

Der Herr der Pimpinelle

- In die Frankfurter grüne Soße gehören Borretsch, Kerbel, Kresse, Petersilie, Pimpinelle, Sauerampfer und Schnittlauch¹.
- In Frankfurt ist unbestritten², so lernte es Abraham, dass zur grünen Soße Salzkartoffeln und gekochte Eier serviert werden. Die Soße ist wichtig in Frankfurt, das würde Abraham später
- 5 verstehen.
- Senay Abraham, 30, stammt aus Eritrea. Er wuchs in der Hauptstadt Asmara auf. In Eritrea, sagt Abraham, kochten die Frauen. Sein Vater starb früh. Seine Mutter zog mit Abraham zu Freunden. Sie lebten von dem Geld, das die Schwester schickte, die nach Deutschland ausgewandert³ war.
- 10 Mit 18 Jahren kochte Abraham zum ersten Mal in seinem Leben. Er war Soldat, und in der Kaserne gab es nur Linsen⁴. Abraham würzte⁵ sie mit getrocknetem Injera⁶. Es gefiel ihm. Sonst gefiel ihm nicht viel in Eritrea. Abraham wollte ausreisen, aber er durfte nicht, weil er zum Militär musste.
- Einmal übte seine Einheit ein Manöver nahe der sudanesischen Grenze. Als sich die
- 15 Gelegenheit bot, lief er so schnell er konnte. Aus Khartum rief er seine Mutter an. Seine Schwester schickte Geld, und Abraham flog nach Frankfurt. Seine erste Arbeit fand er als Putzmann⁷, seine zweite als Küchenhilfe in einer Nobel-Disco.
- Von der Nobel-Disco wechselte Abraham in ein thailändisches Restaurant und hackte Chinakohl⁸. Seitdem könne er Gemüse⁹ schneiden wie eine Maschine, sagt er. Dann, vor
- 20 zweieinhalb Jahren, kam er ins Restaurant Liebfrauenberger. Vor einem Jahr kam ein neuer Küchenchef, Joseph. Der Mann stammt aus Rumänien und hatte in verschiedenen Gourmetrestaurants gelernt.
- Joseph schaute sich Abraham einen Tag lang an und entschied, dass er viel zu gut zum Gemüsehacken sei. Abraham lernte von ihm. Heute kocht Senay Abraham vieles im
- 25 Liebfrauenberger, auch die grüne Soße, alles, was er so gelernt hat von seinem Chef. Die Frankfurter veranstalten jedes Jahr ein Festival, um ihre Soße zu ehren¹⁰. Abraham sagt, er habe das Rezept schon lang in seinem Kopf gehabt. Er gibt das Rezept nicht. Die Soße ist sehr grün und enthält weder Essig, Zitronensaft noch Senf. Abraham sagt, er wolle, dass man die Kräuter¹¹ schmecke.
- 30 Das Festival dauerte acht Tage und fand in einem Zelt statt. Ihm fiel auf, dass er der einzige Mensch mit dunkler Haut im Zelt war. Als der Moderator Abraham und Joseph zu Siegern kürte¹², rissen die beiden die Arme hoch. Ein Mann aus Rumänien und ein Mann aus Eritrea kochten die beste Frankfurter grüne Soße.

Nach Takis Würger, in Der Spiegel 25/ 2014

Wörterklärungen:

1. Borretsch, Kerbel, Kresse, Petersilie, Pimpinelle, Sauerampfer und Schnittlauch: bourrache, cerfeuil, cresson, persil, pimprenelle, oseille et ciboulette
2. Es ist unbestritten, dass ...: c'est un fait incontesté que ...
3. aus/wandern (wanderte aus, ist ausgewandert): émigrer

4. die Linse,-n: la lentille (gastronomie)
5. würzen: assaisonner, épicer
6. Injera: l'injera est une sorte de grande crêpe caractéristique de la cuisine éthiopienne, et que l'on trouve également en Érythrée.
7. der Putzmann, -er: homme de ménage, technicien de surface
8. Chinakohl hacken: hacher du chou de Chine
9. das Gemüse: les légumes
10. ehren: honorer, faire honneur à
11. das Kraut, die Kräuter: les fines herbes
12. zu Siegern küren: élire/ couronner vainqueurs, gagnants

I- COMPREHENSION DU TEXTE (8 Punkte)

A. Antworten Sie. (3 Pkte)

1. Womit wird die grüne Soße gegessen?
2. Welche Jobs hat Abraham seit seiner Ankunft in Deutschland gemacht?
3. Wo hat Joseph seine Arbeit gelernt?
4. Welche Rolle spielte Abrahams Schwester, als Abraham noch in Asmara lebte? Und als er in Karthum war?

B. Relevez dans le texte des phrases ou éléments de phrases qui montrent que/qu': (3 Pkte)

1. Abraham est orphelin de père;
2. jusqu'à ce qu'il soit majeur, Abraham n'avait jamais cuisiné;
3. Abraham n'a pas prévenu sa mère avant de quitter l'Erythrée;
4. Abraham garde jalousement le secret de sa sauce ;
5. les habitants de Francfort fête leur sauce chaque année ;
6. Abraham était le seul noir du festival.

C. Übersetzen Sie ins Französische. (2 Pkte)

Von: „Joseph schaute sich Abraham ...“ bis „... er so gelernt hat von seinem Chef.“

II- EXPRESSION PERSONNELLE (6 Punkte)

A. Expression semi-guidée (3 Pkte)

Ein Journalist interviewt Abraham nach dem Festival. Er will wissen: seit wann er kocht, von wem er gelernt hat, ob es ihm gefällt, etc. (6-8 Sätze)

B. Expression libre (3 Pkte)

„Seine Mutter wusste nicht einmal, dass er als Koch arbeitet. Abraham sagte ihr nur, er arbeite in der Gastronomie.“ Ihrer Meinung nach warum will er nichts sagen? (5-6 Sätze)

III- COMPETENCE LINGUISTIQUE (6 Punkte)

A. Setzen Sie ins Passiv. (2 Pkte)

1. Die Küchenhilfe hat die Kräuter gehackt.
2. Die Putzfrau macht die Küche sauber.
3. Die Mutter kochte das Essen.
4. Der Küchenchef muss das Tagesmenü schreiben.

B. solange, obwohl, sodass, seitdem ? Ergänzen Sie. (2 Pkte)

Ich bin der neue Küchenchef dieses Restaurants. _____ ich noch sehr jung bin, habe ich schon viele Jahre in verschiedenen Restaurants gelernt. _____ ich laufen kann, helfe ich sehr oft meiner Mutter in der Küche. Ich habe gern zu Hause gekocht, _____ es normal ist, dass ich Koch geworden bin.

Mein größter Wunsch? Kochen, _____ meine Hände noch arbeiten können.

A. Übersetzen Sie ins Deutsche. (2 Pkte)

Qui prépare la meilleure sauce verte de Francfort ? C'est le chef du restaurant « Liebfrauenberger », qui a gagné le festival. Mais qui avait-il comme aide-cuisinier ?