

Zeit: 5 Minuten

*Die Schüler arbeiten erst nach dem 2. Hören.*

*Die Schüler arbeiten erst nach dem 2. Hören. Sie bekommen die Aufgaben nach dem ersten Hören, haben 1-2 Minuten Zeit, die Aufgaben zu lesen und dann hören sie den Text das 2. Mal. Der Hörtext wird **zweimal vorgelesen**. Die/der Vorlesende achtet dabei auf das **Sprechtempo**, eine **deutliche Aussprache** und **gute Betonung**.*

### Der Märchenkönig war ein Technik-Freak

König Ludwig II. von Bayern, auch Märchenkönig genannt, war für seine Exzentrizität bekannt. Er lebte und arbeitete in der Nacht und schlief am Tag. Seine Träumereien führten zum Bau aufwendiger Schlösser und zu innovativen Geräten, die allesamt visionär und auf dem höchsten Stand der damaligen Technik waren. Wir stellen einige davon vor.

Ludwig II. glitt gerne nachts auf Schlitten durch die Wälder und über die Felder, die seine Schlösser umgaben. Der prächtigste ist der Galaschlitten aus dem Jahr 1872. Er ist für jedes Terrain geeignet. Die beiden Seitenlampen des Schlittens leuchteten – und das war zu Ludwigs Zeiten eine Sensation. Denn für das Licht waren keine Kerzen verantwortlich, sondern Glühbirnen.

Der Schlitten gilt als erstes elektrisch beleuchtetes Fahrzeug Bayerns, wenn nicht sogar der Welt. Stromquelle war eine Chromschwefelsäurebatterie im Sitzkasten.

Ludwig mochte feine Speisen, und manche sagen, er sei verfressen gewesen. Weil er sehr schlechte Zähne hatte, bevorzugte der König sehr lang gegartes Fleisch und Suppen. Natürlich galt auch der normale Tagesablauf bei Ludwigs Mahlzeiten nicht.

Zu Mittag speiste er auch mal um sechs Uhr morgens, und Menschen wollte er während des Essens lieber nicht um sich haben – wenn es ging, auch keine Bediensteten. Deswegen hatten seine Schlösser versenkbare Esstische. Durch eine mechanische Hubvorrichtung verschwanden sie im Boden, fuhren ein Stockwerk hinab, wurden dort gedeckt und schwebten wieder hinauf zum König, der dann sein Mahl begann.

Unter König Ludwig II. wurde in Bayern der erste Lehrstuhl für Hygiene eingerichtet. Seine Majestät selbst legte viel Wert auf ein gepflegtes Aussehen. Unfrisiert trat er nicht einmal vor seine Dienerschaft. Auf Schloss Neuschwanstein gab es trotz der Höhenlage fließendes Wasser für die Morgentoilette, in der Küche sogar heißes. Das Wasser wurde aus einer Gebirgsquelle ins Schloss geleitet und konnte dann durch den eigenen Druck das gesamte Gebäude versorgen.

Außerdem, und das war zu dieser Zeit absolut neu, saß der König auf einer Toilette mit automatischer Spülung. Die sah sogar wie ein echter Thron aus. Für die Spülung wurde auf dem Dach Regenwasser gesammelt.

Seine Hände konnte Ludwig mit fließendem, warmem Wasser waschen, auch das war ungewöhnlich. Nur telefonieren konnte er auf der Toilette nicht, dafür musste er in ein anderes Zimmer des Schlosses gehen. Dass er überhaupt über einen Apparat mit anderen sprechen konnte, die nicht in Rufweite waren, muss dem einfachen Menschen wie Zauberei vorgekommen sein.

Wenn es im Herbst und Winter kalt wurde, musste Ludwig II. nicht frieren. Einige seiner Schlösser waren mit einer Art Zentralheizung ausgestattet, die damals einzigartig und hochmodern war.

Warm hatte es Ludwig II. auch in seiner künstlichen Grotte neben Schloss Linderhof. In deren Stalaktiten waren Kachelöfen eingelassen. Auch das Wasser des Sees in der Grotte konnte auf eine angenehme Temperatur beheizt werden, sodass der Monarch entspannt baden konnte. In welcher Lichtstimmung das geschah, konnte er ebenfalls regeln. Das Lichtsystem von Ludwigs Höhle war phänomenal. Vor allem dessen Stromversorgung. Dafür installierten die von Ludwig beauftragten Ingenieure 24 Generatoren, die jeweils den Strom für eine der Lampen in der Grotte lieferten. So entstand das erste E-Werk Bayerns.

