

# Probeunterricht 2018 an Wirtschaftsschulen in Bayern

## Deutsch – 7. Jahrgangsstufe

– Haupttermin –

Name: .....

Vorname: .....

	Aufsatz	Arbeit am Text	
		Textverständnis	Sprachbetrachtung
Datum	.....	.....	.....
Erstkorrektur:	Punkte: _____ Note: _____	Punkte: _____ Note: _____	Punkte: _____ Note: _____
Zweitkorrektur:	Punkte: _____ Note: _____	Punkte: _____ Note: _____	Punkte: _____ Note: _____
<b>G E S A M T - N O T E</b> (Prüfungsteile)			
<b>G E S A M T - N O T E</b>			
Unterschrift 1. Korrektor			
Unterschrift 2. Korrektor			

# **Probeunterricht 2018 an Wirtschaftsschulen in Bayern**

## **Deutsch – 7. Jahrgangsstufe – Haupttermin**

### **– Aufsatz –**

**Arbeitszeit: 45 Minuten**

**Wähle eines der beiden folgenden Themen.**

#### **Thema 1: Erlebniserzählung**

Verfasse zu folgender Situation eine Erlebniserzählung in der Ich-Form. Finde dazu eine passende Überschrift.

Du bist mit deiner Klasse in einem Abenteuercamp, in dem ihr auch übernachtet. Mitten in der Nacht wirst du von deinem Freund/deiner Freundin geweckt, denn er/sie hat direkt vor dem Zelteingang ein lautes Rascheln gehört.

#### **Thema 2: Brief**

Schreibe im Auftrag deiner Klassenkameraden einen Brief an die Schulleitung, in dem du darlegst, dass ihr im Sommer eine Sportwoche an einem See verbringen möchtet.

Lege mindestens zwei Gründe in deinem Schreiben dar.

# Probeunterricht 2018 an Wirtschaftsschulen in Bayern

## Deutsch – 7. Jahrgangsstufe – Haupttermin

### – Textvorlage –

#### Die Geschichte vom Brot

Der Knackpunkt ist – die Kruste. Da darf es beim Hineinbeißen gern so richtig krachen. Keine Frage, im Ausland vermissen wir Deutsche oft „unser“ knuspriges Brot. Dabei stammt die Kunst des Brotbackens aus dem alten Ägypten. **(Absatz 1)**

Aber die Geschichte des Brotes beginnt schon früher: Tausende Jahre zuvor in der Jungsteinzeit, als unsere Vorfahren anfangen, Getreide anzubauen. Damals nämlich, vor rund 11 000 Jahren, beginnt auch die Geschichte des Brotes. Die Ackerbauern pflanzten zunächst Einkorn und Emmer an, sozusagen die Vorfahren unseres Weizens, deren Körner sie roh verspeisten. **(Absatz 2)**

Bis sie irgendwann auf die Idee kamen, die Körner zu zerstoßen und einzuweichen, also einen Brei anzurühren. Und dann kippten sie die Körnerpampe eines Tages offenbar auf einen heißen Stein. Und siehe da: Der Brei trocknete zu einem Fladen! Nicht dick, aber fest und haltbar und damit auch als Snack für unterwegs zu gebrauchen. **(Absatz 3)**

„Richtiges“ Brot jedoch bekamen wohl erst die alten Ägypter gebacken – von deren Erfindergeist man sich ohnehin eine Scheibe abschneiden kann. Denn in dieser Hochkultur bauten die Menschen erste Bäckereien, entwickelten Öfen und buken in erhitzten Tontöpfen. Rund 6000 Jahre ist das her! Vor allem aber entdeckten die Ägypter, wie Brot fluffig wird – indem man den Teig stehen und somit gehen lässt. **(Absatz 4)**

Winzige Hefepilze und Milchsäurebakterien, die ganz natürlich in der Luft vorkommen, sorgen für die sogenannte Gärung: Sie vermehren sich im Teig, setzen dabei Kohlendioxid frei und lockern den Teig auf diese Weise. Er legt an Volumen zu. Dieser chemische Prozess ist auch Namensgeber für unser Wort „Brot“. Der Begriff stammt vom althochdeutschen „prôt“ ab, was so viel heißt wie „Gegorenes“. Und aus solchem Gegorenem kneteten die alten Ägypter schon mehr als 30 Brotsorten – was den Menschen am Nil damals den Spitznamen „Brotesser“ einbrachte. **(Absatz 5)**

