

¡Bienvenidos al mundo del español!

*Eine kleine Einladung zum Kennenlernen der spanischen Sprache
von Madeleine Höfer*



Spanisch in der Welt

Spanisch ist nicht gleich Spanisch, möchte man meinen, wenn man sich die Länder und Plätze der Erde ansieht, an denen die Sprache gesprochen wird. In Spanien ist das Spanische „beheimatet“, den Regionen Madrid, Castilla- La Mancha und Castilla y León sagt man nach, dass hier ein recht akzentfreies Spanisch gesprochen wird und es sich daher hervorragend für Sprachreisen eignet (ganz abgesehen von kulturellen Highlights, die darauf warten, entdeckt zu werden). Neben Spanisch bzw. Kastilisch sind auch das Katalanische, Galizische und Baskische offizielle Sprachen in Spanien.

Schweift man gedanklich etwas in die Ferne, so gelangt man in die Weiten Lateinamerikas, die durch den Sprachkontakt sehr eigene Formen der Sprachmelodie und des Vokabulars herausgebildet haben. Dass sich das Spanische in Lateinamerika vom europäischen Spanisch wegentwickelt hat, hört man beispielsweise am mangelnden Lispeln. Wenn Sie sich also nur schwer mit dem „spanischen Lispeln“ anfreunden können, dürfen Sie immer noch behaupten, ein vorzügliches lateinamerikanisches Spanisch zu sprechen, das ohne das „Lispel-S“ auskommt! Einfach eine spannende Sprachexpedition!

Kernsätze auf einen Blick

dt. Lautschreibung

Hallo	¡Hola!	o-la
Ja	Sí.	si
Nein	No.	no
Bitte?	¿Cómo?	ko-mo
Wie geht's?	¿Qué tal?	ke tal
Guten Tag	¡Buenos días!	buenos di-jas
Guten Abend	¡Buenas tardes! (ca. 14h-20h)	buenas tar-des
Gute Nacht	¡Buenas noches! (ab ca. 20h)	buenas no-tsches
Auf Wiedersehen	¡Adiós!	a-djos
Bitte	Por favor.	por fa-wor
Danke	(Muchas) Gracias.	(mu-tschas) gra-sjas
Gern geschehen	De nada.	de nada
Entschuldigung	Perdón.	per-don
Wie viel kostet das?	¿Cuánto cuesta esto?	kuan-to kues-ta es-to
Wo sind die Toiletten?	¿Dónde están los servicios?	don-de es-tan los ser-wi-sjos
Wo gibt es ein Hotel?	¿Dónde hay un hotel?	don-de ai un o-tel?
Was kostet es?	¿Cuánto cuesta?	kuan-to kues-ta
Sprechen Sie Deutsch?	¿Habla alemán?	a-bla a-le-mann
Ich verstehe (nicht)	(No) entiendo.	no en-tjen-do
Ich spreche kein Spanisch	No hablo español.	no a-blo es-pan-jol

Oft zu hören

Super	¡Genial!	che-njal
Okay	Vale.	wa-le
Wirklich?	¿En serio?	en se-rjo
Wie cool!	¡Qué guay!	ke guai
Natürlich!	¡Por supuesto!	por su-pues-to
Na klar!	¡Claro que sí!	kla-ro ke si

Wenn es Ihre Zeit zulässt...

..lesen Sie..

..Miguel de Cervantes „Don Quijote“..

..Gabriel García Márquez „cien años de soledad“ (dt. Hundert Jahre Einsamkeit), um in einem fiktiven Roman in die Geschichte Lateinamerikas einzutauchen..

..in „Als Humboldt lernte, Hawaiianisch zu sprechen. Sprachbegegnungen im Zeitalter der Entdeckungen“ den Artikel zu „Mexiko - die Azteken und das Weltdokumentenerbe“..

..in den Ausgaben der Zeit Sprachen-Zeitschrift *ECOS*, die immer die ein oder andere interessante Thematik zum Spanischlernen bereithält..

..probieren Sie in Madrid..

..patatas bravas con dos salsas..

..un bocadillo con calamares en la Plaza Mayor..

..Churros con chocolate en la Chocolatería de San Ginés..

..im Sommer einen Tinto de verano ..

..kochen Sie ein typisch südamerikanisches, chilenisches Gericht: Pastel de choclo (Maisauflauf).. die Zutaten finden Sie auf der folgenden Seite..

Receta pastel de choclo (chilenischer Maisauflauf)

Für 4 Portionen brauchen Sie:

- 4-5 Maiskolben (alternativ Mais aus der Konservendose)
- 50g Sultaninen/Rosinen
- 250g Hähnchenbrust
- 350g Rindfleisch, gehackt
- 2 Zwiebeln
- 50g schwarze Oliven
- 1-2 Knoblauchzehen
- 3 hart gekochte Eier
- 50g frisches Basilikum
- 4 EL Olivenöl
- 1 EL Milch
- 1 EL Zucker
- ½ Teelöffel Chilipulver
- ½ Teelöffel Paprikapulver
- Salz & Pfeffer

1. Die Maiskolben vorbereiten. Mais von den Kolben schälen. Wasser aufkochen und den Mais rain 5-7 Minuten kochen, dann abtropfen lassen.
2. Die Auflaufform mit etwas Öl befeuchten. Das Hackfleisch anbraten, gehackten Knoblauch, Zwiebeln und Rosinen mitdünsten. Gewürze hinzufügen. Alles mit Salz und Pfeffer abschmecken und in die Auflaufform geben.
3. Die Hähnchenbrust in Streifen schneiden und beidseitig im Öl anbraten. Anschließend auf dem Hackfleisch verteilen, Oliven und ganze Eier hinzufügen.
4. Die Maiskörner nun mit Milch und Zucker gut vermischen und das entstandene Maispüree unter ständigen Rühren aufkochen. Danach on top in die Auflaufform geben und alles glatt streichen.
5. Bei 200 Grad im vorgeheizten Backofen ca. 25-30 Minuten backen. Anschließend mit frischem Basilikum garnieren.
6. ¡A disfrutar! Genießen!