

## **Glossar / Glossaire**

**Seminar „Die Wissenschaft von Genuss und Geschmack“,**

**Séminaire « La Science du Goût »**

**Strasbourg, 01.10. – 05.10.2018**

### **Sommaire *m* / Inhaltsverzeichnis *n***

<b>Sens / Sinn</b> .....	<b>3</b>
<b>Goût / Geschmack</b> .....	<b>3</b>
<b>Texture / Konsistenz</b> .....	<b>4</b>
<b>Nutrition / Ernährung</b> .....	<b>5</b>
<b>Composants / Inhaltsstoffe</b> .....	<b>5</b>
<b>Consommation / Verbrauch</b> .....	<b>6</b>
<b>Gastronomie / Kochkunst</b> .....	<b>6</b>
<b>Cuisiner / kochen</b> .....	<b>7</b>
<b>A table / Zu Tisch</b> .....	<b>7</b>
<b>Mets / Gerichte</b> .....	<b>8</b>
<b>Vin / Wein</b> .....	<b>9</b>

<b>Climat / Klima</b> .....	<b>10</b>
<b>Santé / Gesundheit</b> .....	<b>11</b>
<b>Métier / Beruf</b> .....	<b>11</b>
<b>Noms propres / Eigennamen</b> .....	<b>12</b>
<b>Abréviations / Abkürzungen</b> .....	<b>12</b>

Le séminaire est soutenu par / Das Seminar wird gefördert durch:



**sens *m* / Sinn *m***

sens <i>m</i>	Sinnesorgan <i>n</i>
sensation <i>f</i>	Sinneseindruck <i>m</i>
sensoriel(le) <i>m, f</i>	sinnlich
organe sensoriel <i>m</i>	Sinnesorgan <i>n</i>
odorat <i>m</i>	Geruchssinn <i>m</i>
toucher <i>m</i>	Tastsinn <i>m</i>
vue <i>f</i>	Sehsinn <i>m</i>
ouïe <i>f</i>	Hörsinn <i>m</i>
goût <i>m</i>	Geschmackssinn <i>m</i>
perception du goût <i>f</i>	Geschmackswahrnehmung <i>f</i>
gustatif(-ive)	Geschmacks-
papille gustative <i>f</i>	Geschmacksknospe <i>f</i>
nerf gustatif <i>m</i>	Geschmacksnerv <i>m</i>
cellule gustative <i>f</i>	Geschmackszelle <i>f</i>

**goût *m* / Geschmack *m***

goûter à qc	etw. probieren (essen, trinken)
goûter qc	etw. schmecken
saveur <i>f</i>	Geschmack <i>m</i>
sans saveur	geschmacklos
avoir le goût de qc	nach etw. schmecken
avoir bon goût	gut schmecken
sucré(e)	süß
le sucré <i>m</i>	das Süße <i>n</i>
salé(e)	salzig
amer(-ère)	bitter
goût amer <i>m</i>	bitterer Geschmack <i>m</i>
amertume <i>f</i>	Bitterkeit <i>f</i>
acide	sauer
acidité <i>f</i>	saurer Geschmack <i>m</i>
acidité <i>f</i>	Säuregehalt <i>m</i>

