



7. Mahlzeiten

Ein richtiger Tag beginnt nach dem Aufstehen mit dem Frühstück. Es ist gesund, wenn man nicht mit leerem Magen von zu Hause weggeht. Man kann belegtes Brötchen, Cornflakes, Müsli oder Backwaren essen. Dazu trinkt man meistens Kaffee, Kakao, Milch oder Tee. Trotzdem gibt es viele Menschen, die morgens nichts essen und trinken. Mit viel Stress verbunden kann das schnell zu einem Magengeschwür führen.

Die Hauptmahlzeit ist das Mittagessen. Da isst man mehrere Gänge: eine Suppe, ein Hauptgericht und manchmal auch einen Nachtisch. An Werktagen isst man in der Kantine zu Mittag.

Zum Mittagessen decken wir den Tisch immer besonders schön. Wie wir den Tisch decken, hängt davon ab, aus wie vielen Gerichten das Mittagessen besteht. Zuerst kommt die Tischdecke. Den tiefen Teller für die Suppe stellen wir auf den flachen Teller. Das Besteck legen wir von außen nach innen. Rechts legen wir den Löffel, zwischen den Löffel und den Teller kommt das Messer. Links neben den Teller legen wir die Gabel. Die Gläser stellt man vor den Teller. Zu den verschiedenen Getränken braucht man andersförmige Gläser. Vor den Teller kommt auch noch die Tortengabel. Unter das Besteck kommt die Serviette. Wenn man den Tisch für festliche Anlässe besonders geschmackvoll decken möchte, kann man Kerzen und Blumen auf den Tisch stellen.

Die dritte Mahlzeit ist das Abendessen. Viele Familien essen dann gemütlich zusammen am schön gedeckten Tisch, besprechen die Ereignisse des Tages. Wenn die Familienmitglieder kein richtiges Mittagessen hatten, dann essen sie meistens abends etwas Warmes. Das bedeutet für die berufstätigen Mütter zwar mächtig viel Arbeit, aber viele nehmen sich gern die Zeit dafür, um ihre Familie gesund zu ernähren.

Am Wochenende sieht das allerdings anders aus. Da isst die Familie auch morgens zusammen. Man kann schön die Arbeiten verteilen: wer den Tisch deckt, wer das Essen zubereitet, wer den Tisch abräumt und wer den Abwasch macht. Viele Männer sind der Meinung, dass das eine Frauenarbeit ist. Aber es gibt immer mehr Männer, die gerne kochen und damit das Leben ihrer Gattin erleichtern.

Wenn ein Familienfest bevorsteht, kann man das in einem Restaurant feiern. Das kostet zwar mehr, aber die Arbeit nimmt einem dann das Personal ab. Vorher ist es empfehlenswert, einen Tisch für die Familie reservieren zu lassen, damit es nicht vorkommt, dass man hingeht und keinen freien Tisch im Lieblingsrestaurant findet. Das kann ärgerlich sein und der Familie die Stimmung verderben. Wenn man ankommt, wählt man einen Tisch aus. Bei Reservierungen muss man beim Ober nach dem Tisch fragen. Wenn man Platz genommen hat, bringt der Kellner die Speisekarte, und fragt, was man trinken möchte. Auf der Speisekarte sind Vorspeisen, Suppen, Hauptgerichte wie Frischgebratenes, Fleisch- und Fischgerichte, Nudeln, und Desserts wie Eis, Palatschinken oder Obstschalen zu finden. Wenn man gewählt hat, muss man meistens eine halbe Stunde warten, bis alles serviert wird. Am Ende bezahlt man die Rechnung und gibt dem Kellner etwa 10 Prozent Trinkgeld, wenn einem das Essen und die Bedienung gefallen hat.