Dieser würde heutzutage ziemlich gut zu uns Deutschen passen: „Es gibt hierzulande über 300 Brotsorten“, sagt Kai Budde vom Technoseum<sup>1</sup> in Mannheim,

---

<sup>1</sup> Technoseum: Landesmuseum für Technik und Arbeit

wo gerade die Ausstellung „Unser täglich Brot ...“ zu sehen ist. Nicht eingerechnet: 1200 Kleingebäcke wie Brötchen und Brezeln. Vermutlich backen Bäcker noch viel mehr unterschiedliche Sorten. Das überprüft das Deutsche Bäckerhandwerk derzeit mit einem Brotregister im Internet. Sämtliche regionalen Spezialitäten werden erfasst. Fachleute vergleichen die Rezepte und entscheiden, bei welchen Broten es sich tatsächlich um eine eigene Sorte handelt und bei welchen nicht. Ganz egal, welche Zahl am Ende dabei herauskommt, sicher ist schon jetzt: In keinem anderen Land der Erde gibt es eine solche Vielfalt wie in Deutschland! **(Absatz 6)**

Um zu verstehen, woher die vielen Brotsorten in Deutschland kommen, reisen wir einmal mehr in die Vergangenheit, diesmal zu den alten Römern. Über die Israeliten nämlich, die sich die Kunst des Brotbackens von den alten Ägyptern abgeschaut hatten, gelangte das Handwerk nach Griechenland und von dort ins Römische Reich. „Die Römer hatten schon richtige Großbäckereien“, sagt Kai Budde. Sie entwickelten auch steinerne Drehmühlen, die das Zermahlen des Korns vereinfachten. Allerdings mussten sie feststellen, dass der Weizen, den sie anzubauen versuchten, im nassen Norden nicht so recht wuchs und reifte. Ein neues Getreide musste her! Da versuchten sie es mit einer Wildpflanze, die bis dahin als Unkraut verkannt war: Roggen. Sein Mehl färbte das Brot dunkler, doch er überstand auch das feuchte, kalte Klima jenseits der Alpen. **(Absatz 7)**

Die Menschen buken nun also mit Weizenmehl, mit Roggenmehl oder mit einem Mix aus beidem. So erfanden sie viele neue Rezepte und Sorten, und Brot wurde Grundnahrungsmittel für alle. Morgens, mittags, abends, zur Suppe, zum Gemüse, zum Fleisch oder allein – stets wurde Brot gereicht. Und es schmeckte eben von Ort zu Ort anders. **(Absatz 8)**

Denn es gibt einen weiteren Grund für die Vielfalt der Arten von Brot: Deutschland glich im späten Mittelalter einem Flickenteppich aus zig<sup>2</sup> unabhängigen Städten und Herzogtümern. Innerhalb der Grenzen entwickelten sich eigene Sitten und Gebräuche – und ebensolche Brotrezepte. Genau dieser Reichtum hat sich bis heute gehalten. **(Absatz 9)**

Quelle: Barbara, Lich, *Die Geschichte vom Brot*. Aus:

<https://www.geo.de/geolino/mensch/3954-rtkl-brot-die-geschichte-vom-brot>,  
Stand: 19.02.2018 (für Prüfungszwecke bearbeitet).

---

<sup>2</sup> zig: unzählig

**Probeunterricht 2018 an Wirtschaftsschulen in Bayern**

**Deutsch – 7. Jahrgangsstufe – Haupttermin**

**– Arbeit am Text –**

**Name:** .....

**Vorname:** .....

**Einlesezeit: 10 Minuten**

**Arbeitszeit: 30 Minuten**

**Lies den Text aufmerksam durch.**

**Antworte immer in ganzen Sätzen (ausgenommen Aufgabe 1).**

**Schreibe immer so weit wie möglich in eigenen Worten.**

**zu erreichende Punkte  
Inhalt/Sprache**

**1. Ordne die folgenden Überschriften den passenden Absätzen zu.      \_\_\_/4**

a) Die Römer und das Brot

---

b) Vom Brei zum Brot

---

c) Die Kruste macht's!

