## lj-steiermark_4cLandjugend Steiermark

### Krottendorfer Str. 81, 8052 Graz

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

**landjugend@lk-stmk.at**

# LANDESENTSCHEID

# Agrar- & Genussolympiade

# 04. Oktober 2014, LFS Silberberg (LB)

# Station A1

#### *Obstbau*

**Jury: Ing. Georg Innerhofer (LFS Silberberg)**

Max. Punkte: 20 Punkte

**Zeitdauer: 15 min**

|  |  |
| --- | --- |
| **Startnummer** | **Arbeitsbeginn** |
| **Team** | **Abgabezeit** |
| **Bezirk** | **Erreichte Punkte** |

1. **Obstbau (11 Punkte)**

##### Ordnet die fünf Sorten den entsprechenden Äpfeln zu!

Golden

Gala

Elstar

Boskoop

Kronprinz Rudolf

 5 Punkte

##### Welche der folgenden Früchte beinhaltet am meisten Vitamin C?

* Kiwi
* Ribisel
* Johannisbeere
* Hagebutte

1 Punkt

##### Wie viele ha Apfelanbau (Intensivobstbereich) gibt es in der Steiermark?

* 2.000 ha
* 5.000 ha
* 10.000 ha

1 Punkt

##### Was versteht man im Obstbau unter einem Feuerbrand?

* Pilzinfektion
* Vireninfektion
* Bakterieninfektion

1 Punkt

##### Wie heißt die hier abgebildete Frucht mit deutschem Namen (im lateinischen Aronia melanocarpa)?



* Apfelbeere
* Holunder
* Mahonie

1 Punkt

##### Ordnet die folgenden Bilder den richtigen Namen zu!

|  |  |
| --- | --- |
| G:\1_SCHRIFTVERKEHR_Landjugend\200_agrar\210_Wettbewerbe_Landwirtschaft\213_Olympiade\Olympiade_2014\Olympiade_LE_2014\Stationen\Urfassungen\A_Obstbau\Mispel1.JPG | Mispel |
| G:\1_SCHRIFTVERKEHR_Landjugend\200_agrar\210_Wettbewerbe_Landwirtschaft\213_Olympiade\Olympiade_2014\Olympiade_LE_2014\Stationen\Urfassungen\A_Obstbau\p_species varieties_Sorbus domestica_HU_ECO.jpg | Speierling |
| G:\1_SCHRIFTVERKEHR_Landjugend\200_agrar\210_Wettbewerbe_Landwirtschaft\213_Olympiade\Olympiade_2014\Olympiade_LE_2014\Stationen\Urfassungen\A_Obstbau\P7040021.JPG | Felsenbirne |
| G:\1_SCHRIFTVERKEHR_Landjugend\200_agrar\210_Wettbewerbe_Landwirtschaft\213_Olympiade\Olympiade_2014\Olympiade_LE_2014\Stationen\Urfassungen\A_Obstbau\DSC03764.JPG | Maulbeere |

2 Punkte

1. **Sensorik (2 Punkte)**

##### Was versteckt sich hinter diesem Geruch? Ordnet die Duftnoten der Papierstreifen der richtigen Herkunft zu!

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Himbeere |  | Kaffee |  |
| Birne |  | Traube |  |
| Banane |  | Pfeffer |  |
| Gurke |  | Leder |  |
| Vanille |  | Oregano |  |
| Zitrone |  | Apfel |  |
| Tomate |  | Mandel |  |
| Zwiebel |  | Kakao |  |
| Nelke |  | Rosmarin |  |
| Majoran |  | Rose |  |

2 Punkte

1. **Obstverarbeitung (7 Punkte)**

##### Als Schutz vor Bräunungen darf dem Apfelsaft Vitamin C zugesetzt werden. Wie nennt man dieses Vitamin noch?

* Ascorbinsäure
* Sorbinsäure
* Sorbit

1 Punkt

##### Im Apfelsaft sind in etwa 5 g Säure je Liter enthalten. Entspricht das

* 5 ppm
* 5 %
* oder 5 ‰ ?

1 Punkt

##### Wie viel Fruchtsaft trinkt ein Österreicher im Durchschnitt pro Jahr?

* 10 l
* 25 l
* 50 l

1 Punkt

##### Jeder Landwirt darf aus eigenen Früchten einen Brand (ein Destillat) herstellen. Wie nennt man diesen Brand?

* Hausbrand
* Zollfreibrand
* Abfindungsbrand

1 Punkt

##### Wie viel kg Himbeeren benötigt man für einen Liter Himbeerbrand?

* 10 kg
* 25 kg
* 50 kg

1 Punkt

##### Bei welcher Temperatur werden Fruchtsäfte normalerweise pasteurisiert bzw. abgefüllt?

* 70 °C
* 80°C
* 90 °C

1 Punkt

##### Welchen Stoff bauen die Essigbakterien bei der Apfelessigherstellung zur Essigsäure um?

* Alkohol
* Fruchtzucker
* Gerbstoffe

1 Punkt