

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ВЫСШЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
«САМАРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

Кафедра немецкой филологии

Е. В. Беспалова

ESSEN UND TRINKEN

*Утверждено редакционно-издательским советом университета
в качестве практикума*

Самара
Издательство «Самарский университет»
2012

УДК 43
ББК 81/2 Нем.
Б 53

Рецензент д-р филол. наук, проф. О. А. Кострова

Беспалова, Е. В.

Б 53 **Essen und Trinken** : практикум. – Самара : Изд-во «Самарский университет», 2012. – 32 с.

Практикум по немецкому языку включает в себя лексический материал по теме «Essen und Trinken», а также упражнения и задания, направленные на развитие навыков устной и письменной речи.

Представленные в данном практикуме тексты являются аутентичными и представляют самые разнообразные жанровые формы. Успешное овладение студентами-бакалаврами речевыми навыками на основе данного практикума является предпосылкой процедуры итоговой аттестации. Материал на протяжении нескольких лет успешно использовался на занятиях по немецкому языку.

Предназначен для занятий по основному иностранному языку для студентов-бакалавров 2 курса (дисциплины профессионального цикла / Б.3.Б.7 направления 032700.62 Филология, профиль «Зарубежная филология» (немецкий язык и литература)) и ориентирован на организацию самостоятельной работы студентов при обучении на основе ФГОС ВПО.

УДК 43
ББК 81/2 Нем.

© Беспалова Е. В., 2012
© Самарский государственный
университет, 2012
© Оформление. Издательство
«Самарский университет», 2012

INHALTSVERZEICHNIS

Hubert Fritz. Die einzelnen Mahlzeiten.....	4
Mahlzeiten – „schichtspezifisch“.....	8
Trinken.....	11
Deutschland á la carte.....	12
Reinhard Mey. Ich liebe meine Küche.....	15
„Gastronomische“ Sprichwörter und Redensarten.....	17
Wortschatzarbeit.....	17
Texte verstehen.....	18
Interviews vor dem Schnellrestaurant.....	19
Interviews im Kurs.....	21
Bestellen, essen, über das Essen sprechen, bezahlen.....	22
Kosakezipferl.....	26
Walhalla.....	27
LITERATURVERZEICHNIS.....	31

HUBERT FRITZ DIE EINZELNEN MAHLZEITEN

Sprechen Sie zum Thema „Hauptmahlzeiten“. Gehen Sie dabei auf folgende Aspekte ein:

- 1. Typische Gerichte und Getränke*
- 2. Veränderungen und ihre möglichen Ursachen*
- 3. Unterschiede zwischen Deutschland und Russland*

Leseverstehen

Lesen Sie, welche Vorschläge für eine gesunde Ernährung ein Arzt in einem „Hausbuch der Gesundheit“ macht.

Das gesunde Frühstück soll nicht schon morgens den Körper belasten und hohe Verdauungsanforderungen stellen. Bohnenkaffee, Tee, Kakao, vor allem Eier, Schinken, Wurst und ähnliche Nahrungsmittel bedeuten für die frühen Morgenstunden eine unnütze Belastung, die sich vor allem bei geistiger Arbeit und selbstverständlich bei Kranken ungünstig auswirkt. Als Getränk bevorzuge man Milch oder Kräutertee, am besten ungesüßt oder Honig verwenden. Bewährt und eingebürgert hat sich als Obstdiätspeise das nach Bircher-Benner benannte Bircher-Müsli. Man kann zur Abwechslung statt dessen auch frisches Obst genießen oder frische Obst- und Gemüsesäfte, von denen sich der Tomatensaft größter Beliebtheit erfreut. Auch das Müsli kann geschmacklich abwechslungsreich gestaltet werden, indem man die verschiedensten Obstsorten wechselweise verwendet. Des weiteren genieße man Vollkornbrot mit Butter, Honig, Gelee oder einer ungefärbten und nicht mit Konservierungsmitteln behandelten Marmelade, besonders empfohlen seien die gesundheitlich wertvollen Frischkostmarmeladen.

Die Appetitlichkeit einer Mahlzeit hängt nicht nur von der Auswahl einwandfreien Kochgutes ab und von der schmackhaften Zubereitung, sondern auch von der Art, wie sie geboten wird. Die Mahlzeit soll nicht hastig hinuntergeschlungen werden, nicht zur Nebenbeschäftigung beim Zeitunglesen oder bei der Arbeit entwertet werden. Dann kann das beste Essen nicht bekömmlich sein. Ruhe und Entspannung vor dem Essen sind unerläßliche Bedingungen. Das dann servierte Essen muß Geruchsinn und Auge gleichermaßen erfreuen, dann schmeckt es besser, und wichtige Voraussetzungen für die Bekömmlichkeit sind geschaffen. Das Bestreuen mit frischer Petersilie oder Schnittlauch, das Umranden mit Gurkenscheiben, Radieschen oder Tomatenschnitzen, die farbenfreudige Zusammenstellung von verschiedenen Rohkostgerichten oder gekochten Gemüsen zu schönen Platten sind daher keine überflüssigen Mühen und gehören genauso zur Kochkunst wie der schön gedeckte Tisch im behaglich hergerichteten Eßraum. Der vom Nervensystem gesteuerte komplizierte Verdauungsprozeß verläuft um so

zielsicherer und glatter, je mehr für derartige zur Entspannung und Erheiterung beitragende Sinneseindrücke getan wird. Die Zusammenstellung der Mahlzeit soll von dem Bestreben geleitet sein, ein natürliches Gleichgewicht unter den Nahrungsmittelgruppen zu erreichen. *Einseitige Zusammenstellungen*, z.B. nur Eiweißträger oder nur säureüberschüssige Nahrungsmittel, sind zu vermeiden. Zu Fleisch oder Fisch sollen deshalb nicht säureüberschüssige Nudeln oder Spätzle gereicht werden, sondern basenüberschüssige Kartoffeln, Gemüse, grüne Salate und Obst. Und zu Brot gebe man nicht bloß Fleischaufschnitt, Käse und Eier, sondern auch Radieschen, Tomaten, Gurken oder andere Rohkost und Obst. Die Mahlzeit beginnt am besten mit Rohkost, dann folgt die gekochte Nahrung; beim Gesunden kann dazwischen gelegentlich eine Suppe gereicht werden und ein Nachtisch. In der Krankendiät vermeide man solch Vielerlei in einer Mahlzeit und verteile die Gerichte auf mehrere Mahlzeiten.

Das Abendessen soll möglichst leicht sein, um den Nachtschlaf nicht zu stören. Deshalb soll es auch möglichst zeitig eingenommen werden. Es ist nichts dagegen einzuwenden, wenn im Laufe des Abends Obst und Nüsse und sonstige Kleinigkeiten gegessen werden. Am besten besteht die Abendmahlzeit aus leichten Quarkgerichten, die auch warm sein können, aus Getreidebrei oder Auflauf aus Hirse und dgl., um eine Abwechslung zu schaffen, was vor allem auch an kalten Tagen angenehm ist. Im übrigen soll im Abendessen Frischkost vorhanden sein, je nach der Jahreszeit Salate, Gemüse oder Obst, Sauermilch oder, wenn man das lieber mag, frische Milch, Vollkornbrot, Butter, Quark oder andere milde Käsesorten. Wer kein Freund von vielen Gemüsefrischkostgerichten ist, kann statt dessen abends reichlich Obst essen.

Zu gekochten Mahlzeiten wie Hirsebrei, Quarkauflauf und dgl. sollte man frisches Obst servieren oder nachträglich geben, sein gesundheitlicher Wert ist weit größer als der von Kompott oder erhitztem Obst. Gelegentlich mag auch ein Eiergericht erlaubt sein.

Erklärungen

das Kochgut (Fachsprache): ein bestimmtes zum Kochen vorbereitetes Nahrungsmittel

säureüberschüssig: etwas, was zuviel Säure enthält

Aufgaben

- Stellen Sie eine Liste von Speisen und Getränken zusammen, die man nach Ansicht von Dr. Fritz bevorzugen bzw. nicht oder nur selten zu sich nehmen sollte. Bilden Sie nun mit Hilfe Ihrer Liste Sätze, in denen Sie das Wort *statt* verwenden. Beispiel: Er schlägt Vollkornbrot statt Brötchen vor. Sie können außer *vorschlagen* auch andere Ausdrücke verwenden, z.B. *raten zu* / *empfehlen* = *man soll*. . . *essen/trinken/zu sich nehmen*

- Was halten Sie von diesem Speiseplan?

Texterschließung

Bei der Erschließung von Wörtern bieten sich folgende Möglichkeiten:

- Erschließung aus dem engeren oder weiteren Kontext
- Erschließung aus der Wortbildung (Komposition und/oder Derivation)
- Erschließung aus der internationalen Bedeutung
- Erschließung aus dem Allgemein- und Spezialwissen

Im einzelnen:

Erschließung aus dem engeren oder weiteren Kontext:

- durch Synonyme sowie Umschreibungen, Beschreibungen, Definitionen, Exemplifizierungen (Beispiele) und Generalisierungen (Verallgemeinerungen).

Erschließen Sie:

hohe Verdauungsanforderung - ähnlicher Ausdruck

unnütze Belastung - Beispiele

Bircher-Müsli - Umschreibung

schöne Platte - Beschreibung

Friskost - Beispiele

Hirsebrei und Quarkauflauf - Verallgemeinerung

- durch Antonyme. Erschließen Sie aus dem Gegensatz:

Basenüberschüssig, Rohkost, Kompott

Der Kontext hilft nicht nur bei der Erschließung unbekannter Wörter, sondern bestimmt auch die Bedeutung von Wörtern. Vielleicht kennen Sie das Verb *genießen* in der Bedeutung *Freude an etwas haben*; aus dem Kontext wird aber klar, daß es hier nur *essen* heißen kann.

