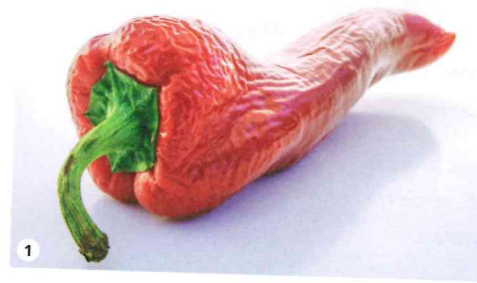


1 DAS ESSE ICH NICHT MEHR!

a) Schauen Sie sich die Bilder an. Was sehen Sie? Hören Sie dazu die Soundcollage. Kommen Ihnen die Aussagen bekannt vor? Sprechen Sie im Kurs.



b) Kann man das noch essen oder muss es schon weg? Ordnen Sie die Adjektive in die Tabelle.

abgelaufen braun eingefroren faulig fleckig frisch gegoren genießbar giftig hart knackig krumm ranzig reif
schimmelig schrumpelig trocken ungenießbar verdorben vergammelt welk

Kann man (evtl. noch) essen!	Muss entsorgt werden!
	abgelaufen,

c) Bilden Sie Sätze mit den Adjektiven aus b).

Bananen mit braunen Flecken kann man noch essen, sie schmecken nur süßer und sind an diesen Stellen weicher.

d) Drücken Sie mit den Adjektiven aus b) Gegensätze aus, indem Sie adversative Sätze mit aber, jedoch, hingegen, dagegen, allerdings, während, wohingegen etc. bilden.

Bananen mit braunen Flecken kann man noch essen, aber schimmelige Bananen sollte man wegwerfen.

Bananen mit braunen Flecken kann man noch essen, während man schimmelige Bananen wegwerfen sollte.

IN DIESEM KAPITEL LERNEN SIE:
• Wortschatz: Lebensmittel / Nachhaltigkeit
• Grafiken beschreiben
• Grafiken und Texte verknüpfen
• Umformung: Relativsatz - Linksattribut
• Notiztechniken beim Hörverstehen

2 LEBENSMITTELVERSCHWENDUNG

a) Lesen Sie die Texte und ordnen Sie die Überschriften (1-3) zu. Es geht nicht darum, jedes Wort zu verstehen.

- 1 Das verlorene Drittel
- 2 Aus dem Abfall auf den Tisch
- 3 Verantwortung des Verbrauchers

A

Die Tomate ist zu unförmig, das Salatblatt verwelkt, und die Banane hat schon einen braunen Fleck – die Gründe, Essen wegzuschmeißen, sind oft fadenscheinig¹. Dennoch gehören das Aussortieren und Entsorgen von Lebensmitteln nicht nur in Privathaushalten, sondern auch in Supermärkten zur täglichen Routine. Alles soll so makellos² aussehen wie möglich, denn die Ästhetik zählt. Das führt dazu, dass laut einer Studie, die das Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft in Auftrag gegeben hat, jährlich rund 12 Millionen Tonnen Lebensmittel in Deutschland weggeworfen werden. Um dieser maßlosen Verschwendung von noch genießbaren Lebensmitteln entgegenzuwirken, gehen „Mülltaucher“ regelmäßig in den Abfallcontainern von Supermärkten auf die Suche nach Nahrungsmitteln. Nachts, wenn die Märkte geschlossen sind, durchwühlen sie die riesigen Müllbehälter nach Essbarem. Beim Mülltauchen, auch *Containern* genannt, ernähren sich die selbsternannten Lebensmittelretter bedenkenlos von dem, was die Geschäfte täglich entsorgen. Und das nicht etwa aus der Not heraus. Vielmehr aus Empörung³ darüber, dass im Einzelhandel Lebensmittel in großen Mengen verschwendet werden und die Gesellschaft einfach wegsieht.



B

Weltweit landet ca. ein Drittel aller produzierten Lebensmittel im Müll. Das sind 1,3 Milliarden Tonnen pro Jahr. Die Zahl ist erschreckend hoch, wenn man bedenkt, dass noch immer mehr als 800 Millionen Menschen auf der Welt an Hunger leiden. Auch die Verschwendung von zur Lebensmittelproduktion benötigten Ressourcen ist dabei enorm. Die Gründe für die Vergeudung wertvoller Ressourcen sind vielfältig – und sie erstrecken sich über die gesamte Handelskette vom Erzeuger bis zum Verbraucher. Sowohl in der Industrie als auch in der Landwirtschaft können unsachgemäße⁴ Lagerung, Transportschäden etc. dazu führen, dass Waren noch vor der Auslieferung an den Supermarkt entsorgt werden müssen. Insgesamt 30 % aller weggeworfenen Lebensmittel in Deutschland fallen auf die Primärproduktion und die Weiterverarbeitung, 12 % davon auf die Landwirtschaft und 18 % auf die Industrie, wie eine vom Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) beauftragte Studie aus dem Jahr 2019 zeigt. Im Supermarkt wiederum werden Waren aussortiert, deren Aussehen dem Kunden nicht gefällt. Zudem erwartet der Kunde volle Regale. Auch verderbliche Lebensmittel wie Obst und Gemüse und Backwaren müssen für die Kunden immer zur Verfügung stehen, auch abends noch kurz vor Ladenschluss. Das führt zu einem Überangebot⁵ – und der Entsorgung unverkaufter Waren. Diese Lebensmittelverschwendung in Supermärkten und anderen Lebensmittelgeschäften macht dabei jedoch nur 4 % der gesamten Lebensmittelverschwendung aus – Supermärkte haben damit einen vergleichsweise geringen Einfluss auf die deutschlandweite Lebensmittelvergeudung. Einen größeren Einfluss hat die Gastronomie⁶ mit einem Anteil von 14 % an den verursachten Abfällen. Der größte Faktor jedoch steht am Ende der Handelskette – der Verbraucher trägt die Verantwortung für 52 % der jährlich entsorgten Lebensmittel.

¹fadenscheinig = hier: durchschaubar, man erkennt leicht die wahren Gründe dahinter
²makellos = ohne Makel/Fehler, perfekt

³die Empörung, / = der Ärger

⁴unsachgemäß = falsch

⁵das Überangebot, -e = es wird mehr angeboten als verkauft

⁶Gastronomie = hier: Wirtschaftsbereich der professionellen Bewirtung, z. B. Cafés, Restaurants

*Einige adversative Adverbien (z. B. *dagegen, aber, jedoch, allerdings*) können auch zusammen mit einem Nomen/Pronomen auf Position 1 stehen. **Relativ wenig Essen dagegen** (= Pos. 1) wird entsorgt, weil ... = *Relativ wenig Essen wird dagegen* (= Pos. 3) entsorgt, weil ...

