

Auf dem Markt



Budapester Markthallen

Einkaufen, sich treffen oder schlennen – mit ihren Ständen und Restaurants ist die Központi Vásárcsarnok (Zentrale Markthalle) an der Vámház körút sehr beliebt. Mit 150 m Länge ist sie die größte der vier Budapester „eisernen Kathedralen“.

Viel benutzt:

dekagramm, kurz: *deka*
(1 dag = 10 g)

Trappista sajt

Halbfester Schnittkäse aus Kuhmilch

Einkaufen:

- *hetipiac*: Wochenmarkt
- *közért*: kleiner Krämerladen
- *élelmiszerbolt* (auch ABC-bolt): Lebensmitteladen
- (nagy) *élelmiszerbolt* (auch ABC bzw. ABC- áruház): Supermarkt
- *bevásárló központ*: Einkaufszentrum

Valentin geht einkaufen. Er hat Kati zum Mittagessen eingeladen, und da soll nichts schief gehen. Der *piac* (Markt) in Gödöllő ist wirklich überschaubar, zusätzlich gibt es noch die Markthalle, in der auch Kleidung, Spielzeug oder Bücher angeboten werden. Valentins Lieblingsstand ist der mit dem *csalamáde* (eingelegtes Gemüse), sei es einzeln sortiert oder *vegyes* (gemischt): Es gibt *káposzta* (Weißkohl), *paprika*, *almapaprika* (Apfelpaprika), *dinnye* (Melone), *cékla* (rote Beete) ... Doch heute schaut er nur kurz auf das bunte Allerlei, denn er muss sich ganz auf die Zutaten für die *gulyás* (Gulaschsuppe) konzentrieren.

Nett begrüßt ihn eine Gemüsehändlerin: *Jó reggelt, fiataember, mit tetszik kéرنi?* (Guten Morgen, junger Mann, was wünschen Sie?). Er ordert *krumpli* (Kartoffeln), *paprika* und *paradicsom* (Tomaten) und nicht zu vergessen: *Még öt zsemléét kérek.* (Ich wünsche noch fünf Brötchen).

Nun noch schnell in den Lebensmittelladen ganz in der Nähe: *Negyven deka marhahúst kérek.* (Ich hätte gerne vierzig Deka Rindfleisch), und auch *zsír* (Fett) zum Braten darf nicht fehlen. Das essenzielle *paprikapor* (Paprikapulver) wartet schon zu Hause. Käse schließt bekanntlich den Magen, also: *Még a Trappista sajtból kérek.* (Vom Trappistenkäse hätte ich noch gerne). Die Verkäuferin erkennt ihn als Ausländer und fragt interessiert: *És mit csinál itt Magyarországon?* (Und was machen Sie hier in Ungarn?). Für einen Plausch hat Valentin heute eigentlich keine Zeit. *Tanár vagyok* (Ich bin Lehrer), antwortet er kurz. *Érdekes* (Interessant), meint die Verkäuferin erfreut, doch da wartet schon der nächste Kunde, und Valentin eilt nach Hause.

Még valamit?



1/37

fialember
fél
kiló
krumpli
paprika
paradicsom
deka
megfelel
szíves
zsemle
kérni

junger Mann
halb
Kilo
Kartoffel(n)
Paprika (auch Pl.)
Tomate(n)
Dekagramm
es ist geeignet/passt
nett, lieb
Brötchen
bitten, wünschen

Mengenangaben

+ Akkusativ + **kérni**

(bitten):

Fél kiló krumplit kérek:
Ich hätte gerne ein halbes
Kilo Kartoffeln.

Négy paprikát kérek: Ich
hätte gerne vier Paprika.

„helle“ Verben

1. Konjugation

(unbestimmt, bei Akkusativ-objekten ohne Artikel bzw.
mit *egy*):

kérek: ich wünsche

kéresz: du wünschst

kér: er/sie wünscht/Sie

wünschen

(Egy) paradicsomat kérek:

Ich wünsche (irgend)eine
Tomate.

2. Konjugation

(bestimmt, bei Akkusativ-objekten mit bestimmtem
Artikel oder Demonstrativpronomen):

kérem: ich wünsche

kéred: du wünschst

kéri: er/sie wünscht/Sie

wünschen

A paradicsomat kérem:

Ich wünsche die Tomate.

Inkább azt kérem:

Ich wünsche lieber
den/die/das (dort).

