

Welche Gemüsearten kamen
aus Amerika zu uns



Kartoffeln, Tomaten, Kürbis, Mais
sowie Bohnen und Fisolen,
die die heimischen Saubohnen
als Gemüse verdrängt haben



OPEN
SCIENCE

Warum wurde das Gemüseessen
ab der Renaissance bei den
Reichen wieder beliebt



Im Mittelalter galt Gemüse als derbe Speise,
nur geeignet für Bauern und Tiere.
In der Antike, die Vorbild für die Renaissance
war, wurde viel Gemüse gegessen. Zudem
wurde die Zubereitung verbessert: Das Gemüse
wurde einzeln und viel kürzer gegart, viele
neue Sorten wurden gezüchtet



Welche Farben können Karotten
noch haben und wie sah
unsere Ursprungskarotte aus



Sie waren meist weiß oder lila. In Nahost
und auch in Spanien gab es rote Sorten



OPEN
SCIENCE

Welches heute sehr beliebte
Gemüse wurde lange nur als
reine Zierpflanze gezogen



Tomaten/Paradeiser.
Blüten und Früchte galten
als rar und schön, aber giftig



OPEN
SCIENCE

Was ist ein Kartoffelbefehl



Im 18. Jhdt. wurde den Bauern der Anbau von Kartoffeln von HerrscherInnen befohlen (Deutschland: Friedrich II, Österreich: Maria Theresia), da sie sie frei-willig nicht anbauen wollten. Missernten bei Getreide, die Anpruchslosigkeit der Kartoffeln beim Anbau, der höhere Ertrag und die einfachere Zubereitung überzeugten die Bauern allerdings schließlich. Im 19. Jhdt. war die Kartoffel dann das meistangebaute Gemüse in Europa



OPEN
SCIENCE

Welche Pflanzenkrankheit tötete
über eine Million Menschen



Im 19. Jhdt. wurde von Amerika die Kartoffelfäule eingeschleppt. Vor allem in Irland, wo die Kartoffel das fast alleinige Grundnahrungsmittel der armen Landbevölkerung war, starben über 1 Million Menschen an Hunger, weitere 2 Millionen wanderten aus



OPEN
SCIENCE

Welches beliebte Gemüse
schaffte es im Mittelalter nur bis
Ost- und Südosteuropa,
aber nicht weiter nach Westen



Die Gurke – eine damalige Delikatesse
am polnischen Hof, eingelegt ein
Grundnahrungsmittel slawischer Völker



OPEN
SCIENCE

Was war das Erfolgsrezept
der niederländischen Marine
im 16. und 17. Jahrhundert



Sie nahmen eingelegten Kohl mit,
dessen Vitamin-C-Gehalt die Matrosen
vor Skorbut schützte



OPEN
SCIENCE

Welches „Unkraut“ der Antike
wurde im Mittelalter zu einem der
wichtigsten Grundnahrungsmittel



Der Roggen



Warum wissen wir so wenig
darüber, welche Gemüsesorten
im Mittelalter gegessen wurden



Es gab keine einheitlichen Bezeichnungen, auch im Lateinischen wurde z.B. dasselbe Wort für verschiedene Arten von weißlichen Wurzeln wie Pastinaken und andere Rüben verwendet. Wir wissen also nicht genau, welche Sorten die Menschen verzehrten. Zudem landete damals alles im Eintopf oder der Suppe, es wurde nicht gesondert zubereitet



OPEN
SCIENCE

Warum gibt es entlang
vieler (ländlicher) Straßen
Obstbaum-Alleen



Diese wurden im vorletzten
Jahrhundert staatlich verordnet.
Der Obstanbau sollte gefördert werden



OPEN
SCIENCE

Welche ursprünglich aus China
stammende Frucht haben die
Römer zu uns gebracht



Den Pfirsich



Von welchem Gemüse essen wir
nur die Blütenstände





OPEN
SCIENCE

Karfiol, Broccoli, Romanesco



Warum essen wir von
Radieschen nur die Wurzel



Ja warum?

Die Blätter sind zwar rau und haarig,
sie lassen sich aber z.B. zu Pesto
oder Suppe verarbeiten



OPEN
SCIENCE

Welche Pflanzenteile essen
wir eigentlich, wenn wir
uns Spargel gönnen



Wir essen die jungen Triebe (Sprossachsen),
ähnlich wie auch bei Chicorée



OPEN
SCIENCE

Eine Frucht wird gesucht.
Sie nennt sich dem Namen nach
Beere, ist aber keine.
Saison hat sie im Mai/Juni.