C

Den größten Anteil an der Lebensmittelverschwendung hat der Verbraucher. Schätzungen zufolge wandert ein Viertel aller eingekauften Lebensmittel pro Haushalt ungenutzt in den Müll. Der Großteil der privat entsorgten Lebensmittel wird wegen eines abgelaufenen Mindesthaltbarkeitsdatums weggeworfen. Auch falsch eingeschätzte Portionsgrößen tragen zur Verschwendung in den Haushalten bei. Viele Konsumenten kaufen außerdem zu große Mengen. Sie denken vorher nicht darüber nach, wie viel man wovon für welche Rezepte braucht. Es entstehen Reste, die im Müll landen, anstatt dass sie weiterverarbeitet werden. Oder Lebensmittel werden erst gar nicht verwendet, weil man zu viel gekauft hat, wozu auch Sonderangebote **einen Beitrag leisten**. Relativ wenig Essen dagegen* wird entsorgt, weil es dem Verbraucher nicht schmeckt.



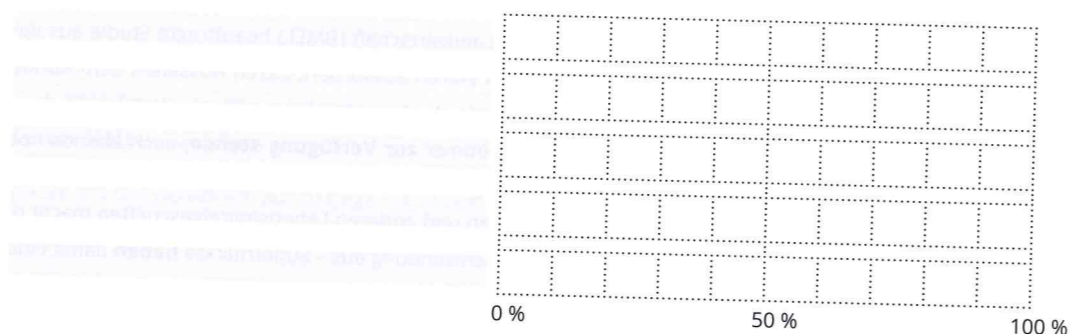
b) Lesen Sie die Texte nun noch einmal genauer und bearbeiten Sie die Aufgaben.

1 Richtig oder falsch? Kreuzen Sie an.

- | | | | |
|----------|----------|---|---|
| R | F | 1 | Ein Grund für die Entsorgung von Lebensmitteln ist zum Beispiel das Aussehen. |
| R | F | 2 | Im Supermarkt nach essbaren Lebensmitteln zu suchen, nennt man Mülltauchen. |
| R | F | 3 | Der Hauptgrund für das Mülltauchen ist Armut. |
| R | F | 4 | Auf der Welt werden jährlich 1,3 Milliarden Tonnen Lebensmittel hergestellt. |
| R | F | 5 | Auf dem Weg vom Erzeuger zum Supermarkt werden Lebensmittel durch Transport und Lagerung verschwendet. |
| R | F | 6 | Für den Kunden ist es wichtig, dass die Regale im Supermarkt immer voll sind. |
| R | F | 7 | 25 % der weltweit verschwendeten Lebensmittel werden durch den Verbraucher entsorgt. |
| R | F | 8 | Verbraucher planen die Menge der eingekauften Lebensmittel falsch. |
| R | F | 9 | Der Hauptgrund für die Entsorgung der meisten Lebensmittel durch den Verbraucher liegt darin, dass sie ihm nicht schmecken. |

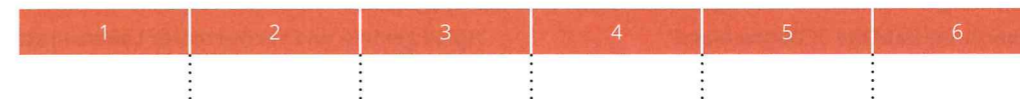
2 Erstellen Sie eine Grafik mithilfe der Informationen aus Text B.

Thema der Grafik: **Verursacher von Lebensmittelabfällen in Deutschland** Quelle: BMEL, 2019



3 Die Texte nutzen einige feste Ausdrücke aus Nomen und Verb. Ordnen Sie diesen Nomen-Verb-Verbindungen jeweils ein passendes Synonym zu.

- | | | | |
|---|-----------------------|---|--------------------------------|
| 1 | etw. in Auftrag geben | A | verfügbar sein |
| 2 | Einfluss haben | B | etw. beeinflussen |
| 3 | Verantwortung tragen | C | etw. suchen |
| 4 | auf die Suche gehen | D | verantwortlich sein für etw. |
| 5 | einen Beitrag leisten | E | jmdn. beauftragen, etw. zu tun |
| 6 | zur Verfügung stehen | F | zu etw. beitragen |



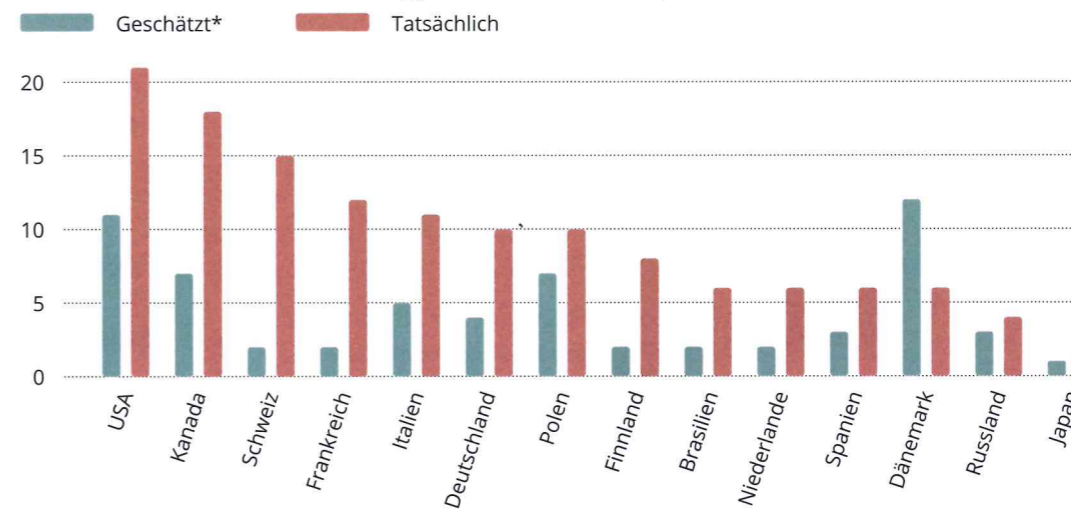
3 GRAFIKEN BESCHREIBEN

a) Beschreiben und interpretieren Sie die folgende Grafik mündlich. Beschränken Sie sich dabei auf die wesentlichen Informationen und gehen Sie in folgenden Schritten vor:

- Thema, Quelle, Zeitraum/Zeitpunkt der Grafik nennen
- die wichtigsten Informationen nennen und Vergleiche aus der Grafik ziehen: Unterschiede zwischen geschätzter und tatsächlicher Verschwendung → ca. drei Beispielländer mit auffälligen Werten auswählen
- Grafik interpretieren: mögliche Gründe für die Widersprüchlichkeit vermuten

Geschätzte und tatsächliche Lebensmittelverschwendung

Geschätzter und tatsächlicher Anteil weggeworfener Lebensmittel pro Land in %



*Schätzungen von 27 000 Haushaltsvorständen (18 bis 70 Jahre) in 14 Ländern; 2019

Quelle: SAK

Bei **Nomen-Verb-Verbindungen** trägt das Verb kaum Bedeutung, sondern hauptsächlich das Nomen. Das entsprechende Verb leitet sich deshalb meist vom Nomen ab.

