



Proves d'accés a cicles formatius de grau superior de formació professional inicial,
d'ensenyaments d'arts plàstiques i disseny, i d'ensenyaments esportius 2024

Llengua estrangera: alemany
Sèrie 1

1. Lesen Sie den folgenden Text und entscheiden Sie dann, welche der Aussagen richtig oder falsch sind.

[Insgesamt 2,5 Punkte]

Milch aus dem Labor

Das könnte ein Durchbruch in der Lebensmittelherstellung sein. Für dieses Produkt müssen keine Kühe leiden: Forschern ist es gelungen, aus fermentierten Hefepilzen Proteine herzustellen, die mit denen von Kuhmilch identisch sind. Das Unternehmen „Ben & Jerry's“ will die Labormilch schon bald nutzen.

Immer mehr Menschen achten heutzutage bei ihrer Ernährung nicht nur darauf, möglichst ausgewogen und gesund zu essen, sondern auch darauf, woher ihre Lebensmittel eigentlich kommen. Die Zahl der Vegetarier: innen und Veganer: innen steigt jährlich – kein Wunder, wenn man immer wieder von furchtbaren Zuständen in Mastställen und Schlachthöfen hört. Aber neben Fleisch und Fisch stehen auch Milchprodukte zunehmend in der Kritik.

Das liegt unter anderem daran, dass das idyllische Bild, das wir von Kühen mit ihren Kälbchen auf grünen Weiden haben, eher die Ausnahme von der Regel ist. Denn in der Regel stehen die Milchkühe in engen Ställen und sehen oft niemals Tageslicht. Die Kälbchen, die sie sehr regelmäßig nach künstlichen Befruchtungen bekommen, werden ihnen früh weggenommen und oft bald darauf zu Filet verarbeitet. Für Kühe, sehr soziale Tiere, ist das eine Qual.

Heutzutage gibt es bereits viele pflanzliche Alternativen zu Kuhmilch in den Läden, aber sie schmecken meist nicht exakt wie Milch. Das ist für viele Kund: innen völlig in Ordnung, hält aber den ein oder anderen wahrscheinlich dennoch davon ab, zum Fan von Soja- oder Haferdrinks zu werden.

Ein weiterer Punkt ist der meist höhere Preis. Jedoch könnte es für beide Probleme bald eine Lösung geben, die alle Beteiligten glücklich macht: Milch aus dem Labor. Was erst einmal merkwürdig klingt, bedeutet lediglich: Wissenschaftler: innen stellen mit einem Verfahren, dass sich Präzisions-Fermentation nennt, aus Hefepilzen Proteine her, die mit denen von Milch komplett identisch sind. Das Endergebnis unterscheidet sich chemisch nicht von normaler Milch, kommt aber ohne Tierleid aus. Und das Produkt ließe sich in der Herstellung zudem bei Bedarf so abändern, dass keine Laktose enthalten ist, auf die viele Menschen ja mit Unverträglichkeiten reagieren.

Wenn die Milch aus dem Labor marktreif ist, soll sie für die Herstellung der beliebten „Ben & Jerry's“-Eiscreme genutzt werden. Die Marke legte schon immer Wert auf ethisch erzeugte Inhaltsstoffe, verkauft seit einer Weile auch mehrere vegane Sorten. Aber – und da werden vermutlich auch die meisten Veganer: innen einverstanden sein – speziell bei veganer Eiscreme gibt es geschmacklich noch viel zu verbessern.

Vereinfacht/Verändert und gekürzt aus
www.stern.de. Von Wiebke Tomescheit (13.12.2022)

<<https://www.stern.de/genuss/trends/milch-aus-dem-labor--das-koennte-ein-durchbruch-in-der-lebensmittelherstellung-sein-33002490.html>>

		<i>Richtig</i>	<i>Falsch</i>
1.	Milch im Labor zu produzieren, ist etwas sehr Revolutionäres.		
2.	Es gibt schon ein Unternehmen, das mit diesem Produkt arbeitet.		
3.	Für die Konsumenten war früher die Herkunft der Lebensmittel nicht so wichtig wie heute.		
4.	Es wird immer mehr auf tierische Produkte verzichtet, weil Tiere schlecht behandelt werden.		
5.	Milchprodukte werden nicht viel so kritisiert wie Fleisch oder Fisch.		
6.	Man hat oft ein falsches Bild vom Leben der Kühe.		
7.	Leute trinken gern andere Produkte, weil der Geschmack gleich ist wie die Kuhmilch.		
8.	Künstliche Milch kann auch laktosefrei hergestellt werden.		
9.	Erst wenn die Labormilch auf den Markt kommt, wird sie auch für andere Produkte verwendet.		
10.	Die Firma „Ben & Jerry’s“ ist neu in der veganen Branche.		

2. Lesen Sie den folgenden Text und entscheiden Sie dann, welche Wörter in die Lücken passen. Umkreisen Sie die richtige Antwort in der Tabelle unten.
[Insgesamt 2,5 Punkte]

Neuroathletik: Gehirntaining für den Sport

Immer mehr Sportlerinnen und Sportler trainieren ihr Gehirn, um die eigene Leistung zu verbessern. Dafür braucht man keine __1__ Geräte.

__2__ 2014 bei __3__ Fußball-Weltmeisterschaft in Brasilien: Mario Götze nimmt den Ball mit der Brust an und schießt mit dem __4__ Fuß das Tor. Deutschland wird Weltmeister. „Jetzt haben wir es geschafft!“, erinnert __5__ Lars Lienhard, der Experte __6__ Neuroathletik ist.

Der Sportwissenschaftler führt Gehirntainings __7__ Sportlerinnen und Sportlern durch. Die Idee dahinter: Alle Bewegungen, __8__ ein Mensch macht, werden __9__ Gehirn kontrolliert und gesteuert. Bei der Neuroathletik werden bestimmte Bereiche vom Gehirn aktiviert, um diese Abläufe zu optimieren. Das Gehirntaining wird inzwischen von __10__ Sportlerinnen und Sportlern genutzt – um die eigene Leistung zu verbessern, aber auch um Verletzungen vorzubeugen.

Vereinfacht/Verändert und gekürzt aus
www.dw.de (2023)

<https://learning.dw.com/de/neuroathletik-gehirntaining-f%C3%BCr-den-sport/-64451790/lm>

	a	b	c	d
1.	besonders	besonderen	besondere	besonderem
2.	Ø	Im	Am	Um
3.	dem	des	der	den
4.	linken	linkem	links	linke
5.	Ø	sich	ihn	ihm

	a	b	c	d
6.	zu	für	mit	auf
7.	an	bei	in	mit
8.	die	den	dem	deren
9.	durch	mit	vom	zu
10.	viele	vielen	vieler	vieles

3. Wählen Sie EIN Thema aus und schreiben Sie ungefähr 120 Wörter.

[Insgesamt 5 Punkte]

Thema 1: Wie reisen Sie lieber, allein oder mit Familie und Freunden? Warum? Planen Sie Ihren Urlaub selbst oder lieber bei einer Reiseagentur? Wie sieht es mit der Unterkunft aus: Camping, Hotel oder private Wohnungen? Kann der Tourismus nachhaltig und umweltfreundlich sein?

Thema 2: Ausbildung oder Studium? Was ist Ihrer Meinung nach bei der Berufswahl wichtiger: Geld oder Leidenschaft? Warum? Sind Sie der Meinung, dass man viel lernen muss, um Geld zu verdienen? Muss ein Beruf glücklich machen? Was halten Sie davon, von zu Hause aus, also im Homeoffice zu arbeiten? Vorteile und Nachteile.