- Jó reggelt, fialember, mit tetszik kérni?
- Fél kiló krumplit, négy paprikát és egy paradiscomot kérek.
- Fél kiló tíz deka, megfelel?
- Rendben.
- Még valamit?
- Igen, legyen szíves. Még öt zsemlélt kerek.
- Ezt kéri?
- Inkább azt kérem.
- Tessék.

Guten Morgen, junger Mann,
was wünschen Sie?

Ein halbes Kilo Kartoffeln, vier
Paprika und eine Tomate bitte.

Ein halbes Kilo 10 Dekagramm,
passt das?

In Ordnung.

Noch etwas?

Ja, seien Sie so lieb. Ich
wünsche noch fünf Brötchen.

Wünschen Sie diese?

Lieber jene, bitte.

Bitte.

Obst- und Gemüsesorten stehen
meist im Singular: **Fél kiló krumplit**
(wörtlich: ein halbes Kilo Kartoffel)

Übungen

Na, dann kaufen Sie mal ordentlich ein. Dafür brauchen Sie den Akkusativ und die Zahlen, aber die kennen Sie ja mittlerweile schon.

Finden Sie die richtige Antwort bei a oder b? Hier heißt es genau hinschauen! Es geht hauptsächlich um die mysteriöse 1. und 2. Konjugation sowie um den Akkusativ nach Mengenangaben.

Um richtig einkaufen zu können, müssen Sie die Lücken füllen. Lediglich ein kleines Verb, drei lächerliche Substantive und ein putziges Zahlwörtlein sind hier einzusetzen. Halb so wild, oder?

Ausnahmsweise müssen Sie sich den Kopf nicht zerbrechen. Ob *Iy* oder *j*, beides spricht man wie das *j* in Johannes oder Jahr aus.

Auch hier geht es um den Unterschied zwischen 1. und 2. Konjugation. Ist das Akkusativobjekt bestimmt oder unbestimmt? Nur eine der beiden Verbformen passt!



1. Ich hätte gern ...

Fél kiló krumplit kérek.

1. ½ kiló – krumpli
2. 5 paprika
3. 1 paradicsom
4. 20 kiló – krumpli
5. 3 zsemle

2. Bitte passend!

1. Megfelel?

- a Rendben.
b Jól vagyok.
a Egy paradicsomot kérek.
b Egy paradicsomot kérem.
a Inkább azt kérek.
b Inkább azt kérem.
a Igen, még egy kiló krumplit.
b Igen, még egy kiló krumpli.

2. Mit tetszik kérni?

3. Ezt kéri?

4. Még valmit?

3. Richtig einkaufen

négy – legyen – kilót – krumpli – deka

1. _____ paprikát kérek.
2. Inkább egy fél _____ kérek.
3. Egy kiló húsz _____, megfelel?
4. Ez a krumpli új _____?
5. _____ még egy kiló paradicsom?

4. Ein jutes Jahr mit Johannes



1. milyen
2. kastély
3. János
4. Júlia
5. jegy
6. jön
7. Jenő
8. fajta
9. Józsi
10. pályaudvar

5. Probe aufs Exempel

1. Ezt a krumplit _____.
 2. Kati öt zsemlélt _____.
 3. Azt a paprikát _____?
 4. Inkább ezt _____.
 5. Egy nagy fagylaltot _____.
- kerek/kérem
kér/kéri
kérsz/kéred
kér/kéri
kerek/kérem



1/40

negyven	vierzig
marhahús	Rindfleisch
ezenkívül	außerdem
zsír	Fett
Trappista sajt	Trappistenkäse
sajt	Käse
mennyi?	wie viel/-e?
Magyarország	Ungarn
érdekes	interessant

- Negyven deka marhahúst
kérek.
 - Megfelel ez a darab?
 - Nagyon jó. Ezenkívül három
deka zsírt kérek.
 - Tessék.
 - Még a Trappista sajtból kérek.
 - Mennyi legyen?
 - Húsz dekát kérek.
 - Nagyon jól beszél magyarul.
Ön német?
 - Igen.
 - És mit csinál itt
Magyarországon?
 - Tanár vagyok, németet tanítok.
 - Érdekes!
- Vierzig Deka Rindfleisch
hätte ich gerne.
Ist dieses Stück geeignet?
Sehr gut. Außerdem hätte ich
gerne drei Deka Fett.
Bitte schön.
Vom Trappistenkäse hätte ich
noch gerne.
Wie viel darf es sein?
Zwanzig Dekagramm bitte.
Sie sprechen sehr gut Ungarisch.
Sind Sie Deutscher?
Ja.
Und was machen Sie hier in
Ungarn?
Ich bin Lehrer, ich unterrichte
Deutsch.
Interessant!

