

B1.17 Feine Küche

Alta cucina

<https://app.colanguage.com/it/tedesco/programma/b1/17>



<b>Die Vorspeise</b>	<i>(L'antipasto)</i>	<b>Würzig</b>	<i>(Saporito)</i>
<b>Die Hauptspeise</b>	<i>(Il piatto principale)</i>	<b>Feinschmecker</b>	<i>(Il gourmet)</i>
<b>Die Nachspeise</b>	<i>(Il dessert)</i>	<b>Die Textur</b>	<i>(La consistenza (texture))</i>
<b>Der Degustationsmenü</b>	<i>(Il menü degustazione)</i>	<b>Die Konsistenz</b>	<i>(La consistenza)</i>
<b>Die Weinbegleitung</b>	<i>(L'abbinamento dei vini)</i>	<b>Die Portionengröße</b>	<i>(La dimensione della porzione)</i>
<b>Das Menü des Hauses</b>	<i>(Il menü della casa)</i>	<b>Auf den Punkt (zubereitet)</b>	<i>(Cotto al punto giusto)</i>
<b>Die Empfehlung des Hauses</b>	<i>(La proposta della casa)</i>	<b>Nachwürzen</b>	<i>(Aggiustare di sale o di spezie)</i>
<b>Der Tagespreis</b>	<i>(Il prezzo del giorno)</i>	<b>Verfeinern</b>	<i>(Rifinire (per migliorare il sapore))</i>
<b>Die Zubereitungsart</b>	<i>(Il metodo di preparazione)</i>	<b>Die Allergene</b>	<i>(Gli allergeni)</i>
<b>Zubereiten (zubereiten) — zubereitet, zubereitete</b>	<i>(Preparare (preparare) — preparato, preparava)</i>	<b>Unverträglich sein (gegenüber) — ist unverträglich, war unverträglich</b>	<i>(Essere intollerante (a) — è intollerante, era intollerante)</i>
<b>Garen (garen) — gegart, garte</b>	<i>(Cuocere (cuocere) — cotto, cuoceva)</i>	<b>Vegetarisch</b>	<i>(Vegetariano)</i>
<b>Aromatisch</b>	<i>(Aromatico)</i>	<b>Vegan</b>	<i>(Vegano)</i>

## 1. Esercizi

### 1. Recensione del ristorante: nuovo locale di alta cucina in città (Audio disponibile nell'app)



**Parole da usare:** Vorspeise, üppigen, Tischreservierung, Konsistenz, dezent, ohne Zusatzstoffe, Weinbegleitung, Zubereitung, schmackhaft, Auf Nachfrage

In der Innenstadt hat vor zwei Monaten das Restaurant „EssZeit“ eröffnet. Der Küchenchef bietet ein saisonales Menü mit drei oder fünf Gängen an. Die \_\_\_\_\_ wechselt jede Woche; zurzeit gibt es einen lauwarmen Salat mit regional angebautem Gemüse. Besonders gelobt wird die zarte \_\_\_\_\_ des Fisches in der Hauptspeise und die kreative \_\_\_\_\_ der Nachspeisen. Viele Gäste bestellen die \_\_\_\_\_, die das Servicepersonal ausführlich erklärt.

Die Preise sind hoch, aber die meisten Gäste finden das Menü \_\_\_\_\_ und den Service aufmerksam. Man sollte unbedingt vorher eine \_\_\_\_\_ machen, vor allem am Wochenende. \_\_\_\_\_ werden Gerichte \_\_\_\_\_ serviert, und die Küche geht flexibel auf Allergien ein. Kritisiert wird nur, dass die Portionen eher \_\_\_\_\_ ausfallen. Wer einen \_\_\_\_\_ Abend erwartet, sollte vielleicht zusätzlich eine Käseplatte teilen oder nach einem aromatischen Digestif fragen, der zum Abschluss des Menüs serviert wird.