Eine Übersicht über wichtige Redemittel zur Grafikbeschreibung finden Sie im digitalen Zusatzmaterial.

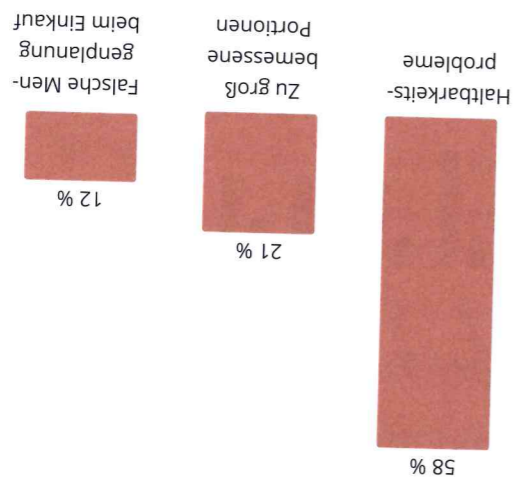
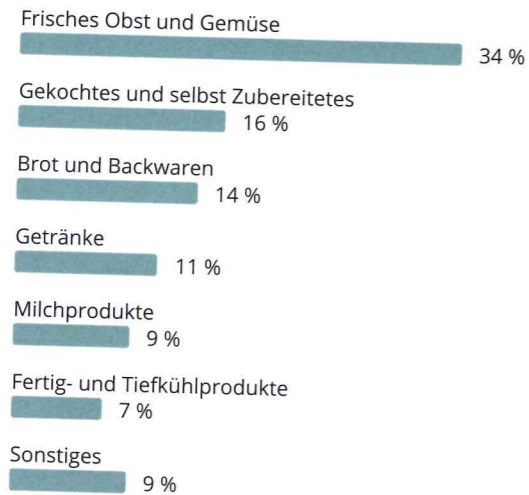
b) Arbeiten Sie zu zweit. Jeder Partner beschreibt einen Teil der Grafik zum Thema Lebensmittelverschwendung mündlich. Ergänzen Sie die fehlenden Informationen während der Präsentation Ihres Partners.

Partner A: linken Teil der Grafik präsentieren, rechten Teil ergänzen

Lebensmittelverschwendung

Pro Kopf und Jahr werden in Deutschland **55 kg** Lebensmittel weggeworfen.

Verteilung der prinzipiell noch genießbaren Lebensmittelabfälle in Deutschland



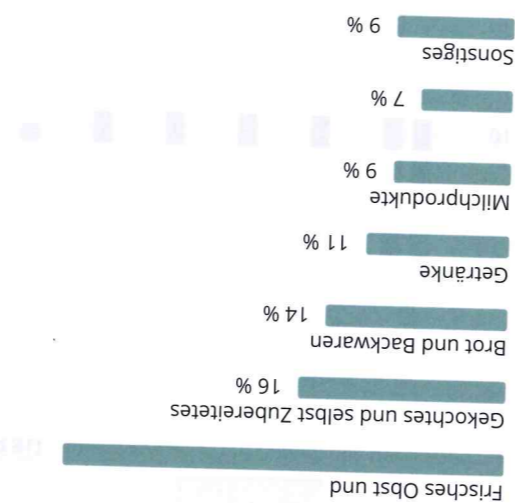
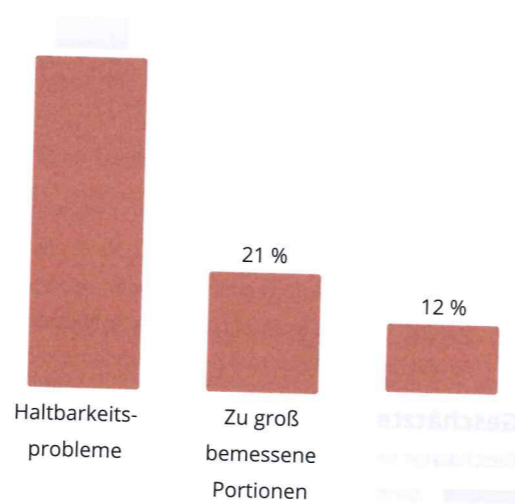
Knapp die Hälfte der weggeworfenen Lebensmittel sind vermeidbare Abfälle.

Datenquelle: ©BMEL-Ernährungsreport 2019

Datenquelle: ©BMEL-Ernährungsreport 2019

Knapp der weggeworfenen Lebensmittel sind vermeidbare Abfälle.

Häufigste Gründe für prinzipiell genieß- und verwertbarer Lebensmittel



Verteilung der prinzipiell noch genießbaren Lebensmittelabfälle in Deutschland

Pro Kopf und Jahr werden in Deutschland **55 kg** Lebensmittel weggeworfen.

Lebensmittelverschwendung

Partner B: rechten Teil der Grafik präsentieren, linken Teil ergänzen

- c) Verschriftlichen Sie eine der Grafikbeschreibungen aus a) oder b).
- d) Lesen Sie die folgende Aussage eines Mülltauchers. Wie bewerten Sie die Wirksamkeit des Containers im Hinblick auf die Rettung von Lebensmitteln? Sprechen Sie einen Kurzvortrag in Ihr Handy ein. Spielen Sie es Ihrem Partner vor und geben Sie einander Feedback.

„Die Lebensmittelabfälle der Supermärkte sind für mich das größte Problem in Bezug auf Lebensmittelverschwendung. Riesige Berge von Lebensmitteln landen in den Abfallcontainern der Supermärkte. Frisches Brot, Gemüse, Obst, aber auch Milchprodukte ... Wirklich alles findet man dort. Wenn man den Supermärkten verbieten würde, Lebensmittel wegzuerwerfen, müsste niemand auf der Welt mehr hungern.“

Bauen Sie Ihren Vortrag folgendermaßen auf:

- 1 Fassen Sie zunächst den Kurztext „Aus dem Abfall auf den Tisch“ aus Aufgabe 2a) und das Zitat des Mülltauchers zusammen.
- 2 Verknüpfen Sie die Informationen aus den Texten mit den Werten aus Ihrer selbst erstellten Grafik aus Aufgabe 2b).

