

**2B HÖRVERSTEHEN Lehrerblatt**

**TEXT + LÖSUNG**

Zeit: 5 Minuten

Die Schüler arbeiten erst nach dem 2. Hören.

**Europa von Mensch zu Mensch**

**Interview mit dem Journalisten Oliver Lück über seine Reise quer durch Europa und sein Buch Neues vom Nachbarn**

**Oliver, wie bist du auf die Idee gekommen, 20 Monate mit Hund durch Europa zu fahren?**

Ich hatte schon lange den Wunsch, mit dem Bus unterwegs zu sein, ohne ein geografisches Ziel zu haben. Irgendwann war dann einfach der Zeitpunkt günstig. Als ich losfuhr, war Locke noch ein Welpe. Aber ich wusste, ich würde unterwegs viel Zeit für den Hund haben, um eine Bindung aufzubauen.

**Du hast 26 Menschen aus 26 Ländern porträtiert. Wie bist du da rangegangen?**

Zu Beginn der Reise haben wir uns vom Zufall leiten lassen. Das Ziel war allerdings klar: interessante Menschen und Geschichten zu finden. Oft haben mir Leute, die ich vor Ort getroffen habe, Tipps gegeben. Später haben wir dann ganz gezielt nach Menschen und Geschichten gesucht. Gefunden habe ich so zum Beispiel eine Frau in Irland, die davon lebt, dass sie anderen Menschen Geschichten erzählt. Wir haben Chili-Bauern in Südfrankreich besucht und finnische Goldsucher. Wir haben einen Mann getroffen, der den ersten Heißluftballon der damaligen Tschechoslowakei gebaut hat und heute die drittgrößte Ballonfabrik der Welt besitzt.

**Und Locke immer dabei ...**

Locke war oft ein Türöffner. Dass ich mit dem Bus und dem Hund länger durch Europa fahre, das hat viele Leute interessiert. Man kommt so leicht ins Gespräch.

**Du hast viel erfahren über deine Protagonisten. Wie hast du das gemacht?**

Es war ganz wichtig, dass ich sie nicht nur von sich erzählen ließ, sondern auch etwas von mir preisgab. Sonst wären die Geschichten nie so persönlich geworden. Voraussetzung dafür war auch, dass ich nicht für einen Tag komme und dann wieder fahre. Ich blieb mindestens drei oder vier Tage, oft sogar eine ganze Woche.

**Wer von den Menschen, die du getroffen hast, hat dich besonders beeindruckt?**

Eine junge Frau, die seit vielen Jahren in Palermo öffentlich gegen die Mafia kämpft. Sie hat mit Freunden zusammen eine Organisation gegründet, „Addio Pizzo“, was so viel heißt wie „Tschüss, Schutzgeld“. 80 Prozent der Ladenbesitzer in Sizilien zahlen noch immer Schutzgeld an die Mafia. Addio Pizzo hilft ihnen dabei, sich zu Wehr zu setzen. Diese Frau beweist wirklich großen Mut.

**Du hast auch Berühmtheiten getroffen, wie den Fußball-Helden Lionel Messi. Wie bist du mit ihm in Kontakt gekommen?**

Ich habe lange als Redakteur bei einem Fußball-Magazin gearbeitet. Und ich hatte ihn vorher schon zwei Mal getroffen. Es war gar nicht so schwer. Oft ist es allerdings bei Fußballern so, dass sie überhaupt nicht so interessant sind, wenn man ihnen dann begegnet. Das ist auch bei Lionel Messi so. Aber das ganze Umfeld, seine Lebensgeschichte, wie er in Barcelona angekommen ist, das haben mir verschiedene Menschen erzählt. Zum Beispiel sein erster Trainer und sein Vater. So konnte ich das Puzzle Lionel Messi nach und nach zusammensetzen.

**Wenn man so lange unterwegs ist, gibt es sicher auch unangenehme Begegnungen oder Erlebnisse...**

Eigentlich nicht. Ich denke, wir haben Glück gehabt. Vielleicht lag es auch daran, dass ich Locke dabei hatte, meine Alarmanlage auf vier Beinen.

**In deinem Buch stehen Menschen im Vordergrund. Haben dich auch Landschaften beeindruckt?**

Ja, Estland zum Beispiel. Es gibt dort unglaublich viel unberührte Natur. Dort sind wir mehr Elchen als Menschen begegnet. Und ich konnte viele Tage einfach mal für mich sein. Das habe ich sehr genossen.

