

Cocktailparty

Kurzbeschreibung

Die Jugendlichen müssen verschiedene Aufgaben lösen um die einzelnen Zutaten für ihre Cocktails zu bekommen. Bei der Teilnahme vieler Jugendlicher können Kleingruppen auch gegeneinander antreten.

Ziel

In den Aufgaben testen die Jugendlichen ihr Wissen um Herkunft, Anbau und Transport von Südfrüchten und werden sensibilisiert für die damit verbundenen Probleme.

Gruppengröße	Ab 2 Personen
Zeitbedarf	1 Stunde
Materialien	Weltkarte zur Veranschaulichung*; Rezepte; Zutaten; Shaker* o.ä.; Barmaß (cl)*; Messbecher*; Gläser; Strohhalme*; Bilder(rätsel)*

* Materialien sind im Koffer enthalten

Vorbereitung

Ein oder mehrere Rezepte für alkoholfreie Cocktails wurden im Vorfeld (gemeinsam mit den Jugendlichen) rausgesucht. Einige Beispielrezepte finden sich auf den nächsten Seiten.

Weitere Rezepte gibt es auch unter

<http://www.spiele-kinderspiele.de/cocktails-ohne-alkohol-rezepte-schnell.html>

<http://www.chefkoch.de/rs/s0/alkoholfreie+cocktails/Rezepte.html>

<http://www.rezepte-cocktails.de/alkoholfrei.html>

Die entsprechenden Zutaten müssen alle vorhanden sein. Die anleitende Fachkraft sollte sich außerdem beim Einkauf notieren, aus welchen Ländern die verschiedenen Obstsorten kommen. Diese Informationen werden später gebraucht, damit die Teilnehmenden mithilfe der beiliegenden Tabelle ausrechnen können, wie weit alle Zutaten ihres Cocktails insgesamt gereist sind.

Es wird zusätzlich die Weltkarte benötigt um zu veranschaulichen wo sich die Länder befinden, aus denen die Zutaten kommen.

Durchführung

1. Zunächst wird den Jugendlichen der Ablauf des Spiels erklärt und die Jugendlichen teilen sich - bei großer Teilnehmendenzahl - selbst in Kleingruppen ein.
2. Den Jugendlichen wird für jede benötigte Zutat eine Frage gestellt, welche sie richtig beantworten müssen um diese Zutat zu bekommen. Für jede Zutat sollte die anleitende Fachkraft daher mehrere Fragen parat haben, falls die Jugendlichen mehrmals falsch raten.
3. Wenn die Jugendlichen alle ihre Zutaten haben, rechnen sie zum Schluss die Gesamtkilometer ihres Cocktails aus, indem sie schauen woher jeder Bestandteil kommt und zusammenzählen, wie weit alle Inhalte gereist sind und mixen dann ihren Cocktail.

Möglichkeiten zur Weiterarbeit

- Obst aus der Region suchen. (Mithilfe von www.mundraub.org) an die Orte gehen und das Obst pflücken. Gemeinsam Säfte daraus machen.
- das Thema „Nüsse“ noch dazu nehmen

Beispiel-Rezept:

pro Glas:

10 cl Orangensaft, 4 cl Bananensaft, 4 cl Aprikosensaft, 4 cl Maracujasaft, 2 cl Zitronensaft, 1cl Grenadine Sirup, Mineralwasser, (Kirschsafte) Verzierung (Orange, Banane, Cocktaillkirsche, Zahnstocher)

Beispiel-Aufgaben zu diesem Rezept:

ORANGE:

Wie viel Wasser wird in Florida für die Gewinnung von einem Glas Orangensaft benötigt?

- a) 1 Glas
- b) 1.000 Gläser**
- c) 10.000 Gläser

Quelle: http://www.fairbrechen.de/uploads/media/FAIRBRECHEN_Quiz.pdf

Aus welchem Land stammt fast der gesamte Orangensaft, den wir in Deutschland konsumieren (90%)? (Weltkarte zur Veranschaulichung einsetzen!)

- a) Deutschland
- b) Island
- c) Brasilien**

Quelle: http://www.fairbrechen.de/uploads/media/FAIRBRECHEN_Quiz.pdf

Ein_e Arbeiter_in auf einer Orangenplantage pflückt am Tag über 6.000 Orangen. Mit welchen Schwierigkeiten hat er/sie dabei zu kämpfen?

- a) mit giftigen Spinnen und Schlangen**
- b) mit schlechter Bezahlung**
- c) mit giftigen Düngemittel (Pestiziden)**

Quelle: http://www.fairbrechen.de/uploads/media/FAIRBRECHEN_Quiz.pdf, <http://www.taz.de/!125137/>

Was davon ist eine Orange?

a)



b)



c)



Auflösung:

a) Grapefruit

b) Orange

c) Mandarine

BANANE:

Woher stammt die Banane ursprünglich? (Weltkarte verwenden)

a) Deutschland und Frankreich

b) Südostasien

c) Südamerika

Sie kam durch indonesische Einwanderer nach Madagaskar, gelangte dann bis zu den Kanarischen Inseln, von wo sie die Portugiesen mit nach Mittel- und Südamerika nahmen. Dort verbreitete sie sich stark und wird seitdem wirtschaftlich kultiviert.

