

Gemeinsame Abituraufgabenpools der Länder

Pool für das Jahr 2018

Aufgabe für das Fach Französisch

Kurzbeschreibung

Kompetenzbereich	Sprachmittlung
Anforderungsniveau	grundlegend
Aufgabentitel	Restlos glücklich
Material	Online-Zeitungsartikel, 545 Wörter, ein Zwischentitel ausgelassen
Quellenangaben	Schmidt, J. (2015, 2. September). Essen auf den Teller und nicht in die Tonne. <i>kreiszeitung.de</i> . Zugriff am 18.02.2016 von http://www.kreiszeitung.de/lokales/diepholz/twistringen-ort47316/leoni-beckmann-team-planen-restaurant-restlos-gluecklich-berlin-5475585.html .
Hilfsmittel	ein- und zweisprachige Wörterbücher Wörterbuch der deutschen Sprache

1 Aufgabe

Aufgabenstellung

Votre correspondant/e français/e prépare un exposé sur la lutte contre le gaspillage alimentaire en France et en Allemagne. Il/Elle cherche encore une idée originale qui pourrait enrichir sa présentation. Pendant votre recherche vous avez trouvé l'article ci-dessous illustrant un concept innovateur.

Rédigez un e-mail à votre correspondant/e dans lequel vous présentez les buts et le concept du restaurant « *Restlos glücklich* ».

Material

Essen auf den Teller und nicht in die Tonne

Leoni Beckmann und Team planen Restaurant „Restlos glücklich“ in Berlin

5 **Twistringen¹ – Von Jan Schmidt. Restlos glückliche Gäste – der wohl größte Wunsch eines jeden Restaurantbetreibers. Aber ist es möglich, dieses Ziel mit abgelaufenen Lebensmitteln zu erreichen? „Ich bin da optimistisch“, sagt Leoni Beckmann (27), gebürtige Twistringerin. In Berlin plant sie die Eröffnung des bundesweit ersten Restaurants, in dem mit Nahrungsgütern gekocht wird, die eigentlich in der Tonne landen würden.**

10 Beckmann formuliert es etwas anders: „Ein Restaurant gegen die Verschwendung von Lebensmitteln.“ Schon im Herbst soll das „Restlos glücklich“ seine Türen öffnen. Es könnte ein Ort entstehen, an dem Lebensmittel wieder mehr wertgeschätzt werden, hofft die Wahl-Berlinerin.

15 Als Bildungsmanagerin leitet sie ein sechsköpfiges Planungsteam in einem Kreuzberger Gründerzentrum: „Wir wollen mehr Bewusstsein dafür schaffen, dass Lebensmittel wirklich Mittel zum Leben sind. Und wir wollen zum Umdenken über das eigene Wegwerfverhalten anregen.“ Laut Beckmann landen in Deutschland jedes Jahr mehr als elf Millionen Tonnen Lebensmittel auf dem Müll. Landwirte könnten häufig bis zu einem Drittel ihrer Produkte nicht an den Handel verkaufen, weil Farbe, Form oder Größe nicht den Normen entsprechen.

„In unserem Restaurant finden diese völlig geeigneten Nahrungsmittel Verwendung – und zwar in wechselnder Auswahl an Vor-, Haupt- und Nachspeisen“, erklärt Beckmann.

20 Ihre Motive für das Projekt sind durchaus ehrenwert, denn einen wirtschaftlichen Aspekt gibt es quasi nicht. Das Restaurant soll nicht gewinnorientiert betrieben werden. Stattdessen fließen sämtliche Überschüsse in gemeinwohlorientierte Projekte für Kinder, Jugendliche und Erwachsene. „In Schulprojekten erkunden wir mit Kindern und Jugendlichen den Weg unserer Lebensmittel vom Feld bis auf den Teller. Und in Kochkursen machen wir das, was unsere Großeltern noch so gut konnten – aus überschüssigen Lebensmitteln entstehen die zauberhaftesten Gerichte“, schildert die gebürtige Twistringerin.

25 Bis es soweit ist, steht eine Menge Arbeit an. Das Planungsteam muss viele Herausforderungen gleichzeitig meistern, zum Beispiel Kooperationsvereinbarungen mit Landwirten, Supermärkten, Bio-Läden, Getränkelieferanten und Lebensmittelketten.

¹ Stadt in Niedersachsen

30 „Anfangs hatten wir noch Bedenken, dass wir der Tafel² etwas wegnehmen könnten“, erzählt Beckmann. Aber schnell sei klar geworden, dass in Berlin so massenhaft Lebensmittel in der Tonne landen, dass die Tafel als Hilfsorganisation das Restaurant sogar ausgesprochen gutheiße. Das gesamte Team handele aus der Überzeugung heraus, die Menschen könnten ihren Sinnen besser vertrauen als dem Haltbarkeitsdatum.