umami	Umami ( <i>weitere Geschmackswahrnehmung neben süß, sauer, salzig und bitter</i> )
épicé(e)	scharf
piquant <i>m</i>	Schärfe <i>f</i>
picotement <i>m</i>	Prickeln/Kribbeln <i>n</i>
sel <i>m</i>	Salz <i>n</i>
poivre <i>m</i>	Pfeffer <i>n</i>
fraîcheur <i>f</i>	Frische <i>f</i>
insipide	geschmacksneutral
bouche <i>f</i>	Mund <i>m</i>
buccal(e)	Mund-
muqueuse <i>f</i>	Schleimhaut <i>f</i>
muqueuse buccale <i>f</i>	Mundschleimhaut <i>f</i>
langue <i>f</i>	Zunge <i>f</i>
salive <i>f</i>	Speichel <i>m</i>
palais <i>m</i>	Gaumen <i>m</i>
avoir le palais fin	einen feinen Gaumen haben
mâchoire <i>f</i>	Kiefer <i>m</i>
mastication <i>f</i>	Kauen <i>n</i>
mâcher	etw. kauen
craquer qc	etw. knacken
croquer qc	knabbern, knacken, zerbeißen
odeur <i>f</i>	Geruch <i>m</i>
récepteur olfactif <i>m</i>	Geruchsempfänger <i>m</i>
nez <i>m</i>	Nase <i>f</i>
fosses nasales <i>f, pl</i>	Nasennebenhöhlen <i>f, pl</i>
<b>texture <i>f</i> / Konsistenz <i>f</i></b>	
tendre	zart
dur(e)	zäh
mou, molle	weich
collant(e)	klebrig
granuleux(-euse)	körnig

lisse	glatt
fondant(e)	schmelzend, weich
mûr(e)	reif
pétilant(e)	sprudelig
liquide	flüssig
épais(se)	dickflüssig
onctueux(-se)	cremig
croquant(e)	knackig
croustillant(e)	knusprig
croûte <i>f</i>	Kruste <i>f</i>
mie <i>f</i>	Krume <i>f</i>

### **nutrition *f* / Ernährung *f***

recherche en nutrition <i>f</i>	Ernährungsforschung
alimentation <i>f</i>	Ernährung <i>f</i>
alimentation équilibrée <i>f</i>	ausgewogene Ernährung <i>f</i>
comestible	essbar, genießbar
nourriture <i>f</i>	Nahrung <i>f</i>
nutriment <i>m</i>	Nährstoff <i>m</i>
nutritionnel(le)	Ernährungs-, ernährungsbedingt
besoins nutritionnels <i>m, pl</i>	Ernährungsbedürfnisse <i>n, pl</i>
valeur nutritive <i>f</i>	Nährwert <i>m</i>
riche en vitamine	vitaminreich

### **composants *m, pl* / Inhaltsstoffe *m, pl***

inuline <i>f</i>	Inulin <i>n</i> (Ballaststoff pflanzl. Ursprungs)
fibres <i>f</i>	Faser <i>f</i>
arôme <i>m</i>	Aroma <i>n</i> , Duft <i>m</i>
aromatique	aromatisch
substance chimique <i>f</i>	chemische Substanz <i>f</i>
molécule aromatique <i>f</i>	aromatisches Molekül <i>n</i>
protéine <i>f</i>	Protein, Eiweiß <i>n</i>
glucide <i>m</i>	Kohlenhydrat <i>m</i>

lipide <i>m</i>	Lipid, Fett <i>n</i>
gras(se)	fettig
gras <i>m</i>	Fett
acide gras saturé <i>f</i>	gesättigte Fettsäure <i>f</i>
acide gras non saturé <i>f</i>	ungesättigte Fettsäure <i>f</i>
niveau de matières grasses <i>m</i>	Fettgehalt <i>m</i>
sodium <i>m</i>	Natrium <i>n</i>
chlorure de potassium <i>f</i>	Kalisalz (Kalziumchlorid) <i>n</i>
acide aminé <i>m</i>	Aminosäure <i>f</i>
soluble	(wasser-)löslich
liposoluble	fettlöslich

### **consommation *f* / Verbrauch *m***

grande distribution <i>f</i>	Großvertrieb <i>m</i> (große Supermarktketten)
étude des consommateurs <i>f</i>	Verbraucherstudie <i>f</i>
consommateur(-trice) <i>m, f</i>	Verbraucher(-in) <i>m, f</i>
consommation excessive <i>f</i>	exzessiver Verbrauch <i>m</i>
pénurie <i>f</i>	Mangel <i>m</i>
industrie alimentaire <i>f</i>	Lebensmittelindustrie <i>f</i>
mondialisation <i>f</i>	Globalisierung <i>f</i>
approvisionnement <i>m</i>	Versorgung <i>f</i>
emballage <i>m</i>	Verpackung <i>f</i>
durée de conservation <i>f</i>	Haltbarkeitsdauer <i>f</i>
date limite de consommation <i>f</i>	Verbrauchsdatum <i>n</i>
date limite d'utilisation optimale <i>f</i>	Mindesthaltbarkeitsdatum <i>n</i>

