## lj-steiermark_4cLandjugend Steiermark

### Krottendorfer Str. 81, 8052 Graz

[**www.stmklandjugend.at**](http://www.stmklandjugend.at)

[**landjugend@lk-stmk.at**](mailto:landjugend@lk-stmk.at)

**LANDESENTSCHEID**

**Agrar- & Genussolympiade**

**03. Oktober 2015, HBLFA Raumberg-Gumpenstein (LI)**

**Station G3**

***Körner***

**Jury: Martin Kappel (LJ)**

Max. Punkte: 20 Punkte

**Zeitdauer: 15 min**

|  |  |
| --- | --- |
| Startnummer | Team |
| Erreichte Punkte | Bezirk |

1. **Arten und Aufbau (7,5 Punkte)**

##### Benennt die folgenden Körnerarten! (5 Punkte)

|  |  |
| --- | --- |
| 1 | Roggen |
| 2 | Weizen |
| 4 | Dinkel |
| 20 | Hirse |
| 23 | Buchweizen |
| 48 | Sojabohne |
| 60 | Leinsamen |
| 62 | Sonnenblume |
| 65 | Mohn |
| 66 | Raps |

Je 0,5 Punkte

##### Benennt die einzelnen Schichten des Getreidekorns anhand des Polsters! (2,5 Punkte)

|  |  |
| --- | --- |
| 1 (Äußerste Schicht) | Schale |
| 2 | Frucht- und Samenschale |
| 3 | Aleuronschicht |
| 4 (Kleiner Innenteil) | Keimling |
| 5 (Großer Innenteil) | Mehlkörper |

Je 0,5 Punkte

1. **Getreide (7 Punkte)**

##### Nennt acht der insgesamt neun Getreidearten! (2 Punkte)

Buchweizen, Dinkel, Gerste, Hafer, Hirse, Mais, Reis, Roggen und Weizen

Je 0,25 Punkte

##### Was versteht man unter Grünkern? (1 Punkt)

Darunter versteht man unreif geernteten Dinkel, der nach Erhitzung zum menschlichen Verzehr geeignet ist.

##### Eine Person hat eine Glutenunverträglichkeit. Was ist Gluten? Welche vier Getreidearten darf diese Person dennoch bedenkenlos konsumieren?

##### (2,5 Punkte)

Gluten ist Klebereiweiß

0,5 Punkte

Buchweizen, Hirse, Mais und Reis

Je 0,5 Punkte

##### Was versteht man unter „Mutterkorn“ und welches Getreide ist davon meist betroffen? (1,5 Punkte)

Länglicher schwärzlicher und harter Schlauchpilz, der in vereinzelten Ähren anstelle des eigentlichen Korns wächst. Enthält giftige Alkaloide.

Meist Roggen

1. **Hülsenfrüchte (3,5 Punkte)**

##### Zählt drei Vertreter der Hülsenfrüchte auf! (1,5 Punkte)

Klassische Hülsenfrüchte sind Bohnen, Erbsen und Linsen.

Im weiteren Sinn zählen auch Sojabohnen, Kichererbsen und Erdnüsse dazu.

Je 0,5 Punkte

##### Durch welche zwei Inhaltsstoffe zeichnen sich Hülsenfrüchte besonders aus? (1 Punkt)

Hoher Eiweißgehalt und hoher Ballaststoffanteil

Je 0,5 Punkte

##### Keimlinge bekamen in letzter Zeit in der Küche eine größere Bedeutung. Was passiert durch den Keimprozess und welchen Vorteil hat das?

##### (1 Punkt)

Durch den Keimprozess werden einige ernährungsphysiologisch wichtige Inhaltsstoffe, wie Vitamine, in ihrem Gehalt drastisch erhöht.

1. **Richtig oder Falsch (2 Punkte)**

##### Die weltweit wichtigsten sieben Getreidearten werden auf etwa 60 % der Weltackerfläche angebaut. (0,5 Punkte)

* Richtig
* Falsch (80 %)

##### Getreideerzeugnisse sind unsere bedeutendsten Stärkelieferanten.

##### (0,5 Punkte)

* Richtig
* Falsch

##### Der Genuss von Hülsenfrüchten steht im Verruf, Blähungen zu erzeugen. (0,5 Punkte)

* Richtig
* Falsch

##### Hülsenfrüchte sind die getrockneten Samen der Nachtschattengewächse. (0,5 Punkte)

* Richtig
* Falsch (Schmetterlingsblütler – Leguminosen)