І етап Всеукраїнської олімпіади з німецької мови

Аудіювання

8 клас

# Baumkuchen aus Salzwedel

König Friedrich Wilhelm IV. ist begeistert. Der Kuchen sieht komisch aus: rund, hoch, mit einem Loch in der Mitte. Er hat gezackte Ringe, die wie Zweige eines Tannenbaums rund herum in den Raum hinein zeigen. Aber er schmeckt fantastisch. Außen eine harte Glasur, innen weicher, süßer Biskuitteig. Der Teig hat Streifen, wie die Ringe in einem Baum.

Es ist der 26. Mai 1841 und der König von Preußen hat bei einem Festessen in der kleinen Stadt Salzwedel erstmals die Besonderheit des „Baumkuchens“ entdeckt. Luise Lentz hat diesen Kuchen gebacken. Sie hat einen sehr guten Namen als Köchin und Bäckerin und deshalb wird jetzt ihr Kuchen serviert. Der König ist eine sehr wichtige Person und für das Festessen sollte alles perfekt sein.

Friedrich Wilhelm IV, ein idealistischer Monarch, der großen Wert auf intellektuelle Gespräche legt, diskutiert häufig mit Historikern und Philosophen und holt zahlreiche Wissenschaftler und Reformer nach Berlin. Gleichzeitig hegt er eine tiefe Sehnsucht nach der alten Monarchie und den damit verbundenen Privilegien.

Auch in Salzwedel weht ein neuer Wind. Vor vier Jahren erschien in einer Mühle die erste Dampfmaschine. Luise Lentz führt nach dem Tod ihres Vaters das Familienrestaurant „Neustädter Keller“ gemeinsam mit ihrer Mutter. Neben dem alltäglichen Betrieb widmet sie sich der Weiterführung der kulinarischen Traditionen ihres Großvaters, der lange als Chefkoch für König Wilhelm II. tätig war. In dieser Zeit hat er auch ein Rezept für einen „Kuchen am Spieß“ aufgeschrieben. Das war ein Kuchen, der an einer Stange über dem Feuer gebacken wurde. Diese Stange nennt man Spieß. Luise probiert das Rezept aus und bäckt in der Küche einen Kuchen an einer Stange, die sie über einem Feuer dreht. Das Ergebnis schmeckt fantastisch.

„Packen Sie auch ein Stück für meine Frau ein!“ sagte Friedrich Wilhelm IV. So bekommt der König ein Stück Kuchen für seine Frau. Sieben Monate später, zum Weihnachtsfest 1841, schickt Luise einen ganzen Baumkuchen zum König nach Berlin. Als Dankeschön erhält sie wenig später kostbaren Meißner Porzellan und Bestellungen aus Berlin, Wien und anderen Städten. Der Baumkuchen aus Salzwedel ist „in aller Munde“.

## І. Hören Sie den Text. Entscheiden Sie, ob die Aussagen 1 bis 10 richtig oder falsch sind.

1. Der Kuchen hat ein Loch in der Mitte und gezähnte Ringe, die überall im Zimmer zu sehen sind.
2. Die harte Glasur von außen hat Streifen, wie die Ringe in einem Baum.
3. Der König von Preußen hat dem König Friedrich Wilhelm IV. bei einem Festessen einen „Baumkuchen“ angeboten.
4. Luise Lentz wurde vor allem wegen ihrer modernen Rezepte und Experimente mit neuen Zutaten bekannt.
5. Für das Festessen des Königs sollte der perfekte Kuchen aus süßem Biskuitteig serviert werden.
6. Es weht in Preußen ein neuer Wind, obwohl der Monarch von alten Privilegien träumt.
7. König Friedrich Wilhelm IV. holt viele Wissenschaftler und Reformer in die Hauptstadt.
8. Vor kurzem erschien in einem Betrieb die erste Dampfmaschine.
9. Luise nutzt ein Rezept und bäckt den Kuchen über offenem Feuer.
10. Der Baumkuchen aus Salzwedel ist nur in der kleinen Stadt bekannt.

