

MAHLZEITEN - GASTFREUNDSCHAFT

1. A: Ich freue mich sehr, Herr Mayer, Sie in Budapest begrüßen zu können. Erlauben Sie mir, Sie für heute abend in ein ungarisches Restaurant einzuladen.
B: Oh, Herr Szabó! Das ist sehr freundlich von Ihnen. Davon träume ich schon lange und schon vor meiner Abreise entschloß ich mich, unbedingt in einem Budapester Luxushotel zu Mittag oder zu Abend zu essen. Jetzt wird mein größter Wunsch erfüllt.
A: Ich habe an ein berühmtes Restaurant, den "Mathias Keller" gedacht. Dort ist es nicht so teuer wie in einem Luxushotel, aber viel stimmungsvoller. Vielleicht haben Sie schon davon gehört. Dort gibt es Zigeunermusik und ausgezeichnete ungarische Weine.
B: Wunderbar! Vielen Dank für die Einladung.
A: Dann erwarte ich Sie um 7 Uhr vor dem Hotel und wir gehen zusammen in den Keller.
2. A: Nehmen Sie bitte Platz, Herr Schmidt! Was darf ich für Sie bestellen?
B: Bitte, helfen Sie mir wählen, denn ich kenne die ungarischen Speisen nicht.
A: Ich würde Ihnen eine Fischsuppe empfehlen und als Aperitiv einen Kirschbranntwein.
B: Nein danke, ich trinke nie Alkohol und mein Magen verträgt auch die scharfen Speisen nicht.
A: Dann würde ich Ihnen eine Fleischsuppe empfehlen und als Hauptgericht Pörkölt.
B: Das nehme ich, danke!
C: Haben Sie schon gewählt?
A: Ja, bringen Sie uns bitte zweimal Fleischsuppe und Pörkölt.
A: Trinken wir danach eine Tasse Kaffee?
B: Nein danke, ich habe Gallenbeschwerden und darf deshalb keinen Kaffee trinken. Aber, wenn es möglich ist, möchte ich ein Eis als Nachtisch.
C: Ich bedaure, aber wir haben kein Eis. Ich kann Ihnen statt dessen eine Schokoladenkrem empfehlen.
B: Ja, danke!
C: Also zweimal Fleischsuppe, zweimal Pörkölt, einmal Schokoladenkrem und eine Tasse Kaffee. Darf es sonst noch etwas sein?
A: Danke, das ist alles.
C: Sie werden sofort bedient.
3. A: Liebe Frau Erdner, ich werde Ihnen jeden Tag, wenn ich von der Arbeit nach Hause komme, das Mittagessen für den nächsten Tag kochen.

