

Lies den folgenden Text von Lisa Stadler sorgfältig durch. Er bildet die Basis für alle Aufgaben der Prüfung.

(Die Buchstaben A bis G brauchst du, um die Aufgabe 2 zu lösen.)

Auflauf statt Abfall

- 01 *Ein Drittel aller Lebensmittel in der Schweiz wird weggeworfen, fast die Hälfte davon von privaten Haushalten. Die Verschwendung geht auf Kosten der Natur und der Menschen in Entwicklungsländern.*

A

- 05 Apfel- und Melonenschnitze, Gurken- und Kartoffelstücke, eine halbe Banane und ein Stück Salami – ein ganzes Warensortiment ist im Rechen des Klärwerks Werdhölzli in Zürich hängengeblieben. Neben allem, was wirklich in eine Toilette gehört, sind hier vor allem Lebensmittel zu sehen, die von der Stadtzürcher Bevölkerung im Klo entsorgt worden sind. Der Inhalt des Rechens gelangt auf ein Förderband und wird gepresst. Das gepresste Rechengut endet in der Kehrichtverbrennungsanlage.

B

- 10 Ungegessen entsorgt – das ist das Schicksal von einem Drittel aller Lebensmittel in der Schweiz. Für die menschliche Ernährung produziert, landen so jedes Jahr rund zwei Millionen Tonnen einwandfreie Nahrung im Kehricht oder im Abwasser, in der Biogasanlage, im Kompost oder – noch am sinnvollsten – im Magen von Nutztieren. Nur ein Bruchteil wird an karitative Organisationen gespendet. Der Abfall ist eine enorme Belastung für die Natur:
- 15 Denn die Herstellung von Lebensmitteln braucht Land, Wasser und Energie, sie belastet die Böden und produziert Treibhausgase. «Die Ernährung verursacht rund einen Drittel der gesamten Umweltbelastung», erklärt Jennifer Zimmermann, Ernährungsexpertin beim WWF Schweiz. «Deshalb ist Lebensmittelverschwendung nicht nur ein moralisches, sondern auch ein ökologisches und ein ökonomisches Problem.»

C

- 20 Zumal sie völlig unnötig ist. Das zeigt eine Studie des WWF Schweiz und des Vereins foodwaste.ch, welche erstmals dem Ausmass und den Verursachern der Lebensmittelverschwendung in der Schweiz nachgeht. Die Landwirtschaft entsorgt 4 Prozent aller für den menschlichen Konsum produzierten Lebensmittel. Ein Beispiel: Jede fünfte Kartoffel wird aussortiert – aus rein ästhetischen Gründen. Auf Stufe Lebensmittelindustrie und Grosshandel gehen weitere 11 Prozent aller Lebensmittel verloren, ein Grossteil davon in der
- 25 Industrie. Hier werden die Abfälle vor allem verfüttert: Das geschieht etwa mit Getreide, das «nicht optimale» Backeigenschaften aufweist. Die Detailhändler (z.B. Supermärkte) und die Gastronomie (z.B. Restaurants und Kantinen) entsorgen je 1.5 Prozent der Gesamtmenge der Schweizer Lebensmittel. Auch diese Abfälle werden teilweise verfüttert. Private Haushalte sind schliesslich die weitaus grössten Lebensmittelverschwender: Sie werfen 15 Prozent aller Nahrungsmittel weg. Damit verursachen sie fast die Hälfte aller Essensabfälle in der Schweiz.

D

- Für WWF-Expertin Zimmermann zeigen die Resultate, dass auf allen Stufen der Nahrungsmittelkette grosser Handlungsbedarf besteht. Auch Konsumentinnen und Konsumenten
- 35 müssen laut Zimmermann ihr Verhalten überdenken. Das Wissen über die Herkunft, Herstellung, Haltbarkeit und Verarbeitung von Lebensmitteln sei – so Esther Schwaller, Dozentin für Hauswirtschaft an der Pädagogischen Hochschule Freiburg und Lausanne – bei vielen völlig verloren gegangen. Während früher der haushälterische und dadurch ganzheitliche Umgang mit dem Essen im Vordergrund gestanden habe, sei heute ein anderer Faktor wesentlich: die Zeit. Sie präge das Verhalten beim Einkaufen, Kochen und Essen. Dass man der Zubereitung von Lebensmitteln keine Zeit mehr widmet, hat auch mit ihrem tiefen Preis zu tun: Vor hundert Jahren gab ein durchschnittlicher Schweizer Haushalt 40 bis 50 Prozent seines Einkommens für Lebensmittel aus. Entsprechend wichtig war es, sparsam
- 40

45 mit diesem wertvollen Gut umzugehen. Heute reserviert ein Schweizer Haushalt nur noch acht Prozent seines Budgets für Lebensmittel. Essen ist billig geworden, also kann man es auch verschwenden.