Akkusativ unregelmäßig
marhahús (Rindfleisch) →
marhahúst

-ból/-ből

1. Woraus? Woher?

- Städte, aber nur wenige ungarische!
- nicht zum Ausdruck der Herkunft!):

Münchenből jövök:

Ich komme (**gerade**)
aus München.

Tokajból jövök: Ich komme
(**gerade**) aus Tokaj.

Aber:

(Vergl. S. 21, Punkt 4)

Budapestről jövök:
Ich komme (**gerade**)
aus Budapest.

2. Teil eines Ganzen:

A Trappista sajtból kérek: Ich
hätte gern **vom** Trappisten-
käse.

**Ungarn + Ortsbestimmung
der Oberfläche** (wie bei den
meisten ungarischen Orts-
namen):

Magyarországon:
in Ungarn

Magyarországra:
nach Ungarn

mennyi + nichtzählbare Menge (z. B.
Käse, Zucker)
Mennyi sajtot kér?
Wie viel Käse wünschen Sie?



Und woher kommen Sie gerade? Ob aus Köln, Paris oder ..., setzen Sie bitte die richtige Endung (-ból/-ből) ein – auch bei den ungarischen Städten in 4. u. 5., denn diese enden auf -j bzw. -r.

Spielen Sie jetzt mal Verkäufer! Dazu braucht man *mennyi* und die Akkusativendungen. Rätsel zu 5.: Wenn *marhahús* Rindfleisch heißt, was heißt dann wohl *hús*?

Nein, nicht Beuys ist hier am Werk, sondern eine normale ungarische Hausfrau. Übersetzen Sie bitte den kurzen Dialog, sonst bleibt die Küche kalt.

Der *zs*-Laut ist zwar nicht allzu häufig, aber wohlklingend: wie das weiche „sch“ in Journal. Erkennen Sie die Fremdwörter? Ja? Dann sind Sie ein Sprach-zseni.

Ob rot, klein oder fein, bitte setzen sie das jeweils passende Adjektiv ein! Pécs (Fünfkirchen) in Südungarn ist die „Hauptstadt“ des Bezirks Baranya.

1. Ich komme (gerade) aus ...

Kölnből jövök.

1. Köln
2. Párizs
3. Drezda
4. Tokaj
5. Eger

2. Wie viel ... wünschen Sie?

Mennyi sajtot kér?

1. sajt
2. zsír
3. marhahús
4. fagylalt
5. hús

3. Fett und Käse

1. Wie viel Fett wünschen Sie?
2. 40 Deka, seien Sie so lieb!
3. Bitte schön.
4. Außerdem?
5. Vom Trappistenkäse noch 10 Deka.

4. Gilette für Jacques Gelee



- | | |
|-------------------|-------------------------------|
| 1. zsír | 6. Erzsébet |
| 2. Zsuzsa | 7. zsínagóga |
| 3. zsilett | 8. Zsigmond |
| 4. zselé | 9. zsemle |
| 5. zseni | 10. Bajcsy- Zsilinszky |

5. Wie ists?

piros – finom – kicsi – gyönyörű – messze – érdekes

1. Pécs _____.
2. A kastély _____ van.
3. Ez a _____ gyorsbusz a Moszkva térré megy.
4. Németet tanít? Az _____.
5. Kérsz egy _____ süteményt?
6. A gombóc nagyon _____.

Obst und Gemüse

7



Eintönig? Nein, was die Ungarn aus Obst und Gemüse alles auf den Tisch zaubern, bringt dem Gaumen jede Menge Abwechslung: *alma* (Äpfel) kommen in den Schlafrock, in den Strudel oder werden zur *almaleves* (Apfelsuppe). Auch aus der *meggy* (Sauerkirsche) kann man eine leckere Suppe herstellen. *szilva* (Pflaumen) werden zum *szilvaíz* (Pflaumenmus) – ganz gesund ohne Zucker oder Konservierungsstoffe. Von geradezu „nationaler Bedeutung“ sind Pflaumen als Grundlage für den berühmten *pálinka* (Schnaps), nicht minder „geistig“ kommen sie als *barátfüle* (Mönchsohren) daher, worunter Teigtaschen zu verstehen sind. Noch edler als der Pflaumenschnaps ist freilich der *barackpálinka* (Aprikosenschnaps), in dem nur ausgewählte Aprikosen etwas zu suchen haben. Dieser eignet sich wiederum hervorragend als Bestandteil eines fruchtigen *dinnyekoktél* (Melonencocktail).