Erschließung aus der Wortbildung: Komposition

Komposita vom Typ Substantiv + Substantiv sind Ihnen schon längst bekannt. Erinnern Sie sich noch, wie diese Komposita zumeist aufgelöst werden können?

Wir kennen folgende Möglichkeiten nominaler Komposition:

Bohnenkaffee	Bohnen + Kaffee	Substantiv + Substantiv
Rohkost	roh + Kost	Adjektiv + Substantiv
Eßraum	essen + Raum	Verb + Substantiv
Auswahl	aus + Wahl	Präposition I
Entspannung	ent- + Spannung	Präfix \ + Substantiv
Zusammenstellung	zusammen + Stellung	Adverb J

Zu welchem Bildungstyp gehören folgende Komposita?

Frühstück - Mittagessen - Vollkornbrot - Voraussetzung - Gleichgewicht - Friskost - Eiergericht - Nachttisch - Jahreszeit - Aufschnitt - Nebenbeschäftigung - Abwechslung - Kochkunst

Auflösung von Komposita

Die wichtigsten Möglichkeiten sind:

1 Grundwort + Genitivattribut: die Morgenstunde: die Stunde des Morgens
2 Grundwort + Präpositionalattribut das Konservierungsmittel: das Mittel zur Konservierung

3 Grundwort + Relativsatz: das Mittagessen: das Essen, das man zu Mittag einnimmt

4 Grundwort + dekliniertes Adjektiv die Sauer Milch: die saure Milch

5 Grundwort + Infinitiv mit *zu*

die Verdauungsfähigkeit: die Fähigkeit zu verdauen. Manchmal gibt es verschiedene Auflösungsmöglichkeiten:

Frischkost: frische Kost oder Kost, die frisch ist.

Die Auflösungsmöglichkeiten können auch kombiniert werden: Sauer Milchgericht: Gericht, das aus saurer Milch hergestellt worden ist.

Leider kann man nicht alle Nominalkomposita aufgrund ihrer Zusammensetzung erklären (z.B. Frühstück, Mahlzeit). Also Vorsicht!

Lösen Sie die folgenden Komposita auf:

Verdauungsanforderungen - Bohnenkaffee - Kräutertee - Gemüsesaft - Vollkornbrot - Zeitunglesen - Rohkostgericht - Nervensystem - Verdauungsprozeß - Kochkunst - Nahrungsmittelgruppen - Krankendiät - Nachtschlaf - Quarkauflauf - Abendmahlzeit - Getreidebrei

Erschließung aus der internationalen Bedeutung

Natürlich gibt es keine Wörter, die wirklich international sind, d. h. überall verstanden werden. Wenn man aber eine der europäischen Weltsprachen (Englisch, Französisch oder Spanisch) kann, erkennt man manche Wörter im Deutschen wieder, auch wenn dies nicht immer ganz leicht und manchmal auch irreführend ist. *Körper* z.B. hat im Französischen und Spanischen die gleiche Bedeutung wie im Deutschen, im Englischen ist *corpse* aber der Leichnam.

Sie müssen also auch im Umgang mit so-geannten Internationalismen vorsichtig sein.

Aufgabe

Unterstreichen Sie alle Internationalismen im Text von Fritz.

Erschließung aus dem Allgemein- und Spezialwissen

Sie können Wörter auch aufgrund Ihres Allgemein- oder Spezialwissens erschließen. Wenn Sie z.B. wissen, wie man in Deutschland eine kalte Platte garniert, können Sie die Bedeutung von *mit Petersilie bestreuen* und von *Tomatenschnitz* verstehen.

MAHLZEITEN – „SCHICHTSPEZIFISCH“ (nach Paul Mog)

Leseverstehen: Lesen Sie den Text, füllen Sie danach die Tabelle aus.

Dass auch im Essen soziale Unterschiede ausgeprägt sind, scheint selbstverständlich und ist nur selten genauer analysiert und belegt worden. Der jeweilige schichtspezifische Habitus steuert mehr oder weniger bewußt die Auswahl dessen, was man für bekömmlich, gesund, sättigend, gewöhnlich oder exquisit hält.

Zwischen den Extremen Hunger und Übersättigung liegt eine ganze Welt von subtilen Differenzierungen, die untrüglich den sozial-kulturellen Raum signalisieren, in dem sich eine Person mit bestimmten Trink- und Eßgewohnheiten bewegt. Die Analyse darf sich dabei freilich nicht in pedantischer Aufzählung und schichtspezifischer Zuordnung nationaltypischer Speisen erschöpfen. Wesentlicher erscheint, Essen und Trinken in ihren jeweiligen Figurationen zu fassen, um nationale, soziale und kulturelle Eigenheiten erkenn- und verstehbar zu machen.

Seit der einschneidenden Revolutionierung der Küche in den westlichen Industrienationen (in den USA etwa seit den 30er Jahren, in der Bundesrepublik in den 50er Jahren) haben sich nicht nur die Einstellung zum Essen, die Kochgewohnheiten, sondern vor allem auch die Speisen selbst verändert. Die Einführung moderner Gas- und Elektroherde bis hin zum Mikrowellenherd, Kühlschränke als eine der wichtigsten Konservierungsmöglichkeiten, die Elektrifizierung der Küchengeräte brachten mit der Rationalisierung des Kochens neue Gerichte auf den Tisch. Während nationale und regionale Vorlieben durchaus beibehalten wurden, läßt sich eine Internationalisierung bestimmter Produkte beobachten. Nicht zufällig tauchen in den 30er Jahren in den USA Kochbücher eines neuen Typs auf, die, wie das populärste, in unzähligen Auflagen verbreitete „Joy of Cooking“, mehr Spaß am Essen versprechen, als die Realität manchmal einzulösen vermag.

Die Ausdifferenzierung und Internationalisierung der Küche stellt vor allem für die mittleren Schichten in beiden Ländern eine oft verwirrende Vielfalt an Distinktionsmöglichkeiten bereit.

Die Schwere der deutschen Unterschichtsnahrung zeigt sich beim ersten Hinsehen: Eintöpfe, natürlich Kraut und Schweinshaxen, Kartoffeln oder Teigwaren als Grundnahrungsmittel, der Sonntagsbraten und der Sonntagskuchen, all dies verrät Eßgewohnheiten, denen es mehr auf die Fülle ankommt als auf Qualität.

Sucht man nach einer sich sowohl von der Unter- wie von der Oberschicht abgrenzenden Formel für den „mittleren“ Geschmack, so stellt sich in Deutschland der Begriff des „gut bürgerlichen“ Essens ein. Dieses Versprechen, das so etwas wie ein Gleichgewicht von Qualität und Quantität garantieren will, ruft einen bestimmten Fundus von Gerichten ab. Eine ganze Palette von

Schnitzelgerichten (Wiener Schnitzel, Tellerschnitzel, Jägerschnitzel), Kotelett, diverse Braten; dazu gemischte Salate, Erbsen, Bohnen, Karotten, Kohl und anderes. All dies sind Speisen eher des traditionellen Mittelstandes (Handwerker, Facharbeiter, Beamte des „mittleren Dienstes“). Dabei müssen mehrere Fraktionen innerhalb der Mittelschichten unterschieden werden. Kulturelles oder ökonomisches Kapital bilden auch hier die Pole, um die sich verschiedene Geschmackssysteme gruppieren. Rohkost, Gegrilltes, Molkereiprodukte, Früchte und Frischgemüse und die gelegentliche Lust am kulinarischen Exotismus (italienische, griechische, chinesische Küche), ein eher asketisches Genußverhalten, gepaart mit der Sorge um das Gesunde, gehören zum Habitus der intellektuellen Mittelschichten - Lehrer an Schulen und Hochschulen, Freiberufler und höhere Angestellte.

Wo das ökonomische Kapital in den oberen Mittel- und den Oberschichten überwiegt, bleiben - was materiellen und kulturellen Konsum angeht - Gewohnheiten der unteren Schichten eher erhalten. Zur Masse gesellt sich die gehobene Preisklasse: teures Bratfleisch, Wild in Wein-Sahne-Saucen, natürlich mit Beilagen, gelegentlich einen Hummer zur Vorspeise (über Getränke später!), in jedem Falle von allem eher zuviel als zuwenig. „Ganz oben“ - wo die Autoren noch nie waren - speist man wohl so, wie es z.B. Bourdieu auch für Frankreich nachgewiesen hat: Weniges, Erlesenes, klassisch - mit Sinn für Tradition.

Die wahren Gourmets (und alle, die sich dazu zählen) entstammen überwiegend jenem schwer abgrenzbaren Reservoir zwischen „ganz oben“ und „neureich“ (Ärzte, Rechtsanwälte, leitende Angestellte in Zukunftsindustrien, Unternehmer etc.). Das ist in etwa die Klientel, die z.B. ein Magazin wie „Feinschmecker“ anvisiert. Hier werden den Gourmets nicht nur die erlesenen kulinarischen Genüsse à la mode serviert, sondern auch jene Sprachmuster vorgeprägt, die im Wettbewerb um den feinsten Chic zum Einsatz kommen.

