Lösungen Runde 1

Runde 1: Was steckt in den Zutaten? | Fragen 1 bis 4

01 Aus welchen Bohnen wird klassischer Tofu hergestellt?

Sojabohnen

Auch richtig: Sojabohnen; Soja

Aus den eingeweichten und verarbeiteten Sojabohnen wird eine Flüssigkeit gewonnen. Gerinnung und Pressen ergeben den Tofublock.

Quelle: BZfE: Hülsenfrüchte - von der Ernte in den Handel
www.bzfe.de/kueche-und-alltag/vom-acker-bis-zum-teller/huelsenfruechte/huelsenfruechte-von-der-ernte-in-den-handel

---

02 Welcher Pflanzenteil liefert Zimt: Rinde, Wurzel oder Blüte?

Rinde

Auch richtig: Rinde; innere Rinde; Baumrinde

Zimt wird aus der inneren Rinde von Zimtbäumen gewonnen. Unterschiedliche Zimtarten stammen von verschiedenen Arten dieser Bäume.

Quelle: Royal Botanic Gardens, Kew: Christmas spice makes all things nice
www.kew.org/read-and-watch/christmas-spices

---

03 Was sind Gewürznelken botanisch: getrocknete Blütenknospen, Samen oder Wurzeln?

Getrocknete Blütenknospen

Auch richtig: Blütenknospen; getrocknete Blütenknospen; ungeöffnete Blütenknospen; Knospen

Die Knospen des Gewürznelkenbaums werden geerntet, bevor sich die Blüten öffnen.

Quelle: Royal Botanic Gardens, Kew: Christmas spice makes all things nice
www.kew.org/read-and-watch/christmas-spices

---

04 Welches gelbe Gewürz wird auch Gelbwurz genannt und ist Bestandteil vieler Currypulver?

Kurkuma

Auch richtig: Kurkuma; Turmeric; Curcuma; Curcuma longa

Der Farbstoff Curcumin sorgt für den orangegelben Ton. Verarbeitet wird das Rhizom der Kurkumapflanze.

Quelle: BZfE: Ingwer, Kurkuma, Galgant
www.bzfe.de/presse/pressemeldungen-archiv-2024-und-frueher/ingwer-kurkuma-galgant

---

Lösungen Runde 1

Runde 1: Was steckt in den Zutaten? | Fragen 5 bis 8

05 Stammen schwarze, weiße und grüne Pfefferkörner von derselben Pflanzenart? Antworte mit Ja oder Nein.

Ja

Auch richtig: Ja; ja, Piper nigrum

Alle drei stammen von Piper nigrum. Erntezeitpunkt und Verarbeitung führen zu den unterschiedlichen Formen.

Quelle: Kew, Plants of the World Online: Piper nigrum
powo.science.kew.org/taxon/urn:lsid:ipni.org:names:682369-1/general-information

---

06 Welche Weizenart wird auch Durumweizen genannt und liefert einen häufig für Pasta verwendeten Grieß?

Hartweizen

Auch richtig: Hartweizen

Sein Grieß eignet sich wegen der Eigenschaften des enthaltenen Proteins besonders gut für Teigwaren.

Quelle: BZfE: Getreide-ABC - Weizen
www.bzfe.de/presse/pressemeldungen-archiv/getreide-abc-weizen

---

07 Welche Kohlart wird klassisch zu Sauerkraut vergoren?

Weißkohl

Auch richtig: Weißkohl; Weisskohl; Weißkraut; Weisskraut

Milchsäurebakterien wandeln Kohlenhydrate des Kohls in Milchsäure um. So entsteht der typische saure Geschmack.

Quelle: BZfE: Fermentation für Lebensmittel von morgen
www.bzfe.de/essen-und-zukunft/essen-im-wandel/fermentation-fuer-die-lebensmittel-von-morgen

---

08 Aus welchen kleinen Samen wird die als Tahini oder Tahin bekannte Paste hergestellt?

Sesam

Auch richtig: Sesam; Sesamsamen

Tahini ist Sesammus. Es wird unter anderem in Dips und Saucen verwendet.

Quelle: BZfE: Kichererbsen in der Küche
www.bzfe.de/presse/pressemeldungen-archiv/kichererbsen-in-der-kueche

---

Lösungen Runde 2

Runde 2: Küchenwissen und kleine Rechnungen | Fragen 9 bis 12

09 Gemüse kommt kurz in kochendes Wasser und wird danach in Eiswasser abgekühlt. Wie heißt dieser Vorgang?

Blanchieren

Auch richtig: Blanchieren

Die kurze Hitzebehandlung wird zum Beispiel vor dem Einfrieren von Gemüse genutzt.