<https://www.muenchen.travel/artikel/kunst-kultur/ludwig-der-geek-der-hightech-kini>

### Lösung:

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
r	f	f	r	f	r	r	f	r	f

## HÖRVERSTEHEN

## SCHÜLERBLATT

## NUMMER

Zeit: 5 Minuten

*Die Schüler arbeiten erst nach dem 2. Hören.***Der Märchenkönig war ein Technik-Freak***Welche Aussagen sind auf der Grundlage des gehörten Textes richtig (r), welche sind falsch (f)? Kreuze an.*

		r	f
1.	Der bayerische Monarch Ludwig II. beeindruckte durch seine visionären Bauprojekte auf höchstem technischem Niveau.		
2.	Ludwig II. nutzte seinen Galaschlitten ausschließlich bei Tageslicht, um die umliegenden Wälder zu erkunden.		
3.	Die Seitenlampen des Schlittens wurden von Kerzen beleuchtet, da elektrische Beleuchtung zu Ludwigs Zeiten noch nicht verfügbar war.		
4.	Ludwig II. bevorzugte aufgrund seiner Zahnprobleme weiche Speisen wie Suppen.		
5.	Während seiner Mahlzeiten war Ludwig II. stets von zahlreichen Gästen umgeben, da er Gesellschaft beim Essen schätzte.		
6.	Unter König Ludwig II. verfügte Schloss Neuschwanstein über fließendes Wasser, das aus einer Bergquelle stammte.		
7.	König Ludwig II. nutzte eine Toilette mit automatischer Spülung, die Regenwasser vom Dach des Schlosses verwendete.		
8.	In den Wintermonaten musste Ludwig II. auf offene Feuerstellen zurückgreifen, da es an anderen Heizsystemen fehlte.		
9.	Ludwig II. konnte in seiner künstlichen Grotte nicht nur die Wassertemperatur regulieren, sondern auch die Beleuchtung.		
10.	Die Stromversorgung in Ludwigs Grotte wurde von einem einzigen Generator betrieben, der das gesamte Lichtsystem versorgte.		

Zeit: 10 Minuten

**Gut ernährt im Alter: Essen aus dem 3D-Drucker**

Eine raffinierte Entwicklung der Lebensmitteltechnologie, der sogenannte „3D-Lebensmitteldruck“, kann Nahrungsmittel optisch beliebig aufbereiten. Auf diese Weise lassen sich ganze Mahlzeiten kreieren, zum Beispiel ein Menü aus Gemüse, Kartoffeln und Fleisch. „Wir möchten auch älteren Menschen, die Probleme mit dem Kauen und Schlucken haben, eine ansprechende Mahlzeit anbieten können. Im Gegensatz zur passierten Kost sprechen die Menüs aus dem 3D-Drucker auch das Auge an. Erste Ergebnisse zeigen, dass sie daher auch mit mehr Genuss gegessen werden“, erläutert Projektleiterin Melanie Senger.

In zwei Pflegeheimen haben die Forschungsteams die Herstellung einer neu aufbereiteten Kost etabliert. Mit großem Erfolg: Die Seniorinnen und Senioren aßen wieder mit mehr Appetit und nahmen innerhalb weniger Wochen an Gewicht zu. Dadurch stiegen auch ihre Vitalität und Lebensfreude. „Mangelernährung ist ein großes Problem in Pflegeheimen. Mit zunehmendem Alter sinkt das Geschmacks- und Geruchsempfinden, der Appetit lässt nach. Leiden die Betroffenen dann auch noch unter Kau- oder Schluckbeschwerden, nehmen sie häufig nicht mehr genug Nährstoffe auf, um gesund zu bleiben.“

Senger und ihr Team haben hierzu eng mit Expertinnen und Experten zusammengearbeitet, die sich mit den biomedizinischen Grundlagen des Alterns befassen. „Zunächst haben wir die Ernährungssituation von Heimbewohnerinnen und -bewohnern mit Kau- oder Schluckbeschwerden systematisch analysiert. Tatsächlich zeigte sich, dass sie sehr wenig essen und relativ geringe Mengen an Energie und Eiweiß zu sich nehmen.“ In einem zweiten Schritt entwickelten die Forschenden dann die neuen Menüs und testeten, ob die Betroffenen sie annehmen.

Grundlage der Menüs waren die Rezepte der Heimküchen. Hierzu arbeiteten die Forschenden eng mit dem Personal der Pflegeheime zusammen. Als Basis dienten also natürliche Lebensmittel, die püriert wurden. Mit dem neuen Konzept konnte sodann die Konsistenz, Optik und Textur der Kost angepasst werden. Zudem verbesserten die Forschenden die Zusammensetzung der Nährstoffe und erhöhten zum Beispiel den Eiweiß- und Energiegehalt der Kost. Den Forscherinnen und Forschern war es hierbei besonders wichtig, dass das neue Konzept gut in den Küchen- und Heimalltag integriert war. „Das Küchenpersonal hat uns bei unserer Arbeit sehr unterstützt – anders wäre das Projekt auf Dauer auch nicht möglich“, sagte Senger.

Die Arbeiten an dem Projekt werden in einer zweiten Phase fortgesetzt. Die Forschenden werden hierbei die Techniken weiterentwickeln, mit denen Nährstoffe und Proteine in der Kost angereichert werden. Auch werden sie mit weiteren Pflegeeinrichtungen zusammenarbeiten, um ihr Konzept auszuweiten und seine Wirksamkeit zu prüfen. „Unser langfristiges Ziel ist es, dass Pflegeeinrichtungen deutschlandweit unsere Arbeiten nutzen können. Wir möchten so dazu beitragen, die Lebensqualität der Menschen in Pflegeheimen zu verbessern,“ sagt Senger.

