

Hueber Beruf

Urte Albrecht / Gerhard Kostka von Liebinsfeld

Deutsch in der Gastronomie und Hotellerie

Englisch · Französisch · Italienisch · Russisch



Sätze, die Sie unbedingt kennen sollten

Einführung 5

Das Vorstellungsgespräch 7

Sich begrüßen	8
Nach Arbeit fragen	9
Warum genau diese Arbeit?	11
Fragen und Antworten zur Person und zum Lebenslauf	13
Das Gehalt und andere Konditionen verhandeln	18
Eine Zusage oder eine Absage bekommen	22
Die Arbeit annehmen oder ablehnen	23
Sich verabschieden	25

Hotel und Restaurant allgemein 26

Die Arbeitsbereiche kennenlernen	27
Die Kollegen kennenlernen	29
Weitere Informationen einholen	31
Den Aufgabenbereich definieren	32

Der Empfang 35

Reservierungen am Telefon annehmen	36
------------------------------------	----

Die Reservierung zusammenfassen und abschließen	47
Der „Check-In“	49
Die Formalitäten nicht vergessen!	53
Informationen für den Hotelgast	55
Guter Service	57
Der „Check-Out“	61
Die Gäste verabschieden	65

Der Frühstücksservice 68

Die Gäste empfangen und platzieren	69
Die Getränkewünsche erfragen	70
Süß oder herzhaft?	72
Ei im Glas, was ist denn das?	75
Frühstückt der Gast auch am nächsten Tag?	77
Die Gäste verabschieden	78

Im Restaurant 79

Reservierungen annehmen	80
Gäste empfangen und platzieren	82
Getränke und Speisen empfehlen	85
Bestellungen aufnehmen	88
Getränke und Speisen servieren	92
Besondere Wünsche	94
Lob bekommen und dafür danken	98

Kritik, Beschwerden und Entschuldigungen	100
Kassieren	104
Die Gäste verabschieden	107

Die Bar 108

Getränke empfehlen	109
Getränke zubereiten	110
Die Gäste betreuen	112

In der Küche 113

Was die Hygiene betrifft	114
Ich kann kochen!	117
Ich möchte kochen lernen	120
Speisen vorbereiten	123
Speisen garen	129
Speisen anrichten	132
Sauberkeit und Sicherheit am Arbeitsplatz	137
Geschirr und Arbeitsgeräte reinigen	139

Housekeeping und Etage 144

Aufgaben täglich neu besprechen	145
Das Gästezimmer betreten	149
Der Gast ist noch im Zimmer	152
Der Gast hat etwas vergessen	155
Hotel- und Restauranträume reinigen	158

Lager und Magazin 161

Eine Lieferung annehmen	162
Die Abteilungen versorgen und beliefern	166
Die Inventur	171
Bier- und Weinlagerung	175

Ein wenig Grammatik 177

Fachwörterbuch 204

Zahlen

Einführung

 Introduction

 Introduzione

 Introduction

 Введение

Sie möchten etwas sagen, aber Ihnen fehlen die Worte? Ihr handlicher Berufssprachführer *Deutsch in der Gastronomie und Hotellerie* begleitet Sie in allen wichtigen beruflichen Situationen und hilft Ihnen, immer das Richtige zu sagen. Das Eingangsniveau entspricht der Stufe A2 des Gemeinsamen Europäischen Referenzrahmens. Alle Wendungen wurden in die vier Sprachen Englisch (en), Französisch (fr), Italienisch (it) und Russisch (ru) übersetzt. Der Berufssprachführer steht Ihnen zur Seite, wenn Sie schnell eine treffende Formulierung nachschlagen oder sich gezielt auf ein bestimmtes Szenario vorbereiten möchten. Die Wendungen sind thematisch

geordnet und in den Infoboxen finden Sie interkulturelle Tipps und nützliche Informationen rund um den Beruf. Mithilfe der Kurzgrammatik können Sie Ihre Grammatikkenntnisse auffrischen. Im Wörterbuch im hinteren Teil können Sie Fachvokabular nachschlagen. Übrigens wurden alle Wendungen für Sie vertont, damit Sie Ihre Aussprache perfektionieren können. Die Audiodateien finden Sie als MP3-Download auf <http://www.hueber.de/audioservice>. Mittels der roten Trackbezeichnungen können Sie genau die Formulierung finden, die Sie gerade brauchen.