INFORMATIONEN AUS GRAFIKEN UND TEXTEN VERKNÜPFEN

von der Textzusammenfassung zur Grafik überleiten

Zu dem Thema liegt auch eine Grafik vor.

Dem Thema ist auch eine Grafik beigelegt.

Im Anschluss an die Textzusammenfassung möchte ich jetzt noch eine Grafik vorstellen.

Nach der Textzusammenfassung werde ich nun noch etwas zur Grafik sagen.

Bezug zwischen Text und Grafik herstellen

bestätigt den Text: Die Informationen aus der Grafik passen zu den Aussagen des Textes.

Die Grafik bestätigt die Aussagen des Textes.

widerspricht dem Text: Die Grafik präsentiert eine andere Sichtweise.

Eine (etwas / ganz) andere Sichtweise zeigt die Grafik.

ähnlich wie im Text: Die Aussage des Textes findet sich in ähnlicher Form auch in der Grafik.

gibt zusätzliche/neue Info: Die Grafik gibt noch eine zusätzliche Information, nämlich ...

Die Grafik enthält noch eine neue Information zum Thema des Textes.

Die Grafik zeigt noch einen weiteren Aspekt zum Thema, und zwar ...

Informationen aus einer Grafik kurz wiedergeben

Quelle		wichtigsten Inhalt nennen	genaue Zahl nennen
Laut	dem ...	(Verb auf Position 2)	..., und zwar ...
Nach	(der / des ...) (Nullartikel)		..., nämlich mit ...



4 UMFORMUNG: RELATIVSATZ – LINKSATTRIBUT

- a) Markieren Sie die Nomen und die Relativsätze in Text 1 und die Nomen mit ihren Linksattributen in Text 2 wie im Beispiel. Was fällt auf, wenn Sie die Texte vergleichen? Achten Sie auch auf die Verben (Aktiv/Passiv, reflexiv und gleichzeitig/vorzeitig).

Text 1

(1) Kartoffeln gehören zu den Lebensmitteln, die (oft vorschnell) weggeworfen werden, weil viele Leute Angst haben, dass sie giftig sein könnten.

(2) Kartoffeln, die falsch gelagert werden, bekommen grüne Stellen. (3) Nach einiger Zeit kann man sogar Keime sehen, die aus den Kartoffeln wachsen. (4)

Darin ist das Gift Solanin enthalten, das Bauchschmer-



zen und Übelkeit auslöst. (5) Die Stellen, die betroffen sind, kann man aber wegschneiden und die Kartoffeln ohne Probleme genießen. (6) Eine Methode, die die Verschwendung reduziert, ist, die Kartoffeln richtig zu lagern. (7) Der Aufbewahrungsort, der sich am besten für Kartoffeln eignet, ist kühl und dunkel. (8) Ein Kühlschrank, der mit ca. 7 °C sehr kalt ist, ist aber nicht geeignet. (9) Und nicht vergessen: Kartoffeln sind ein Gemüse, das vor dem Essen unbedingt gekocht werden muss.

Text 2

(1) Kartoffeln gehören zu den (oft vorschnell) weggeworfenen Lebensmitteln, weil viele Leute Angst haben, dass sie giftig sein könnten.

(2) Falsch gelagerte Kartoffeln bekommen grüne Stellen. (3) Nach einiger Zeit kann man sogar aus den Kartoffeln wachsende Keime sehen. (4) Darin ist das Bauchschmerzen und Übelkeit auslösende Gift Solanin enthalten. (5) Die betroffenen Stellen kann man aber wegschneiden und die Kartoffeln ohne Probleme genießen. (6) Eine die Verschwendung reduzierende Methode ist, die Kartoffeln richtig zu lagern. (7) Der sich am besten für Kartoffeln

eignende Aufbewahrungsort ist kühl und dunkel.



(8) Ein mit ca. 7 °C sehr kalter Kühlschrank ist aber nicht geeignet. (9) Und nicht vergessen: Kartoffeln sind ein vor dem Essen unbedingt zu kochendes Gemüse.

- b) Lesen Sie die Beispielsätze und ergänzen Sie die Übersicht mit den vorgegebenen Wörtern.

Adjektiv modales Partizip Partizip I Partizip II

	Relativsatz	→	Linksattribut
Adjektiv + sein	Ein Kühlschrank, der sehr kalt ist , ist nicht geeignet.		Ein sehr kalter Kühlschrank ist nicht geeignet.
gleichzeitig	Nach einiger Zeit kann man sogar Keime sehen, die aus den Kartoffeln wachsen .		Nach einiger Zeit kann man sogar aus den Kartoffeln wachsende Keime sehen.
Aktiv	Das sind Keime, die sich besonders bei Helligkeit bilden .		Das sind sich besonders bei Helligkeit bildende Keime.
vorzeitig	Die Keime, die aus den Kartoffeln gewachsen sind , sind giftig.		Die aus den Kartoffeln gewachsenen Keime sind giftig.
	Die Stellen, die sich farblich verändert haben , sind giftig.		Die farblich veränderten Stellen sind giftig. (sich fällt weg)
Passiv/Partizip II + sein, gleichzeitig/vorzeitig	Kartoffeln, die falsch gelagert werden / wurden / sind , bekommen grüne Stellen.		Falsch gelagerte Kartoffeln bekommen grüne Stellen.
Passiv mit Modalverb/ Passiversatz	Kartoffeln sind ein Gemüse, das vor dem Essen gekocht werden muss. / das vor dem Essen zu kochen ist. / das man vor dem Essen kochen muss.		Kartoffeln sind ein vor dem Essen zu kochendes Gemüse.

- c) Markieren Sie die Artikel, Nomen, Relativsätze und Relativpronomen. Wenn es eine Erweiterung des Attributs gibt, die unverändert übernommen wird, klammern Sie diese wie im Beispiel ein. Formen Sie die Relativsätze dann in Linksattribute um. Achten Sie dabei besonders auf die Verben (Aktiv/Passiv, reflexiv und gleichzeitig/vorzeitig).

1 Im Kühlschrank sollten Lebensmittel, die (bald) ablaufen, möglichst weit vorne stehen.

2 An Milch, die abgelaufen ist, sollte man riechen, statt sie einfach wegzuwerfen.

3 Milch, die sauer geworden ist, kann man vielleicht noch zu Käse oder Schmand verarbeiten.

4 Zu den Lebensmitteln, die man schnell verzehren muss, gehören z. B. Fleisch und frische Eier.

5 Als Trockenfrüchte bezeichnet man Obst, das getrocknet ist.

- d) Markieren Sie die Artikel, Nomen, Relativsätze und Relativpronomen wie im Beispiel. Formen Sie anschließend die Relativsätze in Linksattribute um. Achten Sie – wie immer – auf die Verben!

https://frag-omi.de/

Frage von Greta
Hallo! Findet ihr Lebensmittelverschwendung auch so blöd wie ich? Welche Tipps habt ihr dagagen?