---

d) Sammlung aller deutschen Brotsorten

---

2. Welche Getreidesorten wurden zuerst zum Verzehr angebaut? \_\_\_ 2/ \_\_\_ 1

---

---

3. Welche Vorteile hat der Brotfladen gegenüber dem Getreidebrei? \_\_\_ 3/ \_\_\_ 2

---

---

---

4. Wer stellte als erstes Brot her, wie wir es kennen? \_\_\_ 1/ \_\_\_ 1

---

---

5. Wie bewirken Hefepilze und Milchsäurebakterien die Gärung im Teig? \_\_\_ 3/ \_\_\_ 2

---

---

---

6. Warum könnte man heute den Deutschen den Spitznamen „Brotesser“ geben? \_\_\_ 2/ \_\_\_ 2

---

---

---

7. Welche klimatischen Gegebenheiten erschweren den Weizenanbau im Norden? \_\_\_2/\_\_\_1

---

---

8. Warum gibt es in Deutschland so viele Brotsorten? Nenne zwei Gründe. \_\_\_2/\_\_\_2

---

---

---

9. Überprüfe die folgenden Aussagen anhand des Textes und kreuze die treffenden Antworten an. \_\_\_/5

a) Deutsche vermissen im Ausland oft ihr knuspriges Brot.

trifft zu       trifft nicht zu       im Text nicht enthalten

b) Getreidekörner wurden anfangs roh gegessen.

trifft zu       trifft nicht zu       im Text nicht enthalten

c) Bereits in der Steinzeit wurde Brot im Ofen gebacken.

trifft zu       trifft nicht zu       im Text nicht enthalten

d) Die Ägypter würzten den Brotteig mit Kräutern.

trifft zu       trifft nicht zu       im Text nicht enthalten

e) Roggen galt zuerst als Unkraut.

trifft zu       trifft nicht zu       im Text nicht enthalten

**Probeunterricht 2018 an Wirtschaftsschulen in Bayern**

**Deutsch – 7. Jahrgangsstufe – Haupttermin**

**– Sprachbetrachtung –**

**Name:** .....

**Vorname:** .....

**Einlesezeit: 5 Minuten**

**Arbeitszeit: 30 Minuten**

**zu erreichende Punktzahl**

**1. Bestimme die Wortarten der unterstrichenen Wörter möglichst genau. \_\_\_/5**

Schon die alten Ägypter buken Brot in Öfen.

die \_\_\_\_\_

alten \_\_\_\_\_

Ägypter \_\_\_\_\_

buken \_\_\_\_\_

in \_\_\_\_\_



**2. Benenne die unterstrichenen Satzglieder möglichst genau. \_\_\_\_\_/5**

In Mannheim kann man in einem Museum gerade eine Ausstellung über Brot besuchen.

in Mannheim

---

---

besuchen

---

man

---

gerade

---

---

eine Ausstellung

---

**3. Wandle folgende Sätze in die angegebene Zeitstufe um.**

**Bilde ganze Sätze. \_\_\_\_\_/5**

- a) Die alten Ägypter kannten mehr als 30 Brotsorten **Präsens/Gegenwart**

---

- b) Die Römer erfanden die Großbäckerei. **Perfekt/2. Vergangenheit**

---

---

- c) Man hat den Brei irgendwann auf einen heißen Stein gekippt.

**Plusquamperfekt/3. Vergangenheit**

---

---

d) Die Deutschen essen immer gerne Brot.

**Futur 1/1. Zukunft**

---

---

e) Es werden sämtliche regionalen Brotsorten Deutschlands erfasst.

**Präteritum/1. Vergangenheit**

---

---

**4. Um welche Zeitstufe des Verbs (Zeitworts) handelt es sich bei den folgenden Sätzen? \_\_\_\_\_/5**

a) Getreide wurde erstmals in der Jungsteinzeit angebaut.

---

b) Man wird noch weitere Brotsorten erfinden.

---

c) Der Roggen hatte das Brotmehl dunkler gefärbt.

---

d) Deutsche mögen die Brotkruste knusprig.

---

e) Der ursprüngliche Begriff für Brot hat „Gegorenes“ bedeutet.

---

5. Verbinde die Hauptsätze zu einem sinnvollen Satzgefüge (Hauptsatz mit Nebensatz), indem du eine passende Konjunktion verwendest. Verwende jede Konjunktion nur einmal. Beachte, dass du dabei die Konjunktionen „und“ sowie „oder“ nicht verwenden darfst. \_\_\_\_\_/5

**Beispiel:**

Roggenmehl wird benutzt. Das Brot wird dunkler.

*Wenn Roggenmehl benutzt wird, wird das Brot dunkler.*

a) Die Menschen der Jungsteinzeit zerrieben die Körner. Sie wollten Brei herstellen.

---

---

b) Schon in der Jungsteinzeit stellte man Brot her. Erst die die alten Ägypter erfanden den Ofen.

---

---

c) Der Brei wurde auf einen heißen Stein geschüttet. Er wurde zum festen Fladen.

