

FACHWÖRTERBUCH / PROFESSIONAL DICTIONARY

Wörterbuch der Lebensmittel

Dictionary of Foods • German – English / Englisch – Deutsch

Key Categories Covered:

- Ingredients & Raw Materials (Zutaten & Rohstoffe)
- Prepared Dishes & Recipe Terminology (Speisen & Rezepturen)
- Cooking Methods & Culinary Techniques (Kochmethoden & Techniken)
- Food Labelling, Packaging & Industry Regulations (Kennzeichnung & Industrie)
- Nutritional Vocabulary & Agricultural Terms (Ernährungswissenschaft & Agrarbereich)

Inhaltsverzeichnis / Table of Contents

This specialized bilingual dictionary provides standard and technical terminology across the food ecosystem. Designed for gastronomy professionals, food scientists, agricultural specialists, translators, and advanced language learners.

1. Zutaten und Rohstoffe / Ingredients and Raw Materials

- Fleisch und Geflügel / Meat and Poultry
- Fisch und Meeresfrüchte / Fish and Seafood
- Milchprodukte und Eier / Dairy and Eggs
- Getreide und Backwaren / Grains and Baked Goods
- Obst, Gemüse und Kräuter / Fruits, Vegetables and Herbs

2. Zubereitungs- und Kochmethoden / Cooking and Processing Methods

3. Lebensmittelkennzeichnung und Verpackung / Labelling and Packaging

4. Ernährungswissenschaft und Analyse / Nutrition and Food Science

5. Lebensmittelindustrie und Landwirtschaft / Food Industry and Agriculture

1. Zutaten und Rohstoffe / Ingredients and Raw Materials

1.1 Fleisch und Geflügel / Meat and Poultry

DEUTSCH (NOMEN + GENUS/PLURAL)	ENGLISH TRANSLATION	CONTEXT
das Rindfleisch (<i>Sg.</i>)	beef	METZGEREI
das Schweinefleisch (<i>Sg.</i>)	pork	METZGEREI
das Kalbfleisch (<i>Sg.</i>)	veal	METZGEREI
das Lammfleisch (<i>Sg.</i>)	lamb	METZGEREI
das Geflügel (<i>Sg.</i>)	poultry / fowl	GEFLÜGEL
die Hähnchenbrust (<i>,-brüste</i>)	chicken breast	GEFLÜGEL
die Pute (<i>-n</i>) / der Truthahn	turkey	GEFLÜGEL
das Hackfleisch (<i>Sg.</i>)	minced meat / ground meat	METZGEREI
das Filet (<i>-s</i>)	fillet / tenderloin	ZUSCHNITT
die Lende (<i>-n</i>)	loin	ZUSCHNITT
das Innereien (<i>Pl.</i>)	offal / organ meats	METZGEREI
die Leber (<i>-n</i>)	liver	INNEREIEN
der Speck (<i>Sg.</i>)	bacon / lard	METZGEREI
der Schinken (<i>-</i>)	ham	AUFSCHNITT
die Wurst (<i>,-würste</i>)	sausage	METZGEREI

1.2 Fisch und Meeresfrüchte / Fish and Seafood

DEUTSCH	ENGLISH	CONTEXT
der Lachs (<i>-e</i>)	salmon	SEEFISCH
die Forelle (<i>-n</i>)	trout	SÜSSWASSER
der Kabeljau (<i>-e / -s</i>)	cod	SEEFISCH

DEUTSCH	ENGLISH	CONTEXT
der Thunfisch (-e)	tuna	SEEFISCH
die Garnele (-n)	shrimp / prawn	KRUSTENTIER
der Hummer (-)	lobster	KRUSTENTIER
die Jakobsmuschel (-n)	scallop	MUSCHEL
die Miesmuschel (-n)	mussel	MUSCHEL
der Tintenfisch (-e)	squid / octopus	WEICHTIER
die Makrele (-n)	mackerel	SEEFISCH
die Scholle (-n)	plaice / flatfish	SEEFISCH

1.3 Milchprodukte und Eier / Dairy and Eggs

DEUTSCH	ENGLISH	CONTEXT
die Vollmilch (Sg.)	whole milk	MILCH
die Magermilch (Sg.)	skimmed milk / skim milk	MILCH
die Schlagsahne (Sg.)	whipping cream	MILCHPRODUKT
die Saure Sahne (Sg.) / Schmand	sour cream	MILCHPRODUKT
der Quark (Sg.)	curd / quark	MILCHPRODUKT
der Frischkäse (-)	cream cheese	KÄSE
der Hartkäse (-)	hard cheese	KÄSE
die Molke (-n)	whey	VERARBEITUNG
die Butter (Sg.)	butter	FETT
das Eigelb (-e)	egg yolk	EI
das Eiweiß (-e)	egg white / albumen	EI

2. Zubereitungs- und Kochmethoden / Cooking Methods

Culinary precision requires an exact understanding of process descriptions, temperatures, and physical structural modifications of components during preparation.