## ІІ. Hören Sie den Text. Kreuzen Sie die richtige Antwort (a, b. C oder d) an.

1. Wovon war König Friedrich Wilhelm IV. bei dem Fest in Salzwedel so begeistert?  
   a) Von den Gesprächen mit Historikern und Philosophen  
   b) Von der modernen Dampfmaschine  
   c) Von einem ungewöhnlichen Kuchen  
   d) Vom Restaurant „Neustädter Keller“
2. Wie beschreibt der Text das Aussehen des Baumkuchens?  
   a) Rund, hoch, mit einem Loch in der Mitte und gezackten Ringen  
   b) Flach, viereckig, mit Schokoladenglasur  
   c) Rund, klein, mit einer Zuckerschicht und Nüssen  
   d) Hoch, weich und mit Marmelade gefüllt
3. Wo entdeckte der König von Preußen den Baumkuchen?  
   a) In Berlin beim königlichen Hof  
   b) In Wien während eines Festessens  
   c) In einer kleinen Stadt Salzwedel  
   d) In einer Mühle außerhalb der Stadt
4. Wer war Luise Lentz und warum wurde gerade ihr Kuchen serviert?  
   a) Eine einfache Köchin ohne Erfahrung  
   b) Eine Bäckerin mit einem sehr guten Ruf  
   c) Die Tochter eines Müllers  
   d) Die Frau eines Historikers
5. Mit wem zusammen führte Luise nach dem Tod ihres Vaters das Restaurant?  
   a) Mit ihrem Großvater  
   b) Mit ihrer Mutter  
   c) Mit ihrem Bruder  
   d) Mit ihrem Mann
6. Wer hat ein Rezept für einen „Kuchen am Spieß“ aufgeschrieben?
7. Luises Mann
8. Luises Mutter
9. Luises Vater
10. Luises Großvater
11. Wie wurde der „Kuchen am Spieß“ gebacken?
12. an einer Stange über dem Feuer.
13. Im Backofen bei mittlerer Hitze.
14. In einer Pfanne auf dem Herd.
15. In einem Topf über dem Feuer.
16. Was wollte König Friedrich Wilhelm IV. für seine Frau bekommen?
17. Ein einzelnes Stück des Baumkuchens.
18. Einen ganzen Baumkuchen für die Hofgesellschaft.
19. Ein allgemein überreichtes Geschenk vom Festsaal.
20. Meißner Porzellan.
21. Was schickte Luise dem König zu Weihnachten 1841?  
    a) Einen ganzen Baumkuchen   
    b) Ein paar Stücke Kuchen für die Hofgesellschaft  
    c) Nur das Rezept ihres Großvaters  
    d) Ein Porzellangeschenk aus Meissen
22. Was bekam Luise später als Dankeschön für ihre Backkunst?  
    a) Gold und einen Titel von der Stadt Salzwedel  
    b) Kostbares Meißner Porzellan und Bestellungen aus Berlin, Wien und anderen Städten  
    c) Eine eigene Bäckerei in Berlin  
    d) Ein Empfehlungsschreiben von Philosophen

І етап Всеукраїнської олімпіади з німецької мови

Читання

8 клас

Leckere Kartoffelchips

Viele Menschen essen gerne Kartoffelchips, wenn sie vor dem Fernseher sitzen. Sie mögen den salzigen Geschmack. Aber wer hat sie eigentlich erfunden?

Werden Kartoffelchips zubereitet, dann werden zunächst rohe Kartoffeln in Scheiben geschnitten. Danach kommen sie ins Salzwasser, werden abgetrocknet und schließlich kurz in Pflanzenöl ausgebacken. Danach werden sie gesalzen und mit verschiedenen Gewürzen vermischt. Kartoffelchips gibt es in vielen verschiedenen Geschmackssorten

Wer ein bisschen nachforscht, stößt auf einen Mann namens George Crum. Er soll die Kartoffelchips erfunden haben. Er war Koch in einem Hotel in Saratoga Springs in den USA. Im August 1853 soll er einen anspruchsvollen Gast gehabt haben. Der Mann beschwerte sich darüber, dass die Bratkartoffeln zu dick waren und wollte sie nicht essen. George Crum soll so dünne Kartoffelscheiben gebacken haben, dass sie sich nicht mehr mit der Gabel aufspießen ließen. Dann war sein Gast zufrieden. Die superdünnen Kartoffelscheiben sollen als Saratoga Chips auf die Speisekarte gefunden haben. Ob diese Geschichte stimmt, ist aber nicht ganz klar. Es könnte auch sein, dass die Schwester von George Crum eine ganz dünne Kartoffelscheibe versehentlich in heißes Fett fallen ließ. George Crum war davon so begeistert, dass er die Kartoffelchips im Restaurant anbot.

Heute werden Kartoffelchips in Fabriken hergestellt. Viele Menschen können die Finger nicht davonlassen, wenn sie einmal in die Tüte gegriffen haben. Fachleute sagen, vermutlich können wir mit dem Naschen nicht aufhören, weil die Chips gesalzen sind. Wir Menschen haben stets Hunger nach Salz. Die Lust, etwas Salziges zu essen, hat sich schon vor mehr als 100 Millionen Jahren entwickelt. Salz ist für den Körper von Menschen und Tieren lebensnotwendig. Es ist aber nicht nur das Salz allein, was unser Körper unbedingt haben will. Auch das Fett in den Chips spielt eine Rolle. Ähnlich wie beim Salz haben wir die Vorliebe, Fett zu essen, auch von unseren tierischen Vorfahren. Für Tiere ist es absolut notwendig, Fette zu essen, weil sie in der Natur nicht oft vorkommen. Sie sind aber entscheidend dafür, dass die Zellen im Körper funktionieren.