Quelle: BZfE: Rein ins Gefrierfach!
www.bzfe.de/presse/pressemeldungen-archiv/rein-ins-gefrierfach/

---

10 Wie heißt die französische Schnittform für sehr feine Gemüsestreifen, etwa aus Möhren?

Julienne

Auch richtig: Julienne

Die feinen Streifen werden beispielsweise für Suppen und Salate geschnitten. Würfel sind damit nicht gemeint.

Quelle: BZfE: Fachbegriffe aus der Gemüseküche
www.bzfe.de/presse/pressemeldungen-archiv/fachbegriffe-aus-der-gemuesekueche

---

11 Welche Garmethode nutzt heißen Wasserdampf, während das Lebensmittel in einem Einsatz über dem Wasser liegt?

Dämpfen

Auch richtig: Dämpfen; Daempfen; Dampfgaren

Das Gargut liegt beim Dämpfen über dem Wasser. Beim Dünsten gart es dagegen im eigenen Saft oder in wenig Flüssigkeit.

Quelle: BZfE: Einfach selber kochen
www.bzfe.de/kueche-und-alltag/kochen/einfach-selber-kochen

---

12 In welchem heißen Medium schwimmen Lebensmittel beim klassischen Frittieren?

Fett beziehungsweise Öl

Auch richtig: Fett; Öl; Oel; heißes Fett; heißes Öl; Frittierfett; Pflanzenöl

Gemeint ist das Frittieren im Fettbad. Die Bezeichnung Heißluftfritteuse beschreibt ein anderes Garprinzip.

Quelle: BZfE: Einfach selber kochen
www.bzfe.de/kueche-und-alltag/kochen/einfach-selber-kochen

Lösungen Runde 2

Runde 2: Küchenwissen und kleine Rechnungen | Fragen 13 bis 16

13 Gelierzucker 2:1 bedeutet zwei Gewichtsteile vorbereitete Früchte auf einen Teil Gelierzucker. Wie viele Gramm Gelierzucker brauchst du für 750 Gramm Früchte?

375 Gramm

Auch richtig: 375; 375 g; 375 Gramm

750 geteilt durch 2 ergibt 375. Die Aufgabe setzt ausdrücklich das Verhältnis 2:1 voraus.

Quelle: BZfE: Obst einkochen
www.bzfe.de/einfache-sprache/kochen-und-aufbewahren/obst-einkochen

---

14 In einem Rezept steht, das fertige Gemüse solle mit Sauce „nappiert“ werden. Was soll mit der Sauce geschehen?

Das Gemüse damit überziehen beziehungsweise begießen

Auch richtig: das Gemüse mit Sauce überziehen; mit Sauce begießen; darübergeben; mit Sauce bedecken; übergießen; Sauce auf das Gemüse geben

Beim Nappieren kommt die Sauce über die Speise.

Quelle: BZfE: Fachbegriffe aus der Gemüseküche
www.bzfe.de/presse/pressemeldungen-archiv/fachbegriffe-aus-der-gemuesekueche

---

15 Welches Gas bildet Backhefe beim Vergären von Zucker und lässt dadurch einen Hefeteig aufgehen?

Kohlenstoffdioxid

Auch richtig: Kohlenstoffdioxid; Kohlendioxid; CO2; CO2

Die Gasbläschen lockern und vergrößern den Teig. Bei der Gärung entsteht außerdem Alkohol.

Quelle: BZfE: Was machen eigentlich Hefe und Sauerteig?
www.bzfe.de/presse/pressemeldungen-archiv/was-machen-eigentlich-hefe-und-sauerteig

---

16 Beim Simmern: Soll die Flüssigkeit kräftig sprudeln oder knapp unter dem Siedepunkt bleiben?

Knapp unter dem Siedepunkt bleiben

Auch richtig: knapp unter dem Siedepunkt; unter dem Siedepunkt; nicht sprudelnd kochen; sanft ziehen lassen

Simmern ist eine sanfte Garmethode. Die Flüssigkeit wird nicht stark sprudelnd gekocht.

Quelle: BZfE: Fachbegriffe aus der Gemüseküche
www.bzfe.de/presse/pressemeldungen-archiv/fachbegriffe-aus-der-gemuesekueche

---

Lösungen Runde 3

Runde 3: Kulinarische Weltreise | Fragen 17 bis 20

17 Welches frische grüne Kraut ist die prägende Zutat des klassischen Pesto alla genovese?

Basilikum

Auch richtig: Basilikum; Genueser Basilikum

Die Genueser Tradition verwendet Basilikum, das zusammen mit weiteren Zutaten zu Pesto verarbeitet wird.