DEUTSCH (VERB)	ENGLISH VERB	DEFINITION / PROCESS
sieden	to simmer / boil gently	Garen in Flüssigkeit knapp unter dem Siedepunkt.
blanchieren	to blanch	Kurzes Eintauchen in kochendes Wasser, dann Abschrecken.
dünsten	to steam / stew gently	Garen im eigenen Saft oder mit minimaler Flüssigkeit.
anbraten	to sear / brown	Scharfes Erhitzen von Fleisch zur Bildung von Röstaromen.
schmoren	to braise	Kombination aus Anbraten und anschließendem langsamen Garen.
pochieren	to poach	Sanftes Garen in heißer, nicht kochender Flüssigkeit (75–85°C).
pürieren	to purée / mash	Zerkleinern von Lebensmitteln zu einer feinen Paste.
reduzieren	to reduce	Einkochen einer Flüssigkeit zur Geschmackskonzentration.
karamellisieren	to caramelize	Erhitzen von Zucker bis zur Bräunung und Aromabildung.
fermentieren	to ferment	Mikrobieller Umbau von Stoffen durch Enzyme/ Bakterien.

3. Lebensmittelkennzeichnung / Labelling and Packaging

Regulatory frameworks dictate strict terminology on retail structures within consumer zones across European and international boundaries.

DEUTSCH	ENGLISH	CONTEXT
das Mindesthaltbarkeitsdatum (<i>MHD</i>)	best before date	RECHT
das Verbrauchsdatum (<i>-en</i>)	use-by date	SICHERHEIT
die Zutatenliste (<i>-n</i>)	list of ingredients	DEKLARATION
die Nährwertdeklaration (<i>-en</i>)	nutrition declaration / facts label	ANALYSE
der Zusatzstoff (<i>-e</i>)	additive	CHEMIE
das Konservierungsmittel (<i>-</i>)	preservative	CHEMIE
der Farbstoff (<i>-e</i>)	colouring agent / dye	ZUSATZ
das Allergen (<i>-e</i>)	allergen	MEDIZIN
die Spurenelemente (<i>Pl.</i>)	trace elements	ERNÄHRUNG
unter Schutzatmosphäre verpackt	packaged in a protective atmosphere	LOGISTIK

4. Ernährungswissenschaft / Nutrition and Food Science

DEUTSCH	ENGLISH	CATEGORY
die Kohlenhydrate <i>(Pl.)</i>	carbohydrates	MAKRONÄHRSTOFF
gesättigte Fettsäuren <i>(Pl.)</i>	saturated fatty acids	FETTE
mehrfach ungesättigte Fettsäuren	polyunsaturated fatty acids	FETTE
das Eiweiß / das Protein <i>(-e)</i>	protein	MAKRONÄHRSTOFF
der Ballaststoff <i>(-e)</i>	dietary fibre	VERDAUUNG
der Brennwert <i>(-e)</i> / Kaloriengehalt	calorific value / caloric content	METABOLISMUS
die Mangelerscheinung <i>(-en)</i>	deficiency symptom	PATHOLOGIE
die Unverträglichkeit <i>(-en)</i>	intolerance / sensitivity	ALLERGIE
der Stoffwechsel <i>(-)</i>	metabolism	PHYSIOLOGIE

5. Lebensmittelindustrie & Landwirtschaft / Industry

DEUTSCH	ENGLISH	CONTEXT
die Massentierhaltung (Sg.)	factory farming / intensive livestock farming	AGRAR
der Pflanzenschutz (Sg.)	crop protection	AGRAR
das Schädlingsbekämpfungsmittel (-)	pesticide	CHEMIE
die charge (-n) / das Los	batch / lot	PRODUKTION
die Lieferkette (-n)	supply chain	LOGISTIK
die Rückverfolgbarkeit (Sg.)	traceability	QUALITÄT
die Haltbarmachung (Sg.)	preservation	VERARBEITUNG
die Pasteurisierung (-en)	pasteurization	THERMIK
die artgerechte Haltung	humane livestock farming / free-range	AGRAR