---

---

d) Die Bäcker wollen die Anzahl der Brotsorten feststellen. Sie sammeln die Rezepte.

---

---

e) Es gibt viele Rezepte. Brot schmeckt überall anders.

---

---

**6. Nenne das Gegenteil. Die Verneinung mit „nicht“, „kein(e)“ oder „un-“  
(z. B. glücklich – unglücklich) ist nicht erlaubt. \_\_\_\_\_/5**

- a) natürlich \_\_\_\_\_
- b) roh \_\_\_\_\_
- c) verderblich \_\_\_\_\_
- d) vermehren \_\_\_\_\_
- e) Frage \_\_\_\_\_

**7. Bilde Substantive (Hauptwörter) aus den folgenden Verben (Zeitwörtern).  
Eine einfache Substantivierung (z. B. gehen – das Gehen) ist nicht erlaubt. \_\_\_\_\_/5**

- a) backen \_\_\_\_\_
- b) färben \_\_\_\_\_
- c) wachsen \_\_\_\_\_
- d) gehen \_\_\_\_\_
- e) schmecken \_\_\_\_\_

8. Finde das passende Synonym (Wort mit ähnlicher Bedeutung) und trage es neben dem dazu gehörenden Wort ein. \_\_\_\_\_/5

- a) oft \_\_\_\_\_
- b) unterschiedlich \_\_\_\_\_
- c) viel \_\_\_\_\_
- d) Snack \_\_\_\_\_
- e) verstehen \_\_\_\_\_

9. Kreise die richtige Lösung ein: „das“ oder „dass“. Für jede richtige Lösung gibt es einen halben Punkt. \_\_\_\_\_/5

Es ist klar, das / dass Brot eine große Rolle in der Geschichte der Menschen spielt, denn das / dass Brot war in Europa bald ein Grundnahrungsmittel, von dem viele Menschen abhängig waren. Verdarb das / dass Getreide in nassen Jahren oder fraßen Schädlinge zu viel davon, bedeutete das / dass Hunger und viele Menschen starben. Aber auch eine eingebrachte Ernte war noch keine Überlebensgarantie, denn das / dass Mehl selber konnte gefährlich sein. Im Mittelalter gab es eine Krankheit namens Antoniusfeuer: Es kam vor, das / dass ein Pilz im Getreide wuchs. Aßen die Menschen dann von diesem Mehl, vergifteten sie sich. Und auch die letzten großen Hungerkatastrophen in Europa sind noch gar nicht so lange her. Im Jahr 1848 kam es zu einer großen Hungersnot in Irland und das / dass führte dazu, das / dass viele Iren verhungerten und viele andere nach Amerika auswanderten, um ihr Überleben zu sichern. Das / Dass ist der Grund, warum heute in Amerika der irische Nationalheilige St. Patrick mit einem besonderen Festtag gefeiert wird. Und das / dass Brot immer reichlich und in zahlreichen Sorten vorhanden ist, war für die meisten Menschen über Jahrhunderte keineswegs selbstverständlich.

**10. Ergänze die grammatisch richtigen Endungen. Jede richtig ausgefüllte Lücke wird mit einem halben Punkt bewertet.**

\_\_\_/5

Für uns in Europa ist heute Brot immer noch ein wichtig\_\_\_\_\_ Grundnahrungsmittel. Das war aber nicht immer so. Im Mittelalter verspeist\_\_\_\_\_ vor allem arm\_\_\_\_\_ Leute viel mehr Brei als Brot, denn Brot musste erst einmal geback\_\_\_\_\_ werden und das verbrauchte mehr teures Holz als das Kochen von Brei. Die meisten Menschen hatten außerdem vor allem Roggenbrot zu essen, denn der Roggen war billig\_\_\_\_\_ als das aus Weizen hergestellte Weißbrot und hielt sich außerdem länger. Weißbrot konnten sich vor allem reich\_\_\_\_\_ Leute leisten, ansonsten war es Festtagsspeise. In Gebiet\_\_\_\_\_, wo auch der Roggen schlechter wuchs, weil es zu nass war, wie zum Beispiel in Irland, wurden Kartoffeln zum Brotersatz. Dass wir heute auch Kartoffelbrot backen, hätten sich die Leute früh\_\_\_\_\_ nicht einmal träumen lassen! Und es gibt auch andere Brotgetreide außer Weizen und Roggen. In manchen Länd\_\_\_\_\_ wird Brot aus Mais gebacken. Und in Asien verzehrt\_\_\_\_\_ man viel mehr Reis als Brot.