

Język niemiecki Poziom rozszerzony

Listopad 2018

TRANSKRYPCJA NAGRAŃ

Zadanie 1.

Tekst 1.

Mężczyzna: Computer, Handy, Internet: Das sind nur drei Beispiele für herausragende Erfindungen, die unseren Alltag maßgeblich beeinflusst haben. Auch in Zukunft wird sich unsere Lebensweise unaufhaltsam wandeln – das gilt genauso für unsere Berufe. Eine Studie der kanadischen Stiftung für Bildungsförderung verrät, welche ungewöhnlichen Jobs bereits im Jahr 2030 Realität sein könnten. In Kooperation mit einer Gruppe von Wissenschaftlern untersucht die Stiftung Trends der Arbeitswelt, um den Nachwuchs besser auf künftige Herausforderungen vorzubereiten. Daraus ergeben sich neue Jobprofile, die den Anforderungen unserer modernen Welt gerecht werden sollen. Eines haben all diese Berufsbilder gemeinsam: Sie erfordern die Fähigkeit, altes Wissen und neue Technologien miteinander zu verbinden.

nach: <http://www.fr.de>

Tekst 2.

Kobieta: Wie Kinder aufwachsen und wie wir mit den Kindern dieser Welt umgehen, wird für die Menschheit und ihre Zukunft entscheidend sein. Die Kinder von heute werden die Probleme der Welt von morgen lösen müssen. Doch das können sie nur, wenn sie nicht in Armut, ohne Schulbildung und in Hoffnungslosigkeit aufwachsen müssen. Dass Kinder in Not sind und Hilfe benötigen, kann ganz unterschiedliche Ursachen haben – von Verwahrlosung und Missbrauch mitten in unserer westlichen Welt bis Hunger, Obdachlosigkeit und Verlust der Eltern in einem Kriegsland oder durch eine Naturkatastrophe. Hier finden Sie beispielhaft einige Kinderhilfsprojekte genannt. Vielleicht wollen Sie eines der Hilfsprojekte mit tatkräftiger Hilfe oder Spenden unterstützen.

nach: <http://www.tinto.de/>

Tekst 3.

Reporter: Frau Lehmann, Sie sind Professorin für Ökologie. Man hört immer öfter, dass die Lage der Bienen ernst ist. Bienen sind gefährdet oder sogar vom Aussterben bedroht. Was sind die Gründe dafür?

Kobieta: Nicht alle Ursachen für den Schwund der Wildbienen und vieler anderer Insekten sind erforscht. Wissenschaftler und Umweltschützer sind der Ansicht, dass die industrielle Landwirtschaft mit ihren großen Acker- und Weideflächen schuld daran ist. Diese raubt den Bienen Lebensraum und Nahrungsquellen. Auch Pestizide sind tödlich für Bienen. Paradoxerweise sind die Bienen die besten Helfer der Bauern. 75 Prozent der rund 150 wichtigsten Nutzpflanzen auf der Welt profitierten von ihrer Bestäubung, denn die Samen sind dann meist vitaler und größer.

nach: <http://www.fr.de/>

Zadanie 2.

Tekst 1.

Ich gehe gern in Restaurants und akzeptiere es, wenn ich dort manchmal etwas mehr Geld als gewollt lasse. Aber ein solcher Besuch gehört ja nicht zu unserem täglichen Leben und sollte etwas besonderes bleiben. Der gesunde Lebensstil sollte zu Hause beginnen und er muss gar nicht teuer sein! Es gibt im Supermarkt ständig Angebote für Obst und Gemüse. Dazu muss man entweder nur die Flugblätter lesen oder im Internet diverse Seiten durchstöbern. Die Preise für die Getreide sind ebenso mehr als leistbar. Vor allem wenn man denkt, dass eine Packung Haferflocken nur 50 Cent kostet. Dies kann keiner als teuer bezeichnen! Fleisch und Fisch sind zwar oft als Schüler oder Student nicht leistbar – vor allem wenn man sie in einer guten Qualität haben will. Aber dazu muss man bedenken, dass man diese Produkte nicht täglich konsumieren muss und auch zu günstigeren Eiweißalternativen greifen kann.

nach: <http://www.valentinaballerina.com>

Tekst 2.

Ich finde es immer wieder erstaunlich, wenn ich auf Leute treffe, die prinzipiell nicht frühstücken. Ich liebe Frühstücken und war deswegen nie ein Mensch, dem es schwer gefallen ist. Wenn ich aber aus Zeitgründen oder wenig Hunger morgens mal nichts oder nur wenig esse, merke ich einen deutlichen Unterschied. Ich finde es dann schwieriger, mich den restlichen Tag für gesundes Essen zu entscheiden und überesse mich manchmal mittags oder abends. Außerdem fehlt mir der morgendliche Energiekick, den ich von den Vitaminen bekomme. Mein Tipp an alle Frühstücksmuffel sind auf jeden Fall Smoothies. Je nachdem was und wie viel man reintut, können sie sehr oder weniger satt machen und man kann sie auch unterwegs trinken. Man kann sie sogar schon abends vorbereiten. Dann spart man am Morgen Zeit.

nach: <http://www.blogginglotti.com>

Tekst 3.

