder Fisch. |
| c. verkosten | 3. Alles, was besser wird, dadurch, dass das Personal schneller und freundlicher arbeitet. |
| d. der Hauptgang | 4. Ein teures Lokal, das beliebt wird, indem es besonders guten Service bietet. |
| e. das Luxusrestaurant | 5. Mehrere Weine probieren, indem man kleine Schlucke nimmt und vergleicht. |
- a-3 b-1 c-5 d-2 e-4

2. Restaurant review: Fine dining without a dress code? (Audio available in app)

Fill in the gaps: Suppe, Mineralwasser, Soße, lecker, Hauptgang, Luxusrestaurant, serviert, gereicht, prima, Nachspeise

Das Stadtmagazin „Kiez & Genuss“ testete ein neues Lokal mit internationaler Küche. Der Service war freundlich, aber nicht steif: Der erste Gang kam schnell, eine _____ mit Kräutern. Als _____ gab es Seiting mit _____ ; das Fleischgericht wurde auf Wunsch halb durch oder gut durch _____. Zum Schluss wurde eine _____ mit frischem Obst _____. Das _____ wurde im Weinglas angeboten, was nicht bei allen Gästen gut ankam.

Im Fazit heißt es: Das Essen schmeckt _____ und macht satt, aber die Preise passen eher zu einem _____. Der Koch verbessert das Konzept, indem er weniger Komponenten auf den Teller bringt. Dadurch, dass die Karte kürzer ist, versteht man sie leichter und kann besser auswählen. Für ein Geschäftsessen ist das Lokal _____ , wenn man vorher reserviert.

The city magazine "Kiez & Genuss" tested a new restaurant with international cuisine. The service was friendly but not stiff: the first course came quickly, an almond soup with herbs. For the main course there was plaice with sauce; the meat dish was served medium or well done on request. Finally, a dessert with fresh fruit was served. The mineral water was offered in a wine glass, which did not go down well with all guests.

The conclusion says: The food tastes delicious and is filling, but the prices are more in line with a luxury restaurant. The chef improves the concept by putting fewer components on the plate. Because the menu is shorter, it is easier to understand and you can choose better. The place is great for a business dinner if you reserve in advance.

1. Nennen Sie zwei positive und zwei negative Punkte aus der Kritik und erklären Sie kurz, warum sie genannt werden.

3. Listen to the audio fragment and indicate whether the following statements are true or false.

- | | True | False |
|--|--------------------------|--------------------------|
| Das Essen ist als Geschäftsessen geplant, um einen Kunden zu beeindrucken. | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Die Person will beim Hauptgang ein Buffet probieren. | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Die Person bestellt Mineralwasser, während die anderen Wein möchten. | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |



4. Read the dialogue and answer the questions

Gast (Kundin): *Guten Tag, hier ist Dr. Neumann. Ich habe für Freitag im „Lokal Kaiserhof“ reserviert und möchte kurz den Ablauf besprechen - es ist ein Geschäftsessen.*

(Good day, this is Dr. Neumann. I have reserved for Friday at the "Lokal Kaiserhof" and would like to briefly discuss the schedule - it's a business dinner.)

Service (Restaurant): *Guten Tag, Frau Dr. Neumann. Sehr gern - möchten Sie à la carte essen oder ein Menü mit Vorspeise, Hauptgang und Nachspeise?*

(Good day, Dr. Neumann. With pleasure - would you like to eat à la carte or a set menu with starter, main course, and dessert?)

Gast (Kundin): *Ein Menü wäre prima. Eine Person isst kein Schwein, und ich mag es eher scharf. Als Hauptgang hätte ich gern das Schnitzel, bitte halb durch, nicht gut durch.*

(A set menu would be great. One person doesn't eat pork, and I prefer it rather spicy. For the main course I'd like the schnitzel, please medium, not well done.)

Service (Restaurant): *Alles klar. Als Vorspeise können wir eine Suppe oder etwas aus der internationalen Küche anbieten; ich lasse den ersten Gang bringen, sobald alle am Tisch sind.*

(All right. As a starter we can offer a soup or something from international cuisine; I'll have the first course brought out as soon as everyone is at the table.)

Gast (Kundin): *Super - und bitte die Soße separat. Beim Getränk nehmen wir stilles Mineralwasser, und falls möglich einen Reservewein; können Sie auch genug Weingläser bereitstellen?*

(Great - and please the sauce on the side. For drinks we'll have still mineral water, and if possible a reserve wine; could you also make sure there are enough wine glasses set out?)

1. Warum ruft die Kundin im Restaurant an und was ist ihr für den Abend wichtig?

2. Welche zwei Garstufen werden im Dialog genannt und was bedeuten sie?



5. Email

Betreff: Ihre Reservierung am Freitag (19:30) - Menüauswahl

Guten Tag Frau Yilmaz,

vielen Dank für Ihre Reservierung im Lokal „Alte Mühle“. Damit der Service am Freitag reibungslos läuft, brauchen wir Ihre Auswahl: Möchten Sie das 3-Gänge-Menü (

Vorspeise, Hauptgang, Nachspeise) oder lieber à la carte? Beim Hauptgang können Sie zwischen **Schnitzel** oder **Suppe** wählen. Soll das Fleisch **halb durch** oder **gut durch** sein?

Gibt es Unverträglichkeiten (z. B. **Soße, scharf**)? Mineralwasser still oder mit Kohlensäure?

Freundliche Grüße

Anne Richter

Reservierung



Write an appropriate response: *Ich würde gern bestätigen, dass ... / Könnten Sie bitte berücksichtigen, dass ..., dadurch, dass ... / Wir entscheiden uns für ..., indem wir ... vorher abstimmen.*

Important verbs	Essen (to eat)	verkosten (to taste	verkosten (to taste (as	servieren (to serve)
	Präteritum	(as in to sample))	in to sample))	Präsens
	Präsens	Präteritum	Präteritum	Präsens
ich	aß	verkostete	verkostete	serviere
du	aßest	verkostetest	verkostetest	servierst
er/sie/es	aß	verkostet	verkostete	serviert
wir	aßen	verkosten	verkosteten	servieren
ihr	aßt	verkostet	verkostetet	serviert
sie	aßen	verkosten	verkosteten	servieren