

QUIZ ZUM MILCH-PROFI

Mit dem EU-Schulprogramm werden frische Lebensmittel wie Milch und Milchprodukte direkt in deine Schule geliefert. So kannst du mehr von diesen wichtigen Lebensmitteln trinken und essen. Außerdem lernst du, warum sie so wichtig für deinen Körper sind.

Wie gut kennst du dich aus?

Es ist immer nur eine Antwort richtig – außer es ist anders angegeben.

Teste dein Wissen
und werde Milch-Profi!



Kategorie ALLGEMEIN

1 Richtig oder falsch:
Durch das EU-Schulprogramm werden Milch und Milchprodukte an Schulen ausgeteilt.

- A richtig B falsch

2 Warum gibt es das EU-Schulprogramm?
(2 Antworten sind richtig)

- A damit die Schule nicht einkaufen muss B weil es zu viele Kühe in Österreich gibt C damit Kinder mehr Milch trinken D damit Kinder wissen, warum Milch wichtig für den Körper ist

3 Warum kauen Kühe mehrmals?

- A weil es besser schmeckt B damit sie ihr Futter besser verdauen können C weil ihnen langweilig ist

4 Wie viele Mägen hat die Kuh?

- A einen B zwei C vier D keinen

5 Wie viel Wasser trinkt eine Kuh täglich?

- A 80 Liter und mehr B maximal 2 Liter C zwischen 10 und 20 Liter

Weitere Informationen zum EU-Schulprogramm und das [Quiz als Online-Version](https://www.ama.at/Fachliche-Informationen/Schulprogramm) gibt es unter <https://www.ama.at/Fachliche-Informationen/Schulprogramm>





Kategorie UMWELT

- 6 Schulmilch kommt aus der Region. Was bedeutet das?
- A sie kommt von einer weit entfernten Gegend B sie kommt von einem Bauernhof, der sich in der Nähe befindet
- 7 Richtig oder falsch:
Die Kinder müssen die leeren Verpackungen der Schulmilchprodukte mit nach Hause nehmen.
- A richtig B falsch
- 8 Milch kann man auch in Glasflaschen kaufen.
Was bedeutet es, wenn es sich um eine „Mehrwegflasche“ handelt?
- A die leere Milchflasche wird gesammelt, gereinigt und wieder verwendet B die Milchflaschen werden über mehrere Wege in die Schule geliefert C die Milchflaschen werden in der Schule viel herumgetragen
- 9 Wo wird die Milch aufbewahrt, damit sie möglichst lange frisch bleibt?
- A im Badezimmer B im Küchenschrank C am Fensterbrett D im Kühlschrank



Kategorie INHALTSSTOFFE

- 10 Richtig oder falsch:
Die Zugabe von Zucker zu Schulmilchprodukten ist streng geregelt.
- A richtig B falsch
- 11 Wie viele Portionen Milch und Milchprodukte täglich sind gut für dich?
- A maximal eine Portion B 3 Portionen C 8 Portionen
- 12 Aus Rahm (Schlagobers) kann man Butter machen. Butter besteht hauptsächlich aus...
- A Wasser B Eiweiß C Fett

13

Wovon hängt es ab, dass die Butter gelb ist?

- A vom Futter der Kuh B die Butter wird gefärbt C von der Uhrzeit, wann die Kuh gemolken wird

14

Welcher Nährstoff in der Milch ist für unsere Knochen wichtig?
Bilde das Wort aus folgenden Buchstaben: I U Z A L K M

- A Zucker B Kalzium C Fett



Kategorie HERSTELLUNG

15

Richtig oder falsch:
Wenn es an deiner Schule das EU-Schulprogramm gibt, können auch Ausflüge auf einen Bauernhof organisiert werden.

- A richtig B falsch

16

Richtig oder falsch:
In Schulmilchprodukten wie zum Beispiel Fruchtojoghurt oder Kakao dürfen keine Geschmacksverstärker oder Süßungsmittel enthalten sein.

- A richtig B falsch

17

Welche Tiere sind die wichtigsten Milchlieferanten für den Menschen?
(3 Antworten sind richtig)

- A Kuh B Schwein C Ziege D Schaf

18

Welche Produkte werden aus Milch hergestellt?
(3 Antworten sind richtig)

- A Nudeln B Joghurt C Buttermilch D Käse

19

Eine Käsesorte, die nicht reifen muss, heißt...

