

# Einstieg Beruf

Erste Schritte in die deutsche Sprache



Übungsheft

# **Einstieg Beruf**

Erste Schritte in die deutsche Sprache

**Übungsheft**

Ruth Albert  
Susanne Krauß  
Judith Reisewitz  
Frauke Teeper  
Franziska van Elten



Bundesministerium  
für Bildung  
und Forschung

Das dieser Veröffentlichung zugrunde  
liegende Forschungsprojekt *Alphamar2*  
wurde mit Mitteln des Bundesministeriums  
für Bildung und Forschung unter dem  
Förderkennzeichen 01AB12026 gefördert.

Die Verantwortung für den Inhalt der Veröffentlichung liegt bei den  
Autorinnen.

Wir danken dem Verein „Arbeit und Bildung“, der VHS Marburg, der  
VHS Frankfurt sowie den Kursleiterinnen und Kursleitern der  
Erprobungskurse für ihre Unterstützung bei der Erprobung und  
Inna Gushchina für ihre Unterstützung bei der ersten Planung dieser  
Materialien.

1. Auflage 1 5 4 3 2 1 | 2020 19 18 17 16

© Ernst Klett Sprachen GmbH, Stuttgart 2016. Alle Rechte vorbehalten.  
Internetadresse: [www.klett-sprachen.de](http://www.klett-sprachen.de)

Alle Drucke dieser Auflage sind unverändert und können im Unterricht  
nebeneinander benutzt werden. Die letzte Zahl bezeichnet das Jahr des Druckes.  
Das Werk und seine Teile sind urheberrechtlich geschützt. Jede Nutzung  
in anderen als den gesetzlich zugelassenen Fällen bedarf der vorherigen  
schriftlichen Einwilligung des Verlags. Hinweis zu § 52 a UrhG: Weder das  
Werk noch seine Teile dürfen ohne eine solche Einwilligung eingescannt  
und in ein Netzwerk eingestellt werden. Dies gilt auch für Intranets von  
Schulen und sonstigen Bildungseinrichtungen. Fotomechanische oder andere  
Wiedergabeverfahren nur mit Genehmigung des Verlags.

**Autorinnen:** Ruth Albert, Susanne Krauß, Judith Reisewitz, Frauke Teeper,  
Franziska van Elten

**Redaktion:** Coleen Clement, Berlin; Ondrej Kotas, Berlin

**Herstellung:** Alexandra Veigel

**Gestaltung und Satz:** Regina Krawatzki, Stuttgart

**Umschlaggestaltung:** Sabine Kaufmann, Stuttgart

**Reproduktion:** Meyle + Müller GmbH + Co. KG, Pforzheim

**Druck und Bindung:** LCL Dystyrbucja Sp. z o.o.

Printed in Poland

978-3-12-676166-6



9 783126 761666

## 1 In der Großküche: Arbeitskleidung, Gegenstände und Tätigkeiten 4

## 2 In der Großküche: Mit Lebensmitteln arbeiten 12

### Bildwörterbuch zu Lektion 1 und 2 20

## 3 In der Großküche: Kleine und große Geräte und Maschinen 22

## 4 In der Großküche: Gerichte, Mengenangaben und Rezepte 30

### Bildwörterbuch zu Lektion 3 und 4 38

## 5 Formalitäten und Hygiene in der Küche 40

### Grammatik 48

### Glossar 52

### Lösungen 60

Die Symbole bedeuten:



Sie arbeiten zu zweit.



Sie arbeiten in der Gruppe.



Sie schreiben ins Heft.



Sie bearbeiten Wörter im Glossar.



## Arbeitskleidung, Gegenstände und Tätigkeiten



**1 Was tragen die Personen? Sehen Sie die Bilder an und schreiben Sie die Zahlen.**

- das Haarnetz
- das Halstuch
- der Handschuh
- der Kittel
- die Kochjacke
- die Kochmütze
- die Schürze



**2 Was ist das? Zeigen Sie auf ein Kleidungsstück in Übung 1. Ihr Partner / Ihre Partnerin sagt das Wort.**

### 3 Wer ist das? Was ist er von Beruf? Lesen Sie und markieren Sie.



Hallo, ich bin Anton. Ich arbeite in einer Großküche. Ich bin Küchenhilfe.  
Ich helfe beim Kochen. Ich spüle und putze.

### 4 Was sagt Anton noch? Lesen Sie.



Auf dem Kopf trage ich immer eine kleine Kochmütze, das *Schiffchen*.

Ich trage ein Polo-Shirt oder eine Kochjacke, eine extra Hose für die Küche und Arbeitsschuhe.

Manchmal trage ich auch eine Schürze und ein Halstuch. Ich spüle mit Handschuhen.

### 5 Was ist richtig? Kreuzen Sie an.

1. Anton trägt eine Kochmütze. ☐
2. Er trägt normale Schuhe. ☐
3. Er trägt immer eine Schürze. ☐
4. Er spült mit Handschuhen. ☐

**6 Ergänzen Sie *spülen* in der richtigen Form.**

ich	<input type="text"/>	<input type="text"/>
du	spül	st
er/sie	<input type="text"/>	<input type="text"/>
wir	spül	en
ihr	spül	t
sie/Sie	spül	en

**7 Was spülen die Personen? Ergänzen Sie.**



Ich   den Topf.



Du   die Pfanne.



Anton  spül  t den Deckel.



Wir   alle Messer.



Ihr   das Geschirr.



Anton und Maria   das Besteck.



## 8 Kennen Sie die Wörter? Verbinden Sie.

das Besteck:

das Messer

die Gabel

der Esslöffel

der Teelöffel



das Geschirr:

der Teller

die Untertasse

die Schüssel

das Schälchen



das Glas

die Tasse

der Eierbecher

das Kännchen



## 9 Wie sind die Pluralformen? Machen Sie eine Liste. Welche Formen sind im Singular und Plural gleich?



der, die, das

die

das Messer

die Messer



**10 Was machen die Personen in der Großküche? Ordnen Sie die Bilder zu.**

- |  |                                 |                                    |
|--|---------------------------------|------------------------------------|
| <input checked="" type="checkbox"/> 4 spülen | <input type="checkbox"/> kochen | <input type="checkbox"/> holen     |
| <input type="checkbox"/> wischen             | <input type="checkbox"/> rühren | <input type="checkbox"/> wegräumen |



**11 Was passt zusammen? Sehen Sie die Bilder in Übung 10 an und verbinden Sie.**

das Essen  
eine Kiste mit Gemüse  
den Boden  
die Suppe  
die Tablett  
das Geschirr

rühren  
kochen  
holen  
wegräumen  
wischen  
spülen



**12 Wer macht was? Zeigen Sie auf ein Bild und fragen Sie. Ihr Partner / Ihre Partnerin antwortet.**

Was macht sie?

Sie spült das Geschirr.

# 13 Was passt wo? Ordnen Sie zu und schreiben Sie.

Mikrowelle Spülmaschine Backofen Kaffeemaschine Spüle  
Kühlschrank Wasserkocher Gefrierschrank Trockentuch Schwamm

1.



der \_\_\_\_\_



die Mikrowelle

2.



die \_\_\_\_\_



die \_\_\_\_\_

3.



der \_\_\_\_\_



der \_\_\_\_\_

4.



die \_\_\_\_\_



der \_\_\_\_\_

5.



der \_\_\_\_\_



das \_\_\_\_\_



## Wiederholen Sie

**14** Wie sind die Silben? Klatschen Sie die Wörter und schreiben Sie in zwei Farben.

1. Großküche Großküche

2. Spülmaschine \_\_\_\_\_

3. Mikrowelle \_\_\_\_\_

4. Wasserkocher \_\_\_\_\_

5. Gefrierschrank \_\_\_\_\_

 **15** Was kennen Sie jetzt in der Großküche? Sprechen Sie.



Da sind  
Pfannen | Töpfe | Deckel | Kisten | Servierwagen | Regale | ...

**16** Was ist in Ihrer Küche zu Hause? Sprechen Sie.



**17 Welche Wörter passen? Schreiben Sie und vergleichen Sie.**

1

das Haarnetz

Arbeitskleidung  
in der Großküche



**18 Was machen die Personen? Welche Arbeitskleidung tragen sie? Sprechen Sie.**



**19 Wer oder was ist das? Lesen Sie vor. Ihr Partner / Ihre Partnerin sagt das Wort.**

1. Es ist ein Beruf. Man arbeitet in der Küche.
2. Es ist Arbeitskleidung. Es ist für den Kopf.
3. Es ist eine Maschine. Damit spült man Geschirr.
4. Es steht in der Küche. Darin macht man Pizza.
5. Es ist ein Wort für Messer, Gabel und Löffel zusammen.
6. Es ist Geschirr. Daraus trinkt man Kaffee oder Tee.



**20 Welche Wörter können Sie gut? Haken Sie die Wörter im Glossar ab. ✓**



## Mit Lebensmitteln arbeiten



**1 Kennen Sie das Obst und Gemüse in der Kiste? Sprechen Sie.**

**2 Was sagt Anton? Lesen Sie.**



Als Küchenhilfe muss ich die Lebensmittel gut kennen:  
Wie heißen sie? Wo lagert man sie?

Ich arbeite mit Obst und Gemüse: Ich wasche und  
schneide es.

Ich mache auch Salatsoßen und Nachspeisen.

Ich hole Getränke aus dem Lager und stelle sie in den  
Kühlschrank.

**3 Was ist richtig? Kreuzen Sie an.**

1. Eine Küchenhilfe muss viel über Lebensmittel wissen. ☐
2. Anton wäscht und schneidet Gemüse. ☐
3. Der Koch macht immer die Nachspeise. ☐
4. Anton stellt die Getränke auf den Tisch. ☐

#### 4 Was macht man mit den Lebensmitteln? Schreiben Sie.

hacken waschen schneiden schälen wiegen pressen



Lebensmittel \_\_\_\_\_



Gemüse \_\_\_\_\_



Knoblauch \_\_\_\_\_



Möhren \_\_\_\_\_



Tomaten \_\_\_\_\_



Zwiebeln hacken



#### 5 Wer macht was? Zeigen Sie auf ein Bild in Übung 4 und fragen Sie. Ihr Partner / Ihre Partnerin antwortet.

Was macht die Person?

Sie wiegt Lebensmittel.