Quelle: <http://www.nationalgeographic.de/aktuelles/quiz/testen-sie-ihr-wissen-ueber-bananen>

Wie lange braucht eine Banane von der Plantage bis zu uns in den Supermarkt?

- a) 12 Stunden
- b) 3-4 Wochen**
- c) 2 Monate

Die Bananen werden grün geerntet und per Kühlschiff nach Europa gebracht. In speziellen Lagerhäusern werden sie mit Hilfe von Gas und Wärme fertig gereift. Anschließend geht es per LKW oder Güterzug in den Einzelhandel.

Quelle: <http://www.nationalgeographic.de/aktuelles/quiz/testen-sie-ihr-wissen-ueber-bananen>

Was ist eine Kochbanane?

- a) gibt es nicht
 - b) ein Grundnahrungsmittel (ähnlich wie die Kartoffel in Europa) in vielen Regionen Amerikas, Afrikas und Asiens**
 - c) eine kleine rote Banane aus Brasilien, die man nicht essen kann, weil sie giftig ist
- Im Anschluss das Bild von den verschiedenen Bananensorten zeigen.*

Die größten Bananen-Anbauländer sind...? (Weltkarte verwenden)

- a) Großbritannien und Spanien
- b) Indien und Russland
- c) Ecuador und Costa Rica**

Quelle: <http://weltdaten-dettingen.de/images/stories/bananenquiz.pdf>

APRIKOSE:

Wie wird die Aprikose noch genannt?

- a) Mistel
- b) Mangostane
- c) Marille**

Wo liegt das weltweit größte Anbaugebiet für Aprikosen? (Weltkarte verwenden)

- a) Türkei**
- b) Italien
- c) Andorra

Quelle: <http://de.wikipedia.org/wiki/Aprikose>

Was davon ist eine Aprikose?

a)



b)



c)



Auflösung:

a) Aprikose

b) Pfirsich

c) Nektarine

MARACUJA:

Unter welchem Namen sind Maracujas noch bekannt?

a) Sauerapfel

b) Gelbe Passionsfrucht

c) Afrikanische Stachelbeere

Quelle: <http://www.checkyourself.de/quiz/qmc-fruechte-01/fragen.html>

Was davon ist eine Maracuja?

a)



b)



c)



Auflösung:

a) Mangostane

b) Tamarillo

c) **Maracuja / Passionsfrucht**

Nenne 3 Länder, in denen die Maracuja wächst! (Weltkarte)

Sämtliche Länder Mittel- und Südamerikas, Neuseeland, Australien, Südafrika, Kenia, USA

Quelle: <http://www.hooliday.com/tipps-info/fruechte/frucht-lexikon-p.php>

ZITRONE:

Was ist der Unterschied zwischen einer Zitrone und einer Limette?

Limetten sind kleine Limonen, gelb bis grün und wachsen in tropischen und subtropischen Gebieten, sowie im südlichen Europa.

Im Anschluss das Bild von der Zitrone und den Limetten zeigen.

Welche Länder sind die größten Produzenten von Zitronen und Limetten weltweit?
(Weltkarte)

a) Mexiko und Indien

b) sie werden fast überall in großer Menge angebaut

c) Kanada und USA

Quelle: <http://de.wikipedia.org/wiki/Zitrone>

Wie viel kg Zitrusfrüchte (Zitronen, Limetten, Orangen, Mandarinen etc.) verbraucht jede_r Deutsche pro Jahr?

a) ca. 0,5 kg

b) ca. 10 kg

c) ca. 40 kg

Quelle: <http://www.nachhaltigkeit.org/20081208707/materialien-produkte/nachrichten/sauer-auf-zitronenanbau>

GRENADINE:

Woraus wird Grenadine hergestellt?

a) Kaktusfeigen

b) Granadilla

c) Granatäpfel

Quelle: <http://www.checkyourself.de/quiz/qmc-fruechte-01/fragen.html>

Welche Farbe hat Grenadine?

a) blau

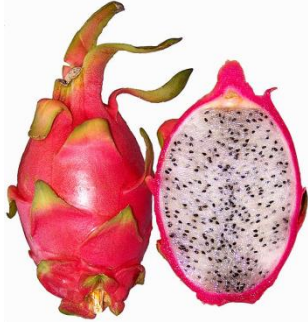
b) farblos

c) rot

GRANATAPFEL:

Was davon ist ein Granatapfel?

a)



b)



c)



Auflösung

a) Drachenfrucht

b) Granatapfel

c) Kaki / Sharon / Persimone / Honigapfel

Nenne 3 Länder, in denen Granatäpfel wachsen. (Weltkarte)

Türkei, Armenien, Aserbaidschan, Georgien, südliches Russland, Tadschikistan, Turkmenistan, Usbekistan, Iran, Pakistan, Indien, Afghanistan, Ägypten, Spanien, Marokko, Tunesien, Syrien, Palästina, Israel, Indonesien

MINERALWASSER:

Wie viele Mineralwässer gibt es in Deutschland?

