

Das Koch-Duell

Beispielablauf mit 20 Fragen und Lösungen für ältere Jugendliche

- Fünf Quizkategorien mit Aufgaben und Lösungen:
 - Für die Tonne
 - Ordnung muss sein
 - Da hast du den Salat
 - 10 auf einen Schlag
- Ein Actions-Spiel pro Quizkategorie
- Lebensmittelliste und Zuordnung der Lebensmittel zu den Punktwerten
- Materialliste

Für die Tonne

Multiple-Choice-Fragen zum Thema Lebensmittelverschwendung

Punkte	Frage	Antwort	Quelle
1	Oft werden Lebensmittel schneller schlecht und müssen in den Müll, weil sie nicht am richtigen Ort gelagert wurden. Welches Lebensmittel gehört nicht in den Kühlschrank? a) Joghurt b) Möhren c) Frischer Fisch d) Tomaten	d) Tomaten	Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (2022): Zu gut für die Tonne! Klasse 7 – 9: Material für Lehrkräfte. Online verfügbar unter: https://www.bmel.de/SharedDocs/Downloads/DE/Broschuren/zgfdT_Lehrkraefte_7-9.html (abgerufen am 07.06.2022).
2	Wovon wird in Deutschland am meisten weggeworfen? a) Brot & Backwaren → 14% b) Obst & Gemüse → 34% c) Fleisch & Fisch → 4% d) Fertigprodukte → 7%	b) Obst & Gemüse → 34%	Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (2022): Zu gut für die Tonne! Klasse 7 – 9: Material für Lehrkräfte. Online verfügbar unter: https://www.bmel.de/SharedDocs/Downloads/DE/Broschuren/zgfdT_Lehrkraefte_7-9.html (abgerufen am 07.06.2022).
3	Actionspiel Lebensmittelverpackungen durch einen Parcours bringen und in die richtige „Mülltonne“ tun. Verpackungen sind den Teams mit Farbmarkierungen zugeordnet. Das Team, das zuerst fertig ist, stoppt das Spiel, dann gewinnt das Team mit meisten richtigen.		
4	Wo entstehen die meisten Lebensmittelabfälle? a) Bei der Lebensmittelverarbeitung b) Im Handel c) In den Privathaushalten d) In der Gastronomie	c) In den Privathaushalten	Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (2021): Lebensmittelabfälle in Deutschland: Aktuelle Studie über Höhe der Lebensmittelabfälle nach Sektoren. Online verfügbar unter: https://www.bmel.de/DE/themen/ernaehrung/lebensmittelverschwendung/studie-lebensmittelabfaelle-deutschland.html (abgerufen am 07.06.2022).
5	Wie viel Lebensmittel werfen wir in Deutschland jedes Jahr pro Person weg? a) 9 kg b) 45 kg c) 75 kg d) 120 kg	c) 75 kg	Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (2022): Zu gut für die Tonne! Klasse 7 – 9: Material für Lehrkräfte. Online verfügbar unter: https://www.bmel.de/SharedDocs/Downloads/DE/Broschuren/zgfdT_Lehrkraefte_7-9.html (abgerufen am 07.06.2022).

Ordnung muss sein





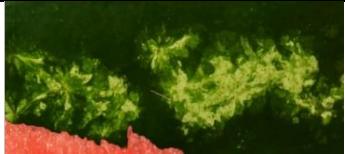

Vier zusammengehörige Begriffspaare werden einander jeweils zugeordnet.



Punkte	Frage	Antwort	Quelle
1	Welches Gemüse hat wann in Deutschland Saison?	Frühling: Spargel Sommer: Zucchini Herbst: Kürbis Winter: Grünkohl	Bundesanstalt für Ernährung und Landwirtschaft: Der Saisonkalender. Online verfügbar unter: https://www.bzfe.de/nachhaltiger-konsum/orientierung-beim-einkauf/der-saisonkalender/ (abgerufen am 07.06.2022).
2	Welches Siegel ist welches?	Fair Trade Regionalfenster EU-Bio-Siegel Staatliches Biosiegel	Fairtrade Deutschland e. V.: Fairtrade-Siegel – Auf einen Blick. Online verfügbar unter: https://www.fairtrade-deutschland.de/was-ist-fairtrade/fairtrade-siegel (abgerufen am 07.06.2022). Regionalfenster Service GmbH: Das Regionalfenster. Online verfügbar unter: https://www.regionalfenster.de/das-zeichen.html (abgerufen am 07.06.2022). Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (2022): 20 Jahre Bio-Siegel. Online verfügbar unter: https://www.bmel.de/DE/themen/landwirtschaft/oekologischer-landbau/bio-siegel.html (abgerufen am 0.06.2022).
3	Wie viel Treibhausgas wird produziert, wenn 1 kg Lebensmittel eine Strecke von 1000 km transportiert wird?	Flugzeug – 1000g LKW – 200g Bahn - 80 g Schiff - 35 g	Herminghaus, Harald (2014): CO ₂ -Emissionen beim Lebensmitteltransport. CO ₂ -Vergleich beim Transport (Flugzeug, LKW, Bahn, Schiff). Keller, Markus (2010): Flugtransporte von Lebensmitteln und Blumen nach Deutschland. Eine Untersuchung im Auftrag der Verbraucherzentralen. Hrsg.: Verbraucherzentralen Hessen, Niedersachsen, Nordrhein-Westfalen, Saarland, Frankfurt/Main.
4	Bei Herstellung, Verarbeitung und	0,1 Kg CO ₂ -Äquivalent - 1 Kg Möhren 0,6 kg CO ₂ -Äquivalent - 1kg Mischbrot	CO ₂ -Fußabdrücke von Lebensmitteln