1. Wann essen Sie Frühstück und was?
2. Nehmen Sie ein Pausenbrot in die Schule mit?
3. Wo bekommen Sie Ihr Mittagessen?
4. Wie schmeckt Ihnen die Kost in der Schule?
5. Und am Wochenende?
6. Um wieviel Uhr isst Ihre Familie zu Abend?
7. Haben Sie ein Lieblingsgericht?
8. Können Sie selbst kochen?
9. Wie machen Sie einen Tee?
10. Welche Teesorten trinkt Ihre Familie gern?
11. Wenn Sie kochen, nehmen Sie dann ein Kochbuch, fragen Sie Ihre Mutter oder wie machen Sie das?
12. Laden Sie manchmal Ihre Freunde ein? Gibt es dann immer ein warmes Essen?
13. Was ist typisch für die ungarische Küche?
14. Was für Folgen haben die ungarischen Essgewohnheiten?
15. Was essen Sie gern als Dessert?
16. Gibt es typische Gerichte je nach Jahreszeiten?
17. Was wird an besonderen Festtagen angeboten?
18. Wie decken Sie den Tisch zu festlichen Anlässen?
19. Gehen Sie oft in ein Restaurant?
20. Wie spricht man die Bedienung im Restaurant an?
21. Wozu dient die Serviette und wie soll man damit umgehen?
22. Wie fängt man mit dem Essen an?
23. Was sagt man vor dem Trinken?
24. Wie serviert der Kellner im Restaurant den Wein?
25. Darf man mit Wein und Bier anstoßen?
26. Was versteht man unter guten Tischmanieren?
27. Welche Speisen darf man mit der Hand essen?
28. Ziemt es sich, auf der Straße zu essen?
29. Gehen Sie gern in ein exotisches Restaurant?
30. Was für ausländische Restaurants gibt es in Ihrem Wohnort?
31. Wenn Sie in ein Restaurant gehen, was ist Ihnen am wichtigsten: der Preis, die Gerichte, die Bedienung oder die Sauberkeit?
32. Gehen Sie manchmal auch in ein Selbstbedienungslokal?
33. Essen Sie gern Hamburger oder ähnliches „Junk-Food“?
34. Haben Sie schon mal Essen per Telefon bestellt?
35. Es gibt immer mehr Vegetarier. Warum?
36. Was für eine Meinung haben Sie über vegetarische Ernährung?
37. Viele junge Frauen leiden an Bulemie oder Anorexie. Warum?
38. Viele kaufen gefrorene oder vorgekochte Gerichte. Was halten Sie von diesen Gerichten?
39. Früher hat die ganze Familie zusammen gegessen. Warum ist es heute schwieriger und was könnte man dagegen tun?
40. Was bedeutet für Sie die gesunde Ernährung?
41. Was ist typisch für die deutsche Küche?
42. Was trinken die Deutschen am liebsten?
43. Wie schmeckt den Deutschen die ungarische Küche?
44. Und den Ungarn die deutschen Speisen?



1. Ich frühstücke zwischen 7 und halb 8 Uhr. Meistens esse ich eine Scheibe Brot mit Aufschnitt, Wurst oder Käse und trinke eine Tasse Tee oder Kakao.
2. Nein, wir haben in der Schule nämlich ein Büfett, eigentlich einen kleinen Laden, wo man Brötchen, Gebäck, Kuchen, Schokolade und Erfrischungsgetränke kaufen kann.
3. Zu Mittag esse ich in der Schule. Das Mensaessen schmeckt nicht besonders gut, aber es steht nach dem Unterricht sofort zur Verfügung.
4. Nicht so gut, aber es ist noch immer besser als nichts zu essen. Ich mag am liebsten die Nudelgerichte bzw. das Gemüse, bei diesen Speisen kann man eigentlich nichts falsch machen.
5. Am Wochenende esse ich natürlich zu Hause. Dann fragt uns meine Mutter, was wir essen wollen und kocht immer die „bestellten“ Speisen.
6. Es hängt davon ab, wer wann nach Hause kommt. Wenn ich Sport habe, bin ich erst gegen 8 Uhr zu Hause, da esse ich meistens etwas Kaltes, denn die anderen haben schon zu Abend gegessen.
7. Ja, mein Lieblingsessen sind Palatschinken, davon kann ich eine große Menge essen.
8. Nur ganz wenig. Ich kann Rühreier machen, Tee kochen und Palatschinken backen. Außerdem mag ich die Gerichte, wo man Gemüse, Fleisch und Reis in eine Schüssel legt und im Backofen überbäckt.
9. Ich stelle zuerst eine Teekanne auf den Herd und warte, bis das Wasser aufkocht. Inzwischen bereite ich eine Tasse, Zucker und Zitrone vor. Ich lege einen Teefilter oder ein Teeei mit Teeblättern in die Tasse und übergieße ihn bzw. sie mit kochendem Wasser.
10. Mein Vater mag vor allem Pfefferminztee, meine Mutter den Früchtetee. Ich trinke gern eine Teesorte mit Karamellgeschmack und mein Bruder trinkt schwarzen Tee mit Milch gern.
11. Ich sehe mir die meisten Tricks bei meiner Mutter ab. Wenn etwas nicht klar ist, frage ich meine Mutter. Das geht aber dann nicht, wenn ich als Überraschung etwas kochen will, dann frage ich die Mutter meiner Freundin.
12. Nein, wenn ich meine Freunde einlade, dann gibt es vor allem etwas zum Trinken. Wenn wir später Hunger bekommen, dann machen wir einige Brote, z. B. Schmalzbrote mit Zwiebeln oder Butterbrote.
13. Die ungarische Küche ist ziemlich fett und reichhaltig. Die typischen Gerichte (Gulasch z. B.) werden mit viel Fett und Paprika – oft scharf – gekocht. Sehr gut sind die verschiedenen Gebäcke, wie Strudel und Torten.



