

**Proves d'Accés per a Majors de 25 i 45 anys**  
**Pruebas de Acceso para mayores de 25 y 45 años**

Convocatòria:  
Convocatoria:  
**2023**



**Assignatura: ALEMANY**  
**Asignatura: ALEMÁN**



## **LESETEXT**

### **Japanische Forscher erzeugen Edel-Rindfleisch im Labor**

Das Nahrungsmittel Fleisch kämpft mit einem Imageproblem: Der Konsum gilt zunehmend als umweltschädlich.

Mit Hilfe von Stammzellen und einem 3D-Drucker haben japanische Wissenschaftler edles Wagyu-Rindfleisch im Labor erzeugt. Das Fleisch besteht wie ein natürliches Steak aus Muskel- und Fettgewebe sowie Blutgefäßen, berichten sie im Fachmagazin „Nature Communications“. Das Laborfleisch könnte dabei helfen, den Fleischverzehr umweltfreundlicher und nachhaltiger zu gestalten.

Wissenschaftler arbeiten seit einiger Zeit an der technologischen Herstellung von Fleisch. Ein wesentlicher Grund für diese Bemühungen sind die schädlichen Auswirkungen der konventionellen Tierzucht auf die Umwelt, etwa der große Flächenverbrauch, der Ausstoß von Treibhausgasen oder der hohe Wasserbedarf.

In den vergangenen Jahren haben Wissenschaftler bereits Rindfleisch-Zellen zu Fleischstücken oder Burger heranwachsen lassen und Hähnchenfleisch am Stück erzeugt. Ein echter Durchbruch lässt aber bisher auf sich warten; die Produktionskosten sind immens und die Herstellung in größerem Maßstab ist eine Herausforderung.

Eine der teuersten Rindfleisch-Sorten der Welt, das Kobe-Rindfleisch, stammt von einer Wagyu-Rinderrasse aus der Region um die japanische Stadt Kobe. Das Fleisch der Tiere zeichnet sich durch eine besondere Textur aus, es ist von Fett fein durchzogen und sieht daher marmoriert aus. Die besondere Fettverteilung bezeichnen Kenner als „Sashi“. Diese Struktur ahmten die Wissenschaftler nun mit einem speziellen Verfahren im 3D-Drucker nach.

Quelle: <https://www.welt.de/wissenschaft/article233380253/Kunstfleisch-aus-dem-3-D-Drucker-Forscher-zuechten-im-Labor-Wagyu-Steaks.html> (adaptiert)

## **Teil A. Leseverständnis (6 Punkte)**

### **I. Beantworten Sie eine der folgenden Fragen mit eigenen Worten. (2 Punkte)**

- a) Warum gilt der Fleischkonsum als umweltschädlich?
- b) Ist Kunstfleisch eine gute Lösung für die Probleme, die durch Kunstfleisch verursacht werden?

### **Wählen Sie eine der beiden Übungen aus, II oder III. (2 Punkte)**

#### **II. Sind folgende Behauptungen richtig oder falsch?**

- a) Das Kobe-Rindfleisch ist eine der teuersten Rindfleischsorten.
- b) Die Produktionskosten des Laborfleisches sind noch sehr hoch.
- c) Das Fleisch einiger Tiere hat zu viel Fett und lässt sich nicht leicht imitieren.
- d) Im 3D-Drucker wird die Sashi-Struktur mit einem speziellen Verfahren imitiert.

#### **III. Welche Worte im Text haben die Bedeutung...?**

- e) imitieren
- f) Fleischkonsum

### **IV. Was steht im Text (a, b, oder c)? Lösen Sie zwei der folgenden vier Aufgaben. (2 Punkte)**

- 1) Ein hoher Fleischkonsum
  - a) schadet der Umwelt.
  - b) ist gut für die Gesundheit.
  - c) ist sehr teuer.
- 2) Das Nahrungsmittel Fleisch kämpft mit einem Imageproblem:
  - a) Die Kosten sind zu hoch.
  - b) Es hat schädliche Auswirkungen auf die Umwelt.
  - c) Die Produktion in größeren Mengen ist kein Problem mehr.
- 3) Bei der Fleischherstellung
  - a) wird kaum Energie verwendet.
  - b) ahmen die Forscher die besondere Fettverteilung nach.
  - c) ist der Wasserbedarf sehr hoch.
- 4) Eine der teuersten Rindfleisch-Sorten der Welt
  - a) stammt aus der Region um die japanische Stadt Kobe.
  - b) ist als besonderes Rindfleisch bekannt.
  - c) ist das „Sashi“.

## **Teil B Textproduktion (4Punkte)**

### **Schreiben Sie (ca. 80 Wörter) über das folgende Thema:**

Was halten Sie von der Herstellung von Kunstfleisch? Würden Sie künstlich hergestelltes Fleisch probieren? Begründen Sie Ihre Antwort.