Eine Auflistung der vielfältigen Besonderheiten regionaler Speisepläne wäre endlos. Wir beschränken uns auf die auffälligsten Nord-Süd-Kontraste, die schon die von Lübeck nach München verschlagene Tony Permaneder in Thomas Manns „Buddenbrooks“ (1901) verzweifeln ließen.

„Es gibt zuwenig Gemüse und zuviel Mehl, zum Beispiel in den Saucen, deren sich Gott erbarmen möge. Was ein ordentlicher Kalbsrücken ist, das ahnt man hier gar nicht, denn die Schlachter zerschneiden alles aufs jämmerlichste. Und mir fehlen sehr die Fische. Und dann ist es doch ein Wahnsinn, beständig Gurken- und Kartoffelsalat mit Bier durcheinander zu schlucken!“

Die Verständigungsprobleme mit dem bayrischen Hausmädchen Babette beklagt ein anderer Brief:

„Und wenn ich ‚Frikadellen‘ sage, so begreift sie es nicht, denn es heißt hier ‚Pflanzerln‘; und wenn sie ‚Karfiol‘ sagt, so findet sich wohl nicht so leicht ein Christenmensch, der darauf verfällt, daß sie Blumenkohl meint, und wenn ich sage: Bratkartoffeln‘, so schreit sie so lange ‚Wahs!‘ bis ich ‚Geröhste Kartoffeln‘

sage, denn so heißt es hier, und mit ‚Wahs‘ meint sie: ‚Wie beliebt‘ (Mann 1979, 260 u. 309).

Nachzutragen sind Unterschiede, die nach wie vor deutliche Grenzen markieren: Kartoffeln im Norden, Teigwaren im Süden, süße Suppen und sogar Zucker im Salat im Norden, im Süden dagegen eine Vorliebe für Saures: Salate aber auch saure Saucen. Gewissermaßen quer zum Distinktionsmerkmal „schwer“ oder „leicht“ liegt die süddeutsche Präferenz für das Derbere (Knödel statt Klopse), das auch in höheren Schichten noch akzeptabel ist.

Kreuzen Sie an: richtig oder falsch.

	richtig	falsch
1. Vertreter von verschiedenen sozialen Schichten halten gleiche Gerichte für gesund und sättigend.		
2. Vertreter von verschiedenen sozialen Schichten haben ihre eigenen Eß- und Trinkgewohnheiten.		
3. Seit 50-er Jahren haben sich die Eßgewohnheiten in den westlichen Industrienationen stark verändert.		
4. Die Kochgewohnheiten wurden wie vor hundert Jahren beibehalten.		
5. Für die untere Schicht der Gesellschaft spielt die Qualität der Gerichte keine sehr große Rolle.		
6. Der Begriff des „gut bürgerlichen“ Essens bezeichnet Eßgewohnheiten der Oberschicht.		
7. Beamte des „mittleren Dienstes“ essen gerne Schnitzelgerichte.		
8. Schul- und Hochschullehrer gehen ab und zu in ein italienisches Restaurant.		
9. Wer viel Geld hat, isst mal gern einen Hummer zur Vorspeise.		
10. Die wahren Feinschmecker entstammen überwiegend den unteren Schichten der Bevölkerung.		
11. Regionale Speisepläne haben nicht viele Besonderheiten aufzuweisen.		
12. In Bayern pflegt man Gurken- und Kartoffelsalat mit Bier durcheinander zu schlucken.		
13. Die Bezeichnungen für Lebensmittel und Gerichte sind im Norden und im Süden gleich.		
14. Im Süden sind derbere Gerichte auch in Oberschichten akzeptabel.		
15. Im Süden isst man gern süße Salate.		

- Erklären Sie die Bedeutung der unterstrichenen Wörter.
- Welche Unterschiede gibt es bei der Ernährung diverser Sozialschichten? Wodurch könnte das erklärt werden?
- Lassen sich ähnliche Unterschiede auch in Russland beobachten? Belegen Sie Ihre Meinung mit Beispielen.
- Wie ernährt sich ein typischer Arbeiter / Arzt / Hochschullehrer / Student / Rentner?
- Schlagen Sie im Wörterbuch folgende Gerichte nach:
Eintöpfe, Kraut und Schweinshaxen, Kotelett, Wiener Schnitzel, Tellerschnitzel, Jägerschnitzel, Bratfleisch, Wild in Wein-Sahne-Saucen mit Beilagen, Hummer, Knödel, Klopse.

TRINKEN

Lesen Sie den Text. Sammeln Sie Informationen zu verschiedenen Getränken. Halten Sie die Resultate in der Tabelle fest:

Getränk	Sorten / Marken	Soziale Schicht	Wann trinkt man das ?
Kaffee			
Bier			
Cola, Fanta, Pepsi			
Sekt			

Niemand ist wirklich frei in der Wahl seiner Getränke. Vielleicht mehr noch als das Essen ist Trinken geprägt von sozioökonomischen Normen und schichtspezifischen Geschmacksorientierungen.

In erster Linie sind die Deutschen nicht ein Volk der Bier-, sondern der Kaffeetrinker. Dass dieser Kaffee in Deutschland den Amerikanern zu stark, den Deutschen jedoch der in großzügigen Mengen ausgeschenkte Kaffee in den USA zu dünn ist, hat schon viel Gesprächsstoff geliefert und sorgt auch in Percy Adlons Film über einen ganz besonderen Fall von deutsch-amerikanischem Kulturkontakt, „Out of Rosenheim“ (1987), für Heiterkeit. Kaffee ist somit nicht ohne weiteres ein völkerverbindendes Getränk, und es bedarf kaum des Hinweises, dass auch die zahlreichen Marken auf dem hart umkämpften Kaffeemarkt der Bundesrepublik vom biederen „Meisterkaffee“ über die „Krönung“, „Mövenpick (le divin)“ bis zur feinen „Ratsherrenmischung“ nicht nur den Durst löschen, sondern auch unterschiedliche Prestigebedürfnisse befriedigen.

Mit etwa 3 000 Biersorten und einem Pro-Kopf-Verbrauch von 144 Litern im Jahr 1987 ist der Bierverbrauch in der Bundesrepublik zweifellos imponierend. In einzelnen, ausgesuchten Marken reicht sein Konsum bis in die oberen Schichten hinein (Warsteiner, Fürstenberg oder importiertes Pilsner

Urquell), im Prinzip ist jedoch Bier ein Getränk der unteren und mittleren Schichten. Ihr Geschmack orientiert sich an regionalen Biersorten und Marken, die, wie z.B. Kölsch, Dortmunder Union, Hamburger Astra, Münchner Hofbräu, auch ein Gefühl von lokaler Identität vermitteln. Obschon die Erfrischungsgetränke (darunter Cola, Pepsi, Fanta) die klassischen deutschen Mineralwässer überrundet haben, so verbindet sich mit letzteren doch eine spezifisch deutsche Trinktradition. Sie entstammt historisch der in der zweiten Hälfte des 18. Jahrhunderts aufkommenden Heilbäderkultur und profitiert vom Glauben an die gesundheitsfördernde Wirkung der auf den Etiketten penibel verzeichneten Mineralien. Auch hier offenbart sich eine subtile Rangfolge in der Prestige-Konkurrenz, an deren Spitze unangefochten - ein Blick auf internationale Konferenztische genügt - the „queen of table waters“, Apollinaris, steht. Unverkennbar zeigt sich hier wie auch sonst bei Getränken die Attraktivität höfischer Konnotationen, die Exklusivität und Dignität suggerieren: König Pilsner, Fürstenberg und allenthalben Hofbräu, Gala-Mischungen und diverse Krönungen.

Sekt galt einmal, abgesehen vom traditionellen Silvestertrunk, als Privileg der oberen Schichten. Inzwischen sind preisgünstige Sektsorten auf dem Markt, so daß es in unteren und mittleren Schichten keines besonderen Anlasses mehr bedarf, Sekt zu trinken. Als Rettung wahrer Exklusivität bleibt nur noch das schmale Kontingent französischer Champagner mit seinen „normalen“, noch bekannten Marken wie „Moët & Chandon“, „Heidsieck“ oder „Veuve Cliquot“, wobei auch und gerade hier ausgesuchte Cuvees in der Preisklasse um 300 Mark feinste Unterschiede wahren.