- A Hartkäse
(z. B. Emmentaler) B Frischkäse
(z. B. Mozzarella)

20

Kannst du Butter selbst herstellen?

- A ja B nein

QUIZ ZUM MILCH-PROFI



Das Milchprofi-Quiz des EU-Schulprogramms soll dabei unterstützen, dass sich Kinder mit den Lebensmitteln Milch und Milchprodukte stärker auseinandersetzen. Die Fragen sind in unterschiedliche Kategorien (Allgemein, Umwelt, Inhaltsstoffe, Herstellung) eingeteilt. Zu jeder Frage gibt es mehrere Antwortmöglichkeiten.

Meistens ist nur eine Antwort richtig. Manchmal gibt es aber auch mehrere richtige Antworten.

Werden alle 20 Fragen richtig beantwortet, können im Rahmen des Schulunterrichts Urkunden an die Kinder verteilt werden – er/sie ist dann ein Milchprofi des EU-Schulprogramms.



Kategorie ALLGEMEIN

1 Richtig oder falsch: Durch das EU-Schulprogramm werden Milch und Milchprodukte an Schulen ausgeteilt.

A richtig

Milch und Milchprodukte enthalten viele Nährstoffe, die für unseren Körper wichtig sind. Durch das EU-Schulprogramm werden Milch und Milchprodukte direkt in die Schule geliefert.

2 Warum gibt es das EU-Schulprogramm? (2 Antworten sind richtig)

C damit Kinder mehr Milch trinken

D damit Kinder wissen, warum Milch wichtig für den Körper ist

Durch das EU-Schulprogramm kannst du in der Schule mehr Milch trinken und viel darüber lernen. Auch Ausflüge auf einen Bauernhof sind möglich.

3 Warum kauen Kühe mehrmals?

B damit sie ihr Futter besser verdauen können

Durch das Wiederkäuen können Kühe Pflanzen besser verdauen. Die Vorfahren der Kuh mussten sich auch vor Raubtieren in Acht nehmen. Sie schluckten daher das Gras ohne viel zu kauen. Das bessere Verdauen erfolgte später in Ruhe durch mehrmaliges Wiederkauen. Die Kuh macht das immer noch so.

4 Wie viele Mägen hat die Kuh?

C vier

Die Kuh hat vier Mägen: Pansen, Netzmagen, Blättermagen, Labmagen. In den ersten drei Mägen wird das grobe Futter vorverdaut. Im vierten Magen erfolgt die fertige Verdauung des Nahrungsbreis.

5 Wie viel Wasser trinkt eine Kuh täglich?

A 80 Liter und mehr

Kühe trinken sehr viel Wasser. Sie brauchen ungefähr 80 Liter pro Tag. Wenn sie viel Milch geben, dann trinken sie sogar noch mehr.



Kategorie UMWELT

6 Schulmilch kommt aus der Region. Was bedeutet das?

- B sie kommt von einem Bauernhof, der sich in der Nähe befindet

Milch-Bauern gibt es in ganz Österreich. Milch wird trotzdem oft von weit her transportiert. Das ist schlecht für das Klima. Beim EU-Schulprogramm kommt die Milch von einem Bauernhof, der sich in der Nähe befindet.

7 Richtig oder falsch: Die Kinder müssen die leeren Verpackungen der Schulmilchprodukte mit nach Hause nehmen.

- B falsch

Bei der nächsten Lieferung werden die leeren Behälter vom Schulmilch-Lieferanten wieder mitgenommen. Diese werden entweder wieder verwertet (recycelt) oder umweltgerecht entsorgt.

8 Milch kann man auch in Glasflaschen kaufen. Was bedeutet es, wenn es sich um eine „Mehrwegflasche“ handelt?

- A die leere Milchflasche wird gesammelt, gereinigt und wieder verwendet

Wird die leere Glasflasche wieder verwendet, heißt diese Mehrwegflasche. Sie wird mehrfach benutzt. Daher müssen nicht so viele neue Flaschen hergestellt werden. Einwegflaschen werden nur einmal verwendet. Danach kommen sie in den Altglas-Container.

9 Wo wird die Milch aufbewahrt, damit sie möglichst lange frisch bleibt?

- D im Kühlschrank

Nach dem Öffnen soll Milch immer verschlossen im Kühlschrank aufbewahrt werden. Idealerweise bei 4 bis 6 Grad Celsius. Milch gehört aber nicht in die Kühlschränktüre, weil es dort zu warm ist.