Antwort von Elfriede1954

(1) Gestern habe ich einen Kuchen aus **Bananen**, **die** (schon vor einer Woche) gekauft wurden, gebacken.
(2) Die Bananen, die sich schon braun verfärbt hatten, wären bei den meisten wohl im Müll gelandet. (3) Sie halten braune Bananen für Obst, das verdorben ist. Dabei sind sie oft nicht vergammelt, sondern überreif. (4) Durch den Fruchtzucker, der in diesen überreifen Bananen enthalten ist, sind das aber Zutaten, die sich hervorragend zum Backen eignen, und die gehören wirklich nicht zu den Lebensmitteln, die man wegwerfen muss. (5) Am Ende hatte ich einen tollen Kuchen, der sehr lecker war.

Antwort von AlinaMaus

(6) Meine Oma hat aus Äpfeln, die sich braun verfärbt hatten, immer Apfelmus gekocht. (7) Die Stellen, die nicht mehr schön aussahen, hat sie einfach weggeschnitten. (8) Das Gleiche hat sie mit der Haut der Äpfel, die schon ganz schrumpelig war, gemacht. (9) Das Apfelmus, das sie ohne Zucker gekocht hat, war durch die reifen Früchte von alleine süß. (10) Eigentlich sollte ich es machen wie meine Oma, statt mir im Supermarkt Apfelmus zu kaufen, das industriell hergestellt wird. (11) Und eigentlich ist das ja nur ein Beispiel von vielen Lebensmitteln, die sich leicht selbst herstellen lassen.

5 RESTEVERWERTUNG

Lesen Sie zunächst die Aussagen zum Thema Resteverwertung. Sprechen Sie dann mit Ihrem Partner und im Kurs über die folgenden Fragen:

- Entstehen bei Ihnen im Haushalt Lebensmittelreste? Aus welcher Lebensmittelgruppe?
- Wie gehen Sie mit Lebensmittelresten um?
- Wie lassen sich Lebensmittelreste vermeiden?

Also ich versuche schon, Lebensmittel so einzukaufen, dass ich sie nicht wegschmeißen muss. Nur leider gelingt mir das manchmal nicht. An der Wursttheke im Supermarkt bestelle ich immer 100 g Salami. Mir ist das zu peinlich, 7 Scheiben zu bestellen. Aber eigentlich müsste man das so machen. Mindestens ein Drittel der Salami landet nämlich regelmäßig spätestens nach einer Woche in der Tonne.



Mateo, 42, Köln



Katrin, 29, Basel

Bei uns sind's immer die Pilze. Jede Woche kaufe ich frische Pilze und nehme mir vor, etwas Gesundes für meine Kinder zu kochen. Und jede Woche landen die Pilze mitsamt der Verpackung ein paar Tage später im Müll. Ich habe nach der Arbeit einfach nie Lust, Pilze zu putzen und zu kochen. Mir tut das echt jedes Mal in der Seele weh, wenn ich das unangebrochene Paket wegwerfe. Trotzdem landen beim nächsten Einkauf die Champignons wieder in meinem Wagen.

Ich bin in einer Generation aufgewachsen, in der Lebensmittelverschwendung undenkbar war. Von meiner Mutter habe ich Rezepte gelernt, um alles Vorhandene zu verwerten. Alte Brötchen gehören für mich in Frikadellen, Gemüse kann man immer in einen leckeren Eintopf verpacken und mit älterer Wurst oder Käse belege ich Pizza für meinen Enkelsohn.



Hans, 72, Siegen

6 MINDESTHALTBARKEITSDATUM

- a) Aus welchen Teilen besteht das Wort *Mindesthaltbarkeitsdatum*? Erklären Sie die einzelnen Wortteile und das gesamte Wort. Wo wird es benutzt? Gibt es das in Ihrer Sprache auch und wie heißt es da?
- b) Zum folgenden Hörverstehen sollen Sie Notizen erstellen. Sammeln Sie im Kurs Probleme, die bei der Erstellung von Notizen auftreten können. Überlegen Sie dann gemeinsam, wie Sie den Problemen entgegenwirken können. Welche Methoden haben Ihnen in der Vergangenheit bei der Erstellung von Notizen geholfen?
- c) Um schneller mitschreiben zu können, helfen Symbole. Welche Bedeutung haben die vorgegebenen Symbole bzw. welche Symbole nutzen Sie für die vorgegebenen Bedeutungen? Ergänzen Sie weitere, eigene Symbole und deren Bedeutung.

→		
=		steigen, Anstieg
>		sinken, Rückgang
<		Vorteil
!		Nachteil
?		
↔		

- d) Auch Abkürzungen helfen, Zeit zu sparen. Finden Sie sinnvolle Abkürzungen für die folgenden Wörter.

Mindesthaltbarkeitsdatum	MHD	Verbraucher
Lebensmittel	Lm	Verschwendung
Hersteller		Lösung
Einzelhändler		

- e) Sehen Sie sich die Gliederung zum Hörtext in Aufgabe h) an. Hören Sie dann den Hörtext zum Thema Mindesthaltbarkeitsdatum zum ersten Mal. Machen Sie sich während des Hörens Notizen auf einem separaten Blatt Papier und beachten Sie dabei die Tipps.

Notiztechniken beim Hörverstehen

Um möglichst gute Notizen zu machen, die zum Lösen der Aufgaben hilfreich sind, sollte man:

- vor dem Hören die Aufgaben und ggf. die Gliederung und die Worterklärungen lesen
- während des Hörens Notizen auf ein Notizpapier machen und erst nach dem (zweiten) Hören die Aufgaben konkret bearbeiten
- direkt nach dem Hören die Notizen noch aus dem Kopf ergänzen
- beim zweiten Hören die Notizen vom ersten Hören vervollständigen
- nur die wichtigsten Aussagen mitschreiben (in Stichworten; keine ganzen Sätze!)
- Symbole und Abkürzungen verwenden

- f) Vergleichen Sie nach dem ersten Hören Ihre Notizen mit Ihrem Partner und vervollständigen Sie Ihre Notizen gemeinsam.
- g) Hören Sie den Text zum zweiten Mal und ergänzen Sie Ihre Notizen weiter. Arbeiten Sie danach wieder mit Ihrem Partner. Ordnen Sie Ihre Notizen. Welche Informationen könnte man weglassen? Welche Informationen gehören thematisch zusammen? Was könnte man durch Symbole und Abkürzungen darstellen? Erstellen Sie gemeinsam auf einem neuen Blatt „perfekte“ Notizen, die nur das Wichtigste übersichtlich und mit Symbolen und Abkürzungen darstellen. Orientieren Sie sich dabei auch an der Übersicht aus Aufgabe h).
- h) Übertragen Sie Ihre Notizen in die Tabelle.

