



Proves d'accés a la universitat

Llengua estrangera **Alemanys**

Sèrie 1 - A

Qualificació		TR
Comprensió oral		
Comprensió escrita		
Redacció		
Suma de notes parcials		
Qualificació final		

Etiqueta de l'estudiant

Ubicació del tribunal

Número del tribunal

Etiqueta de qualificació

Etiqueta de correcció

Teil 1: Hörverständnis

BERUF PILOTIN

Kerstin Felser ist Pilotin und fliegt das größte Passagierflugzeug der Welt, den Airbus A380. Sie spricht mit Jürgen Müller und erzählt viel Interessantes aus ihrem Beruf.

Sie werden im Gespräch einige neue Wörter hören:

e Eigenschaft: qualitat / cualidad

s Verständnis: coneixement, comprensió / conocimiento, comprensión

e Flugstrecke: tram de vol / tramo de vuelo

r Sprit: combustible

e Langstreckenpilotin: dona pilot de llarga distància / mujer piloto de larga distancia

verschmutzen: contaminar

e Zeitverschiebung: diferència horària / diferencia horaria

Lesen Sie jetzt die Fragen zum Gespräch auf der nächsten Seite.

(Pause)

Teil 2: Leseverständnis

WARUM ESSEN DIE DEUTSCHEN SO GERNE BROT?

Brot wurde vor etwa 6.000 Jahren von den Ägyptern erfunden und kam mit den Römern bald auch nach Europa. In Deutschland hat Brot eine lange Tradition. Schon vor 1.300 Jahren wurden in den **mittelalterlichen** Städten in Deutschland erste Bäckereien eröffnet. Außerdem gibt es viele verschiedene Brotsorten. Ein Grund dafür sind die idealen klimatischen Bedingungen. Die geographische Lage Deutschlands eignet sich perfekt dazu, viele verschiedene Getreide **anzubauen**. Im Norden wird mehr mit **Roggen** gebacken und im Süden mehr mit **Weizen**. Die verschiedenen Brotsorten waren früher aber auch für die verschiedenen Bevölkerungsgruppen: Weizenbrote für Könige und Adlige, Mischbrote aus feinem Mehl für reiche Handwerker und Kaufleute. Das einfache Volk aß grobe Vollkornbrote.

Auch die Ausbildung ist wichtig. Die Tradition des Bäckerhandwerks in Deutschland hat zur Vielfalt und Popularität von Brot beigetragen. **Müller** und Bäcker arbeiteten schon im **Mittelalter** während der Ausbildung für ein oder zwei Jahre in anderen Bäckereien. Von dort brachten sie neue Rezepte und Ideen zurück in ihre Städte. In Deutschland wird Brot außerdem zu jeder Mahlzeit gegessen. Früher war das Mittagessen ein wichtiger Punkt im Tagesablauf von Arbeiterfamilien in den europäischen Regionen. Es war die Hauptmahlzeit des Tages. Es wurde viel gekocht und das Essen wurde mit der Familie eingenommen. Am Abend war es dann nicht mehr notwendig, zu kochen. Brot, Butter und Wurst reichten als Abendbrot.

Im 20. Jahrhundert änderte sich dann die Arbeit der Menschen und somit auch die Esskultur. Zudem gab es immer mehr Kantinen, in denen die Arbeiter und Angestellten auch mittags auf der Arbeit warm essen konnten. Sie aßen dann ein leichtes Abendbrot in familiärer Atmosphäre.

Auch wenn sich unsere Arbeit und unser Leben wieder geändert haben, ist die deutsche Liebe zum Brot aber geblieben. Brot macht natürlich satt, aber die Deutschen schätzen Brot als **Kulturgut**.

Text bearbeitet und gekürzt aus

Leonie HALLET. *Warum essen die Deutschen so gerne Brot?* (April 2018)

<<https://www.spiegel.de>>

mittelalterlich / s Mittelalter: medieval, edat mitjana / Edad Media

anbauen: cultivar

r Roggen: sègol / centeno

r Weizen: blat / trigo

r Müller: moliner / molinero

s Kulturgut: bé cultural / bien cultural

Teil 3: Schriftliche Prüfung

Wählen Sie EINE von diesen drei Alternativen aus und schreiben Sie einen Text von zwischen 125 und 150 Wörtern:

[4 Punkte]

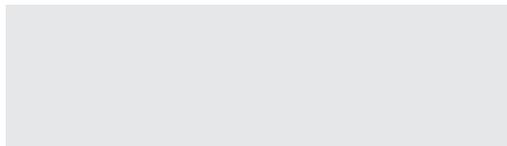
1. Was ist Ihr Lieblingsjob? Erzählen Sie, wie die Arbeit aussieht und die Vor- und Nachteile des Jobs.
2. Letzten Sommer haben Sie eine Reise nach Deutschland gemacht. Erzählen Sie in einer E-Mail an einen Freund oder eine Freundin über das Essen dort, ohne persönliche Details zu geben.
3. Sie sind in Spanien und telefonieren mit einem Freund oder einer Freundin in Deutschland. Sie sprechen über die Essgewohnheiten in beiden Ländern. Schreiben Sie den Dialog.

Competència gramatical	
Lèxic	
Coherència textual	
Qualitat del contingut	
Total	
Nota de la redacció	

--	--

--	--

Etiqueta de l'estudiant



Institut
d'Estudis
Catalans