



KOMMUNIKATION IM GASTGEWERBE

FRANZÖSISCHE
KÜCHENFACHAUSDRÜCKE
IM ÜBERBLICK

GÖCKEL



PFANNEBERG

Claudia Göckel

Französische Küchenfachausdrücke im Überblick

Anwendung und Aussprache

Systematisch gegliedert nach gastronomischen Themenbereichen

Manuel de terminologie gastronomique pour cuisiniers

3. Auflage



Best.-Nr.: 04216

Dieses Werk berücksichtigt die neue deutsche Rechtschreibung.

3. Auflage 2003

ISBN 978-3-8057-0512-7

Druck 5 4

Alle Rechte vorbehalten.

Das Werk und seine Teile sind urheberrechtlich geschützt.

Jede Verwertung in anderen als den gesetzlich vorgesehenen Fällen bedarf der vorherigen schriftlichen Einwilligung des Verlages.

Jede Art der Digitalisierung ist verboten.

© 2003 by Fachbuchverlag Pfanneberg GmbH & Co., 42781 Haan-Gruiten

Umschlaggestaltung: LAYOUT Knörk, 42499 Hückeswagen

Druck: Tutte Druckerei GmbH, 94121 Salzweg b. Passau

Vorwort

Die berühmtesten Köche der Welt sind seit Jahrhunderten Franzosen. Jeder junge Koch träumt davon, eines Tages so berühmt zu sein wie Auguste Escoffier oder Paul Bocuse. Feine Küche ist für uns alle nach wie vor die französische, deren Fachsprache sich in allen Ländern (auch den englischsprachigen) durchgesetzt hat. Weltweit verwendet jeder gute Koch viele französische Küchenfachausdrücke, um Zutaten, Küchengeräte, Arbeitsvorgänge und Zubereitungsarten für Speisen zu benennen. Wer diese Ausdrücke nicht kennt, kann in keiner guten Küche arbeiten! Auch sind viele Fachausdrücke der Küche, die wir selbstverständlich wie deutsche verwenden, in Wirklichkeit französischen Ursprungs (Kasserolle, blanchieren, gratinieren, Bouillon, Krokette, Biskuit u. v. a.).

Im vorliegenden Handbuch sind die allgemein verwendeten Ausdrücke in übersichtlicher Form zusammengestellt. Das Buch soll vor allem Auszubildenden, also jungen Köchen, die nicht Französisch gelernt haben, helfen, die gastronomische Terminologie, deren Anwendung und auch deren korrekte Aussprache zu erlernen. Das Buch wendet sich aber auch an die Ausbilder in den gastronomischen Betrieben und in den Berufsschulen. Für Restaurants ist es ein übersichtliches Nachschlagewerk (nicht zuletzt wegen der korrekten Schreibweisen).

Zum Gebrauch des Buches

Das Buch **„Französische Küchenfachausdrücke im Überblick“** ist – wie der Name sagt – *kein Lehrbuch* der französischen Sprache und *kein alphabetisches Wörterbuch*; es will bewusst nur die *systematische Erlernung*, Wiederholung und Vertiefung *der international gebräuchlichen französischen Fachausdrücke der Küche* erleichtern. Stoff und Aufbau orientieren sich daher an den *Themenbereichen der Ausbildung für Köche*.

Der vorangestellte *Grammatikteil* **Grammatik „à la carte“** ist mit Absicht *begrenzt* auf die französische Küchen-Fachsprache. In diesem Teil wird auch die Aussprache des Französischen erläutert. *Die Beschreibung der Aussprache* geschieht durch *Umsetzen* der französischen Laute in verwandte *deutsche Laute*. So kann der Benutzer des Buches – auch ohne französische Sprachkenntnisse und ohne die internationale phonetische Lautschrift lernen zu müssen – jedes französische Fachwort sofort korrekt aussprechen.

Im **Hauptteil** erscheinen in den einzelnen Kapiteln sämtliche *Fachwörter* zu den Themen *in sinnvollen Zusammenhängen*. Im Allgemeinen sind es *Wortlisten* (aber auch Diagramme und Tabellen), *aufgeführt nach dem Prinzip dt. Ausdruck/frz. Ausdruck/Aussprachehilfe*. Manchmal steht der französische Ausdruck an 1. Stelle, damit sichtbar wird, dass der entsprechende „deutsche“ Ausdruck aus dem Französischen abgeleitet ist (wie z. B. frz. gratiner > gratinieren) oder dass der französische Ausdruck direkt verwendet wird (z. B. pommes frites). Am Ende der Kapitel stehen die **„Beispiele auf der Speisekarte“** (großgeschrieben, wie auf der Speisekarte üblich).

