

Олимпиада школьников «Покори Воробьевы горы!»

2023/24

Очный тур

Немецкий язык

11 класс

Вариант 3

Aufgabe 1. (20 Punkte)

Hören Sie den Radiobeitrag von Fr.Dr. Baumann zum Thema „Biorhythmus“. Was macht man am besten wann? Ergänzen Sie das Schema in Stichpunkten. Achten Sie auf das Beispiel (0). Sie hören den Beitrag zweimal. Für jede richtige Antwort bekommen Sie zwei Punkte.

(0)	7 Uhr: Aufwachen, Dusche, Frühstück, der Weg zur Arbeit (lieber zu Fuß)
------------	---

1.	ab 8 Uhr: _____ _____ _____
-----------	---

2.	_____ das reibungslose Funktionieren des Kurzzeitgedächtnisses, die beste Zeit für Kopfarbeit bei hoher Konzentration und voller Aufmerksamkeit
-----------	--

3.	11 Uhr: _____ _____
-----------	----------------------------------

4.	ab 12 Uhr: _____ _____ _____
-----------	--

5.	<p>_____</p> <p>Leichtes Essen, dann entweder ein Spaziergang, oder zehn Minuten Entspannung, oder kurzer Schlaf</p>
-----------	--

6.	<p>Um 15 Uhr:</p> <p>_____</p> <p>_____</p>
-----------	--

7.	<p>_____</p> <p>die beste Zeit fürs Lernen oder Studieren</p>
-----------	---

8.	<p>_____</p> <p>die Leistungsfähigkeit schwächt sich ab, langsam Schluss mit der Arbeit</p>
-----------	---

9.	<p>ab 18 Uhr:</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p>
-----------	---

10.	<p>_____</p> <p>Schluss mit allen Fitness-Aktivitäten</p>
------------	---

Aufgabe 2. (20 Punkte)

Die meisten Textzeilen enthalten ein unangemessenes Wort. Es ist entweder grammatikalisch falsch oder in der Bedeutung unangemessen. Schreiben Sie dieses Wort in das entsprechende Feld rechts. Korrekte Zeilen markieren Sie mit dem Häkchen-Symbol (✓). Für jede richtige Antwort erhalten Sie 1 Punkt.

<p>Das Hundertwasserhaus in Wien zählt zur architektonischen Highlights Österreichs. Das von Friedensreich Hundertwasser gestaltete Wohnhaus zieht Besucher und Besucherinnen in der ganzen Welt um.</p> <p>Das Hundertwasserhaus in Wien ist durch dem Künstler Friedensreich Hundertwasser (1928-2000) verbunden, das mit</p>	<p>0. zu den</p> <p>0. ✓</p> <p>1. ...</p> <p>2. ...</p> <p>3. ...</p> <p>4.</p>
---	---

bürgerlichen Namen Friedrich Stowasser hieß. Errichtet wurde	5. ...
das außergewöhnliche Gebäude in den Jahren 1983 bis 1985.	6. ...
Die Architekten Josef Krawina und Peter Pelikan hat am Bau des	7. ...
Gebäudes teilgemacht. Das Ergebnis ist international bekannt.	8. ...
Die Außenfassade des Hundertwasserhauses ist durch vielen	9. ...
bunten Farben verziert. Wer im Hundertwasserhaus wohnt, hatte	10. ...
das Recht, die Fassade rund um die Fenster ganz mit dem	11. ...
eigenen Geschmack ?gestalten.	12....
Mehrere als 200 Bäume und Sträucher auf den Balkonen und	13. ...
Dachterrassen machten aus dem Hundertwasserhaus eine grüne	14. ...
Oase mitten in der Stadt. Das Hundertwasserhaus ist lediglich	15. ...
von außen zu besuchen. Im Erdgeschoß des	16. ...
Hundertwasserhauses gab es das "Kunstcafé", wo die Besucher	17. ...
kostbar einen Film sehen können, in dem Friedensreich	18. ...
Hundertwasser persönlich in „sein" Haus führt. Die Kunst des	19. ...
bekanntes Wieners wird weltweit geschätzt und ausgestellt.	20. ...

Aufgabe 3. (10 Punkte)

Bestimmen Sie die Reihenfolge der Sätze im folgenden Text. Es gibt keine zusätzlichen Buchstaben. Tragen Sie die Antworten in den Antwortbogen ein. Für jede richtige Antwort erhalten Sie 1 Punkt.