E

Der tägliche Irrsinn beginnt bereits beim Einkaufen. Zu grosse Einkaufswagen und Aktionen verlocken zu Hamsterkäufen. Gleichzeitig sind heutige Konsumenten überaus wählerisch. Mangelndes Wissen über Mengen und Haltbarkeit tut das Übrige: Zu viel wird nach Hause
50 geschleppt, zu viel vergammelt im Kühlschrank – oder wird sogar in geniessbarem Zustand entsorgt. Im Schnitt schmeisst jeder Einwohner der Schweiz täglich 320 Gramm Lebensmittel weg, das entspricht beinahe einer ganzen Mahlzeit. Ein weiterer Knackpunkt ist die Lagerung: Wer weiss beispielsweise, dass Äpfel Bananen in ihrem Reifungsprozess beschleunigen und diese Früchte deshalb nicht nebeneinander aufbewahrt werden sollten?

F

55 Die Kochkunst trägt ebenfalls zur häuslichen Lebensmittelverschwendung bei: Zwar wird sie heute ausgiebig zelebriert, aber auf wenig nachhaltige Weise. Am Wochenende kocht man aufwändige Gerichte mit vielen Zutaten. Was davon übrigbleibt, wandert in den folgenden Tagen in den Müll. Ein wahrer Kochkünstler hingegen könnte auch in kurzer Zeit aus wenigen Zutaten ein leckeres Mahl auf den Tisch zaubern.

G

60 Verheerende Folgen hat unser massloser Konsum in Entwicklungsländern. Denn was bei uns billig ist, wird dort enorm teuer: Das Agrarland, auf dem für den Export angebaut wird, fehlt der lokalen Bevölkerung für ihren Eigenbedarf. Die Abhängigkeit von importierten Lebensmitteln steigt. Da Grundnahrungsmittel zunehmend Finanzspekulationen unterliegen, steigen die Preise zusätzlich. Claudio Beretta, Autor mehrerer Studien zum Thema Lebensmittelverschwendung, bestätigt diesen Trend: «Je grösser die Nachfrage, desto mehr steigen die Preise und damit die Spekulationen – spürbar ist das vor allem in den Entwicklungs-
65 ländern.»

Die Nachfrage tiefer zu halten, wäre problemlos möglich: Würde man die Esswaren einsparen, die eine Person in der Schweiz zu viel einkauft oder kocht, reichte das aus, um einen unterernährten Menschen gesund und ausreichend zu ernähren. Wer bewusst einkauft, kocht und isst, hilft also nicht nur mit, Lebensmittelabfälle zu vermeiden. Er schont auch die
70 Umwelt und die Ressourcen der Menschen in den Entwicklungsländern.

Von: Lisa Stadler (WWF Magazin 4/12, gekürzt)

Was kannst du persönlich gegen Foodwaste tun? Tipps des Vereins foodwaste.ch

- Kaufe nur, was du brauchst. Sei vorsichtig bei Aktionen: Sie verleiten dazu, unnötig grosse Mengen einzukaufen.
- Beachte die Haltbarkeitsangaben auf den Lebensmitteln: „Zu verbrauchen bis“, „Zu verkaufen bis“ und „Mindestens haltbar bis“ haben unterschiedliche Bedeutungen.
- Stelle die Temperatur deines Kühlschranks auf 5°C ein – bei wärmeren Temperaturen wird das Wachstum schädlicher Bakterien begünstigt.
- Widme einen Tag pro Woche der Resteverwertung.
- Zu viel Essen im Haus? Friere ein, was sich gut hält, und verschenke den Rest an Freunde oder Nachbarn.