14. Die traditionellen ungarischen Speisen sind ungesund, infolgedessen haben viele Übergewicht und viele leiden an Herzkrankheiten oder an zu hohem Blutdruck.
15. Ich esse gern Obstkuchen, Strudel oder verschiedene Puddingsorten. Im Sommer esse ich gern Eis, vor allem Zitrone, Kirsche, Karamell und Tiramisu oder Parfe. Torte esse ich ungern, aber meine Mutti bäckt leckere Joghurttorte mit vielen Früchten, die ich sehr mag.
16. Im Sommer isst man viel Obst (auch Obstsuppen) und viel frisches Gemüse. Eis ist natürlich auch typisch für den Sommer. Im Winter isst man meistens kalorienhaltige Gerichte wie gefülltes Kraut, und weil da auch geschlachtet wird, viel Wurst und Leberwurst.
17. Zu Weihnachten gibt es in Ungarn in den meisten Familien Fisch und Mohnkuchen, viele kochen auch Kraut oder braten eine Pute. Zu Ostern isst jeder Schinken mit gekochten Eiern.
18. Wir nehmen eine schöne Tischdecke und sehr schönes Essgeschirr (ein altes Service), dann stellen wir eine Dekoration auf den Tisch und falten auch die Servietten zu einer besonderen Form.
19. Zu besonderen familiären Anlässen, z. B. am Geburtstag meiner Eltern gehen wir in ein Restaurant oder wenn wir Gäste einladen. Wir essen gern Fischsuppe, aber sie zu kochen ist ziemlich kompliziert, so gehen wir lieber in ein Fischrestaurant, wenn wir Appetit darauf haben.
20. Ruft man nach dem Kellner, bittet man den „Herrn Ober“. Den Serviererinnen ruft man meistens „Fräulein“ zu.
21. Die Servietten haben die Aufgabe, die Kleidung zu schützen oder am Schluss den Mund damit abzutupfen. Deshalb kann man sie auf den Schoß legen, damit man sich nicht bekleckert. Schöne Servietten können auch den Tisch feierlich machen.
22. Man wünscht den anderen im Allgemeinen „Guten Appetit“ und die anderen antworten mit dem Wort „Gleichfalls“.
23. Man sollte abwarten, bis der Hausherr oder die Hausherrin sein/ihr Glas nimmt und den anderen „Zum Wohl“ oder „Prosit“ zutrinkt.
24. Der Kellner gießt dem Herrn, der bestellt hat, den ersten Schluck ein und wartet, bis dieser den Wein probiert und Genehmigung zum Einschenken gegeben hat.
25. Ja, aber dafür gibt es keine festen Regeln. Das Weinglas sollte man am Stiel halten, damit es einen schönen Klang gibt. Bei einem Geburtstagsfest dürfen sogar die Kinder mit ihren Colagläsern anstoßen. Die Ungarn sagten, man durfte 150 Jahre nach der Niederschlagung des Freiheitskampfes 1848/49 nicht mit Bier anstoßen, denn die Sieger haben es so gemacht. Aber die 150 Jahre sind zum Glück schon abgelaufen.