Beim *zöldség* (Gemüse) spielen in der ungarischen Küche die sieben unterschiedlichen Sorten Paprika eindeutig die Hauptrolle, gefolgt von Weißkohl bzw. Sauerkraut. Für die langen Wintermonate wird zur Erntezeit vorgesorgt und Gemüse sauer eingelegt: Außer Paprika natürlich *uborka* (Gurken), *cékla* (roten Rüben) und *paradicsom* (Tomaten). Ein ordentliches Mittagessen braucht in Ungarn eine gute Suppe. Besonders beliebt sind neben der Gemüsesuppe vor allem die Grüne-Bohnen- oder die Grüne-Erbsen-Suppe. Echt typisch und einfach köstlich ist auch *lecsó* (Letscho), ein deftiger Eintopf aus Paprika, Zwiebeln und Tomaten.

Der Nordosten Ungarns (u. a. Region *Szatmár*) ist das Hauptanbaugebiet von Äpfeln, Pflaumen und Kirschen.

Vecsés, in der Nähe von Budapest, steht für Sauerkraut und eingelegte Gemüse höchster Qualität; Heimat vieler schwäbisch-ungarischer Familien.

Paprikasorten:

- *tölteni való paprika* (Paprika zum Füllen)
- *bogyiszlói* (*Bogyiszlóer*): aromatisch, sehr scharf
- *almapaprika* (Apfelpaprika): z. B. zum Einlegen
- *kosszarvú* (Widderhorn): aromatisch süß, v. a. roh beliebt
- *cseresznyepaprika* (Kirschpaprika): sehr scharf
- *hegyes erős* (Scharfe Spitzpaprika)
- *paradicsompaprika* (Tomatenpaprika): besonders hoher Vitamin-C-Gehalt

Bildernachweis:

Coverfotos: ©Stockbyte CORE (Vordergrund),

Schapowalow/SIME (Hintergrund)

Alle Fotos von Hedwig Nosbers, außer

S. 4: ©macromarco / PIXELIO

S. 103: ©Simmen / PIXELIO

S. 124: ©Templermeister / PIXELIO

Danksagung

Autor und Verlag danken Frau Ágota Harmati für die muttersprachliche Korrektur der ungarischen Texte.

Das Werk und seine Teile sind urheberrechtlich geschützt.
Jede Verwertung in anderen als den gesetzlich zugelassenen
Fällen bedarf deshalb der vorherigen schriftlichen Einwilligung
des Verlags.

Hinweis zu § 52a UrhG: Weder das Werk noch seine Teile dürfen ohne eine solche Einwilligung überspielt, gespeichert und in ein Netzwerk eingespielt werden. Dies gilt auch für Intranets von Firmen, Schulen und sonstigen Bildungseinrichtungen.

Eingetragene Warenzeichen oder Marken sind Eigentum des jeweiligen Zeichen- bzw. Markeninhabers, auch dann, wenn diese nicht gekennzeichnet sind. Es ist jedoch zu beachten, dass weder das Vorhandensein noch das Fehlen derartiger Kennzeichnungen die Rechtslage hinsichtlich dieser gewerblichen Schutzrechte berührt.

6. 5. 4. | Die letzten Ziffern bezeichnen
2021 20 19 18 17 | Zahl und Jahr des Druckes.

Alle Drucke dieser Auflage können, da unverändert, nebeneinander benutzt werden.

2. Auflage 2010

© 2006 Hueber Verlag GmbH & Co. KG, 85737 Ismaning, Deutschland

Umschlaggestaltung: creative partners gmbh, München

Redaktion: Dr. Hedwig Nosbers und Matthias Öhler, Bonn

Layout: Cihan Nawaz, Hueber Verlag, Ismaning

Satz: www.brigitte-martin.de, Bonn

Tonträger: www.homefamily.de, Wiesbaden

Druck und Bindung: Kessler Druck + Medien GmbH & Co. KG, Bobingen

Printed in Germany

ISBN 978-3-19-005402-2