#### 6 Wofür braucht man das? Sprechen Sie.



das Messer



der Gemüseschäler



die Küchenwaage

Mit dem ...	schneidet	man	Gemüse.
Mit der ...	schält		Kartoffeln.
	wiegt		Lebensmittel.
	presst		Knoblauch.



die Knoblauchpresse



**7 Was bereitet man in der Großküche zu? Schreiben Sie die richtigen Wörter unter die Bilder.**

die Bratwürste

die Buletten

das Hackfleisch

die Schnitzel



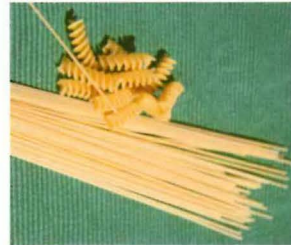
1. \_\_\_\_\_ die Bratwürste

die Nudeln

der Salat

die Kartoffeln

der Reis



2. \_\_\_\_\_

der Kuchen

der Pudding

der Quark

die Waffeln



3. \_\_\_\_\_

**8 Welche Wörter sind im Plural? Wie sind diese Wörter im Singular? Sprechen Sie.**

**9 Ordnen Sie die Lebensmittel zu.**

die Nachspeise: \_\_\_\_\_ das Fleischgericht: 1 die Beilage: \_\_\_\_\_

**10 Welche Zutaten passen zusammen? Verbinden Sie.**



Salz



Öl



Zucker



Basilikum



Essig



Mehl



Rosmarin



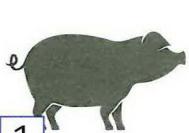
Pfeffer



**11 Für welches Gericht in Übung 7 braucht man was? Sprechen Sie.**

Salz braucht man für Buletten und für ...  
Öl ...

**12 Wie sind die Gerichte? Ordnen Sie zu.**



1



2



3



4



5



6

Bild \_\_\_\_: mit Käse

Bild \_\_\_\_: mit Schweinefleisch

Bild \_\_\_\_: mit Ei

Bild \_\_\_\_: mit Rindfleisch

Bild \_\_\_\_: mit Geflügel

Bild \_\_\_\_: vegetarisch



**13 Was machen die Personen? Ordnen Sie zu.**

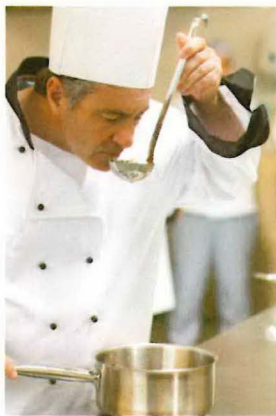
☐ abschmecken

☐ anmachen

☐ anbraten



**14 Wie ist es richtig? Ergänzen Sie.**



Der Koch  ab  schmeck  t  die Suppe.

Der Koch  schmeck  t  die Suppe .

**15 Ergänzen Sie *abschmecken* in der richtigen Form.**

~~schmeckt~~ ... ab

schmecken ... ab

schmeckst ... ab

schmecke ... ab

schmecken ... ab

schmeckt ... ab

Ich   die Suppe .

Du   die Nudeln .

Er  schmeck  t  das Essen  ab .

Wir   das Gemüse .

Ihr   die Soße .

Anton und Maria   die Nachspeise .

## 16 Was machen die Personen? Ergänzen Sie.



Maria  brä  die Zwiebeln .

anbraten



Anton   den Herd .

anmachen



Milan   die Zitrone .

durchschneiden



## 17 Schreiben Sie Sätze.

a

den Reis anbraten  
die Mikrowelle anmachen  
die Suppe abschmecken  
das Brot durchschneiden

b

das Gemüse ...  
die Kaffeemaschine ...  
die Nudeln ...  
...

Der Koch brät den Reis an. Anton schneidet das Gemüse.



## 18 Was machen Sie beim Kochen? Sprechen Sie.



Ich schneide ...

Ich mache ...

## Wiederholen Sie

-  **19 Welche Lebensmittel passen? Ergänzen Sie in jeder Gruppe 5 Lebensmittel. Vergleichen Sie.**

Obst	Gemüse	Fleisch	Getränke
<u>der Apfel</u>	<u>der Blumenkohl</u>	<u>die Wurst</u>	<u>das Wasser</u>

- 20 Welche Tätigkeiten finden Sie? Markieren Sie und schreiben Sie.**

u	e	n	s	c	h	ä	l	e	n	o	1. <u>schälen</u>
a	b	s	c	h	m	e	c	k	e	n	2. _____
s	a	k	o	c	h	e	n	m	u	g	3. _____
f	s	c	h	n	e	i	d	e	n	r	4. _____
s	z	e	r	l	h	a	c	k	e	n	5. _____
g	n	i	a	n	b	r	a	t	e	n	6. _____
l	a	e	n	w	i	e	g	e	n	s	7. _____

-  **21 Üben Sie die Verben aus Übung 20. Sprechen Sie reihum.**

1. ich schäle – du schälst – er/sie schält – wir ... – ihr ... – sie ...
2. ich schmecke ab – du schmeckst ab – er/sie schmeckt ab – wir ...
3. ich koche – du ...
4. ...



## 22 Wo lagert man die Lebensmittel? Schreiben Sie.

~~Nudeln~~ Quark Kartoffeln Fleisch Milch Äpfel  
Eis Tomaten Tiefkühlpizza Öl Zwiebeln Käse

Gefrierschrank	Kühlschrank	Lager
		Nudeln



-18°C



5-7°C

## 23 Wählen Sie ein Thema und sammeln Sie Wörter.

grüne  
Lebensmittel

Ihre  
Lebensmittel

rote  
Lebensmittel

Lebensmittel  
für Kinder

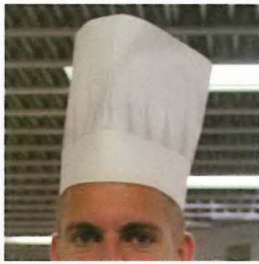
Lebensmittel  
in Deutschland

...

## 24 Welche Wörter können Sie gut? Haken Sie die Wörter im Glossar ab. ✓

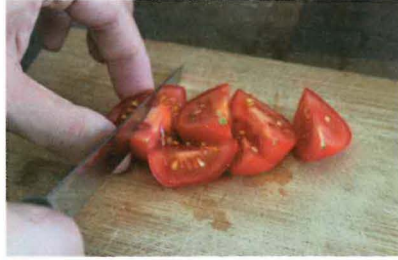


# Bildwörterbuch zu Lektion 1 und 2



die Kochmütze







## Kleine und große Geräte und Maschinen

**1 Ordnen Sie zu und sprechen Sie.**Mit ☐ serviert man Suppe.In ☐ brät man etwas.Mit ☐ rührt man etwas.Mit ☐ wendet man Fleisch.In ☐ kocht man etwas.☐ kommt auf den Topf oder die Pfanne.**2 Was sagt Anton? Lesen Sie den Text.**

In der Großküche haben wir spezielle Geräte und Maschinen.  
Wir kochen in einem sehr großen Topf: Das ist der Kochkessel.

Unser Ofen heißt Heißluftofen. Darin garen wir Fleisch und Gemüse.

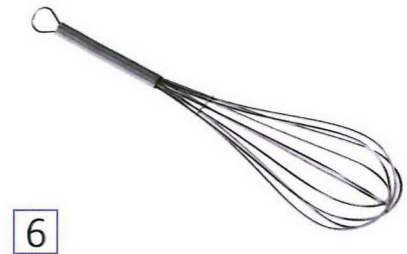
Wir spülen das Geschirr in der Spülstraße.

**3 Was ist richtig? Kreuzen Sie an.**1. Die Geräte in der Großküche sind wie in der Küche zu Hause. ☐2. Anton und die Kollegen kochen im Kochkessel. ☐3. Sie haben einen Heißluftofen. ☐4. Sie spülen alles per Hand. ☐



#### 4 Was braucht man in der Küche? Schreiben Sie unter die Bilder.

1. das Sieb      2. die Reibe      3. die Suppenkelle  
 4. der Pfannenwender      5. die Zange      6. der Schneebesen  
 7. der Dosenöffner      8. das Backblech      9. der Mixer



#### 5 Beschreiben Sie einen Gegenstand von oben. Die anderen raten.

Damit öffnet man eine Dose. | Damit serviert man eine Suppe. |  
 Damit wendet man Fleisch. |  
 Damit reibt man Kartoffeln oder Möhren. | ...

**6 Was ist das? Lesen Sie laut.**



der Kochkessel



die Pommesmaschine



der Heißluftofen



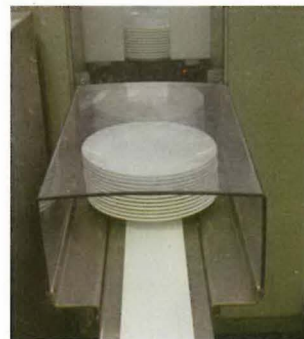
die Rührmaschine



die Vakuummaschine



die Spülstraße



das Abnahmeband

**7 Welches Gerät ist das? Lesen Sie und zeigen Sie.**

1. Damit frittiert man Pommes.
2. Darin kocht man eine große Menge Essen, zum Beispiel Reis.
3. Damit rührt man Lebensmittel, zum Beispiel Teig.
4. Damit gart man Gemüse. Die Vitamine bleiben im Gemüse.
5. Damit verpackt man Lebensmittel luftdicht. Sie bleiben lange frisch.
6. Damit spült man Geschirr und Tablett.
7. Damit kommt das saubere Geschirr aus der Spülstraße.

# 8 Was ist in der Großküche? Setzen Sie die Wörter zusammen.

- |             |           |                       |
|-------------|-----------|-----------------------|
| 1. Heißluft | -maschine | _____                 |
| 2. Koch     | -ofen     | _____                 |
| 3. Rühr     | -maschine | <u>Vakuummaschine</u> |
| 4. Vakuum   | -straße   | _____                 |
| 5. Spül     | -kessel   | _____                 |



# 9 Nennen Sie eine Tätigkeit. Ihr Partner / Ihre Partnerin sagt, was Sie brauchen.

Ich will Pommes frittieren.

Du brauchst die Pommesmaschine.

# 10 Zu welcher Gruppe gehören die Wörter? Ergänzen Sie die Tabelle.

~~die Spülstraße~~    ~~kochen~~    spülen    der Kochkessel    frittieren  
 die Rührmaschine    rühren    anbraten    der Heißluftofen  
 abschmecken    der Schneebesen    das Tablett

Nomen ▲ ▲	Verben ●
<u>die Spülstraße</u>	<u>kochen</u>
_____	_____
_____	_____
_____	_____
_____	_____
_____	_____



**11 Der Küchenchef plant den Tag in der Großküche. Lesen Sie und kreuzen Sie die richtige Antwort an.**

**a**

**Das Gemüse**

Chef: Guten Morgen, Anton. Heute kochen wir Fleisch, Gemüse, Nudeln und Reis. Wir machen auch Salat.