MAHLZEITEN - GASTFREUNDSCHAFT

- Sie müssen dann nicht in der Gaststätte essen.
B: Das kann ich nicht annehmen Frau Toth. Sie haben viel zu tun, und ich will Ihnen nicht zur Last fallen. Mein Mann und ich können in einer Gaststätte essen oder, wenn es Sie nicht stört, koche ich selbst.
A: Das lasse ich nicht zu! Sie sind mein Gast, und ich kann nicht erlauben, daß Sie Ihre Zeit mit Kochen verbringen. Aber ich würde sehr gern für Sie kochen.
B: Sie arbeiten den ganzen Tag, und es ist viel besser, wenn ich das Essen koche. Wenn Sie nach Hause kommen, ist alles fertig und Sie können sich auch ausruhen.
A: Gut, wenn es Ihnen keine Mühe macht. Ich muß mich jetzt aber beeilen, sonst komme ich zu spät. Auf Wiedersehen!
C: Sag mal Liebling, warum wolltest du nicht, daß Frau Tóth für uns kocht? Willst du während desurlaubes die ganze Zeit in der Küche verbringen?
B: Oh nein, das geht bei mir schnell! Aber Frau Tóth kocht sehr schlecht und ich möchte nicht, daß du während desurlaubes hungern mußt. Glaub mir, es ist besser wenn ich für alle koche.
4. A: Franz! Nächste Woche feiern wir unseren zehnten Hochzeitstag. Wir würden uns freuen, wenn ihr am Samstag zum Mittagessen zu uns kommen würdet.
B: Ich gratuliere dir schon jetzt Herbert, aber ich habe eine bessere Idee. Kommt ihr doch zu uns! Dann muß deine Frau an ihrem Feiertag nicht kochen und Geschirr spülen.
A: Das ist sehr nett von euch. Meine Frau wird sich bestimmt sehr freuen. Also dann bis Samstag! Vielen Dank auch für die Einladung!
5. A: Oh, Katrin! Ich habe schon wieder große Sorgen, denn ich weiß nicht, was ich der Familie zum Abendessen vorsetzen soll. Ich will nicht kochen, denn ich habe weder Lust noch Zeit.
B: Mach dir keine Sorgen! Ich habe ein gutes und schnelles Rezept. Vermische 150 gr geriebenen Räucherkäse mit 150 gr anderem Käse. Dazu gib 2 dl saure Sahne und drei Zehen Knoblauch und stell es eine Stunde in den Kühlschrank. Auf das Brot geschmiert ist das ein ausgezeichnete Leckerbissen.
A: Vielen Dank für deine Hilfe! Hoffentlich schmeckt es meiner Familie.
6. A: Das Essen in unserer Betriebskantine ist kaum eßbar. Es gibt fast immer Gemüse und Mehlspeisen. Fleisch gibt es sehr selten. Ich überlege mir, ob ich den Betrag für das Mittagessen überhaupt einzahle.
B: Das verstehe ich nicht. Vorige Woche gab es bei uns dreimal Gemüse und immer mit Auflage. Einmal Schweinebraten mit Kartoffeln und nur einmal

MAHLZEITEN - GASTFREUNDSCHAFT

- Mehlspeise. In einer Gaststätte würde das Essen wesentlich mehr kosten und ich bin nicht sicher, ob es besser schmecken würde.
- A: Ich bin anderer Meinung. In der Kantine kostet ein Mittagessen 65 Ft und ich glaube, daß ich für diesen Preis auch in einer Gaststätte einen Eintopf bekomme.
7. A: Stell dir vor, nächste Woche fahre ich für zwei Wochen ins Ausland. Ich weiß nicht, wo mir der Kopf steht! Mein größtes Problem ist, daß ich nicht weiß, was ich noch zu essen kaufen könnte. Ich habe bereits einen großen Vorrat an Konserven gekauft, aber ich habe Angst, daß sie nicht reichen. Ich nehme immer viele Konserven mit, weil ich nicht jeden Tag gekochte Kartoffeln essen möchte. Eine Reise ins Ausland ist mir immer ein Vergnügen, nur ein Problem gibt es immer, das ist das Essen.
- B: Aber Elke, man muß im Ausland doch nicht unbedingt Konserven essen. Du solltest den Wunsch haben, die Speisen des jeweiligen Landes kennenzulernen. Nicht nur in Ungarn wird gut gekocht. Ich habe jahrelang in der BRD gearbeitet, und stell dir vor, wieviel Konserven ich hätte mitnehmen müssen! In Italien, wo ich zwei Monate lang gearbeitet habe, aß ich täglich im Lokal. Sogar in der Türkei haben mir die Speisen sehr gut geschmeckt. Ich würde dir vorschlagen, keine Konserven mehr zu kaufen, sondern die Speisen im Restaurant zu probieren.
- A: Vielleicht hast du recht. Diesmal werde ich ab und zu im Restaurant essen.
8. A: Manchmal lade ich Gäste zu mir nach Hause ein, aber lieber gehe ich in Gesellschaft. Es ist viel bequemer eingeladen zu werden. Man muß sich nicht stundenlang vorbereiten und dazu noch Geschirr spülen. Wenn man Gäste empfängt und alles sorgfältig vorbereiten will, braucht man viel Zeit und Mühe. Man muß die Gäste bedienen und hat wenig Zeit, sich zu unterhalten.
- B: Ich bin anderer Meinung! Mir macht es Spaß, Gäste einzuladen und ihnen etwas besonderes anzubieten.
- A: Macht es dir Spaß, den ganzen Tag in der Küche zu verbringen ?
- B: Das nicht, aber heutzutage hat man die Möglichkeit, verschiedene schmackhafte, kalte Platten zu kaufen, bzw. zu bestellen. Ich bestelle z.B. oft kalte Platten im Lebensmittelgeschäft um die Ecke. Man muß sie zwei Tage vorher bestellen, und die bestellten Waren werden den ständigen Kunden sogar ins Haus geliefert. Wenn du oft Gäste hast, kannst du sogar Kunststoffteller kaufen, die du nachher wegwerfen kannst.
- A: Das ist ein guter Vorschlag, den ich das nächste Mal sicher ausprobieren werde. Vielen Dank!
9. A: Ich bin vollkommen ratlos, weil mein Kind keinerlei Gemüse ißt. Dabei ist Gemüse so gesund und enthält viel Vitamine. Mein Kind würde am