	Transport von Lebensmitteln entsteht Treibhausgas... aber wie viel?	5,7 kg CO ₂ -Äquivalent - 1Kg Käse 13,6 Kg CO ₂ -Äquivalent - 1 Kg Rindfleisch	Reinhard, G.; Gärtner, S.; Wagner, T.: Ökologische Fußabdrücke von Lebensmitteln und Gerichten in Deutschland. Institut für Energie- und Umweltforschung Heidelberg (2020). Online verfügbar unter: https://www.ifeu.de/fileadmin/uploads/Reinhardt-Gaertner-Wagner-2020-Oekologische-Fu%C3%9Fabdruecke-von-Lebensmitteln-und-Gerichten-in-Deutschland-ifeu-2020.pdf (abgerufen am 19.05.2022)
5	Actionspiel: Roll-Duell Jahreszeiten		

Da hast du den Salat

Stark vergrößerte Bilder von Obst- und Gemüsesorten erkennen

Punkte	Frage	Antwort	
1		 Himbeere	
2		 Radieschen	
3		 Wassermelone	
4	Actionspiel:		

	Geruchsqviz. Aus jeder Gruppe muss eine Person oder müssen alle blind 3 Gewürze/Kräuter einer blind durch Riechen erkennen und die richtige Lösung aufschreiben. Anschließend werden die Lösungen verglichen, das Team mit den meisten richtigen Antworten gewinnt.		
5			Artichoke

10 auf einen Schlag

Das Team muss gemeinsam 10 Dinge der jeweiligen Kategorie aufzählen, solange eine Person aus dem Team einen Ping-Pong-Ball auf einem Schneidebrett schlägt. Die Antworten dürfen solange aufgezählt werden, bis der Ball runterfällt. Dafür gibt es 3 Versuche.

Punkte	Frage
1	10 Küchenutensilien, die ohne Strom funktionieren
2	<u>Actionspiel:</u> Eine Person aus jeder Gruppe muss fünf Pappteller aus einer Entfernung von 3-5 m auf einen Tisch werfen. Die Person, deren Teller als erste alle auf dem Tisch liegen, gewinnt.
3	Obst-Sorten, die in Deutschland wachsen
4	Dinge, die man mit Möhren machen kann
5	Dinge, die wir gegen Lebensmittelverschwendung tun können.

Lebensmittel

Die Zutaten sind Punkte wert. Man kann die Punkte sofort einlösen, wenn man sie gewonnen hat, und Lebensmittel dafür kaufen. Man kann die Punkte auch erst einmal sammeln (dann bekommt man Taler, Marken oder etwas Ähnliches) und einlösen, wenn man wieder dran ist – auf die Gefahr hin, dass jemand anders die Zutaten schneller kauft, die man haben will.

Zutaten für ein Spiel mit vier Teams:

1 Punkt	2 Punkte	3 Punkte	4 Punkte	5 Punkte
Mehl	Zwiebeln	Tomaten	Milch	Passierte Tomaten
Mehl	Zwiebeln	Tomaten	Crème fraîche	Passierte Tomaten
Mehl	Zwiebeln	Paprika	Crème fraîche	Senf
Kartoffeln	Knoblauch	Paprika	Gouda	Nüsse
Kartoffeln	Salat	Zucchini	Feta	Kerne
Nudeln	Salat	Kichererbsen	Eier (2 Stück)	Gewürz- und Kräuterpass
Nudeln	Radieschen	Linsen	Eier (2 Stück)	Gewürz- und Kräuterpass
	Möhren			Gewürz- und Kräuterpass
	Möhren			Gewürz- und Kräuterpass

Für mehr oder weniger Teams muss die Zutatenliste entsprechend gekürzt oder erweitert werden.