Anton: Okay, was kann ich tun?

Chef: Stell den Blumenkohl in den Heißluftofen.

Anton: Das mache ich.

Anton stellt ☐ Fleisch ☐ Blumenkohl in den Heißluftofen.

**b**

**Das Fleisch**

Anton: Was soll ich dann machen?

Chef: Gib das Fleisch und die Zwiebeln in den Kochkessel.

Anton: Kein Problem.

Anton ☐ hackt Zwiebeln. ☐ mischt Fleisch und Zwiebeln.

**c**

**Der Salat**

Anton: Was ist mit dem Salat?

Chef: Misch den Salat mit Essig und Salz.





Anton: Gut. Und dann?

Chef: Nimm den Servierwagen und bring das Essen zur Essensausgabe.



Anton bringt das Essen ☐ zur Essensausgabe. ☐ zu den Gästen.

**12 Analysieren Sie die Sätze. Malen Sie wie im Beispiel.**

1	2	3
		 
Anton	kocht	den Blumenkohl.

Anton	macht	den Salat.

Anton	nimmt	den Servierwagen.

**13 Analysieren Sie die Sätze. Malen Sie wie im Beispiel.**

1	2
	 
Koch	den Blumenkohl!

Mach	den Salat!

Nimm	den Servierwagen!

**14 Was ist anders? Vergleichen Sie die Sätze in Übung 12 und 13.**

## Wiederholen Sie

 **15 Was passt? Verbinden Sie und schreiben Sie.**

- |          |                              |
|----------|------------------------------|
| 1. Schäl | die Dose!                    |
| 2. Wasch | die Kartoffeln!              |
| 3. Öffne | den Salat!                   |
| 4. Brate | das Essen zur Essensausgabe! |
| 5. Bring | das Fleisch an!              |

 **16 Bitten Sie Ihren Partner / Ihre Partnerin. Er / Sie reagiert.**

Hack bitte die Zwiebeln!

Kein Problem.

Ja, das mache ich.

Einen Moment, bitte.

**17 Wie sind die Silben? Klatschen Sie die Wörter und schreiben Sie in zwei Farben.**

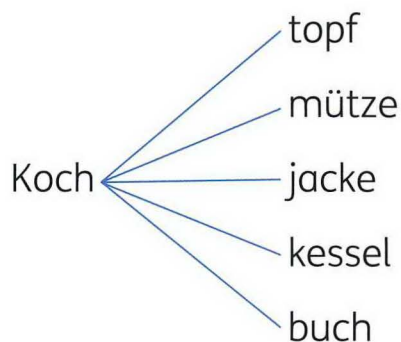
- |                  |                   |
|------------------|-------------------|
| 1. Kochkessel    | <u>Kochkessel</u> |
| 2. Spülstraße    | _____             |
| 3. Servierwagen  | _____             |
| 4. Rührmaschine  | _____             |
| 5. Essensausgabe | _____             |

**18 Welche Wörter passen zu Übung 17? Kreuzen Sie an.**



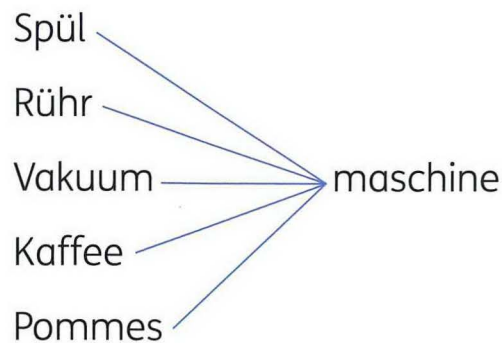


 **19** Setzen Sie die Wörter zusammen und schreiben Sie.



der Kochtopf

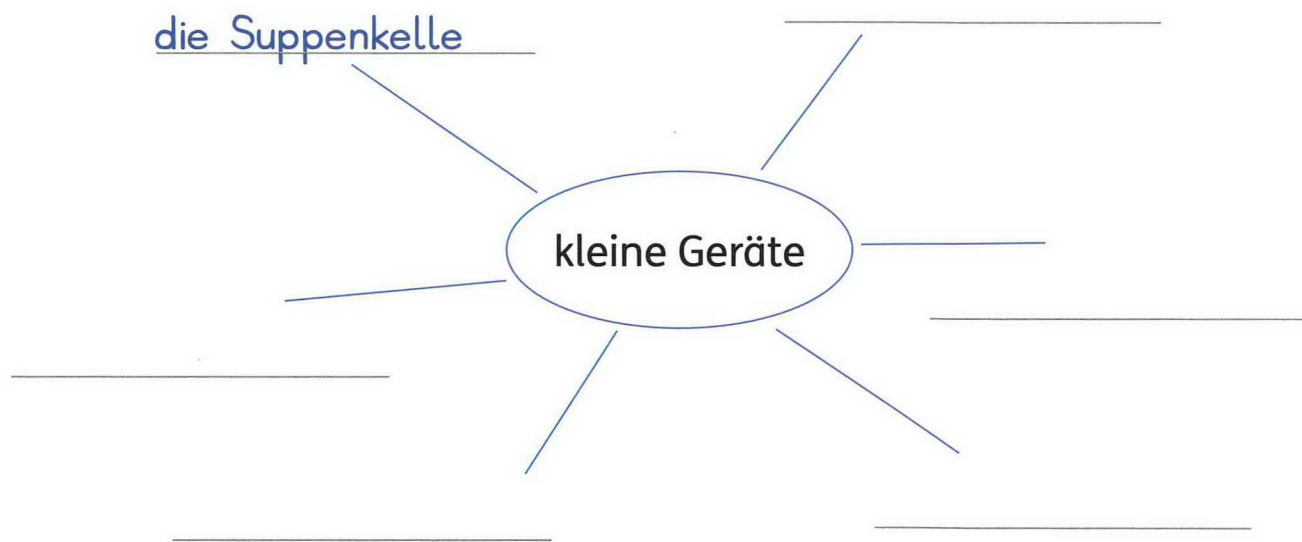
...



die Spülmaschine

...

 **20** Welche Wörter passen? Schreiben Sie und vergleichen Sie.



 **21** Welche Wörter können Sie gut? Haken Sie die Wörter im Glossar ab. ✓

## Gerichte, Mengenangaben und Rezepte



 **1 Welche Gerichte kann man zubereiten? Sehen Sie die Zutaten an und ordnen Sie zu.**

- ☐ Pizza    ☐ Hamburger    ☐ Gemüsesuppe    ☐ Kartoffelsalat

**2 Was sagt Anton? Lesen Sie den Text.**



Für meine Arbeit muss ich Gerichte kennen. Ich muss Rezepte verstehen, auch spezielle Wörter wie Kilo, Gramm oder Liter.

Ich muss wissen: Wie kocht man die Gerichte? Wie schneidet man das Gemüse: in Stücke? In Ringe? Zahlen sind auch wichtig: Beim Kochen, Braten und Backen muss ich die richtige Temperatur kennen.

**3 Was ist richtig? Kreuzen Sie an.**

1. Anton muss Rezepte schreiben. ☐
2. Er muss Wörter wie Kilo, Gramm und Liter verstehen. ☐
3. Er schneidet Gemüse immer in Ringe. ☐
4. Er muss die Zahlen kennen. ☐

#### 4 Wie bereiten die Personen Essen zu? Schreiben Sie unter die Bilder.

3. ~~backen~~

2. kneten

1. belegen

4. aufkochen

6. dünsten

5. ablöschen

8. braten

7. panieren



1



2



3



4

backen



5



6



7



8



#### 5 Was machen die Personen? Zeigen Sie auf ein Bild. Ihr Partner / Ihre Partnerin sagt das Wort.

#### 6 Sehen Sie die Bilder aus Übung 4 noch einmal an. Verbinden Sie.

1. ein Brötchen mit Aufschnitt

kneten

2. Teig mit den Händen

aufkochen

3. Muffins im Ofen

belegen

4. die Milch kurz

ablöschen

5. das Essen mit Weißwein

panieren

6. den Brokkoli

backen

7. die Schnitzel mit Ei und Mehl

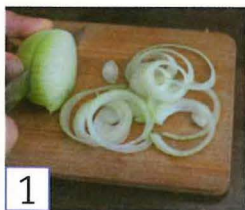
braten

8. den Fisch in der Pfanne

dünsten



## 7 Wie kann man Gemüse schneiden? Ordnen Sie zu.



1



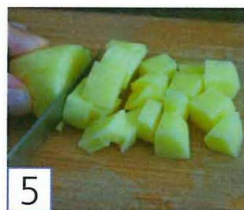
2



3



4



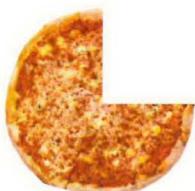
5

☒ in Scheiben ☐ in Stücke ☐ in Würfel ☐ in Ringe ☐ in Streifen

## 8 Wie kann man eine Pizza schneiden? Ordnen Sie zu.



1



$\frac{3}{4}$



$\frac{1}{2}$



$\frac{1}{4}$

1 : eine ganze Pizza

\_\_\_ : eine viertel Pizza

\_\_\_ : eine halbe Pizza

\_\_\_ : eine dreiviertel Pizza

## 9 Welches Verb passt? Schreiben Sie.

halbieren

achteln

vierteln

$\frac{1}{2}$  in zwei Stücke schneiden

\_\_\_\_\_

$\frac{1}{4}$  in vier Stücke schneiden

\_\_\_\_\_

$\frac{1}{8}$  in acht Stücke schneiden

\_\_\_\_\_

## 10 Was sollen Sie machen? Lesen Sie und zeichnen Sie in die Bilder.



Halbieren Sie das Brot!



Schneiden Sie den Erdbeerkuchen in 8 Stücke!



Vierteln Sie den Kürbis!



Schneiden Sie den Nudelaufauf in 12 Stücke!