**Was hast du mitgenommen aus Europa?**

Es klingt vielleicht etwas allgemein, aber egal, wo ich hingekommen bin: In jedem Land bin ich herzlich empfangen worden und habe mich schnell heimisch gefühlt. Besonders in Alltagssituationen, zum Beispiel, wenn ich beim Mittagessen mit am Tisch sitzen durfte. Ich weiß nun, dass Heimat ein Gefühl ist und vor allem mit den Menschen zusammenhängt, denen man begegnet. (gekürzt)

<http://www.geo.de/GEO/reisen/reiseideen/interview-europa-von-mensch-zu-mensch-71544.html>

**LÖSUNG:**

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
f	r	r	f	f	r	f	f	r	f

**2B HÖRVERSTEHEN**

**Schülerblatt**

Nummer:

Zeit: 5 Minuten

Die Schüler arbeiten erst nach dem 2. Hören.

**Europa von Mensch zu Mensch**

*Kreuzen Sie an, was richtig (r) oder falsch (f) ist.*

		r	f
1.	Zu Beginn der Europareise waren Oliver Lücke und sein Hund schon aufeinander abgestimmt.		
2.	Oliver Lücke wusste von Anfang an, dass er außergewöhnliche Menschen porträtieren will.		
3.	Beim Geschichtensammeln spielte Locke eine positive Rolle.		
4.	Sein Privatleben hat Oliver Lücke immer sehr geschützt.		
5.	Oliver Lücke konnte mit seinen Interviewpartnern nur wenig Zeit verbringen.		
6.	Die Tat einer couragierten Sizilianerin hat Olivers Interesse erregt.		
7.	Oliver Lücke findet Fußballer überhaupt nicht interessant.		
8.	Das Porträt von Lionel Messi basierte nur auf dem Gespräch mit seinen Eltern und Trainern.		
9.	Es gab auch Länder, wo Oliver Lücke die Einsamkeit zu schätzen wusste.		
10.	Nach der Europareise wurde Oliver Lücke klar, dass Heimat eigentlich eine starke Bindung zu Landsleuten ist.		

2B

LESEVERSTEHEN

Schülerblatt

Nummer:

### Es ist eine verrückte Zeit

Von Kathrin Werner, New York

Amerikas berühmtester Zuckerbäcker ist furchtbar beschäftigt. Er steht um drei oder vier Uhr morgens auf, um acht Uhr schließt er die Türen seiner Bäckerei in New Yorks Stadtteil Soho auf, die Menschen stehen dann schon Schlange. Den ganzen Tag rührt er Butter, Zucker und Mehl zusammen, rollt Teig aus, schiebt ihn in den Ofen. Dann muss er noch Interviews geben, neue Rezepte erfinden und mit Hollywood-Stars plaudern.

Abends, wenn alle anderen nach Hause gehen, telefoniert er noch mit Tokio. Gerade eröffnet er dort seine erste Niederlassung in Asien. „Es ist eine verrückte Zeit“, sagt Dominique Ansel. „Aber es macht auch verrückt viel Spaß.“ Ansel ist vor acht Jahren aus Frankreich nach New York gekommen, 2011 hat er seine eigene Bäckerei eröffnet. Seit er 16 ist, kocht und backt er professionell. Er lebt für Süßigkeiten. Sein großer Durchbruch kam vor eineinhalb Jahren. Damals hat er den Cronut erfunden und patentieren lassen, eine Kreuzung aus Croissant und Donut - frittiertes Plunderteig, rund wie ein Donut und mit einer Füllung mit monatlich wechselndem Geschmack (gerade serviert er dunkle Schokolade mit Himbeergeschmack und einem Spritzer Likör). Amerikas mächtige Food-Blogger haben den Cronut zur besten Erfindung der Backwelt erklärt,

Ansel verkauft nur eine limitierte Auflage von allen seinen Kreationen, pro Tag backt er ein paar Hundert Cronuts. Die Küche sei zu klein für größere Mengen, sagt er. Jeden Morgen ab sechs Uhr stellen sich deshalb die Menschen in Soho an und hoffen, eine Cronut-Kreation zu ergattern. Wenn der Chefbäcker aufmacht, stehen zwischen 100 und 150 Leute in der Schlange, je nach Wetter. "Verrückt sind die Leute nicht, würde ich sagen, aber leidenschaftlich und neugierig", sagt er. Ansel und sein Cronut waren in Fernsehshows und Zeitungen auf der ganzen Welt. Leonardo DiCaprio stand schon in der Schlange, und der französische Präsident hat am Telefon erklärt, wie stolz er sei, dass ein Exil-Franzose Backkultur nach New York bringe. „Das war sehr schmeichelhaft“, sagt Ansel.

