## lj-steiermark_4cLandjugend Steiermark

### Krottendorfer Str. 81, 8052 Graz

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

**landjugend@lk-stmk.at**

**LANDESENTSCHEID**

**Agrar- & Genussolympiade**

**21. Oktober 2017, FS Neudorf – St. Martin (LB)**

**Station G3**

***Steirische Spezialitäten***

### Jury: Dipl-Päd.in Barbara Ortner (FS Neudorf – St. Martin)

Max. Punkte: 20 Punkte

**Zeitdauer: 15 min**

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

1. **Steirische Spezialitäten (20 Punkte)**

##### Erklärt einem Gast folgende Begriffe aus der Steirischen Küche: (5 Punkte)

|  |  |
| --- | --- |
| Blunzen | Blutwurst |
| Brein | ursprünglich vorgegarte Gerste, später auch Hirse oder Heiden |
| Grammeln  | (Brotaufstrich aus) Fettgraupen, die bei der Schmalzherstellung entstehen |
| Hetschebetschen | Hagebutten |
| Hoaden (Heiden)  | Buchweizenmehl |
| Klachelsuppe | Schweinshaxensuppe |
| Slibovits | Obstbrand (Schnaps) aus Zwetschken |
| Spagatkrapfen  | in Fett gebackene Mehlspeise, die ursprünglich mit Spagat (Garn) umwickelt wurde  |
| Potitze | Germgebäck mit Nüssen (Mohn) und Honig |
| Verhackert  | luftgetrockneter, fein gehackter Schweinespeck, Brotaufstrich |

je 0,5 Punkte

##### Echtes Steirisches Kürbiskernöl ist: (1 Punkt)

a) kaltgepresst

b) warmgepresst

c) extrahiert

##### Wie viel Prozent der österreichischen Apfelernte werden in der Steiermark produziert? (1 Punkt)

Ca. 80 % (Toleranz +/- 10 %)

##### Typische Getränke aus der Steiermark. (4 Punkte)

1. Welche Weinsorte wird in der Steiermark unter der Bezeichnung Morillon angeboten?

Chardonnay

1. Auf welchen Inhaltsstoff bezieht sich die Bezeichnung „trocken“ oder „halbtrocken“?

Restzuckergehalt

1. Woher leitet sich die Bezeichnung „Schilcher“ ab?

rosa schillern des Weines gegen Licht

1. In welcher steirischen Gemeinde werden große Mengen an Hopfen angebaut?

Leutschach

je 1 Punkt

##### Mais trägt in der Steiermark vielfältige Namen. Nennt zwei weitere regionale Bezeichnungen. (1 Punkt)

Kukuruz, Türken, Woaz, Polenta

##### Zieht ein Gericht. Welche Zutaten gehören nicht in diesen Klassiker? Nennt zumindest eine der zwei nicht passenden Zutaten! (1 Punkt)

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Ritschert** | **Steirisches Wurzelfleisch** | **Apfelstrudel** |
| Zwiebel Fett Wurzelgemüse Geselchtes Buchweizen Bohnen Paprikapulver  | durchzogenes Rindfleisch Wurzelwerk in Streifen Klacheln Gewürze (Knoblauch, Lorbeer, Pfeffer) Kren gerieben Schnittlauch  | Mehl Butter Semmelbrösel Äpfel Nüsse Zimt Sauerrahm Rosinen  |

##### Blindverkostung: Unterscheidet diese drei geselchten Dauerwaren:

##### (3 Punkte)

a) luftgetrockneter Schinken

b) Bauerngeselchtes

c) industriell hergestelltes Geselchtes

je 1 Punkt

##### Ordnet folgende Produkte den Steirischen Genussregionen zu. (4 Punkte)

Vorbereitete Unterlagen:

Abbildung der Steirischen Genussregionen auf einer Steiermarkkarte

+ Kärtchen mit Abbildungen regionaler Spezialitäten

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Saibling  | (Hirsch-) Birne  | Apfel  | Wild  |
| Aussee  | Hartberg (Pöllau)  | Ost-steiermark  | HochschwabGesäuse  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Lamm  | Krauthäuptel  | Käferbohne  | Steirerkäs  |
| Weiz und Ennstal | Graz  | Süd-Ost-steiermark  | Murtal Ennstal  |

je 0,5 Punkte