Kategorie INHALTSSTOFFE

10 Richtig oder falsch: Die Zugabe von Zucker zu Schulmilchprodukten ist streng geregelt.

- A richtig

Zu viel Zucker ist schlecht für unseren Körper, vor allem für die Zähne. Wieviel Zucker in einem Schulmilchprodukt enthalten sein darf, ist streng geregelt.

11 Wie viele Portionen Milch und Milchprodukte täglich sind gut für dich?

- B 3 Portionen

Eine Portion ist zum Beispiel ein halbes Glas Milch, Buttermilch oder Trinkjoghurt. Auch ein halber Becher Joghurt ist eine Portion. Wenn du in der Pause ein Käsebrötchen isst, dann ist das auch eine Portion.

12 Aus Rahm (Schlagobers) kann man Butter machen. Butter besteht hauptsächlich aus...

- C Fett

Butter muss zu mindestens 82 Prozent aus Fett bestehen. Wasser darf höchstens zu 16 Prozent enthalten sein. Das Verhältnis ist davon abhängig, was die Kuh frisst und zu welcher Jahreszeit sie gemolken wird.

13 Wovon hängt es ab, dass die Butter gelb ist?

- A vom Futter der Kuh

Die Farbe der Butter hängt davon ab, was die Kuh frisst. Im Sommer fressen die Kühe saftiges Gras. Dadurch nehmen sie viel von einem bestimmten Stoff mit dem Namen Beta-Carotin auf. Dieser Stoff macht die Butter gelblich. Winterbutter hingegen ist etwas heller als Sommerbutter.

14 Welcher Nährstoff in der Milch ist für unsere Knochen wichtig? Bilde das Wort aus folgenden Buchstaben: I U Z A L K M

- B Kalzium

Milch liefert Kalzium für deinen Körper. Kalzium brauchst du zum Wachsen und es ist wichtig für deine Knochenentwicklung.



Kategorie HERSTELLUNG

15

Richtig oder falsch: Wenn es an deiner Schule das EU-Schulprogramm gibt, können auch Ausflüge auf einen Bauernhof organisiert werden.

A richtig

Wenn deine Schule am EU-Schulprogramm teilnimmt, sind Ausflüge auf einen Bauernhof möglich. Dort kannst du den Hof besichtigen und die hergestellten Produkte probieren. Du lernst, wie die Menschen dort arbeiten und wie zum Beispiel Milchprodukte hergestellt werden.

16

Richtig oder falsch: In Schulmilchprodukten, wie zum Beispiel Fruchtojoghurt oder Kakao, dürfen keine Geschmacksverstärker oder Süßungsmittel enthalten sein.

A richtig

Schulmilchprodukte sollen so natürlich wie möglich schmecken. Daher gibt es strenge Regeln. Auch Salz und Koffein gehören nicht hinein.

17

Welche Tiere sind die wichtigsten Milchlieferanten für den Menschen? (3 Antworten sind richtig)

A Kuh

C Ziege

D Schaf

In Österreich wird hauptsächlich Kuhmilch getrunken. Jedoch geben auch Schafe und Ziegen Milch, die du trinken kannst.

18

Welche Produkte werden aus Milch hergestellt? (3 Antworten sind richtig)

B Joghurt

C Buttermilch

D Käse

Viele Produkte können aus Milch hergestellt werden. Dabei werden meist bestimmte Stoffe zugesetzt (Bakterien, Säure, Lab). Buttermilch zum Beispiel entsteht bei der Herstellung von Butter.

19

Eine Käsesorte, die nicht reifen muss, heißt...

B Frischkäse (z. B. Mozzarella)

Frischkäse wird aus Milch hergestellt. Durch Zugabe von bestimmten Stoffen (Säure, Lab) wird die Milch dick gelegt. Meistens wird Kuhmilch verwendet. Es gibt aber auch Frischkäse aus Schaf- oder Ziegenmilch.

20

Kannst du Butter selbst herstellen?

A ja

Einfach gekühltes Schlagobers in ein Glas mit Schraubverschluss geben. Danach kräftig schütteln. Zuerst wird das Schlagobers steif. Wenn du weiter schüttelst, entsteht ein Klumpen Butter und Buttermilch.