MAHLZEITEN - GASTFREUNDSCHAFT

- liebsten nur Palatschinken essen. Kannst du mir einen Rat geben, was ich machen soll?
- B: Vielleicht müßtest du der Geschmack der Speisen ändern oder vielleicht andere Gewürze verwenden. Dann würde dein Kind vielleicht lieber essen.
- A: Bei jedem Essen gibt es Ärger. Ich muß mein Kind direkt zwingen, etwas von dem zu essen, was ich gekocht habe.
- B: Es ist nicht richtig, wenn du das Kind zwingst alles zu essen. Auch dann nicht, wenn es gesund ist.
- A: Danke für deinen Rat, ich werde versuchen, besser zu würzen. Vielleicht habe ich Erfolg!
10. A: Hallo! Guten Tag!
- B: Hallo, hier Moulin Rouge. Was wünschen Sie bitte?
- A: Ich möchte einen Tisch mit sechs Plätzen für Freitag abend reservieren lassen.
- B: Ja, mein Herr, wir haben gerade noch sechs Plätze frei.
- A: Was kostet eine Eintrittskarte?
- B: 400 Ft.
- A: Sind im Preis Essen oder Getränke inbegriffen?
- B: Nein, mein Herr, Speise und Getränke müssen Sie extra zahlen.
- A: Können Sie mir bitte sagen, wann das Programm beginnt?
- B: Es gibt täglich zwei Programme. Um 22 Uhr und um Mitternacht. Für welches möchten Sie die Plätze reservieren lassen?
- A: Für 22 Uhr bitte. Kann man vor dem Programm etwas essen?
- B: Ja, natürlich! Wir können Ihnen leichte Salate und italienische Speisen servieren. Also 6 Plätze für Freitag abend um 22 Uhr. Würden Sie mir bitte Ihren Namen sagen?
- A: Hajdu ist mein Name.
- B: Ich habe mir alles notiert. Für Freitag abend 22 Uhr, sechs Plätze.
11. A: Kann ich bei Ihnen ein Buch mit Rezepten für Schlankheitskuren kaufen?
- B: Es tut mir leid, aber zur Zeit haben wir kein dementsprechendes Buch. Aber nächste Woche bekommen wir neue Bücher herein. Es soll eine Neuauflage mit Kalorietabellen dabei sein und außer Rezepten auch nützliche Ratschläge für Schlankheitskuren enthalten. Jetzt aber kann ich Ihnen ein anderes Buch empfehlen, welches auch im Zeichen der Reformküche geschrieben wurde. In diesem Buch gibt es viele Rezepte mit Soja, was ja bekanntlich sehr gesund ist.
- A: Ich bin kein Freund von Soja.
- B: Dann haben Sie sicher noch keine gut zubereitete Speise mit Soja gegessen oder sie war nicht gut gewürzt. Glauben Sie mir, wenn Sie den Rat dieses Buches befolgen, werden Sie nicht enttäuscht.
- A: Danke, ich werde Ihren Rat befolgen. Bitte packen Sie mir das Buch ein.

