



No part of this product may be reproduced in any form or by any electronic or mechanical means, including information storage and retrieval systems, without written permission from the IB.

Additionally, the license tied with this product prohibits commercial use of any selected files or extracts from this product. Use by third parties, including but not limited to publishers, private teachers, tutoring or study services, preparatory schools, vendors operating curriculum mapping services or teacher resource digital platforms and app developers, is not permitted and is subject to the IB's prior written consent via a license. More information on how to request a license can be obtained from <http://www.ibo.org/contact-the-ib/media-inquiries/for-publishers/guidance-for-third-party-publishers-and-providers/how-to-apply-for-a-license>.

Aucune partie de ce produit ne peut être reproduite sous quelque forme ni par quelque moyen que ce soit, électronique ou mécanique, y compris des systèmes de stockage et de récupération d'informations, sans l'autorisation écrite de l'IB.

De plus, la licence associée à ce produit interdit toute utilisation commerciale de tout fichier ou extrait sélectionné dans ce produit. L'utilisation par des tiers, y compris, sans toutefois s'y limiter, des éditeurs, des professeurs particuliers, des services de tutorat ou d'aide aux études, des établissements de préparation à l'enseignement supérieur, des fournisseurs de services de planification des programmes d'études, des gestionnaires de plateformes pédagogiques en ligne, et des développeurs d'applications, n'est pas autorisée et est soumise au consentement écrit préalable de l'IB par l'intermédiaire d'une licence. Pour plus d'informations sur la procédure à suivre pour demander une licence, rendez-vous à l'adresse <http://www.ibo.org/fr/contact-the-ib/media-inquiries/for-publishers/guidance-for-third-party-publishers-and-providers/how-to-apply-for-a-license>.

No se podrá reproducir ninguna parte de este producto de ninguna forma ni por ningún medio electrónico o mecánico, incluidos los sistemas de almacenamiento y recuperación de información, sin que medie la autorización escrita del IB.

Además, la licencia vinculada a este producto prohíbe el uso con fines comerciales de todo archivo o fragmento seleccionado de este producto. El uso por parte de terceros —lo que incluye, a título enunciativo, editoriales, profesores particulares, servicios de apoyo académico o ayuda para el estudio, colegios preparatorios, desarrolladores de aplicaciones y entidades que presten servicios de planificación curricular u ofrezcan recursos para docentes mediante plataformas digitales— no está permitido y estará sujeto al otorgamiento previo de una licencia escrita por parte del IB. En este enlace encontrará más información sobre cómo solicitar una licencia: <http://www.ibo.org/es/contact-the-ib/media-inquiries/for-publishers/guidance-for-third-party-publishers-and-providers/how-to-apply-for-a-license>.

**German A: language and literature – Standard level – Paper 1**  
**Allemand A : langue et littérature – Niveau moyen – Épreuve 1**  
**Alemán A: lengua y literatura – Nivel medio – Prueba 1**

Monday 6 May 2019 (afternoon)

Lundi 6 mai 2019 (après-midi)

Lunes 6 de mayo de 2019 (tarde)

1 hour 30 minutes / 1 heure 30 minutes / 1 hora 30 minutos

---

**Instructions to candidates**

- Do not open this examination paper until instructed to do so.
- Write an analysis on one text only.
- It is not compulsory for you to respond directly to the guiding questions provided. However, you may use them if you wish.
- The maximum mark for this examination paper is **[20 marks]**.

**Instructions destinées aux candidats**

- N'ouvrez pas cette épreuve avant d'y être autorisé(e).
- Rédigez une analyse d'un seul texte.
- Vous n'êtes pas obligé(e) de répondre directement aux questions d'orientation fournies. Vous pouvez toutefois les utiliser si vous le souhaitez.
- Le nombre maximum de points pour cette épreuve d'examen est de **[20 points]**.

**Instrucciones para los alumnos**

- No abra esta prueba hasta que se lo autoricen.
- Escriba un análisis de un solo texto.
- No es obligatorio responder directamente a las preguntas de orientación que se incluyen, pero puede utilizarlas si lo desea.
- La puntuación máxima para esta prueba de examen es **[20 puntos]**.

Analysieren Sie **einen** der folgenden Texte. Gehen Sie dabei auch auf die Bedeutung von Kontext, Zielgruppe und Intention sowie auf formale und stilistische Mittel ein.

### Text 1



Ein Hoch auf die thailändische Küche: Dalad Kambhu (Mitte) mit ihrem Team im Restaurant „Kin Dee“

# MY THAI

Von wegen Bratnudeln  
und Buddha-Statuen:  
Dalad Kambhu führt  
im Berliner Restaurant  
„Kin Dee“ vor, wie  
moderne thailändische  
Küche aussehen kann.

*Von Celina Plag*

ines sollte man in diesem neuen Restaurant vermeiden. „Fragt mich bloß nicht nach Stäbchen“, sagt Küchenchefin Dalad Kambhu und lacht. Sie meint es aber ziemlich ernst. Die Köchin ist in Thailand aufgewachsen, hat ein Jahrzehnt in New York studiert und dort erste Erfahrungen in der Gastronomie gesammelt. Seit einem Jahr lebt sie nun in der Hauptstadt, das „Kin Dee“ ist ihr erstes Restaurant. Dort kocht sie den Geschmack ihrer Kindheit nach, thailändische Hausmannskost – alles, was in den Familien wirklich auf den Tisch kommt, aber zeitgenössisch verfeinert.

