

UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI PISA



Dipartimento di Filologia, Letteratura e Linguistica

Corsi PAS – Lingua Tedesca - Prof. Marina Foschi

ORARIO DELLE LEZIONI

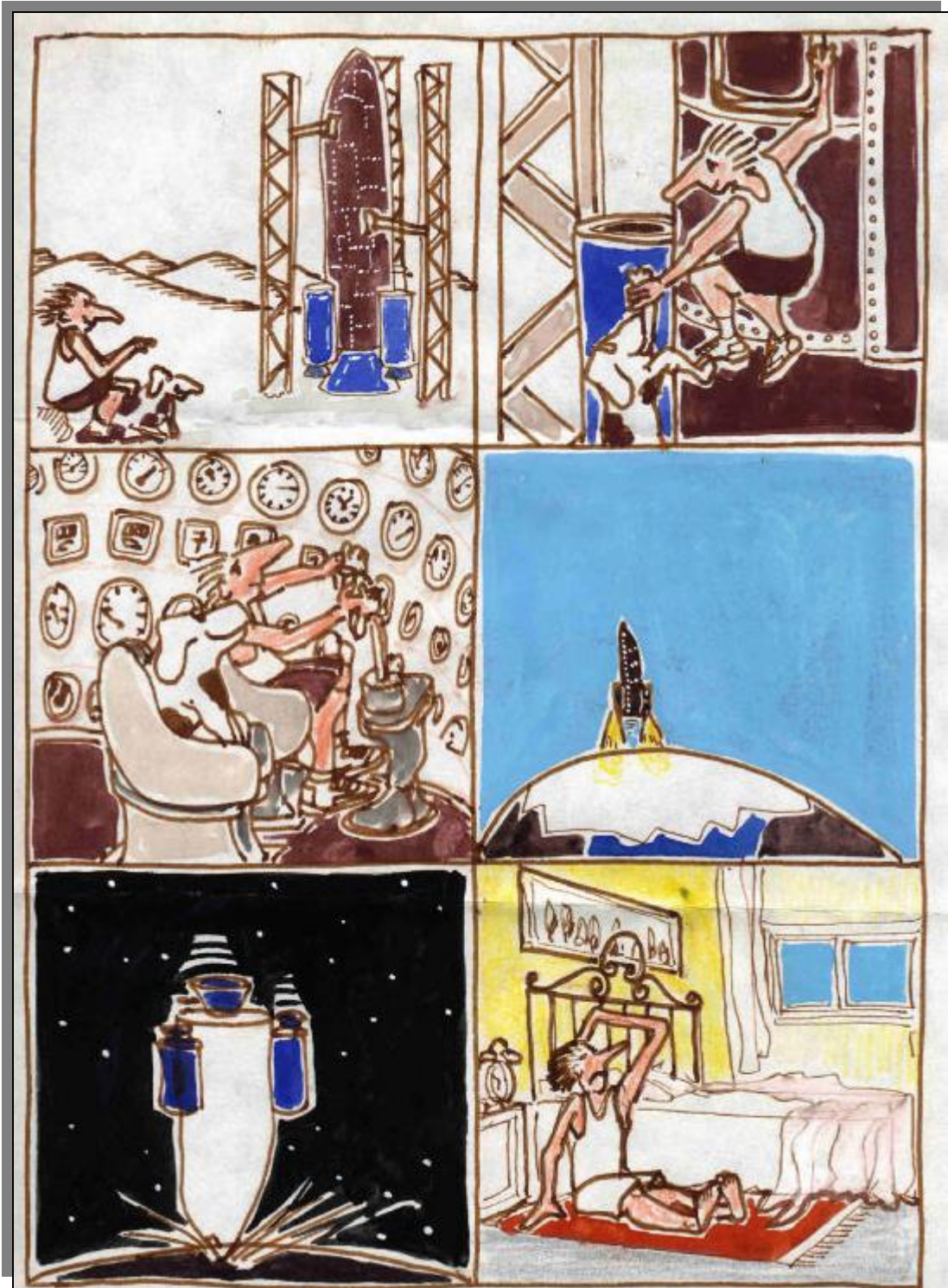
- *Merc.* 07.05.2014 14,30-18,45
- *Giov.* 08.05.2014 14,30-18,45
- *Merc.* 14.05.2014 14,30-17,00