Garnituren und Zubereitungsarten werden in einem gesonderten Kapitel ausführlich behandelt, die wichtigsten Bestandteile werden als „*Merkwörter*“ genannt und gekennzeichnet.

Mehr informativen Charakter haben die Kapitel **„Französischer Käse“** und **„Französische Weine“**; das Kapitel **„Der gedeckte Tisch“** enthält auch Begriffe aus dem Servicebereich.

Ziel der Autorin ist es, das Erlernen der französischen Küchenfachsprache durch eine themenorientierte Gliederung und eine für alle verständliche Aussprachehilfe zu erleichtern. Wenn das vorliegende Buch den fachsprachlichen Unterricht für die Schüler lebendiger und weniger mühsam macht, hat es seinen Zweck erfüllt.

Viel Erfolg!

Claudia Göckel

Inhaltsverzeichnis

Vorwort	3	Hauptteil	
Anmerkungen zum Gebrauch des Buches.....	3	1. Die Küchenbrigade	
Grammatik „à la carte“	9	la brigade de cuisine	26
A. Zur Aussprache der französischen Sprache	9	2. Töpfe und Pfannen, Arbeitsgeräte	
1. Vokale (Selbstlaute)	12	matériel et ustensiles de cuisine	28
2. Akzente und Hilfszeichen	12	A. Kochgeschirr	28
3. Nasalierte Vokale (Nasallaute)	13	B. Werkzeuge	30
4. Feste Lautverbindungen und ihre Aussprache	14	3. Arbeiten in der Küche	
5. Einige Konsonanten (Mitlaute)	15	les travaux de préparation/la technique culinaire	31
6. „Stumme“ Schlussbuchstaben	17	A. Putzen, Reinigen	31
7. Betonung der Wörter	17	B. Zerkleinern, Schneiden, Portionieren	32
8. Die Bindung	18	C. Zurichten, Vorbereiten, Würzen	33
B. Grundregeln der Grammatik	19	D. Zubereiten, Fertigstellen	35
1. Der Artikel	19	E. Garmethoden	37
2. Pluralbildung der Substantive (Hauptwörter)	20	4. Gewürze und Kräuter	
3. Verben (Tätigkeitswörter)	21	épices et aromates	38
4. Adjektive (Eigenschaftswörter)	21	A. Gewürze	38
5. Wortbildung	22	B. Kräuter	40
C. Regeln zur französischen Schreibweise auf		5. Zutaten und Zubereitungen	
der Speisekarte	24	produits et préparations	41
		A. Zutaten	41
		B. Zubereitungen	42

6. Vorspeisen		Garstufen bei Steaks vom Rind	69
entrées	43	Fleischstücke und Fleisch-	
A. Kalte Vorspeisen	44	zerkleinerungen	70
B. Warme Vorspeisen	45	Zubereitungen aus Hackfleisch	70
7. Eier, Eierspeisen		Fleischgerichte auf der Speisekarte	71
les œufs	47	vom Rind	71
A. Eier	48	vom Kalb	73
B. Eierspeisen	48	vom Schwein	74
8. Suppen		von Hammel, Schaf, Lamm	75
les potages	50	11. Geflügel, Wildgeflügel, Wild	
A. Allgemeine Fachausdrücke zu Suppen		la volaille, le gibier à plumes, le gibier à poil ..	76
und deren Herstellung	50	A. Geflügel	76
B. Einteilung der Suppen	51	B. Wildgeflügel	76
C. Klare Suppen	52	C. Wild	77
D. Gebundene Suppen	53	D. Fachausdrücke für Teile von Geflügel,	
E. Suppeneinlagen für klare Suppen	53	Wildgeflügel und Wild	77
9. Fisch		E. Fachausdrücke bei der Vorbereitung von	
le poisson	58	Geflügel, Wildgeflügel und Wild	78
A. Fische	58	12. Saucen	
B. Meeresfrüchte	59	les sauces	81
C. Fachausdrücke für die Zubereitung von Fisch	60	A. Fachausdrücke bei der Zubereitung von	
10. Fleisch		Saucen.....	81
la viande	63	B. Einteilung der Saucen	82
A. Schlachtfleisch	63	C. Braune Grundsauce und deren Ableitungen	82
B. Fachausdrücke für Vorbereitung, Zuberei-		D. Weiße Grundsauce und deren Ableitungen	84
tung und Fertigstellung von Fleisch	67	E. Béchamelsauce	86
Vorbereitung	67	F. Holländische Sauce	86
Zubereiten und Fertigstellen	69	G. Majonäse	87
		H. Spezielle Saucen	88
		I. Buttermischungen	88