„Und das ist eben nicht das Klischeegericht Pad Thai“, sagt Dalad Kambhu. Sie muss selbst aufgeklärten Berliner Foodies begreiflich machen, dass moderne thailändische Küche wenig zu tun hat mit dem Orient-Fimmel um Buddha-Statuen, Bratnudeln und fernöstliche Flötenmusik. Zum Essen braucht man nicht mal Stäbchen. Vielmehr paart Kambhu im „Kin Dee“ traditionelle Essenzen mit frischen Ideen – ein Menü zur kulinarischen Erziehung.

Grundlektion: „Die Substanz der thailändischen Küche sind die Pasten.“ Sie hätten eine ähnliche Bedeutung wie Käse für die Franzosen. So gibt es zahlreiche Variationen, von rotem oder grünem

Curry über Massaman bis zu Chilis. Im „Kin Dee“ werden sie alle aus thailändischen Zutaten hergestellt, die hellen Räume sind erfüllt von Duft, darunter frische Noten von Zitronengras, Kaffir-Limette, Wild-Ingwer, dazu würziger Koriander und Kurkuma. Manchmal weht auch ein Hauch scharfes Chili aus der Küche, das im Rachen kratzt. Pasten sind die Basis der Speisen, die im „Kin Dee“ als mehrgängiges *sharing menu* serviert werden, zum Teilen mit Freunden oder Familie. Wer lieber für sich isst, bestellt à la carte – und schielt neidisch auf die Teller der Anderen. Das Menü besteht aus Sautiertem\*, Eingelegtem und Frittiertem; einem Curry, einer Suppe und etwas zum Dippen.

Auf der Karte steht ein Curry aus Bio-Huhn, dessen Fleisch so zart ist, dass es sich in der



Thailändische Küche mit lokalen Zutaten: Der grüne Salat mit Rosenkohl schmeckt nach sommerlichen Thai Kräutern.



Die Pasten sind die Essenz: Bei diesem Lachs-Ceviche steht die Frische von Limettensaft und Zitronengras im Vordergrund.

süßlichen Schärfe der leichten Kokos-Chili-Soße fast schon auflöst. Eine Schüssel mit gewürztem Hackfleisch, das mit frischem Salat in ein Blatt aus dünnem Reispapier zu einer Art Wrap gerollt wird. Kurz geschwenktes Gemüse mit ordentlich Knoblauch. Oder ein ganzer Fisch aus nachhaltiger Fischerei, mit knusprig frittiertem Haut und saftigem hellem Fleisch. Wer Schwierigkeiten beim Filetieren hat, darf gern die Finger benutzen. Auch Vegetarier sind hier nicht verloren: Das vegane Eis zum Dessert, etwa Banane oder Schokolade, macht fast so glücklich wie ein sonniger Badetag auf Koh Samui.

Im „Kin Dee“ werden möglichst regionale Zutaten verwendet. „Warum sollen wir etwas vom anderen Ende der Welt einfliegen lassen“, fragt Kambhu, „wenn es hier leckere Alternativen gibt?“ In einen frischen Salat gibt sie statt Papaya eingelegten Kohlrabi aus Brandenburg, Mangos ersetzt sie durch süße Äpfel, asiatische Süßkartoffeln durch Steckrüben. Wie gut das schmeckt, bewies Kambhu schon im vergangenen Jahr, als sie mit dem thailändischen Künstler Rirkrit Tiravanija zwei Wochen lang ein Pop-up-Restaurant betrieb. Beim „Kin Dee“ arbeiten die beiden wieder zusammen. Mitbesitzer Tiravanija steuert kulinarische Ideen bei und ist dafür verantwortlich, dass es an den Wänden genauso künstlerisch zugeht wie auf dem Teller.

Mit an Bord sind Moritz Estermann, Stephan Landwehr und Boris Radczun, die sich mit Restaurants wie dem „Grill Royal“, dem „Petit Royal“ und dem „Dóttir“ ein kleines kulinarisches Imperium aufgebaut haben. Als sie hörten, dass die Macher des thailändischen Restaurants „Edd’s“ ihren Laden in der Lützowstraße abgeben wollten und keine würdigen Nachfolger fanden, schlugen sie zu. In Dalad Kambhu haben sie die passende Neubesetzung für das thailändische Erbe gefunden. „Kin Dee“ heißt übrigens „gut essen“. Na dann. ◀

Celina Plag, Neuer Thailänder in Berlin. Von wegen Bratnudeln und Buddha-Statuen.  
Erstveröffentlichung: 13.5.2017 © Alle Rechte vorbehalten. Frankfurter Allgemeine Zeitung GmbH, Frankfurt. Zur Verfügung gestellt vom Frankfurter Allgemeine Archiv  
Fotos: Robert Rieger

\* Sautiertem: leicht Gebratenem

- Welcher Eindruck soll hier von dem Restaurant und dessen Inhabern und Personals vermittelt werden?
- Durch welche formalen und stilistischen Mittel wird dies bewirkt?

**Text 2**

Aus urheberrechtlichen Gründen entfernt

Aus urheberrechtlichen Gründen entfernt