35 „Unser Ziel ist es, so viele Lebensmittel wie möglich zu retten.“ Nach der Eröffnung sollen in der Restaurantküche vor allem biologische, saisonale und regionale Produkte verarbeitet werden. Zwei angestellte Köche kümmern sich um die fachgerechte Zubereitung, sämtliche andere[n] Aufgaben übernehmen zunächst Freiwillige.

40 Als Vorbild dient dem Berliner Team ein Restaurant in Kopenhagen, das mit einem ähnlichen Konzept bereits gut wirtschaftet. „Wir brauchen aber natürlich eine Anschubfinanzierung“, betont Beckmann und weist auf eine bereits gestartete Crowdfunding-Kampagne³ hin.

Das Prinzip beruht auf Spenden: Privatpersonen, die das Vorhaben unterstützen möchten, können einen Beitrag in beliebiger Höhe zusteuern. Mindestens 15000 Euro werden für den Start benötigt. „Ich hoffe besonders auf die Unterstützung der Twistringer“, sagt Leoni Beckmann, die zwischendurch immer mal wieder in ihre Heimatstadt zurückkehrt.

45 Nach Abschluss ihres Bachelor-Studiums (Public Management) in Bremen absolvierte sie ihr Master-Studium in Berlin-Potsdam, danach unter anderem Praktika beim Goethe-Institut und der Deutschen Botschaft in Bolivien. Leoni Beckmann spricht Englisch, Spanisch, Französisch und Portugiesisch. „Ich habe das Gefühl, dass es jetzt an der Zeit ist für ein Restaurant wie 'Restlos glücklich'.“

545 Wörter

Schmidt, Jan (2015, 2. September). Essen auf den Teller und nicht in die Tonne. www.kreiszeitung.de.

² Tafel – meist ehrenamtliche Hilfsorganisationen, die u. a. Lebensmittel, welche nicht mehr verwendet und ansonsten vernichtet würden, an Bedürftige abgeben

³ Gruppenfinanzierung

2 Erwartungshorizont

Bildungsstandards Die Schülerinnen und Schüler können ...	Aufgabenerfüllung
<p>Sprachmittlung</p> <ul style="list-style-type: none"> ◆ Informationen adressatengerecht und situationsangemessen in der jeweils anderen Sprache zusammenfassend wiedergeben ◆ interkulturelle 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 	<p>Es wird erwartet, dass die Schülerinnen und Schüler eine kohärente E-Mail mit geeignetem Adressaten- und Situationsbezug verfassen, in der sie Ziele und Konzept des Restaurants strukturiert vorstellen.</p> <p>Inhaltliche Aspekte</p> <ul style="list-style-type: none"> ◆ projet du premier restaurant allemand de ce type (inspiré par un projet danois) ◆ les buts <ul style="list-style-type: none"> ◆ réduction du gaspillage alimentaire ◆ augmentation de la consommation de certains aliments qui auraient été jetés ◆ incitation à la réflexion et à la valorisation des produits alimentaires ◆ le concept <ul style="list-style-type: none"> ◆ repas faits à base d'aliments invendables et gratuits ◆ coopération avec les producteurs et les supermarchés ◆ travail de bénévoles et de cuisiniers professionnels ◆ aucun profit économique pour les gestionnaires : bénéfices destinés à d'autres projets favorisant une prise de conscience sur différents aspects de la consommation alimentaire ◆ ouverture du restaurant grâce à des dons

3 Bewertungshinweise

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.

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 Schülerinnen und Schüler ...

- ◆ in ihrer E-Mail einen klaren Adressaten- und Situationsbezug herstellen (direkte Anrede der Partnerin/des Partners, Herstellen des Kontextes), sie in Standardsprache verfassen und
- ◆ die wesentlichen inhaltlichen Elemente des Textes (Zielsetzung; Verwendung aller Lebensmittel, Umdenken gegenüber dem Wegwerfverhalten) korrekt wiedergeben und gedanklich klar strukturieren.

Die Leistungen werden mit „ausreichend“ (05 Punkte) bewertet, wenn die Schülerinnen und Schüler ...

- ◆ in ihrer E-Mail einen Adressaten- und Situationsbezug herstellen, sie im Allgemeinen in Standardsprache verfassen und
- ◆ einige inhaltliche Elemente des Textes (Zielsetzung, Umdenken) wiedergeben und noch nachvollziehbar darstellen.

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.