



Gemeinsame Abituraufgabenpools der Länder

Pool für das Jahr 2023

Aufgabe für das Fach Französisch

Kurzbeschreibung

Kompetenzbereich	Sprachmittlung
Anforderungsniveau	erhöht
Aufgabentitel	Lebensmittelretterinnen
Material	Zeitungsartikel, 614 Wörter, Auslassungen, Fehler im Original korrigiert
Quellenangaben	Bauer, C. (2020, 11. März). Die Lebensmittel-Retterinnen. <i>Berliner Morgenpost</i> .
Hilfsmittel	ein- und zweisprachige Wörterbücher Wörterbuch der deutschen Sprache

1 Aufgabe

Aufgabenstellung

Votre école partenaire a initié un blog sur le développement durable. Pour soutenir cette idée, vous y présentez le concept et les activités du projet « Restlos Glücklich ». Rédigez cette entrée de blog.

Material

Die Lebensmittel-Retterinnen (2020)

Von Charlotte Bauer

Drei Mal die Woche rettet das Team aus Schöneberg die übrig gebliebenen Lebensmittel aus ihrem Bio-Supermarkt um die Ecke, um Kartoffeln, Obst, Gemüse und Reis eine zweite Chance zu geben.

5 Vor fünf Jahren hatten die Gründerinnen Annette Keuchel und Leoni Beckmann die Idee, ein Restaurant zu eröffnen, in dem hauptsächlich mit geretteten Lebensmitteln gekocht werden soll. Auf diese Weise wollten sie mehr Aufmerksamkeit und vor allem Wertschätzung für Essen schaffen.

10 Seit der Idee ist einige Zeit ins Land gegangen. Anfang 2018 gründeten die beiden einen Verein. Seitdem richten sie Bildungs-Workshops zu Themen rund um Lebensmittelverschwendung für Kinder und Erwachsene aus. Der Verein hat mittlerweile zwölf überwiegend weibliche Mitarbeiter. Gemeinsam möchten sie dazu beitragen, dass Menschen ihre Lebensmittel wieder mehr wertschätzen.

15 Die Mitarbeiter von „Restlos Glücklich e.V.“ bieten kostenfreie Koch-Events, Workshops und Seminare an, bei denen die geretteten Zutaten weiterverarbeitet werden. Alles, was sie nicht verwenden können, verschenkt das Team weiter an Freunde und Bekannte, damit auch wirklich nichts in der Mülltonne landet.

„Wir wollen die Workshops für alle zugänglich machen, um möglichst viele Menschen zu erreichen und ein Bewusstsein für mehr Nachhaltigkeit in Bezug auf Nahrung zu schaffen“, erklärt Geschäftsleiterin Hanna Legleitner (34).

20 Jeden Montag und Mittwoch holen die Mitarbeiter von „Restlos Glücklich“ bei ihrem Biosupermarkt die bereits aus den Regalen aussortierten Lebensmittel ab. „Nach dem Wochenende bleibt immer besonders viel übrig“, erklärt Heuts, das seien die Restbestände vom Sonnabend.

25 Die Vielfalt dabei ist groß, sie reicht von Nudeln und Eiern über Milch bis hin zu Öl. Und immer bleiben laut den beiden Lebensmittel-Retterinnen viel Obst, Gemüse und Brot übrig. „Meistens ist es so, dass die Leute immer das Schönste haben wollen und somit etwa krumme Karotten in den Regalen liegen bleiben, obwohl man sie genauso gut essen kann“, sagt Heuts.

30 Dieses Mal hat der Verein am Ende sechs große Kisten voller Essen gerettet. „Ich schätze, das sind so ungefähr 80 bis 100 Kilo an Nahrung – das entspricht etwa dem Gewicht eines ausgewachsenen Mannes“, erklärt Geschäftsführerin Legleitner. Normalerweise hätte so ein Einkauf im Bio-Supermarkt mindestens 200 bis 250 Euro gekostet, schätzt sie.

Bevor die Waren aber für Koch-Events oder andere Veranstaltungen verwendet werden, prüft das Team noch einmal genau, ob sie wirklich noch zum Verzehr geeignet sind.

„Auf vielen Lebensmitteln steht zwar ein Mindesthaltbarkeitsdatum, was einem sagen soll, wie lange das Produkt gut ist. In den meisten Fällen sind die Sachen aber noch viel länger haltbar“,

35 sagt sie. Bei Milchprodukten könne man zum Beispiel ganz einfach am Geruch und am Geschmack erkennen, ob Joghurt oder Käse noch essbar sind.

Manche Produkte, wie Öl und Salz, könnten überhaupt nicht schlecht werden, sagt sie. [...]

Mehrmals pro Woche bietet „Restlos Glücklich“ unterschiedliche Workshops, Kochevents, Bildungsprojekte und Mitmach-Aktionen zum Thema nachhaltige und klimafreundliche Ernährung an. „Wir wollen dadurch den Menschen vermitteln, dass Nahrung mehr wertgeschätzt werden muss und wie viel Arbeit eigentlich in der Lebensmittelproduktion, wie etwa der Ernte, steckt“, sagt Heuts. „17 Prozent der vom Mensch verursachten Treibhausgasemissionen sind auf unsere Ernährung zurückzuführen – dafür wollen wir ein Bewusstsein schaffen“.