26. Man darf den oder die Ellenbogen nicht auf den Tisch stützen, das Messer nicht in den Mund stecken oder gar ablecken usw.
27. Vor allem Brote: belegte Brote (obwohl viele Deutsche z. B. sie mit Messer und Gabel essen). Dann Würstchen, Hühnerteile mit Knochen und ohne Soße (z. B. Hühnerkeule) und natürlich Obst.
28. Gekochte Maiskolben oder Eis, die schon immer auf der Straße verkauft wurden, darf man auf der Straße essen. In der letzten Zeit isst man aber auch Hamburger oder Pizzastücke in aller Öffentlichkeit, was nicht immer schön ist, besonders wenn Salatteile runterfallen oder Tomatensoße runtertropft.
29. Ich war schon in chinesischen Restaurants, wo das Essen eigentlich sehr gut geschmeckt hat, obwohl es etwas ungewohnt und scharf war. Ich konnte mich aber bisher nicht daran gewöhnen, mit Stäbchen zu essen. Mit den Fleischstückchen geht es noch, aber beim Reis kann ich es nicht schaffen.
30. Wir haben mehrere Pizzerien mit italienischen Gerichten, zwei chinesische Restaurants, eine griechische und eine indische Gaststätte.
31. Die Auswahl und der Geschmack der Gerichte sind am wichtigsten. Wenn es nicht viel kostet und man dazu noch höflich bedient wird, ist es nur von Vorteil.
32. Vielleicht zu McDonalds oder zu Burger King, in die sogenannten Schnellimbisse gehe ich. Als ich ins Gymnasium und an die Uni ging und keine Zeit hatte, nach Hause zu gehen, suchte ich mit meinen Freunden und Studienkollegen gern Schnellimbisse auf, denn uns fiel das Lernen leichter, nachdem wir etwas Warmes gegessen hatten.
33. Nicht besonders gern, aber manchmal habe ich wirklich keine Zeit zum Essen, obwohl ich sehr hungrig bin. Dann kaufe ich mir einen Hamburger, den ich oft auf der Straße esse.
34. Eine Pizzeria bringt die Pizza gratis ins Haus, dort haben wir schon bestellt. Aber meistens ist sie schon kalt und schmeckt nicht so gut.
35. Es gibt Leute, die aus Tierliebe keine Tiere essen wollen. Verschiedene Tierkrankheiten, wie BSE oder die Hormonbehandlung von Rindern führten auch viele Menschen in diese Richtung.
36. Ich persönlich esse zwar nicht sehr viel Fleisch, aber manchmal schmeckt es mir sehr gut und ich denke, das tierische Eiweiß ist für die Gesundheit unentbehrlich.
37. Sie wollen schön und schlank bleiben, auch wenn sie sich zu Tode hungern. So essen sie sich mal voll und übergeben sich danach oder essen ganz wenig, was auch tödliche Folgen haben kann.



38. Ich mag auch Tiefgefrorenes. So kann man auch im Winter fast frisches Gemüse (Erbsen, Bohnen usw.) essen, ohne Konservierungsmittel. Eine tiefgefrorene Pizza kann auch ein ungeübter Koch im Herd warm machen, es ist also ganz einfach, aber viel kostspieliger als wenn man selbst kochen würde.
39. Heute arbeiten alle in der Familie, so ist auch die Mutter nicht zu Hause. Es ist ein glücklicher Umstand, wenn eine Großmutter vorhanden ist, die wenigstens für die Kinder täglich kochen kann. Sonst bleibt nur die Mensa in der Schule oder die Kantine im Betrieb. Ich halte es aber für wichtig, dass sich die Familie am Wochenende und möglichst auch am Abend am Esstisch zusammenfindet, denn so kann man besprechen, was am Tag oder in der Woche passiert ist.
40. Unter gesunder Ernährung versteht man heute, dass man viel Obst und Gemüse isst, denn sie enthalten Vitamine und Spurenelemente. Außerdem sollte man nicht viel Fett zu sich nehmen, denn es kann zur Verkalkung und dadurch zu Herz- und Kreislaufkrankheiten führen. Man sollte auch auf sein Gewicht achten, denn dicke Leute haben mehr gesundheitliche Probleme. Alkohol und Zigaretten sind natürlich zu vermeiden.
41. Die Deutschen essen eigentlich gut. Viel Gemüse, viel Obst steht auf dem Speiseplan, vielleicht etwas zu viel Fleisch. Die Zeiten, wo sie als „Krautfresser“ verspottet wurden, sind schon vorbei, ich glaube, in einer deutschen Familie wird viel bewusster gekocht als in einer ungarischen.
42. Kaffee. Dazu gehört der Kaffee am Frühstückstisch, im Büro, nach den weiteren Mahlzeiten und natürlich der Kaffee nach der Arbeit zu Hause mit einem Kuchen. Das ist aber nicht der starke ungarische Kaffee, sondern einer mit viel Wasser, Milch oder Sahne verlängert.
43. Sie schmeckt ihnen sehr gut, sie können nur manchmal nicht verstehen, warum sie dann in der Nacht nicht schlafen können, besonders wenn sie sich mehrmals vom Gulasch bedient haben.
44. Immer besser. Von den Älteren habe ich früher fast immer eine schlechte Meinung über die deutsche Küche gehört, aber heute erzählen viele Bekannte mit Begeisterung, was alles sie in Deutschland gekostet haben. Ich glaube, die deutsche Küche ist offen für alles und dadurch reicher geworden.