MAHLZEITEN - GASTFREUNDSCHAFT

12. B: Was wünschen Sie bitte?
 A: Einen Moment bitte, ich bin noch beim Wählen. Ich möchte ... hm... vielleicht etwas ungarisches. Was könnten Sie mir empfehlen?
 B: Ich würde Ihnen die Spezialität des Chefs und zwar Kesselgulasch empfehlen.
 A: Woraus besteht dieses Kesselgulasch?
 B: Aus Rindfleisch, Kartoffeln, Zwiebeln und typischen ungarischen Gewürzen, wie Paprikapulver.
 A: Gut, dann nehme ich einmal Kesselgulasch bitte.
 B: Und Sie mein Herr? Was darf ich Ihnen bringen?
 C: Bitte nichts scharfes!
 B: Dann empfehle ich Ihnen Erbsengemüse mit Auflage. Was möchten Sie trinken?
 A: Bitte ein Mineralwasser und eine Tasse Kaffee.
 C: Was für Rotweine können Sie empfehlen?
 B: Ich kann Ihnen Erlauer Stierblut oder Soproner Blaufränkischen anbieten.
 C: Dann bitte 2 dl Erlauer Stierblut.
 B: Danke, Sie werden sofort bedient.
13. A: Hallo Kati, ich möchte dich zu meiner Geburtstagsfeier am Samstag abend einladen. Vorher gebe ich ein Abendessen. Ich würde mich sehr freuen, wenn du meine Einladung annimmst.
 B: Danke, das ist sehr nett von dir und ich bedanke mich für die Einladung. Hoffentlich ist János nicht zu Hause, weil er beim Trinken nie weiß, wann er genug hat. Er hat uns dadurch die Laune schon zu oft verdorben.
 A: Sei beruhigt, er ist ins Ausland gefahren und bleibt auch nächste Woche dort. Also dann bis Samstag!
 B: Du kannst mit mir rechnen. Tschüß.
14. A: Herr Ober, bitte zahlen!
 B: Eine Gemüsesuppe und einmal Mailandische Makkaroni. Das macht 185 Ft.
 A: Wie ist denn das möglich? Wenn die Suppe 45 Ft und die Makkaroni 110 Ft kosten, macht das 155 Ft.
 B: Sie irren sich, die Suppe kostet 55 Ft und die Makkaroni kosten 130 Ft. Das macht zusammen 185 Ft.
 A: Aber Herr Ober! Sehen Sie bitte in der Speisekarte nach! Glauben Sie, daß ich nicht rechnen kann?
 B: Regen Sie sich nicht auf! Ich rufe sofort den Chef.
 C: Guten Tag! Ich habe gehört, was passiert ist. Der Ober hat gut gerechnet. Die Preise wurden gestern erhöht. Entschuldigen Sie, wir haben vergessen die Speisekarte auszutauschen. Der Ober hat einen Fehler gemacht, indem er Ihnen nicht die neue Karte gab. Entschuldigen Sie bitte.