*Berichten Sie über den Konsum von Getränken in Deutschland.
Was wird gern in Russland getrunken?*

DEUTSCHLAND À LA CARTE

Sammeln Sie aus folgenden Texten Informationen zu wichtigsten Lebensmitteln und Getränken in Deutschland. Berücksichtigen Sie dabei folgende Aspekte:

- *Bedeutung*
- *Geschmack*
- *Geschichte*
- *Konsum in ganz Deutschland und in Regionen*
- *Sorten*
- *Besonderheiten der Zubereitung / Herstellung*
- *Unterschiede im Vergleich zu Russland*

DEUTSCHES BROT

Außen knusprig, innen dunkel – oder hell oder körnig: Brot aus Deutschland ist eine ganz alltägliche Spezialität mit Variationen in jeder Region. 300 verschiedene Sorten Brot gibt es – und da sind die Brötchen noch gar nicht mitgezählt

Jeder Deutsche, der mal Freunde oder Verwandte am Mittelmeer, in Mittelost oder auch in Amerika besucht hat, kennt die Antwort, was sie denn gern als Mitbringsel hätten: „Bitte, bringt doch ein frisches Vollkornbrot mit!“ Das deutsche Brot gilt für die Deutschen im Ausland als einer der größten Heimwehfaktoren. In den Ländern des Weißbrots sehnen sie sich zu den bissfesten Krusten der Heimat zurück. Als typisch deutsch gelten immerhin die herzhaften dunklen Brote mit ihren knusprigen Krusten. „Es gibt kein richtiges Brot in den Staaten“, jammerte schon Bertolt Brecht 1941 im amerikanischen Exil in sein Tagebuch, „und ich esse gern Brot.“

Warum ausgerechnet die deutsche Brotkultur eine so extreme Vielfalt von rund 300 Sorten (und dazu 1200 verschiedenen Kleingebäcken) hervorgebracht hat, verliert sich allerdings irgendwo im Nebel der frühen Brotgeschichte. Schließlich wurde hierzulande das Brot, das auch schon die Ägypter kannten, bereits vor der Christianisierung gebacken. Die Grundbestandteile von Brot sind seit je dieselben: Mehl und/oder Schrot, Wasser, Hefe oder Sauerteig und Salz. Doch in Deutschland, insbesondere im Norden, wurde sehr bald schon Weizen-mit Roggenmehl gemischt – die Grundlage für das typisch deutsche Brot: In zwei Dritteln aller deutschen Brotsorten steht Roggen auf der Zutatenliste. Aber auch Hafer, Gerste und Dinkel oder Zwiebeln, Nüsse, besondere Körner und Gewürze kommen gern mal mit in den Teig. Im Süden und Westen – in Richtung Weißbrotland Frankreich – hellt sich das Brot eher auf, kommt mehr Weizenmehl ins Spiel. Als Kontrastprogramm wurde in Westfalen dafür der Pumpernickel erfunden: Das wohl dunkelste Brot überhaupt besteht vor allem aus Roggenschrot und wird nicht gebacken, sondern dampfgegart. Dadurch wird es so fest und saftig und schmeckt eher süßlich. Es bleibt außerdem lange frisch (weshalb es sich auch für die Lieben im Ausland besonders eignet).

Ausländer, die in Deutschland eine Bäckerei betreten, sind immer wieder amüsiert von den vielen, meist unaussprechlichen Namen: Was etwa im Hochdeutschen als Brötchen verkauft wird, heißt in den verschiedenen Himmelsrichtungen Semmel, Wecke, Schrippe, auch Schusterjunge oder Pfennigmuggel. Gut, dass man auch mit dem Finger zeigen kann, was man haben möchte!

DEUTSCHES BIER

Wasser, Hopfen, Hefe, Malz – und sonst gar nichts: Die Zutaten fürs Bier sind seit bald 500 Jahren in der Deutschen liebstem Erlass verankert. Das Reinheitsgebot garantiert die pure Qualität des deutschen Bieres ohne

Zusatzstoffe. Außerdem enthält es Mineralstoffe und Vitamine – und Kalorien. Dagegen mit rund 5 Prozent nur vergleichsweise wenig Alkohol, manchmal sogar gar keinen. Überschäumend ist aber die regionale Vielfalt des in Deutschland gebrauten Gerstensaftes: Von „hellblond“ über „bernsteinfarben“ bis „dunkelbraun“ unterscheiden die Kenner die Farbe, von „hopfenblumig“ bis „weich-malzig“ im Geruch, der „Blume“. Biertrinken kann eine Wissenschaft sein – oder ein erfrischender Spaß an einem Sommerabend

Nein, die Deutschen haben es nicht erfunden. Bier war schon in Mesopotamien volkstümlich, am Nil tranken es die Sklaven beim Bau der ägyptischen Pyramiden, in Griechenland war es ein Arme-Leute-Getränk, und inzwischen gibt es wohl kaum noch ein Land, in dem kein Bier gebraut wird. Jedoch hat kein Land (wie Deutschland seit zehn Jahren) einen „Tag des Bieres“, genau gesagt: „des deutschen Bieres“, den 23. April.

Der Tag erinnert an das so genannte deutsche Reinheitsgebot von 1516, die älteste lebensmittelrechtliche Vorschrift der Welt und der Stolz der deutschen Brauerzunft. In ihr wird festgelegt, dass Bier nur aus Wasser, Hopfen, Hefe und Malz bestehen darf: „Hopfen und Malz, Gott erhalt's.“

Warum die Deutschen international stets als die notorische Biertrinker-Nation gelten, bleibt ein Geheimnis. Wahrscheinlich spielt dabei der besondere Ruf des Münchner Hofbräuhauses mit all den bierseligen Seppelhosen eine besondere Rolle. Auch die weltweit verbreiteten Hofbräuhaus-Imitationen von Bangkok bis Las Vegas tragen das ihre dazu bei. Und natürlich und nicht zuletzt der untadelige Ruf des deutschen Biers, das ja fast ebenso weit verbreitet ist. Denn eine Landschaft von rund 1270 Brauereien und über 5000 Biermarken markiert da schon eine Art Weltrekord.

Der deutsche Biertrinker allerdings ist in den letzten Jahren deutlich zurückhaltender geworden, im statistischen Durchschnitt sank sein Pro-Kopf-Konsum von rund 133 Litern im Jahr 1994 auf nur noch knapp 114 Liter – die Iren sind mit 125 Litern jetzt die europäischen Champions. Der Nachteil dieser Statistik besteht natürlich darin, dass wir nicht den Durchschnitts-Bayern ins Rennen schicken können, sondern nur den Durchschnittsdeutschen. Nach der Statistik sind die Deutschen eher die Nation der Kaffeetrinker, die haben mit 156 Litern pro Person die Biertrinker längst überholt.

Doch hat das deutsche Bier eine Qualität, die kein anderes Getränk für sich reklamieren kann: „Sein größter Wert als Getränk“, so belehrt ein „Appetitlexikon“ von 1892: „Das Bier ist vorzugsweise ein Stoff, der den Menschen zum Menschen gesellt, er ist die wahre Mutter der Gemütlichkeit“. Wenn dem so ist, so sind wir womöglich doch eine Bier-Nation...

DEUTSCHE WURST

Heiß geliebter Imbiss oder Belag fürs Butterbrot: Wer mal in Deutschland vor der Theke einer Metzgerei gestanden hat, weiß, was hier besonders gern gegessen wird: Wurst und Würstchen in allen Variationen

Wenn international die Rede ist von deutscher Kost, fällt vielen wohl immer noch als erstes Schweinebraten oder Eisbein ein; vielleicht kommt noch das Sauerkraut dazu. Mal abgesehen davon, dass an diesen Klischees nicht mehr allzu viel dran ist und diese Gerichte zwar existieren, aber bestimmt nicht täglich auf dem Tisch stehen: Wenn es eine wirkliche nationale Spezialität Deutschlands gibt, dann dürfte das die Wurst sein. Es gibt von ihr weltrekordverdächtige 1500 Sorten, gekochte und gebratene und jene, die kalt als Brotauflage gegessen werden. Fast die Hälfte des Fleischkonsums wird in Deutschland in Form von Wurst verzehrt.

Die berühmteste ist die Currywurst. Die Hauptstadt reklamiert für sich, sie erfunden zu haben, aber auch das Ruhrgebiet und Hamburg erheben Ansprüche. Zu bekommen ist sie heute eigentlich an jedem Imbissstand im Land. Wenn Politiker populär sein wollen, dann essen sie an einer Currywurstbude; rund siebzig Millionen der geschmetzelten Brat- oder Brühwurst mit Ketchup und Currypulver gehen allein jährlich in Berlin über die Tresen. Eine kulinarische Finesse ist das nicht, aber ein Kultimbiss: Der Liedersänger Herbert Grönemeyer hat sie besungen, ein literarischer Roman schildert „Die Entdeckung der Currywurst“. Das können die Thüringer Rostbratwürste, die Nürnberger, die Frankfurter nicht überbieten, und nicht einmal die Münchner Weißwürste mit ihrer für jeden Nicht-Bayer so schwierigen Etikette: Man isst sie zum zweiten Frühstück, zusammen mit einer Semmel (niemals mit Kartoffelsalat oder gar mit Sauerkraut), der Senf muss süß sein, das Getränk ist eine Halbe Bier oder zumindest ein Weißbier. Und traditionell müssen sie vor dem Zwölfuhrläuten verzehrt sein, doch das ist ein Gebot aus den Jugendjahren der Weißwurst, als man sie noch nicht haltbar machen konnte.

Und von den Würsten, die kalt verzehrt werden, gibt es – Mortadella, Salami, Jagd-, Mett-, Grütz-, Meng-, Tee-, Plock-, Rot-, Lungenwurst – eine regional aufgefächerte, unübersehbare Vielfalt von Formen, Farben und Geschmäckern. Viele von ihnen werden auch heute noch in kleinen Metzgerbetrieben in Handarbeit hergestellt, gewürzt, gemischt und geräuchert.

REINHARD MEY: ICH LIEBE MEINE KÜCHE

Ich liebe meine Küche,
Wir sind ein schönes Paar.
Ich mag ihre Gerüche
Und ich mag ihr Inventar.
Da sind noch andre Zimmer,
Doch darin bin ich kaum.
Irgendwas zieht mich immer-
Fort zurück in diesen Raum.

Wie oft gingen die Wogen
Darin hoch zwischen uns zwei'n.
Da sind Teller geflogen,
Wie kann so was befrei'n!
Was haben wir gestritten,
Was haben wir versiebt!
Und uns danach inmitten
Der Ruinen doch geliebt!

Und ich spür' ganz deutlich während jedes Schmauses:
Die Küche ist das Herz des ganzen Hauses.

