

---

**GERMAN**

**9717/22**

Paper 2 Reading and Writing

**October/November 2017**

INSERT

**1 hour 45 minutes**

---



**READ THESE INSTRUCTIONS FIRST**

This Insert contains the reading passages for use with the Question Paper.

You may annotate the Insert and use the blank spaces for planning.  
This Insert is **not** assessed by the Examiner.

**LESEN SIE ZUERST DIESE ANWEISUNGEN**

Diese Textblätter enthalten die zum Fragebogen gehörenden Lesetexte.

Es ist erlaubt, auf diesen Textblättern Notizen zu machen oder sie für Entwürfe zu nutzen.  
Die Textblätter werden **nicht** bewertet.

---

This document consists of **3** printed pages and **1** blank page.

## Erster Teil

Lesen Sie **Text 1** und beantworten Sie die **Fragen 1, 2 und 3** auf dem Fragebogen.

## Text 1

### Die absurden Wege unserer Lebensmittel

Viele Lebensmittel, die auf unserem Tisch landen, haben eine verrückt weite Strecke hinter sich. So werden z.B. in China Erdbeeren tiefgefroren auf ein Containerschiff geladen, reisen einen Monat über die Weltmeere, bis sie im Hamburger Hafen ankommen, von wo aus sie auf Lastwagen nach Ostdeutschland transportiert und dort verarbeitet werden.

Oft glauben Verbraucher jedoch, heimische Produkte zu kaufen und wissen nicht, dass diese manchmal irrwitzige Wege hinter sich haben – und zwar, so verrückt das klingt, aus Kostengründen. Es ist am preisgünstigsten, in der Nordsee gefangene Krabben mit dem Lastwagen durch Europa zu transportieren, die Tiere auf ein Schiff zu verladen und nach Marokko zu verschiffen, wo sie von Hand verarbeitet werden. Anschließend werden die Krabben den ganzen Weg wieder zurück gefahren, damit Norddeutsche sie im Supermarkt vor Ort erstehen können.

5

10

Trotz hoher Ölpreise rentieren sich absurderweise solche Wege noch. „Ich kann diese Krabben billiger an die Verbraucher in Deutschland verkaufen, da die Arbeitskräfte in den verarbeitenden Ländern viel billiger sind“, sagt Guido Luftig von der Interessengemeinschaft deutscher Krabbenhändler. „Häufig tragen auch staatliche Subventionen dazu bei, dass sich dieses Geschäft lohnt.“

15

Überall in Deutschland – und in vielen anderen europäischen Ländern – gibt es eine Delikatesse zu kaufen: Schwarzwälder Schinken. Doch so viel Schweine kann es im gesamten Schwarzwald nicht geben, wie es Schwarzwälder Schinken gibt. Das ist auch der Trick der großen Hersteller. Die Tiere, die zu Schwarzwälder Schinken verarbeitet werden, müssen nicht aus dem Schwarzwald stammen. Es reicht, wenn das Fleisch dort geräuchert wurde – schon darf das Produkt das Etikett „Schwarzwälder Schinken“ tragen.

20

Viele deutsche Verbraucher achten heutzutage zunehmend darauf, woher ihre Lebensmittel stammen. „Ich zahle gern ein bisschen mehr, wenn ich weiß, dass die Produkte unter besseren ökologischen Bedingungen entstanden sind“, erklärt Nicola Weber, die die Aktionsgruppe *Ich kaufe regional – na klar!* gegründet hat. EU-weit isst niemand mehr Bio- und Ökoprodukte als die Deutschen.

25

Für Obst, Gemüse oder Milch aus ihrer nahen Umgebung sind die Bundesbürger bereit, deutlich tiefer in die Tasche zu greifen. Bei einer Umfrage gaben 27 Prozent an, dass sie bis zu zehn Prozent mehr für regionale Erzeugnisse ausgeben würden. Fast jeder Dritte kann sich sogar einen Aufschlag von bis zu 20 Prozent vorstellen.

30

Organisationen für Lebensmittelsicherheit fordern von Herstellern einen Herkunftsnachweis für alle Nahrungsmittel. So wäre zu erkennen, ob die Erdbeeren aus China kommen oder das Fleisch im Schwarzwälder Schinken aus Dänemark. Doch ob die Nordseekrabben zwischendurch nach Afrika gereist sind, das wissen die Verbraucher dann noch immer nicht.