Quelle: Visit Genoa: Facciamo il pesto a Casa Colombo
www.visitgenoa.it/it/facciamo-il-pesto-casa-colombo

---

18 Nach welcher spanischen Stadt und ihrer Region ist die Paella valenciana benannt?

Valencia

Auch richtig: Valencia; València; Valenzia

Die Paella valenciana ist eng mit der Gegend um Valencia und der Albufera verbunden. Sie ist eine bestimmte regionale Paellafassung.

Quelle: Visit València: The authentic Valencian paella
blog.visitvalencia.com/en/paella-valenciana

---

19 Aus welchem Fleisch besteht ein klassisches Original Wiener Schnitzel?

Kalbfleisch

Auch richtig: Kalb; Kalbfleisch; Kalbsschnitzel

Die Frage meint ausdrücklich die klassische österreichische Fassung. Panierte Schnitzel können auch aus anderen Fleischsorten bestehen.

Quelle: Österreich Werbung: Original Wiener Schnitzel
www.austria.info/de-ch/rezepte/wiener-schnitzel/

---

20 Aus welchem Land stammt der Käse Feta mit geschützter Ursprungsbezeichnung?

Griechenland

Auch richtig: Griechenland; Greece

Die geschützte Herkunft bezieht sich auf Griechenland. Ein beliebiger weißer Käse in Salzlake ist damit nicht automatisch Feta.

Quelle: Europäische Kommission: Feta PDO
agriculture.ec.europa.eu/farming/geographical-indications-and-quality-schemes/geographical-indications-food-and-drink/feta-pdo_en

---

Lösungen Runde 3

Runde 3: Kulinarische Weltreise | Fragen 21 bis 24

21 Welche Grundzutat wird für die üblichen heutigen Sushi-Formen mit Essig gewürzt?

Reis

Auch richtig: Reis; Sushireis; Sushi-Reis

Der gewürzte Reis gehört zum Kern dieser Sushi-Formen. Der Belag kann beispielsweise aus Fisch, Ei oder Gemüse bestehen.

Quelle: Japan National Tourism Organization: Sushi in Japan
www.japan.travel/en/guide/sushi-in-japan/

---

22 Mit welcher nationalen Küche ist Kimchi besonders verbunden?

Der koreanischen Küche

Auch richtig: Korea; koreanisch; koreanische Küche; Südkorea; südkoreanische Küche

Kimchi bezeichnet eine koreanische Tradition fermentierter Gemüsezubereitungen.

Quelle: BZfE: Foodtrend Fermentation
www.bzfe.de/presse/pressemeldungen-archiv-2024-und-frueher/foodtrend-fermentation

---

23 Welche Knolle gehört neben Eiern in die klassische spanische Tortilla española?

Kartoffel

Auch richtig: Kartoffel; Kartoffeln; Erdapfel; Erdäpfel

Die spanische Tortilla ist in dieser Fassung ein Kartoffelomelett.

Quelle: Turespaña: Tortilla española
www.spain.info/de/rezept/kartoffelomelett-tortilla-patata/

---

24 Welche Frucht bildet die Grundlage einer klassischen Guacamole?

Avocado

Auch richtig: Avocado; Avocados; Aguacate

Die zerdrückte Avocado liefert die Grundmasse. Weitere Zutaten können je nach Rezept variieren.

Quelle: Mexikanisches Landwirtschaftsministerium: Guacamole
www.gob.mx/agricultura/articulos/guacamole-la-salsa-mexicana-de-renombre-internacional?idiom=es

---

Lösungen Runde 4

Runde 4: Getränke und kleine Genüsse | Fragen 25 bis 28

25 Wie heißt das fein gemahlene grüne Teepulver, das in der japanischen Teezeremonie verwendet wird?

Matcha

Auch richtig: Matcha; Matcha-Tee

Matcha ist pulverisierter grüner Tee.

Quelle: Japan National Tourism Organization: Japanese Tea Ceremony
www.japan.travel/en/guide/tea-ceremony/

---

26 Welches Getreide ist die Grundlage des japanischen Getränks Sake, auch Nihonshu genannt?

Reis

Auch richtig: Reis

Bei der Herstellung wird Reis zunächst gedämpft. Kōji hilft bei der Umwandlung der Stärke; Hefe vergärt anschließend den Zucker.

Quelle: Japan National Tourism Organization: All-Access Sake
www.japan.travel/en/gastronomy/article-all-access-sake/

---

27 Welche Pflanze liefert den für Tequila vorgeschriebenen Grundstoff: blaue Agave, Zuckerrohr oder Kartoffel?

Blaue Agave

Auch richtig: blaue Agave; Agave; Agave tequilana; Agave tequilana Weber variedad azul

Verwendet wird die blaue Varietät von Agave tequilana. Tequila 100 % Agave wird ausschließlich mit deren Zucker hergestellt.