Wir zwei ähneln einander,
Mal ist sie blitzblank,
Mal total durcheinander
Und mal fehl'n Tassen im Schrank.
Mal ist sie wirklich eklig,
Mal eine wahre Zier,
Manchmal schlicht unerträglich,
Ganz genauso geht's mit mir.
Sie ist zu meiner Persönlichkeit der Schlüssel
Und erklärt mir manchen Sprung in mancher Schüssel!

Der Gasmann darf zum Zähler,
Der Klempner darf ins Klo,
Der Hauswart in den Keller,
Und die Post darf ins Büro.
Ich hör' Vertretersprüche
Im Hausflur, doch allein:
Ich lass' in Herz und Küche
Nur meine Freunde rein.
Denen aber gönnt' ich dann die feinsten Happen,
Meinen Treteimer und gar meine Topflappen.

Wieviel Tränen haben wir beide vergossen
Und Sektkorken in die Decke geschossen!

Ich aß bei Paul Bocuse,
Ich aß bei Manne Pahl.
Ich aß in der Kombüse,
Und ich aß im Wartesaal.
Ich aß überall gerne
Und meinen Teller leer.
Und doch fehlt in der Ferne
Mir meine Küche sehr.
Und ich frag' mich, wenn ich ausgeht schon zerrissen,
Ob mich meine Kass'roll'n wohl auch vermissen.

Da sitzt' ich nun und denke,
Halt' meinen Monolog,
Der Ort ist meine Tränke,
Meine Krippe und mein Trog.
Da wohnen Knoblauchdünste,
Riesling und Blumenkohl,
Musen und schöne Künste,
Ja, da ist mir so sauwohl.
Und müsstest' ich eines Tags wirklich ableben,
Dann möcht' ich gern hier den Löffel abgeben!

Erklären Sie die Bedeutungen von Wörtern:

r Geruch, 'e	s Inventar	r Schmaus, Schmäuse
nicht alle Tassen im Schrank haben	eklig	e Zier(de)
etwas versieben	Sektkorken in die Decke schießen	e Kasserolle
jm etwas gönnen	r Happen	in der Ferne
e Krippe	ein schönes Paar sein	r Dunst
den Löffel abgeben	e Küche	e Kombüse
r Klempner	einen Monolog halten	den Teller leer essen

„GASTRONOMISCHE“ SPRICHWÖRTER UND REDENSARTEN

Ordnen Sie zu.

Wann (in welcher Situation) kann man diese Sprichwörter und Redensarten gebrauchen?

Spielen Sie.

Sprichwörter

Voller Bauch studiert	der beste Koch.
Liebe geht	beim Essen.
Hunger ist	nicht gern.
Viele Köche verderben	der Teufel Fliegen.
Probieren geht	durch den Magen.
Der Appetit kommt	über Studieren.
Im Wein liegt	den Brei.
In der Not frisst	Wahrheit.

Redensarten

Ich will nicht um den heißen Brei	auslöffeln.
Wir werden ihm die Suppe schon	schmieren.
Was man sich einbrockt, muss man auch	versalzen.
Bei Sebastian ist Hopfen und Malz	gemacht.
Du wirst bestimmt wieder ein Haar in der Suppe	verloren.
Da hat er die Rechnung ohne den Wirt	herumreden.
Das wird man uns bestimmt wieder mal aufs Brot	finden.

WORTSCHATZARBEIT

I. Ordnen Sie die Wörter den sechs „Themenkreisen“ zu.

in der Küche	auf dem Tisch	sich gesund ernähren
im Restaurant	ungesund	Fastfood / Schnellgerichte

einen Tisch bestellen * der Milchshake * kalorienreich * die Bratwurst * vitaminarm * frittieren * die Imbissbude * „Entschuldigung!...“ * koffeinfrei * der Hamburger * „18 Euro 20, bitte.“ - „20 Euro, danke schön.“ - „Vielen Dank.“ * das Konservierungsmittel * der Naturreis * jm etwas empfehlen * der Hot Dog * die Mikrowelle * braten * das Mehrkornbrötchen * vitaminreich *

ein „knackiger“ Salat * der Farbstoff * der „Dickmacher“ * das Vitamin * ballaststoffarm * „Ich möchte zahlen!“ * das Fertiggericht * Produkte aus ökologischem Anbau * das Müsli * die Tiefkühltruhe * etwas bestellen * fettig * das Besteck * das Gefrierfach * der Pappbecher * das Mineralwasser * der grüne Tee * „Light“-Produkte * fettarme Produkte * etwas steht auf der Speisekarte * das Plastikbesteck * die Vollwertkost * die Serviette * das Gyros * die Öffnungszeiten * das Selbstbedienungsrestaurant * gentechnisch veränderte Lebensmittel * die Speisekarte * das Fastfood-Restaurant * das Menü * die Imbissstube * etwas mit Käse überbacken * „Der Rest ist für Sie.“ * das Gericht * der Kühlschrank * der Entsafter * das Schnellrestaurant * der Ketchup * die Pizza * die fettarme Milch * kochen * „Herr Ober!“ * Ballaststoffe * eine ausgewogene Ernährung * Spagetti * Pommes frites

II.a. Notieren Sie drei Begriffe; sie müssen aus verschiedenen Rubriken stammen.

b. Geben Sie diese Begriffe Ihrem Lernpartner und geben Sie ihm/ihr eine Denkpause von drei Minuten. Ihr Lernpartner muss Ihnen danach einen zusammenhängenden Text erzählen, in dem alle drei Begriffe vorkommen. Der Text beginnt mit „Jeden Morgen ...“.

Texte verstehen

1. Was ist wichtig, wenn man Essen geht?

Essen schmeckt gut * Auswahl an Speisen * schnelle Bedienung * preiswert * interessantes Publikum * gesundes Essen * fantasievoll * zubereitetes Essen * verkehrsgünstige Lage * liegt im Trend * gute Musik * immer gut besucht * angenehme Atmosphäre * günstige Öffnungszeiten * kinderfreundlich * umweltfreundlich (kein Plastikbesteck / -geschirr) * nicht zu laut * angemessene Preise * gepflegte Räume (...)

a. Wählen Sie aus diesen Punkten die drei für Sie persönlich wichtigsten Punkte aus.

b. Einigen Sie sich in einer Kleingruppe auf drei Punkte.

c. Besprechen Sie im Plenum, welche Punkte bei Ihnen populär und welche offenbar irrelevant sind. Welche dieser Merkmale treffen für Schnellrestaurants (auch Fastfood-Restaurants genannt) zu?

d. Sehen Sie sich alle kursiv gedruckten Wörter noch einmal an und schreiben Sie einige Lernwörter in dieses Wörterkreuz:

Aä, nee.? (4)
Es ist einfach nicht gemütlich. Also, es ist halt eher so ein Ort, wo man halt schnell was essen kann, wenn man gerade Hunger hat.? (5)
Das ist eine gute Frage. Warum? Es ist halt eben oft so, dass man manchmal Lust auf dieses Essen da hat, und es geht halt schnell und, also, eine andere Antwort weiß ich auch nicht. Es ist halt einfach nur so, dass es praktisch ist und dass es auch abends noch länger geöffnet ist.? (6)
Ziemlich unangenehm. Also, wenn ich was esse, dann nehm' ich das mit.	

Interview 2

Gast	Interviewerin
	Entschuldigung, darf ich dir vielleicht ein, zwei Fragen stellen?
Ja, warum nicht.	Kommst du öfters hierher?
Ja, jeden zweiten, dritten Tag.? (7)
Ich muss mal überlegen. Ich finde es ganz gut, dass es hier ziemlich schnell geht; ich bekomm' recht schnell mein Essen und kann gleich wieder gehen.? (8)
Nee, nachdem man das gegessen hat, hat man ja zwei Stunden später wieder Hunger und dafür ist es zu teuer.? (9)
Doch, gleich nebenan gibt's Baguettes. Die schmecken sehr gut und sind auch vom Preis her ganz akzeptabel.? (10)
Wir sind gerade hier, weil unsere Freundinnen hier sind. Die wollten hier essen und deshalb sind wir halt hier.	

3. a. *Warum im Schnellrestaurant essen?*

Unterstreichen Sie in den Interviews die Gründe, die angegeben werden.

b. *Legen Sie eine Liste dieser Gründe an und diskutieren Sie folgende Thesen:*

Diese Leute nehmen sich zu wenig Zeit zum Essen.

Alle angegebenen Gründe leuchten absolut ein.

Keiner der angegebenen Gründe leuchtet ein.

In unserer Stadt ist das alles ein bisschen anders.

Schnellrestaurants sind überhaupt ein Problem.

4. Redemittel

In den Interviews finden Sie Strukturen, die man braucht, wenn man jemandem eine Frage stellen möchte: z. B. „Darf ich dir vielleicht eine Frage stellen?“ und Strukturen, die man braucht, wenn man jemandem (nicht) antworten möchte: „Ich muss mal überlegen.“ „Das ist eine gute Frage.“

Hier finden Sie weitere solcher Redemittel:

Ich weiß darüber eigentlich nichts. * Ich kann Ihnen da auch nichts sagen. * Würde es Ihnen etwas ausmachen mir ein paar Fragen zu beantworten? * Es dauert wirklich nicht sehr lange. * Darüber habe ich mir eigentlich noch keine Gedanken gemacht. * Ich wüsste auch nicht, was ich Ihnen darauf antworten sollte/könnte. * Es tut mir Leid, aber da weiß ich überhaupt nicht Bescheid. * Natürlich, gern, wenn ich Ihnen damit weiterhelfen kann! * Ich bin mir da nicht sicher, aber ich vermute, ... * Ich bin im Moment leider sehr beschäftigt. * Vielleicht ein anderes Mal! * Das ist aber eine sehr persönliche Frage! * Darauf würde ich Ihnen aber nur sehr ungern antworten. * Im Moment fällt mir auch nicht mehr dazu ein. * So, ich glaube, es reicht jetzt. * (Es) Tut mir Leid, aber ich kann nicht stundenlang Fragen beantworten - ich habe auch noch etwas anderes zu tun! * Haben Sie einen Moment Zeit? Ich würde Ihnen sehr gern eine Frage stellen. * Merkwürdige Frage! Nein, dazu kann ich dir nichts sagen. * Ich fürchte, da fragst du den Falschen / die Falsche! * Das geht Sie doch nichts an! * Die Frage ist mir zu persönlich. Ich wüsste nicht, was Sie das angeht!