13. Gemüse		Kalte Süßspeisen auf der Speisekarte	110
les légumes	90	Eisspezialitäten auf der Speisekarte	111
A. Gemüsearten	90	Produkte aus der Patisserie	112
B. Vorbereitung von Gemüse	93		
C. Garmethoden	94	17. Früchte	
D. Zubereitungsarten von Gemüse	95	les fruits	114
14. Kartoffeln		18. Garnituren und Zubereitungsarten	
les pommes de terre	97	les garnitures	117
A. Schnittarten	97	A. Wichtige Standardgarnituren und bekannte	
B. Zubereitungen aus geschälten, rohen, zuge-		Zubereitungsarten	117
schnittenen oder tournierten Kartoffeln	98	B. Zubereitungsarten	126
C. Zubereitung aus ungeschält gekochten		1. benannt nach berühmten Köchen	126
Kartoffeln	99	2. benannt nach bekannten Persönlich-	
D. Zubereitungen aus geschält gekochten		keiten.....	126
Kartoffeln	100	3. benannt nach Städten, Regionen,	
E. Weitere Kartoffelzubereitungen	101	Ländern.....	127
		4. benannt nach Berufsbezeichnungen u. ä.	127
		5. benannt nach der Sauce	128
		6. benannt nach dem Koch- oder Servier-	
		geschirr	128
		7. benannt nach einer speziellen	
		Zubereitungsmethode	129
		8. benannt nach der Art der Präsentation	129
		9. benannt nach dem Material, den Zutaten	129
		10. benannt danach, wie etwas (zubereitet) ist	130
15. Französischer Käse		19. Französische Weine	
le fromage	102	les vins	131
		A. Französische Weinbaugebiete	131
		1. Die Bordeaux-Weine	132
		2. Die Weine der Bourgogne (Burgund) ..	134
16. Süßspeisen, Desserts			
les entremets sucrés chauds et froids, les glaces	105		
A. Warme Süßspeisen	105		
B. Kalte Süßspeisen	106		
C. Eisspeisen	106		
D. Dessertsaucen	107		
E. Patisserie	107		
F. Weitere französische Fachausdrücke	109		
Warme Süßspeisen auf der Speisekarte	110		

3. Die Weine an der Rhône	135
4. Die Weine des Elsass	135
B. Güteklassen französischer Weine	136
C. Fachausdrücke rund um Wein und Weinherstellung	137
D. Französische Brände und Liköre	138
20. Das Menü	
le menu	139
Das klassische Menü	139
Das vereinfachte moderne Menü	139
Die kleine Speisenfolge	140
Die erweiterte Speisenfolge	141
21. Der gedeckte Tisch	
la table	142
A. Fachausdrücke für Porzellan	142
B. Fachausdrücke für Besteck	144
C. Das Gedeck	145
D. Fachausdrücke für Gläser	147
E. Der gedeckte Tisch	150
F. Fachausdrücke aus dem Service-Bereich ..	151
Literatur	152

Grammatik „à la carte“

A. Zur Aussprache der französischen Sprache

Aussprachehilfe

In diesem Buch wird eine einfache Umschreibungsmethode angewandt, um die Aussprache zu erleichtern.

1.) Die französischen Wörter werden in deutsche Laute umgesetzt, d. h. man spricht das französische Wort so aus, wie es in der Aussprachehilfe angegeben ist, die hinter jedem Ausdruck steht.

2.) Nasallaute werden gekennzeichnet mit ã ãe õ õe

le gardemanger	gard(e) m <u>ã</u> sch <u>e</u> e
le vin	w <u>ã</u> e
le jambon	<u>sch</u> ãb <u>õ</u>
le parfum	parf <u>õe</u>

3.) Das weiche sch wird gekennzeichnet mit sch

le gardemanger	gard(e) m <u>ã</u> sch <u>e</u> e
le jambon	<u>sch</u> ãb <u>õ</u>

4.) Das betonte e wird als ee gekennzeichnet.

le gardemanger gard(e)māschee
parfumer parfūmee

5.) Das e ohne Akzent wird (als nur angedeutet) gekennzeichnet als (e)

le gardemanger gard(e)māschee

1. Vokale (Selbstlaute)

<u>Schriftbild</u>	<u>Laut</u>	<u>Beispiel</u>	<u>Aussprache</u>
langes a, frz. a/â	a	la tasse la pâtisserie	tas(e) patis(e)ri
kurzes a, frz. a/à	a	à la carte	a la kart(e)
frz. ai/aî/è/ê/ei/et	ä	français, le maître d'hôtel, la crème, suprême, ... à la reine, le poulet	fräsä, mätr(e), kräm(e), süpräm(e) rän(e), pulä
langes e, frz. é/ed/er	e	le consommé le pied le boucher	kōsomee piee buschee
frz. e	e	la terrine	terin(e)