Quelle: Consejo Regulador del Tequila: Nuestro Tequila
www.crt.org.mx/nuestro-tequila/

---

28 Welche Hülsenfrucht ist die Hauptzutat des klassischen Dips Hummus?

Kichererbse

Auch richtig: Kichererbse; Kichererbsen

Gekochte Kichererbsen werden für Hummus püriert und mit weiteren Zutaten vermischt.

Quelle: BZfE: Kichererbsen in der Küche
www.bzfe.de/presse/pressemeldungen-archiv/kichererbsen-in-der-kueche

---

Lösungen Runde 4

Runde 4: Getränke und kleine Genüsse | Fragen 29 bis 32

29 Welche Kerne werden zusammen mit Zucker zur klassischen Marzipanmasse verarbeitet?

Mandeln

Auch richtig: Mandel; Mandeln; Mandelkerne

Mandeln sind die charakteristische Grundzutat von Marzipan. Der Zuckeranteil kann je nach Produkt variieren.

Quelle: Niederegger Lübeck: Marzipan-Handwerkskunst
www.niederegger.de/marzipan/handwerkskunst/

---

30 Welches aus der Kakaobohne gewonnene Fett steckt in weißer Schokolade?

Kakaobutter

Auch richtig: Kakaobutter

Weiße Schokolade enthält diesen hellen Fettbestandteil der Kakaobohne.

Quelle: Lindt Home of Chocolate: Leitfaden für Lehrpersonen, Seite 16
www.lindt-home-of-chocolate.com/wp-content/uploads/2022/12/221208_Leitfaden_Lehrpersonen.pdf

---

31 In welchem Land liegt die Heimat des Rooibos rund um das Cederberg-Gebirge?

Südafrika

Auch richtig: Südafrika; Suedafrika; Republik Südafrika; South Africa

Das traditionelle Anbaugebiet liegt im Westen Südafrikas, unter anderem im Cederberg.

Quelle: South African Rooibos Council: The Rooibos Story
sarooibos.co.za/the-rooibos-story-old/

---

32 Welche deutsche Hansestadt ist für ihr Marzipan berühmt und Sitz des Herstellers Niederegger?

Lübeck

Auch richtig: Lübeck; Luebeck

Niederegger stellt sein Marzipan in Lübeck her. Die Stadt ist eng mit der Spezialität verbunden.

Quelle: Niederegger Lübeck: Marzipan-Handwerkskunst
www.niederegger.de/marzipan/handwerkskunst/

Stichfrage und Wertung

Die Stichfrage entscheidet nur über einen Gleichstand.

Stichfrage

Wie viele Milliliter Champagner fasst eine Flasche der traditionellen Größe Nebukadnezar (französisch Nabuchodonosor)?

15000 Milliliter

Es zählt die kleinste absolute Abweichung von 15.000 Millilitern. Das entspricht 15 Litern. Nur bei Punktegleichstand einsetzen; keine zusätzlichen Quizpunkte. Bei gleichem Abstand bleibt der Platz geteilt, sofern keine vorher angekündigte Losentscheidung vorgesehen ist.

Quelle: Comité Champagne: FAQ - Bottle sizes
www.champagne.fr/en/champagne-frequently-asked-questions?nid=608

Antworten fair bewerten

Jede der 32 regulären Fragen zählt einen Punkt. Bei einer Frage mit mehreren verlangten Teilen gibt es den Punkt nur für die vollständige Antwort. Die Stichfrage bringt keine zusätzlichen Punkte.

Akzeptierte Varianten sind bei jeder Lösung aufgeführt. Eindeutige Schreibfehler sind kein Grund für einen Punktabzug. Eine unerwartete, sachlich richtige Antwort wird nach denselben Kriterien für alle Teams gewertet.

Erweist sich eine Frage als missverständlich oder sachlich falsch, erkläre die Korrektur allen Teams. Im Zweifel nimm die Frage für alle aus der Wertung und passe die erreichbare Gesamtpunktzahl an.

Nach dem Quiz

Die Quellenlinks sind anklickbar und zusätzlich als lesbare Adressen abgedruckt. Für weitere Quizfragen und das digitale Spiel: kneipenquiz.org und play.kneipenquiz.org.

Neue Quizze per Newsletter: kneipenquiz.org/newsletter
Materialideen: kneipenquiz.org/quizmaterial
Auf der Materialseite: gekennzeichnete Amazon-Werbelinks.