Quelle: <http://foodwaste.ch/tipps-und-tricks/5-schritte/>, abgerufen am 5.3.2019

1. Worterklärungen

Was bedeuten die folgenden Wörter im Textzusammenhang? Schreibe die passendste der vier vorgegebenen Bedeutungen in die mittlere Spalte. (6 Punkte)

Beispiel: 0. Auflauf (Titel)	im Ofen überbackene Speise	Anhäufung
		im Ofen überbackene Speise
		Aufmarsch
		Menge
1. karitativ (Zeile 14)		ausländisch
		wohlütig
		arm
		bedeutend
2. ästhetisch (Zeile 24)		rationell
		nachvollziehbar
		ethisch
		formvollendet
3. zelebrieren (Zeile 56)		nachfragen
		berühmt machen
		verschwenden
		feierlich begehen
4. verheerend (Zeile 60)		gross
		entsetzlich
		verschwenderisch
		bedeutsam
5. Spekulationen (Zeile 66)		Lebensmittelverschwendungen
		Spektakel
		auf Gewinne abzielende Geschäftstätigkeiten
		Verluste
6. Ressourcen (Zeile 72)		Exporte von Produkten
		Natur
		Bestand an Mitteln
		Quellen

Punktzahl für Aufgabe 1: _____ / 6 Punkte

2. Gliederung und Grobverständnis des Textes

Der Text über die Lebensmittelverschwendung ist in verschiedene Abschnitte (A – G) unterteilt. Zu jedem dieser Abschnitte gehört ein Satz als Überschrift. Dabei hat sich eine zusätzliche, aber falsche Überschrift eingeschlichen.

Lies den Text und vergleiche: Welche Überschrift passt zu Abschnitt B, C, D, E, F und G? Bei der falschen Überschrift ziehst du einen Strich durch das Kästchen. (7 Punkte)

Beispiele:

Lebensmittel werden im Klo entsorgt.	A
Lebensmittel im Klärgut werden recycelt.	--

Viele Lebensmittel werden bereits vor dem Verkauf entsorgt, weil sie unschön aussehen.	
Heute wird oft zu viel eingekauft und zu wenig über die Lebensmittel gewusst.	
Lebensmittelverschwendung: auch bereits vor hundert Jahren ein Thema.	
In der Schweiz werden über dreissig Prozent aller geniessbaren Esswaren weg- geworfen.	
Auch ein Trend hat seine Nachteile.	
Nicht nur die Landwirtschaft, die Lebensmittelindustrie, Gross- und Detailhandel, sondern auch alle privaten Verbraucher müssen ihr Verhalten hinterfragen.	
Unser Einkaufsverhalten führt zu höheren Lebensmittelpreisen in der Dritten Welt.	

Punktzahl für Aufgabe 2: _____ / 7 Punkte

3. Aussagen zum Text

Welche Aussage stimmt im Sinne der Textvorlage? Kreuze die richtige Antwort an. Es ist immer nur eine einzige Antwort richtig. (10 Punkte)

Beispiel:

- Der Titel enthält die Aufforderung, Menschen sollten sich vermehrt mit anderen Menschen treffen, statt Abfall zu produzieren.
- Der Titel enthält die Aufforderung, Mahlzeiten aus Resten zu kochen, statt diese wegzuworfen.
- Der Titel und die Einführung in den Zeilen 1 – 3 thematisieren die Problematik des Haushaltsmülls in der Schweiz.
- Der Titel und die Einführung in den Zeilen 1 – 3 thematisieren den verschwenderischen Lebensstil der Schweizer auf Kosten der Menschen in den Entwicklungsländern.

3.1

- Zum Einstieg schildert der Text, wie ein ganzes Lebensmittelsortiment im Rechenzentrum Werdhölzli hängen bleibt.
- In eine Toilette gehören neben den Fäkalien auch verdorbene Lebensmittel, sofern sie das WC nicht verstopfen.
- Der Text erwähnt, dass feste Gegenstände aus dem Wasser herausgenommen und direkt in der Kehrichtverbrennungsanlage entsorgt werden.
- Einleitend schildert der Text eine konkrete Situation in einer Abwasserreinigungsanlage der Stadt Zürich.

3.2

- Jährlich werden in der Schweiz zwei Millionen Tonnen Lebensmittel in Mülldeponien entsorgt.
- Der grösste Teil der weggeworfenen Lebensmittel geht auf das Konto der Supermärkte.
- Da die Herstellung von Nahrungsmitteln viel Energie und viele Ressourcen braucht, ist das Wegwerfen von Nahrungsmitteln unter anderem nicht ökologisch.
- Lebensmittelverschwendung ist hauptsächlich ein moralisches Problem, da sie ein schlechtes Gewissen erzeugt.