MAHLZEITEN - GASTFREUNDSCHAFT

15. A: Herr Ober! Ich möchte zahlen.
 B: Einen Augenblick bitte, ich komme sofort. Bitte, hier ist die Rechnung. Das macht zusammen 240 Ft.
 A: Darf ich die Rechnung sehen? Fleischsuppe 50 Ft, Wiener Schnitzel 150 Ft und das Bier 40 Ft. Das macht 240 Ft. Alles ist in Ordnung. Bitte, 270 Ft, der Rest ist für Sie.
 B: Ich danke, mein Herr. Auf Wiedersehen!
16. A: Was für Dämpfe! Sag mir bitte, wie bereitet man das Kesselgulasch zu? Was für Gewürze braucht man dazu? Ich möchte es zu Hause kochen, aber ich glaube, manche Gewürze kann man bei uns nicht kaufen. Deshalb möchte ich sie hier besorgen.
 B: Ich gebe dir sehr gern das Rezept. Hier sind die Zutaten für 4 Personen: 300 gr Rind- oder Schweinefleisch, 150 gr Suppengrün, 500 gr Kartoffeln, Zwiebeln, Salz, Paprikapulver, Kümmel, etwas Lorbeerblatt, 2 Eßlöffel Öl oder 30 gr Schmalz. Wir schneiden das Fleisch in Würfel, bräuen die feingehackte Zwiebel in Schmalz oder in Öl, geben das Fleisch und das scharfe Paprikapulver dazu, salzen und gießen mit Wasser auf. Wenn das Fleisch halb gar ist, wird das zerkleinerte Suppengrün dazugegeben. Wenn das Fleisch dann fast gar ist, werden die Kartoffeln dazugegeben und das ganze wird auf kleiner Flamme gar gekocht.
 A: Vielen Dank, ich habe alles aufgeschrieben. Die Gewürze kaufe ich hier und zu Hause überrasche ich meine Gäste.
17. A: Herr Ober! Diese Suppe ist ganz kalt und hat keinen Geschmack. Bitte, bringen Sie eine andere, sonst muß ich Sie bitten, den Chef zu rufen.
 B: Entschuldigen Sie bitte! Sie haben recht, die Suppe ist kalt. Ich bringe Ihnen sofort eine andere. Ich bitte noch einmal um Entschuldigung, es wird nicht wieder vorkommen.
18. A: Guten Tag! Ich möchte Sie um Rat bitten. Ich will meine Familie zu Weihnachten mit einer Mikrowelle überraschen. Ein Freund hat mir gesagt, daß eine Mikrowelle sehr praktisch ist, aber ich kann nicht entscheiden, welche die beste ist. Könnten Sie mir helfen?
 B: Ja, natürlich. Wissen Sie, daß die Mindestleistung der Mikrowelle 500 W sein sollte? Deshalb würde ich Ihnen die von Philips empfehlen.
 A: Gut. Und wozu kann man die Mikrowelle benutzen?
 B: Sie können in der Mikrowelle tiefgekühlte Speisen auftauen, aber auch Kaffee oder einen Teller mit Essen schnell wärmen. Es ist wichtig zu wissen, daß in der Mikrowelle keine Metallgegenstände verwendet werden dürfen.
 A: Vielen Dank für die Auskunft, dann nehme ich diese hier.

