

# Essen & Trinken

**Bio-Apfelessig wird im Gegensatz zu herkömmlichem Apfelessig in der Regel ...?**

**A**

nicht gefiltert

**B**

aus dem Most von ganzen Äpfeln hergestellt

**C**

ohne einen Stamm von Essigsäurebakterien produziert

**B****aus dem Most von ganzen  
Äpfeln hergestellt**

Bei der Produktion von Apfelessig werden die Äpfel zuerst zu Apfelwein gekeltert. Durch die zugesetzten Essigsäurebakterien *Acetobacter* wird der Alkohol in Essigsäure umgewandelt. Während bei der Produktion von herkömmlichem Apfelessig meist Reste wie Gehäuse und Schalen verwendet werden, wird Bio-Apfelessig in der Regel aus dem Most von ganzen Äpfeln hergestellt. Zudem enthält Bio-Apfelessig meist mehr Nährstoffe, da er weder pasteurisiert noch mit Zusatzstoffen versetzt wird.

# Essen & Trinken

Saure Sahne ist im Gegensatz zu Crème fraîche ...?

**A**

zum Binden von Soßen empfehlenswert

**B**

durch den höheren Fettgehalt besser für Desserts einsetzbar

**C**

nicht gut für warme Speisen geeignet



**nicht gut für warme  
Speisen geeignet**

Saure Sahne wird aus süßer Sahne hergestellt, indem sie mit Milchsäurebakterien versetzt wird. Dadurch bekommt sie einen leicht säuerlichen Geschmack und eine feste Konsistenz. Crème fraîche ähnelt ihr in Herstellung und Geschmack, enthält jedoch mehr als doppelt so viel Fett. Dadurch ist sie hitzebeständiger und flockt während des Kochens nicht so leicht aus. Saure Sahne ist im Vergleich nicht gut für die Zubereitung warmer Speisen geeignet.

# Essen & Trinken

Wie unterscheiden sich dunkles und helles Weizenbier in ihrer Herstellung?

**A**

Dunklem Weizenbier wird Zuckerkulör als Farbstoff hinzugegeben.

**B**

Helles Weizenbier enthält weniger Hopfen als dunkles Weizenbier.

**C**

Für dunkles Weizenbier wird das Malz länger und heißer getrocknet.



**Für dunkles Weizenbier wird das Malz länger und heißer getrocknet.**

Weizenbier wird aus mindestens 50 Prozent Weizenmalz, Gerstenmalz und wenig Hopfen hergestellt. Das gilt sowohl für helles als auch für dunkles Weizenbier. Der Unterschied besteht in der Malzherstellung. Das Weizenmalz wird für die dunklere Version länger und heißer getrocknet. So erhält das Bier seine Farbe und dazu ein feines Raucharoma.

# Essen & Trinken

**Auf welche überlieferte Legende wird der Name des Getränks Grog zurückgeführt?**

**A**

Ein Admiral mit speziellem Kleidungsstil ließ den Rum verdünnen.

**B**

Ursprünglich wurde das Getränk zur Abwehr von Fröschen genutzt.

**C**

Es wurde für einen Monarchen erfunden, der zu laut schnarchte.

**A**

**Ein Admiral mit speziellem Kleidungsstil ließ den Rum verdünnen.**

Edward Vernon lebte von 1684 bis 1757 und fuhr rund vierzig Jahre lang zur See, wo er als Marineoffizier Schiffe der britischen Flotte kommandierte. Er schrieb am 21. August 1740 nieder, dass der Rumkonsum seiner Besatzung »fatale Auswirkungen auf ihre Moral und ihre Gesundheit« hätte. Vernon befahl daraufhin, dass den Matrosen nur noch mit Wasser verdünnter Rum auszugeben sei. Die Crew soll das Getränk daraufhin nach seinem Spitznamen »Old Grog« Grog benannt haben. Denn Vernon trug Überröcke aus grobem Stoff, der auf Englisch »Grogram« genannt wird.