Thema des Gesprächs	
Informationen über	Hersteller
	Einzelhändler
	Verbraucher
Probleme mit der Bezeichnung	
Lösungsansätze gegen Lebensmittelverschwendung	

- i) Vergleichen Sie Ihre „perfekten“ Notizen mit denen der Nachbargruppe. Was ist ähnlich, was ist anders? Was könnte man verbessern?
- j) Gute Notizen zum Hörverstehen sind gleichzeitig gute Notizen für eine mündliche Zusammenfassung. Arbeiten Sie zu zweit und fassen Sie den Text mündlich zusammen. Jeder Partner übernimmt eine Hälfte des Vortrags. Sprechen Sie frei und nutzen Sie auch die Redemittel für die Textzusammenfassung aus Kapitel 30.

7 VON DER SCHNAUZE BIS ZUM SCHWANZ

a) Im Stadtmagazin begegnet Ihnen das Foto des Restaurants *Von der Schnauze bis zum Schwanz*. Der Name des Restaurants kommt Ihnen im ersten Moment etwas komisch vor. Spekulieren Sie: Warum heißt das Restaurant so? Was ist vermutlich sein Konzept?

b) Lesen Sie das Interview und ergänzen Sie die fehlenden Teile. Wählen Sie aus den Sätzen A–G die passenden aus. Zwei Sätze passen nicht.

- A Wie seid ihr auf die Idee gekommen, solch ein Nose-to-Tail-Restaurant zu eröffnen?
 B Wie haben die Leute reagiert?
 C Ich kann mir trotzdem vorstellen, dass viele Leute skeptisch waren, als ihr das Restaurant eröffnet habt.
 D Was sind eure Pläne für die Zukunft?
 E Unsere Leser kennen euer Restaurant auch schon.
 F Und was ist mit dem Gemüse?
 G Von euch wird man in den nächsten Jahren sicherlich noch einiges hören.

Seit fünf Jahren gibt es nun schon das Restaurant *Von der Schnauze bis zum Schwanz* in unserem schönen Viertel. Das Jubiläum nehmen wir vom Stadtmagazin zum Anlass, im Restaurant vorbeizuschauen und an Ort und Stelle die Gründer Mike und Lorenz zu ihrem ungewöhnlichen Konzept zu befragen. Unser Reporter Vincent hat den Laden besucht.

5 Vincent: Lieber Mike, lieber Lorenz, danke, dass ihr euch heute die Zeit für dieses kleine Interview genommen habt. Erstmal alles Gute zum Fünffährigen!

Lorenz: Danke! Wir sind selber super stolz auf das, was wir in den letzten fünf Jahren hier geschaffen haben.

Vincent: In Gastrokeisen dürfte sich dieses Konzept inzwischen herumgesprochen haben. Unsere Leser dagegen haben möglicherweise noch nicht davon gehört. Deshalb würde ich euch gern bitten, das Konzept in einem Satz zusammenzufassen.

10 Mike: *Nose to tail* und *leaf to root*, also von der Schnauze bis zum Schwanz und vom Blatt bis zur Wurzel. Diese beiden Prinzipien haben sich mittlerweile einige Restaurants weltweit zu eigen gemacht. Hier bei uns in der Region sind wir die Ersten.

15 Vincent: Okay, das musst du doch ein bisschen genauer erklären.
 Mike: Wir verarbeiten in unserem Restaurant ganze Tiere. Viele andere Restaurants servieren nur das Filet vom Schwein. Wir aber verarbeiten auch seine Füße, Ohren und ja, auch sein Herz und seine Nieren, also die Innereien¹. Aus der Schweineleber kann man wunderschöne Pasteten² machen, Schweineohren sind perfekt als Knabberlei³.

20 Vincent: Auch hier versuchen wir, das komplette Lebensmittel zu verarbeiten.
 Mike: Als Beispiel nehmen wir gern den Kohlrabi⁴. Unsere Großeltern wussten noch, dass das eigentlich geschmacklich Interessante am Kohlrabi nicht die Knolle selbst ist, sondern die jungen, zartgrünen Blätter. Heutzutage ist dieses Wissen verloren gegangen, Kohlrabiblätter gelten bestenfalls als Hasenfutter. Bei uns hingegen gibt es alle Teile vom Kohlrabi. Die jungen Blätter verarbeiten wir zu einem köstlichen kleinen Salat, die Knolle kommt als Beilage, klassisch in Sahnesauce. Die Schale und die äußeren Blätter werden entsaftet⁵ und der Saft verfeinert unsere Saucen. Und aus allem, was nach dem Entsaften übrigbleibt, backen wir

25 Vincent: Brot, das durch die Gemüseinlage wunderbar fluffig⁶ wird.

30 Vincent:

¹die Innerei, -en =
essbare innere Organe eines Tieres (z. B. Herz, Niere, Magen, Darm und Leber)

²die Pastete, -n =



³die Knabberlei, -en =
der Snack

⁴der Kohlrabi, -s =



(Blätter und Knolle)

⁵entsaften = Saft aus Obst oder Gemüse gewinnen

⁶fluffig = leicht, locker

Mike: Lorenz und ich kennen uns schon seit über 20 Jahren. Wir sind beide in der Gastronomie tätig, Lorenz als Koch, ich im Service. Wir haben beide in den besten Häusern der Stadt gearbeitet, ich war vor der Eröffnung unseres Restaurants Serviceleiter in einem renommierten Hotelrestaurant. Eines Abends unterhielten wir uns wie so oft über unsere Jobs und kamen auf den Berg von Lebensmittelabfällen zu sprechen, der in den Restaurants, in denen wir arbeiteten, täglich anfiel. Das ärgerte uns und so entstand die Idee, es in einem eigenen Restaurant besser zu machen. Wir hatten beide schon von *nose to tail* und *leaf to root* gehört und konnten uns sehr gut vorstellen, diese Art der Küche mit Rezepten aus der ganzen Welt umzusetzen.

40 Lorenz: Ja, man muss auch sagen, dass ich gerade von einer Asienreise zurückkam. Dort sind Schweine- und Hühnerfüße eine Delikatesse. Auch aus der türkischen Küche kennt man Kutteln⁷.

Mike: Ja, und mir fielen sofort die köstlichen frittierten Kartoffelschalen von meiner letzten USA-Reise ein. Wir befragten aber auch unsere Eltern und Großeltern. Die Nachkriegsgeneration hat noch einen ganz anderen Zugang zur Resteverwertung. Unsere Eltern sind eben nicht im Überfluss aufgewachsen. Meine Mutter erinnerte sich zum Beispiel, dass sie in ihrer Kindheit in Freiburg geröstete Mirabellenkerne⁸ gegessen hat, eine Köstlichkeit, die heutzutage völlig vergessen ist.

Vincent: Klingt alles wirklich interessant.