MAHLZEITEN - GASTFREUNDSCHAFT

19. A: Georg, wir müßten unsere Küche modernisieren. Unsere sämtlichen Küchengeräte sind altmodisch, unpraktisch, wenn sie überhaupt funktionieren. Zum Beispiel brauchen wir unbedingt eine Mikrowelle. Damit geht das Kochen viel schneller und es ist jetzt große Mode, eine Mikrowelle zu besitzen. Außerdem brauchen wir einen neuen Gasherd, weil der alte oft nicht in Ordnung ist und ihn zu reinigen lohnt sich auch nicht mehr.
- B: Aber Trude ...
- A: Es wäre auch ein Tiefkühlschrank notwendig. Dann müßte ich nicht jeden zweiten Tag zum Fleischer gehen und wenn wir Gäste haben, können wir gleich servieren. Und bei Inge habe ich eine Spülmaschine gesehen! Kannst du dir vorstellen, wieviel Zeit sie dadurch spart?
- B: Hör mal zu Trude, alles was du aufgezählt hast, könnten wir gut gebrauchen. Aber es kostet eine Menge Geld und soviel Geld haben wir jetzt nicht. Wir müssen den neuen Wagen anzahlen. Oder hast du das vergessen? Es bleiben uns etwa 60.000 Ft übrig. Du mußt entscheiden, was von den Sachen wir am nötigsten brauchen. Wir können nicht alles auf einmal kaufen.
- A: Schade, aber du hast recht. Dann muß ich eben nachdenken, was am wichtigsten ist.
20. A: Was möchtet ihr trinken? Kognak, Wodka, Bier oder ein Erfrischungsgetränk?
- C: Ich...
- B: Wir trinken ausschließlich Erfrischungsgetränke. Wir sind mit dem Wagen und Franz fährt.
- C: Aber Liebling! Ein-zwei Gläschen schaden wirklich nicht. Übrigens, du hast auch einen Führerschein und könntest doch auch fahren. Nur ein Glas Bier, bitte ...
- B: Nein, mit aller Bestimmtheit verbiete ich dir Alkohol zu trinken. Es könnte etwas passieren, denn das kann leicht vorkommen, wenn man trinkt. Ich habe zwar einen Führerschein, aber ich fahre sehr selten und habe keine Fahrpraxis. Und dann will ich unseren neuen Opel nicht zu Schrott fahren. Das mußt du doch verstehen! Also bitte liebe Freundin, bring uns nur Cola.
21. A: Herr Ober! Bitte, helfen Sie mir. Ich habe meine Brille zu Hause vergessen und ohne sie kann ich nicht lesen, was die Menüs enthalten.
- B: Gern, meine Dame. Menü "A" besteht aus Fleischsuppe, gefülltem Kraut und einem Apfel. Das Menü "B" besteht aus Gemüsesuppe, Naturschnitzel mit gekochten Kartoffeln und einem Stück Torte.
- A: Danke! Bitte, bringen Sie mir Menü "B"!

MAHLZEITEN - GASTFREUNDSCHAFT

22. A: Herr Ober! Könnten Sie mir bitte helfen? Ich weiß nicht, was ich bestellen soll. Ich bevorzuge die ungarische Küche, aber - wegen meines Magens - darf ich nichts Scharfes essen. Was könnten Sie mir empfehlen?
- B: Ich würde Ihnen Hühnersuppe a'la Ujhazi und Pörkölt mit Spätzle raten. Das ist sehr schmackhaft, und wir können für Sie extra mild würzen. Danach würde ich Ihnen Schomlauer Nockerln oder Doboschtorte empfehlen.
- A: Danke, bringen Sie mir bitte, was Sie empfohlen haben, jedoch ohne die Süßigkeit.
23. A: Oh, Jutta! Verbringst du auch so viel Zeit mit dem Kochen? Ich bin vollkommen fertig! Mein Mann ißt nicht gern in der Gaststätte, auch mit dem Essen in der Kantine ist er unzufrieden. Dazu kommt, daß ich jeden Abend kochen muß, weil ich ihm nie zwei Tage hintereinander das gleiche Essen vorsetzen darf.
- B: Das müßtest du nicht, wenn ihr eine Tiefkühltruhe hättet. Ich verbringe nie mehr als eine halbe Stunde in der Küche, obwohl auch mein Mann sehr viel Wert auf das Essen legt. Manchmal koche ich ein ganzes Wochenende und bereite so Speisen für zwei-drei Wochen zu, lege sie in die Tiefkühltruhe und muß sie abends nur warm machen. Heutzutage kann man auch halbfertige Speisen kaufen. Versuche es auf diese Weise und du wirst viel Zeit sparen.
- A: Das ist ein guter Rat. Zuerst werde ich auf eine Tiefkühltruhe sparen und es dann so machen, wie du vorgeschlagen hast.
24. A: Lieber Herr Müller, da Sie morgen zurückfahren, dachte ich, daß wir diesen letzten Abend in einem chinesischen Restaurant verbringen sollten. Ich habe schon mehrmals dort gegessen und finde die exotische Küche ausgezeichnet.
- B: Lieber Herr Kiss, das ist zwar sehr nett von Ihnen, aber dieses Restaurant ist so weit und ...
- A: Dann könnten wir vielleicht in das türkische Restaurant gehen. Es ist hier in der Nähe und dort gibt es ausgezeichnete türkische Spezialitäten.
- B: Ja, davon habe ich schon gehört, aber dort sind die Speisen für mich zu stark gewürzt.
- A: Dann kann ich Ihnen noch das italienische Restaurant vorschlagen. Dort kann man ausgezeichnete Krebs-, Hummer-, Muschel- und Polypenspezialitäten essen.
- B: Sie sind wirklich sehr freundlich, Herr Kiss, aber ich muß morgen früh abfahren und meine Sachen sind noch nicht gepackt. Ich würde vorschlagen, daß wir uns diesen Gaststättenbesuch für das nächste Mal aufhebe.