Viel Erfolg im Beruf!

Das Vorstellungsgespräch

 Job interview

 Il colloquio di lavoro

 L'entretien d'embauche

 Собеседование при
приёме на работу





Sich begrüßen

(en) Saying hello

(fr) Se saluer

(it) Salutarsi all'arrivo

(ru) Приветствие

B01 Guten Morgen!

(en) Good morning!

(fr) Bonjour !

(it) Buongiorno!

(ru) Доброе утро!

B02 Guten Tag!

(en) Hello!

(fr) Bonjour !

(it) Buongiorno!

(ru) Добрый день!

B03 Guten Abend!

(en) Good evening!

(fr) Bonsoir !

(it) Buonasera!

(ru) Добрый вечер!

B04 Darf ich mich vorstellen? Mein Name ist ...

(en) May I introduce myself? My name is ...

(fr) Permettez-moi de me présenter, je m'appelle ...

(it) Posso presentarmi? Mi chiamo...

(ru) Разрешите представиться? Меня зовут...

Die erste Begrüßung ist wichtig, denn der erste Eindruck zählt oft mehr, als man denkt. Sie sollten dabei einen Schritt auf die andere Person zugehen und ihr die rechte Hand geben. Das gilt auch zwischen Männern und Frauen. Ein kurzer, fester Händedruck mit Blickkontakt reicht (nicht quetschen!). Halten Sie dabei einen Abstand von circa einem Meter, auf keinen Fall weniger als 50 cm.

B05 Schön, dass Sie die Zeit gefunden haben zu kommen.

(en) How nice that you found the time to come.

(fr) Merci d'avoir pris le temps de venir.

(it) Grazie di aver trovato il tempo di venire da noi.

(ru) Прекрасно, что Вы нашли время прийти

**B06** Danke, dass Sie sich für mich Zeit nehmen.

(en) Thank you for taking the time to meet me.

(it) Grazie di aver trovato il tempo di parlarci.

(fr) Merci de m'accorder votre temps.

(ru) Спасибо, что Вы уделяете мне время.

B07 Bitte kommen Sie mit, wir gehen in mein Büro.

(en) Please come this way, let's go into my office.

(it) La prego di seguirmi, andiamo nel mio ufficio.

(fr) Veuillez me suivre dans mon bureau.

(ru) Пожалуйста, следуйте за мной, мы пройдем в мой кабинет.

B08 Möchten Sie einen Kaffee oder ein Glas Wasser?

(en) Would you like a coffee or a glass of water?

(it) Gradisce un caffè o un bicchiere d'acqua?

(fr) Désirez-vous un café ou un verre d'eau ?

(ru) Вы хотели бы кофе или стакан воды?

B09 Nein danke, das ist nicht nötig.

(en) No thanks, I'm fine.

(it) No, grazie, non si disturbi.

(fr) Non merci, ce n'est pas nécessaire.

(ru) Нет, спасибо, в этом нет необходимости.

B10 Danke, sehr gerne. Ein Glas Wasser wäre gut.

(en) Thanks, a glass of water would be nice.

(it) Sì, grazie. Prendo volentieri un bicchiere d'acqua.

(fr) Volontiers, merci. Un verre d'eau serait parfait.

(ru) Спасибо, с удовольствием. Стакан воды было бы хорошо.

Nach Arbeit fragen

(en) Asking for work

(it) Chiedere di lavorare

(fr) Demander du travail

(ru) Поиск работы

B11 Ich wohne seit ... in ... und suche einen Job.