*In centro, due mesi fa, ha aperto il ristorante "EssZeit". Lo chef propone un menù stagionale con tre o cinque portate. L'antipasto cambia ogni settimana; al momento c'è un'insalata tiepida con verdure coltivate in zona. Viene particolarmente lodata la morbidezza del pesce nel piatto principale e la preparazione creativa dei dessert. Molti clienti ordinano l'abbinamento dei vini, che il personale di sala spiega in dettaglio.*

*I prezzi sono elevati, ma la maggior parte dei clienti trova il menù saporito e il servizio attento. È assolutamente consigliato prenotare il tavolo in anticipo, soprattutto nel fine settimana. Su richiesta vengono serviti piatti senza additivi, e la cucina si adatta con flessibilità alle allergie. L'unica critica riguarda le porzioni, che risultano piuttosto contenute. Chi si aspetta una serata abbondante potrebbe magari condividere un tagliere di formaggi o chiedere un digestivo aromatico servito al termine del menù.*

1. Warum könnte es wichtig sein, in diesem Restaurant eine Tischreservierung zu machen?  
\_\_\_\_\_
2. Welche Vorteile hat das Restaurant in Bezug auf Qualität und Service? Nennen Sie zwei Punkte.  
\_\_\_\_\_

## 2. Completa i dialoghi

### a. Feines Abendessen im Kölner Restaurant

<b>Gast:</b>	<i>Guten Abend, ich habe auf den Namen Schneider eine Tischreservierung um 19 Uhr.</i>	<i>(Buonasera, ho una prenotazione a nome Schneider per le 19:00.)</i>
<b>Kellner:</b>	1. _____ _____	<i>(Buonasera, signor Schneider, benvenuto, il suo tavolo è pronto. Posso consigliarle prima un aperitivo, magari il nostro spumante secco di produttori regionali?)</i>
<b>Gast:</b>	<i>Gern, aber ich esse später kein sehr scharfes Essen, ich mag es eher aromatisch und dezent gewürzt, können Sie mir auf der Speisekarte etwas empfehlen?</i>	<i>(Volentieri, però più tardi non mangio cibi molto piccanti; preferisco sapori aromatici e delicatamente speziati. Può consigliarmi qualcosa dal menù?)</i>
<b>Kellner:</b>	2. _____ _____	<i>(Certo: come antipasto il delicato coregone senza additivi sarebbe molto gustoso, e come piatto principale le nostre verdure coltivate localmente con il carré di vitello, che viene brasato lentamente e insaporito solo alla fine.)</i>
<b>Gast:</b>	<i>Das klingt gut, wie ist denn die Konsistenz vom Gemüse, eher knackig oder weich?</i>	<i>(Suona bene. Com'è la consistenza delle verdure: piuttosto croccante o morbida?)</i>
<b>Kellner:</b>	3. _____ _____	<i>(Restano leggermente al dente, ma la salsa è abbastanza ricca; se preferisce, la cucina può prepararle in modo un po' più leggero.)</i>
<b>Gast:</b>	<i>In Ordnung, dann nehme ich dieses Menü, und dazu Ihre Weinbegleitung, aber bitte eher leichte Weißweine zu den ersten Gängen.</i>	<i>(Va bene, allora prendo questo menù e l'abbinamento vini; ma per favore vini bianchi piuttosto leggeri per le prime portate.)</i>
<b>Kellner:</b>	4. _____ _____	<i>(Con piacere, lo segnalerò in cucina e tornerò più tardi per rabboccarle il vino e per suggerirle il dolce.)</i>

## **b. Geschäftsessen mit anspruchsvollem Kunden**

<b>Projektleiterin:</b>	<i>Guten Abend, wir haben eine Tischreservierung auf den Namen Berger, wir sind mit einem Kunden hier und möchten gern ein dreigängiges Menü wählen.</i>	<i>(Buonasera, abbiamo una prenotazione a nome Berger; siamo qui con un cliente e vorremmo scegliere un menù di tre portate.)</i>
<b>Kellnerin:</b>	5. _____ _____	<i>(Buonasera, signora Berger, con piacere. Ecco il menù; per orientamento: oggi offriamo un menù stagionale con abbinamento vini. Vuole che le spieghi brevemente le portate?)</i>
<b>Projektleiterin:</b>	<i>Ja bitte, mein Kunde isst kein Fleisch, aber er mag würzige, aromatische Gerichte, und möglichst ohne Zusatzstoffe, was können Sie da empfehlen?</i>	<i>(Sì, per favore. Il mio cliente non mangia carne, ma gradisce piatti saporiti e aromatici, e possibilmente senza additivi. Cosa può consigliarci?)</i>