- a) rund 70
- b) knapp 300
- c) **über 500**

Quelle: <http://www.trinken-im-unterricht.de/fileadmin/downloads/Mineralwasser-Quiz.pdf>

Welcher Firma gehört ein Großteil des abgefüllten Wassers (70 Marken)?

- a) **Nestlé** (darunter S. Pellegrino, Vittel, Perrier...)
- b) Coca Cola
- c) Pepsi

Quelle: http://www.greenpeace-magazin.de/luegendetektor/ld-artikel/artikel/2012/01/25/nestle-pure-life-verpackung-mit-sieben-siegeln/?no_cache=1&cHash=a5afa97e739d1f1de055334d388fa01b

Was haben Weichmacher oder Hormone mit Mineralwasser zu tun?

*Die Frankfurter Universität hat herausgefunden, dass von 20 Mineralwassermarken, die **Plastikflaschen** verwenden, zwölf **hormonähnliche Stoffe beinhalten**. Nur in acht Fällen wurde keine hormonelle Wirkung nachgewiesen, beim Rest wurde vor allem vermehrt das weibliche Sexualhormon Östrogen im Wasser gefunden. Es wurde zwar von den Wissenschaftlern der Universität betont, dass diese Ergebnisse keine konkrete Gesundheitsgefahr zur Folge haben, aber dennoch stellten sie zudem fest, dass der Anteil an Östrogenen im Wasser aus PET Flaschen ca. doppelt so hoch war wie der im Wasser aus Glasflaschen. Dies belegt, dass eine aktive Verbreitung von Hormonen in Nahrungsmitteln bereits stattfindet und täglich mehr ins Grundwasser oder unsere Mägen eindringt. Die **Hormone werden meistens als Weichmacher genutzt, der das Plastik flexibler werden lässt**. Der prominenteste Kandidat solcher Weichmacher ist die chemische Verbindung Bisphenol A, der außerdem auch eine schwache östrogene Wirkung aufweist. Doch die Verwendung solcher unerwünschten Inhaltsstoffe ist keinesfalls gesetzeswidrig, das Problem sind die Regulierungen, die vielen als zu lasch und undurchsichtig gelten.*

Quelle: <http://www.plastic-planet.at/ist-wasser-aus-plastikflaschen-wirklich-ungesund/>

KIRSCH:

Nenne die 3 Farben, die Kirschen haben können?

Rot, dunkelrot, gelb

Im Anschluss das Bild von den Kirscharten zeigen.

In welchen Monaten werden die Kirschen in Deutschland geerntet?

Juni und Juli

Nenne zwei Länder, aus denen Kirschen nach Deutschland importiert werden.

Türkei, USA, Spanien, Italien

Wie heißt die Wildform der Kirsche?

a) Rosenblütenkirsche

b) Schattenkirsche

c) Vogelkirsche

ZUCKER:

Zucker wird entweder aus Zucker.....oder Zucker..... gewonnen.

Die Bilder von der Zuckerrübe und dem Zuckerrohr zeigen.

Wachsen Zuckerrüben in Deutschland?

a) Ja, seit über 200 Jahren

b) Nein

c) Ja, aber erst seit 1945

Quelle: <http://www.kinder-echo.de/machdichschlau/schongewusst/Von-der-Zuckerruebe-zum-Zucker;art48,18141>

Wie lange dauert es, um aus einer Zuckerrübe Zucker zu machen?

a) 18 Minuten

b) 8 Stunden

c) 10 Wochen

Quelle: <http://www.kinder-echo.de/machdichschlau/schongewusst/Von-der-Zuckerruebe-zum-Zucker;art48,18141>

70% des Zuckers weltweit wird aus Zuckerrohr hergestellt.

Wer sind die größten Zuckerrohrproduzenten weltweit?

- a) **Brasilien und Indien**
- b) Bulgarien und Polen
- c) Deutschland und Mexiko

Die Arbeitsbedingungen auf den Zuckerrohrfeldern sind teilweise problematisch. Häufig werden Kinder als Arbeitskräfte eingesetzt; geringe Bezahlung ist in den Regionen des Zuckerrohranbaus an der Tagesordnung.

Quelle: <http://de.wikipedia.org/wiki/Zuckerrohr>

KOKOSNUSS:

Die Flüssigkeit in einer Kokosnuss ist...

- a) gelb
- b) weiß
- c) **farblos**

Kokosnüsse wachsen...

- a) **an Kokospalmen**
- b) an Kokossträuchern
- c) unter der Erde

Kokosnüsse sind gar keine echten Nüsse sondern...