Riferimento bibliografico per l'orientamento teorico ai contenuti delle lezioni:

- H. Blühdorn / M. Foschi Albert, *Leseverstehen für Deutsch als Fremdsprache*, Pisa Univ. Press 2012. [Versione italiana: *Leggere e comprendere il tedesco. Manuale per studenti e docenti in formazione*, Pisa Univ. Press 2014]

Testi da stampare per le esercitazioni in aula (Text 1-9)

Text 1 – Der Traum



[Quelle: deutsch-digital.de]

Text 2

PANEVĖŽIO RAJONO MUZIKOS MOKYKLA

2013 BIRŽELIO 16 D. 12.00 VAL.

KUPIŠKIO
KRISTAUS KARALIAUS ŽENGIMO Į DANGŲ
BAŽNYČIOJE

ŠALIES FESTIVALIO
„SKAMBĖK, JAUNYSTE”

VAIKŲ IR JAUNIMO SIMFONINIO ORKESTRO

Meno vadovas ir dirigentas Kęstutis Plančiūnas

KONCERTAS

Sacra Musica

SOLISTAI

LAIMA ČESLAUSKAITĖ (Sopranas)

VITALIJUS TURULIS (Trimitas)

DEIVIDAS URBONAS (Trombonas)



PANEVĖŽIO
RAJONO
SAVIVALDYBĖ



KULTŪROS
RĖMIMO
FONDAS

Text 3 – Bauernfrühstück



Zutaten

750 g	Kartoffeln
80 g	Speck
3	Eier
3 EL	Milch
1	Prise Salz
125 g	Schinken, gewürfelt
2	Tomaten
½ Bund	Schnittlauch

Zubereitung

Arbeitszeit: ca. 40 Min. / **Schwierigkeitsgrad:** normal / **Brennwert p. P.:** 433 kcal

- Kartoffeln waschen, 30 Minuten in der Schale kochen. Mit kaltem Wasser abschrecken.
- Abziehen, kalt werden lassen und in Scheiben schneiden.
- Den Speck klein würfeln und in der Pfanne anbraten.
- Kartoffeln dazugeben, salzen und hellbraun rösten.
- Die Eier mit Milch und Salz verquirlen. Schinkenwürfel dazugeben, Tomaten abziehen, achteln und in die Eiermilch mischen.
- Das Ganze über die Kartoffeln gießen.
- Das Bauernfrühstück ist gar, wenn die Eiermasse gestockt ist.
- Schnittlauch fein schneiden, darüber streuen und sofort servieren.

Guten Appetit!

[Quelle: <http://www.chefkoch.de/rezepte/273591104675996/Bauernfruehstueck.html>]

Text 4 – “Der beste Döner von Berlin!”

Bewertung zu Mustafas Gemüse Kebab

Mehringdamm 32, 10961 Berlin, Deutschland (Kreuzberg)

[Webseite](#)



[Restaurantangaben aktualisieren](#)

64 Fotos von Gästen

Platz Nr. 17 von 5.398 [Restaurants in Berlin](#)

481 Bewertungen

 Zertifikat für Exzellenz 2013

Küche: Fast Food

[Weiter](#)

481 Bewertungen von Reisenden

Von 88 % empfohlen

481 Bewertungen sortiert nach [Datum Bewertung](#)

Dänisch zuerst



IngoH77”Der beste Döner von Berlin!”