Material

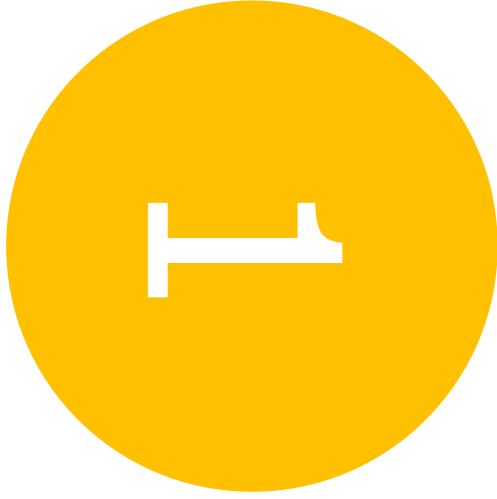
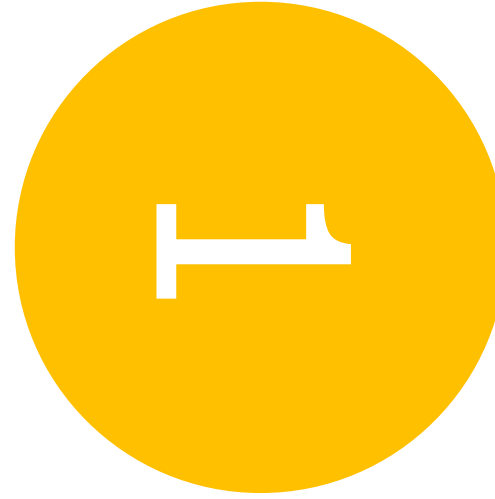
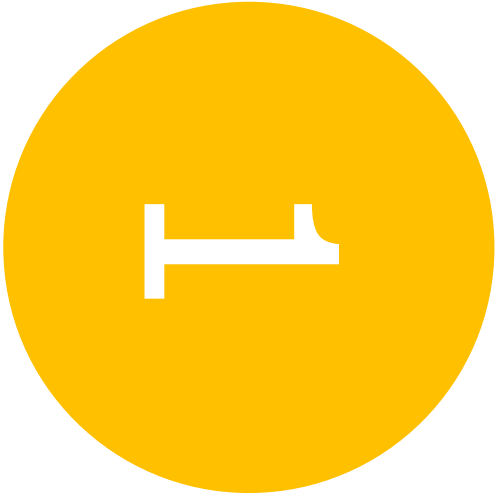
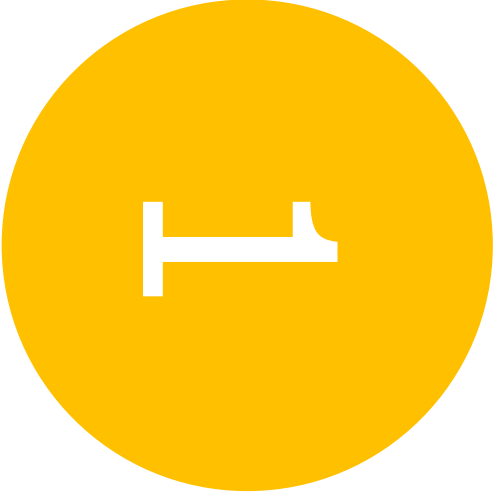
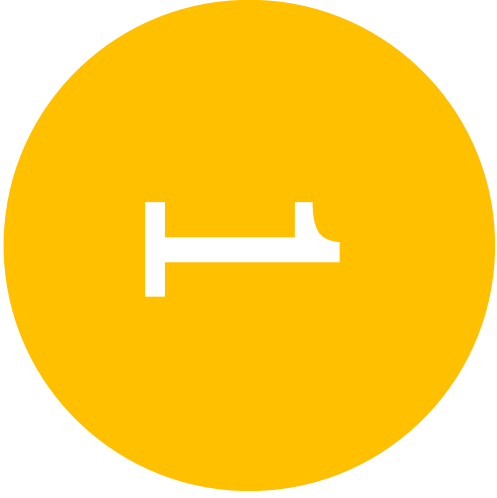
- Zutaten
- Taler (→ Druckvorlage)
- Kräuter-Gewürze-Pass (→ Druckvorlage)
- Aufgabenwand (z.B. PowerPoint-Vorlage mit Beamer und Leinwand)
- Müll-Parcours: pro Team eine gleiche Auswahl an Lebensmittelverpackungen (jeweils mit der Team-Farbe markiert), Parcoursstrecke, je eine Kiste/ein Feld auf dem Boden beschriftet mit „Altpapier“, „Plastikmüll“ und „Restmüll“
- Roll-Duell: 1 Tisch pro Team, mit Obst/Gemüse beschriftete Tischtennisbälle, doppelseitiges Klebeband, Klebestreifen, Krepp-Klebeband, dicker Filzstift/Flipchart-Stift
- Geruchsquiz: 3 Gewürze/Kräuter, Augenbinden, Papier und Stifte
- Pappteller-Werfen: 5 Pappteller und ein Tisch pro Team
- Karten-Türme: Spielkarten eines beliebigen Kartenspiels
- 10 auf einen Schlag: Schneidebrett, Tischtennisball

