

Gruppe:

Station “Topfen – ein Klassiker” max. 21 Punkte / _____

Zeit: 10 Minuten

- 1. Aufgabe:** Verkostung: Es sollen die verschiedenen Topfensorten verkostet und die richtige Produktbeschreibung (Name + FiT-Gehalt) zugeordnet werden. (Pro richtiger Zuordnung 1 Punkt)
- 2. Aufgabe:** Wissenscheck – Lebensmittelwissen: Überprüfe die Aussagen zum Thema Topfen. Kreuze an, ob es sich um eine wahre oder falsche Aussage zum Thema Topfen handelt. (Pro richtiger Antwort bekommt ihr einen Punkt)

Topfen-Verkostung:

Auswahlmöglichkeiten: Magertopfen, Topfen mit 20% FiT, Topfen mit 40% FiT, Bröseltopfen mit 10% FiT, Gervais mit 55% FiT und Cottage Cheese 20% FiT

- 1. Aufgabe** – Verkostet die Topfen und ordnet die oben genannten Begriffe den Proben zu – nutze dafür die Kärtchen, die bei der Station bereit liegen. Abschließend überträgt ihr euer Ergebnis in die unten angeführte Tabelle.

(max. 6 Punkte/____)

Probennummer	Käse
1	
2	
3	
4	
5	

**Landesentscheid
Genussolympiade 2025**



6	
---	--

Wissenscheck - Lebensmittelwissen: Topfen – Wahr-Falsch-Aussagen

2. Aufgabe

Beantworte die folgenden Wahr-Falsch-Aussagen zum Thema Topfen.

(max. 15 Punkte/___)

Kommentiert [1]: Erweiterung: Zusatzpunkte, wenn man die Falschaussagen korrigieren kann.

Nr.	Aussage	Wahr	Falsch
		✓	✗
1	Cottage Cheese ist eine spezielle Form von Topfen mit körniger Struktur.		
2	Das AMA-Gütesiegel garantiert, dass Topfen gentechnikfrei hergestellt wird.		
3	Topfen wird durch die Zugabe von Lab und/oder Säurekulturen hergestellt.		
4	Der Fettgehalt von Topfen ist immer gleich.		
5	Topfen sollte immer bei Raumtemperatur gelagert werden, um seine Konsistenz zu bewahren.		
6	Topfen enthält mehr Wasser als Hartkäse.		
7	Topfen enthält ausschließlich Kasein als Eiweißbestandteil.		
8	Eine geöffnete Packung Topfen sollte innerhalb von 7 Tagen verbraucht werden.		
9	Laktoseintoleranz und Milcheiweißallergie sind dasselbe.		
10	F.i.T. bedeutet Fett in der Trockenmasse.		

**Landesentscheid
Genussolympiade 2025**



Gesamtpunkte: _____

Unterschrift Jury: _____

LÖSUNG

Gruppe:

Station “Topfen – ein Klassiker” max. 21 Punkte / _____

Zeit: 10 Minuten

- 1. Aufgabe:** Verkostung: Es sollen die verschiedenen Topfensorten verkostet und die richtige Produktbeschreibung (Name + FiT-Gehalt) zugeordnet werden. (Pro richtiger Zuordnung 1 Punkt)
- 2. Aufgabe:** Wissenscheck – Lebensmittelwissen: Überprüfe die Aussagen zum Thema Topfen. Kreuze an, ob es sich um eine wahre oder falsche Aussage zum Thema Topfen handelt. (Pro richtiger Antwort bekommt ihr einen Punkt)

Topfen-Verkostung:

Auswahlmöglichkeiten: Magertopfen, Topfen mit 20% FiT, Topfen mit 40% FiT, Bröseltopfen mit 10% FiT, Gervais mit 55% FiT und Cottage Cheese 20% FiT

- 1. Aufgabe** – Verkostet die Topfen und ordnet die oben genannten Begriffe den Proben zu – nutze dafür die Kärtchen, die bei der Station bereit liegen. Abschließend überträgt ihr euer Ergebnis in die unten angeführte Tabelle.

(max. 6 Punkte/____)

Probennummer	Käse
1	
2	
3	
4	
5	
6	

Wissenscheck - Lebensmittelwissen: Topfen – Wahr-Falsch-Aussagen

2. Aufgabe

Beantworte die folgenden Wahr-Falsch-Aussagen zum Thema Topfen (10 Punkte). Kannst du anschließend die falschen Aussagen korrigieren, gibt es pro korrigierter Antwort einen extra Punkt.

(max. 15 Punkte/___)

Nr.	Aussage	Wahr ✓	Falsch ✗
1	Cottage Cheese ist eine spezielle Form von Topfen mit körniger Struktur.	✓	
2	Das AMA-Gütesiegel garantiert, dass Topfen gentechnikfrei hergestellt wird.	✓	
3	Topfen wird durch die Zugabe von Lab und/oder Säurekulturen hergestellt.	✓	
4	Der Fettgehalt von Topfen ist immer gleich. Nein, denn es gibt verschiedene Fettstufen, von Mager- bis Rahmstufe siehe oben.		✗
5	Topfen sollte immer bei Raumtemperatur gelagert werden, um seine Konsistenz zu bewahren. Nein kühl und dunkel lagern		✗
6	Topfen enthält mehr Wasser als Hartkäse.	✓	
7	Topfen enthält ausschließlich Kasein als Eiweißbestandteil. Falsch – er enthält auch Molkenprotein/Molkeneiweiß		✗
8	Eine geöffnete Packung Topfen sollte innerhalb von 7 Tagen verbraucht werden. Nein, innerhalb von 3 bis 4 Tagen sollte er aufgebraucht werden.		✗
9	Laktoseintoleranz und Milcheiweißallergie sind dasselbe. Es handelt sich, um zwei unterschiedliche Unverträglichkeiten – Laktoseintoleranz = man verträgt den Milchzucker nicht, abhängig von		✗

Landesentscheid
Genussolympiade 2025



	der aufgenommenen Menge; Milcheiweißallergie = ich reagiere allergisch auf das Milcheiweiß, bereits kleinste Mengen		
10	F.i.T. bedeutet Fett in der Trockenmasse.	✓	

Gesamtpunkte: _____

Unterschrift Jury: _____

Magertopfen

Topfen mit 20% FiT

Topfen mit 40% FiT

Bröseltopfen mit 10% FiT

Gervais mit 65% FiT

**Landesentscheid
Genussolympiade 2025**



Materialliste:

- **Probenschälchen oder Stamperl**
- **Löffel**
- **Etiketten, um Nummerierung anzubringen**
- **Edding**
- **Kärtchen zum Zuordnen (siehe Seite 6) ausgedruckt geschnitten und foliert**
- **Topfen:**
 - **Magertopfen (Schärdinger oder NÖM)**
 - **Topfen 20% (Schärdinger oder NÖM)**
 - **Bröseltopfen 250g (Schärdinger)**
 - **Topfen 40% (Schärdinger oder NÖM)**
 - **Gervais 65% (Schärdinger)**
 - **Chottage Cheese/Landfrischkäse/Hüttenkäse 20% FiT (Schärdinger oder NÖM)**