# Essen & Trinken

**Dunkelgrüne Pistazienkerne,  
die als besonders hochwertig  
gelten, ...?**

**A**

**werden im noch unreifen  
Zustand geerntet.**

**B**

**erhalten ihre Farbe durch  
besonders tonhaltigen  
Boden.**

**C**

**werden direkt nach der  
Ernte inklusive Schale  
gesalzen.**



**werden im noch unreifen Zustand geerntet.**

Pistazien sind hierzulande meist in der Schale geröstet und gesalzen erhältlich, werden aber auch naturbelassen und geschält angeboten. Große und helle Kerne sind zwar besonders reif, dennoch gelten helle Kerne als weniger wertig. Je dunkelgrüner ein Pistazienkern, desto höher die Qualität. Bei Pistazien der höchsten Klasse handelt es sich um eigentlich noch unreife Pistazien, die etwa einen Monat vor der normalen Ernte gepflückt werden. Sie gelten als hocharomatisch und werden aufgrund ihrer tiefgrünen Farbe etwa als Deko für Pralinen verwendet.

# Essen & Trinken

**Warum entsteht beim Kauen von Halloumi-Käse ein gummiartiges Gefühl?**

**A**

Das Milcheiweiß verhärtet bei der Herstellung.

**B**

Er enthält 5 bis 6 Prozent Agar-Agar.

**C**

Er hat eine hohe Dichte, da er in Form gepresst wird.



## Das Milcheiweiß verhärtet bei der Herstellung.

Halloumi ist ein würziger Grillkäse, der traditionell aus Zypern stammt. Er wird aus Kuh-, Schafs- oder Ziegenmilch hergestellt. Nach der Herstellung wird der fertige Käse noch einmal in Molke gekocht. Dieser Vorgang ist mitverantwortlich für die feste Konsistenz sowie das quietschende, gummiartige Gefühl beim Kauen. Denn durch die Hitze beim Kochen verändert sich die Struktur des Eiweißes, und es verhärtet, ähnlich wie bei gekochten Eiern.

# Tierisch tierisch

Männliche Tungara-Frösche,  
die in der Stadt leben, ...?

**A**

entwickeln mehr Muskel-  
masse

**B**

ändern täglich ihre Farbe  
und ihr Muster

**C**

klingen für die Weibchen  
attraktiver als die Männ-  
chen vom Land



## **klingen für die Weibchen attraktiver als die Männ- chen vom Land**

Tungara-Frösche sind in Mittel- und Südamerika beheimatet und inzwischen in immer mehr Städten zu finden. 2019 untersuchte ein Forschungsteam, ob sich die Tiere je nach Umgebung in ihrem Verhalten unterscheiden. Dabei fiel auf, dass die städtischen Froschmännchen ein extra Tremolo, also ein zusätzliches Vibrieren, in ihren Laut einbauen, wodurch sie für die Weibchen attraktiver klingen als die Männchen vom Land. Das Forschungsteam vermutet, dass die Tungara-Frösche in der Stadt weniger Fressfeinde haben und daher mit auffälligeren Lauten auf sich aufmerksam machen können.

# Tierisch tierisch

Wie teilt eine Gams ihren Artgenossen mit, dass Gefahr lauert?

**A**

Sie pfeift.

**B**

Sie stampft rhythmisch mit den Hufen.

**C**

Sie klappert mit den Zähnen.



**Sie pfeift.**

Dem Menschen gegenüber ist die Gams eher scheu, ihre Fluchtdistanz liegt meist bei über 100 Metern. Aufgrund ihres sehr guten Geruchssinns wittert sie Gefahr bereits auf große Entfernung. Dann »pfeift« die Gams durch ein Blasen durch ihre Nasenlöcher. Daraufhin fliehen die Tiere meist hangaufwärts. Nach einer Fluchtstrecke bleiben sie stehen, um sich nach der Gefahrenquelle umzusehen.