MAHLZEITEN - GASTFREUNDSCHAFT

25. A: Guten Tag, Herr Doktor! Gott sei Dank, daß Sie da sind.
B: Guten Tag, Frau Müller! Was fehlt Ihnen denn?
A: Ich fühle mich sehr schlecht, habe 38 Grad C Temperatur, Schüttelfrost und kann an Essen gar nicht denken. Ich weiß nicht, was mit mir los ist.
B: Seit wann haben Sie diese Beschwerden?
A: Heute morgen bin ich damit aufgewacht.
B: Was haben Sie gestern gegessen?
A: Zu Mittag habe ich Pörkölt gegessen. Nachmittag machte ich einen Spaziergang, dann aß ich ein Eis und abend nur eine Scheibe Brot mit Extrawurst.
B: Ich habe das Eis oder die Extrawurst in Verdacht, denn es ist sehr warm und viele Speisen verderben schnell. Ich verschreibe Ihnen eine Arznei, die Sie dreimal täglich einnehmen müssen. Heute abend sollten Sie nur Tee ohne Zucker trinken und trockene Kekse dazu essen. Wenn es Ihnen morgen früh nicht besser geht, rufen Sie mich wieder an. Und wenn sich Ihr Zustand heute noch verschlechtern sollte, rufen Sie mich sofort.
26. A: Liebling! Für Samstag abend habe ich meinen Chef und seine Frau zum Abendessen eingeladen. Was werden wir ihnen vorsetzen? Ich dachte an eine kalte Platte mit viel Schinken und Kaviar aus dem Espresso ZÖLDFA. Außerdem möchte ich panierte Leber mit Kartoffeln zubereiten und es wäre gut, zwei Flaschen Napoleon Kognak zu kaufen. Mein Chef hat eine besondere Vorliebe für diesen Kognak.
B: Daß du deinen Chef und seine Frau eingeladen hast, finde ich gut. Aber ich will nicht ein ganzes Monatsgehalt für einen Abend ausgeben. Vielleicht könntest du etwas billigeres kochen, so daß wir die kalten Platten nicht bestellen müssen. Die zwei Flaschen Kognak sind meiner Meinung nach auch nicht notwendig. Ich glaube, daß zwei Flaschen Wein genügen.
A: Schon gut. Vielleicht hast du recht. Dann werde ich selbst etwas zubereiten und backe noch eine Obsttorte mit viel Schlagsahne.
27. A: Hallo! Ist dort Restaurant Balaton?
B: Ja, was wünschen Sie bitte?
A: Ich möchte für morgen abend gegen 7 Uhr einen Tisch reservieren lassen.
B: Es tut mir leid, aber um diese Zeit sind alle Tische besetzt.
A: Dann vielleicht für 6 Uhr oder 8 Uhr? Haben Sie um diese Zeit noch freie Plätze?
B: Nein, leider auch nicht. Nur gegen 22 Uhr werden wir wieder freie Tische haben.
A: Das ist mir zu spät. Vielen Dank! Auf Wiederhören!
A: Hallo, ist dort Restaurant Velence? Ich möchte einen Tisch für morgen abend 7 Uhr reservieren lassen.