Prinzipiell könnten auch andere Bevölkerungsgruppen von der neuen Technologie profitieren, da sie es ermöglicht, Lebensmittel für verschiedenste Bedürfnisse herzustellen. So könnten beispielsweise Kliniken ihr Essensangebot für Patientinnen und Patienten mit einem Schlaganfall, mit neurologischen oder mit onkologischen Erkrankungen optimieren. Die neue Kost könnte aber auch für Menschen mit Nahrungsmittelallergien oder Lebensmittelunverträglichkeiten relevant sein und es ihnen möglich machen, sorgenfrei und gesund zu essen.

<https://www.gesundheitsforschung-bmbf.de/de/gut-ernahrt-im-alter-essen-aus-dem-3d-drucker-8476.php>

**Lösung:**

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
r	f	r	f	f	r	r	f	f	r

**Bewertung:** Für jede richtige Zuordnung 1 Punkt. Zusammen 10 Punkte.

---

Zeit: 10 Minuten**Gut ernährt im Alter: Essen aus dem 3D-Drucker**

Eine raffinierte Entwicklung der Lebensmitteltechnologie, der sogenannte „3D-Lebensmitteldruck“, kann Nahrungsmittel optisch beliebig aufbereiten. Auf diese Weise lassen sich ganze Mahlzeiten kreieren, zum Beispiel ein Menü aus Gemüse, Kartoffeln und Fleisch. „Wir möchten auch älteren Menschen, die Probleme mit dem Kauen und Schlucken haben, eine ansprechende Mahlzeit anbieten können. Im Gegensatz zur passierten Kost sprechen die Menüs aus dem 3D-Drucker auch das Auge an. Erste Ergebnisse zeigen, dass sie daher auch mit mehr Genuss gegessen werden“, erläutert Projektleiterin Melanie Senger.

In zwei Pflegeheimen haben die Forschungsteams die Herstellung einer neu aufbereiteten Kost etabliert. Mit großem Erfolg: Die Seniorinnen und Senioren aßen wieder mit mehr Appetit und nahmen innerhalb weniger Wochen an Gewicht zu. Dadurch stiegen auch ihre Vitalität und Lebensfreude. „Mangelernährung ist ein großes Problem in Pflegeheimen. Mit zunehmendem Alter sinkt das Geschmacks- und Geruchsempfinden, der Appetit lässt nach. Leiden die Betroffenen dann auch noch unter Kau- oder Schluckbeschwerden, nehmen sie häufig nicht mehr genug Nährstoffe auf, um gesund zu bleiben.“

Senger und ihr Team haben hierzu eng mit Expertinnen und Experten zusammengearbeitet, die sich mit den biomedizinischen Grundlagen des Alterns befassen. „Zunächst haben wir die Ernährungssituation von Heimbewohnerinnen und -bewohnern mit Kau- oder Schluckbeschwerden systematisch analysiert. Tatsächlich zeigte sich, dass sie sehr wenig essen und relativ geringe Mengen an Energie und Eiweiß zu sich nehmen.“ In einem zweiten Schritt entwickelten die Forschenden dann die neuen Menüs und testeten, ob die Betroffenen sie annehmen.

Grundlage der Menüs waren die Rezepte der Heimküchen. Hierzu arbeiteten die Forschenden eng mit dem Personal der Pflegeheime zusammen. Als Basis dienten also natürliche Lebensmittel, die püriert wurden. Mit dem neuen Konzept konnte sodann die Konsistenz, Optik und Textur der Kost angepasst werden. Zudem verbesserten die Forschenden die Zusammensetzung der Nährstoffe und erhöhten zum Beispiel den Eiweiß- und Energiegehalt der Kost. Den Forscherinnen und Forschern war es hierbei besonders wichtig, dass das neue Konzept gut in den Küchen- und Heimalltag integriert war. „Das Küchenpersonal hat uns bei unserer Arbeit sehr unterstützt – anders wäre das Projekt auf Dauer auch nicht möglich“, sagte Senger.

Die Arbeiten an dem Projekt werden in einer zweiten Phase fortgesetzt. Die Forschenden werden hierbei die Techniken weiterentwickeln, mit denen Nährstoffe und Proteine in der Kost angereichert werden. Auch werden sie mit weiteren Pflegeeinrichtungen zusammenarbeiten, um ihr Konzept auszuweiten und seine Wirksamkeit zu prüfen. „Unser langfristiges Ziel ist es, dass Pflegeeinrichtungen deutschlandweit unsere Arbeiten nutzen können. Wir möchten so dazu beitragen, die Lebensqualität der Menschen in Pflegeheimen zu verbessern,“ sagt Senger.

Prinzipiell könnten auch andere Bevölkerungsgruppen von der neuen Technologie profitieren, da sie es ermöglicht, Lebensmittel für verschiedenste Bedürfnisse herzustellen. So könnten beispielsweise Kliniken ihr Essensangebot für Patientinnen und Patienten mit einem Schlaganfall, mit neurologischen oder mit onkologischen Erkrankungen optimieren. Die neue Kost könnte aber auch für Menschen mit Nahrungsmittelallergien oder Lebensmittelunverträglichkeiten relevant sein und es ihnen möglich machen, sorgenfrei und gesund zu essen.