50 Mike: Ja, schon. Es zeigte sich, dass Leute gerne im Unklaren darüber bleiben, was sie da so genau auf dem Teller haben. Normale Wurst vom Metzger enthält ja auch Innereien und andere Schlachtabfälle. Und die Deutschen lieben ihre Würstchen. Aber wenn wir ihnen dann Rinderherzen in Rotweinsauce oder Kalbsbäckchen auf Selleriepüree servierten, waren die Gäste zunächst skeptisch. Viele ekelten sich hierzulande ja nur schon bei der Vorstellung, Innereien zu essen. Es bildete sich dann aber glücklicherweise eine kleine Anhängerschaft⁹, die mit der Zeit immer größer wurde. Nach einem Jahr etwa waren wir in der Gastroszene etabliert und inzwischen sind wir ein halbes Jahr im Voraus ausgebucht.

Vincent: Wow, eine richtige Erfolgsgeschichte. Aber so wie ich euch nun kennengelernt habe, ruht ihr euch nicht auf eurem Erfolg aus.

60 Lorenz: Wir haben tatsächlich eine große Zukunftsvision. Wie bereits erwähnt, produzieren normale Restaurants täglich riesige Müllberge an eigentlich noch verwertbaren Lebensmitteln. Aber jeder Gastronom und Restaurantbesitzer ist eigentlich daran interessiert, möglichst wenig wegzuerwerfen, denn Lebensmittel sind bares Geld. Man kauft ja eben nicht die geschälten Kartoffeln, sondern bezahlt auch deren Schale. Aber die Köche wissen oft nicht, wie schmackhafte Resteverwertung funktioniert. Deshalb sind wir gerade kurz davor, eine Nose-to-Tail-Akademie zu gründen. Es wird Kurse in Warenkunde, Wurstherstellung und auch klassische Kochkurse zunächst für interessierte Gastronomen und Köche geben. Und im nächsten Jahr wollen wir die Kurse dann auch für Privatpersonen anbieten, denn auch in den Privathaushalten sind vermeidbare Lebensmittelabfälle ein Thema.

70 Vincent: Okay, also mich habt ihr theoretisch schon mal voll überzeugt. Ein inspirierendes Gründertduo.

75 Ich bedanke mich für das Interview. Und ich möchte bitte sofort den nächstmöglichen Tisch reservieren. Nun bin ich gespannt auf euer Essen und möchte eure Küche schnellstmöglich testen ...

⁷die Kuttel, -n =
essbarer Teil vom
Rindermagen/-darm
⁸die Mirabelle, -n =



⁹die Anhängerschaft,
-en = die Fangemeinde;
Gruppe von Menschen,
die das Konzept gut
finden

c) Bearbeiten Sie die Aufgaben zum Text.

1 Ergänzen Sie.

Was? Restaurant Von der Schnauze bis zum Schwanz

Seit wann? _____

Wer? _____

Warum? _____

2 Warum heißt das Restaurant „Von der Schnauze bis zum Schwanz“? Erklären Sie das Konzept in ein bis zwei Sätzen, ohne die Erklärung aus dem Text zu kopieren.

3 Kreuzen Sie an, welche Aussagen richtig (R) sind, welche falsch (F) sind und zu welchen Aussagen Sie keine Information im Text finden (?).

<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	1	Das Restaurant von Mike und Lorenz ist das einzige Restaurant dieser Art in Deutschland.
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	2	Lebensmittelabfälle sind vermeidbar.
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	3	In der Schale von Gemüse stecken die meisten Vitamine.
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	4	Die Deutschen wollen wissen, was in ihrem Essen steckt.
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	5	Der Verzehr von Rinderherzen ist in Deutschland normal.
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	6	Nose-to-Tail-Restaurants sind die Zukunft der Gastronomie.

4 Der Text spricht davon, dass der ganzheitliche Umgang mit Lebensmitteln in anderen Kulturen normaler ist. Wie sind Ihre Erfahrungen? Haben Sie Beispiele dafür? Sprechen Sie darüber im Kurs.

d) Formen Sie die unterstrichenen Relativsätze in Linksattribute und die unterstrichenen Linksattribute in Relativsätze um.

1 Die Gründer Mike und Lorenz, die das Restaurant Von der Schnauze bis zum Schwanz bis heute leiten, werden zu ihrem ungewöhnlichen Konzept befragt.

Die _____ Grün-
der Mike und Lorenz werden zu ihrem Konzept, _____, befragt.

2 Nose to tail und leaf to root sind Konzepte, die genauer erklärt werden müssen.

Nose to tail und leaf to root sind _____ Konzepte.

3 Die beiden sind sehr stolz auf den Erfolg, den sie erzielt haben.

Die beiden sind sehr stolz auf den _____ Erfolg.

4 Sie sprachen über die Lebensmittelabfälle, die in vielen Restaurants täglich entstehen.

Sie sprachen über die _____ Lebensmittelabfälle.

5 Restaurants produzieren riesige Müllberge an eigentlich noch zu verwertenden Lebensmitteln.

Restaurants produzieren riesige Müllberge an Lebensmitteln, _____

6 Sie sammelten Tipps zur Nahrungsmittelzubereitung, die verloren gegangen waren.

Sie sammelten _____ Tipps zur Nahrungsmittelzubereitung.

7 Mike fielen gleich köstlich frittierte Kartoffelschalen ein.

Mike fielen gleich Kartoffelschalen ein, _____

8 Seine Mutter aß früher auch geröstete Mirabellenkerne.

Seine Mutter aß früher auch Mirabellenkerne, _____

9 Das ist eine Köstlichkeit, die heute fast vergessen ist.

Das ist eine _____ Köstlichkeit.

10 Mit den Gemüseresten, die nach dem Entsaften übrigbleiben, backen sie Brot.

Mit den _____ Gemüseresten backen sie Brot.

11 Es bildete sich eine mit der Zeit immer größer werdende Anhängerschaft.

Es bildete sich eine Anhängerschaft, _____

12 Auch für Privathaushalte sind Lebensmittelabfälle, die vermeidbar wären, ein wichtiges Thema.

Auch für Privathaushalte sind _____ Lebensmittelabfälle ein wichtiges Thema.

13 Mike und Lorenz wollen Kochkurse für an einer sinnvollen Resteverwertung interessierte Gastronomen anbieten.

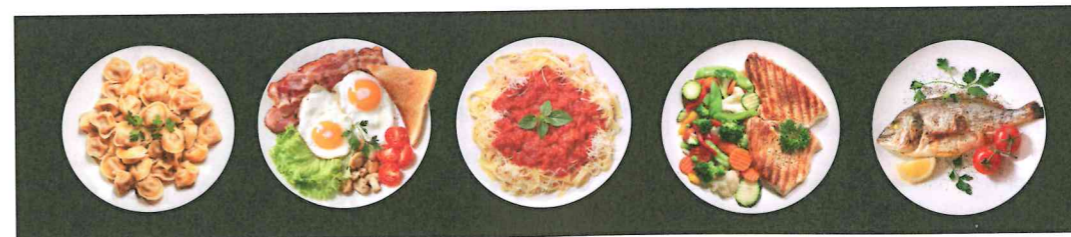
Mike und Lorenz wollen Kochkurse für Gastronomen anbieten, _____

14 Für den Journalisten sind Mike und Lorenz ein inspirierendes Gründerduo.

Für den Journalisten sind Mike und Lorenz ein Gründerduo, _____

e) Arbeiten Sie in Kleingruppen und entwickeln auch Sie ein Konzept für ein Restaurant. Sprechen Sie dabei über die folgenden Fragen.

