

Deutsch		Meine Sprache
die	Fleischerei	-en
die	Metzgerei	-en
die	Schlachterei	-en
	abgepackt	
das	Angebot	-e
	anrichten	
	appetitlich	
die	artgerechte Haltung	-en
der/das	Aspik	-e
der	Aufschnitt	-e
das	Aufschnittmesser	–
	ausbeinen	
	ausbraten	
	ausgeben (Essen)	
die	Auslage	-n
	auslösen	
	ausnehmen	
	ausschälen (herausschneiden)	
	auszeichnen (Preise)	
der	Bauch	Bäuche
das	Beil	-e
das	Beinflfleisch	(ohne Pl.)
	beraten	
	betäuben	
	beurteilen (Qualität)	
die	Bierwurst	-würste
das	Blut	-e
die	Blutwurst	-würste
die	Bockwurst	-würste

Deutsch		Meine Sprache
die	Bouillon	-s
der/das	Brät	(ohne Pl.)
	braten (an-, durch-)	
der	Braten	–
das	Bratenfleisch	(ohne Pl.)
die	Bratwurst	-würste
	brühen	
das	Brühwürstchen	–
die	Brust	Brüste
das	Büchsenfleisch	(ohne Pl.)
das	Buffet	-s
der	Bug	Buge/Büge
die	Bulette (Frikadelle)	-n
der	Cutter (Kutter)	–
	Darf es noch etwas sein?	
der	Darm	Därme
	daumengroß (z.B. Scheibe)	
	dekorieren	
	dick geschnitten	
das	Dörrfleisch	(ohne Pl.)
die	Dose	-n
	drehen (durch den Fleischwolf)	
	dünn geschnitten	
	dünsten	
	durch sein	
	durchdrehen (durch den Wolf)	
	durchgebraten	
	durchwachsen	
	einlegen	

Deutsch			Meine Sprache
das	Eisbein	-e	
	entschwarten		
die	Ente	-n	
	entsehen		
	erhitzen		
	faulen		
	fein geschnitten		
die	Feinkost	(ohne Pl.)	
das	Fertiggericht	-e	
	fett/fettig		
das	Fett	-e	
das	Filet	-s	
	filetieren		
das	Fleisch	(ohne Pl.)	
die	Fleischeinwaage	-n	
das	Fleischermesser	–	
der	Fleischextrakt	-e	
	fleischfarben		
die	Fleischgabel	-n	
der	Fleischhaken	–	
der	Fleischkäse	–	
der	Fleischkloß (Frikadelle)	-klöße	
das	Fleischküchel (Frikadelle)	–	
	fleischlos (vegetarisch)		
das	Fleischmesser	–	
die	Fleischpastete	-n	
das	Fleischpflanzerl (Frikadelle)	–/–n	
die	Fleischreifung	-en	
der	Fleischsalat	-e	

Deutsch			Meine Sprache
die	Fleisch(be-)schau	-en	
die	Fleischsorte	-n	
die	Fleischvergiftung	-en	
die	Fleischwaren	(Plural)	
der	Fleischwolf	-wölfe	
die	Fleischwurst	-würste	
der	Fond	-s	
das	Fondue	-s	
das	Formfleisch (Klebe-)	(ohne Pl.)	
der	Frankfurter	–	
die	Frikadelle	-n	
das	Frikandeau	-s	
das	Frikassee	-s	
	frisch		
	frittieren		
die	Füllung	-en	
das	Gammelfleisch	(ohne Pl.)	
die	Gans	Gänse	
	gar		
	garen		
	garnieren		
das	Geflügel	–	
das	Gehackte (Hack, Haschee...)	(ohne Pl.)	
der	gekochte Schinken	–	
	gekräutert		
die	Gelatine	-n	
die	Gelbwurst	-würste	
	gemischt		
	gepökelt		

Deutsch		Meine Sprache
	geräuchert	
der	Geschmack	Geschmäcker
	geschnetzelt	
das	Geschnetzelte	(ohne Pl.)
	geschnitten	
das	Gewürz	-e
	gewürzt	
das	Gramm	–
	grau	
	grillen	
die	Grillwurst	-würste
	grün	
das	Gulasch	-e
	gut abgehangen	
das	Gyros	–
die	Hackbank	-bänke
das	Hackfleisch (Hack, Haschee, Gehackte)	(ohne Pl.)
das	Hähnchen	–
die	Hälfte	-n
	halb-halb	
	halb gar	
	haltbar	
das	Haltbarkeitsdatum	-daten
der	Hammel	–
der	Handschuh	-e
die	Hartwurst (Dauerwurst)	-würste
der	Hase	-n
die	Haut	Häute
die	heiße Theke	-n