Gesunde Bio-Pommes? Kein Problem!

A Gut 200 Pommes-Tüten gehen täglich über die Theke. Eine Portion isst Bernie Heiler selbst noch immer jeden Tag, ohne schlechtes Gewissen. Schließlich, so Bernie, enthalte seine Pommes-Tüte, mehr Vitamin C als eine Portion Kopfsalat!

B Bio und Fast Food - einen größeren Gegensatz kann es wohl nicht geben, meint Bernie Heiler, der bereits im März 2006 in München ein Lokal eröffnet hat, das beides zusammenbringt: die Pommes-Boutique.

C Bewusste Ernährung und Fast Food – diese zwei gegensätzlichen Trends nutzt der gelernte Marketing-Mann in Kombination. Fleisch- und Wurstwaren liefert ihm ein Bio-Metzger aus der Region. Der stehe hier für Qualität, erklärt Bernie. So kommen die Kartoffeln zum Beispiel nicht vom Bio-Bauern, sondern aus Belgien. Denn in den Beneluxländern wächst die Sorte, die perfekt ist – für die perfekten Pommes!

D Seine Idee: einen coolen Imbiss zu eröffnen. Er fand, dass viele Imbissbuden schäbig sind und ungesundes Essen verkaufen. Heiler dachte sich: „Wenn man eine schöne Atmosphäre schafft und auch mit qualitativ hochwertigen Produkten arbeitet, kommt das da bestimmt gut an.“

E Bernie Heiler nennt sich selbst den Fritturisten und sieht vielleicht auch nicht so aus wie man sich einen Imbissbudenbesitzer vorstellt: Muskulöse Oberarme, Drei-Tage-Bart, schwarze Schürze über der Blue Jeans. Und seine Bude ist eigentlich auch keine richtige Bude, sondern eher ein kleines, extravagantes Lokal: schwarzer Boden, Wände in lila und froschgrün, wenige Holztische.

F Im „Verband der belgischen Fritturisten“ hat sich Bernie Heiler die spezielle zweistufige Frittier Technik der Profi-Pommesmacher abgeschaut. Beim zweiten Frittieren sei die Oberfläche geschlossen und nehme eigentlich kein Fett mehr auf, erklärt Bernie. Ergebnis: eine Pommes mit Kruste und Kartoffelkern. Und was kommt oben drauf?

G Diese Rechnung ging auf: Die Schlange an der Theke ist für gewöhnlich lang, vor allem um die Mittagszeit. Morgens bereitet Bernie alles für den großen Ansturm vor und schneidet beispielsweise Sellerie in feine Streifen für die Rohkost-Tüte - eine von zehn Snack-Varianten.

H Um halb eins ist schließlich kein Tisch mehr frei, Der Duft von Pommes erfüllt die Boutique. Vor der Theke warten geduldig Geschäftsfrauen und-männer in schwarzen Anzügen, Mütter mit Kinderwagen, Touristen mit Stadtplan und Studenten mit Uni-Ordnern unterm Arm. Die meisten von ihnen bestellen den Klassiker: Currywurst und Pommes mit Sauce.

I Scharfe Samurai-Sauce? Weniger scharfe andalusische Sauce mit Zwiebeln und Tomaten? Oder vielleicht Diesel-Sauce mit Curry? Insgesamt gibt es 20 Geschmacksrichtungen der original belgischen Soßen.

J Bio boomt - in ganz Europa. Seit Jahren ist die biologische Lebensmittelwirtschaft eine wachsende Branche, sowohl was Konsum als auch Anbau biologischer Produkte betrifft. In Frankreich wurde das erste Bio-Hotel eröffnet. Und in Berlin häufen sich die Filialen der ersten Bio-Fast-Food-Kette.

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10

Aufgabe 4. (50 Punkte)

Ihr Deutschlehrer hat Sie gebeten, einen Brief (ca. 250–280 Wörter) an Ihr zukünftiges Ich zu schreiben. Diesen Brief wird er Ihnen fünf Jahre nach Ihrem Abschluss zusenden. Erzählen Sie in Ihrem Brief darüber, was in Ihrem Leben vor sich geht, drücken Sie Ihre Hoffnungen und Sehnsüchte aus, stellen Sie sich selbst Fragen, drücken Sie Dankbarkeit und Freundlichkeit für sich selbst aus. In diesem Brief muss es darum gehen, was Sie werden wollten und was Sie bis dahin erreicht haben.