- a) **einsamige Steinfrüchte**
- b) Schalenbeeren
- c) Wurzelgemüse

Wo wachsen Kokospalmen? (Weltkarte)

- a) nur in Gewächshäusern in Rumänien
- b) **im gesamten Tropengürtel (Philippinen, Indonesien, Sri Lanka, Indien, Südamerika...)**
- c) nur in China, den USA, Russland und Korea

Quelle: <http://de.wikipedia.org/wiki/Kokospalme>

ANANAS:

Das Wort Ananas stammt ursprünglich aus der Guaraní-Sprache und kommt von naná, was Frucht bedeutet. Wo wird die Sprache Guaraní gesprochen? Von dort kommt die Ananas ursprünglich auch. (Weltkarte)

a) in Teilen Paraguays, Argentinien, Brasiliens und Boliviens

b) diese Sprache hat es nie gegeben

c) in Ländern, die in der Region der Wüste Sahara liegen (Ägypten, Algerien, Libyen, Mali, Marokko, Mauretanien, Niger, (West-)Sahara, Sudan, Tschad und Tunesien)

Wie wächst die Ananas?

a) unter der Erde

b) dicht am Boden

c) an riesigen Palmen

Wenn man ein junges Ananaspflänzchen einpflanzt, wie lange dauert es dann, bis man die erste reife Frucht ernten kann?

a) 20 Tage

b) 5 Wochen

c) zwischen 14 und 20 Monaten, je nach Temperatur

Quelle: <http://de.wikipedia.org/wiki/Ananas>

LETZE AUFGABE vorm Mixen, um den Strohalm zu bekommen:

Wie viele Kilometer ist euer Cocktail insgesamt gereist?

Tabelle (Distanzen) austeilen oder im Internet Herkunftsländer und km-Distanzen zwischen Herkunftsland und Deutschland suchen lassen

Quellen der benutzten Fotos:

Kirschsorten:

<https://www.flickr.com/photos/jseidl2011/5862607420/in/photolist-9W3rEV-9W6g8s-9W4oWh>

<https://www.flickr.com/photos/hoffnungsschimmer/15299741038/in/photolist-piZaYA-31YgS-9xuyLs-a1dtRh-nWx5xr-9ZSoRk-dygPS-o8eSrx-c4Rdim-oa1Z5p-6KH2H9-pyA9pk-nN6UgD-dQM4FX-59yLan-h8joku-h8jrYb-9QNM3F-3XJPdb-nSXqju-59yLnV-4Ukpmr-f6i8vk-fueiPn-6ukFCc-dqmQ3d-o6cszG-o2pNX7-6taSAw-8dpJag-6DtpF2-9S81XW-e3Bdnp-nPND1Q-o7aVNq-bvEC8f-8eU4TJ-5oyuB5-nKE21L-8dZvto-9S81Ls-ntBVNi-o6WNme-mSi5W4-nHFB4s-cpamPN-cpakLy-f314m3-fBrsfw-r4j9pN>

<https://www.flickr.com/photos/dirkvorderstrasse/10584523134/in/photolist-h8jrYb-9QNM3F-3XJPdb-nSXqju-59yLnV-4Ukpmr-f6i8vk-fueiPn-6ukFCc-dqmQ3d-o6cszG-o2pNX7-6taSAw-8dpJag-6DtpF2-9S81XW-e3Bdnp-nPND1Q-o7aVNq-bvEC8f-8eU4TJ-5oyuB5-o6WNme-nKE21L-8dZvto-9S81Ls-ntBVNi-mSi5W4-nHFB4s-cpamPN-cpakLy-f314m3-fBrsfw-r4j9pN-5A1VFc-8eQJ1i-9Us8WM-7Buc9Z-9xLfUm-JrqBZ-nT6Ffq-4YkBmx-nmLH9L-9N3sEo-f8Rque-e3BbpZ-9xLNNg-9xPPAU-9xLLyx-9xPGBo>

Zitronen: <https://commons.wikimedia.org/wiki/Lemon#mediaviewer/File:Lemon.jpg> (Urheber_in: André Karwath)

Limetten: <https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Limes.jpg?uselang=de> (Urheber_in: Steve Hopson)

Zuckerrüben: https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Sugar_beets.jpg?uselang=de (Urheber_in: Stanzilla)

Zuckerrohr:

https://commons.wikimedia.org/wiki/Sugar_cane#mediaviewer/File:Ca%C3%B1a_de_Azucar.jpg (Urheber_in: Cmales)

Aprikose: https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Apricots_one_open.jpg?uselang=de (Urheber_in: Matthias Kabel)

Pfirsich: <http://commons.wikimedia.org/wiki/File:Pfirsichteller01.jpg?uselang=de>

Nektarine: https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Nectarines_2.JPG?uselang=de (Urheber_in: Nicole-Koehler)

Mangostane: https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Garcinia_mangostana.jpg?uselang=de (Urheber_in: Hans B.)

Tamarillos:

https://commons.wikimedia.org/wiki/Category:Tamarillo#mediaviewer/File:Owoce_Tamarillo.jpg

Maracuja:

https://de.wikipedia.org/wiki/Passiflora_edulis#mediaviewer/Datei:Passiflora_Edulis_Open_Fruit2.jpg (Urheber_in: Alexander Klink)

Drachenfrucht:

https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Hylocereus_undatus_red_pitahaya.jpg?uselang=de (Urheber_in: T.Voekler)

Granatapfel: https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Granatapfel_2013.jpg?uselang=de (Urheber_in: Tim.Reckmann)

Kaki: https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Diospyros_kaki_Frucht.jpg?uselang=de (Urheber_in: Garitzko)

Grapefruit: https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Sliced_Grapefruit.jpg?uselang=de (Urheber_in: LinuxPickle)

Orange:

https://commons.wikimedia.org/wiki/Category:Oranges#mediaviewer/File:Orange_seedless.jpg