(en) I've been living in ... since ... and I'm looking for a job.

(fr) J'habite à ... depuis ... et je cherche un emploi.



DAS VORSTELLUNGSGESPRÄCH

(it) Abito da... a... e sto cercando un lavoro.

(ru) С ... я живу в ... и ищу работу.

B12 Ich möchte bei Ihnen gerne als ... arbeiten.

(en) I'd like to work here as a ...

(fr) J'aimerais travailler chez vous en tant que ...

(it) Vorrei lavorare da Voi come...

(ru) Я бы хотел/-а работать у Вас в качестве...

B13 Ich bewerbe mich um die Stelle als ...

(en) I'd like to apply for the position of ...

(fr) Je postule pour le poste de ...

(it) Vorrei candidarmi per il posto di lavoro da...

(ru) Я подаю заявление на должность...

B14 Ich suche eine Anstellung als ... für diese Saison.

(en) I'm looking for a job as ... for this season.

(fr) Je cherche un emploi de ... pour cette saison.

(it) Cerco un posto di lavoro come... per questa stagione.

(ru) Я ищу работу на этот сезон в качестве...

B15 Ich habe gehört, Sie suchen eine Küchenhilfe.

(en) I heard you're looking for a kitchen assistant.

(fr) J'ai entendu dire que vous cherchiez un/-e aide-cuisinier/-ère.

(it) Ho sentito che state cercando un aiutante in cucina.

(ru) Я слышал/-а, что Вы ищете помощника на кухню.

B16 Ich habe im Internet gelesen, dass Sie noch Kellner suchen.

(en) I read on the Internet that you're looking for waiters.

(fr) J'ai lu sur Internet que vous cherchiez des serveurs/-euses.

(it) Ho letto in Internet che cercate ancora dei camerieri.

(ru) Я прочитал/-а в Интернете, что Вы ещё ищете официан-

In der Küche

 In the kitchen

 En cuisine

 In cucina

 На кухне





Was die Hygiene betrifft

(en) Regarding hygiene

(fr) Concernant l'hygiène

(it) Per quanto riguarda l'igiene

(ru) Всё, что касается гигиены

P01 Willkommen in unserem Küchenteam.

(en) Welcome to our kitchen team.

(fr) Bienvenue dans notre équipe en cuisine.

(it) Benvenuto/-a nella nostra brigata.

(ru) Добро пожаловать в коллектив нашей кухни.

P02 Bitte legen Sie Ihre Ringe und die Uhr ab.

(en) Please take off your rings and your watch.

(fr) Veuillez ôter vos bagues et votre montre.

(it) Si tolga gli anelli e l'orologio, per favore.

(ru) Пожалуйста, снимите кольца и часы.

P03 Bitte denken Sie daran, sich regelmäßig die Hände zu waschen, besonders zu Beginn der Arbeit und nach dem Gang zur Toilette.

(en) Please remember to wash your hands regularly, especially before you start work and after going to the toilet.

(fr) Veuillez penser à vous laver les mains régulièrement, en particulier avant de commencer le travail et après être allé(s)/-e(s) aux toilettes.

(it) Si ricordi, per favore, di lavarsi regolarmente le mani, specialmente all'inizio del turno e dopo essere stato/-a in bagno.

(ru) Пожалуйста, не забывайте регулярно мыть руки, особенно в начале работы и после посещения туалета.

P04 Welches Waschbecken ist zum Händewaschen vorgesehen?

(en) Which washbasin is intended for washing hands?

(fr) Quel lavabo est prévu pour se laver les mains ?

(it) In quale lavandino ci si può lavare le mani?

(ru) Какая раковина предусмотрена для мытья рук?

P05 Bitte wenden Sie sich beim Niesen und Husten von den Lebensmitteln ab.