INTERVIEWS IM KURS

Lesen Sie die Fragen.

Machen Sie Interviews im Kurs. Notieren Sie die Antworten.

- Essen Sie regelmäßig in der Kantine / in der Mensa? Wenn ja, was?
- Essen Sie ab und zu auch „ungesunde“ Snacks (Pommesfrites usw.)? Wenn ja, wie oft tun Sie das?

- Was ist Ihr Lieblingsgericht und was essen Sie absolut nicht?
- Nehmen Sie belegte Brote mit zur Arbeit / zur Uni?
- Worauf sollte man besonders achten, wenn man in einem Restaurant Ihres Heimatlandes speist?
- Was ist für Sie ein guter Kellner / eine gute Kellnerin?
- Wie oft speisen Sie im Monat in einem Restaurant?

Wie viel Trinkgeld gibt man den Kellnern / Kellnerinnen in den Restaurants Ihres Heimatlandes?

BESTELLEN, ESSEN, ÜBER DAS ESSEN SPRECHEN, BEZAHLEN IM RESTAURANT

An allen Restaurants findet man draußen am Eingang eine Speisekarte, damit man sich über das Angebot an Speisen und besonders auch über die Preise informieren kann, bevor man sich entschließt hineinzugehen. Die Preise sind meist inklusive Bedienung und Mehrwertsteuer, ein kleines Trinkgeld ist üblich. Ein Überbleibsel aus alten Zeiten ist die Sitte, dass der Mann als erster das Restaurant betritt. In der Regel sucht man sich selbst einen Platz, und wenn kein Tisch frei ist, bittet man um Erlaubnis, sich dazusetzen zu dürfen. In Restaurants der gehobenen Preisklasse wird man gefragt: „Haben Sie reserviert?“ und „Wie viele Personen sind Sie?“

A. Um Erlaubnis bitten:

A Entschuldigen Sie, ist hier noch frei?

B Ja, bitte sehr!

A Entschuldigen Sie, ist der Platz hier besetzt?

B Tut mir leid, der Platz ist besetzt.

A Guten Tag! Dürfen wir uns hier zu Ihnen setzen?

B Gern, aber diese beiden Stühle sind besetzt. Wir erwarten noch Freunde.

A Guten Tag! Haben Sie etwas dagegen, wenn wir uns hier hinsetzen?

B Aber nein, bitte!

B. Nach Bedienung rufen:

A Herr Ober!

B Ja, bitte?

A Bedienung!

B Ja, sofort!

A Fräulein!

B Guten Tag! Bitte sehr?

A Hallo, Herr Ober!

B Einen Augenblick bitte!

Anmerkung: „Herr Ober“ und „Fräulein“ sind traditionelle Anreden, die heute eigentlich nicht mehr benutzt werden. Man sucht Blickkontakt mit dem Kellner / der Kellnerin und ruft „Hallo“ oder „Bitte!“, um auf sich aufmerksam zu machen.

C. Die Speisekarte erbitten:

A Die (Speise)Karte, bitte!

B Gern!

A Wir hätten gern die Karte!

B Selbstverständlich!

D. Eine Entscheidung / Auswahl treffen:

A Ich nehme / möchte ...

B Und was nehmen / möchten Sie?

A Wir nehmen ...

B Ich auch!

A Ich versuche einmal ...

B Was ist das, bitte? Das könnte / möchte ich auch mal versuchen.

A Fisch esse ich nicht so gerne. Fisch vertrage ich nicht.

B Das ist mein Lieblingsgericht!

A Gibt es auch ein vegetarisches Gericht?

B Ja, wir haben sogar zw

E. Bestellungen erfragen:

Bitte sehr?

Was darf es sein?

Und Sie bitte? Was möchten Sie?

Haben Sie schon etwas ausgewählt?

Wollen Sie schon bestellen?

Haben Sie sich entschieden?

Was darf ich Ihnen bringen?

Was möchten / wünschen Sie?

F. Eine Speise oder ein Getränk empfehlen:

Wie wär's mit ...?

Der / das /die ... ist / sind heute besonders gut / zu empfehlen / ausgezeichnet!

Ich empfehle Ihnen ...

Probieren Sie doch mal ...!

Der / das /die ... ist unsere Hausspezialität und wird viel gefragt / verlangt.

Haben Sie schon unser / unsere / unseren ... gekostet / probiert / versucht?

Vielleicht ...?

G. Eine Speise oder ein Getränk bestellen:

Einen Kaffee bitte!

Das Menü und ein Bier!

Ich möchte gern das Menü!

Ich hätte gern ...!

Ich nehme Nummer 4 und einen Salat, bitte!

Für mich bitte ...!

Bringen Sie (mir) (bitte) ...!

Einmal ...!

H. Eine Bestellung zurückweisen:

Tut mir leid.

Wir haben kein/e/n ... mehr.

Der / die /das ... ist leider alle!

Ich bedaure.

... servieren wir nur mittags / abends /sonntags.

I. Eine Bestellung anmahnen / an etwas erinnern:

A Ich warte immer noch auf den / die / das...?

B Entschuldigen Sie bitte, ich bringe es / sie / ihn / das sofort.

A Dauert's bitte noch lange?

B Pardon, nein, ich komme gleich!

A Verzeihung, wir haben nicht viel Zeit.

B Moment noch, es dauert nicht mehr lange.

A Haben Sie uns vergessen?

B Nein, nein, ich bin gleich da.

J. Eine Speise, ein Getränk bringen:

So, hier ist Ihr / Ihre ...! Guten Appetit!

Bitte sehr, der / die / das ...! Guten Appetit!

Ja, es hat etwas länger gedauert! Entschuldigen Sie bitte!
Guten Appetit!
Wer bekommt das / die / den ...?
Haben Sie noch einen Wunsch?

K. Etwas reklamieren:

A Das habe ich nicht bestellt!
B Entschuldigen Sie bitte, was hatten Sie denn bestellt?

A

B Gut, ich bringe es / sie / ihn sofort.

A Hier ist Ihr ...!
B Ich habe aber ... bestellt.
A Wirklich? Oh, Verzeihung! Einen Moment bitte.

A Der / die / das ist nicht ... /zu ...
B Oh! Pardon, wir tauschen das um. / wir nehmen das zurück.

A Könnten Sie das bitte zurücknehmen? Es ist zu ... / Es ist nicht ...
B Oh, das tut mir leid! Aber selbstverständlich!

A Hier fehlt ein / eine . . . !
B Oh, einen Augenblick, ich bringe sofort eine / eins / einen.

L. Die Rechnung begleichen:

A Ich möchte bitte zahlen!
B Ja, gern. - Zusammen oder einzeln / getrennt?
A Zusammen, bitte!
B Das macht 23 Mark 70.
A 25 Mark, bitte.
B Danke sehr!

A Die Rechnung bitte!
B Sofort! Das macht 12 Mark 20.
A Dreizehn, bitte.
B Vielen Dank.

A Zahlen, bitte!
B Moment bitte! Hier, das macht 12 Mark 50.
A Bitte!
B Danke!

Übung 1: Spielen Sie die Rolle von Gästen und die Rolle der Bedienung in einem Restaurant unter Benutzung des Sprachmaterials auf den vorangehenden Seiten und der abgedruckten Speisekarten.

Übung 2: Wenn Sie Mitglied einer größeren Gruppe sind, können Sie mehrere kleinere Gruppen von Gästen bilden und die Bedienung etwas unter Zeitdruck setzen.

Übung 3: Spielen Sie diese Situation mehrmals mit verschiedenen Variationen, bis Sie das Sprachmaterial beherrschen. Danach unterhalten Sie sich über einige Gerichte, die Sie in diesem Büchlein kennengelernt haben.

DER KOSAKENZIPFERL

Der Kosakenzipfel ist zentraler Bestandteil des gleichnamigen Sketches von Loriot, durch den die ursprünglich fiktive Dessert-Speise bekannt geworden ist.

Die befreundeten Ehepaare Hoppenstedt (Heinz Meier, Evelyn Hamann) und Pröhl (Loriot, Gerda Gmelin) speisen in einem Nobel-Restaurant. Hoppenstedt bietet, „... nachdem man sich vor fünf Jahren auf dem Campingplatz in Klagenfurt kennengelernt hat ...“, feierlich das „Du“ an. Zum Nachtisch bestellen die Herren die Spezialität des Hauses, den Kosakenzipfel. Nach erster Auskunft ist jedoch nur noch ein Kosakenzipfel vorrätig, daher beschließen sie, ihn zu teilen. Nachdem Herr Pröhl einen Teil der Süßspeise gegessen hat, schiebt er den Teller zu Herrn Hoppenstedt hinüber. Dieser ist der Meinung, Herr Pröhl habe ihm weniger als die Hälfte übrig gelassen, insbesondere fehle das Zitronencreme-Bällchen. Der Streit eskaliert, da hilft es auch nicht, dass der Ober inzwischen einen zweiten Kosakenzipfel serviert hat. Am Ende beschimpfen sich die beiden Ehefrauen als Jodelschnepfe und Winselstute, gefolgt von einem finalen „Ratte!“. Bruno W. Pannek hat einen Auftritt in seiner Rolle als älterer Herr, welcher sich als studentischer Weihnachtsmann anbietet.