<https://www.gesundheitsforschung-bmbf.de/de/gut-ernahrt-im-alter-essen-aus-dem-3d-drucker-8476.php>



Zeit: 10 Minuten

**Gut ernährt im Alter: Essen aus dem 3D-Drucker**

*Welche Aussagen sind auf der Grundlage des gelesenen Textes richtig (R), welche sind falsch (F)?*

		r	f
1.	Der 3D-Lebensmitteldruck ermöglicht es, Mahlzeiten visuell anzupassen und auch für ältere Menschen attraktiv zu gestalten.		
2.	In den Pflegeheimen führte die neu aufbereitete Kost dazu, dass die Senioren weniger aßen und ihre Gesundheit sich verschlechterte.		
3.	Senger und ihr Team haben die Ernährungssituation von Heimbewohnern genau untersucht.		
4.	Bevor die neuen Menüs entwickelt wurden, haben die Heimbewohner viel gegessen.		
5.	Die Forschenden entwickelten die neuen Menüs unabhängig vom Küchenpersonal und passten die Rezepte an den Alltag gesunder Menschen an.		
6.	Die Konsistenz und Nährstoffzusammensetzung der Mahlzeiten wurde optimiert und berücksichtigte den täglichen Betrieb der Heimküchen.		
7.	In der zweiten Phase wollen die Forschenden ihre Techniken zur Anreicherung von Nährstoffen und Proteinen weiterentwickeln.		
8.	Dabei konzentrieren sich die Forschenden ausschließlich auf die Einführung des Konzepts in Pflegeeinrichtungen, in denen es bereits getestet wurde.		
9.	Die neue Technologie wäre nur für Menschen mit Kau- oder Schluckbeschwerden von Nutzen.		
10.	Es wird die Herstellung von Nahrungsmitteln ermöglicht, die auf unterschiedliche Anforderungen abgestimmt sind.		

---

Zeit: 20 Minuten**Was passiert eigentlich, wenn wir etwas im Hotel vergessen?**

*Lesen Sie zuerst den Text und dann schreiben Sie die richtige Antwort A, B, C oder D in die letzte Spalte!*

Wer bei der Abreise aus dem Hotel etwas im Zimmer oder beim Pool vergisst, hat gute Chancen, sein Hab und Gut wieder zu **01**. Die Gegenstände werden nämlich ein Jahr lang vom Hotel **02**. Meldet sich der Besitzer, bekommt er das Liegengelassene wieder.

Mitunter werden aber Dinge gar nicht vergessen, **03** von den Gästen absichtlich im Hotel zurückgelassen. Sogar Skiausrüstungen. Und manchmal ziehen sogar erfahrene Mitarbeiter **04** die Augenbraue hoch. Etwa dann, wenn drei Wochen nach der Abreise ein Gast per E-Mail erklärt, dass seine Begleiterin ihre Hautcreme **05**. Der Tiegel **06** sich noch im Hotel befinden, in dem man – vor einigen Wochen – ein verlängertes Wellness-Wochenende **07** habe. Daher solle das Hotel der Dame die Creme schicken. Umgehend. Oder erstatten. Postadresse und Bankdaten lagen bei – mit Frist, bis zu der Creme oder Geld „eingetroffen zu sein haben.“

Freilich: Statt Creme oder Geld **08** der Herr ein sehr höfliches Antwortschreiben. Er meldete sich auch nicht wieder. Vielleicht **09** er doch **09**, dass im Bad liegen gelassene angebrochene Hygiene- und Körperpflegeartikel nicht zu jenen Objekten gehören, die ein Hotel **10** so lange aufbewahrt, bis ihr Besitzer sich meldet. Generell gibt es aber in der Hotellerie sehr genaue – und streng befolgte – Regeln, was mit vergessenem und zurückgelassenem Hab und Gut der Gäste **11**. Und eine **12** Creme, eine halbleere Zahnpasta-Tube oder ein Einwegrasierer landen im Müll. Ebenso wie Lebensmittel oder eine **13** einzelne Sportsocke. Eine Frage der Hygiene.

Vergessenes und Zurückgelassenes ist dabei **14** kein dominierendes, **14** doch ein sehr sensibles Thema. Weil es da oft um emotionale Dinge geht: die Kuscheldecke eines Kindes, ein Stofftier oder eine Sonnenbrille, an der Erinnerungen hängen – das hat oft nichts mit dem tatsächlichen materiellen Wert des vergessenen Stückes **15**. **16** wichtiger ist daher eine klare und transparente Regelung: „Vergessene Gegenstände werden ein Jahr lang bei uns im Haus aufbewahrt. Wenn es sich **17** Dinge handelt, die wir eindeutig zuordnen können und bei **18** wir davon ausgehen, dass ihr Fehlen dem Gast Sorgen, Ungemach oder Probleme machen kann, versuchen wir **19** Möglichkeit, den Kontakt **20**“, sagt Manager Kramer vom Falkensteiner Hotel. Konkret also bei Ausweisen, Laptops, Wohnungsschlüsseln oder ähnlichen Dingen.