Mandarine:

https://commons.wikimedia.org/wiki/Citrus_reticulata#mediaviewer/File:Mandarin_Oranges_%28Citrus_Reticulata%29.jpg

Rote Banane:

https://commons.wikimedia.org/wiki/Category:Red_banana#mediaviewer/File:Banane_Rose_-_2.JPG (Urheber_in: MichaelFrey)

Kochbananen: <https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Plantain.jpeg?uselang=de> (Urheber_in: SandisterTei)

Baby Bananen:

https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Twin_baby_banana,_Thailand.JPG?uselang=de

Herkömmliche Banane:

https://commons.wikimedia.org/wiki/Banana#mediaviewer/File:Bananas_white_background.jpg

Ananas:

https://www.flickr.com/photos/ilf_/5502512098/in/photolist-9oeP9f-bM5XGz-aeWyoN-bXqRjb-83r1hv-ajRhAE-cfSp8f-pv5h42-pv3w7U-puMY7D-pt381u-pdz4xt-g4kKYk-dRsajV-e3Bdnp-59NzW7-aAZJYz-aAZJeB-aAZCiZ-6MBCvi-aAZEog-pUjsov-aB3mgQ-aAZE7r-aAZDWP-8f9ea9-6Bnris-f4AwjC-prk23a-arWodb-iWbh3K-53QWGk-53VaXQ-53VaRw-53VaPf-9movps-21oVTP-6RYTJ-bdUGvn-dXQPhs-6Yphqa-6YtaWL-8raz8C-6YtaWE-6YtaWC-5hyePZ-aEJ7Ga-aEJ7G2-8Q8HBc-9KQX26

Weitere Cocktailrezepte

Maraki

Für einen Cocktail benötigt man

- 1 Limette(n)
- 2 TL Rohrzucker
- n. B. Eis, crushed
- n. B. Nektar (Maracuja)
- n. B. Kirschsafte
- etwas Mineralwasser

Die Limette heiß abwaschen und achteln. Die Stücke in ein stabiles, dickes Glas geben. Den Rohrzucker darüber geben und mit einem Stößel gut ausdrücken. Jetzt das Glas komplett mit gecrushtem Eis auffüllen. Besonders gut schmeckt es wenn das Eis aus Orangensaft gemacht wurde. Man kann aber auch normales crushed Eis verwenden. Dann gießt man den Maracujanektar darüber (ca. bis zur Hälfte des Glases). Anschließend nimmt man einen Teelöffel zu Hilfe und gießt den Kirschsafte vorsichtig über die gewölbte Rückseite des Löffels in das Glas. Natürlich vermischen sich beide Säfte leicht, aber wenn man genau hinsieht, ist zwischen den grünen Limetten noch gut der gelbe Maracujanektar zu sehen. Nun nur noch ein bisschen mit Mineralwasser auffüllen und die Kohlensäure ganz leicht mit dem Strohhalm unterheben.

Shirley

Für einen Cocktail benötigt man

- 3 cl Orangensaft, frisch gepresster
- 2 cl Limettensaft, frisch gepresster
- n. B. Zitronenlimonade, eiskalte, zum Aufgießen
- 1 cl Grenadine
- 2-4 Kirsche(n) (Cocktailkirschen) zur Dekoration
- 8 Würfel Eis

Den Orangensaft und den Limettensaft mit 4 Eiswürfeln in einen Shaker geben und ca. 20 Sekunden kräftig schütteln. Durch ein Sieb auf 4 frische Eiswürfel in ein Glas gießen. Das Ganze nach Bedarf mit Zitronenlimonade aufgießen und die Grenadine darüber laufen lassen.

Exotic Dream

Für einen Cocktail benötigt man

60 ml Orangensaft ohne Zuckerzusatz

80 ml Ananassaft ohne Zuckerzusatz

60 ml Kokoscreme, ungesüßte (Dose)

Alle Zutaten mischen und gut gekühlt genießen.

Tabelle Distanzen

Lebensmittel	Herkunft	Entfernung
Äpfel	Italien	1.000 km
	Deutschland	150 km
	Neuseeland	18.500 km
Ananas	Argentinien	12.300 km
	Costa Rica	9.500 km
Aprikose	Ecuador	10.000 km
	Türkei	2.400 km
Banane	Deutschland	150 km
	Costa Rica	9.500 km
Birnen	Chile	12.500 km
Granatäpfel	Südafrika	9.200 km
	Türkei	2.400 km
	Spanien	1.600 km
Kirschen	Deutschland	150 km
	Spanien	1.600 km
Kiwi	Neuseeland	18.200 km
Melonen	Brasilien	9.400 km
	Costa Rica	9.500 km
Mango	Brasilien	9.400 km
Maracuja	Kolumbien	9.200 km
	Neuseeland	18.200 km
Orangen	Spanien	1.600 km
	Brasilien	9.400 km
Weintrauben	Südafrika	9.200 km
Pfirsich	Italien	1.000 km
	Frankreich	815 km
	Spanien	1.600 km
	Griechenland	1.600 km
	Südafrika	9.200 km
Zitrone	Argentinien	12.300 km
	Chile	12.500 km
	Brasilien	9.400 km

Die Kilometangaben sind gerundet.

