

# Organisieren Sie ein Gewinnspiel!

Die Teilnehmenden müssen dabei den Transportaufwand für ein Weltmarktmenü schätzen. Kreieren Sie ein Weltmarktmenü und ein Kurzstrecken/Regionalmenü und lassen Sie vergleichen! Im folgenden Text geben wir Ihnen ein Beispiel, wie Sie das Gewinnspiel präsentieren und welche Zutaten Sie wählen könnten. Das Foto zeigt Ihnen unser Weltmarktquiz auf der Internationalen Grünen Woche in Berlin im Jahr 2004.

## **Ausstattung des Menü – Tisches:**

- dunkelrote Tischdecke
- 2 weiße Platzteller
- darauf ein gelber flacher Teller
- Besteck (Messer, Gabel, Löffel)
- je ein Wein- und ein Wasserglas
- Wasserkaraffe

Diese Tischdekoration sollte am Tisch befestigt sein (geschraubt oder geklebt...).

Der Tisch soll angestrahlt werden, damit so auf das Gewinnspiel aufmerksam gemacht wird.

Folgende Menü-Beschreibung könnte als Beschriftung in die flachen gelben Teller:

### **1. Teller**

#### Weltmarktmenü

Um zu vermeiden, dass die möglichen Teilnehmenden Ihres Quiz die Lösungen hier einsehen können, senden wir Ihnen bei Bedarf die Kilometerangaben zu. Schreiben Sie hierfür eine kurze Mail an: [bund-nord@tag-der-regionen.de](mailto:bund-nord@tag-der-regionen.de).

Eisbergsalat  
aus Spanien

Rindersteak  
aus Argentinien

Frühkartoffeln  
aus Marokko

Frische Erdbeeren  
von den Kanarischen Inseln

Tafelwein  
aus Australien

### **2. Teller**

#### Kurzstreckenmenü einer Tagesstätte in Bad Boll

Feldsalat  
Gärtnerei Frank, Boll – 1,5 km

Dinkel-Mandelküchle  
Erzeugergemeinschaft, Schrozberg – 80 km

Gemüseplatte  
Gemüsebaubetrieb Zimmermann, Köngen – 19 km

pikantes Apfeldessert  
Streubstängel, Boll – 1,5 km

Tafelwein  
Weinbaubetrieb, Besigheim – 80 km

## **Text zum Gewinnspiel (auf einem Handzettel)**

**Gewinnen sie einen regionalen Warenkorb im Wert von 50 Euro!**

### Die Küche im Dorf lassen

Das Beispiel einer Tagesstätte in Bad Boll (Baden-Württemberg)

Seit Mitte der neunziger Jahre kocht die Küche der Tagesstätte in Bad Boll mit regionalen, z.T. Bioprodukten. Die für die jährlich etwa 30.000 Gäste zubereiteten Speisen sind nicht nur gesundheitsverträglich und schmackhaft zubereitet, sondern auch im Interesse weltweiter Gerechtigkeit und der Bewahrung der Schöpfung umwelt- und sozialverträglich eingekauft.

Zwei Drittel sämtlicher Lieferanten der Boller Küche stammen aus einem Umkreis von 10 km.

Mit ihrer Einkaufspraxis versucht die Tagesstätte, sich gegen den Trend eines entfernungs- und energieintensiven Konsum- und Lebensstils zu stemmen.

Für das Kurzstreckenmenü beträgt der Kilometeraufwand 182 Kilometer.

Wie hoch schätzen sie den Kilometeraufwand für das präsentierte Weltmarktmenü mit Steak aus Argentinien, Frühkartoffeln aus Marokko, Erdbeeren von den Kanarischen Inseln und einem Tafelwein aus Australien?

-----km

Name:

Anschrift:

Telefon:

### **Darstellung des Weltmarktmenüs auf der Weltkarte**

Auf der Weltkarte sollen die Entfernungen von Spanien, Argentinien, Marokko, den Kanarischen Inseln und Australien nach Berlin mit Fäden (oder ähnliches) dargestellt werden. Die Produkte sollen als Piktogramme daneben abgebildet werden.

Bad Boll (Baden-Württemberg) soll mit einem Punkt dargestellt werden.

### Text zur Weltkarte

#### Wege von Lebensmitteln eines Weltmarktmenüs

Beteiligen Sie sich an unserem Gewinnspiel. Es winkt Ihnen ein Warenkorb aus ihrer Region im Wert von 50 Euro.

Häufig reisen Lebensmittel um die halbe Welt bis sie bei uns landen. Der Aufwand Lebensmittel zu transportieren hat sich in den vergangenen zwanzig Jahren verdoppelt, belastet die Umwelt und die menschliche Gesundheit und verursacht jährlich in Deutschland – vor allem durch Lärm und die Staßenbeanspruchung – externe Kosten in Höhe von mehr als 4,5 Mrd. Euro.

Machen sie mit bei unserem Gewinnspiel und schätzen sie, wie hoch der Kilometeraufwand für ein Weltmarktmenü mit Eisbergsalat aus Spanien, Rindersteak aus Argentinien, Frühkartoffeln aus Marokko, Erdbeeren von den Kanarischen Inseln und Wein aus Australien ist.