Zahlen und Statistiken gibt es dazu zwar nicht – aber eben Erfahrungswerte sagen, dass in den City-Hotels weniger vergessen wird als in der Urlaubshotellerie. In Stadthotels ist der **21** der Geschäftsreisenden höher. „Auf einem Businessstrip **22** man den Koffer oft gar nicht **22**. Man nimmt frische Socken und Waschzeug raus – und ist schon wieder weg: Da ist man viel **23** als im Urlaub.“ Im Ferienhotel – eine Woche und länger **24** Ort – verteilt sich hingegen viel mehr über viel mehr Fläche – Zimmer, Bade- wie Strandbereiche. „Wer da mit Kindern tatsächlich den totalen Überblick **25**, muss ein ziemliches Organisationsgenie sein.“ Was alles in Hotels zurückbleibt, kann der Manager beim besten **26** nicht pauschal beantworten: „Es gibt nichts, was nicht vergessen **27**.“ Und nichts, bei dem er darauf wetten würde, dass es zurückverlangt wird.

Aber was passiert nach diesem einen Jahr? „Kommt ganz darauf an, was es ist“, antwortet Kramer: „Vieles müssen wir **28**. **29** Kleidung etwa. Manches lassen wir karitativen Organisationen zukommen, versteigern es **30** von Charity-Aktionen unter den Mitarbeitern oder es kommt auf einen Weihnachtsbasar“.

<https://www.travel4news.at/157909/was-passiert-eigentlich-wenn-wir-etwas-im-hotel-vergessen/>

TEST

SCHÜLERBLATT

NUMMER

Zeit: 20 Minuten

**Was passiert eigentlich, wenn wir etwas im Hotel vergessen?**

Lesen Sie zuerst den Text und dann schreiben Sie die richtige Antwort A, B, C oder D in die letzte Spalte!

	A	B	C	D	Ihre Lösung
01	gekommen	bekommen	behalten	enthalten	
02	gewährt	bewahrt	aufbewahrt	bewährt	
03	und	aber	denn	sondern	
04	erstaunt	aufgeregt	traurig	gelangweilt	
05	vermesst	vermisst	vermisse	vermesse	
06	musst	muss	müsst	müsse	
07	verbracht	verbrachte	verbringt	verbringe	
08	erhält	erhielt	erhältet	erhielte	
09	sieh ... durch	sah ... ab	saht ... zu	sah ... ein	
10	aus Freude	in der Tat	mit Mühe	auf Verdacht	
11	geschehen zu ist	zu geschehen hat	hat zu geschehen	ist zu geschehen	
12	angebrochene	angebrochenen	angebrachten	angebrachte	
13	tragende	tragenden	getragene	getragen	
14	zwar ..., aber	entweder ... oder	weder ... noch	nicht nur ..., sondern auch	
15	zu haben	zu tun	tun	haben	
16	Da	Um	Umso	Bis	
17	um	von	über	für	
18	deren	den	denen	der	
19	von	nach	aus	für	
20	herstellen	herzustellen	zu herstellen	hergestellt	
21	Vorteil	Abteil	Anteil	Nachteil	
22	räumt ... ein	räumt ... um	packt ... aus	packt ... um	
23	organisiert	organisierter	organisierte	organisierten	
24	an einem	auf einer	in einen	aus einem	
25	enthält	behält	verhält	einhält	
26	Will	Willens	Wille	Willen	
27	werdet	würde	wurden	würden	
28	entsorgen	besorgen	versorgen	entwerfen	
29	Eintragene	Abtragene	Abgetragene	Eingetragene	
30	zugrunde	infolge	zufolge	zugunsten	

## TEST

## LEHRERBLATT

## LÖSUNG

Zeit: 20 Minuten

**Was passiert eigentlich, wenn wir etwas im Hotel vergessen?**

Aufgabe: Lesen Sie zuerst den Text und dann schreiben Sie die richtige Antwort A, B, C oder D in die letzte Spalte!