Kérdések és válaszok német nyelvből



s Abendessen,-s,- zu Abend essen (i), aß, h. gegessen	vacsora vacsorázik	frühstücken, h. (+A) e Gabel,-n r Gang,-es,-"-e	reggelizik (vmit) villa fogás
ab lecken, h. +A ab tupfen, h. +A an stoßen, stieß an, h. angestoßen mit+D	lenyál vmit letöröl/ megtöröl vmit koccint vkivel/ vmivel	s Gasthaus,-es,-"-er r Gasthof,-s,-"-e e Gaststätte,-n gebratene Kartoffeln gebratene Pilzköpfe gefülltes Kraut gekocht	vendégfogadó vendéglő vendéglő vele sült burgonya gombafejek rántva töltött káposzta főtt
r Apfel-/ Orangen- / Kirsch-/ Birnensaft, r Apfel-/ Quark- / Kirsch-/ Mohn- / Nussstrudel,-s,- r Appetit,-s arm auf den Schoß auf den Tisch stützen, h. +A bedienen, h. +A e Bedienung,-en e Beilage,-n bekleckern, h. +A belegtes Brötchen,-s,- s Besteck,-s,-e bestellen, h. +A s Bier,-s,-e e Blumenkohlsuppe,-n Bratfisch/gebratener Fisch r Cappuccino,-s,-s s Casinoei,-s,-er r Cocktail,-s,-s einen Cocktail mixen, h. r Cognac,-s,- e Cola,-s/ e Fanta / s Ginger-ale,-s s Dessert,-s,-s r Dessertteller,-s,- r Eisbecher,-s,- r Eiskaffee,-s r Eistee,-s s Erbsengemüse,-s e Erbsensuppe,-n s Erfrischungsge- tränk,-es,-e e Fischsuppe,-n r Fleischfresser,-s,- e Fleischsuppe,-n Frischgebratenes r Fruchtetee,-s s Frühstück,-es,-e	almá-/ narancs-/ meggy-/ körteléké almás/ túrós/ meggyes/ mákos/ diós rétes étvágy enyhe ölébe az asztalra tenni / támasztani kiszolgál vkit kiszolgálás köret foltot ejt vmin szendvics evőeszköz rendel vmit sör karfiolleves sült hal kapuccsinó kaszinótojás koktél egy koktélt keverni konyak kóla / Fanta/ gyömbér desszert desszerttányér fagyaltkehely jeges kávé jeges tea borsófőzelék borsóleves üdítőital halászlé húsevő húsleves frissensült gyümölcsstea reggeli	s Gemüse,-s r Genuss,-es,-"-e s Gericht,-es,-e s Getränk,-s,-e e Getränkekarde,-n e Gulaschsuppe,-n Guten Appetit! / Mahlzeit! s Ham and Eggs,-s s Hauptgericht,-es,-e r Hähnchenbraten,-s,- / gebratenes Hähnchen,-s,- helles/ dunkles / Pilsener Bier,-s,-e Hortobágyer Palatschinken e Hühnerkeule,-n r Kaffee,-s / Kaffee Espresso r Kartoffelbrei,-s / s Kartoffelpüree,-s s Kartoffelgemüse,-s r Kartoffelknödel,-s,- Kartoffelkroketten (Pl) e Kartoffelsuppe,-n r Käse,-s e Käsecke,-n / s Käsegebäck,-s e Käseplatte,-n e Käsestange,-n e Kelle,-n r Kellner,-s,- / r Ober,-s,- e Knochensuppe,-n r Knödel,-s,- mit / ohne Kohlensäure e Konditorei,-en Kornflakes (Pl) s Kürbisgemüse,-s	főzelék, zöldség élvezet étel, fogás ital italap gulyásleves Jó étvágyat! sonkás tükörtojás főétel sült csirke világos/ barna / pilseni sör Hortobágyi palacsinta csirkecomb kávé krumplipüree krumplifőzelék burgonyagombóc burgonyakroket krumplileves sajt kockasajt sajtos sütemény sajttál sajtos rúd merőkanál felszolgáló, pincér csontleves gombóc, knédli szénsavas / szénsavmentes cukrászda gabonapohely tökfőzelék

