

FOLGE 11: REGIONALES WINTERGEMÜSE

Hier findest du alle Folgen des Podcasts: www.vz-bln.de/nachgehakt

Hier findest du die elfte Folge zu regionalem Wintergemüse: www.vz-bln.de/node/54574

Achtung: Es können mehrere Antworten richtig sein.

1 Welche Sorten sind typische Wintergemüse in Deutschland?

- a) Grünkohl
- b) Gurke
- c) Porree
- d) Rotkohl
- e) Tomate

2 Wo wachsen Gurken und Tomaten auch im Winter?

- a) im unbeheizten Gewächshaus in Südspanien
- b) im unbeheizten Gewächshaus in Deutschland
- c) im beheizten Gewächshaus in Deutschland
- d) überall

3 Ist der Begriff „regional“ rechtlich geschützt?

- a) ja
- b) nein

4 Im Winter gibt es viele Kohl- und Wurzelgemüsesorten. Welches Gemüse, das vielleicht so heißt oder ähnlich aussieht, ist ein falscher Freund und kein Wintergemüse?

- a) Blumenkohl
- b) Brokkoli
- c) Zucchini
- d) Kürbis
- e) Kohlrabi

5 Welcher Salat ist ein Wintersalat?

- a) Eisbergsalat
- b) Feldsalat
- c) Romasalat

6 Wahr oder falsch: Blätter von Rote Beete, Möhre und Radieschen sind essbar.

- a) wahr
- b) falsch

7 Exotische Superfoods wie Chiasamen, Quinoa oder Avocados versprechen viele gute Inhaltsstoffe, kommen aber von sehr weit weg. Gibt es heimische Alternativen?

- a) z. B. Leinsamen, Hirse und Walnüsse.
- b) im Sommer z. B. frisches Obst und Beeren
- c) schonend gegarte Gemüsesorten
- d) nein

8 Welche Gemüsesorten lassen sich im Winter gut lagern?

- a) Aubergine
- b) Kartoffel
- c) Möhre
- d) Sellerie
- e) Zwiebel

9 Was sind sogenannte „Microgreens“?

- a) Algen
- b) Sprossen und Keimlinge
- c) Grünkohl

10 Fermentation ist ein natürlicher Gärprozess, bei dem Mikroorganismen Zucker in Säure umwandeln. Was ist ein bekanntes Ferment?

- a) Sauerkraut
- b) Saure Gurken
- c) Oliven