# 11 Welche Abkürzungen passen? Schreiben Sie.

l      ml      kg      mg      Pck.      EL      TL      g

Milligramm \_\_\_\_\_ Milliliter \_\_\_\_\_

Gramm \_\_\_\_\_ Liter \_\_\_\_\_

Kilogramm \_\_\_\_\_ Teelöffel \_\_\_\_\_

Päckchen \_\_\_\_\_ Esslöffel \_\_\_\_\_

## 12 Einen Kuchen backen. Lesen Sie das Rezept.

800 g Mehl  
2 l Milch  
370 g Zucker  
5 Eier  
2 EL Backpulver  
3 Pck. Vanillezucker  
450 g Kirschen  
250 g Butter



## 13 Wieviel braucht man für das Rezept? Fragen Sie. Ihr Partner / Ihre Partnerin antwortet.

Wie viel Vanillezucker  
braucht man?

Man braucht drei Päckchen.

## 14 Wie viel ist das? Rechnen Sie um.

Kilogramm	→	Gramm
1 kg	=	1000 g
$\frac{1}{2}$ kg	=	
$\frac{1}{4}$ kg	=	
$\frac{3}{4}$ kg	=	
$1\frac{1}{2}$ kg	=	

Liter	→	Milliliter
1 l	=	1000 ml
$\frac{1}{2}$ l	=	
$\frac{1}{4}$ l	=	
$\frac{3}{4}$ l	=	
$1\frac{1}{2}$ l	=	

**15 Eine Gemüsesuppe kochen. Lesen Sie das Rezept.**

Kartoffeln, Bohnen und Möhren waschen und schneiden.  
Das Gemüse in Fett anbraten.  
Brühe dazugeben.  
Die Suppe 35 Minuten garen.  
Mit Salz und Pfeffer würzen.  
Mit Petersilie servieren.

**16 Was gehört in das Rezept aus Übung 15? Kreuzen Sie an.**



☐ Lauch

☐ Bohnen

☐ Brühe

☐ Petersilie

☐ Schnittlauch

**17 Was gehört für Sie in eine Gemüsesuppe? Kreuzen Sie an und vergleichen Sie.**

☐ Zwiebeln

☐ Öl

☐ Salz

☐ Kartoffeln

☐ Butter

☐ Pfeffer

☐ Paprika

☐ Wasser

☐ Curry

☐ Lauch

☐ Wein

☐ Petersilie

☐ Bohnen

☐ Brühe

☐ Schnittlauch

☐ \_\_\_\_\_

☐ \_\_\_\_\_

☐ \_\_\_\_\_

**18 Nennen Sie Zutaten für ein Gericht. Die anderen raten.**

Ich habe Butter,  
Möhren, ...

Ist das eine Suppe?



## 19 Was sagt Anton? Lesen Sie den Text.



Wir machen nicht nur warmes Essen. Wir müssen auch Brötchen belegen, zum Beispiel mit Wurst oder Schinken. Oder mit Käse für Vegetarier.



## 20 Brötchen belegen. Welche Zutaten und Hilfsmittel braucht man? Sehen Sie das Bild an und sprechen Sie.

Man braucht Brötchen und ...

Man braucht ein Brett und ...



## 21 Anton hat einen neuen Kollegen. Lesen Sie den Dialog.

Anton: Hallo Milan. Komm, wir machen belegte Brötchen.

Milan: Gut, was brauche ich?

Anton: Du brauchst ein Schneidebrett und ein Messer.

Hier ist die Kiste mit Brötchen.

Milan: Womit belegen wir die Brötchen?

Anton: Wir streichen Butter auf alle Brötchen. Manche belegen wir mit Käse und Tomate, andere mit Schinken und Ei.

Milan: Okay, ich möchte die Käsebrötchen belegen.

Anton: Alles klar, dann mache ich die Schinkenbrötchen.



## 22 Was ist richtig? Kreuzen Sie an.

1. Anton und Milan backen Brötchen. ☐
2. Sie streichen Majonäse auf die Brötchen. ☐
3. Milan belegt die Brötchen mit Käse. ☐
4. Auf den Käsebrötchen sind auch Tomaten. ☐

## Wiederholen Sie

### 23 Welche Wörter finden Sie? Markieren Sie und schreiben Sie.

g	a	b	a	c	k	e	n	e	r
z	d	ü	n	s	t	e	n	m	ä
p	a	n	i	e	r	e	n	v	u
t	r	k	e	b	r	a	t	e	n
a	a	b	l	ö	s	c	h	e	n
s	a	h	k	n	e	t	e	n	z
k	b	e	l	e	g	e	n	e	n

1. backen
2. \_\_\_\_\_
3. \_\_\_\_\_
4. \_\_\_\_\_
5. \_\_\_\_\_
6. \_\_\_\_\_
7. \_\_\_\_\_

### 24 Wie bereitet man die Gerichte zu? Verbinden Sie.

#### a Pizza

Man knetet	Zwiebeln.
Man hackt	einen Teig.
Man schneidet	die Pizza im Ofen.
Man würzt die Soße	Tomaten und Schinken.
Man backt	mit Salz und Pfeffer.

#### b Kartoffelsalat

Man schält	Zwiebeln an.
Man kocht	kleine Kartoffeln.
Man brät	die Kartoffeln.
Man wärmt	aus Öl und Kräutern.
Man macht Soße	Würstchen auf.

### 25 Lesen Sie die Rezepte in Übung 24 noch einmal. Formulieren Sie die Sätze im Imperativ (du oder Sie).

Sie: Kneten Sie einen Teig. Hacken Sie Zwiebeln. ...

du: Knete einen Teig. Hack Zwiebeln. ...

## 26 Zeichnen Sie die Mengenangaben in die Bilder.



Halbieren Sie  
den Apfel!



Schneiden Sie die  
Pizza in 8 Stücke!



Vierteln Sie alle  
Kartoffeln!



Füllen Sie einen  
Viertel Liter  
Milch ab!



## 27 Wählen Sie ein Gericht. Wie viel brauchen Sie für 4 Personen? Schreiben Sie einen Einkaufszettel.

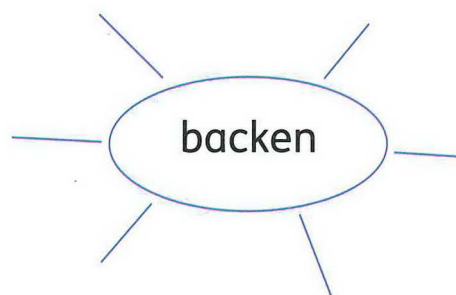
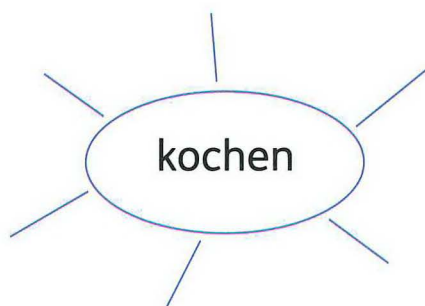
1 Kilo ...

250 g ...

1 Päckchen ...



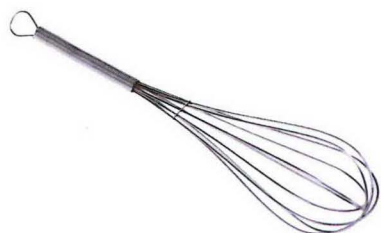
## 28 Lebensmittel zubereiten. Wählen Sie ein Thema und sammeln Sie Wörter.

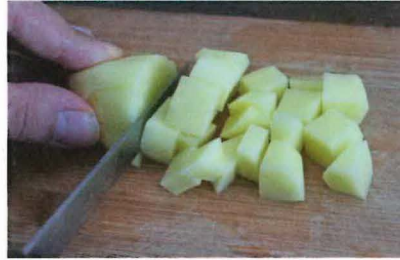
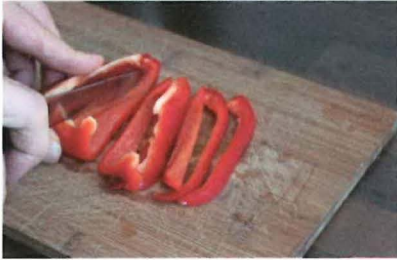


## 29 Welche Wörter können Sie gut? Haken Sie die Wörter im Glossar ab. ✓

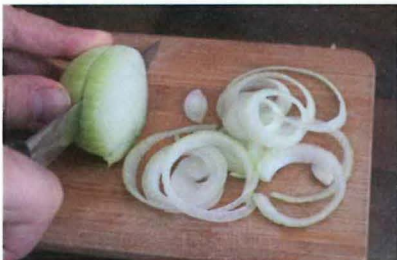


# Bildwörterbuch zu Lektion 3 und 4





in Streifen schneiden





## Formalitäten und Hygiene in der Küche

### 1 Was muss Anton manchmal machen? Lesen Sie den Text.



Manchmal muss ich ein Formular ausfüllen: Bei der Agentur für Arbeit, für meinen Arbeitsvertrag, beim Arzt oder für die Versicherung. Viele Angaben sind oft gleich, zum Beispiel: Name, Wohnort, Familienstand.

### 2 Was passt zusammen? Verbinden Sie.

Name	Wann sind Sie geboren?
Geburtsdatum	Wie heißen Sie?
Wohnort	Woher kommen Sie?
Familienstand	Was sind Sie von Beruf?
Herkunftsland	Sind Sie ledig oder verheiratet?
Beruf	Wo wohnen Sie?

### 3 Füllen Sie das Formular mit Ihren Informationen aus.

Name \_\_\_\_\_

Vorname \_\_\_\_\_

Wohnort \_\_\_\_\_

Straße, Hausnummer \_\_\_\_\_

Herkunftsland \_\_\_\_\_

Geburtsdatum \_\_\_\_\_

Geburtsort \_\_\_\_\_

Familienstand \_\_\_\_\_

Beruf \_\_\_\_\_



**4 Tuba hat bald ihren ersten Arbeitstag in der Küche. Der Chef sagt, was sie noch braucht. Lesen Sie den Dialog.**

Chef: Tuba, für die Arbeit musst du ein Gesundheitszeugnis beantragen.

Tuba: Okay. Wo bekomme ich es?

Chef: Mach bitte einen Termin beim Gesundheitsamt. Dort bekommst du Informationen.

Tuba: Was für Informationen?

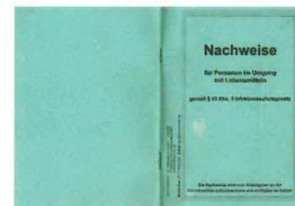
Chef: Über die Regeln in der Küche. Du musst dir zum Beispiel immer die Hände gut waschen.

Tuba: Alles klar. Ich rufe gleich dort an.

Chef: Gut. Wenn du das Gesundheitszeugnis hast, kannst du anfangen.

