

1. Was ist das türkische Nationalgetränk?

çay (sprich: Tschai) – also Tee

2. Was wird in der Türkei fast zu jeder Mahlzeit gereicht?

Brot

3. Welche kulturellen Einflüsse fließen in der türkischen Küche zusammen?

Die türkische Küche hat eine lange Tradition und ist eine Weiterentwicklung der ursprünglichen nomadischen Küche. Sie vereint indische, persische und arabische Einflüsse und solche aus dem Mittelmeerraum und dem Kaukasus.

4. Wie bereitet man Kaffee auf 'türkische Art' zu?

Der gemahlene Kaffee wird zusammen mit Zucker und Wasser in einem speziellen Kaffeekännchen, dem Cezve, aufgekocht.

5. Was ist Ayran?

Ein Getränk: Joghurt mit Wasser verdünnt und leicht gesalzen. Gekühlt ist er an heißen Tagen sehr erfrischend.

6. Wie nimmt man türkische Suppe zu sich?

Die türkische Suppe wird immer getrunken, nie gegessen.

7. Zutaten unserer Mahlzeit heute Abend sind u.a. Linsen, Weizen, Gemüse und Rindfleisch. Für welches dieser vier Lebensmittel wird in der Landwirtschaft die größte Menge Wasser verbraucht?

Zur Produktion von Nahrungsmitteln erforderliche Wassermenge (diese Zahlen gelten für den Nahen Osten und Nordafrika):

*1 Tonne Rindfleisch braucht 20.000 m³ Wasser
1 Tonne Getreide 1.500 m³
1 Tonne Hülsenfrüchte 1.000 m³
1 Wurzel- und Knollengemüse 1.000 m³*

Quelle: <http://www.unesco.ch/die-unesco/wissenschaftsprogramm/wasser/virtuelles-wasser.html>

8. Vereinte Nationen, Weltbank, Wissenschaft und viele andere sind sich einig: Die Ernährung kann in Zukunft nur gesichert werden, wenn überall auf der Welt kleine und mittlere landwirtschaftliche Betriebe für eine Ernährungsgrundlage aus der Region sorgen. Wie viele Höfe sterben jährlich in Deutschland?

Knapp 7000 jährlich im Durchschnitt der letzten drei Jahre; jeden Tag etwa 19.

Quelle: Agrarbericht 2011 des Landwirtschaftsministeriums

9. **Dass unser Einkaufsverhalten einiges bewirken kann, ist unbestritten. Das gilt auch für die Kaufentscheidungen großer Unternehmen. Wie hoch ist der Betrag, für den Caritas und Diakonie zusammen jährlich für den Einkauf von Waren und Dienstleistungen ausgeben?**

Gut 50 Milliarden Euro. Das entspricht etwa dem Bruttoinlandsprodukt von Sachsen-Anhalt oder Kroatien.

Zusammen sind die beiden Verbände übrigens auch der zweitgrößte Arbeitgeber nach dem Staat – mit fast 1 Million Mitarbeitern.

Quelle: Die Zeit, 6.10.2011

10. **Unser Chinakohl heute Abend ist gelagerte Freilandernte aus Leiselheim, wie die Zwiebeln und die Kartoffeln. Unser Kopfsalat kommt aus Gewächshäusern in der Reichenau, die Auberginen aus spanischen Treibhäusern. Wie viel Energie muss dafür im Vergleich mit Freilandanbau verwendet werden?**

200 mal mehr.

Ulrike Fokken: Ihre private Ökobilanz

11. Sozialfragen

- a. **Wo leben die Mehrzahl der Hungernden und unterernährten Menschen auf der Welt:**

- in den Städten
- auf dem Land

80% leben auf dem Land. (Feyder, 'Mordshunger, S.33)

- b. **Welcher Gruppe gehört die Mehrzahl der hungernden und unterernährten Menschen auf der Welt an? Sind sie:**

- Slumbewohner der großen Städte?
- städtische Lohnarbeiter und Kleinstunternehmer?
- Landarbeiter?
- Kleinbauern?

50% der Hungernden sind Kleinbauern, 20% landlose Bauern, 10% Hirtennomaden, Fischer und Waldnutzer. Die übrigen 20% leben in städtischen Slums. (Feyder, 33 f)

12. **Wie viel Prozent der weltweiten Treibhausgasemissionen verursacht die Massentierhaltung?**

5 Prozent.

Quelle: Le Monde Diplomatique, Edition Welternährung

13. **Wie viel Kilo Fleisch aß ein Bewohner Deutschlands durchschnittlich im Jahr 2007? Wie viel ein Einwohner Burkina Fasos?**

ca. 85 bzw. 1 Kilo.