### **gastronomie *f* / Kochkunst *f***

Haute cuisine <i>f</i>	gehobene Küche <i>f</i>
Étoile Michelin <i>f</i>	Michelin-Stern <i>m</i>
restaurant trois étoiles <i>n</i>	Drei-Sterne-Restaurant <i>n</i>
gourmet <i>m</i>	Feinschmecker(-in) <i>m, f</i>
culinaire	kulinarisch
coutume <i>f</i>	Brauch <i>m</i>

goûter <i>m</i>	« Nachmittagskaffee »
déguster qc	etw. probieren
dégustation <i>f</i>	Kostprobe <i>f</i>
délicieux(-se)	köstlich
délice <i>m</i>	Köstlichkeit <i>f</i>
régal <i>m</i>	Genuss <i>m</i>
se régaler	es sich schmecken lassen
avec délectation	mit Genuss
gourmandise <i>f</i>	Leckereien <i>f, pl</i>
manger par gourmandise	aus purer Lust essen
gourmand(e) <i>m, f</i>	Schlemmer(-in) <i>m, f</i>
abondance <i>f</i>	Fülle <i>f</i> , Überfluss <i>m</i>

### **cuisiner qc / etw. kochen**

recette <i>f</i>	Rezept <i>n</i>
ingrédient <i>m</i>	Zutat <i>f</i>
levure <i>f</i>	Hefe <i>f</i>
farine <i>f</i>	Mehl <i>n</i>
pâte <i>f</i>	Teig <i>m</i>
couper qc	etw. schneiden
cuire qc	etw. kochen, garen, dünsten
cuire à petit feu	etw. schmoren
faire braiser qc	etw. schmoren
bouillir qc	etw. zum kochen bringen
faire revenir qc	etw. andünsten
casserole <i>f</i>	Kochtopf <i>m</i>
cocotte minute <i>f</i>	Schnellkochtopf <i>m</i>
poêle <i>f</i>	Pfanne <i>f</i>
four <i>m</i>	Backofen <i>m</i>

### **à table / Zu Tisch**

repas <i>m</i>	Mahlzeit <i>f</i>
partager le repas de qn	mit jdm. zusammen essen

nappe <i>f</i>	Tischdecke <i>f</i>
couverts <i>m, pl</i>	Besteck <i>n</i>
plat du jour <i>m</i>	Tagesgericht <i>n</i>
apéritif <i>m</i>	Aperitif <i>m</i>
amuse-bouche <i>m</i>	« Gruß aus der Küche »
amuse gueule <i>m</i> (fam.)	« Gruß aus der Küche », Gaumenfreude
entrée <i>f</i>	Vorspeise <i>f</i>
plat de résistance <i>m</i>	Hauptgang <i>m</i>
plateau de fromage <i>m</i>	Käseplatte <i>f</i>
dessert <i>m</i>	Nachspeise <i>f</i>
« Trou normand » <i>m</i>	<i>Digestif zwischen zwei Gängen, meist Calvados</i>
« Pousse-café » <i>m</i>	<i>Digestif nach dem Kaffee</i>
tartiner qc	etw. bestreichen
verser qc	etw. gießen
remplir un verre	ein Glas füllen
servir du vin à qn	Wein an jdm. ausschenken
torréfaction <i>f</i>	Rösten <i>n</i>