Gefördert durch:



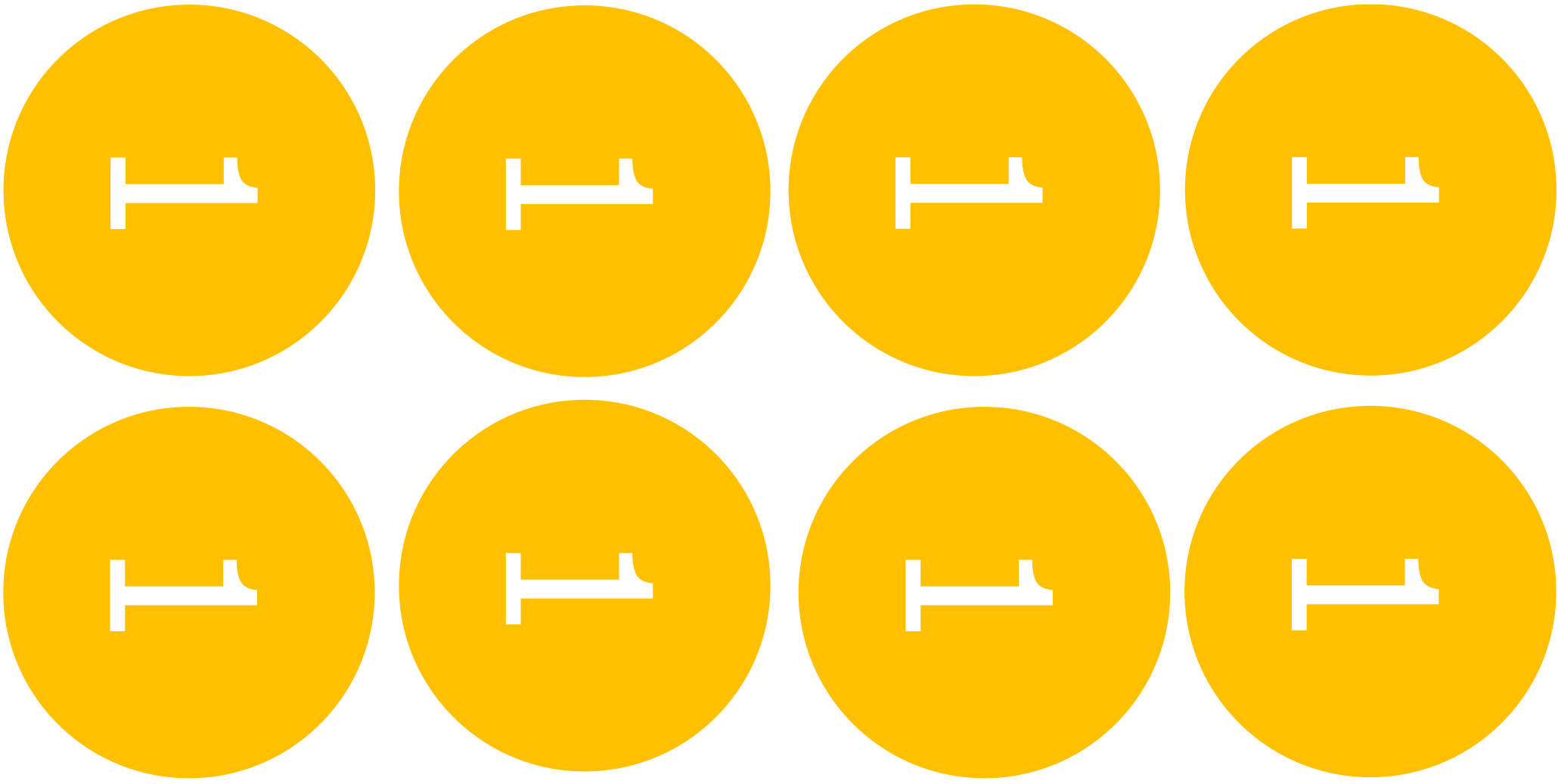
Bundesministerium
für Ernährung
und Landwirtschaft

aufgrund eines Beschlusses
des Deutschen Bundestages



Kräuter & Gewürze

Kräuter & Gewürze



Kräuter & Gewürze

Kräuter & Gewürze