2014 war ein gutes Jahr für ihn. Nun ja, im April hatte er erst Mäuse und dann deswegen das Gesundheitsamt in seinem Laden. „Das war ein Schock, aber wir haben ein paar Sachen geändert, und jetzt sind die Mäuse weg.“ Aber er hat tolle Leute getroffen und an neuen Kreationen gearbeitet.

Ihn inspiriere die ganze Welt, sagt Ansel: Reisen, Kunst, bunte Früchte auf Märkten, das Fernsehen, andere Restaurants. „Für meine Erfindungen habe ich keinen regelmäßigen Prozess, ich zwingen mich nicht, die Ideen kommen einfach zu mir, wenn ich nur offen bin.“ Im Moment gibt es eine Menge Weihnachtsgebäck, etwa den typisch französische Bûche de Noël oder ein pinguinförmiges Teilchen aus Schokolade und Marshmallows.

Er könnte eine Cronut-Franchising-Firma gründen, seine Kult-Teilchen um die ganze Welt verteilen und sehr reich werden, aber das ist nicht sein Ding. Der japanische Laden ist sein großes Projekt für 2015, Ansel geht es langsam an, Entscheidungen zum Design der Backstube trifft er persönlich. Er backt jeden Tag selbst in seinem New Yorker Laden und probiert jeden Teig persönlich. Trotzdem ist der 36-Jährige dünn wie eine Salzstange. „Ich habe zum Glück einen guten Stoffwechsel“, sagt er. „Und ich verbrenne eine Menge Kalorien, wenn ich den ganzen Tag in der Küche herumrenne.“

<http://www.sueddeutsche.de/wirtschaft/cronut-erfinder-dominique-ansel-es-ist-eine-verrueckte-zeit-1.2279856>

Steht das im Text? Ja oder nein?		Ja	Nein
1.	Dominique Ansel ist als Sohn französischer Eltern in Amerika geboren.		
2.	Mit 16 hat sich Ansel entschieden Koch zu lernen.		
3.	Ansel ist ein leidenschaftlicher Konditor.		
4.	Ansels feinem Trendgebäck haben die New Yorker den Namen Cronut gegeben.		
5.	Cronut ist weder Croissant noch Donut, es ist beides.		
6.	Die Cronuts von Ansel haben jeden Tag eine andere Füllung.		
7.	Ansel ist auch in höheren Kreisen anerkannt.		
8.	Um die tägliche Portion Gebäck zu schaffen, arbeitet Ansel bis spät in die Nacht.		
9.	Ansel träumt von einer Ladenkette mit dem gleichen Sortiment weltweit.		
10.	Dass Ansel Süßigkeiten mag, sieht man ihm an.		

**Bewertung:** Für jede richtige Antwort je 1 Punkt. Max. 10 Punkte.

### Es ist eine verrückte Zeit

Amerikas berühmtester Zuckerbäcker ist furchtbar beschäftigt. Er steht um drei oder vier Uhr morgens auf, um acht Uhr schließt er die Türen seiner Bäckerei in New Yorks Stadtteil Soho auf, die Menschen stehen dann schon Schlange. Den ganzen Tag rührt er Butter, Zucker und Mehl zusammen, rollt Teig aus, schiebt ihn in den Ofen. Dann muss er noch Interviews geben, neue Rezepte erfinden und mit Hollywood-Stars plaudern.