**mets *m, pl* / Gerichte *n, pl***

aliment <i>m</i>	Lebensmittel <i>m</i>
légume <i>m</i>	Gemüse <i>n</i>
crudités <i>f, pl</i>	Rohkost <i>f</i>
poisson <i>m</i>	Fisch <i>m</i>
crustacés <i>m, pl</i>	Krustentiere <i>n, pl</i>
huîtres <i>f, pl</i>	Austern <i>f, pl</i>
moules <i>f, pl</i>	(Mies-)Muscheln <i>f, pl</i>
viande <i>f</i>	Fleisch <i>n</i>
gibier <i>m</i>	Wild <i>n</i>
veau <i>m</i>	Kalb <i>m</i>
« tête de veau » <i>f</i>	Kalbskopf-Gericht <i>n</i>
tripes <i>f, pl</i>	Kutteln ( <i>f, pl</i> ), Gedärme ( <i>m, pl</i> )
jambon <i>m</i>	Schinken <i>m</i>



cuisse de grenouilles *f, pl*  
escargot *m*

produit laitier *m*

lait cru *m*

fromage *m*

fromage à pâte molle *m*

fromage à pâte dure *m*

moisissure *f*

moisissure *f*

moisi *m*

moisissure noble *f*

boisson *f*

eau pétillante *n*

lyophilisé(e)

café lyophilisé *m*

vin *m*

Grand Cru *m*

vin pétillant *m*

Champagne *m*

Crémant (d'Alsace) *m*

flûte *f*

bouteille *f*

bouchon *m*

tire-bouchon *m*

**vin *m* / Wein *m***

vignoble *m*

vignes *f, pl*

grappe *f*

raisin *m*

Froschschenkel *m, pl*

Schnecke *f*

Milchprodukt *n*

Rohmilch *f*

Käse *m*

Weichkäse *m*

Hartkäse *m*

Schimmelbildung *f*

Schimmelpilz *m*

Schimmel *m*

Edelschimmel *m*, Edelfäule *f*

Getränk *n*

Mineralwasser (mit Kohlensäure) *n*

gefriergetrocknet

Pulverkaffee *m*

Wein *m*

Auslese *f* (*hochwertiger Wein*)

Sekt, Schaumwein *m*

Champagner *m* (*aus der Region  
Champagne*)

Crémant (d'Alsace) *m* (*hier : Sekt aus dem  
Elsass*)

*hier* : Champagnerglas *n*

Flasche *f*

Korke *m*

Korkenzieher *m*

Weingut *n*

Weinberge *m, pl*

Weintraube *f*

Trauben *f, pl*

cépage *m*  
pousse *f*  
viticulture *f*  
région viticole *f*  
vendanges *f, pl*  
vendanger  
œnologie *f*  
ampélographie *f*

cuve *f*  
cuver qc  
fût *m*  
élever qc en fût de chêne

mildiou *m*  
oïdium *m*  
maladie cryptogamique *f*  
attaque cryptogamique *f*

### **climat *m* / Klima *n***

météorologie *f*  
météo *f*  
sécheresse *f*  
canicule *f*  
tempête *f*  
orage *m*  
grêle *f*  
gel *m*  
dégât causé par le gel *m*  
consommation d'eau *f*  
pénurie d'eau *f*  
mauvaise récolte *f*

Rebsorte *f*  
Trieb *m*  
Weinbau *m*  
Weinbauregion *f*  
Weinernte *f*  
Trauben lesen, Rebstöcke abernten  
Weinkunde *f*  
Rebsortenkunde *f*

Bottich, Tank *m*  
etw. gären  
Fass *m*  
etw. im Eichenfass reifen

(falscher) Mehltau *m*  
Mehltau (bei Weinreben) *m*  
Pilzkrankung *f*  
Pilzbefall *m*

Meteorologie *f*  
Wetterbericht *m*  
Trockenheit *f*  
Hitze *f*  
Unwetter *n*  
Gewitter *n*  
Hagel *m*  
Frost *m*  
Frostschaden *m*  
Wasserverbrauch *m*  
Wassermangel *m*  
Missernte *f*

