

**ЗАВДАННЯ
III ЕТАПУ ОЛІМПІАДИ З НІМЕЦЬКОЇ МОВИ
2023-2024 НАВЧАЛЬНИЙ РІК
АУДІЮВАННЯ
11 КЛАС**

Fleisch aus dem Labor

Aufgabe 1. Richtig oder falsch?

1. Die Produktionskosten des ersten Labor-Burgers betrugen 230.000 US-Dollar, aber sie sind seitdem gesunken.
2. Singapur war das erste Land, das im Labor gezüchtetes Fleisch herstellte.
3. Stammzellenfleisch ist chemisch identisch mit echtem Fleisch.
4. Aus einer einzelnen Gewebeprobe könnten theoretisch nur wenige Gramm Fleisch produziert werden.
5. Die Umsetzung von Laborfleisch in großem Maßstab ist nicht notwendig, damit es in der Praxis überzeugt.
6. In Singapur schmeckt das Hähnchenfleisch aus dem Labor nicht besonders gut.
7. Es ist nicht einfach, das richtige Verhältnis von Muskel- und Fettgewebe für ein saftiges Steak im Labor zu erreichen.
8. Die Zellzüchtung stellt eine kostengünstige und energiesparende Alternative zur Massentierhaltung dar.
9. Die Produktionsbedingungen für Zellzüchtung sind zu kostspielig und energieintensiv, was sie untauglich für die Massenproduktion macht.
10. Laut dem Text, das Laborfleisch ist bereits in großem Maßstab verfügbar und hat die Produktionskosten deutlich gesenkt.

Aufgabe 2. Wählen Sie bei jeder Aufgabe die richtige Lösung a), b), c) oder d):

1. Wann wurde der erste Labor-Burger von einem niederländischen Forschungsteam präsentiert?

- A) 2010
- B) 2012
- C) 2013
- D) 2015

2. Wie hoch waren die Produktionskosten für den ersten Labor-Burger?

- A) 150.000 US-Dollar
- B) 200.000 US-Dollar
- C) 250.000 US-Dollar
- D) 330.000 US-Dollar

3. Welches Land erlaubte als erstes den Verkauf von im Labor gezüchtetem Fleisch?

- A) Deutschland
- B) Singapur
- C) Niederlande
- D) USA

4. Wozu werden Stammzellen aus dem Muskelgewebe verwendet?

- A) Zur Herstellung von Gemüse
- B) Zur Nachbildung tierischen Gewebes
- C) Zur Verbesserung des Geschmacks von Fleisch
- D) Zur Steigerung der Produktionskosten

5. Ist Stammzellenfleisch chemisch von echtem Fleisch zu unterscheiden?

- A) Ja, es hat eine auffällige Farbe
- B) Nein, es ist nicht zu unterscheiden
- C) Ja, es hat einen bestimmten Geruch
- D) Nein, es schmeckt anders

6. Welche Schwierigkeit besteht bei der Herstellung eines saftigen Steaks im Labor?

- A) Das richtige Verhältnis von Fett und Gemüse
- B) Die Hitze im Labor
- C) Das muskuläre Gewebe
- D) Die Verfügbarkeit von Zutaten

7. Was muss Laborfleisch in der Praxis überzeugen?

- A) Den Geruch
- B) Die Farbe
- C) Den Geschmack
- D) Die Konsistenz

8. Was wird als wichtigstes Kriterium für die Zukunft von Laborfleisch genannt?

- A) Die Produktion in großen Mengen
- B) Die Umweltverträglichkeit
- C) Der Verkaufspreis
- D) Der Geschmack

9. Ist die Zellzüchtung eine potenzielle Alternative zur Massentierhaltung?

- A) Ja, definitiv
- B) Nein, überhaupt nicht
- C) Vielleicht, in einigen Fällen
- D) Es gibt keine Meinung dazu

10. Warum wird die Zellzüchtung als mögliche Alternative zur Massentierhaltung betrachtet?

- A) Aufgrund der niedrigen Kosten
- B) Wegen der Nachhaltigkeit
- C) Aufgrund des reichhaltigen Geschmacks
- D) Es gibt keinen Grund dafür