Bewertet am 9. August 2010

Für mich gibt es bei Mustafa einfach den absolut besten Döner der Stadt. Ebenso wie eine nahegelegenen Currywurst Bude sollte diese “Döner-Institution” in jedem Reiseführer auftauchen. Bereits wenn man sich in die Schlange (in der Regel nicht unter 20 Personen) anstellt, läuft einem aufgrund des Geruchs das Wasser im Munde zusammen. Kein Null-Acht-Fünzig Döner mit ein wenig Grünzeug, sondern vielmehr schönes frisch geschnibbeltes und gegrilltes Gemüse wie Paprika, Zucchini, Kartoffeln etc. finden den Weg in die Döner-Tasche. Wartezeiten sollten eingeplant werden, aber es geht trotz der langen Schlange immer recht zügig! Fazit: Testen!



NunezDell ”Kebab in Bestform”

Bewertet am 21. Januar 2014

Eines der besten Kebabs in Berlin. Mustafas , angeblich ist ein sehr empfehlenswertes Joint für Kebabs, unser Personal an der Rezeption uns empfohlen. Wir gingen zum Mustafas Gemüse Kebab und mussten warten in der Nähe eine Stunde bevor Sie unser Essen bestellen. Eine unglaubliche Auswahl an Saucen und Brötchen angeboten. Das ist Super frischen Chicken und gerösteten pflanzlichen Kombination ein Killer. Ich bin schließlich in der Ort fast vier Mal, dass wir eine Woche in Berlin. Das Hotelpersonal war vielleicht nicht sehr glücklich, denn wir sind im wahrsten Sinne des Wortes zum Mittag- und Abendessen haben aufgehört hatten im Restaurant und entschieden uns für das Mustafas Gemüse Kebab. Wirklich ein Erlebnis, vor allem mit der sehr moderaten kosten.



TinaLouis ”Worth the wait”

Es gibt eine lange Schlange für einen Grund! Wir haben über 30 Minuten in der Schlange gewartet und dann einen Chicken-Gemüse-Döner (€ 1,45 Euro) und einen vegetarischen Gemüse-Döner (2,50 Euro) gekauft. Guter Geschmack! Mir hat vor allem das Gemüse geschmeckt, da es frittiert war. Salat war auch in dem Pita mit großer Auswahl an Saucen. Muss einfach probiert werden!!

[Quelle: http://www.tripadvisor.de/ShowUserReviews-g187323-d1341041-r192823359-Mustafas_Gemuse_-_Kebab-Berlin.html#REVIEWS]

Text 5 – LiquidShop: Elektronisch rauchen

Für die sichere und effektive Nutzung der elektronischen Zigarette und alle damit verbundenen Produkte bitten wir Sie sich strikt an die Gebrauchsanweisung zu halten.

Benutzung der elektronischen Zigarette

Nach der korrekten Installation der neuen Patrone und Batterie sowie der ersten achtstündigen Aufladung des Akkus, schaltet die elektronische Zigarette in den „stand-by“ Modus. Das Verdampfen wird aktiviert, sobald Sie an der elektrischen Zigarette ziehen. Die Patrone (Depot) muss vor dem ersten Rauchen, oder wenn der Rauch sehr gering ist, ersetzt werden. Dazu einfach das braune Depot im Uhrzeigersinn abziehen und ein Neues aufstecken. Wenn die Lithiumbatterie leer ist, wird dies durch einen blinkenden Indikator am vorderen Ende angezeigt. In diesem Fall die Batterie durch eine aufgeladene Lithiumbatterie ersetzen.



Schrauben Sie die Lithiumbatterie in das mitgelieferte Ladegerät. Das Ladegerät wird mit einer Wechselstromspannung von 100 V - 240 V 50/60Hz betrieben. Das Ladegerät sollte vor der Reinigung oder bei Nichtbenutzung vom Stromnetz getrennt werden, um das Risiko eines Stromschlages zu vermeiden. Das Ladegerät darf weder im Freien noch in einer feuchten Umgebung benutzt werden.

Das Ladegerät darf weder im Freien noch in einer feuchten Umgebung benutzt werden.

Sicherheitsinformationen

Wenn Sie die elektronische Zigarette bei sich tragen, schützen Sie sie vor Schlägen oder Druck, der die Zigarettebeschädigen könnte. Die E-Zigarette sollte waagrecht transportiert oder das gefüllte Depot gegen ein Leeres ausgetauscht werden, um ein Austreten der Flüssigkeit zu verhindern.