**5 Was ist richtig? Kreuzen Sie an.**

1. Tuba braucht ein Gesundheitszeugnis. ☐
2. Das Gesundheitszeugnis bekommt sie vom Arzt. ☐
3. Sie bekommt Informationen über Hygiene in der Küche. ☐
4. Sie darf auch ohne das Gesundheitszeugnis mit der Arbeit beginnen. ☐



**6 Welche persönlichen Angaben stehen im Gesundheitszeugnis? Lesen Sie und kreuzen Sie an.**

<b>Angaben zur Person</b>
Name, Vorname
Geburtsdatum
Anschrift (Straße, Hausnummer, Postleitzahl, Ort)
Bezeichnung der Tätigkeit
Datum
Ausstellendes Gesundheitsamt

<b>Bescheinigung des Gesundheitsamtes/beauftragten Arztes gemäß § 43 Abs. 1 Infektionsschutzgesetz (IfSG)</b>	
<b>1 Belehrung gemäß § 43 Abs. 1 Nr. 1 IfSG</b>	
Frau/Herrn	
wird die Teilnahme an einer mündlichen und schriftlichen Belehrung über die in § 42 Abs. 1 IfSG genannten Tätigkeitsverbote und die Verpflichtungen nach § 43 Abs. 2, 4 und 5 IfSG bescheinigt.	
Ort, Datum	Unterschrift
<b>2 Erklärung gemäß § 43 Abs. 1 Nr. 2 IfSG</b>	
Ich erkläre, dass eine Belehrung gemäß § 43 Abs. 1 Nr. 1 IfSG erfolgt ist und dass mir keine Tatsachen für ein Tätigkeitsverbot bekannt sind.	
Ort, Datum	Unterschrift Belehrt/r

- ☐ Name und Vorname
- ☐ Familienstand
- ☐ Geburtsdatum
- ☐ Adresse
- ☐ Herkunftsland
- ☐ Beruf

## 7 Was ist nicht hygienisch? Streichen Sie durch.

ohne Handschuhe



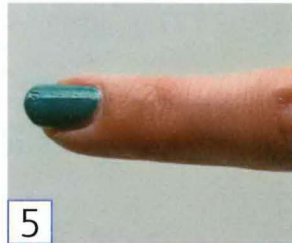
mit Handschuhen

mit kurzen Fingernägeln



mit langen Fingernägeln

mit Nagellack



ohne Nagellack

mit Schmuck und Uhr



ohne Schmuck und Uhr

Wunde ohne Pflaster



Wunde mit Pflaster

Hände mit Seife waschen



Hände ohne Seife waschen

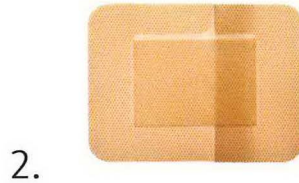
mit Kopfbedeckung



ohne Kopfbedeckung



## 8 Was ist noch wichtig? Verbinden Sie.



Für eine Wunde brauchen Sie ein gutes und wasserdichtes Pflaster.

Husten und niesen Sie in die Armbeuge.

Desinfizieren Sie sich bei Arbeitsbeginn die Hände.

## 9 Wie arbeitet man hygienisch? Sprechen Sie.

## 10 Wie wäscht man sich die Hände richtig? Sehen Sie die Bilder an und zeigen Sie mit Ihren Händen.





## 11 Welche Schilder gibt es in der Küche? Lesen Sie.



In unserer Küche gibt es verschiedene Schilder. Dort stehen wichtige Regeln und Verbote oder Tipps für den Notfall.

## 12 Was bedeuten die Schilder? Ordnen Sie zu.



Bild \_\_\_\_ : einen Mundschutz tragen

Bild \_\_\_\_ : Handschuhe tragen

Bild \_\_\_\_ : gründlich Hände waschen



Bild \_\_\_\_ : Rauchen verboten

Bild \_\_\_\_ : Hunde verboten

Bild \_\_\_\_ : Schmuck tragen verboten

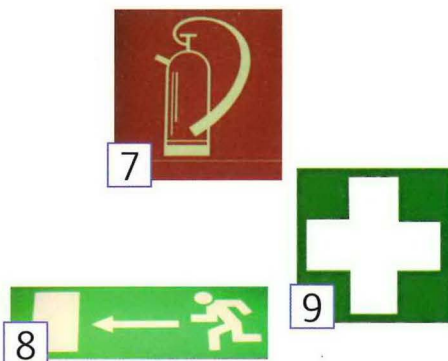


Bild \_\_\_\_ : Erste Hilfe

Bild \_\_\_\_ : Feuerlöscher

Bild \_\_\_\_ : Notausgang

## 13 Welche Regeln passen? Schreiben Sie.

Verbote: 4 \_\_\_\_ Notfall: \_\_\_\_ Hygiene: \_\_\_\_

#### 14 Milan ist krank. Er telefoniert mit Anton. Lesen Sie den Dialog.

Anton: Hallo Milan. Wie geht`s?

Milan: Nicht so gut. Ich bin krank. Ich habe Fieber und kann nicht arbeiten. Was muss ich jetzt machen, Anton?

Anton: Du musst dich beim Chef krankmelden.

Milan: Wie melde ich mich krank?

Anton: Du sagst dem Chef am ersten Tag der Krankheit, dass du krank bist.

Milan: Aha. Muss ich auch zum Arzt?

Anton: Ja, spätestens am dritten Tag. Der Arzt gibt dir die Krankmeldung, weil du nicht arbeiten kannst.

Milan: Ist die Krankmeldung für den Arbeitgeber?

Anton: Genau. Du schickst die Krankmeldung mit der Post.

#### 15 Was ist richtig? Kreuzen Sie an.

1. Milan ☐ muss zum Chef. ☐ muss sich krankmelden.
2. Er muss den Chef ☐ am ersten Tag ☐ am dritten Tag informieren.
3. Er muss spätestens ☐ am dritten Tag ☐ am fünften Tag zum Arzt.
4. Die Krankmeldung schreibt ☐ der Arbeitgeber. ☐ der Arzt.

#### 16 Die Krankmeldung hat offiziell einen anderen Namen. Finden Sie ihn?

**Bei verspäteter Vorlage droht Krankengeldverlust!**

Krankenkasse bzw. Kostenträger		
Name, Vorname des Versicherten		geb. am
Kassen-Nr.	Versicherten-Nr.	Status
Betriebsstätten-Nr.	Arzt-Nr.	Datum

**Arbeitsunfähigkeitsbescheinigung 1**

Ausfertigung zur Vorlage bei der Krankenkasse

☐ Erstbescheinigung ☐ Folgebescheinigung

☐ Arbeitsunfall, Arbeitsunfallfolgen, Berufskrankheit ☐ dem Durchgangsarzt zugewiesen

arbeitsunfähig seit

voraussichtlich arbeitsunfähig bis einschließlich

festgestellt am

Vertragsarztstempel / Unterschrift des Arztes

## Wiederholen Sie

**17 Wie sind die Silben? Klatschen Sie die Wörter und schreiben Sie in zwei Farben.**

1. Herkunftsland Herkunftsland \_\_\_\_\_
2. Geburtsdatum \_\_\_\_\_
3. Familienstand \_\_\_\_\_
4. Krankmeldung \_\_\_\_\_
5. Arbeitsvertrag \_\_\_\_\_

**18 Welche Wörter finden Sie? Markieren Sie und schreiben Sie.**

a	s	d	W	u	n	d	e	h	O	f	1. _____
m	a	P	f	l	a	s	t	e	r	l	2. _____
d	s	a	u	b	e	r	K	r	c	j	3. _____
H	a	r	O	b	S	e	i	f	e	m	4. _____
G	M	u	n	d	s	c	h	u	t	z	5. _____
N	o	A	r	m	b	e	u	g	e	t	6. _____
L	a	t	v	H	y	g	i	e	n	e	7. _____

**19 Silbensalat: Schreiben Sie die Wörter richtig.**



bot ver Rauch \_\_\_\_\_



er er Feu lösch \_\_\_\_\_



gang Not aus \_\_\_\_\_





**20 Welche Wörter passen? Schreiben Sie und vergleichen Sie.**

5



**21 Was ist das? Lesen Sie vor. Ihr Partner / Ihre Partnerin sagt das Wort.**

1. Es ist eine Flüssigkeit. Damit desinfiziert man die Hände.
2. Es ist ein gelbes Papier. Man bekommt es vom Arzt.
3. Es ist aus Gummi oder Latex und für die Hände.
4. Es ist ein Dokument. Man braucht es für die Arbeit in der Küche.
5. Es ist rot. Es hilft bei Feuer.
6. Es ist ein offizielles Wort für die Frage: Verheiratet oder ledig?



**22 Beschreiben Sie ein Wort aus der Lektion. Die anderen raten.**

Es ist ...



**23 Welche Wörter können Sie gut? Haken Sie die Wörter im Glossar ab. ✓**

## Wortarten

Wörter gehören zu verschiedenen Gruppen (Wortarten). Die Wörter in einer Gruppe haben gleiche Eigenschaften, zum Beispiel: Die Nomen haben einen Artikel. Hier sind die wichtigsten Wortarten:



Verb: kochen, backen, schneiden, abschmecken, anbraten, ...



Nomen: der Topf, die Pfanne, das Schnitzel, die Küchenhilfe, ...



Artikel: der, die, das, ein, mein, dein, ...



Adjektiv: kalt, heiß, grün, rot, vegetarisch, belegt, ...



Pronomen: ich, du, er, sie, wir, ...



Fragepronomen: Wer? Was? Wann? Wie? Warum? ...

## Das Verb

Das Verb hat einen **Stamm** und eine **Endung**.

ich	koch	<b>e</b>	ich	schäl	<b>e</b>
du	koch	<b>st</b>	du		
er/sie	koch	<b>t</b>	er/sie		
wir	koch	<b>en</b>	wir		
ihr	koch	<b>t</b>	ihr		
sie/Sie	koch	<b>en</b>	sie/Sie		

Manche Verben teilt man:

ab

schmeck

**en**




Ich **schmeck****e** die Suppe **ab**.

**1** Wie sind die Formen für *backen*, *belegen*, *anmachen*, *aufkochen*?

**2** Suchen Sie Verben aus den Lektionen. Schreiben Sie die Formen.

## Das Verb auf Position 2

Bei Aussagen steht das Verb auf Position 2.

1	2	3
		
Anton	kocht	Suppe.