(en) Please turn away from the food

(fr) Veuillez détourner la tête des



when you need to sneeze or cough.

(it) Se deve starnutire o tossire si giri lontano dagli alimenti, per favore.

aliments lorsque vous éternuez ou tousez.

(ru) Пожалуйста, отворачивайтесь от продуктов, когда чихаете или кашляете.

P06 Decken Sie die kleine Wunde mit einem bakterien- und wasserundurchlässigen Verband ab!

(en) Please cover the small wound with a bacteria-proof and waterproof bandage!

(it) Copra la piccola ferita con una benda antibatterica ed impermeabile!

(fr) Recouvrez la petite plaie avec un pansement étanche antibactérien!

(ru) Наложите на маленькую рану противобактериальную водонепроницаемую повязку!

P07 Muss ich in der Küche die Haare kurz geschnitten tragen?

(en) Do I have to have short hair in the kitchen?

(it) In cucina devo portare i capelli corti?

(fr) Dois-je porter les cheveux courts en cuisine ?

(ru) Должен/-на ли я для работы на кухне носить короткую стрижку?

P08 Nein, aber binden Sie die langen Haare bitte zusammen und tragen Sie eine Kopfbedeckung.

(en) No, but please tie back long hair and wear a hat.

(it) No, ma legghi i capelli lunghi e indossi una cuffia.

(fr) Non, mais attachez les cheveux longs et portez une toque.

(ru) Нет, но если волосы длинные, то их нужно закалывать и носить головной убор.

P09 Darf ich bei den warmen Temperaturen in der Küche kurze Hosen und Turnschuhe tragen?

(en) Am I allowed to wear shorts and trainers in the kitchen when it's so warm?

(it) Posso portare i pantaloncini corti e le scarpe da ginnastica in cucina quando fa caldo?

(fr) Par ces températures, puis-je porter un short et des chaussures de sport ?

(ru) Можно ли в тёплую погоду одевать на кухню шорты и кроссовки?

P10 Nein, kurze Hosen sind in der Küche nicht erlaubt.

(en) No, shorts are not permitted in the kitchen.

(it) No, i pantaloni corti non sono permessi in cucina.

(fr) Non, les shorts ne sont pas autorisés en cuisine.

(ru) Нет, шорты на кухне носить не разрешается.

P11 Tragen Sie bitte wegen der Verletzungsgefahr Arbeitskleidung und rutschfeste, geschlossene Schuhe.

(en) Please wear your uniform and closed, non-slip shoes to prevent injuries.

(it) Per evitare gli infortuni deve indossare gli abiti da lavoro e le scarpe chiuse antiscivolo.

(fr) En raison des risques de blessure, veuillez porter des vêtements de travail et des chaussures fermées antidérapantes.

(ru) Ввиду опасности травмирования, пожалуйста, одевайте нескользящую и закрытую обувь.

P12 Wo ist Ihr Torchon?

(en) Where is your kitchen cloth?

(it) Dov'è il Suo torchon?

(fr) Où est votre torchon ?

(ru) Где торшон?

P13 Sind Sie mit den Grundregeln der Lebensmittelhygiene vertraut?

(en) Are you familiar with the basic rules regarding food hygiene?

(it) Conosce le regole di base dell'igiene degli alimenti?

(fr) Connaissez-vous les règles de base de l'hygiène alimentaire ?

(ru) Вы знакомы с основными правилами гигиены продуктов питания?

P14 Ja, damit kenne ich mich aus.

(en) Yes, I'm familiar with them.

(it) Sì, le conosco.

(fr) Oui, je les connais.

(ru) Да, в этом я разбираюсь.

P15 Haben Sie schon von HACCP gehört?

(en) Have you ever heard of HACCP?

(it) Ha già sentito parlare del protocollo HACCP?

(fr) Avez-vous déjà entendu parler du système HACCP ?

(ru) Вы уже слышали о ХАССП?