Die Erdbeere. Botanisch gesehen ist sie keine Beere, sondern eine Sammelnussfrucht. Das rote Fruchtfleisch ist eine Scheinfrucht, die eigentlichen Früchte sind die kleinen gelben Nüsschen an deren Oberfläche. Auch Himbeere und Brombeere sind eigentlich keine Beeren. Sie gehören zu den Sammelsteinfrüchten



OPEN
SCIENCE

Welche Beeren fallen dir
zu den Farben rot, blau, gelb,
grün, schwarz ein





OPEN
SCIENCE

z.B. Himbeere, Heidelbeere,
Stachelbeere, Brombeere



Isst man bei Zucchini die
Früchte oder die Blüten



Beides. Zucchini bilden große, leuchtend gelbe Blüten, die gefüllt oder frittiert verspeist werden. Damit man auch noch Früchte ernten kann, sollten nur die männlichen Blüten (ohne Babyfrucht) gegessen werden



OPEN
SCIENCE

Von welchen Pflanzen
essen wir die Wurzeln



z.B. Karotte, Pastinake, Petersilienwurzel,
rote und weiße Rübe



OPEN
SCIENCE

Welchen Teil der Pflanze essen
wir bei den Gewürzen Ingwer
und Gelbwurz (Kurkuma)



Den Erdspross, in der Fachsprache
Rhizom genannt



OPEN
SCIENCE

Das Gewürz Muskat wird vom
Muskatnussbaum gewonnen,
aber von welchem Teil



Die Muskatnuss ist der Samen. Man kann aber auch Muskatblüte verwenden. Das ist der so genannte Samenmantel (Arillus) und nicht, wie der Name vermuten lässt, die Blüte



OPEN
SCIENCE

Welchen Teil der Pflanze
verwendet man bei den Gewürzen
Zimt und Nelken





OPEN
SCIENCE

Die Rinde [Zimt]
und die Knospen [Nelken]



Welche Nuss ist botanisch
gesehen keine Nuss, obwohl es
der Name vermuten lässt



Die Erdnuss.
Sie gehört zu den Hülsenfrüchten,
wie Bohnen und Fisolen.
Auch Kokosnuss, Pekannuss, Paranuss,
Muskatnuss und Cashewnuss
gehören nicht zu den Nüssen



OPEN
SCIENCE

Sind Kürbisse immer
orange und rund wie ein
Halloweenkürbis



Kürbisse gibt es in vielen Farben
und Formen: weiß, gelb, grün, gestreift
und rund, länglich, Ufo-förmig usw.



OPEN
SCIENCE

Warum gibt es
einheimische Karotten das
ganze Jahr über zu kaufen



Im Frühjahr essen wir Frühkarotten,
danach gibt es Sommersorten,
und die Spätsorten sind
den ganzen Winter über lagerbar



OPEN
SCIENCE

Welche Obst- und Gemüsesorten
sind auch ungetrocknet
lange lagerbar



Kartoffeln, Karotten, Knollensellerie,
Pastinaken, Zwiebeln, Rote Rüben, Äpfel.
Auch Kürbisse und Birnen sind
etwas länger haltbar



OPEN
SCIENCE

Welche Hülsenfrucht gibt es frisch nur im Frühjahr (Mai, Juni)



Erbsen. Man kann sie jung mit Schote
essen (Zuckerschoten), oder später
ausgehülst als runde Erbsen



OPEN
SCIENCE

Wann ist die Marillenblüte
in der Wachau und wann erntet
man die reifen Früchte



Blüte im April, Ernte ca. ab Mitte Juli.
Die Ernte ist sehr vom Wetter abhängig,
ein warmer und trockener Juni lässt die
Marillen früher reif werden als ein
verregneter und kühler Juni



OPEN
SCIENCE

Welches kleine Kürbisgewächs
kann bei uns schon ab Juli
geerntet werden



Zucchini. Es gibt sie aber das ganze Jahr
über zu kaufen, weil sie zum Teil aus
weit entfernten Ländern eingeflogen werden.
Die Einzahl von Zucchini ist übrigens Zucchino



OPEN
SCIENCE

Warum sind Birnen beim
Einkauf meist steinhart



Birnen werden unreif geerntet, da sie reif sehr empfindlich sind und sich nur schwer transportieren und schlichten lassen. Sie lassen sich daher nicht so lagern wie Äpfel. Die manchmal im Fruchtfleisch vorkommenden Steinzellen sind meist ein Indiz für einen noch nicht abgeschlossenen Reifeprozess



OPEN
SCIENCE

Welche Gemüsesorten sind
nicht nur winterhart, sondern
bekommen durch Frost sogar
einen besseren Geschmack



Verschiedene Kohlarten, wie Grünkohl, Kohlsprossen und Wirsing.
Durch den Frost wird die enthaltene Stärke zu Zucker aufgespalten



OPEN
SCIENCE

Wie kann man Birnen einteilen



Sommer-, Herbst- und Winterbirnen,
sowie Tafelbirnen (zum direkten Verzehr),
Mostbirnen (zur Saftherstellung)
und Kochbirnen (für Kompott).
Heimische Birnen gibt es
von September bis Dezember



OPEN
SCIENCE

Spargel hat von April bis Juni
Saison. Aber warum darf er
nicht an die Frühlingssonne



Der Bleichspargel oder weiße Spargel wird unter Erde oder Folien gezogen, sonst bliebe er nicht weiß. Der grüne Spargel dagegen muss nicht abgedeckt werden



OPEN
SCIENCE

Welches Stangengemüse
trotzt Schnee und Frost



Lauch. Die meisten Lauchsorten können
daher über den Winter auf dem Feld bleiben



OPEN
SCIENCE

Welche Gemüsesorten
sind vor allem dem
Frühlingsgemüse zuzuordnen





Erbsen, Spargel, Frühkraut,
Frühlingszwiebel, Radieschen, Bärlauch



OPEN
SCIENCE

Wann kann man die ersten heimischen Erdbeeren des Jahres pflücken und kaufen





OPEN
SCIENCE

Ab Mitte bis Ende Mai,
je nach Wetterlage

