

**1) Ergänze den Text mit den folgenden Wörtern.**

A) bekanntesten, B) Besuch, C) ebenfalls, D) führen, E) Menschen, F) psychisch, G) Qual, H) Schläge, I) Tuch, J) zusehen.

**Stierkampf**

Stierkampf ist ein Ritual, dessen Thema der Kampf eines Menschen gegen einen Stier ist. Die \_\_\_\_\_(1) Stierkämpfe finden in Spanien statt, aber auch in Portugal und in Südfrankreich. Für viele \_\_\_\_\_(2) stellt der Stierkampf eine unnötige, grausame und archaische Tierquälerei dar. Diese beginnt bereits vor dem Stierkampf, wenn Stieren die Hörner abgeschliffen werden und sie durch \_\_\_\_\_(3) mit Sandsäcken in die Nieren geschwächt werden. Kritisiert wird \_\_\_\_\_(4), dass sich Tausende von Menschen in den Arenen und am Fernseher an der \_\_\_\_\_(5) der Tiere ergötzen. Während in Spanien Kindern der \_\_\_\_\_(6) der Arenen teilweise untersagt ist, dürfen in Frankreich Kinder beim Stierkampf \_\_\_\_\_(7). Bei Kindern besteht die Gefahr, dass sie entweder von den Szenen \_\_\_\_\_(8) traumatisiert würden oder dass bei ihnen die Schwelle zur Gewaltbereitschaft herabgesetzt würde, was zu Aggressionen und Tierquälerei in ihrem Umfeld \_\_\_\_\_(9) kann. Kritiker merken an, dass ihrer Ansicht nach Toreros weniger Kämpfer als vielmehr professionell ausgebildete Sport-Metzger seien. Jeder Stierkämpfer hat gelernt, dass der Stier nur instinktiv auf das \_\_\_\_\_(10) reagiert und tendenziell nicht zum Kampf neigt, da das einzelne Rind als Herdentier in der Regel auch keinen Todfeind in der Natur fürchten muss.

**2) Finde die richtige Reihenfolge des Textes!****Keine Käfigeier mehr in Belgien!**

- A. Auch deutsche Verbraucher wollen keine Eier aus Quälerei.
- B. Der Bundesverband Tierschutz e.V. begrüßt diese Entscheidung und fragt sich einmal mehr: Warum geht das nicht in Deutschland?
- C. Der Bundesverband Tierschutz e.V. setzt sich auf allen Ebenen für die Auslastung von Käfigeiern aus dem Sortiment der Handelsketten ein.
- D. Der deutsche Handel sollte sich daran ein Beispiel nehmen und gleiches tun und damit endlich ein deutliches Zeichen gegen die Käfighaltung setzen, statt weiter am Leid der Hennen zu verdienen.
- E. Immer mehr belgische Supermärkte listen Käfigeier aus. Die Ketten Delhaize, Makro, Lidl und Colruyt verkaufen zu Redaktionsschluss nur noch Eier aus Boden-, Freiland- oder Biohaltung.

1.	2.	3.	4.	5.
----	----	----	----	----

**3) Ergänze den Text mit den unten angegebenen Wörtern!**

Ein Wiener Schnitzel ist ein \_\_\_\_\_(1), paniertes und gebackenes Schnitzel aus Kalbfleisch. Es \_\_\_\_\_(2) zu den berühmtesten Spezialitäten der Wiener Küche. Vermutlich stammt es aus Oberitalien und fand im 14. oder 15. Jahrhundert seinen Weg nach Wien. Nach einer weiteren Vermutung brachte es erst der Feldmarschall<sup>1</sup> Radetzky 1857 aus Italien mit. Die \_\_\_\_\_(3) „Wiener Schnitzel“ wurde erst gegen Ende des 19. Jahrhunderts geprägt. Zur Zubereitung werden tellergroße, im Schmetterlingsschnitt aufgefaltete, etwa vier Millimeter dünne Kalbsschnitzel leicht gesalzen, in \_\_\_\_\_(4), verquirltem<sup>2</sup> Ei und schließlich in frisch \_\_\_\_\_(5) Semmelbröseln gewendet. Die Brösel dürfen dabei nicht angedrückt werden, damit die Panierung soufflieren<sup>3</sup> kann, also das Schnitzel nach dem Herausbacken nur \_\_\_\_\_(6) umhüllt. Anschließend werden die Schnitzel sofort in 180 °C heißem Schmalz oder Butterschmalz goldgelb in der \_\_\_\_\_(7) gebraten. Wichtig ist, dass reichlich Fett verwendet wird: Die Schnitzel müssen im Schmalz schwimmen, sonst backen sie nicht \_\_\_\_\_(8), das Fett kühlt zu stark ab und dringt in die Panierung ein, wodurch sie fettig wird.

1.	A) dichtes	B) dünnes
	C) derbes	D) drolliges
2.	A) gelangt	B) greift
	C) gehört	D) neigt
3.	A) Bezeichnung	B) Bedeutung
	C) Beabsichtigung	D) Bekenntnis
4.	A) Mahl	B) Mull
	C) Müll	D) Mehl
5.	A) gerissenen	B) geschnittenen
	C) geriebenen	D) gerührten
6.	A) locker	B) lauter
	C) lieber	D) leiser
7.	A) Pfahl	B) Pfanne
	C) Pfand	D) Pfau
8.	A) gleichfalls	B) gleichförmig
	C) gleichartig	D) gleichmäßig

**4) Ergänze die Sätze mit den folgenden Verben. Achte auf die Zeitform der Verben!**

A) abwenden, B) aufwenden, C) einwenden, D) umwenden, E) verwenden, F) zuwenden.