<u>Schriftbild</u>	<u>Laut</u>	<u>Beispiel</u>	<u>Aussprache</u>
frz. i/î/ie/y	i	le citron le dîner la mie de pain à la lyonnaise	sitrō dinee mi dö pāe a la lionäs(e)
frz. o/ô/au/eau	o	le homard le rôtiſſeur la sauce au vin le gâteau	omar rotisör sos(e) o wāe gato
frz. eu/œu/e	ö	le rôtiſſeur l'œuf/les œufs le bœuf le melon	rotisör löf/leesö böf lö mölō
frz. ou	u	le boucher	buschee
frz. u/û	ü	la brunoise la mûre	brünoas(e) mür(e)

2. Akzente und Hilfszeichen

In der französischen Sprache gibt es 3 Akzente auf Vokalen (Selbstlauten).

l'accent aigu auf e = **é**

Er bedeutet: Der Vokal (Selbstlaut) wird geschlossen gesprochen.

le consommé kōsomee

l'accent grave auf e, a, u = **è, à, ù**

Er bedeutet auf e: Der Vokal (Selbstlaut) wird offen gesprochen. Er ist auf a/u Unterscheidungsmerkmal.

la crème kräm(e)
à la carte, où a la kart(e), u

l'accent circonflexe auf a, e, u = **â, ê, û**

Er bedeutet meist: Der Vokal wird lang gesprochen.

â **la pâtisserie** patis(e)ri
ê **le suprême** süpräm(e)
û **la mûre** mür(e)

la cedille unter dem c = **ç**

Sie bedeutet: **ç + a/o/u = s** (denn: **c+a/o/u = k!**)

français, garçon fräsä, garsō

L'apostrophe

Der Apostroph (das Auslassungszeichen) nach den Artikeln **le/la** und nach **de** bedeutet:

Das a oder das e vor Wörtern, die mit Vokalen (Selbstlauten) oder mit h beginnen, werden ausgelassen, damit das Sprechen geläufiger wird.

Beispiele:

le abricot	l'abricot	labriko
le hôtel	l'hôtel	lotel
	le maître d'hôtel	mätr(e) dotel
la amande	l'amande	lamād(e)
	la pâte d'amandes	pat(e) damād(e)
la herbe	l'herbe	lerb(e)

Merke:

le hors d'œuvre le ordöwr(e)

hier wird das h „gehaucht“, daher keine Auslassung!

3. Nasalisierte Vokale (Nasallaute) – durch die Nase gesprochene Selbstlaute

<u>Schriftbild</u>	<u>Laut</u>	<u>Beispiel</u>	<u>Aussprache</u>
frz. am/ an /em /en	ã	le bambou	bābu
		le garde-manger	gard(e)māschee
		le camembert	kamābār
		en gelée	ã schölee

<u>Schriftbild</u>	<u>Laut</u>	<u>Beispiel</u>	<u>Aussprache</u>
frz. aim/ain/im/in	āe	la faim, le pain riz à l'impératrice le vin	fāe, pāe, āeperatris(e) vāe
frz. om/on	ō	le concombre le marron	kōkōbr(e) marō
frz. um/un	ōe	le parfum un (= unbestimmter Artikel, m.)	parfōe ōe

Merke:

Ein Nasallaut wird „normal“ ausgesprochen, wenn nach ihm ein Vokal (Selbstlaut) kommt.

Beispiele:

un	ōe	une	ün(e)
parfum (Nasallaut)	parfōe	parfumer (kein Nasallaut)	parfümee

4. Feste Lautverbindungen und ihre Aussprache

<u>Schriftbild</u>	<u>Laut</u>	<u>Beispiel</u>	<u>Aussprache</u>
-ail / -aill-	aj	l'ail / le médaillon	aj / medajō
-aille	aj(e)	la volaille	wolaj(e)
-ay / -ay-	ei / eij	Mornay / paysanne / payer	Mornei / peisan(e) / peijee
-eil	ej	le vermeil	wermej