Sie werden diesen Begriff sehr oft hören: Hazard Analysis and Critical Control Points, kurz gesagt HACCP. Dieses Konzept soll Gefahrenpunkte erkennen, kontrollieren und vermeiden.

Lebensmittel, die falsch gelagert werden, verdorben sind oder nicht richtig verarbeitet werden, können für den Menschen eine gesundheitliche Gefahr sein. Das Ziel des HACCP-Konzepts ist es, den Herstellungsprozess von Lebensmitteln, die fertigen Produkte und die betrieblichen Gegebenheiten zu analysieren, zu bewerten und zu optimieren, um diese Gefahr zu verringern oder besser ganz zu vermeiden. Besonders für künftige Produktionen sollen Fehlerquellen minimiert werden.

P16 Fragen Sie mich ruhig, wenn Sie etwas nicht verstehen.

(en) Please don't hesitate to ask me if there's anything you don't understand.

(fr) N'hésitez pas à demander si vous ne comprenez pas quelque chose.

(it) Se non capisce qualcosa, mi chiedi pure.

(ru) Не стесняйтесь задавать мне вопросы, если Вам что-то непонятно.

Ich kann kochen!

(en) I can cook!

(fr) Je sais cuisiner !

(it) So cucinare!

(ru) Я умею готовить!

P17 Welchen Arbeitsbereich kann ich übernehmen?

(en) Which work area can I cover?

(fr) De quel domaine puis-je m'occuper ?

(it) Di quale settore mi posso occupare?

(ru) Какую часть работы я могу взять на себя?

P18 Auf welchem Posten arbeiten Sie am liebsten?

(en) Which position do you like working in best?

(fr) À quel poste préférez-vous travailler ?

(it) Quale posizione preferisce?

(ru) Какая должность Вам нравится больше всего?

Brunch [brantʃ, brantʃ] *der* <-(e)s-, -(e)s, -e> (en) brunch (fr) brunch (it) brunch (ru) бранч

Buch-hal-tung ['bu:χhaltuŋ] *die* <- , -en> (en) accounting (fr) comptabilité (it) contabilità (ru) бухгалтерский учёт

Bu-chung ['bu:χuŋ] *die* <- , -en> **1.** (en) booking (fr) réservation (it) prenotazione (ru) бронирование **2.** (en) entry (fr) comptabilisation (it) operazione (ru) занесение в дебет или кредит **3.** (en) entry (fr) écriture comptable (it) registrazione (ru) бухгалтерская проводка

Buf-fet, Büf-fet [by'fe:] *das* <-s, -s> (en) buffet (fr) buffet (it) buffet (ru) шведский стол

Bus-un-ter-neh-mer ['bʊs|ʊntene:mə] *der* <-s, ->

Bus-un-ter-neh-me-rin ['bʊs|ʊntene:mə:rɪn] *die* <- , -nen> (en) coach operator (fr) entreprise de bus (it) ditta di autotrasporti (ru) руководитель автобусного предприятия

C

Ca-fé [ka'fe:] *das* <-s, -s> (en) café (fr) café (it) bar (ru) кафе

Ca-fe-te-ria [kafetə'ri:ʌ:] *die* <- ; -s, Cafeterien> (en) cafeteria (fr) cafétéria (it) self-service (ru) кафетерий

Ca-na-pé [kana'pe:] → Канapéе

Can-cel-la-tion [kænsə'le:ʃŋ, kænsə'leɪʃŋ] → Stornierung

Ca-shew-nuss ['kæʃu:nʊs] *die* <- , Cashewnüsse> (en) cashew nut (fr) noix de cajou (it) anacardio (ru) орех кэшью

Ca-te-ring ['kɛ:tərɪŋ, 'kɛɪtərɪŋ] *das* <-s, -s> (en) catering (fr) service de traiteur (it) catering (ru) кейтеринг

Ce-re-a-lie [tsere'a:liə] *die* <- , -n> *meist Pl.* (en) cereal (fr) céréales (it) cereale (ru) злаки