Teile der elektronischen Zigarette

Die elektronische E-Zigarette ist ein hoch technisiertes Produkt. Die Zubehörteile, wie Patrone, Batterie und Ladegerät sind nur für dieses Produkt bestimmt. Bitte nur originale Zubehörteile verwenden, um Fehlfunktionen der elektronischen Zigarette oder Schäden zu vermeiden. Nur so bleibt die Garantie erhalten.

Die elektronische Zigarette entwickelt keinen schädlichen Rauch und schadet daher weder Ihren Mitmenschen noch der Umwelt. Ihr direktes Umfeld wird nicht zum „Passiv-rauchen“gezwungen. Die E-Zigarette muss nicht angezündet werden und birgt dadurch keine Brandgefahr. Dieses Produkt kann in der Öffentlichkeit benutzt werden, selbst dort wo offiziell ein Rauchverbot für Zigaretten gilt.

Informieren Sie sich über die gültigen Landesnormen, die das Rauchen während der Fahrtregeln. Konzentrieren Sie sich auf das Autofahren und richten Sie Ihre Aufmerksamkeit auf die Straße. Sorgen Sie dafür, dass ihre elektronische Zigarette während der Fahrt ordnungsgemäß verstaut ist, um diese vor Schäden, die das Produkt durch eine Kollision erleiden könnte, zu bewahren

[Quelle: http://www.liquidshop.eu/images/anleitungen_pdf/Benutzerhandbuch-elektrische-Zigarette-SLIM.pdf]

Text 6 – Maria, ihm schmeckt's nicht! (Deutschland/Italien 2009)

Temperamentvolle Culture-Clash-Komödie über eine liebenswerte Sippe, Hochzeits-Chaos und deutsche Gründlichkeit in Bella Italia.

Genre:	Komödie
Regie:	Neele Leana Vollmar
Cast:	Lino Banfi Mina Tander Christian Ulmen
Laufzeit:	98 min.
FSK:o.A.	(ohne Altersbeschränkung)
Verleih:	Constantin



Italien-Feeling mal ganz anders! Christian Ulmen kämpft als Bräutigam mit Familiensippe, südlichem Temperament und Nächten ohne Liebe auf dem Plastikkrokodil.

So hatte sich Jan den Antrittsbesuch beim zukünftigen Schwiegerpapa nicht vorgestellt. Der Italiener Antonio, der 1965 als Gastarbeiter nach Deutschland kam und mit der Deutschen Ursula verheiratet ist, betrachtet ihn skeptisch und versteht nicht, warum sich seine Tochter ausgerechnet in einen so blassen Teutonen vergucken muss. Aber die Deutsch-Italienerin Sara Marcipane will Jan und keinen anderen. Während des Gegenbesuchs bei Jans Eltern verkündet Antonio, dass die Hochzeit nicht im kleinen Kreis in Düsseldorf, sondern mit der ganzen Familie in seiner Heimatstadt Campobello gefeiert wird. Basta! Und dort steht der Marcipane-Clan schon Kopf. Der Bräutigam wird geküsst und gekost, dass ihm fast die Sinne vergehen. Ständig kriegt der gegen Meeresfrüchte allergische Jan Meeresgetier vorgesetzt. Die Gastfreundschaft schlägt ihm auf den Magen. Damit nicht genug: Nächstens wälzt er sich ohne Sara schlaflos auf dem Plastikkrokodil, muss seinen Weißen Body in der Sonne braten und sich auslachen lassen, weil er nicht schwimmen kann. Und zur Hochzeit fehlt noch eine wichtige Urkunde. Am Abend vor der der Trauung kracht's gewaltig zwischen den Liebenden und am nächsten Morgen macht sich Jan im Pyjama auf die Piste nach Germania. Nur weg von Bella Italia und Großfamilie. Eine Hochzeit und kein Todesfall ist das Resultat dieser rasanten Culture-Clash-Komödie mit tollen Gags. So verschwindet Jans teurer Hochzeitsring auf seltsame Weise, seine Eltern machen sich bei der neuen Verwandtschaft durch Italien-Klischees nicht gerade beliebt und eine Fehde zwischen verfeindeten Sippen darf auch nicht fehlen. Einfach zum Kugeln, wie sich Christian Ulmen und Mina Tander kurz vorm "Ja" zoffen, Italo-Star Lino Banfi als Brautvater listig seine Ziele durchsetzt und der Rest der wilden Mischpoke auf den Putz haut. Neele Leana Vollmars Verfilmung von Jan Weilers autobiografischen Bestseller ist durch die mentalen Gegensätzlichkeiten ein absolutes Vergnügen und an Verrücktheiten nicht zu toppen. Italienischer geht's nicht.