3.3

- Jede fünfte Kartoffel wird weggeworfen, weil sie Fäulnis aufweist.
- Das Wissen über Herkunft, Herstellung, Haltbarkeit und Verarbeitung von Lebensmitteln spielt heute eine geringere Rolle als früher.
- Heute widmen die Schweizer wieder mehr Zeit dem Kochen und Essen als vor hundert Jahren.
- Heute sind die Ausgaben für Lebensmittel, die ein Schweizer Haushalt hat, bedeutend geringer als vor hundert Jahren.

3.4

- Grosse Einkaufswagen verleiten die Leute dazu, dass sie mehr kaufen, als sie eigentlich brauchen.
- Die Verfasserin des Textes geht davon aus, dass die meisten Leserinnen und Leser genug über die richtige Lagerung von Lebensmitteln wissen.
- In vielen Haushalten wird heute wieder etwas Leckeres mit wenigen Zutaten gekocht.
- Im Artikel wird gesagt, dass jeder Einwohner der Schweiz täglich 320 Gramm Lebensmittel wegwirft.

3.5

- Die lokale Bevölkerung der Entwicklungsländer kann das nutzbare Land für ihren Eigenbedarf bebauen.
- Wenn bei uns die Nachfrage nach Lebensmitteln aus Entwicklungsländern gross ist, profitieren davon auch die Menschen in diesen Ländern.
- Weil wir viele Lebensmittel billig aus Entwicklungsländern importieren, sind dort die Preise für lokale Produkte für viele Einheimischen unbezahlbar geworden.
- Mit Grundnahrungsmitteln wird keine Spekulation betrieben.

Punktzahl für Aufgabe 3: _____ / 10 Punkte

4. Kommasetzung

Entscheide, ob die Kommas in den beiden untenstehenden Texten richtig gesetzt sind. Wenn das der Fall ist, dann kreuze in der Tabelle JA an, ansonsten NEIN. (5 Punkte)

Beispiel:

Der Generalsekretär der Ernährungs- und Landwirtschaftsorganisation, (A) appelliert daran, (B) dass die Vergeudung gestoppt wird.

Text 1:

Wie oft haben Sie im Supermarkt nach den frischesten, schönsten, (1) attraktivsten Äpfeln oder Bananen gesucht? Für Sie als Verbraucher, (2) mag das eine intelligente Einkaufsstrategie sein. Aber sie bedeutet auch, dass Tonnen an Früchten und Gemüse vergeudet werden, (3) nur weil sie leichte Schönheitsfehler aufweisen.

Auf dem langen Weg vom Produzenten zum Verbraucher gehen riesige Mengen an Nahrung verloren: auf dem Bauernhof, bei Transport und Lagerung, (4) sowie bei der Vermarktung. In vielen Teilen der Welt untergräbt dies die Ernährungssicherheit. In den Entwicklungsländern werden die sogenannten Nach-Ernteverluste auf bis zu 40 Prozent der Produktion geschätzt. In Europa werden jährlich pro Person rund 280 bis 300 Kilogramm Nahrungsmittel weggeworfen, (5) oder gehen entlang der Wertschöpfungskette verloren.

Text 2:

Ein LKW entlädt einen Schwall von Lebensmitteln, gerade so, als würde er sich übergeben. Die Ware landet in einem riesigen Tiefbunker des Biowerks der Stadt Hamburg, (6) in dem aus organischen Abfällen Energie erzeugt wird. Die Anlage verarbeitet Obst und Gemüse, Brot und Brötchen, Lachs und Shrimps, (7) aber auch Fleischwürste oder Hühnerbeine, Milch und Joghurt: insgesamt 60 bis 80 Tonnen pro Tag. Das Hamburger Biowerk speist sich aus sogenannten überlagerten Lebensmitteln, (8) die der Handel so entsorgt. Auch die Reste aus der Gastronomie, (9) wie aus Altenheimen, Krankenhäusern und Betriebskantinen werden angeliefert. Nach Feiertagen, (10) enden selbst Schokoweihnachtsmänner und Osterhasen im Tiefbunker.