- Sie \_\_\_\_\_ ihm den Rücken \_\_\_\_\_. (Präteritum)
- Gegen Ihren Vorschlag habe ich nichts \_\_\_\_\_ zu \_\_\_\_\_. (Präsens)
- Ich habe aus Versehen dein Tuch \_\_\_\_\_. (Perfekt)
- Um einen Beruf gründlich zu erlernen, muss man viel Zeit und Mühe \_\_\_\_\_. (Präsens)
- Wenn Sie das Buch \_\_\_\_\_, finden Sie ein Bild vom Autor. (Präsens)
- Der vorsichtige Autofahrer hat die Unfallgefahr \_\_\_\_\_. (Perfekt)

<sup>1</sup> r Feldmarschall = tábornagy

<sup>2</sup> verquirlt = felvert, felhabart

<sup>3</sup> soufflieren = felpuffad

**5) Was ist die richtige Reihenfolge?**

<b>Ungarische Gulaschsuppe:</b> <b>Zutaten:</b> 20 g Schweineschmalz 500 g Rindergulasch 90 g Suppengrün 1 Zwiebel 2 grüne Paprika 250 g Tomate Pfeffer, Salz Paprikapulver 1/2 Dose Tomatenmark 1/8 Liter Rotwein 1 Liter Brühe 400 g Kartoffeln	A) Die ungarische Gulaschsuppe sehr heiß servieren. B) Feingehacktes Suppengrün <sup>4</sup> , in Scheiben geschnittene Zwiebel, gewürfelte <sup>5</sup> Paprika und in Scheiben geschnittene Tomaten mitschmoren. Mit Pfeffer, Salz und Paprikapulver würzen. C) In einem Schmortopf Schmalz erhitzen und sehr klein gewürfeltes Rindergulasch darin kräftig anbraten. D) Inzwischen Kartoffeln schälen, waschen und in kleine Würfel schneiden. Brühe in die Gulaschsuppe geben, Kartoffeln zufügen und einmal kurz aufkochen. E) Original ungarische Gulaschsuppe ist in der Konsistenz <sup>6</sup> eher wie eine Brühe und erhält die Sämigkeit von den mitgekochten Kartoffeln. F) Tomatenmark zufügen. Mit Rotwein ablöschen, Deckel auflegen und auf niedriger Temperatur ca. 45 Min. schmoren <sup>7</sup> . G) Wieder auf niedrige Temperatur stellen und Kartoffeln in ca. 30-45 Min. weichkochen. Noch einmal mit Pfeffer, Salz und Paprikapulver abschmecken.
--	--

1.	2.	3.	4.	5.	6.	7.
----	----	----	----	----	----	----

**6) Verbinde die persönlichen Charaktere mit den Bedeutungen!**

1. Verlangen, etwas Neues zu erfahren, zu wissen (besonders aus dem Privatleben anderer)	A. Taktgefühl
2. von anderen als übertrieben empfundenen Streben nach Vermehrung des Besitzes	B. Fleiß
3. richtiges Empfinden für Anstand und Höflichkeit	C. Rachsucht
4. von kindlich unbefangener, direkter und unkritischer Gemüts-, Denkart	D. Neugier
5. strebsames Arbeiten, ernsthafte und beharrliche Beschäftigung mit einer Sache	E. Mut
6. ausgelassene Fröhlichkeit, die kein Maß kennt und sich oft in mutwilligem oder leichtsinnigem Verhalten ausdrückt	F. Naivität
7. Bereitschaft, etwas zu unternehmen, auch wenn es schwierig oder gefährlich ist	G. Charme
8. Unterordnung unter den Willen einer Autorität	H. Habgier
9. heftiges, ungezügelt Verlangen, sich für etwas zu rächen	I. Gehorsam
10. Anziehungskraft, die von jemandes gewinnendem Wesen ausgeht	J. Übermut

1.	2.	3.	4.	5.	6.	7.	8.	9.	10.
----	----	----	----	----	----	----	----	----	-----

<sup>4</sup> s Suppengrün = leveszöldség

<sup>5</sup> gewürfelt = kockára vágott

<sup>6</sup> e Konsistenz = állag

<sup>7</sup> schmoren = párol

**Megoldások:**

**1. oldal:**

**1. feladat:**

1-A, 2-E, 3-H, 4-C, 5-G, 6-B, 7-J, 8-F, 9-D, 10-I

**2. feladat:**

1-E, 2-B, 3-A, 4-D, 5-C.

**2. oldal:**

**3. feladat:**

1-B, 2-C, 3-A, 4-D, 5-C, 6-A, 7-B, 8-D

**4. feladat:**

1-F (wandte...zu), 2-C (einzuwenden), 3-E (verwendet), 4-B (aufwenden), 5-D (umwenden), 6-A (abgewendet).

**3. oldal:**

**5. feladat:**

1-E, 2-C, 3-B, 4-F, 5-D, 6-G, 7-A

**6. feladat:**

1-D, 2-H, 3-A, 4-F, 5-B, 6-J, 7-E, 8-I, 9-C, 10-G