### 1 Schreiben Sie Aussagen.

\_\_\_\_\_ .  
(Anton – eine Schürze – trägt)

\_\_\_\_\_ .  
(die Küchenhilfe – Brötchen – belegt)

\_\_\_\_\_ .  
(kommt – der Brokkoli – in den Heißluftofen)

Bei W-Fragen steht das Verb auch auf Position 2. Die W-Frage beginnt mit einem Fragewort: *Warum, Wann, Wo, Wie, ...*

		 
Wann	machen	wir Pause?

In 5 Minuten.

Um 13 Uhr.

Später.

### 2 Schreiben Sie drei W-Fragen.

\_\_\_\_\_ ?  
(der Servierwagen – wo – ist)



\_\_\_\_\_ ?  
(wir – wie – belegen – die Brötchen)

\_\_\_\_\_ ?  
(servierst – wann – du – den Nachtisch)



## Das Verb auf Position 1

Beim Imperativ steht das Verb auf Position 1.

1	2
	
Mach	Salatsoße!

machen: du machst  
du machst

Mach!  
Machen Sie!

schälen: du schälst  
~~du~~ schälst

\_\_\_\_\_!

\_\_\_\_\_ Sie!

kochen: du kochst

\_\_\_\_\_!

\_\_\_\_\_!

### 1 Schreiben Sie Sätze im Imperativ.


\_\_\_\_\_!

(Kartoffeln schälen)

\_\_\_\_\_!

(die Zwiebeln hacken)

Bei Ja- /Nein-Fragen steht das Verb auch auf Position 1.

1	2
	
Ist	der Reis fertig?

Ja.

Nein.

## 2 Schreiben Sie Ja- / Nein-Fragen.

\_\_\_\_\_?

(das Gericht – ist – vegetarisch)

\_\_\_\_\_?

(einen Schneebesen – du – hast)

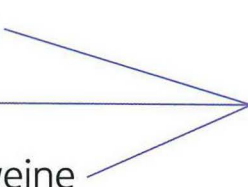
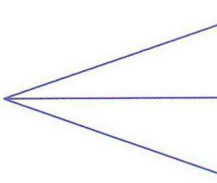
## Das Nomen: Komposita

Man kann Wörter zusammensetzen und neue Nomen bilden.  
Das zweite Wort bestimmt den Artikel.

### 1 Schreiben Sie die Wörter.

	 		 				
	die Heißluft	+	der Ofen	=	der		Heißluftofen
1.	 kochen	+	  die Mütze	=			
2.	  das Haar	+	  das Netz	=			
3.	  die Pommes	+	  die Maschine	=			
4.	 servieren	+	  der Wagen	=			
5.	 krank	+	  die Meldung	=			

### 2 Setzen Sie die Wörter zusammen. Wie sind die Artikel?

Hack		fleisch	1. _____
Rind		2. _____	
Schweine		3. _____	
Fleisch		messer	4. _____
		wurst	5. _____
		salat	6. _____

## Lektion 1: Arbeitskleidung, Gegenstände und Tätigkeiten

### Arbeitskleidung

der Arbeitsschuh, -e

das Haarnetz, -e

das Halstuch, -er

der Handschuh, -e

der Kittel, -

die Kochjacke, -n

die Kochmütze, -n

die Schürze, -n

### Besteck

die Gabel, -n

der Löffel, -

(der Esslöffel, der Teelöffel)

das Messer, -

### Geschirr

der Eierbecher, -

das Glas, -er

das Kännchen, -

das Schälchen, -

die Schüssel, -n

das Tablett, -s

die Tasse, -n

der Teller, -

die Untertasse, -n

### zum Kochen und Braten

der Deckel, -

die Pfanne, -n

der Topf, -e



## zum Spülen

der Schwamm, -e

die Spüle, -n

das Trockentuch, -er

## Maschinen

der Backofen, -

der Gefrierschrank, -e

die Kaffeemaschine, -n

der Kühlschrank, -e

die Mikrowelle, -n

die Spülmaschine, -n

der Wasserkocher, -

## Tätigkeiten

arbeiten

helfen

holen

kochen

putzen

rühren

spülen

(Arbeitskleidung) tragen

wegräumen

wischen

## Lektion 2: Mit Lebensmitteln arbeiten

## Gemüse

die Aubergine, -n

der Blumenkohl, -e

der Knoblauch (*nur Singular*)

die Möhre, -n  
die Paprika, -  
die Peperoni, -  
der Pilz, -e  
das Radieschen, -  
der Salat, -e  
die Tomate, -n  
die Zwiebel, -n

## **Obst**

der Apfel, -  
die Banane, -n  
die Erdbeere, -n  
die Nektarine, -n  
die Orange, -n  
die Pflaume, -n  
die Zitrone, -n

## **Fleischgerichte**

die Bratwurst, -e  
die Bulette, -n  
das Geflügel (*nur Singular*)  
das Hackfleisch (*nur Singular*)  
das Rindfleisch (*nur Singular*)  
das Schnitzel, -  
das Schweinefleisch (*nur Singular*)

## **Beilagen**

die Kartoffel, -n  
die Nudel, -n  
der Reis (*nur Singular*)  
die Soße, -n

## Nachspeisen

der Kuchen, -  
 der Pudding (*nur Singular*)  
 der Quark (*nur Singular*)  
 die Waffel, -n

---

---

---

---

## Zutaten

der Basilikum (*nur Singular*)  
 der Essig, -e  
 das Mehl (*nur Singular*)  
 das Öl, -e  
 der Pfeffer (*nur Singular*)  
 der Rosmarin (*nur Singular*)  
 das Salz (*nur Singular*)  
 der Zucker (*nur Singular*)

---

---

---

---

---

---

---

---

## Gegenstände

der Gemüseschäler, -  
 die Küchenwaage, -n  
 die Knoblauchpresse, -n

---

---

---

## Tätigkeiten

abschmecken  
 anbraten  
 (den Herd) anmachen  
 durchschneiden  
 hacken  
 pressen  
 schälen  
 schneiden  
 waschen  
 wiegen

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---



vegetarisch  
der Vegetarier, -  
die Vegetarierin, -nen

---

---

---

## Lektion 3: Kleine und große Geräte und Maschinen

### **kleine Küchengeräte**

das Backblech, -e  
der Dosenöffner, -  
der Mixer, -  
der Pfannenwender, -  
die Reibe, -n  
der Schneebesen, -  
das Sieb, -e  
die Suppenkelle, -n  
die Zange, -n

---

---

---

---

---

---

---

---

---

### **große Küchengeräte**

das Abnahmeband, -er  
der Heißluftofen, -  
der Kochkessel, -  
die Pommessmaschine, -n  
die Rührmaschine, -n  
die Spülstraße, -n  
die Vakuummaschine, -n

---

---

---

---

---

---

---

### **Tätigkeiten**

braten  
frittieren  
garen  
mischen  
(eine Dose) öffnen

---

---

---

---

---

(Kartoffeln) reiben

servieren

verpacken

(Fleisch) wenden

die Essensausgabe, -n

der Servierwagen, -

## Lektion 4: Gerichte, Mengenangaben und Rezepte

### Lebensmittel

das Backpulver (*nur Singular*)

die Bohne, -n

der Brokkoli (*nur Singular*)

das Brot, -e

die Brühe, -n

die Butter (*nur Singular*)

der Curry (*nur Singular*)

das Ei, -er

der Fisch, -e

die Kirsche, -n

der Kürbis, -se

der Lauch (*nur Singular*)

die Milch (*nur Singular*)

die Petersilie (*nur Singular*)

### Gerichte

die Gemüsesuppe, -n

der Hamburger, -

der Kartoffelsalat, -e

der Nudelaufbau, -e

die Pizza, Pizzen

der Schnittlauch (*nur Singular*)

der Vanillezucker (*nur Singular*)

## **Mengenangaben**

der Esslöffel, - (EL)

das Gramm, - (g)

das Kilogramm, - (kg)

der Liter, - (l)

das Milligramm, - (mg)

der Milliliter, - (ml)

das Päckchen, - (Pck.)

der Teelöffel, - (TL)

## **Kochen und Backen**

(Milch) abfüllen

ablöschen

aufkochen

aufwärmen

backen

braten

dünsten

(Teig) kneten

panieren

(in Ringe / Scheiben / Streifen /  
Stücke / Würfel) schneiden

würzen

achteln, halbieren, vierteln

## **Brötchen belegen**

der Aufschnitt (*nur Singular*)

das Brötchen, -

das Schneidebrett, -er

(Butter auf das Brötchen) streichen



## Lektion 5: Formalitäten und Hygiene in der Küche

### Formalitäten

die Arbeitsunfähigkeits-  
bescheinigung, -en  
der Arbeitsvertrag, -e  
der Familienstand (*nur Singular*)  
das Geburtsdatum, -daten  
das Gesundheitszeugnis, -se  
das Herkunftsland, -er  
die Krankmeldung, -en  
sich krankmelden

---

---

---

---

---

---

---

---

### Hygiene

die Armbeuge, -n  
desinfizieren  
der Fingernagel, -  
die Kopfbedeckung, -en  
der Mundschutz (*nur Singular*)  
das Pflaster, -  
die Seife, -n  
die Wunde, -n

---

---

---

---

---

---

---

---

### Sicherheit

die Erste Hilfe (*nur Singular*)  
der Feuerlöscher, -  
der Notausgang, -e

---

---

---

**Welche Wörter finden Sie wichtig? Schreiben Sie.**

---

---

---

## Lektion 1

- 1 das Halstuch: 2  
der Handschuh: 7  
der Kittel: 6  
die Kochjacke: 3  
die Kochmütze: 1  
die Schürze: 4
- 3 Das ist Anton. Er ist Küchenhilfe von Beruf.
- 5 richtig: 1, 4
- 6 ich spüle; er / sie spült
- 7 Ich spüle den Topf. Du spülst die Pfanne.  
Wir spülen alle Messer. Ihr spült das Geschirr. Anton und Maria spülen das Besteck.
- 8 erste Reihe: die Gabel, das Messer, der Esslöffel, der Teelöffel  
zweite Reihe: die Schüssel, das Schälchen, der Teller, die Untertasse  
dritte Reihe: die Tasse, das Glas, das Kannchen, der Eierbecher
- | 9 | der, die, das  | die             |
|---|----------------|-----------------|
|   | die Gabel      | die Gabeln      |
|   | der Esslöffel  | die Esslöffel   |
|   | der Teelöffel  | die Teelöffel   |
|   | der Teller     | die Teller      |
|   | die Untertasse | die Untertassen |
|   | die Schüssel   | die Schüsseln   |
|   | das Schälchen  | die Schälchen   |
|   | das Glas       | die Gläser      |
|   | die Tasse      | die Tassen      |
|   | der Eierbecher | die Eierbecher  |
|   | das Kannchen   | die Kannchen    |
- 10 2 kochen, 1 holen, 6 wischen, 3 rühren, 5 wegräumen
- 11 eine Kiste mit Gemüse holen  
den Boden wischen  
die Suppe rühren  
die Tabletts wegräumen  
das Geschirr spülen