Quelle: <http://www.luftlinie.org/>



Quelle: <https://www.flickr.com/photos/jseidl2011/5862607420/in/photolist-9W3rEV-9W6g8s-9W4oWh>

Veränderung, gelbe Kirschen by Lebenswandeln



<https://www.flickr.com/photos/hoffnungsschimmer/15299741038/in/photolist-piZaYA-31YgS-9xuyLs-a1dtRh-nWx5xr-9ZSoRk-dygPS-o8eSrx-c4Rdim-oa1Z5p-6KH2H9-pyA9pk-nN6UgD-dQM4FX-59yLan-h8joku-h8jrYb-9QNM3F-3XJPdb-nSXqju-59yLnV-4Ukpmr-f6i8vk-fueiPn-6ukFCc-dqmQ3d-o6cszG-o2pNX7-6taSAw-8dpJag-6DtpF2-9S81XW-e3Bdnp-nPND1Q-o7aVNq-bvEC8f-8eU4TJ-5oyuB5-nKE21L-8dZvto-9S81Ls-ntBVNi-o6WNme-mSi5W4-nHFB4s-cpamPN-cpakLy-f314m3-fBrsfw-r4j9pN>

Kirschen by Hoffnungsschimmer



<https://www.flickr.com/photos/dirkvorderstrasse/10584523134/in/photolist-h8jrYb-9QNM3F-3XJPdb-nSXqju-59yLnV-4Ukpmr-f6i8vk-fueiPn-6ukFCc-dqmQ3d-o6cszG-o2pNX7-6taSAw-8dpJag-6DtpF2-9S81XW-e3Bdnp-nPND1Q-o7aVNq-bvEC8f-8eU4TJ-5oyuB5-o6WNme-nKE21L-8dZvto-9S81Ls-ntBVNi-mSi5W4-nHFB4s-cpamPN-cpakLy-f314m3-fBrsfw-r4j9pN-5A1VFc-8eQJ1i-9Us8WM-7Buc9Z-9xLfUm-JrqBZ-nT6Ffq-4YkBmx-nmLH9L-9N3sEo-f8Rque-e3BbpZ-9xLNNg-9xPPAU-9xLLyx-9xPGBo>

Kirschen by Dirk Vorderstraße

Ananas



Quelle: https://www.flickr.com/photos/ilf_/5502512098/in/photolist-9oeP9f-bM5XGz-aeWyoN-bXqRjb-83r1hv-ajRhAE-cfSp8f-pv5h42-pv3w7U-puMY7D-pt381u-pdz4xt-g4kKYk-dRsajV-e3Bdnp-59NzW7-aAZJYz-aAZJeB-aAZCiZ-6MBCvi-aAZEog-pUjsov-aB3mgQ-aAZE7r-aAZDWP-8f9ea9-6Bnris-f4AwjC-prk23a-arWodb-iWbh3K-53QWGk-53VaXQ-53VaRw-53VaPf-9movps-21oVTP-6RYTJ-bdUGvn-dXQPhs-6Yphqa-6YtaWL-8raz8C-6YtaWE-6YtaWC-5hyePZ-aEJ7Ga-aEJ7G2-8Q8HBc-9KQX26

Ananas by ILF_

Rote Banane



https://commons.wikimedia.org/wiki/Category:Red_banana#mediaviewer/File:A_Bunch_of_Red_Banana.JPG