Lösung		A	B	C	D
B	01	gekommen	bekommen	behalten	enthalten
C	02	gewährt	bewahrt	aufbewahrt	bewährt
D	03	und	aber	denn	sondern
A	04	erstaunt	aufgeregt	traurig	gelangweilt
B	05	vermesst	vermisst	vermisse	vermesse
D	06	musst	muss	müsst	müsse
A	07	verbracht	verbrachte	verbringt	verbringe
B	08	erhält	erhielt	erhältet	erhielte
D	09	sieh ... durch	sah ... ab	saht ... zu	sah ... ein
D	10	aus Freude	in der Tat	mit Mühe	auf Verdacht
B	11	geschehen zu ist	zu geschehen hat	hat zu geschehen	ist zu geschehen
A	12	angebrochene	angebrochenen	angebrachten	angebrachte
C	13	tragende	tragenden	getragene	getragen
A	14	zwar ..., aber	entweder ... oder	weder ... noch	nicht nur ..., sondern
B	15	zu haben	zu tun	tun	haben
C	16	Da	Um	Umso	Bis
A	17	um	von	über	für
C	18	deren	den	denen	der
B	19	von	nach	aus	für
B	20	herstellen	herzustellen	zu herstellen	hergestellt
C	21	Vorteil	Abteil	Anteil	Nachteil
C	22	räumt ... ein	räumt ... um	packt ... aus	packt ... um
B	23	organisiert	organisierter	organisierte	organisierten
A	24	an einem	auf einer	in einen	aus einem
B	25	enthält	behält	verhält	einhält
D	26	Will	Willens	Wille	Willen
B	27	werdet	würde	wurden	würden
A	28	entsorgen	besorgen	versorgen	entwerfen
C	29	Eintragene	Abtragene	Abgetragene	Eingetragene
D	30	zugrunde	infolge	zufolge	zugunsten



Zeit: 20 Minuten

**Was passiert eigentlich, wenn wir etwas im Hotel vergessen?**

Wer bei der Abreise aus dem Hotel etwas im Zimmer oder beim Pool vergisst, hat gute Chancen, sein Hab und Gut wieder zu **01** bekommen. Die Gegenstände werden nämlich ein Jahr lang vom Hotel **02** aufbewahrt. Meldet sich der Besitzer, bekommt er das Liegengelassene wieder.

Mitunter werden aber Dinge gar nicht vergessen, **03** sondern von den Gästen absichtlich im Hotel zurückgelassen. Sogar Skiausrüstungen. Und manchmal ziehen sogar erfahrene Mitarbeiter **04** erstaunt die Augenbraue hoch. Etwa dann, wenn drei Wochen nach der Abreise ein Gast per E-Mail erklärt, dass seine Begleiterin ihre Hautcreme **05** vermisst. Der Tiegel **06** müsse sich noch im Hotel befinden, in dem man – vor einigen Wochen – ein verlängertes Wellness-Wochenende **07** verbracht habe. Daher solle das Hotel der Dame die Creme schicken. Umgehend. Oder erstatten. Postadresse und Bankdaten lagen bei – mit Frist, bis zu der Creme oder Geld „eingetroffen zu sein haben.“

Freilich: Statt Creme oder Geld **08** erhielt der Herr ein sehr höfliches Antwortschreiben. Er meldete sich auch nicht wieder. Vielleicht **09** sah er doch **09** ein, dass im Bad liegen gelassene angebrochene Hygiene- und Körperpflegeartikel nicht zu jenen Objekten gehören, die ein Hotel **10** auf Verdacht so lange aufbewahrt, bis ihr Besitzer sich meldet. Generell gibt es aber in der Hotellerie sehr genaue – und streng befolgte – Regeln, was mit vergessenem und zurückgelassenem Hab und Gut der Gäste **11** zu geschehen hat. Und eine **12** angebrochene Creme, eine halbleere Zahnpasta-Tube oder ein Einwegrasierer landen im Müll. Ebenso wie Lebensmittel oder eine **13** getragene einzelne Sportsocke. Eine Frage der Hygiene.

Vergessenes und Zurückgelassenes ist dabei **14** zwar kein dominierendes, **14** aber doch ein sehr sensibles Thema. Weil es da oft um emotionale Dinge geht: die Kuscheldecke eines Kindes, ein Stofftier oder eine Sonnenbrille, an der Erinnerungen hängen – das hat oft nichts mit dem tatsächlichen materiellen Wert des vergessenen Stückes **15** zu tun. **16** Umso wichtiger ist daher eine klare und transparente Regelung: „Vergessene Gegenstände werden ein Jahr lang bei uns im Haus aufbewahrt. Wenn es sich **17** um Dinge handelt, die wir eindeutig zuordnen können und bei **18** denen wir davon ausgehen, dass ihr Fehlen dem Gast Sorgen, Ungemach oder Probleme machen kann, versuchen wir **19** nach Möglichkeit, den Kontakt **20** herzustellen,“ sagt Manager Krammer vom Falkensteiner Hotel. Konkret also bei Ausweisen, Laptops, Wohnungsschlüsseln oder ähnlichen Dingen.

Zahlen und Statistiken gibt es dazu zwar nicht – aber eben Erfahrungswerte sagen, dass in den City-Hotels weniger vergessen wird als in der Urlaubshotellerie. In Stadthotels ist der **21** Anteil der Geschäftsreisenden höher. „Auf einem Businessstrip **22** packt man den Koffer oft gar nicht **22** aus. Man nimmt frische Socken und Waschzeug raus – und ist schon wieder weg: Da ist man viel **23** organisierter als im Urlaub.“ Im Ferienhotel – eine Woche und länger **24** an einem Ort – verteilt sich hingegen viel mehr über viel mehr Fläche – Zimmer, Bade- wie Strandbereiche. „Wer da mit Kindern tatsächlich den totalen Überblick **25** behält, muss ein ziemliches Organisationsgenie sein.“ Was alles in Hotels zurückbleibt, kann der Manager beim besten **26** Willen nicht pauschal beantworten: „Es gibt nichts, was nicht vergessen **27** würde.“ Und nichts, bei dem er darauf wetten würde, dass es zurückverlangt wird.