Cha-fing-Dish ['tʃe:ʃɪŋ,dɪʃ, 'tʃɛɪʃɪŋ,dɪʃ] *der* <-(e)s, -es> (en) chafing dish (fr) chauffe-plat (it) scaldavivande (ru) кастрюля с подогревом

Chain Code ['tʃeɪn kɔ:ɪt, 'tʃɛɪn -] *der* <-s, -s> (en) chain code (fr) code chaîne hôtelière (it) chain code (ru) идентификатор отеля

Chaud-froid [ʃo'fʁɔɑ] *das* <-(s), -s> **1.** (en) chaud froid (fr) chaud-froid (it) chaud-froid (ru) шофруа **2.** (en) chaud froid (fr) nappage chaud-froid (it) salsa chaud-froid (ru) шофруа

Check-in [tʃɛk'ɪn, '- -] *der* <-s, -s> (en) check-in (fr) enregistrement (it) check-in (ru) регистрация

Chef de Cui-sine [ʃɛf də kyi'zi:n] → Küchenchef

Chef de Par-tie [ʃɛf də pa'ti:] → Postenchef

Chef de Rang [ʃɛf də 'rɑ:] → Stationskellner

Chef de Ré-cep-tion [ʃɛf də resɛp'sjɔ:] → Empfangschef

Chi-co-rée [ʃikore:, ʃiko're:] *der* <-> *kein Pl.* (en) chicory (fr) endive (it) indi-

via (ru) цикорий

- Chi-na-kohl** [ˈtʃiːnaːkoːl] *der* <-(e)s> *kein Pl.* (en) Chinese cabbage (fr) chou chinois (it) cavolo cinese (ru) китайская капуста
- Cloche** [klɔʃ] *die* <- , -s> (en) cloche (fr) cloche (it) copripiatto (ru) клоше
- Com-mis** [kɔˈmiː] *der* <- , -> **1. Commis de Cuisine** (en) commis chef (fr) commis de cuisine (it) commis di cucina (ru) младший повар **2. Commis de Rang** (en) commis waiter (fr) commis de rang (it) commis de rang (ru) младший официант
- Con-ci-erge** [kɔ̃ˈsiɛʁʒ] *der die* <- , -s> (en) concierge (fr) concierge (it) portiere (ru) консьерж
- Con-fir-ma-tion Num-ber** [kɔ̃fəˈmeiʃɒ̃ ,nambə, kɔ̃fəˈmeiʃɒ̃ ,nɒmbə] *die* <- , -s> (en) confirmation number (fr) numéro de confirmation (it) numero di conferma (ru) номер бронирования
- Con-fit** [kɔ̃ˈfiː] *das* <-s, -s> (en) confit (fr) confit (it) confit (ru) конфи
- Con-som-mé** [kɔ̃sɔˈmeː] *die* <- , -s> (en) consommé (fr) consommé (it) brodo ristretto (ru) консоме
- Con-ve-ni-ence Food** [kɔ̃ˈviːniə̃s fʊd, kənˈviːniə̃s -] *das* <-(s), -s> (en) convenience food (fr) aliments de commodité (it) cibo quasi pronto (ru) полуфабрикаты
- Crêpe** [krɛp] *der* <- , -s> (en) crêpe (fr) crêpe (it) crêpe (ru) французский блин
- Croû-ton** [kruˈtɔ̃ː] *der* <-(s), -s> (en) croûton (fr) croûton (it) crostino (ru) крутон
- cuil-lière** [kyiˈliɛʁ] → Löffel
- cui-si-nier** [kyziˈniɛʁ] → Koch

