

## Ernährungsquiz im Rahmen der Woche des Geschmacks 2020 Unter der Schirmherrschaft von Bildungsministerin Dr. Stefanie Hubig

### Allgemeine Fragen

- Oft vergessen wir, dass Lebensmittel im wahrsten Sinne des Wortes „Mittel zum Leben“ sind – und damit nicht nur wertvoll, sondern lebenswichtig. Etwa ein Drittel (!) der weltweit produzierten Lebensmittel geht auf dem Weg vom Feld zum Teller verloren. Gleichzeitig leiden etwa 800 Millionen Menschen unter Hunger. Nach einer Analyse des WWF (World Wide Fund For Nature) werden allein in Deutschland jedes Jahr ca. 18 Millionen Tonnen Lebensmittel verschwendet, von denen etwa 10 Millionen vermeidbar wären. Daran erinnerte der WWF symbolisch am 02. Mai 2020, dem **Tag der Lebensmittelverschwendung**. Was bedeutet dieses symbolische Datum?

  - Die Lebensmittel, die am 02. Mai 2020 produziert worden sind, wurden alle weggeworfen.
  - Die Lebensmittel, die vor dem 02. Mai 2020 produziert worden sind, wurden alle weggeworfen.
  - Die Lebensmittel, die vor dem 02. Mai 2020 produziert worden sind, wurden rein rechnerisch „für die Mülltonne“ und nicht „für den Teller“ produziert.
- Wo werden in Deutschland die meisten Lebensmittel weggeworfen?

  - In Mensen und Restaurants
  - Im Lebensmittelhandel
  - In Privathaushalten
- Wegwerfen von Lebensmitteln schadet nicht nur der Umwelt, sondern kostet auch bares Geld. Jeder Einwohner in Deutschland wird pro Jahr im Durchschnitt ca. 75-80 kg Lebensmittel weg. Wieviel wäre das umgerechnet in Euro pro Jahr?

  - Ca. 50-100 €
  - Ca. 250-300 €
  - Ca. 550-600 €
- Manche abgepackten Lebensmittel sind mit **MHD (Mindesthaltbarkeitsdatum)** versehen, andere mit **VD (Verbrauchsdatum)**. Was ist der Unterschied?

  - Es gibt keinen Unterschied. Lebensmittel müssen grundsätzlich weggeworfen werden, wenn MHD und VD abgelaufen sind.
  - Mit VD werden leicht verderbliche Lebensmittel gekennzeichnet. Ist es abgelaufen, dürfen diese Lebensmittel nicht mehr verzehrt werden. Ist das MHD abgelaufen, kann man die Lebensmittel meist noch verzehren, wenn sie zuvor richtig gelagert worden sind.

5. Viele Lebensmittel verderben, weil sie falsch gelagert werden, und werden dann weggeworfen. Wisst Ihr, **warum man Äpfel und reife Bananen nicht mit anderen Früchten zusammen** aufbewahren soll?
- Äpfel und reife Bananen verströmen ein Reifegas (Ethylen), das anderes Obst und Gemüse schneller verderben lässt.
  - Äpfel und reife Bananen sind anfällig für Schimmel, der sich auf andere Früchte überträgt.
  - Äpfel und reife Bananen geben ihren Geschmack an anderes Obst ab.
6. Die meisten Obst- und Gemüsesorten können im Kühlschrank gelagert werden. Es gibt aber auch Ausnahmen. Welche Obst- und Gemüsesorten sollen/dürfen **nicht im Kühlschrank gelagert** werden, weil sie sonst schneller verderben? (4 richtige Antworten)
- Bananen
  - Kirschen
  - Äpfel
  - Kürbis
  - Zucchini
  - Auberginen
  - Karotten
7. Wasser ist in vielen Regionen der Welt knapp und äußerst kostbar. Für den Anbau von Lebensmitteln und für die Fleischproduktion werden sehr unterschiedliche Mengen an **Wasser** benötigt, für die Herstellung von 1 kg Rindfleisch z. B. ca. 15.000 Liter. Absoluter Spitzenreiter beim Wasserverbrauch ist mit bis zu 27.000 Litern pro 1 kg jedoch eine Frucht. Welche ist das?
- Avocado
  - Kakaobohne
  - Wassermelone
8. In den meisten **Fertiggerichten** ist Glutamat enthalten. Warum gilt **Glutamat** als ungesund? (2 richtige Antworten)
- Glutamat ist ungesund, weil es viele „leere“ Kohlenhydrate enthält.
  - Glutamat ist ungesund, weil es durch seine Wirkung auf das Gehirn künstlich Appetit erzeugt und wir deshalb mehr essen, als wir müssten, um satt zu werden.
  - Glutamat ist ungesund, weil es bei manchen Menschen allergie-ähnliche Symptome hervorrufen kann.
9. Was ist mit dem **ökologischen Rucksack** gemeint?
- Man soll nach Möglichkeit nur ökologisch hergestellte Produkte kaufen.
  - Man soll Einkäufe mit dem eigenen Rucksack erledigen, um z.B. Plastiktüten für den Transport zu vermeiden.
  - Er ist die symbolische Darstellung der Menge aller Ressourcen, die bei Herstellung, Transport, Verpackung, Gebrauch und Entsorgung von Lebensmitteln (und allen anderen Produkten und Dienstleistungen!) entstehen.
10. Warum können **Hülsenfrüchte** zur **weltweiten Ernährungssicherheit** beitragen? (2 richtige Antworten)
- Sie sind sehr preiswert und sättigend.
  - Viele Arten stellen nur geringe Ansprüche an Standort und Klima und können auch in schwierigen Klimazonen wie der Sahelzone angebaut werden.
  - Sie wachsen in kalten Klimazonen extrem schnell.