	JA	NEIN
(A)		x
(B)	x	
(1)		
(2)		
(3)		
(4)		
(5)		

	JA	NEIN
(6)		
(7)		
(8)		
(9)		
(10)		

Punktzahl für Aufgabe 4: _____ / 5 Punkte

5. Textproduktion: Gesuch an die Schulleitung

Titel deines Textes: Unser Projekt gegen Foodwaste

Stell dir vor, deine Klasse hätte sich im Unterricht in den vergangenen Wochen intensiv mit dem Thema Foodwaste beschäftigt. Zum Abschluss möchtest ihr an eurer Schule ein Projekt durchführen. Mit diesem wollt ihr eure Mitschülerinnen und Mitschüler der Oberstufe für einen rücksichtsvolleren Umgang mit Nahrungsmitteln sensibilisieren. Eure Klassenlehrerin und euer Hauswirtschaftslehrer unterstützen euch in diesem Vorhaben. In der Klasse habt ihr aus mehreren Projektideen diejenige ausgewählt, die euch am meisten begeistert. Bevor ihr loslegen könnt, müsst ihr noch das Einverständnis der Schulleitung einholen.

Du formulierst das entsprechende Gesuch an die Schulleitung:

- Wähle die Form eines offiziellen Briefs. Denke daran, Absender und Empfänger, Ort und Datum des Schreibens sowie eine Betreffzeile anzugeben; wähle eine passende Anrede und eine entsprechende Grussformel. Dein Schreiben soll ungefähr 300 Wörter lang sein.
- Führe am Anfang deines Gesuchs ans Thema Foodwaste und an eure Projektidee heran.
- Beschreibe anschliessend euer Projekt genau. Beantworte dabei die W-Fragen: Wer würde was machen, wie, wann und wo, warum und mit welchem Ziel? Begründe das Vorhaben gut. Entnimm dafür zwei passende Argumente gegen Foodwaste aus dem WWF-Text, formuliere diese in eigenen Worten und baue sie passend in deinen Brief ein. Ergänze sie mit zwei eigenen Argumenten.
- Runde dein Schreiben ab, zum Beispiel indem du um eine Bewilligung eures Vorhabens bittest.

Beurteilungskriterien: Gesuch

Inhalt (max. 14 Punkte)

- Umsetzung der Aufgabenstellung: Ist die Aufgabenstellung richtig und in all ihren Teilbereichen erfasst? 0 – 2 Punkte: _____ / 2P.
- Gibt es eine überzeugende Heranführung ans Thema und das Projekt sowie einen abrundenden Schluss? 0 – 2 Punkte: _____ / 2P.
- Wird das Projekt genau beschrieben? Sind die W-Fragen (wer/was/wann/wo/wie/warum/wozu) präzise beantwortet? 0 – 4 Punkte: _____ / 4P.
- Sind die beiden Argumente aus dem WWF-Text korrekt und in eigenen Worten wiedergegeben? Passen sie zum Vorhaben der Klasse? 0 – 2 Punkte: _____ / 2P.
Werden sie überzeugend durch zwei eigene Argumente ergänzt? 0 – 4 Punkte: _____ / 4P.

Form und Aufbau (max. 6 Punkte)

- Wird die Textsorte „Brief“ mit den dazugehörigen Formeln (Absender/Empfänger, Ort/Datum, Anrede/Grussformel, Betreff) und dem Adressatenkontakt sinnvoll umgesetzt? 0 – 2 Punkte: _____ / 2P.
- Ist eine Gesamtidee bzw. ein thematischer roter Faden erkennbar? Ist der Text klar und sinnvoll gegliedert? 0 – 2 Punkte: _____ / 2P.
- Werden sprachliche Verknüpfungs-, Verweis- und Strukturierungsmittel bewusst und angemessen eingesetzt? 0 – 2 Punkte: _____ / 2 P.

Wortschatz und sprachliche Korrektheit (max. 8 Punkte)

- Ist die Wortwahl präzise und stilistisch angemessen? 0 – 4 Punkte: _____ / 4P.
- Ist der Text grammatikalisch korrekt? (Satzbau, Kongruenzen, Kasus-, Konjugations-, Tempus- oder Modusfehler u.Ä.)
Ist der Text orthographisch korrekt?
Ist er korrekt interpunktiert? 0 – 4 Punkte: _____ / 4P.

Punkte total: _____ / 28P.

0-4 Punkte:

4 Punkte	Kriterium erfüllt
3 Punkte	Kriterium mehrheitlich erfüllt
2 Punkte	Kriterium teilweise erfüllt
1 Punkt	Kriterium ansatzweise erfüllt
0 Punkte	nicht vorhanden

0-2 Punkte:

2 Punkte	Kriterium erfüllt
1 Punkt	Kriterium teilweise erfüllt
0 Punkte	Kriterium nicht erfüllt