A Bunch of red banana by Thamizhparithi Maari

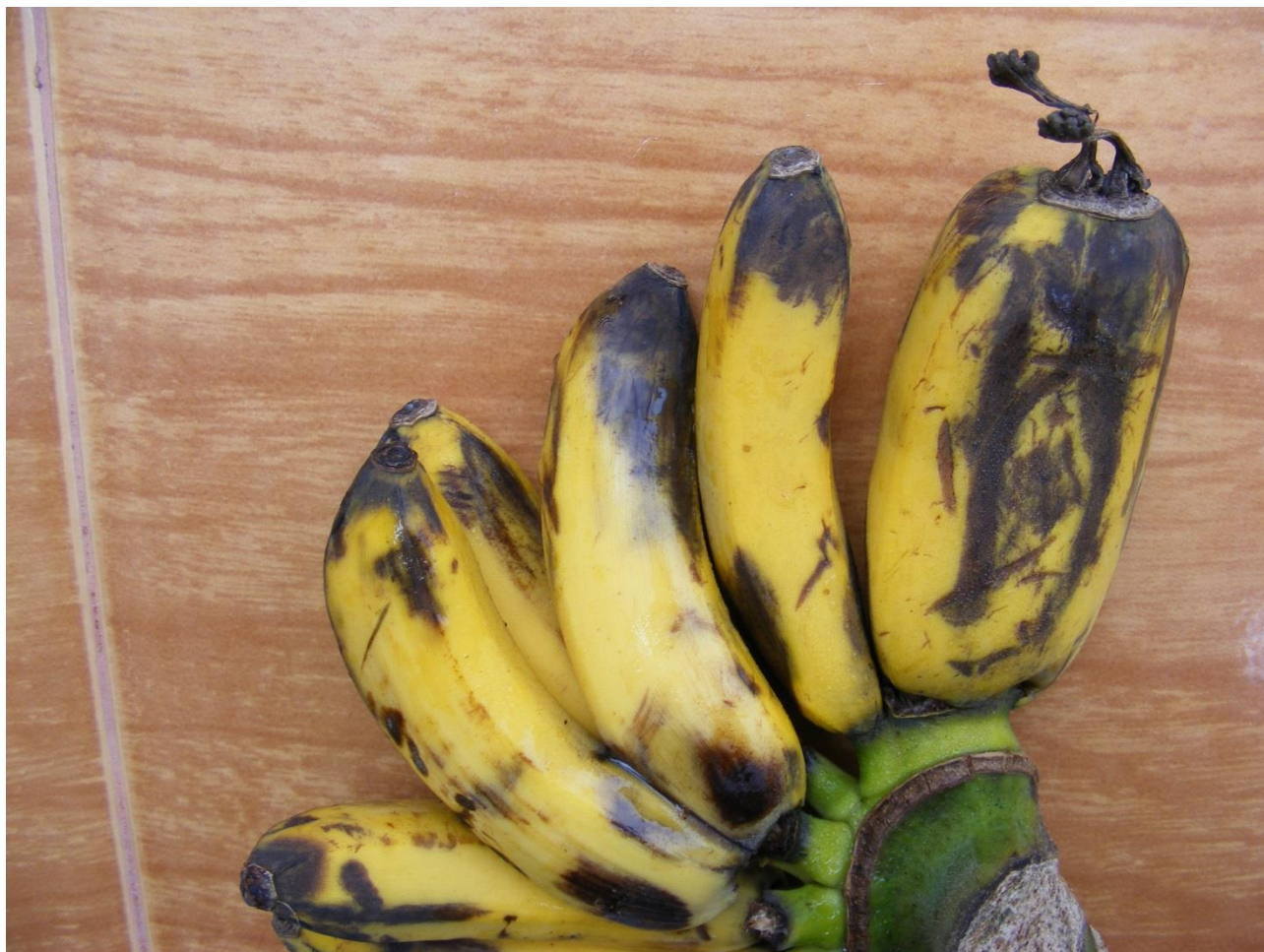
Kochbananen (grün)



https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Plantain.jpeg?uselang=de%20%28Urheber_in:%20SandisterTei%29#mediaviewer/File:Plantain.jpeg

Plantain by Sandister Tei

Babybananen



https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Twin_baby_banana,_Thailand.JPG?uselang=de#mediaviewer/File:Twin_baby_banana,_Thailand.JPG