Abends, wenn alle anderen nach Hause gehen, telefoniert er noch mit Tokio. Gerade eröffnet er dort seine erste Niederlassung in Asien. „Es ist eine verrückte Zeit“, sagt Dominique Ansel. „Aber es macht auch verrückt viel Spaß.“ Ansel ist vor acht Jahren aus Frankreich nach New York gekommen, 2011 hat er seine eigene Bäckerei eröffnet. Seit er 16 ist, kocht und backt er professionell. Er lebt für Süßigkeiten. Sein großer Durchbruch kam vor eineinhalb Jahren. Damals hat er den Cronut erfunden und patentieren lassen, eine Kreuzung aus Croissant und Donut - frittiertes Plunderteig, rund wie ein Donut und mit einer Füllung mit monatlich wechselndem Geschmack (gerade serviert er dunkle Schokolade mit Himbeergeschmack und einem Spritzer Likör). Amerikas mächtige Food-Blogger haben den Cronut zur besten Erfindung der Backwelt erklärt,

Ansel verkauft nur eine limitierte Auflage von allen seinen Kreationen, pro Tag backt er ein paar Hundert Cronuts. Die Küche sei zu klein für größere Mengen, sagt er. Jeden Morgen ab sechs Uhr stellen sich deshalb die Menschen in Soho an und hoffen, eine Cronut-Kreation zu ergattern. Wenn der Chefbäcker aufmacht, stehen zwischen 100 und 150 Leute in der Schlange, je nach Wetter. „Verrückt sind die Leute nicht, würde ich sagen, aber leidenschaftlich und neugierig“, sagt er. Ansel und sein Cronut waren in Fernsehshows und Zeitungen auf der ganzen Welt. Leonardo DiCaprio stand schon in der Schlange, und der französische Präsident hat am Telefon erklärt, wie stolz er sei, dass ein Exil-Franzose Backkultur nach New York bringe. „Das war sehr schmeichelhaft“, sagt Ansel.

2014 war ein gutes Jahr für ihn. Nun ja, im April hatte er erst Mäuse und dann deswegen das Gesundheitsamt in seinem Laden. „Das war ein Schock, aber wir haben ein paar Sachen geändert, und jetzt sind die Mäuse weg.“ Aber er hat tolle Leute getroffen und an neuen Kreationen gearbeitet.

Ihn inspiriere die ganze Welt, sagt Ansel: Reisen, Kunst, bunte Früchte auf Märkten, das Fernsehen, andere Restaurants. „Für meine Erfindungen habe ich keinen regelmäßigen Prozess, ich zwinge mich nicht, die Ideen kommen einfach zu mir, wenn ich nur offen bin.“ Im Moment gibt es eine Menge Weihnachtsgebäck, etwa den typisch französische Bûche de Noël oder ein pinguinförmiges Teilchen aus Schokolade und Marshmallows.

Er könnte eine Cronut-Franchising-Firma gründen, seine Kult-Teilchen um die ganze Welt verteilen und sehr reich werden, aber das ist nicht sein Ding. Der japanische Laden ist sein großes Projekt für 2015, Ansel geht es langsam an, Entscheidungen zum Design der Backstube trifft er persönlich. Er backt jeden Tag selbst in seinem New Yorker Laden und probiert jeden Teig persönlich. Trotzdem ist der 36-Jährige dünn wie eine Salzstange. „Ich habe zum Glück einen guten Stoffwechsel“, sagt er. „Und ich verbrenne eine Menge Kalorien, wenn ich den ganzen Tag in der Küche herumrenne.“

<http://www.sueddeutsche.de/wirtschaft/cronut-erfinder-dominique-ansel-es-ist-eine-verrueckte-zeit-1.2279856>

Steht das im Text? Ja oder nein?		Ja	Nein
1.	Dominique Ansel ist als Sohn französischer Eltern in Amerika geboren.		X
2.	Mit 16 hat sich Ansel entschieden Koch zu lernen.		X
3.	Ansel ist ein leidenschaftlicher Konditor.	X	
4.	Ansels feinem Trendgebäck haben die New Yorker den Namen Cronut gegeben.		X
5.	Ein Cronut ist weder ein Croissant noch ein Donut, es ist beides.	X	
6.	Die Cronuts von Ansel haben jeden Tag eine andere Füllung.		X
7.	Ansel ist auch in höheren Kreisen anerkannt.	X	
8.	Um die tägliche Portion Gebäck zu schaffen, arbeitet Ansel bis spät in die Nacht.		X
9.	Ansel träumt von einer Ladenkette mit dem gleichen Sortiment weltweit.		X
10.	Dass Ansel Süßigkeiten mag, sieht man ihm an.		X

**Bewertung:** Für jede richtige Antwort je 1 Punkt. Max. 10 Punkte.

**2B TEST**

**Schülerblatt**

**TEXT**

Zeit: 20 Minuten

Seite: 1

Im Text wurden an mehreren Stellen (1 – 30) Wörter ausgelassen. Lesen Sie den Text und wählen Sie für diese Stelle das richtige Wort (A) – (D), das in den Text passt. Es gibt jeweils nur **eine** richtige Antwort.