Deutsch		Meine Sprache	
die	Herkunft	Herkünfte	
	herstellen		
die	Hinterhachse	-n	
der	Hirsch	-e	
das	Hühnerfleisch	(ohne Pl.)	
die	Hüfte	-n	
die	Hygienevorschrift	-en	
das	Kalb	Kälber	
das	Kalbsfleisch	(ohne Pl.)	
die	Kalbshachse	-n	
die	kalte Platte	-n	
das	Kaninchen	–	
die	Keule	-n	
der/das	Kilo	–/s	
der	Klops	Klöpse	
der	Klotz (Fleisch-, Hack-, Hau-)	Klötze	
der	Knochen	–	
	knochenfrei (-los)		
der	Knochenschinken	–	
	knochig		
der	Knorpel	–	
	knorpelig		
	kochen		
das	Kochfleisch	(ohne Pl.)	
der	Kochkessel	–	
die	Konserve	-n	
	konserviert		
der	Konservierungsstoff	-e	
der	Korbeinsatz	-einsätze	

Deutsch		Meine Sprache
	koscher	
das	Kotelett	-s
die	Kräuter	(Plural)
	küchenfertig	
das	Kühlbecken	–
die	Kühltheke	-n
	kurzgebraten	
	ladenfertig	
das	Lamm	Lämmer
der	Landjäger	–
das	Lebensmittelrecht	-e
der	Leberkäse	–
die	Leberpastete	-n
die	Leberwurst	-würste
das	Lendenstück	-e
der	Lyoner	–
	mager	
die	Marinade	-n
	marinieren	
das	(Knochen-)Mark	(ohne Pl.)
die	Massentierhaltung	-en
das	Mastfutter	–
das	Medaillon	-s
die	Mengmulde	-n
das	Messerheft	-e
die	Messerklinge	-e
das	Nussstück	-e
der	Ochenschwanz	-schwänze
	ökologisch	

Deutsch		Meine Sprache
	paniert	
der	Partyservice	-s
das	Pferdefleisch	(ohne Pl.)
	pflügen	
das	Pfund	-e
	pökeln	
die	Portion	-en
	portionieren	
die	Preiselbeere	-n
das	Preisschild	-er
der	Presssack	-säcke
	putzen	
die	Qualitätskontrolle	-n
das	Ragout	-s
	räuchern	
die	Räucherammer	-n
das	Rebhuhn	-hühner
das	Reh	-e
	reinigen	
das	Rezept	-e
die	Rezeptur	-en
die	Reichgabel	-n
	reichlich	
	reifen	
das	Rind	-er
das	Rind(er)fleisch	(ohne Pl.)
das	Rinderfilet	-s
das	Rippchen	–
die	Rippe	-n

Deutsch			Meine Sprache
das	Roastbeef	-s	
der	rohe Schinken	–	
der	Rollbraten	–	
	rosa		
	rot		
die	Roulade	-n	
	saftig		
die	Salami	-s	
das	Salz	-e	
das	Schabefleisch (Hack)	(ohne Pl.)	
	schächten		
das	Schaf	-e	
	scharf		
	schärfen		
das	Schärfmesser	–	
der/das	Schaschlik	-s	
die	Scheibe	-n	
	schier (ohne Fett)		
der	Schinken	–	
die	Schinkenpresse	-n	
der	Schinkenspeck	-e	
der	Schlachtabfall	-abfälle	
	schlachten		
das	Schlachtnebenprodukt	-e	
der	Schlachttierkörper	–	
das	Schmalz	-e	
	(an-)schmoren		
	schneiden		
die	Schneidemaschine	-n	

Deutsch		Meine Sprache
die	Schnittverletzung	-en
das	Schnitzel	–
die	Schürze	-n
die	Schutzkleidung	-en
das	Schwein	-e
der	Schweinebandwurm	-würmer
das	Schweinefett	-e
das	Schweinefleisch	(ohne Pl.)
die	Schweinskopfsülze	-n
der	Schwenkbraten	–
die	Sehne	-n
	sehnig	
das	Sonderangebot	-e
die	Soße	-n
die	Sparerips	(Plural)
der	Speck	-e
die	Speckseite	-n
	spicken	
der	Spieß	-e
das	Spitzbein	-e
der	Strauß (Vogel)	SträüÙe
das	Stück	-e
das	Suppenfleisch	(ohne Pl.)
der	Tafelspitz	-e
das	Tatar	–/–s
	tiefgefroren	
die	Tiefkühltruhe	-n
die	Tranche	-n
	tranchieren	

Deutsch		Meine Sprache
	transportieren	
der	Transportrolli -s	
	verarbeiten	
	verdorben	
	verfeinern	
die	Verkaufstheke -n	
	verpacken	
das	Viertel -	
die	Vorderhachse -n	
die	Wachtel -n	
	wälzen	
	warten (Maschinen)	
die	Weißwurst -würste	
das	Wellfleisch (ohne Pl.)	
	(ab-/aus-)wiegen	
der	Wiener -	
das	Wild (ohne Pl.)	
das	Wildgefügel -	
das	Wildschwein -e	
	wolfen	
	würzen	
die	Wurst Würste	
die	Wurstgabel -n	
der	Wurstheber -	
die	Wursthülle -n	
die	Wurstwaren (Plural)	
	zäh	
	zart	
der	Zartmacher -	