Man muss die Chips aber nicht unbedingt im Laden kaufen, denn die Herstellung ist im Grunde ganz einfach. Alles was du brauchst, sind Kartoffeln, Gewürze, Speiseöl und eine Fritteuse. Zunächst werden die Kartoffeln geschält. Anschließend werden die Kartoffeln in hauchdünne Scheiben geschnitten und gewaschen. Ist das Wasser gut abgetropft, kommen die Kartoffeln in das heiße Öl in der Fritteuse. Die Kartoffelscheiben bleiben so lange im Ölbad, bis sie ihre typisch goldgelbe Farbe erreicht haben.

Nach dem Frittieren müssen die Kartoffelchips noch gewürzt werden. Denn schließlich sollen sie auch richtig gut schmecken.

***I. Bestimmen Sie, ob die Aussage richtig (R) oder falsch (F)ist.***

1. Beim Fernsehen ist es üblich, dass viele Menschen Kartoffelchips essen.
2. Chips werden in Salzwasser gelegt, um sie zu kochen.
3. Während Chips im Pflanzenöl gebraten werden, werden sie gewürzt.
4. Man kann Chips für fast jeden Geschmack bekommen.
5. George Crum erfand die Kartoffelchips, weil er selbst etwas Neues ausprobieren wollte.
6. George Crum war in einem amerikanischen Hotel als Koch tätig.
7. Crum hat Kartoffelchips in die Speisekarte des Restaurants aufgenommen.
8. Es könnte sein, dass die Schwester von George Crum als erste die dünnen Kartoffelscheiben zubereitet hat.
9. Wenn man Chips zu essen beginnt, kann man kaum damit aufhören.
10. Fette gelten im Körper als überflüssig, da sie keinen Einfluss auf die Funktionsweise der Zellen haben.
11. Salz ist für den Körper der Tiere nicht so wichtig wie für den Körper der Menschen.
12. Um Kartoffelchips zu Hause zuzubereiten, braucht man einen Backofen.
13. Die Geschichte über die Erfindung der Kartoffelchips ist eindeutig belegt.
14. Fachleute vermuten, dass Menschen Chips besonders wegen ihres Salzgehalts essen.
15. Beim Herstellen von Chips zu Hause ist das Trocknen der Kartoffeln ein wichtiger Schritt.

І етап Всеукраїнської олімпіади з німецької мови

Письмо

8 клас

**Thema 1. Urlaub verbringen**

Sie haben einen Brief von Ihrem Freund bekommen. Peter weiß noch nicht, mit wem er seinen Urlaub verbringen soll. Mit den Eltern ist es billiger, mit den Freunden – lustiger. Dafür muss man aber vieles selbst bezahlen. Er bittet Sie um Rat und fragt, wie Sie Ihren Urlaub (Ihre Ferien) verbringen.

Schreiben Sie an den Freund einen Brief zu folgenden Punkten:

* Wo und mit wem Sie Ihren Urlaub gewöhnlich verbringen und wie Sie den Erholungsort erreichen
* Was Sie dort alles machen
* Wie Sie Ihren Urlaub finanzieren
* Was Sie dem Freund raten können

**Thema 2. Ausflüge in die Natur**

Die Menschen fahren oft ins Grüne. Sie verbringen dort gerne die Zeit mit der Familie und mit den Freunden. Äußern Sie Ihre Meinung zum Thema zu folgenden Punkten:

* Warum machen sie solche Ausflüge?
* Ist es interessant für Sie einige Zeit im Wald oder am Fluss zu verbringen?
* Was machen Sie dort gerne?
* Welche Gefühle haben Sie in der Natur?

**Thema 3 . Äpfel, Birnen, Orangen, oder Bananen – Obst steht auf dem Speisezettel der Bundesbürger ganz oben.**

Sie sollen einen Vortrag zum Thema „Die Ernährung“ halten. Schreiben Sie einen Text für diesen Vortrag zu den folgenden Punkten:

* Welche Essgewohnheiten gibt es in Ihrer Familie?
* Welches Essen findet Ihre Familie gesund?
* Ist Ihr Essen abwechslungsreich?
* Kocht man in Ihrer Familie Nationalspeisen?
* Können Sie selbst kochen?