- 13 1. der Backofen  
2. die Spüle, die Spülmaschine  
3. der Kühlschrank, der Gefrierschrank  
4. die Kaffeemaschine, der Wasserkocher  
5. der Schwamm, das Trockentuch
- 14 2. Spülmaschine  
3. Mikrowelle  
4. Wasserkocher  
5. Gefrierschrank
- 19 1. die Küchenhilfe oder der Koch  
2. das Haarnetz oder die Kochmütze  
3. die Spülmaschine oder die Spülstraße  
4. der Backofen  
5. das Besteck  
6. die Tasse

## Lektion 2

- 1 1. die Paprika, 2. der Apfel, 3. die Nektarine, 4. die Pflaume, 5. der Salat, 6. die Peperoni, 7. die Zitrone, 8. der Pilz (der Champignon), 9. die Banane, 10. die Erdbeere, 11. die Tomate, 12. der Blumenkohl, 13. die Orange, 14. das Radieschen, 15. die Aubergine
- 3 richtig: 1, 2
- 4 Lebensmittel wiegen, Gemüse waschen, Knoblauch pressen, Möhren schälen, Tomaten schneiden
- 7 1. das Hackfleisch, die Buletten, die Schnitzel  
2. die Kartoffeln, der Reis, die Nudeln, der Salat  
3. die Waffeln, der Kuchen, der Quark, der Pudding
- | 8 | Wörter im Plural | Singularform  |
|---|------------------|---------------|
|   | die Bratwürste   | die Bratwurst |
|   | die Buletten     | die Bulette   |
|   | die Schnitzel    | das Schnitzel |
|   | die Kartoffeln   | die Kartoffel |
|   | die Nudeln       | die Nudel     |
|   | die Waffeln      | die Waffel    |

- 9** die Nachspeise: 3, die Beilage: 2
- 10** Salz und Pfeffer, Öl und Essig, Zucker und Mehl, Basilikum und Rosmarin
- 12** Bild 4: mit Käse  
Bild 1: mit Schweinefleisch  
Bild 5: mit Ei  
Bild 2: mit Rindfleisch  
Bild 3: mit Geflügel  
Bild 6: vegetarisch
- 13** 3 abschmecken, 1 anmachen, 2 anbraten
- 14** Der Koch (schmeckt) die Suppe (ab).
- 15** Ich schmecke die Suppe ab. Du schmeckst die Nudeln ab. Wir schmecken das Gemüse ab. Ihr schmeckt die Soße ab. Anton und Maria schmecken die Nachspeise ab.
- 16** Maria brät die Zwiebeln an.  
Anton macht den Herd an.  
Milan schneidet die Zitrone durch.
- 17** a) zum Beispiel: Anton macht die Mikrowelle an. Maria schmeckt die Suppe ab. Ich schneide das Brot durch.  
b) zum Beispiel: Du machst die Kaffeemaschine an. Wir braten die Nudeln an.
- 19** zum Beispiel:  
Obst: die Banane, die Pflaume, die Orange, die Nektarine, die Erdbeere  
Gemüse: die Tomate, der Brokkoli, der Lauch, die Bohne, die Zwiebel  
Fleisch: das Hackfleisch, das Schnitzel, die Bulette, der Schinken, die Salami  
Getränke: der Saft, der Tee, der Kaffee, das Bier, die Limonade
- 20** 2. abschmecken, 3. kochen, 4. schneiden, 5. hacken, 6. anbraten, 7. wiegen

- 21** 1. ... wir schälen, ihr schält, sie / Sie schälen  
2. ... wir schmecken ab, ihr schmeckt ab, sie / Sie schmecken ab  
3. ... du kochst, er / sie kocht, wir kochen, ihr kocht, sie / Sie kochen  
4. ich schneide, du schneidest, er / sie schneidet, wir schneiden, ihr schneidet, sie / Sie schneiden  
5. ich hacke, du hackst, er / sie hackt, wir hacken, ihr hackt, sie / Sie hacken  
6. ich brate an, du brätst an, er / sie brät an, wir braten an, ihr bratet an, sie / Sie braten an  
7. ich wiege, du wiegst, er / sie wiegt, wir wiegen, ihr wiegt, sie / Sie wiegen

Gefrierschrank	Kühlschrank	Lager
Eis	Quark	Kartoffeln
Tiefkühlpizza	Fleisch	Äpfel
	Milch	Tomaten
	Käse	Öl
		Zwiebeln

## Bildwörterbuch zu Lektion 1 und 2

linke Seite:

das Haarnetz, die Schürze  
der Topf, die Pfanne, der Deckel  
das Besteck, das Geschirr, der Teller  
der Kühlschrank, die Spüle, der Backofen  
der Gefrierschrank, die Spülmaschine, die Mikrowelle

rechte Seite:

der Gemüseschäler, das Messer, die Küchenwaage  
schälen, schneiden, wiegen  
rühren, spülen, wischen  
anmachen, anbraten, abschmecken  
das Salz, der Pfeffer, der Zucker



## Lektion 3

- 1 linke Seite: Mit 1 serviert man Suppe. Mit 3 rührt man etwas. In 4 kocht man etwas.  
rechte Seite: In 5 brät man etwas. Mit 2 wendet man Fleisch. 6 kommt auf den Topf oder die Pfanne.
- 3 richtig: 2, 3
- 5 der Dosenöffner, die Suppenkelle, der Pfannenwender, die Reibe
- 7 1. die Pommesmaschine, 2. der Kochkessel, 3. die Rührmaschine, 4. der Heißluftofen, 5. die Vakuumaschine, 6. die Spülstraße, 7. das Abnahmeband
- 8 1. Heißluftofen, 2. Kochkessel, 3. Rührmaschine, 5. Spülstraße

10	Nomen ▲▲	Verben ●
	der Kochkessel	spülen
	die Rührmaschine	frittieren
	der Heißluftofen	rühren
	der Schneebesen	anbraten
	das Tablett	abschmecken

- 11 a) Blumenkohl, b) mischt Fleisch und Zwiebeln, c) zur Essensausgabe

12	▲ ● ▲ ▲
	Anton macht den Salat.
	▲ ● ▲ ▲
	Anton nimmt den Servierwagen.

13	● ▲ ▲
	Mach den Salat!
	● ▲ ▲
	Nimm den Servierwagen!

- 14 Das Verb ● steht in 12 und 13 auf einem anderen Platz.

In 12 steht das Verb auf Position 2:  
„Anton kocht den Blumenkohl.“  
In 13 steht das Verb auf Position 1:  
„Koch den Blumenkohl!“

- 15 2. Wasch den Salat!  
3. Öffne die Dose!  
4. Brate das Fleisch an!  
5. Bring das Essen zur Essensausgabe!
- 17 2. Spülstraße, 3. Servierwagen, 4. Rührmaschine, 4. Essensausgabe
- 18 richtig: 2, 4
- 19 die Kochmütze, die Kochjacke, der Kochkessel, das Kochbuch; die Rührmaschine, die Vakuumaschine, die Kaffeemaschine, die Pommesmaschine

## Lektion 4

- 1 4 Pizza, 1 Hamburger, 2 Gemüsesuppe, 3 Kartoffelsalat

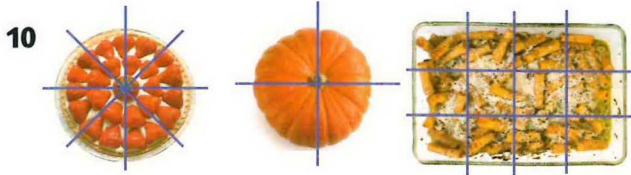
- 3 richtig: 2, 4

- 6 1. ein Brötchen mit Aufschnitt belegen, 2. Teig mit den Händen kneten, 3. Muffins im Ofen backen, 4. die Milch kurz aufkochen, 5. das Essen mit Weißwein ablöschen, 6. den Brokkoli dünsten, 7. die Schnitzel mit Ei und Mehl panieren, 8. den Fisch in der Pfanne braten

- 7 2 in Stücke, 5 in Würfel, 1 in Ringe, 4 in Streifen

- 8  $\frac{1}{4}$ : eine viertel Pizza  
 $\frac{1}{2}$ : eine halbe Pizza  
 $\frac{3}{4}$ : eine dreiviertel Pizza

- 9  $\frac{1}{2}$  in zwei Stücke schneiden – halbieren  
 $\frac{1}{4}$  in vier Stücke schneiden – vierteln  
 $\frac{1}{8}$  in acht Stücke schneiden – achteln



10

Schäl kleine Kartoffeln. Koch die Kartoffeln. Brat / Brate Zwiebeln an. Wärm Würstchen auf. Mach Soße aus Öl und Kräutern.

11 Milligramm: mg  
Gramm: g  
Kilogramm: kg  
Päckchen: Pck.

Milliliter: ml  
Liter: l  
Teelöffel: TL  
Esslöffel: EL

14

Kilogramm	Gramm
1 kg	1000 g
½ kg	500 g
¼ kg	250 g
¾ kg	750 g
1½ kg	1500 g

Liter	Milliliter
1 l	1000 ml
½ l	500 ml
¼ l	250 ml
¾ l	750 ml
1½ l	1500 ml

16 richtig: Bohnen, Brühe, Petersilie

22 richtig: 3, 4

23 2. dünsten, 3. panieren, 4. braten, 5. ablöschen, 6. kneten, 7. belegen

24 a) Man hackt Zwiebeln. Man schneidet Tomaten und Schinken. Man würzt die Soße mit Salz und Pfeffer. Man backt die Pizza im Ofen.

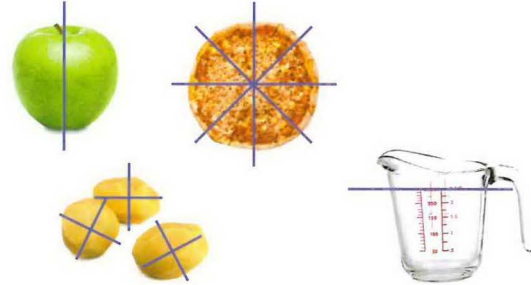
b) Man schält kleine Kartoffeln. Man kocht die Kartoffeln. Man brät Zwiebeln an. Man wärmt Würstchen auf. Man macht Soße aus Öl und Kräutern.