[Quelle: <http://www.kino.de/kinofilm/maria-ihm-schmeckts-nicht/87375>]

Text 7 – Der Wiener Prater



Der Wiener Prater ist das Wahrzeichen Wiens und für viele Wiener nicht nur Rummelplatz, sondern eine grüne Oase mit vielen Freizeitangeboten. Der Prater mit dem Riesenrad ist in der Saison von Mai bis Oktober mit rund drei Millionen Besuchern eine beliebte Touristenattraktion. Das Wahrzeichen des Praters ist ganzjährig geöffnet. Der Vorplatz des Praters wurde im Jahr 2008 neu gestaltet. Rund um das Riesenrad sind moderne Erlebniswelten entstanden. Die Geschichte des Rads wird

im „Panorama“ im Eingangsbereich beleuchtet. Die Geschichte des Wiener Praters ist im Pratermuseum zusammengetragen.

Eine neue Attraktion auf dem Vergnügungsgelände ist das Wachsfigurenkabinett der Madame Tussauds. Hier kann man auch historische Wachfiguren wie der Kaiserin Sissi bewundern. Wer Erholung sucht, findet im Prater viele Restaurants und Cafés zum Relaxen. Der Gründe Prater ist sechs Millionen Quadratmeter groß und ein wahre Naturoase mit der Hauptallee, die rund 4,5 Kilometer lang ist. Hier im größten Naturerholungsgebiet Wiens machen viele Wiener Sport oder erholen sich in der Natur. Die Donauarme abseits der Hauptallee sind besonders romantisch und bei den Wiener Liebspärchen sehr beliebt. Das Unterhaltungsangebot des Vergnügungsparks ist heute aber die Hauptattraktion mit rund 250 Entertainment-Angeboten. Viele Highlights sind für Familien mit Kindern interessant. Informationen zu den vielfältigen Angeboten des Praters gibt es unter anderem auf der Tourismuseite der Stadt Wien.

Geschichte

Urkundlich erwähnt wurde der Prater erstmals Anfang des 15. Jahrhunderts. Das frühere adlige Jagdrevier wurde im 18. Jahrhundert unter Kaiser Joseph II. langsam zum Unterhaltungsareal. Den Durchbruch schaffte der Wiener Prater als Freizeit- und Unterhaltungsstandort zur Weltausstellung 1873. Im Jahr 1895/96 wurde der Themenpark „Venedig in Wien“ mit dem Riesenrad errichtet. Der Vergnügungspark entwickelte sich immer mehr in der Geschichte zu einem Park, in dem Reiche und Arme sich amüsierten, wenn auch früher räumlich getrennt. Mitte des 19. Jahrhunderts fanden zahlreiche Feste des Kaiserhauses hier statt.

Ende des Jahrhunderts kamen Sehenswürdigkeiten wie das große Lustspieltheater im Prater hinzu. Bis in 1920er Jahre waren vor allem auch die Filmvorführungen die Unterhaltungshöhepunkte. Der bekannteste Teil des Parks mit vielen Schaustellern ist der Wurstelprater, der seit Anfang des 20. Jahrhunderts mit gastronomischen Betrieben viel zu bieten hat. Neuere Konzepte zum Marketing des Praters, die sich oft an US-amerikanischen Freizeitparks orientieren, sind in den letzten Jahren eingeflossen, werden aber kritisch gesehen. Im Jahr 2008 wurde der Pratervorplatz mit einer der größten Diskotheken Österreichs, dem Pratorndom, der Öffentlichkeit vorgestellt.