MAHLZEITEN - GASTFREUNDSCHAFT

- C: Das ist leider nicht möglich. Wir haben eine ganze Gruppe zu Gast, deshalb sind alle Plätze besetzt.
A: Und wie steht es mit 6 Uhr oder 8 Uhr?
C: Um halb neun wird ein Tisch für 6 Personen frei. Ist es Ihnen um diese Zeit recht?
A: Ja, danke! Bitte reservieren Sie den Tisch auf den Namen Tóth.
28. A: Guten Tag! Ich möchte mich erkundigen, ob Sie ein separates Zimmer für etwa 20 Personen haben.
B: Ja, wir haben einen getrennten Raum für etwa 20-25 Personen.
A: Wird in Ihrem Restaurant Musik gemacht?
B: Ja, die Gruppe beginnt um halb fünf zu spielen.
A: Am nächsten Freitag haben wir unser Maturatreffen und wir haben uns bestimmt viel zu erzählen. Es wäre unangenehm, wenn uns laute Musik stören würde.
B: Das ist verständlich, aber in unserem separaten Zimmer kann man die Musik nicht hören und man kann sich ungestört unterhalten.
A: Danke, und was würden Sie uns als Menü vorschlagen?
B: Als Aperitif würde ich Vilmoskörte empfehlen, als Vorspeise mit Fleisch gefüllte Palatschinken a'la Hortobágy, als Hauptgericht mit Schinken gefülltes Kotelett mit Bratkartoffeln, dazu Gurkensalat. Als Nachtisch würde ich Ihnen unsere Spezialität, den Rieseneisbecher empfehlen und zum Schluß natürlich Kaffee.
A: Danke, das ist gut. Und was würden Sie an Getränken empfehlen?
B: Je fünf Flaschen Pinot Noir und Grauer Mönch. Gegen wieviel Uhr würden Sie kommen?
A: Gegen 6 Uhr. Vielen Dank! Auf Wiedersehen!
29. A: Hallo! Guten Tag! Ich möchte für morgen abend einen Tisch für 4 Personen reservieren lassen und auch das Abendessen bestellen. Es ist ein geschäftliches Abendessen.
B: Natürlich mein Herr. Wieviel können Sie für das Abendessen ausgeben?
A: Das Kontingent pro Personen beträgt 1.500 Ft. Was können Sie für diesen Preis empfehlen?
B: Als Aperitif sollten Sie Kirsch trinken. Als Vorspeise würde ich gefüllte Eier mit Mayonnaise, als Hauptgericht Schnitzel mit Pilzen und Reis, als Nachtisch Schokoladentorte mit Schlagsahne empfehlen. Danach natürlich einen Kaffee und zum Trinken Soproner Blaufränkischen.
A: Das Essen geht in Ordnung, aber was den Wein anbetrifft, bitte ich um Erlauer Stierblut, da meine Gäste diesen Wein bevorzugen.
30. A: Stefan! Ich habe eben erfahren, daß das Essen in der Kantine heute nicht besonders gut ist. Ich schlage vor, daß wir in der Mittagspause in die in der

MAHLZEITEN - GASTFREUNDSCHAFT

Nähe liegende Gaststätte essen gehen. Man kocht dort sehr gut und auch die Preise sind akzeptabel. Was meinst du dazu?

B: Das ist eine gute Idee, aber ich muß leider darauf verzichten, denn ich habe mir den Magen verdorben. Aber übermorgen, wenn es mir besser geht, bin ich gern bereit das Essen dieser Gaststätte zu probieren.