45 Dafür geht der Verein beispielsweise an Schulen, wo die Mitarbeiter dann gemeinsam mit den Kindern Gerichte aus den geretteten Lebensmitteln kochen. Auch für Unternehmen veranstalten sie solche Events. „Kochen macht Spaß und man kann so einfach ins Gespräch mit den Leuten kommen“, findet Heuts.

Da ausschließlich mit geretteten Lebensmitteln gekocht wird, müssen die Köchinnen häufig sehr kreativ in ihren Rezeptideen sein. [...]

50 In ihren Workshops wollen sie den Teilnehmern auch Wissen vermitteln, wie man umweltbewusst und nachhaltig mit Lebensmitteln umgeht. „Saisonale und regionale Nahrungsmittel sind besser für die Umwelt. Zusätzlich leisten Bio-Produkte und eine möglichst fleischarme Ernährung einen großen Beitrag für eine nachhaltigere Ernährungsweise“, erklärt Legleitner. Aber auch durch die richtige Lagerung könne man Lebensmittel länger haltbar halten.

614 Wörter

Bauer, C. (2020). Die Lebensmittel-Retterinnen. *Berliner Morgenpost*, 11. März 2020.

2 Erwartungshorizont

Andere als im Erwartungshorizont ausgeführte Lösungen werden bei der Bewertung der Prüfungsleistung als gleichwertig gewürdigt, wenn sie der Aufgabenstellung entsprechen, sachlich richtig und nachvollziehbar sind.

Bildungsstandards

Die Schülerinnen und Schüler können ...

- ◆ Informationen adressatengerecht und situationsangemessen in der jeweils anderen Sprache zusammenfassend wiedergeben,
- ◆ interkulturelle Kompetenz und entsprechende kommunikative Strategien einsetzen, um adressatenrelevante Inhalte und Absichten in der jeweils anderen Sprache zu vermitteln,
- ◆ Inhalte unter Nutzung von Hilfsmitteln, wie z.B. Wörterbüchern, durch Kompensationsstrategien, wie z.B. Paraphrasieren [...] adressatengerecht und situationsangemessen sinngemäß übertragen,
- ◆ für das Verstehen erforderliche Erläuterungen hinzufügen.

Aufgabenerfüllung

Es wird erwartet, dass die Prüflinge einen Blogeintrag über das Projekt „Restlos Glücklich“ verfassen, der einen klaren Adressaten- und Situationsbezug aufweist und dabei die für das Verstehen notwendigen interkulturellen Inhalte erläutert.

Inhaltliche Aspekte

- ◆ concept
 - ◆ but : réduire le gaspillage alimentaire et prendre conscience de la valeur des aliments et de l'impact de l'alimentation sur le climat
 - ◆ principe : récupérer des aliments invendus
- ◆ activités
 - ◆ collecte d'aliments invendus trois fois par semaine
 - ◆ vérification de l'état des aliments
 - ◆ ateliers et cours de cuisine pour adultes et enfants où on cuisine à partir des aliments invendus
 - ◆ organisation d'événements culinaires dans des écoles ou des entreprises pour sensibiliser un maximum de personnes au gaspillage alimentaire
 - ◆ conseils pratiques pour éviter le gaspillage alimentaire

Der Erwartungshorizont bildet eine mögliche vollständige Lösung ab.

3 Bewertungshinweise

3.1 Inhaltliche Leistung

3.1.1 Anforderungsbereiche

Teilaufgabe	Anforderungsbereiche	Gewichtung
—	I und II	—

3.1.2 Hinweise zur Bewertung

Die Leistungen werden mit „gut“ (11 Punkte) bewertet, wenn die Prüflinge ...
<ul style="list-style-type: none"> ◆ ihren Blogbeitrag in Standardsprache verfassen und einen klaren Situations- und Adressatenbezug herstellen und ◆ die im Sinne der Aufgabenstellung wesentlichen Aussagen des Ausgangstextes in Bezug auf Konzept und Aktivitäten des Projektes korrekt, kohärent und klar strukturiert wiedergeben.

Die Leistungen werden mit „ausreichend“ (05 Punkte) bewertet, wenn die Prüflinge ...
<ul style="list-style-type: none"> ◆ ihren Blogbeitrag überwiegend in Standardsprache verfassen und ansatzweise einen Situations- und Adressatenbezug herstellen und ◆ im Sinne der Aufgabenstellung einige Aussagen des Ausgangstextes in Bezug auf Konzept und Aktivitäten des Projektes nachvollziehbar wiedergeben und den Artikel ansatzweise strukturieren.

3.2 Sprachliche Leistung

Für die Bewertung der sprachlichen Leistung sind die „Hinweise zur Bewertung der sprachlichen Leistung“ zugrunde zu legen.

3.3 Gewichtung von inhaltlicher und sprachlicher Leistung

Inhaltliche Leistung und sprachliche Leistung sind zur Bewertung der Gesamtleistung im Verhältnis 40 % : 60 % zu gewichten.

Eine ungenügende sprachliche oder inhaltliche Leistung schließt eine Note des jeweiligen Prüfungsteils von mehr als drei Punkten aus. Für alle Prüfungsteile wird diese Regelung jeweils getrennt angewendet.