## **Fragen mit Bezug zu Burgund-Franche-Comté**

**11. Welches Gewürz, das durch seine aufwändige Gewinnung (reine Handarbeit) zu den teuersten der Welt gehört und bei dessen Erwähnung man an orientalische Genüsse denkt, wird in kleinem Umfang auch in Burgund-Franche-Comté angebaut?**

- a. Kardamom
- b. Safran
- c. Vanille

**12. In Burgund-Franche-Comté wird eine Hühnerrasse mit kontrollierter Herkunftsbezeichnung gezüchtet. Jedes Tier braucht einen Auslauf von mindestens 10 m<sup>2</sup> Wiese und darf zusätzlich nur mit regional angebautem Mais oder Buchweizen gefüttert werden. Es trägt die französischen Nationalfarben: blaue Füße, weißes Gefieder und einen roten Kamm. Wie heißt das Geflügel?**

- a. Bresse-Huhn
- b. Marans-Huhn
- c. Vendée-Huhn

**13. Im Osten der Region Burgund-Franche-Comté wird „Brési“ hergestellt. Das ist...**

- a. ... ein Weichkäse aus Ziegenmilch.
- b. ... ein höhlengereifter Hartkäse aus Kuhmilch.
- c. ... eine Wurstspezialität aus gesalzenem und geräucherten Rindfleisch.

**14. Welche Leckerei verbirgt sich hinter dem Begriff „Négus de Nevers“?**

- a. Eine Biscuitschnecke
- b. Ein Karamellbonbon
- c. Ein Obstkuchen

**15. Im Namen der Region Burgund-Franche-Comté versteckt sich eine Spezialität mit kontrollierter Herkunftsbezeichnung. Welche?**

- a. Eine Süßspeise
- b. Ein Getränk
- c. Ein Hartkäse

## **Fragen mit Bezug zu Rheinland-Pfalz**

**16. In Rheinland-Pfalz gibt es sehr zahlreiche Mineralbrunnen. In welchem Landesteil gibt es besonders viele?**

- a. Auf der Sickinger Höhe
- b. In Rheinhessen
- c. In der Eifel

**17. In Rheinland-Pfalz, vor allem in der Pfalz, wächst eine Frucht auf Bäumen, die man dank ihres Gehalts an Kalium, B-Vitaminen, Vitamin C und Antioxidantien als einheimisches Superfood bezeichnen kann. Früher nannte man diese Frucht auch „Brot des kleinen Mannes“. Um welche Frucht handelt es sich?**

- a. Esskastanie
- b. Eichel
- c. Buchecker

**18. Viele alte Obst- und Gemüsesorten werden nicht mehr angebaut, weil der Ertrag zu gering oder weil der Anbau zu kostenintensiv ist. Dabei sind die Erzeugnisse oft sehr schmackhaft. In Rheinland-Pfalz wird an wenigen Standorten eine Sauerkirsche angebaut, die unter Liebhabern als Spezialität gilt. Wie heißt die Sorte?**

- a. Reneklode
- b. Koröser Weichsel
- c. Clapps Liebling

**19. Safran wird aus den getrockneten orange-roten Stempelfäden der zartlila Blüten der Krokusart "Crocus Sativus" gewonnen. Wusstet Ihr, dass ab dem späten Mittelalter bis etwa Ende des 19. Jahrhunderts auch in Deutschland Safrankrokusse angebaut wurden? Da der Anbau sehr arbeitsintensiv ist (alles ist Handarbeit!) und die klimatischen Bedingungen nicht immer optimal sind, wurde er jedoch wieder eingestellt. Nicht zuletzt bedingt durch den Klimawandel wurde der Safranbau vor einigen Jahren wiederbelebt, u.a. in der Vorderpfalz. Wie viele Blüten werden für 1 kg Safran in etwa benötigt?**

- a. 1.500-2.000
- b. 15.000-20.000
- c. 150.000-200.000

**20. Im Kannebäckerland im Westerwald werden aufgrund der dortigen Tonvorkommen seit sehr langer Zeit Steingutartikel hergestellt. Es gibt eine Form, die eigens zur Herstellung einer Westerwälder Spezialität dient. Wie heißt diese Spezialität?**

- a. Erdbeerkäse
- b. Eierkäse
- c. Schichtkäse

**Wir wünschen viel Spaß beim Lösen der Aufgaben.**

## **Teilnahmebedingungen**

**Jede Klasse/Jeder Kurs kann sich nur gemeinsam (als eine Gruppe) beteiligen.**

Individuell eingereichte Lösungen werden nicht berücksichtigt.

Die Antworten bitte in Kurzform angeben (1d, 2f, 3g usw.) und formlos **ausschließlich per E-Mail** an **info@haus-burgund.de** senden.

Bitte **Namen der Klasse/des Kurses, der Schule und des Ansprechpartners** nicht vergessen.

Für rein statistische Zwecke bitten darum, uns die Anzahl der teilnehmenden Schüler/innen mitzuteilen.

**Bei mehreren richtigen Einsendungen entscheidet das Los.** Alle teilnehmenden Klassen werden über das Ergebnis informiert und erhalten zum Abgleichen die richtigen Antworten.

Jede teilnehmende Klassen/jeder teilnehmende Kurs erhält eine **Teilnehmerurkunde**.

**Einsendeschluss:** Freitag, 09. Oktober 2020

**Gewinn: 400 € für ein Klassenprojekt**

200 € werden vom Bildungsministerium, 200 € vom Haus Burgund Mainz bereitgestellt.

**Wir danken dem rheinland-pfälzischen Ministerium für Bildung  
für die freundliche Unterstützung.**