Ich achte nicht auf Ernährungspyramiden. Ernährungsstile und Energiebilanzen interessieren mich nicht. Wichtig ist für mich nur, auf den eigenen Körper zu hören. Mein Essverhalten wird dann automatisch bewusster, gesünder und nachhaltiger. Da kann ich auch ein Stück Pizza oder Schokolade zwischendurch ohne schlechtes Gewissen mit Genuss essen! Ich bevorzuge regionales sowie saisonales Obst und Gemüse, Vollkorn und Hülsenfrüchte, Leinöl und Nüsse statt gehärteten Fetten. Ich nutze Platz auf meinem Balkon und setze Kräuter an: Rucola, Petersilie, Basilikum oder Schnittlauch. Dort wachsen auch Pflücksalat, Tomaten, Radieschen und Karotten. Das ist nicht nur gesund, sondern macht auch einen Riesenspaß.

nach: <https://www.blattgruen.blog>

Tekst 4.

Es stimmt: In Fleisch und Fisch sind für den Menschen wichtige Nährstoffe enthalten. Bei Fleisch-Verzicht ist es deshalb sehr wichtig das Essen so abzustimmen, dass dem Körper alle wichtigen Nährstoffe zugeführt werden. Und das ist wesentlich leichter, als viele denken. Fleisch und Fisch enthalten für den Menschen gut verwertbares Eiweiß, viele Vitamine und Mineralstoffe. Diese Nährstoffe sind auch ausreichend in Milchprodukten, Eiern, Hülsenfrüchten, Obst und Gemüse enthalten. In der vegetarischen Küche gilt also das gleiche wie in der fleischhaltigen Küche: Wer sich ausgewogen mit frischen Zutaten ernährt, leidet selten an Mangelerscheinungen. Mit ein bisschen Kreativität bei der Zutaten- und Gewürzauswahl sorgen auch fleischlose Speisen für wunderbaren Genuss. Das kann ich bestätigen, weil ich seit 20 Jahren auf Fleisch verzichte.

nach: <https://www.essen-und-trinken.de>

Zadanie 3.

(Mężczyzna) Moderator: Frau Mohmedi, Sie haben vor drei Jahren für Ihren Sohn einen Dinkelpfannkuchen zu einem Bären geformt – und jetzt arbeiten Sie Vollzeit als Essensdekorateurin. Wie ist das denn passiert?

(Kobieta) Laleh Mohmedi: Das ist wirklich verrückt. Ich habe damals ein Foto des Pfannkuchens auf meiner privaten Facebook-Seite gepostet, und alle Mamis in meinem Freundeskreis sind vor Begeisterung ausgeflippt. Sie meinten, ich müsse das unbedingt auf Instagram posten, aber ich kannte Instagram gar nicht. Ich wusste auch nicht, wie das mit den Hashtags funktioniert, ich hatte keine Ahnung. Aber ich habe es gelernt – und offenbar habe ich mit meinen essbaren Bildern einen Nerv getroffen.

Moderator: Weil Kinder so Gemüse essen, das sie sonst nicht essen würden?

Laleh Mohmedi: Ja, Kinder essen mit den Augen. Wenn etwas für sie nicht appetitlich aussieht, mögen sie es nicht. Mir haben viele Mütter geschrieben, dass sie ihren Kindern mit meinen Deko-Ideen gesundes Essen leichter schmackhaft machen können. Aber mit meinem Sohn Jacob hatte ich da noch nie Probleme. Er isst eigentlich alles. Er hätte den Dinkelpfannkuchen auch gegessen, wenn er nicht wie ein Bär ausgesehen hätte. Aber Jacob hat sich so über den Bären gefreut, dass er am nächsten Tag wieder ein Tier haben wollte. Und dann eine Comicfigur. So habe ich jeden Tag ein anderes essbares Bild kreiert, und das Ganze ist ins Rollen gekommen.

Moderator: Die Bilder sehen toll aus, aber ganz ehrlich: Schmeckt das denn auch?

Mohmedi: Auf jeden Fall, sonst würde das gar nicht funktionieren. Kinder essen nichts, was ihnen nicht schmeckt. Ich achte beim Kochen auch sehr auf die Reihenfolge, damit nicht ein Teil des Bildes schon wieder kalt ist, wenn es fertig ist.

Moderator: Wie lange brauchen Sie denn für so ein Bild?

Mohmedi: Das kommt sehr auf die Kreation an. Wenn zum Beispiel Brot dabei ist, muss ich das ja vorher erst backen. Aber im Großen und Ganzen rechne ich so mit 30 bis 45 Minuten.

Moderator: Starkoch Jamie Oliver hat im Herbst 2015 auf Instagram ein Foto Ihrer Gerichte geteilt. War das Ihr Durchbruch?

Mohmedi: Nein, zu dem Zeitpunkt hatte ich meinen alten Job schon aufgegeben, weil so viele Anfragen von Firmen kamen, dass ich mich Vollzeit um die Essensbilder kümmern konnte. Aber klar, seine Werbung hat mein Geschäft noch mal angekurbelt. Und mittlerweile haben wir sogar mehrfach zusammengearbeitet, das ist eine große Ehre für mich.

Moderator: Was haben Sie denn früher gemacht?

Mohmedi: Ich habe medizinisches Personal aus dem Ausland rekrutiert. Kunst mochte ich als Fach in der Schule und für gesunde Ernährung interessiere ich mich schon lange – aber ich hätte nie gedacht, dass daraus ein Job werden könnte. Mein Mann ist Koch, aber ich selbst wollte nie Köchin werden.

Moderator: Was sagt denn Ihr Mann zu Ihrem Jobwechsel?

Mohmedi: Er findet das großartig und hat mich von Anfang an unterstützt. Aber die Essensbilder sind mein Ding, da lässt er mich einfach machen.

Moderator: Vermissen Sie manchmal Ihren alten Job?

Mohmedi: Nein, keine Sekunde! Ich würde um nichts auf der Welt wieder in meinen alten Job zurück, ich bin jetzt rundum glücklich.

nach: <http://www.spiegel.de>