**Das Eis der Zukunft**

Schottische Forscher haben eine Methode entwickelt, die verhindern soll, dass Eiscreme flüssig werden. Wie geht das denn?

Eiscreme ist **01**. Hat aber - vor allem, **02** es warm ist - einen entscheidenden Nachteil: sie wird flüssig. Und **03** ist nerviger als sich verflüssigendes Eis, wenn es klebrig über die Finger **04**, man dem flüssigen Sahne-Schokoladen- oder Erdbeerzeug nicht mehr hinterherkommt und es unkontrolliert **05** T-Shirt tropft.

Aber damit könnte Schluss **06**, zumindest in drei bis fünf **07**, versprechen **08** Wissenschaftler der Universitäten in Edinburgh und Dundee.

Sie haben **09**, dass Eis weniger schnell **10**, wenn man **11** eines Emulgators ein bestimmtes Protein **12**. Dadurch wird es nicht nur stabiler, **13** gleichzeitig besonders cremig, sagt Cait MacPhee, die die neue Methode mitentwickelt hat.

Das Protein nennt sich BslA, es stammt von einem Bakterium, **14**. Es wird unter anderem bei der Fermentierung von Lebensmitteln **15** und steckt in **16** asiatischen Gerichten, beispielsweise in **17** traditionellen japanischen Sojabohnen-Frühstück Natto. „Es ist ein natürliches Produkt“, **18** MacPhee, **19** Frankenstein-Ding mit Chemie.

In der Eiscreme bildet dieses Protein Brücken **20** dem Fett, dem Wasser und den Luftpartikeln. Dadurch wird **21** fest beieinander gehalten, die Eiscreme wird konsistenter und wird viel langsamer flüssig. Gleichzeitig wird die Textur sehr viel weicher, da sich durch die Protein-Brücken keine Mini-Eiskristalle bilden können, die **22**.

Wie die Protein-Eiscreme schmeckt, **23** die Forscher noch nicht, **24** sie in **25** Laboren schon jede Menge Vanille-BslA-Eis **26** haben: „Wir haben es noch nicht probiert“, gibt Cait MacPhee im Gespräch **27**, zeigt **28** aber überzeugt, dass BslA keinen Einfluss **29** den Geschmack haben sollte, „weil nur sehr wenig darin steckt“.

Das Patent für ihr **30** haben die Wissenschaftler bereits angemeldet.

<http://www.dw.com/de/endlich-das-eis-der-zukunft-schmilzt-nicht-mehr/a-18691328>

2B TEST

Schülerblatt

Nummer:

--

Zeit: 20 Minuten

Seite: 2

Das Eis der Zukunft

Markieren Sie Ihre Antworten mit dem Piktogramm **x**. Beispiel:

00	(A)	X	von	(B)		mit	(C)		seit	(D)		ab
----	-----	---	-----	-----	--	-----	-----	--	------	-----	--	----

	(A)		(B)		(C)		(D)	
01		kostbar		köstlich		kostenfrei		kostenlos
02		als		wann		wenn		weil
03		niemand		nie		nirgends		nichts
04		läuft		lauft		lief		lieft
05		aufs		ins		auf		in
06		haben		machen		sein		kommen
07		Jahre		Jahren		Jahres		Jahr
08		Schotte		schottischen		schottern		schottische
09		hineingefunden		herausgefunden		hineinflinden		herausfinden
10		schmelzt		schmolzt		schmilzt		schmatzte
11		statt		aufgrund		dank		für
12		fortsetzt		hinsetzt		zusetzt		absetzt
13		bloß		also		zwar		sondern
14		dass auch in der Natur vorkommt		das auch in der Natur vorkommt.		das kommt auch in der Natur vor.		dass in der Natur auch vorkommt.
15		verwendet		verwenden		verwendete		verwandte
16		zahlenmäßigen		zahlbaren		zahlungsfähigen		zahlreichen
17		dem		der		den		das
18		absichert		versichert		entsichert		zusichert
19		keins		nicht		nichts		kein
20		unter		inmitten		über		zwischen
21		alles		alle		alldem		allerlei
22		lassen Speiseeis so unangenehm grobkörnig werden		Speiseeis so unangenehm grobkörnig werden lassen		Speiseeis so unangenehm grobkörnig lassen werden		werden Speiseeis so unangenehm grobkörnig lassen
23		kennen		können		wissen		wiesen
24		denn		obwohl		wenn		weil
25		seinen		euren		deinen		ihren
26		hergestellt		abgestellt		angestellt		hingestellt
27		mit		herum		zu		um
28		dich		mich		sich		uns
29		an		auf		für		durch
30		Vorfahren		Verfahren		Akt		Vorkommen