Aber was passiert nach diesem einen Jahr? „Kommt ganz darauf an, was es ist“, antwortet Krammer: „Vieles müssen wir **28** entsorgen. **29** Abgetragene Kleidung etwa. Manches lassen wir karitativen Organisationen zukommen, versteigern es **30** zugunsten von Charity-Aktionen unter den Mitarbeitern oder es kommt auf einen Weihnachtsbasar“.

<https://www.travel4news.at/157909/was-passiert-eigentlich-wenn-wir-etwas-im-hotel-vergessen/>

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
B	C	D	A	B	D	A	B	D	D	B	A	C	A	B
16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30
C	A	C	B	B	C	C	B	A	B	D	B	A	C	D

**Bewertung:** Für jede richtige Antwort je 1 Punkt. Insgesamt 30 Punkte.

**A. Bild/Bildgeschichte/Foto – Wertung: max. 25 Punkte**

Vorbereitungszeit: 2 Minuten Zeit für die Bildbeschreibung: 5 – 8 Min.

Die Schüler haben 2 Minuten Zeit, um sich das Bild/Foto anzusehen. Sie beschreiben das Bild/Foto oder erzählen eine Geschichte zu dem Bild/zu den Bildern. Die Jurymitglieder stellen Ergänzungsfragen. Dies gilt für alle Kategorien. Im Rahmen einer Kategorie erhält jeder Schüler dasselbe Bild, damit jeder Schüler dieselbe Aufgabe mit den gleichen Fragen und Themen bekommt. Nach dieser Disziplin darf der Schüler den Raum nicht verlassen, er setzt sich hinten in den Prüfungsraum.

**Beim mündlichen Ausdruck – bei „Bildbeschreibung“ – werden bewertet:**

Wortschatz	5 Punkte	Gesprächsfähigkeit	5 Punkte
Grammatik	5 Punkte	Kreativität und Argumentation	5 Punkte
Inhaltliche Angemessenheit	5 Punkte		

**B. Freie Rede – Wertung: max. 25 Punkte**

Vorbereitungszeit: 2 Minuten

Zeit für die „Freie Rede“: 5 Min.

Die Jury zieht unter 13 vorgeschlagenen Themen, die jeweils auf einem Los stehen, 2-3 Themen. Zu diesen Themen führen die Jurymitglieder ein freies Gespräch mit dem Schüler. Alle Schüler derselben Kategorie haben die gleichen Themen. Der Verlauf der Prüfung erfolgt wie bei der Bildgeschichte. Die Schüler betreten den Raum nacheinander in der ausgelosten Reihenfolge. Nach dem Gespräch setzt sich der Schüler nach hinten in den Prüfungsraum. Er darf auf keinen Fall den Raum verlassen.

**Beim mündlichen Ausdruck – bei „Freie Rede“ – werden bewertet:**

Wortschatz	5 Punkte	Gesprächsfähigkeit	5 Punkte
Grammatik	5 Punkte	Aussprache und Intonation	5 Punkte
Inhaltliche Angemessenheit	5 Punkte		

**Die folgenden Behauptungen und Meinungen sollen die Schüler zur Diskussion anregen.**

Der Schüler erhält einen kurzen provokativen Satz zu 2-3 Themen, zu dem er Stellung nehmen soll.

**Die Fragestellungen im Gespräch richten sich nach dem Alter und dem Sprachniveau der Schüler.****1. Familie (Generationsprobleme)**

Was bedeutet Familie heutzutage und welche Aufgaben übernimmt sie im Leben von Kindern und Erwachsenen?

**2. Hobby (Freizeit)**

Wie haben sich Freizeitaktivitäten durch die Digitalisierung verändert und welche neuen Hobbys sind besonders populär geworden?

**3. Schule (Beruf)**

Die Schule ist mehr als nur ein Ort zum Lernen.

**4. Natur (Umwelt)**

Wie können wir das Gleichgewicht zwischen Nutzung der natürlichen Ressourcen und deren Schutz wahren?

**5. Jugendprobleme (Freundschaften)**

Wie beeinflussen digitale Plattformen das Verhältnis zwischen Jugendlichen?

**6. Reisen (Urlaub)**

Reisen erweitert den Horizont und ermöglicht es, neue Kulturen und Menschen kennenzulernen.

**7. Lesen (Lektüre)**

Die Auswahl von Büchern in der Schule hat oft Einfluss auf die Lesemotivation.

**8. Medien (Unterhaltung)**

Wie lässt sich ein gesunder Umgang mit Medien und Unterhaltung fördern, um die Balance zwischen Information und Ablenkung zu wahren?

**9. Sport/Mode:**

**zur Mode:** Wie beeinflussen Influencer und Online-Plattformen die Modepräferenzen der jungen Generation?

**zum Sport:** Sport ist nicht nur eine körperliche Aktivität, sondern auch ein wichtiger Faktor für die mentale Gesundheit.