35

## Zweiter Teil

Lesen Sie jetzt **Text 2** und beantworten Sie die **Fragen 4** und **5** auf dem Fragebogen.

## Text 2

### Saisonal essen, regional einkaufen

Drei Viertel der Deutschen geben regionalen Produkten den Vorzug vor anderen Lebensmitteln. Das hat eine kürzlich veröffentlichte Studie ergeben. Danach erwarten die Konsumenten von „Regio-Waren“ vor allem eine bessere Qualität sowie genauere Informationen über deren Herkunft.

Mit verstärkter Nachfrage nach saisonalen und regionalen Erzeugnissen können Verbraucher unnötige Lebensmitteltransporte vermeiden – global gesehen, aber auch innerhalb Deutschlands. „Ich bin davon überzeugt, dass der Kauf saisonaler Lebensmittel aus der Region die heimische Landwirtschaft stärkt und so die regionale Wirtschaftskraft fördert“, erklärt Jörg Albers, ein Bio-Bauer aus dem Münsterland.

„Wenn Sie beim Einkauf saisonale Produkte aus dem Freiland bevorzugen, helfen Sie mit, Schadstoffemissionen zu vermeiden und fossile Energie einzusparen“, fügt Albers hinzu. Gemüse und Obst aus beheizten Treibhäusern und Folientunneln setzen bis zu 30mal mehr Treibhausgase pro Kilogramm frei als im Freiland angebaute. Statt „alles zu jeder Zeit“ setzen verantwortungsbewusste Verbraucher auf „saisonal und regional“.

2010 wurden doppelt so viele Transporte für Lebensmittel verzeichnet wie noch 1990. Der LKW wird dabei inzwischen am häufigsten genutzt. Pro transportierter Tonne und Kilometer setzen die verschiedenen Transportmittel diese CO<sub>2</sub>-Emissionen frei: Hochseeschiff 9 Gramm, Binnenschiff 34 Gramm, Bahn 40 Gramm, LKW 135 Gramm, Flugzeug 2041 Gramm.

„Aber wenn der Verbraucher frische Ananas aus Costa Rica haben will, soll er sie schließlich auch bekommen“, rechtfertigt sich Klaus Junckermann, Leiter der Import-Abteilung eines bekannten deutschen Supermarktes. „Ich importiere leicht verderbliche Lebensmittel mit dem Flugzeug, obwohl es natürlich sehr kostenintensiv und außerdem sehr umweltschädlich ist.“

Kurze Wege bedeuten überschaubare Strukturen. Sie schaffen Transparenz und Vertrauen für alle Beteiligten. Unerlaubten Praktiken und Lebensmittelskandalen kann so vorgebeugt werden. Regional und saisonal erzeugte Lebensmittel unterliegen den jahreszeitlichen Schwankungen, die Eintönigkeit vermeiden helfen und dafür Vorfreude aufkommen lassen: Vorfreude auf die Spargelsaison oder die Apfelernte.

Jeder weiß, wie intensiv aromatisch reife, frisch geerntete Tomaten schmecken. Tomaten, die unreif gepflückt und lange transportiert werden, erreichen dieses Aroma nicht. Saisonale, regionale Früchte und Gemüse können auf dem Feld ausreifen. Bio-Bauer Albers unterstreicht die Vorzüge seiner Tomaten: „Ich finde natürlich, dass meine Tomaten besser schmecken. Auch sind sie reicher an lebensnotwendigen und gesundheitsfördernden Substanzen.“

5

10

15

20

25

30

35

**BLANK PAGE**

---

Permission to reproduce items where third-party owned material protected by copyright is included has been sought and cleared where possible. Every reasonable effort has been made by the publisher (UCLES) to trace copyright holders, but if any items requiring clearance have unwittingly been included, the publisher will be pleased to make amends at the earliest possible opportunity.

To avoid the issue of disclosure of answer-related information to candidates, all copyright acknowledgements are reproduced online in the Cambridge International Examinations Copyright Acknowledgements Booklet. This is produced for each series of examinations and is freely available to download at [www.cie.org.uk](http://www.cie.org.uk) after the live examination series.

Cambridge International Examinations is part of the Cambridge Assessment Group. Cambridge Assessment is the brand name of University of Cambridge Local Examinations Syndicate (UCLES), which is itself a department of the University of Cambridge.