<u>Schriftbild</u>	<u>Laut</u>	<u>Beispiel</u>	<u>Aussprache</u>
-eille	eij(e)	Marseille	marseij(e)
-euil	öj	le chevreuil	schöwröj
-euille / -euille-	öj(e)	la feuille / la pâte feuilletée	föj(e) / pat(e) föj(e)tee
-ill- / -ille	ij / ij(e)	le bouillon / la vanille	buijō / wanj(e)
-oe/oê-	oa	la moelle	moal(e)
		la poêle	poal(e)
-oë-	oe	Noël	Noel
-oi-	oa	le poisson	poasō
-ouil	uij	le fenouil	fönuij
-ouill-	uij	le bouillon	buijō
-ouille	uij(e)	la grenouille	grönuij(e)
-oy-	oaj	l'aloyau	aloajo
-ui-	üi	la cuisine	küisin(e)
-uy-	üij	essuyer	esüijee
-y-	j	la mayonnaise	majonäs(e)

5. Einige Konsonanten (Mitlaute)

Einige Konsonanten werden in der französischen Sprache in bestimmten Verbindungen verschieden ausgesprochen und oft anders als im Deutschen.

<u>Schriftbild</u>	<u>Laut</u>	<u>Beispiel</u>	<u>Aussprache</u>
c + e, i, y	s	le citron	sitrō
		la cerise	seris(e)
		Bercy	bersi

<u>Schriftbild</u>	<u>Laut</u>	<u>Beispiel</u>	<u>Aussprache</u>
c + a, o, u	k	la carotte	karot(e)
		la côtelette	kot(e)let(e)
		la cuisine	küisin(e)
ç	s	français	fräsä
ch	sch	le boucher	buschee
g + e, i	<u>sch</u> (weiches sch)	rouge	rusch(e)
		le gigot	<u>sch</u> igo
gu + e, i	g	la langue	lāg(e)
		l'anguille	āgij(e)
g + a, o, u	g	la galantine	gālātin(e)
		le gigot	<u>sch</u> igo
		le légume	legüm(e)
gne	nj(e)	le champagne	schāpanj(e)
h am Wortanfang	stumm	l'hôtel	otel
h am Wortanfang	gehaucht	le hors d'œuvre	or döwr(e)
j	<u>sch</u> (weiches sch)	le jambon	<u>sch</u> ābō
qu	k	les quenelles	kōnel(e)
s / ss	s (scharfes s)	la sauce	sos(e)
s zwischen Vokalen	s (weiches s)	braiser	bräsee
v	w	le vin	vāe
z	s (weiches s)	la zeste de citron	sest(e) dö sitrō

6. „Stumme“ Schlussbuchstaben

e ohne Akzent am Wortende wird nur leicht angedeutet.

<i>aber:</i>		la terrine le (Artikel, m.)	terin(e) lö = einsilbiges Wort
d	am Wortende	le pied	piee
l	”	le persil	persi
p	”	le sirop	siro
t	”	le gigot	<u>sch</u> igo
s	”	le coulis les (Artikel, Pl.)	kuli lee
<i>aber:</i>	”	les amandes	leesamād(e) = Bindung (liaison) (s. Seite 18)
	”	les haricots	leesariko = Bindung (liaison)
x	am Wortende	la noix	noa
z	”	le nez	ne

7. Betonung der Wörter

Generell wird in der französischen Sprache die letzte gesprochene Silbe des Wortes betont.

8. Die Bindung (la liaison)

Bei der Bindung wird der Endkonsonant (Mitlaut) eines Wortes an den Anfangsvokal (Selbstlaut) eines Wortes „gebunden“, damit das Sprechen geläufiger wird.

Beispiele:

les <u>a</u> bricots	leesabriko
la tarte aux <u>a</u> bricots	la tart(e) osabriko
les <u>h</u> ôtels	leesotel

les <u>a</u> mandes	leesamāde(e)
les <u>h</u> erbes	leeserb(e)
les <u>f</u> ines herbes	lee finserb(e)

B. Einige Grundregeln der Grammatik der französischen Sprache

1. Der Artikel (das Geschlechtswort)

Die französische Sprache kennt nur 2 Artikel (Geschlechtswörter) für die Substantive (Hauptwörter): männlich und weiblich, für beide gibt es nur eine Pluralform (Mehrzahlform).

Anmerkung:

Da die Substantive (Hauptwörter) im Französischen nicht dieselben Artikel wie im Deutschen haben, muss man zu jedem Substantiv den Artikel dazulernen.

bestimmter Artikel

männlich	le
weiblich	la
Pluralform	les

unbestimmter Artikel

un
une
des (diese Form gibt es im Deutschen nicht!)

Merke: Vor einem Vokal (Selbstlaut) oder einem „stummen“ h werden le und la zu l' „apostrophiert“, d. h. der Vokal (Selbstlaut) e oder a entfällt. Vor einem Vokal (Selbstlaut) oder einem h entsteht mit les eine Bindung (liaison); dasselbe gilt für un.