D

- Dai-ly Food Cost** [ˌdeɪli ˈfʊd kɔst, ˌdeɪli ˈ- -] *die* <-s, -s> (en) daily food cost (fr) coût quotidien de la nourriture (it) daily food cost (ru) затраты на продукты в день
- Dai-ly Re-port** [ˌdeɪli riˈpɔːrt, ˌdeɪli ˈ- -] → Tagesbericht
- Dampf-druck-ga-ren** [ˈdampfdʁʊkgaːrən] *das* <-s> *kein Pl.* (en) pressure cooking (fr) cuisson à la vapeur (it) cuocere in forno a vapore sotto pressione (ru) приготовление под давлением
- dämp-fen** [ˈdɛmpfən] <dämpft, dämpfte, hat gedämpft> (tr.V.) (en) steam (fr) cuire à la vapeur (it) cuocere a vapore (ru) готовить на пару
- de-gla-cie-ren** [deɡlaˈsiːrən] <deglaciert, deglacierte, hat deglaciert> (tr.V.) (en) deglaze (fr) déglacer (it) deglassare (ru) поливать
- De-gus-ta-ti-on** [deɡʊstaˈtʃiɔːn] *die* <- , -en> (en) tasting (fr) dégustation (it) degustazione (ru) дегустация
- de-kan-tie-ren** [dekanˈtiːrən] <dekantiert, dekantierte, hat dekantiert> (tr.V.) (en) decant (fr) décanter (it) decantare (ru) декантировать

Zuc-chi-ni [tsʊ'ki:nɪ] **die** <-, -> (en) courgette (fr) courgette (it) zucchini
(ru) цуккини

Zu-cker ['tsʊkɐ] **der** <-s> *kein Pl.* (en) sugar (fr) sucre (it) zucchero
(ru) сахар

Zu-cker-rohr ['tsʊkero:r̥] **das** <-(e)s> *kein Pl.* (en) sugar cane (fr) canne à
sucre (it) canna da zucchero (ru) сахарный тростник

Zu-cker-scho-te ['tsʊkɛʃo:tə] **die** <-, -n> (en) mangetout (fr) pois gourmand
(it) taccola (ru) стручковый сахарный горох

Zu-fahrt ['tsu:fa:t] **die** <-, -en> (en) driveway (fr) accès (it) via d'accesso
(ru) подъезд

Zwie-bel ['tʃvi:bl] **die** <-, -n> (en) onion (fr) oignon (it) cipolla (ru) лук





Zahlen

(en) Numbers
(it) Numeri

(fr) Chiffres et nombres
(ru) Числа

X01	null	0	eins	1
	[nʊl]		[aens]	
X02	zwei	2	drei	3
	[tsvæ]		[drae]	
X03	vier	4	fünf	5
	[fi:ɐ]		[fʏnf]	
X04	sechs	6	sieben	7
	[zɛks]		['zi:bɐ]	
X05	acht	8	neun	9
	[axt]		[nœʊn]	
X06	zehn	10	elf	11
	[tse:n]		[ɛlf]	
X07	zwölf	12	dreizehn	13
	[tsvœlf]		['draetse:n]	
X08	vierzehn	14	fünfzehn	15
	['fi:tse:n]		['fʏnftse:n]	
X09	sechzehn	16	siebzehn	17
	['zɛçtse:n]		['zi:ptse:n]	
X10	achtzehn	18	neunzehn	19
	['axtse:n]		['nœʊntse:n]	
X11	zwanzig	20	einundzwanzig	21
	['tsvantsɪç]		['aen ʊnt'tsvantsɪç]	
X12	zweiundzwanzig	22	dreiundzwanzig	23
	['tsvæ ʊnt'tsvantsɪç]		['drae ʊnt'tsvantsɪç]	
X13	vierundzwanzig	24	fünfundzwanzig	25
	['fi:ɐ ʊnt'tsvantsɪç]		['fʏnf ʊnt'tsvantsɪç]	
X14	sechsendzwanzig	26	siebenundzwanzig	27
	['zɛks ʊnt'tsvantsɪç]		['zi:bm ʊnt'tsvantsɪç]	