<b>Kellnerin:</b>	6. _____ _____	(Allora il nostro piatto principale con verdure locali al forno sarebbe ideale: le verdure vengono cotte lentamente in forno, poi condite con una leggera salsa alle erbe e presentate in modo semplice.)
<b>Projektleiterin:</b>	<i>Klingt gut, ist die Textur eher cremig oder haben wir noch etwas Knackiges auf dem Teller, vielleicht Nüsse oder Croutons?</i>	(Sembra buono. La consistenza è piuttosto cremosa o c'è ancora qualcosa di croccante nel piatto, magari noci o crostini?)
<b>Kellnerin:</b>	7. _____ _____	(Esatto, ci sono nocchie tostate per dare un po' di croccantezza; se il suo cliente non le gradisce, possiamo toglierle su richiesta.)
<b>Projektleiterin:</b>	<i>Perfekt, dann nehmen wir dieses Menü zweimal, aber meine Weinbegleitung bitte dezent, eher halbtrockene Weißweine, und zum Schluss für den Kunden vielleicht einen kleinen Digestif.</i>	(Perfetto, allora prendiamo questo menù due volte, ma per l'abbinamento vini preferirei qualcosa di discreto, vini bianchi piuttosto semisecco, e alla fine per il cliente magari un piccolo digestivo.)
<b>Kellnerin:</b>	8. _____ _____	(Volentieri, lo comunicherò in cucina, preparo tutto di conseguenza e tornerò dopo il piatto principale per offrirvi altro vino e servire il dolce.)

1. Guten Abend, Herr Schneider, herzlich willkommen, Ihr Tisch ist bereit, darf ich Ihnen zuerst einen Aperitif empfehlen, vielleicht unseren trockenen Winzersekt aus regionalem Anbau? 2. Natürlich, als Vorspeise wäre der zarte Saibling ohne Zusatzstoffe sehr schmackhaft, und als Hauptgang unser regional angebautes Gemüse mit Kalbsrücken, das wird langsam geschmort und erst am Ende fein abgeschmeckt. 3. Es bleibt leicht bissfest, aber die Soße ist recht üppig, wenn Sie möchten, kann die Küche sie etwas leichter anrichten. 4. Sehr gerne, ich lasse das so in der Küche notieren und komme später noch einmal zum Nachschicken und für die Nachspeise-Empfehlung vorbei. 5. Guten Abend Frau Berger, sehr gern, hier ist die Speisekarte, zur Orientierung: Wir bieten heute ein saisonales Menü mit Weinbegleitung an, soll ich Ihnen kurz die Gänge erklären? 6. Dann wäre unser Hauptgang mit regional angebautem Ofengemüse ideal, das Gemüse wird langsam im Ofen gegart, danach in einer leichten Kräutersoße abgeschmeckt und sehr schlicht angerichtet. 7. Genau, es gibt geröstete Haselnüsse für etwas Biss, wenn Ihr Kunde das nicht möchte, können wir sie auf Nachfrage auch weglassen. 8. Sehr gern, ich gebe das so in die Küche, richte alles entsprechend an und komme nach dem Hauptgang noch einmal, um Ihnen etwas nachzuschenken und die Nachspeise zu servieren.

### 3. Scrivi 8-10 frasi su un ristorante in cui hai vissuto un pasto speciale, descrivendo atmosfera, menù e servizio.

Meiner Meinung nach ist ... / Besonders positiv/negativ fand ich, dass ... / Ein weiterer wichtiger Punkt ist ... / In Zukunft würde ich dort ...

---



---



---