**2B TEST**

**Lehrerblatt**

**TEXT+ LÖSUNG**

Zeit: 20 Minuten

Im folgenden Text wurden an mehreren Stellen (1 – 30) Wörter ausgelassen. Lesen Sie den Text und wählen Sie für diese Stelle das richtige Wort (A) – (D), das in den Text passt. Es gibt jeweils nur **eine** richtige Antwort.  
**Markieren Sie Ihre Antworten mit dem Piktogramm  $\underline{x}$ .**

**Das Eis der Zukunft**

Schottische Forscher haben eine Methode entwickelt, die verhindern soll, dass Eiscreme flüssig werden. Wie geht das denn?

Eiscreme ist **01** **köstlich**. Hat aber - vor allem, **02** **wenn** es warm ist - einen entscheidenden Nachteil: sie wird flüssig. Und **03** **nichts** ist nerviger als sich verflüssigendes Eis, wenn es klebrig über die Finger **04** **läuft**, man dem flüssigen Sahne-Schokoladen- oder Erdbeerzeug nicht mehr hinterherkommt und es unkontrolliert **05** **aufs** T-Shirt tropft.

Aber damit könnte Schluss **06** **sein**, zumindest in drei bis fünf **07** **Jahren**, versprechen **08** **schottische** Wissenschaftler der Universitäten in Edinburgh und Dundee.

Sie haben **09** **herausgefunden**, dass Eis weniger schnell **10** **schmilzt**, wenn man **11** **statt** eines Emulgators ein bestimmtes Protein **12** **zusetzt**. Dadurch wird es nicht nur stabiler, **13** **sondern** gleichzeitig besonders cremig, sagt Cait MacPhee, die die neue Methode mitentwickelt hat.

Das Protein nennt sich BslA, es stammt von einem Bakterium, **14** **das auch in der Natur vorkommt**. Es wird unter anderem bei der Fermentierung von Lebensmitteln **15** **verwendet** und steckt in **16** **zahlreichen** asiatischen Gerichten, beispielsweise in **17** **dem** traditionellen japanischen Sojabohnen-Frühstück Natto. „Es ist ein natürliches Produkt“, **18** **versichert** MacPhee, **19** **kein** Frankenstein-Ding mit Chemie.

In der Eiscreme bildet dieses Protein Brücken **20** **zwischen** dem Fett, dem Wasser und den Luftpartikeln. Dadurch wird **21** **alles** fest beieinander gehalten, die Eiscreme wird konsistenter und wird viel langsamer flüssig. Gleichzeitig wird die Textur sehr viel weicher, da sich durch die Protein-Brücken keine Mini-Eiskristalle bilden können, die **22** **Speiseeis so unangenehm grobkörnig werden lassen**.

Wie die Protein-Eiscreme schmeckt, **23** **wissen** die Forscher noch nicht, **24** **obwohl** sie in **25** **ihren** Laboren schon jede Menge Vanille-BslA-Eis **26** **hergestellt** haben: „Wir haben es noch nicht probiert“, gibt Cait MacPhee im Gespräch **27** **zu**, zeigt **28** **sich** aber überzeugt, dass BslA keinen Einfluss **29** **auf** den Geschmack haben sollte, „weil nur sehr wenig darin steckt“.

Das Patent für ihr **30** **Verfahren** haben die Wissenschaftler bereits angemeldet.

(adaptiert)

<http://www.dw.com/de/endlich-das-eis-der-zukunft-schmilzt-nicht-mehr/a-18691328>

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
B	C	D	A	A	C	B	D	B	C	A	C	D	B	A

16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30
D	A	B	D	D	A	B	C	B	D	A	C	C	B	B

**A. Bild/Bildgeschichte/Foto** - Wertung: max. 25 Punkte

Vorbereitungszeit: **2 Minuten**                      Zeit für die Bildbeschreibung: **5 – 8 Min.**

Die Schüler haben **2 Minuten** Zeit, um sich das Bild/Foto anzusehen. Sie beschreiben das Bild/Foto oder erzählen eine Geschichte zu dem Bild/zu den Bildern. Die Jurymitglieder stellen Ergänzungsfragen. Dies gilt für alle Kategorien. Im Rahmen einer Kategorie erhält jeder Schüler dasselbe Bild, damit jeder Schüler dieselbe Aufgabe mit den gleichen Fragen und Themen bekommt. Nach dieser Disziplin darf der Schüler den Raum nicht verlassen, er setzt sich hinten in den Prüfungsraum.