**santé *f* / Gesundheit *f***

maladie cardiovasculaire <i>f</i>	Herz-Kreislauf-Erkrankung <i>f</i>
allergie <i>f</i>	Allergie <i>f</i>
intolérance alimentaire <i>f</i>	Lebensmittelintoleranz <i>f</i>
être inné(e)	angeboren sein
agueusie <i>f</i>	Geschmacksverlust <i>m</i>
malnutrition <i>f</i>	Fehlernährung <i>f</i>
sous-nutrition <i>f</i>	Unterernährung <i>f</i>
anorexie <i>f</i>	Magersucht <i>f</i>
disette <i>f</i>	Hungersnot <i>f</i>
carence <i>f</i>	Mangel <i>m</i>
régime (alimentaire) <i>m</i>	Diät <i>f</i>
obésité <i>f</i>	Fettleibigkeit <i>f</i>
être sous alimentation artificielle	künstliche Ernährung bekommen
métaboliser qc	etw. verstoffwechseln
digestion <i>f</i>	Verdauung <i>f</i>
agent <i>m</i>	Wirkstoff <i>m</i>
intoxication <i>f</i>	Vergiftung <i>f</i>
irritation de la bouche	Reizung des Mundes <i>f</i>
dégoût <i>m</i>	Ekel <i>m</i>
être désagréable	unangenehm sein
répulsion <i>f</i>	Abscheu <i>f</i>
être omnivore	Allesesser sein
carnivore <i>m, f</i>	Fleischesser(-in) <i>m, f</i>
végétarien(ne) <i>m, f</i>	Vegetarier(-in) <i>m, f</i>
végétalien(ne) <i>m, f</i>	Veganer(-in) <i>m, f</i>

**métier *m* / Beruf *m***

cuisinier(-ière) <i>m, f</i>	Koch, Köchin <i>m, f</i>
boulangier(-ère) <i>m, f</i>	Bäcker(-in) <i>m, f</i>
pâtissier(-ière) <i>m, f</i>	Konditormeister(-in) <i>m, f</i>
boucher(-ère) <i>m, f</i>	Metzger(-in) <i>m, f</i>

charcutier(-ière) <i>m, f</i>	Schweinemetzger(-in) <i>m, f</i>
sommelier(-ière) <i>m, f</i>	Sommelier <i>m</i>
fromager(-ère) <i>m, f</i>	Käsehersteller(-in) <i>m, f</i>
affineur(-se) <i>m, f</i>	Käseveredler(-in) <i>m, f</i>
vigneron(-ne) <i>m, f</i>	Winzer(-in) <i>m, f</i>
viticulteur(-trice) <i>m, f</i>	Winzer(-in), Weinbauer(-bäuerin) <i>m, f</i>
œnologue <i>m, f</i>	Önologe(-in) <i>m, f</i>
éleveur(-se) <i>m, f</i>	Viehzüchter(-in) <i>m, f</i>
agriculteur(-trice) <i>m, f</i>	Bauer <i>m</i> , Bäuerin <i>f</i>
critique gastronomique <i>m, f</i>	Gastronomiekritiker(-in) <i>m, f</i>

### **noms propres *m, pl* / Eigennamen *m, pl***

A.O.P. (Appellation d'origine protégée) <i>f</i>	Geschützte Herkunftsbezeichnung
A.O.C. (Appellation d'origine contrôlée) <i>f</i>	Kontrollierte Herkunftsbezeichnung
INRA (Institut National de la Recherche Agronomique)	INRA (Nationales Institut für Agronomische Forschung)
CSGA (Centre des Sciences du Goût et de l'Alimentation)	Forschungszentrum für Geschmack und Ernährung, Dijon
Institut des Sciences de la Vigne et du Vin <i>m</i>	Wissenschaftliches Institut für Wein und Weinreben, Universität Bordeaux

### **abréviations *f, pl* / Abkürzungen *f, pl***

f – féminin / feminin	fam – familier / umgangssprachlich
m – masculin / maskulin	qc – quelque chose / etw – etwas
n – neutre / neutrum	qn – quelqu'un / jdn – jemanden
pl – pluriel / plural	jdm – jemandem