Mahlzeiten



s Lieblingssessen,-s,- / s Leibgericht,-es,-e	kedvenc étel	e Schüssel,-n	tál
r Likör,-s,-e	likőr	s Service,-s,-s	étkészlet
r Löffel,-s,-	kanál	sich an+A gewöhnen, h.	hozzászokik vmihez
e Mahlzeit,-en	étkezés	sich zusammen treffen	összetalálkozik vkivel
s Maisbier,-s,-e	kukoricasör	mit + D, traf sich	
e Maisflocken (Pl)	kukoricapehely	zusammen, i. sich	
r Maiskolben,-	kukoricacső	zusammengetroffen	
e Makkaroni (Pl)	makaróni	Somlauer Nockerl	somlói galuska
s Maronenpüree,-s	gesztenyepüré	(e) Spaghetti	spagetti
/ s Kastanienpüree		(s) Spaghetti à la	bolognai spaghetti
s Menü,-s,-s	menü, étrend	Bolognese	
s Messer,-s,-	kés	e Speise,-n	étel
e Mineralien (Pl)	ásványi anyagok	e Speisekarte,-n	étlap
s Mineralwasser,-s,-	ásványvíz	s Spiegelei,-s,-er	tükörtojás
s Mittagessen,-s,-	ebéd	s Spinatgemüse,-s	spenót köret
zu Mittag essen (i),	ebédel	s Spurenelement,-es,-e	nyomelem
aß, h. gegessen		mit Stäbchen essen	pálcikával enni
etw. (A) in den Mund	vmit a szájba tesz	(i), aß, h. gegessen	
stecken, h.		s Steak,-s,-s	bélszín
s Müsli,-s	müzli	still	szénvasmentes
s Nockerl,-s,-	galuska	r Strudel,-s,-	rétes
e Nudel,-n	tészta	e Suppe,-n	leves
s Nudelgericht,-es,-e	tésztaféle	e Suppenschüssel,-n	leveses tál
r Obstbecher,-s,-	gyümölcskehely	e Suppentasse,-n	leveses csésze
r Obstsaft,-es,-"e	gyümölcslé	r Suppenteller,-s,-	leveses tányér
s Omelett,-s,-e	omlett	r Tafelwein,-es,-e	asztali bor
r Palatschinke,-n,-n	palacsinta	r Tee,-s	tea
panierter Käse	rántott sajt	s Teegebäck,-s	teasütemény
(s) Pariser Schnitzel,-s	párizsi szelet	r Teller,-s,-	tányér
s Pausenbrot,-es,-e	iskolai uzsonna	e Tischdecke,-n	asztalterítő
r Pálinka	pálinka	e Tischmanieren (Pl)	viselkedés az asztalnál
e Pilzsuppe,-n	gombaleves	e Tomatensuppe,-n	paradicsomleves
s Pommes frites	hasábburgonya	r Topf,-es,-"e	fazék
r Pudding,-s,-e/-s	puding	e Torte,-n	torta
e Rechnung,-en	számla	r Tortenteller,-s,-	süteményes tányér
reich	dús	s Trinkgeld,-es,-er	borravaló
r Reis,-es	rizs	unentbehrlich	nélkülözhetetlen
s Restaurant,-s,-s	étterem	r Vegetarier,-s,-	vegetárius (ember)
s Risi-Pisi,-s,-	rizibizi	vegetarisch	vegetárius
r Rotwein,-es,-e	vörösbor	e Verkalkung,-en	meszesedés, vízkövesedés
r Rum,-s	rum	verlängerter Kaffee	hosszúkávé
runter tropfen, h.	lecsöpög	s Vitamin,-s,-e	vitamin
s Rührei,-s,-er	rántotta	vorhanden sein,	kéznel van
Salzkartoffeln (Pl)	sós burgonya	war, i. gewesen	
r Salzsteuer,-s,-	sószóró	e Vorspeise,-n	előétel
r Schinken,-s,-	sonka	r Wein,-s,-e	bor
r Schluck,-s,-e	korty	r Weinbrand,-es,-"e	borpárlat, konyak
r Schmelzkäse,-s	ömlesztett sajt	r Weißwein,-es,-e	fehérbor
r Schnaps,-es,-"e	snapz	s Weizenbier,-s,-e	búzasör