25 a) Schneiden Sie Tomaten und Schinken. Würzen Sie die Soße mit Salz und Pfeffer. Backen Sie die Pizza im Ofen.

Schneide Tomaten und Schinken. Würz die Soße mit Salz und Pfeffer. Back die Pizza im Ofen.

b) Schälen Sie kleine Kartoffeln. Kochen Sie die Kartoffeln. Braten Sie Zwiebeln an. Wärmen Sie Würstchen auf. Machen Sie Soße aus Öl und Kräutern.

26



## Bildwörterbuch zu Lektion 3 und 4

linke Seite:

die Suppenkelle, die Zange, die Reibe der Schneebesen, das Backblech, der Pfannenwender  
der Dosenöffner, das Sieb, der Mixer der Kochkessel, die Pommessmaschine, der Heißluftofen  
die Rührmaschine, die Spülstraße, das Abnahmeband

rechte Seite:

die Petersilie, die Brühe, der Schnittlauch ..., in Würfel schneiden, in Scheiben schneiden  
in Ringe schneiden, kneten, aufkochen belegen, dünsten, ablöschen  
panieren, braten, backen

## Lektion 5

2 Geburtsdatum: Wann sind Sie geboren?  
Wohnort: Wo wohnen Sie?  
Familienstand: Sind Sie ledig oder verheiratet?  
Herkunftsland: Woher kommen Sie?  
Beruf: Was sind Sie von Beruf?

5 richtig: 1, 3

6 richtig: Name und Vorname, Geburtsdatum, Adresse, Beruf



- 7** nicht hygienisch: mit langen Fingernägeln, mit Nagellack, mit Schmuck und Uhr, Wunde ohne Pflaster, Hände ohne Seife waschen, ohne Kopfbedeckung
- 8** 1. Desinfizieren Sie sich bei Arbeitsbeginn die Hände. 2. Für eine Wunde brauchen Sie ein gutes und wasserdichtes Pflaster. 3. Husten und niesen Sie in die Armbeuge.
- 12** Bild 1: gründlich Hände waschen  
Bild 2: Handschuhe tragen  
Bild 3: einen Mundschutz tragen  
Bild 4: Rauchen verboten  
Bild 5: Schmuck tragen verboten  
Bild 6: Hunde verboten  
Bild 7: Feuerlöscher  
Bild 8: Notausgang  
Bild 9: Erste Hilfe
- 13** Verbote: 6, 5; Notfall: 9, 7, 8; Hygiene: 3, 2, 1
- 15** richtig: 1. muss sich krankmelden, 2. am ersten Tag, 3. am dritten Tag, 4. der Arzt
- 16** Die Krankmeldung heißt offiziell „Arbeitsunfähigkeitsbescheinigung“.
- 17** 2. Geburtsdatum, 3. Familienstand, 4. Krankmeldung, 5. Arbeitsvertrag
- 18** 1. Wunde, 2. Pflaster, 3. sauber, 4. Seife, 5. Mundschutz, 6. Armbeuge, 7. Hygiene
- 19** Rauchverbot, Feuerlöscher, Notausgang
- 21** 1. das Desinfektionsmittel, 2. die Krankmeldung, 3. die Handschuhe, 4. das Gesundheitszeugnis, 5. der Feuerlöscher, 6. der Familienstand

## Grammatik

### Das Verb

du schälst, er / sie schält, wir schälen, ihr schält, sie / Sie schälen

- 1** ich backe, du backst, er / sie backt, wir backen, ihr backt, sie / Sie backen

ich belege, du belegst, er / sie belegt, wir belegen, ihr belegt, sie / Sie belegen

ich mache an, du machst an, er / sie macht an, wir machen an, ihr macht an, sie / Sie machen an

ich koche auf, du kochst auf, er / sie kocht auf, wir kochen auf, ihr kocht auf, sie / Sie kochen auf

### Das Verb auf Position 2

- 1** Anton trägt eine Schürze. Die Küchenhilfe belegt Brötchen. Der Brokkoli kommt in den Heißluftofen.
- 2** Wo ist der Servierwagen? Wie belegen wir die Brötchen? Wann servierst du den Nachtisch?

### Das Verb auf Position 1

du schälst → Schäl! Schälen Sie!  
du kochst → Koch! Kochen Sie!

- 1** Schäl Kartoffeln! Hack die Zwiebeln!
- 2** Ist das Gericht vegetarisch? Hast du einen Schneebeesen?

### Das Nomen: Komposita

- 1** 1. die Kochmütze, 2. das Haarnetz, 3. die Pommesmaschine, 4. der Servierwagen, 5. die Krankmeldung
- 2** das Hackfleisch, das Rindfleisch, das Schweinefleisch;  
das Fleischmesser, die Fleischwurst, der Fleischsalat



## Bildquellen

Fotolia, New York: (sonyakamoz), 30.1; (Alexander Rath), 45.1; iStockphoto, Calgary, Alberta: (Thomas Demarczyk), 31.4, 39.9; (FotoCuisinette), 31.5, 39.12; Philipps-Universität, Marburg: (Florian Thaller), 4.1, 5.1, 5.2, 12.1, 20.3, 22.2, 30.5, 35.1, 40.1, 44.1; (Ruth Albert), 6.4, 6.6, 14.6, 14.7, 17.7, 19.1, 19.2; (Olga Nikoliai), 4.2, 8.2, 8.3, 8.4, 8.5, 8.6, 10.1, 11.1, 11.2, 11.3, 13.2, 13.4, 13.5, 14.1, 14.2, 14.3, 19.3, 20.1, 20.2, 21.4, 21.5, 21.7, 21.8, 21.9, 24.1, 24.2, 24.3, 24.4, 24.5, 24.6, 24.7, 26.1, 28.1, 28.2, 28.3, 28.4, 32.1, 32.2, 32.3, 32.4, 32.5, 38.10, 38.11, 38.12, 38.13, 38.14, 38.15, 39.4, 39.5, 39.6, 39.7, 42.13, 42.14, 43.1, 44.4; (Susanne Krauß), 14.5, 17.4, 17.6; (Liang He), 16.2, 17.1, 21.11; (Anne Heyn), 17.8; (Maren Beneke), 41.1, 41.2, 42.5, 44.2, 44.8, 44.10, 46.2, 46.3; (Frauke Teeper), 42.1, 42.2, 42.3, 42.4, 42.7; (Judith Reisewitz), 42.11, 44.9; Shutterstock, New York: (Rommel Canlas), U1; (Lucie Lang), 7.8; (Kondor83), 13.1, 21.6; (Kosoff), 13.10; (NEGOVURA), 15.9; (Liudmyla Marykon), 15.10; (antoshkaforever), 15.11; (file404), 15.12; (Mr.Creative), 15.13; (Piter Kidanchuk), 15.14; (Iryna Denysova), 30.2; (Whiteaster), 30.3; (Anetlanda), 31.7, 39.13; (ericlefrancais), 37.4, 63.7; (Charles B. Ming Onn), 43.4; (Walther S), 44.3; Thinkstock, München: (karandaev), 6.1, 7.2, 13.7, 20.3, 21.2, 23.2, 38.3; (Dave King), 6.2, 20.4; (popovaphoto), 6.3, 20.5; (serezniy), 6.5, 20.7; (alengkadr), 7.1, 20.6; (Picsfive), 7.3; (Pavel Hlystov), 7.4, 20.8; (Andrey\_Kuzmin), 7.5; (-slav-), 7.6; (zozzzzo), 7.7; (Pincarel), 7.9; (Michael Blann), 8.1; (piovesempre), 9.1, 17.4, 20.11; (antpk), 9.2, 20.14; (kitzcorner), 9.3, 20.10; (german-images), 9.4, 20.13; (thodonal), 9.5, 20.9; (PRUDENCIOALVAREZ), 9.6, 20.12; (Zedcor Wholly Owned), 9.7; (Danilin), 9.8; (Riccardo\_Mojana), 9.9; (vikif), 9.10, 14.11; (Boarding1Now), 12.1; (Howard Shooter), 13.3; (David De Lossy), 13.6; (aniil Kirillov), 13.8, 21.1; (Visivasnc), 13.9, 21.3; (Eric Gr), 34.5, 39.3; (Laborer), 14.12; (scottlitt), 15.1, 21.13; (EdnaM), 15.2; (Leve), 15.5; (Volosina), 15.7; (jorge-imstock), 15.8, 21.14; (payphoto), 16.1, 17.2; (palomares), 17.3; (sodapix sodapix), 22.1; (A\_Pobedimskiy), 23.1, 38.8; (-), 32.11, 38.4, 39.8, 63.1; (ra3rn), 23.7, 38.7; (Robinmaby), 23.8, 38.5; (Denis), (BernardaSv), 31.3, 39.15; (leszekglasner), 31.6, 39.11; (etitarenko), 31.8; (angorius), 32.12, 63.2; (ivanmateev), 32.13, 63.3; (Edster1980), 34.1; (zele), (queue), 35.2; (Marek Mnich), 35.3; (Pavlo\_K), 37.1, 63.4; (Coprid), 37.3, (-), (akiyoko), 43.2; (seabarnes), 43.3; (Ruslan Olinchuk), 44.5, 44.6, 44.7, 46.1

# Einstieg Beruf

Erste Schritte in die deutsche Sprache

**Übungsheft für das Berufsfeld Küche**

**Einstieg Beruf unterstützt Erwachsene und junge Erwachsene bei ihren ersten Schritten auf dem Arbeitsmarkt in Deutschland und bietet einen einfachen Einstieg in die deutsche Sprache.**

- Vermittelt berufsspezifischen Wortschatz
- Trainiert grundlegende Kommunikationssituationen am Arbeitsplatz und fördert praxisnah den Dialog
- Bereitet auf den Berufsalltag vor und hilft, Handlungsanweisungen zu verstehen und auszuführen
- Verbessert die Lesekompetenz durch einfache kurze Lesetexte

Auch für die Berufsfelder Bau, Lager und Reinigung erhältlich.



Alle Komponenten und kostenlose Materialien:  
[www.klett-sprachen.de/einstieg-beruf](http://www.klett-sprachen.de/einstieg-beruf)

ISBN 978-3-12-676166-6



9 783126 761666