Twin baby banana, Thailand by Mattes

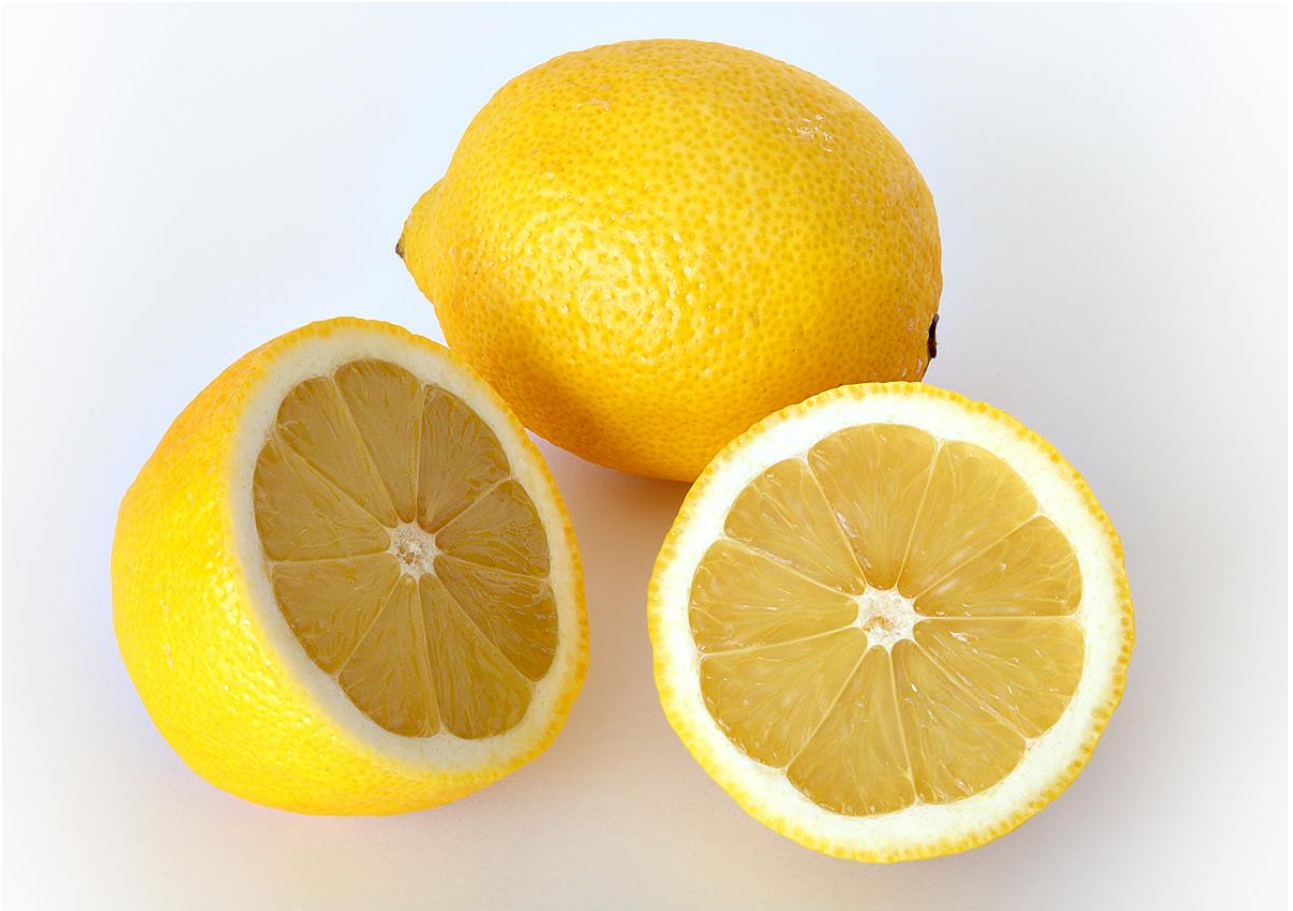
Herkömmliche Bananen



https://commons.wikimedia.org/wiki/Banana#mediaviewer/File:Bananas_white_background.jpg

Bananas on a neutral, mostly white background by Fir002

Zitronen



https://commons.wikimedia.org/wiki/Citrus_%C3%97_limon#mediaviewer/File:Lemon.jpg

whole and lemon cuts by André Karwath aka Aka

Limetten



<https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Limes.jpg?uselang=de#mediaviewer/File:Limes.jpg>

Limes by Steve Hopson



https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Sugar_beets.jpg?uselang=de%20%28Urheber_in:%20Stanzilla%29#mediaviewer/File:Sugar_beets.jpg

Close up of a pile of sugar beets at the road from Morsan to Berthouville (France) by Stanzilla



<https://www.flickr.com/photos/wurglitsch/9466281951/in/photolist-7vBa48-aseUL5-5EVvzC-5FmpZG-6orqvG-5ERaT6-fqv4W8-hi1PsE-dme8Ae-972yhV-972yhZ-972yhP-7SSYK2-fqvaPM-9niqc7-9niqbW-9niqcj-dpRKY-fqKjF7-2CVWqP-9N2VjQ-9N2UVq>

Zuckerrohr, Banos, Ecuador by Rinaldo Wurglitsch

a)



https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Apricots_one_open.jpg

Apricot by Matthias Kabel

b)



<http://commons.wikimedia.org/wiki/File:Pfirsichteller01.jpg?uselang=de>

Frische deutsche Pfirsiche by Schwäbin

c)



https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Nectarines_2.JPG?uselang=de%20%28Urheber_in:%20Nicole-Koehler%29

Nectarine by Nicole-Koehler

a)



https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Hylocereus_undatus_red_pitahaya.jpg?uselang=de%20%28Urheber_in:%20T.Voekler%29#mediaviewer/File:Hylocereus_undatus_red_pitahaya.jpg

dragon fruit by T.Voekler

b)



https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Granatapfel_2013.jpg?uselang=de%20%28Urheber_in:%20Tim.Reckmann%29#mediaviewer/File:Granatapfel_2013.jpg

Granatapfel, geschlossen und geöffnet by Tim.Reckmann

c)



https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Diospyros_kaki_Frucht.jpg?uselang=de%20%28Urheber_in:%20Garitzko%29#mediaviewer/File:Diospyros_kaki_Frucht.jpg

A kaki persimmon or kaki fruit (*Diospyros kaki*) by Garitzko

a)



https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Garcinia_mangostana.jpg?uselang=de%20%28Urheber_in:%20Hans%20B.%29

Garcinia mangostana by Hans B.



b)

https://commons.wikimedia.org/wiki/Category:Tamarillo#mediaviewer/File:Owoce_Tamarillo.jpg

Owoce Tamarillo by Nova

c)



https://de.wikipedia.org/wiki/Passiflora_edulis#mediaviewer/File:Passiflora_Edulis_Open_Fruit2.jpg

P. edulis f. *edulis*: Frucht geöffnet by Alexander Klink

a)



Quelle:

https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Sliced_Grapefruit.jpg?uselang=de%20%28Urheber_in:%20LinuxPickle%29

A sliced grapefruit (*Citrus paradisi*) by LinuxPickle

b)



Quelle: https://commons.wikimedia.org/wiki/Category:Oranges#mediaviewer/File:Orange_seedless.jpg

Australian Orange- seedless by Challiyan ml.wikipedia

c)



Quelle:

https://commons.wikimedia.org/wiki/Citrus_reticulata#mediaviewer/File:Mandarin_Oranges_%28Citrus_Reticulata%29.jpg

Mandarin oranges (*Citrus Reticulata*) by Joe Ravi