Text 8 – Niederegger

Niederegger

aus Wikipedia, der freien Enzyklopädie

Die **J. G. Niederegger GmbH & Co. KG** ist ein von Johann Georg Niederegger am 1. März 1806 in Lübeck gegründetes und heute weltweit bekanntes Unternehmen und der führende Hersteller von Lübecker Marzipan.

Inhaltsverzeichnis

- Familienunternehmen
- **Chronik**
- Anfänge
- Café Breite Straße
- Marzipanfabrik
- Wiederaufbau und Neubau
- Marzipanmuseum
- **Produkte**
- Auszeichnungen
- Literatur

Chronik

Johann Georg Niederegger wurde 1777 in Ulm geboren. In Langenau absolvierte er eine Konditorlehre. Danach zog er 1803 nach Lübeck und arbeitete in der Konditorei Maret am Markt. Nach dem Tod des Besitzers übertrug dessen Witwe Niederegger das Geschäft (*Mareesche Konditorei*), der somit am 1. März 1806 sein eigenes Unternehmen gründen konnte.

Kurz danach richtete Napoléon die Kontinentalsperre ein (Handelsembargo), so dass Niederegger die Rohstoffe Mandeln aus Sizilien und Zucker ausgingen.

Etwa 1822 bezog er ein eigenes Geschäftshaus an der Ecke Huxstraße/Breite Straße. Dieses Haus bot genügend Platz, um später ein Café und eine Marzipanfabrik zu integrieren. 1832 wurde Niederegger Federführer der Lübecker Konditorenvereinigung. Er starb 1856 und hinterließ seinem Schwiegersohn Karl Georg Barth (2. Generation) ein erfolgreiches Unternehmen. Dieser führte die maschinelle Marzipanproduktion ein, um den Absatz noch weiter zu steigern. Wilhelm Köpff (3. Generation), der das bis heute als solches bestehende Familienunternehmen von 1864 bis 1895 führte, integrierte ein Café sowie eine Lesecke in die Konditorei. Zuvor hatte er das Nebengebäude in der Huxstraße gekauft, um noch mehr Raum zu schaffen.

Produkte

Niederegger vertreibt vorrangig Lübecker Marzipan, aber auch andere Konditoreiprodukte. Das Niedereggermarzipan besteht zu 100% aus Rohmasse. Laut Niederegger werden täglich bis zu 30.000 kg Marzipan hergestellt. Die Produktpalette umfasst 300 Spezialitäten wie Marzipan und Nougat sowie Pralinen, Trüffel, Baumkuchen, Stollen und Gebäck. Außerdem werden Sonderfertigungen nach Wunsch ausgeführt. Das bis heute gültige Markenzeichen in den Lübecker und Hanse-Farben Weiß über Rot, kombiniert mit Gold, mit den Buchstaben *J G N* im stilisierten Holstentor wurde 1927 vom Graphiker und Künstler Alfred Mahlau entworfen. Mahlau gestaltete auch die spezielle Schriftart *Niederegger*, eine Versalschrift aus den Majuskeln der Antiqua, und die Verpackung mit weiteren Lübeck-Symbolen. Die Spezialitäten werden in weltweit mehr als 40 Länder versandt.[4] Es gibt drei Niederegger-Cafés in Lübeck, darunter eines in Travemünde, in denen 21 Torten angeboten werden, darunter die *Niederegger-Nusstorte*.