Loriot erfand diese Spezialität für seinen gleichnamigen Sketch. Der Kosakenzipfel ist nach Auskunft des Obers im Sketch ein: „Mokka-Trüffel-Parfait mit einem Zitronencreme-Bällchen“.

Später begannen deutsche Konditoren tatsächlich, Süßspeisen zu kreieren, die sie Kosakenzipfel nannten. Zum 80. Geburtstag Loriotics im November 2003 wurde ein Kosakenzipfel in großer Auflage in den Filialen der Großbäckerei Kamps verkauft, der aber sowohl von der Zusammensetzung her als auch optisch keine große Ähnlichkeit mit dem Original hatte. Selbst in China wurde der Kosakenzipfel mittlerweile unter dem Namen Qi Bing Mao (Reitersoldatenmütze) bekannt.

WALHALLA

Erich Maria Remarque

Der schwarze Obelisk

Geschichte einer verspäteten Jugend

Wir betreten den großen Speisesaal des Hotels „Walhalla“. Eduard Knobloch, der Besitzer, ein fetter Riese mit einer braunen Perücke und einem wehenden Bratenrock, verzieht bei unserem Anblick das Gesicht, als hätte er bei einem Rehrücken auf eine Schrotkugel gebissen.

„Guten Tag, Herr Knobloch“, sagte Georg. „Schönes Wetter heute! Macht mächtigen Appetit!“

Eduard zuckt nervös die Achseln. „Zuviel essen ist ungesund! Schadet der Leber, der Galle, allem.“

„Nicht bei Ihnen, Herr Knobloch“, erwidert Georg herzlich. „Ihr Mittagstisch ist gesund.“

„Gesund, ja. Aber zuviel gesund kann auch schädlich sein. Nach den neuesten wissenschaftlichen Forschungen ist zuviel Fleisch.“

Ich unterbreche Eduard, indem ich ihm einen leichten Schlag auf seinen weichen Bauch versetze. Er fährt zurück, als hätte ihm jemand an die Geschlechtsteile gegriffen. „Gib Ruhe und füge dich in dein Geschick“, sage ich. „Wir fressen dich schon nicht arm. Was macht die Poesie?“

„Geht betteln. Keine Zeit! Bei diesen Zeiten!“

Ich lache nicht über diese Albernheit. Eduard ist nicht nur Gastwirt, er ist auch Dichter; aber so billig darf er mir nicht kommen. „Wo ist ein Tisch?“ frage ich.

Knobloch sieht sich um. Sein Gesicht erhellt sich plötzlich.

„Es tut mir außerordentlich leid, meine Herren, aber ich sehe gerade, daß kein Tisch frei ist.“

„Das macht nichts. Wir warten.“

Eduard blickt noch einmal umher. „Es sieht so aus, als ob auch einstweilen keiner frei würde“, verkündet er strahlend. Die Herrschaften sind alle erst bei der Suppe. Vielleicht versuchen Sie es heute einmal im „Altstädter Hof“ oder im Bahnhofshotel. Man soll dort auch passabel essen.“

Passabel! Der Tag scheint von Sarkasmus zu triefen. Erst Heinrich und jetzt Eduard. Wir aber werden um das Gulasch kämpfen, auch wenn wir eine Stunde warten müssen - es ist ein Glanzpunkt auf der Speisekarte des „Walhalla“.

Doch Eduard ist nicht nur Poet, sondern scheint auch Gedankenleser zu sein. „Keinen Zweck zu warten“, sagt er. „Wir haben nie genug Gulasch und sind immer vorzeitig ausverkauft. Oder möchten Sie ein deutsches Beefsteak? Das können Sie hier an der Theke essen.“

„Lieber tot“, sage ich. „Wir werden Gulasch kriegen, und wenn wir dich selbst zerhacken müssen.“

„Wirklich?“ Eduard ist nichts als ein fetter, zweifelnder Triumph.

„Ja“, erwidere ich und gebe ihm einen zweiten Klaps auf den Bauch.
„Komm, Georg, wir haben einen Tisch.“

„Wo?“ fragt Eduard rasch.

„Dort, wo der Herr sitzt, der aussieht wie ein Kleiderschrank. Ja, der mit dem roten Haar und der eleganten Dame. Der, der aufgestanden ist und uns zuwinkt. Mein Freund Willy, Eduard. Schick den Kellner, wir wollen bestellen!“

Eduard lässt ein zischendes Geräusch hinter uns hören, als wäre er ein geplatztter Autoschlauch. Wir gehen zu Willy hinüber.

Der Grund dafür, dass Eduard das ganze Theater aufführt, ist einfach. Früher konnte man bei ihm auf Abonnement essen. Man kaufte ein Heft mit zehn Eßmarken und bekam die einzelnen Mahlzeiten dadurch etwas billiger. Eduard tat das damals, um das Geschäft zu heben. In den letzten Wochen aber hat ihm die Inflationslawine einen Strich durch die Rechnung gemacht; wenn die erste Mahlzeit eines Heftchens dem Preise noch entsprach, den man gezahlt hatte, so war er bei der zehnten schon erheblich gesunken. Eduard gab deshalb die Abonnementshefte auf; er verlor zuviel dabei. Hier aber waren wir geschickt gewesen. Wir hatten zeitig von seinem Plan gehört und deshalb vor sechs Wochen den gesamten Erlös aus einem Kriegerdenkmal dazu verwendet, im „Walhalla“ Esskarten en gros zu kaufen. Damit es Eduard nicht allzusehr auffiel, hatten wir verschiedene Leute dazu benützt - den Sargtischler Wilke, den Friedhofwärter Liebermann, unseren Bildhauer Kurt Bach, Willy, ein paar andere Kriegskameraden und Geschäftsfreunde, und sogar Lisa. Alle hatten an der Kasse Hefte mit Eßmarken für uns erstanden. Als Eduard dann die Abonnements aufhob, hatte er erwartet, dass binnen zehn Tagen alles erledigt sein würde, weil jedes Heft ja nur zehn Karten enthielt und er annahm, daß ein vernünftiger Mensch nur ein einziges Abonnement habe. Wir aber hatten jeder über dreißig Hefte in unserem Besitz. Vierzehn Tage nach der Aufhebung der Abonnements wurde Eduard unruhig, als wir immer noch mit Marken zahlten; nach vier Wochen hatte er einen leichten Anfall von Panik. Wir assen um diese Zeit bereits für den halben Preis; nach sechs Wochen für den Preis von zehn Zigaretten. Tag für Tag erschienen wir und gaben unsere Marken ab. Eduard fragte, wieviel wir noch hätten; wir antworteten ausweichend. Er versuchte, die Scheine zu sperren; wir brachten das nächstmal einen Rechtsanwalt mit, den wir zum Wiener Schnitzel eingeladen hatten. Der Anwalt gab Eduard beim Nachtschiff eine Rechtsbelehrung über Kontrakte und Verpflichtungen und bezahlte sein Essen mit einem unserer Scheine. Eduards Lyrik nahm dunkle Züge an. Er versuchte, mit uns einen Vergleich zu schließen; wir lehnten ab. Er schrieb ein Lehrgedicht: „Unrecht Gut gedeiht nicht“, und schickte es an das Tageblatt. Der Redakteur zeigte es uns; es war mit scharfen Anspielungen auf die Totengräber des Volkes gespickt; auch Grabsteine kamen darin vor und das Wort Wucher-Kroll. Wir luden unsern Anwalt zu einem Schweinskotelett im „Walhalla“ ein. Er machte Eduard den Begriff öffentlicher Beleidigung und seine Folgen klar und zahlte wieder mit einem unserer Scheine. Eduard, der früher reiner Blumen-Lyriker gewesen war, fing an, Haßgedichte zu schreiben. Doch das war auch alles, was er

tun konnte. Der Kampf tobt weiter. Eduard hofft täglich, daß unsere Reserven erschöpft sein werden; er weiß nicht, daß wir noch für über sieben Monate Marken haben. Willy erhebt sich. Er trägt einen dunkelgrünen, neuen Anzug aus erstklassigem Stoff und sieht darin aus wie ein rotköpfiger Laubfrosch. Seine Krawatte ist mit einer Perle geschmückt, und auf dem Zeigefinger der rechten Hand trägt er einen schweren Siegelring. Vor fünf Jahren war er Gehilfe unseres Kompaniefouriers. Er ist so alt wie ich - fünfundzwanzig Jahre.

„Darf ich vorstellen?“ fragt Willy. „Meine Freunde und Kriegskameraden Georg Kroll und Ludwig Bodmer - Fräulein Renée de la Tour vom Moulin Rouge, Paris“.

Renée de la Tour nickt reserviert, aber nicht unfreundlich. Wir starren Willy an. Willy starrt stolz zurück. „Setzen Sie sich, meine Herren“, sagt er. „Wie ich annehme, hat Eduard euch vom Essen ausschließen wollen. Das Gulasch ist gut, könnte nur mehr Zwiebeln haben. Kommt, wir rücken gern zusammen.“

Wir gruppieren uns um den Tisch. Willy kennt unseren Krieg mit Eduard und verfolgt ihn mit dem Interesse des geborenen Spielers.