**10. Ernährung (Essgewohnheiten)**

Vegetarische und vegane Ernährungsweisen werden immer populärer.

**11. Stadt (Verkehr)**

Fahrradfahren wird zunehmend als umweltfreundliche Alternative zum Auto betrachtet.

**12. Wohnen (Wohnungsprobleme)**

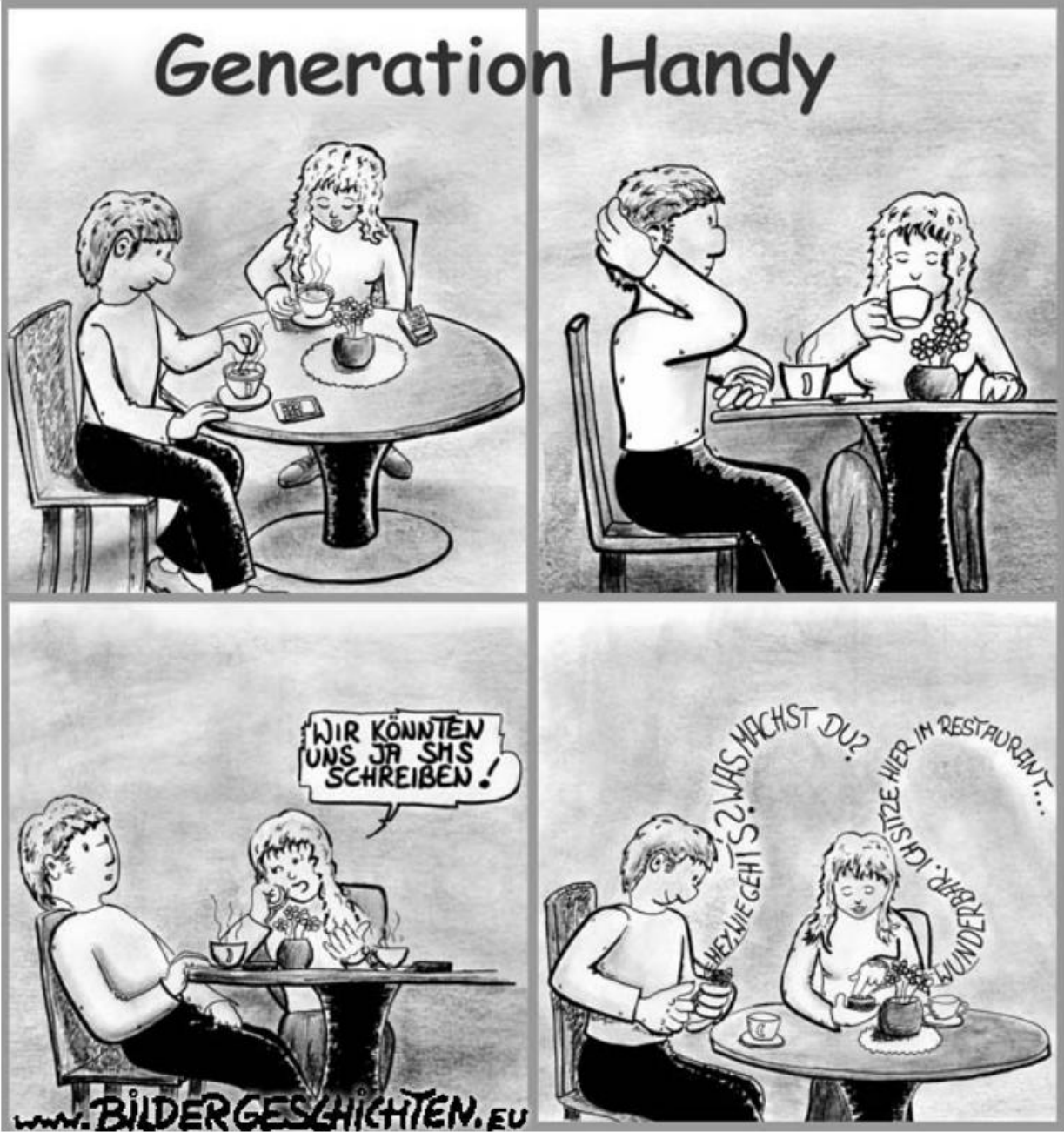
Wie können smarte Häuser mit innovativen Technologien das tägliche Leben erleichtern?

**13. Gesundheit (Unser Körper)**

Gesundheit bedeutet nicht nur das Fehlen von Krankheit, sondern auch allgemeines Wohlbefinden.

BILD

Sehen Sie sich das Bild an und beschreiben Sie es!



**Olympiáda v nemeckom jazyku 35. ročník, 2024/2025**  
**Krajské kolo**

**Kategória: 2C**

Autorka: Mgr. Katarína Brestovská

Recenzent: PhDr. Helena Hanuljaková

Redakčná úprava: PhDr. Helena Hanuljaková

Korektor: PhDr. Helena Hanuljaková

Komisia: Celoštátna odborná komisia Olympiády v nemeckom jazyku

Vydal: Národný inštitút vzdelávania a mládeže, Bratislava, 2025