



WER  
WEISS DENN  
SOWAS?

DAS QUIZ ZUR BELIEBTEN  
WISSENSHOW IM ERSTEN

riva

WER  
WEISS DENN  
SOWAS?  
4

# Essen & Trinken

Wer die als »Superfood«  
vermarkteten Wachteleier kauft,  
sollte wissen, dass ...?

**A**

sie nicht zwingend von  
Wachteln stammen

**B**

die Haltungsform auf der  
Verpackung meist nicht  
ersichtlich ist

**C**

sie kürzer haltbar sind als  
Hühnereier

**B**

**die Haltungsform auf der Verpackung meist nicht ersichtlich ist**

Für Hühnereier gelten die EU-Vermarktungsnormen, sodass nachvollziehbar ist, unter welchen Bedingungen die Eier produziert wurden. Für Wachteleier gibt es weder solche Vermarktungsnormen noch verbindliche Rechtsvorgaben bezüglich der Haltung der Tiere. So ist auf der Verpackung nicht immer ersichtlich, aus welcher Haltungsform die Wachteleier wirklich stammen. Wer darauf Wert legt, sollte beim Kauf auf biologische, durch Ökoverbände zertifizierte Produkte achten.

# Essen & Trinken

Wer die asiatische Zitrusfrucht Yuzu in der Küche verwendet, sollte wissen, dass...?

**A**

der Schalenabrieb nicht gegessen werden sollte

**B**

zum Verfeinern wenige Tropfen des Saftes ausreichen

**C**

die Frucht nur im unreifen Zustand verarbeitet werden darf

**B**

**zum Verfeinern wenige Tropfen des Saftes ausreichen**

Die ursprünglich aus China stammende Yuzu ist eine Kreuzung aus einer Zitronenart und der Mandarine. Sie kommt in Kosmetik und Parfüm zum Einsatz, ist aber auch in der asiatischen Küche beliebt. Verwendet werden das Fruchtfleisch, der Saft und auch die Schale. Die Yuzu schmeckt säuerlich bis leicht bitter und hat ein besonders intensives Zitrusaroma. Wegen des dominanten Geschmacks der Yuzu genügen zum Verfeinern von Speisen bereits wenige Tropfen des Saftes.

# Essen & Trinken

Was unterscheidet die Müslivariante »Granola« von herkömmlichem Müsli?

**A**

Für die Süßung wird kein raffinierter Zucker verwendet.

**B**

Sie enthält stets getrocknete Kerne.

**C**

Die Zutaten werden gebacken.



## Die Zutaten werden gebacken.

Granola ist eine vor allem in den USA beliebte Müslivariante. Dabei sind die Inhaltsstoffe die gleichen wie in herkömmlichem Müsli, sie unterscheiden sich aber in der Herstellung: Während die Müslizutaten direkt gemischt und verzehrbereit sind, werden bei Granola Getreideflocken, Öl sowie Zucker zunächst gebacken und dadurch besonders knusprig. Granola kann vor oder nach dem Backprozess mit Nüssen, Saaten oder getrockneten Früchten verfeinert werden.

# Essen & Trinken

Im Gegensatz zu Mostobst  
ist Tafelobst ...?

**A**

verformt und geschmacklich nicht optimal entwickelt

**B**

mindestens einen Monat nach dem Kauf ohne Kühlung lagerfähig

**C**

ohne Weiterverarbeitung zum direkten Verzehr geeignet