„Kellner!“ rufe ich.

Ein Kellner, der vier Schritte entfernt auf Plattfüßen an uns vorüberwatschelt, ist plötzlich taub. „Kellner!“ rufe ich noch einmal.

„Du bist ein Barbar“, sagt Georg Kroll. „Du beleidigst den Mann mit seinem Beruf. Wozu hat er 1918 Revolution gemacht? Herr Ober!“

Ich grinse. Es ist wahr, dass die deutsche Revolution von 1918 die unblutigste der Welt war. Die Revolutionäre selbst waren von sich so erschreckt, daß sie sofort die Bonzen und Generäle der alten Regierung zu Hilfe riefen, um sie vor ihrem eigenen Mutanfall zu schützen. Die taten es auch großmütig. Eine Anzahl Revolutionäre wurden umgebracht, die Fürsten und Offiziere erhielten großartige Pensionen, damit sie Zeit hatten, Putsche vorzubereiten, Beamte bekamen neue Titel, Oberlehrer wurden Studienräte, Schulinspektoren Schulräte, Kellner erhielten das Recht, mit Oberkellner angeredet zu werden, frühere Parteisekretäre wurden Exzellenzen, der sozialdemokratische Reichswehrminister durfte voller Seligkeit echte Generäle unter sich in seinem Ministerium haben, und die deutsche Revolution versank in rotem Plüsch, Gemütlichkeit, Stammtisch und Sehnsucht nach Uniformen und Kommandos.

„Herr Ober!“ wiederholt Georg.

Der Kellner bleibt taub. Es ist der alte, kindische Trick Eduards; er versucht, uns mürbe zu machen, indem er die Kellner instruiert, uns nicht zu bedienen.

„Ober! Kerl, können Sie nicht hören?“ brüllt plötzlich eine Donnerstimme in erstklassigem preußischem Kasernenhofton durch den Speisesaal. Sie wirkt auf der Stelle, wie ein Trompetensignal auf alte Schlachtpferde. Der Kellner hält an, als hätte er einen Schuß in den Rücken bekommen, und dreht sich um; zwei andere stürzen von der Seite herbei, irgendwo klappt jemand die Hacken zusammen, ein militärisch aussehender Mann an einem Tisch in der Nähe sagt

leise: „Bravo“ - und selbst Eduard kommt mit wehendem Bratenrock, um nach dieser Stimme aus höheren Sphären zu forschen. Er weiss, dass weder Georg noch ich so kommandieren können.

Wir sehen uns sprachlos nach Renée de la Tour um. Sie sitzt friedlich und mädchenhaft da, als ginge sie das Ganze nichts an. Dabei kann nur sie es sein, die gerufen hat - wir kennen Willys Stimme.

Der Ober steht am Tisch. „Was befehlen die Herrschaften?“

„Nudelsuppe, Gulasch und rote Grütze für zwei“, erwidert Georg. „Und flott, sonst blasen wir Ihnen die Ohren aus, Sie Blindschleiche!“

Eduard kommt heran. Er versteht nicht, was los ist. Sein Blick gleitet unter den Tisch. Dort ist niemand versteckt, und ein Geist kann nicht so gebrüllt haben. Wir auch nicht, das weiss er. Er vermutet irgendeinen Trick. „Ich muß doch sehr bitten“, sagt er schliesslich, „in meinem Lokal kann man nicht solchen Lärm machen.“

Niemand antwortet. Wir sehen ihn nur mit leeren Augen an. Renée de la Tour pudert sich. Eduard dreht sich um und geht.

„Wirt! Kommen Sie mal her!“ brüllt plötzlich die Donnerstimme von vorher hinter ihm her.

Eduard schießt herum und starrt uns an. Wir alle haben noch dasselbe leere Lächeln auf unseren Schnauzen. Er faßt Renée de la Tour ins Auge. „Haben Sie da eben -?“

Renée klappt ihre Puderdose zu. „Was?“ fragt sie in einem silberhellen, zarten Sopran. „Was wollen Sie?“

Eduard glotzt. Er weiß nicht mehr, was er denken soll.

„Sind Sie vielleicht überarbeitet, Herr Knobloch?“ fragt Georg. „Sie scheinen Halluzinationen zu haben.“

„Aber da hat doch jemand gerade“

„Du bist verrückt, Eduard“, sage ich. „Du siehst auch schlecht aus. Geh auf Urlaub. Wir haben kein Interesse daran, deinen Angehörigen einen billigen Hügelstein aus imitiertem italienischem Marmor zu verkaufen, denn mehr bist du nicht wert“...

Eduard klappert mit den Augen wie ein alter Uhu.

„Sie scheinen ein merkwürdiger Mensch zu sein“, sagt Renée de la Tour in flötenhaftem Sopran. „Dafür, daß Ihre Kellner nicht hören können, machen Sie Ihre Gäste verantwortlich.“

Sie lacht - ein entzückendes, sprudelndes Gequirl von Silber und Wohllaut, wie ein Waldbach im Märchen.

Eduard faßt sich an die Stirn. Sein letzter Halt schwindet. Das Mädchen kann es auch nicht gewesen sein. Wer so lacht, hat keine solche Kommisssstimme. „Sie können gehen, Knobloch“, erklärt Georg nachlässig. „Oder haben Sie die Absicht, an der Unterhaltung teilzunehmen?“

„Und iss nicht so viel Fleisch“, sage ich. „Vielleicht kommt es davon! Was hast du uns vorhin noch erklärt? Nach den neuesten wissenschaftlichen Forschungen -“

Eduard dreht sich rasch um und haut ab. Wir warten, bis er weit genug weg ist. Dann beginnt Willys mächtiger Körper in lautlosem Gelächter zu beben. Renée de la Tour lächelt sanft. Ihre Augen funkeln.

„Willy“, sage ich. „Ich bin ein oberflächlicher Mensch, und dieses war deshalb einer der schönsten Momente meines jungen Lebens - aber jetzt erkläre uns, was los ist!“

Willy zeigt, bebend vor schweigendem Gebrüll, auf Renée.

„Excusez, Mademoiselle“, sage ich. „Je me -“

Willys Gelächter verstärkt sich bei meinem Französisch.

„Sag's ihm, Lotte“, prustet er.

„Was?“ fragt Renée mit züchtigem Lächeln, aber plötzlich in leisem, grollendem Bass.

Wir starren sie an. „Sie ist Künstlerin“, würgt Willy hervor. „Duettistin. Sie singt Duette. Aber allein. Eine Strophe hoch, eine tief. Eine im Sopran, eine im Bass.“

Das Dunkel lichtet sich. „Aber der Bass -“ frage ich.

„Talent!“ erklärt Willy. „Und dann natürlich Fleiß. Ihr solltet mal hören, wie sie einen Ehestreit nachmacht. Lotte ist fabelhaft!“

Wir geben das zu. Das Gulasch erscheint. Eduard umschleicht, von ferne beobachtend, unsern Tisch. Sein Fehler ist, daß er immer herausfinden muß, warum etwas geschieht. Das verdirbt seine Lyrik und macht ihn mißtrauisch im Leben. Augenblicklich grübelt er über den mysteriösen Bass nach. Er weiss nicht, was ihm noch bevorsteht. Georg Kroll, ein Kavalier der alten Schule, hat Renée de la Tour und Willy gebeten, seine Gäste zu sein, um den Sieg zu feiern. Er wird für das vorzügliche Gulasch dem zähneknirschenden Eduard nachher vier Papierstücke einhändigen, für deren Gesamtwert man heute kaum noch ein paar Knochen mit etwas Fleisch daran kaufen kann.

LITERATURVERZEICHNIS

1. Küchenausdrücke! Verzeichnis Binnen-Bundesdeutsch – Österreichisches Deutsch. Интернет-ресурсы: www.kurs.de, www.koechin.de.
2. Landmann, Salcia. Gepfeffert und gesalzen. Gericht über Gerichte. Ein streitbares Kochbrevier. Walter, Olten, 1965.
3. Mog, Paul. Die Deutschen in ihrer Welt. Tübinger Modell einer integrativen Landeskunde. Langenscheidt, Berlin, 1992.
4. Süddeutsche Zeitung, 2003-2010.
5. PRINZ Stuttgart. 1996, №.7.
6. Remarque, Erich Maria. Der schwarze Obelisk.
7. Zwischen den Pausen. Zweibändiges Lehr- und Arbeitsbuch für junge Erwachsene mit fortgeschrittenen Deutschkenntnissen. Ismaning: Verlag für Deutsch, 1998.

Учебное издание

Беспалова Екатерина Викторовна

ESSEN UND TRINKEN

Практикум

Публикуется в авторской редакции
Титульное редактирование С. В. Жидовой
Компьютерная верстка, макет Т. В. Кондратьевой

Подписано в печать 08.11.12. Формат 60x84/16. Бумага офсетная. Печать оперативная.
Усл.-печ. л. 1,9; уч.-изд. л. 2,0. Гарнитура Times.
Тираж 100 экз. Заказ № 2247

Управление по информационно-издательской деятельности Самарского
государственного университета: www.infopress.samsu.ru
Издательство «Самарский университет», 443011, г. Самара, ул. Акад. Павлова, 1.
Тел. 8 (846) 334-54-23
Отпечатано на УОП СамГУ