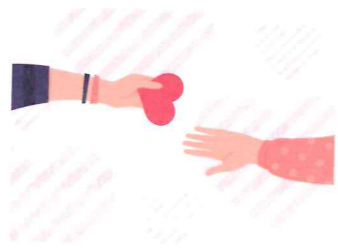
- Was wäre das Besondere bei Ihrem Restaurant?
- Wo würden Sie das Restaurant eröffnen?
- Wie würden Sie das Restaurant einrichten? Wie würden Sie es dekorieren?
- Welche Speisen und welche Getränke würden Sie anbieten?
- Gäbe es weitere Besonderheiten?



8 ZAHLE, WAS DU WILLST

a) Lesen Sie den Informationstext und fassen Sie das Geschäftsmodell in eigenen Worten zusammen. Haben Sie bereits Erfahrungen mit diesem Bezahlkonzept? Sprechen Sie im Kurs.

Das Geschäftsmodell „Zahle, was du willst“ beschreibt ein Bezahlkonzept, bei dem der Kunde selbst entscheiden darf, wie viel er für ein Produkt bezahlt. Vom Kunden wird erwartet, dass er einschätzen kann, wie hoch der angemessene Preis liegt. Deutschland- und europaweit gibt es inzwischen einige Supermärkte, Restaurants und Cafés, die das kundenbestimmte Bezahlen zu ihrem Geschäftsmodell gemacht haben. Damit das Modell funktioniert, muss der Verkäufer dem Kunden viel Vertrauen entgegenbringen. Die Kunden werden zum Mitdenken und Mitentscheiden angeregt. Wie viel ist mir das frisch gebackene Brot wert und deckt sich meine Preisvorstellung mit der Preisvorstellung des Händlers?



b) Notieren Sie in der Liste mit Lebensmitteln, wie viel Sie bereit wären, für die genannten Produkte zu bezahlen. Berücksichtigen Sie bei Ihrer Entscheidung ggf. auch folgende Kriterien:

- Anbau (Ort, Dauer, Aufwand)
- Personalkosten (Ernte, Transport, Verkauf, Weiterverarbeitung)
- Lagerungs- und Transportkosten (regionale vs. internationale Produkte)
- Kosten für den Produktionsprozess
- Zubereitungszeit (im Falle von Speisen aus Restaurant oder Café)

Produkt	Preisvorstellung
ein Kilo Kartoffeln aus der Region	
eine Tüte Gummibärchen	
Spaghetti mit Tomatensauce im Restaurant	
eine Avocado aus Chile	
eine Flasche Apfelsaft kurz vor Ablauf des MHDs	
ein Kilo krumme Möhren	
ein Steak aus Argentinien	
drei Vollkornbrötchen von gestern	
ein Stück selbst gebackener Käsekuchen	
ein Becher Bio-Erdbeerjoghurt	
eine Tüte vorgewaschener Salat	
ein Pfund Kaffee aus Vietnam	

c) Gleichen Sie die Liste zunächst mit Ihrem Partner und dann mit dem Rest des Kurses ab. Diskutieren Sie über Ihre unterschiedlichen Preisvorstellungen.

d) Diskutieren Sie im Kurs über die folgenden Fragen:

- Unter welchen Umständen kann ein „Zahle, was du willst“-Konzept funktionieren?
- Zahlen Kunden wohl eher zu viel oder zu wenig für die Waren?
- Wie finden Sie das Konzept und würden Sie in einem selbstbestimmten Supermarkt einkaufen?

Umformung: Relativsatz – Linksattribut

	Relativsatz	→	Linksattribut	
Adjektiv + sein	Ein Kühlschrank, der sehr kalt ist , ist nicht geeignet.		Ein sehr kalter Kühlschrank ist nicht geeignet.	Adjektiv
gleichzeitig	Nach einiger Zeit kann man sogar Keime sehen, die aus den Kartoffeln wachsen .		Nach einiger Zeit kann man sogar aus den Kartoffeln wachsende Keime sehen.	Partizip I
Aktiv	Das sind Keime, die sich besonders bei Helligkeit bilden .		Das sind sich besonders bei Helligkeit bildende Keime.	
vorzeitig	Die Keime, die aus den Kartoffeln gewachsen sind , sind giftig. Die Stellen, die sich farblich verändert haben , sind giftig.		Die aus den Kartoffeln gewachsenen Keime sind giftig. Die farblich veränderten Stellen sind giftig. (sich fällt weg)	Partizip II
Passiv/Partizip II + sein, gleichzeitig/vorzeitig	Kartoffeln, die falsch gelagert werden / wurden / sind , bekommen grüne Stellen.		Falsch gelagerte Kartoffeln bekommen grüne Stellen.	
Passiv mit Modalverb/ Passiversatz	Kartoffeln sind ein Gemüse, das vor dem Essen gekocht werden muss . / das man vor dem Essen kochen ist . / das man vor dem Essen kochen muss .		Kartoffeln sind ein vor dem Essen zu kochendes Gemüse.	modales Partizip

Informationen aus Grafiken und Texten verknüpfen

von der Textzusammenfassung zur Grafik überleiten

Zu dem Thema liegt auch eine Grafik vor.

Dem Thema ist auch eine Grafik beigelegt.

Im Anschluss an die Textzusammenfassung möchte ich jetzt noch eine Grafik vorstellen.

Nach der Textzusammenfassung werde ich nun noch etwas zur Grafik sagen.

Bezug zwischen Text und Grafik herstellen

bestätigt den Text: Die Informationen aus der Grafik passen zu den Aussagen des Textes.

Die Grafik bestätigt die Aussagen des Textes.

widerspricht dem Text: Die Grafik präsentiert eine andere Sichtweise.

Eine (etwas / ganz) andere Sichtweise zeigt die Grafik.

ähnlich wie im Text: Die Aussage des Textes findet sich in ähnlicher Form auch in der Grafik.

gibt zusätzliche/neue Info: Die Grafik gibt noch eine zusätzliche Information, nämlich ...

Die Grafik enthält noch eine neue Information zum Thema des Textes.

Die Grafik zeigt noch einen weiteren Aspekt zum Thema, und zwar ...

Informationen aus einer Grafik kurz wiedergeben

Quelle		wichtigsten Inhalt nennen	genaue Zahl nennen
Laut	dem ...	(Verb auf Position 2)	..., und zwar ...
Nach	(der / des ...)		..., nämlich ...
	(Nullartikel)		... mit ...