**Bei dem mündlichen Ausdruck - bei „Bildbeschreibung“ - werden bewertet:**

Wortschatz	- 5 Punkte
Grammatik	- 5 Punkte
Inhaltliche Angemessenheit	- 5 Punkte
Gesprächsfähigkeit	- 5 Punkte
Kreativität und Argumentation	- 5 Punkte

**B. Freie Rede** - Wertung: max. 25 Punkte

Vorbereitungszeit: **2 Minuten**                      Zeit für die „Freie Rede“: **5 Minuten**

Die Jury zieht unter **13 vorgeschlagenen Themen, die jeweils auf einem Los stehen, 2-3 Themen. Zu diesen Themen führen die Jurymitglieder ein freies Gespräch mit dem Schüler. Alle Schüler derselben Kategorie haben die gleichen Themen. Der Verlauf der Prüfung erfolgt wie bei der Bildgeschichte. Die Schüler betreten den Raum nacheinander in der ausgelosten Reihenfolge. Nach dem Gespräch setzt sich der Schüler nach hinten in den Prüfungsraum. Er darf auf keinen Fall den Raum verlassen.**

**Bei dem mündlichen Ausdruck - bei „Freie Rede“ - werden bewertet:**

Wortschatz	- 5 Punkte
Grammatik	- 5 Punkte
Inhaltliche Angemessenheit	- 5 Punkte
Gesprächsfähigkeit	- 5 Punkte
Aussprache und Intonation	- 5 Punkte

**Die folgenden Behauptungen und Meinungen sollen die Schüler zur Diskussion anregen.**

Der Schüler erhält einen kurzen provokativen Satz zu 2-3 Themen, zu dem er Stellung nimmt. Aufgrund dieser Äußerung führen die Jurymitglieder ein freies Gespräch mit dem Schüler. Alle Schüler derselben Kategorie haben die gleichen Themen.

**Die Fragestellungen im Gespräch richten sich nach dem Alter und dem Sprachniveau der Schüler.**

**1. Familie (Generationsprobleme)**

Sogar meine Oma denkt moderner als meine Eltern!

**2. Hobby (Freizeit)**

42 Prozent der Jugendlichen glauben, dass sie ohne Musik nicht leben können.

**3. Schule (Beruf)**

Der Lehrer ist ein Mensch, der einem Probleme erklärt, die man ohne ihn gar nicht gehabt hätte.

**4. Natur (Umwelt)**

Jeder will zurück zur Natur, aber keiner zu Fuß

**5. Jugendprobleme (Freundschaften)**

Den Satz: „Ihnen geht es einfach zu gut!“ hasse ich!

**6. Reisen (Urlaub)**

Störend sind beim Reisen nur die Kosten.

**7. Lesen (Lektüre)**

Ein Buch in der Hand ist besser als eine Fernsehantenne auf dem Dach.

**8. Medien /Unterhaltung**

Werbepots sind zwar auf die Dauer nervtötend, aber mitunter witzig.

**9. Sport /Mode**

**Sport:** Fit bleiben ist keine Geldfrage.

**Mode:** Mode ist ein Diktat, das wie eine Empfehlung aussieht.

**10. Ernährung/Essgewohnheiten**

Es lässt sich gar nicht verhindern, dass die Kinder gelegentlich ihren Hamburger mit Pommes frites verspeisen.

**11. Stadt/Verkehr**

Vor der Wahl versprechen alle Politiker neue Radwege. Und was gibt es „Neues“ nach der Wahl?

**12. Wohnen (Wohnungsprobleme)**

Es ist leicht, weit entfernte Menschen zu lieben. Es ist aber nicht immer leicht, diejenigen zu lieben, die gleich neben uns wohnen.

**13. Gesundheit (Unser Körper)**

Es gibt nicht nur ansteckende Krankheiten, es gibt auch ansteckende Gesundheit.



2B

BILD