[Quelle: <http://de.wikipedia.org/wiki/Niederegger>]

Text 9 – Lebenszeit (nach Gebrüder Grimm)

Als Gott die Welt geschaffen hatte und allen Kreaturen ihre Lebenszeit bestimmen wollte, kam der Esel und fragte ‘Herr, wie lange soll ich leben?’ ‘Dreißig Jahre,’ antwortete Gott, ‘ist dir das recht?’ ‘Ach Herr,’ erwiderte der Esel, ‘das ist eine lange Zeit. Bedenke mein mhseliges Dasein: von Morgen bis in die Nacht schwere Lasten tragen, Kornscke in die Mühle schleppen, damit andere das Brot essen, mit nichts als mit Schlägen und Futritten ermuntert und aufgefrischt zu werden! erlass mir einen Teil der langen Zeit.’ Da erbarmte sich Gott und schenkte ihm achtzehn Jahre.

Der Esel ging getröstet weg, und der Hund erschien. ‘Wie lange willst du leben?’ sprach Gott zu ihm, ‘dem Esel sind dreißig Jahre zu viel, du aber wirst damit zufrieden sein.’ ‘Herr,’ antwortete der Hund, ‘ist das dein Wille? bedenke, was ich laufen muss, das halten meine Fue so lange nicht aus; und habe ich erst die Stimme zum Bellen verloren und die Zähne zum Beißen, was bleibt mir übrig, als aus einer Ecke in die andere zu laufen und zu knurren?’ Gott sah, dass er recht hatte, und erließ ihm zwolf Jahre.

Darauf kam der Affe. ‘Du willst wohl gerne dreißig Jahre leben?’ sprach der Herr zu ihm, ‘du brauchst nicht zu arbeiten wie der Esel und der Hund, und bist immer guter Dinge.’ ‘Ach Herr,’ antwortete er, ‘das sieht so aus, ist aber anders. Wenn’s Hirsenbrei regnet, habe ich keinen Löffel. Ich soll immer lustige Streiche machen, Gesichter schneiden, damit die Leute lachen, und wenn sie mir einen Apfel reichen und ich beie hinein, so ist er sauer. Wie oft steckt die Traurigkeit hinter dem Spaß! Dreißig Jahre halte ich das nicht aus.’ Gott war gnädig und schenkte ihm zehn Jahre.

Endlich erschien der Mensch, war freudig, gesund und frisch und bat Gott, ihm seine Zeit zu bestimmen. ‘Dreißig Jahre sollst du leben,’ sprach der Herr, ‘ist dir das genug?’ ‘Welch eine kurze Zeit!’ rief der Mensch, ‘wenn ich mein Haus gebaut habe, und das Feuer auf meinem eigenen Herde brennt: wenn ich Bäume gepflanzt habe, die blhen und Früchte tragen, und ich meines Lebens froh zu werden gedenke, so soll ich sterben! o Herr, verlängere meine Zeit.’ ‘Ich will dir die achtzehn Jahre des Esels zulegen,’ sagte Gott. ‘Das ist nicht genug,’ erwiderte der Mensch. ‘Du sollst auch die zwolf Jahre des Hundes haben.’ ‘Immer noch zu wenig.’ ‘Wohlan,’ sagte Gott, ‘ich will dir noch die zehn Jahre des Affen geben, aber mehr erhltest du nicht.’ Der Mensch ging fort, war aber nicht zufriedengestellt.

Also lebt der Mensch Siebeinzig Jahr. Die ersten dreißig sind seine menschlichen Jahre, die gehen schnell dahin; da ist er gesund, heiter, arbeitet mit Lust und freut sich seines Daseins. Hierauf folgen die achtzehn Jahre des Esels, da wird ihm eine Last nach der andern aufgelegt: er muss das Korn tragen, das andere nährt, und Schläge und Tritte sind der Lohn seiner treuen Dienste. Dann kommen die zwolf Jahre des Hundes, da liegt er in den Ecken, knurrt und hat keine Zähne mehr zum Beißen. Und wenn diese Zeit vorüber ist, so machen die zehn Jahre des Affen den Beschluss. Da ist der Mensch schwachkpfig und närrisch, treibt alberne Dinge und wird ein Spott der Kinder.