Quelle: Le Monde Diplomatique, Edition Welternährung

14. Fischfang

- a. **Um wie viel wurde der Ertrag des Fischfangs zwischen 1950 und 2000 gesteigert?**

Um das Fünffache.

Quelle: Le Monde Diplomatique, Edition Welternährung

- b. **Wozu wird der größere Teil des Fischfangertrages verwendet?**

Er wird zu Tierfutter verarbeitet, dass in der industriellen Hühner-, Schweine- und Fischzucht eingesetzt wird.

Quelle: Le Monde Diplomatique, Edition Welternährung

15. Wie viel Prozent des landwirtschaftlich genutzten Landes weltweit beansprucht die Aufzucht von Nutztieren?

ca. 78%

Ulrike Fokken: Ihre private Ökobilanz

16. Wie viel Prozent der globalen Getreideernte wird an Tiere verfüttert?

Ca. die Hälfte.

Ulrike Fokken: Ihre private Ökobilanz

17. Wie viel Prozent der globalen Sojabohnenernte wird an Tiere verfüttert?

ca. 90%

Ulrike Fokken: Ihre private Ökobilanz

18. Wie viel Kilo für Menschen verwertbares Protein kann man gewinnen, wenn man einen Hektar Land für die Rinderzucht verwendet?

22 kg

Wie viel Kilo für Menschen verwertbares Protein kann man gewinnen, wenn man einen Hektar Land für den Sojaanbau verwendet?

399 kg

www.schrotundkorn.de

19. Was ist das Hauptnahrungsmittel für Shrimps in mittelamerikanischen Zuchtbetrieben?

Fischmehl. Man braucht 2-3 Kilo, um ein Kilo Shrimps zu produzieren.

Ulrike Fokken: Ihre private Ökobilanz

20. Woraus wird Fischmehl hergestellt?

Zu über 80% aus Frischfisch; nur der Rest aus Abfällen.

Ulrike Fokken: Ihre private Ökobilanz

21. Wie viel Kilo Frischfisch braucht man zur Herstellung von einem Kilo Fischmehl?

ca. 45 Kilo

Ulrike Fokken: Ihre private Ökobilanz

22. Wie viele Shrimps isst ein Deutscher durchschnittlich im Jahr?

1,4 kg

Ulrike Fokken: Ihre private Ökobilanz

23. Die Milch für unseren Yoghurt heute Abend stammt aus ökologischer Tierhaltung (Naturland). Ebenso die Butter. Warum ist das klimaschonender als Massentierhaltung?

- Keine Regenwaldabholzung für Futtermittelanbau
- keine langen Transportwege für Futtermittel
- Keine Spritzmittel und Mineraldünger
- Weniger Methangas

24. Wie viel Anteil hat die Ernährung insgesamt an den Treibhausgasemissionen?

Je nach Quelle: 15-20%

Was sind dabei die größten Verursacher?

Die Erzeugung tierischer Lebensmittel (44%)

Verbraucheraktivitäten (29%) - also einkaufen mit dem Auto, kochen, kühlen, einfrieren....

25.

26.

27. Wir bekommen noch ein ganz besonderes Geschenk von Turkuaz heute Abend: Baklava. Was ist das?

Vermutlich liegt der Ursprung des Strudelteiges in Arabien, von wo aus er über Ägypten, Palästina und Syrien bis in die Türkei gebracht wurde. Von dort aus gelangte das Rezept nach der Eroberung von Konstantinopel im Jahr 1453 möglicherweise als türkische Baklava über den Balkan nach Wien. Dabei diente die Speise als Marschverpflegung, da sie lange haltbar war. Zu Zeiten der Donaumonarchie kam der Apfelstrudel (ungarisch: Almás rétes) aus Ungarn nach Wien. Während der Türkenbelagerungen im 16. und 17. Jahrhundert erlernten die Ungarn die Zubereitung des hauchdünnen von Hand gezogenem Teiges. Im Jahre 1696 wurde der Apfelstrudel erstmals schriftlich erwähnt.

Die Fragen wurden von Patricia Mangelsdorff zusammengestellt für das erste Weltkochen am 22. März 2012