

# ANHANG

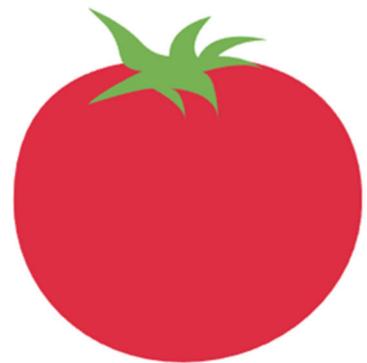
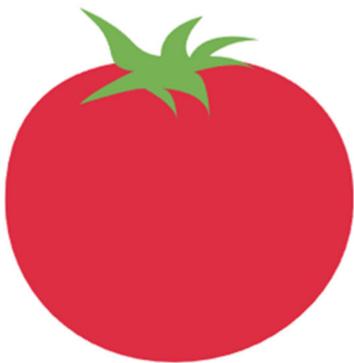
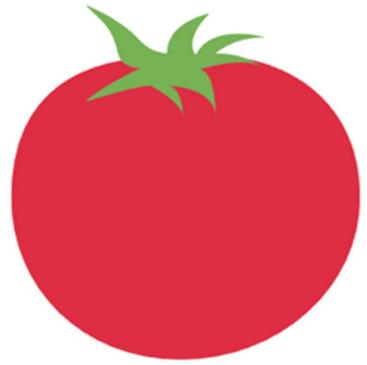
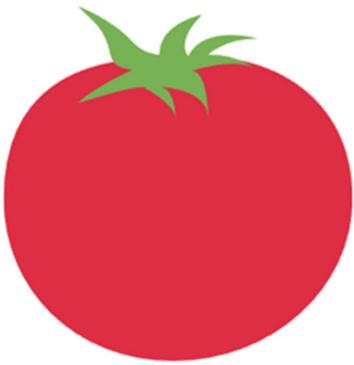
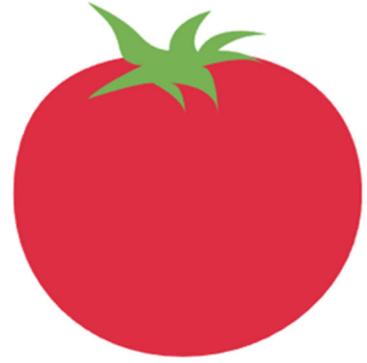
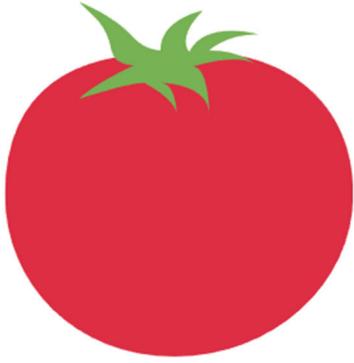


ESCAPE GAME - RETTET DIE MENSA

## **Inhaltsverzeichnis**

1. Gruppeneinteilungskarten
2. Gruppen-Spielpläne
3. Ketchup-Rezept
4. Karte für das Einstiegsrätsel
5. Puzzle-Vorlage
6. Episoden-Symbole
7. Gesamt-Spielplan
8. Moderationskarten Episode 1
9. Buchstabenrad
10. Hilfskarte Experiment
11. Aufgabenkarte: Deutschland oder Spanien?
12. Moderationskarte Episode 2
13. Moderationskarte Episode 3
14. Ketchup-Etiketten

HINWEIS: Sämtliche Abbildungen wurden mit Canva erstellt.













# GRUPPEN SPIEPLAN

GRUPPE 1



DIE SPIELCODES



EPISODE 1

EPISODE  
2

EPISODE 3

NOTIZEN





# GRUPPEN SPIEPLAN

GRUPPE 2



DIE SPIELCODES



EPISODE 1

EPISODE  
2

EPISODE 3

NOTIZEN





# GRUPPEN SPIEPLAN

GRUPPE 3



DIE SPIELCODES



EPISODE 1

EPISODE  
2

EPISODE 3

NOTIZEN





# GRUPPEN SPIEPLAN

GRUPPE 4



DIE SPIELCODES



EPISODE 1

EPISODE  
2

EPISODE 3

NOTIZEN





# GRUPPEN SPIEPLAN

GRUPPE 5



DIE SPIELCODES



EPISODE 1

EPISODE  
2

EPISODE 3

NOTIZEN



# REZEPT



**TITLE:** Selbstgemachter Ketchup für eine  
Flasche circa 500 ml

**KOCHZEIT:** Circa 45 Minuten

## ZUTATEN



1 kg Tomaten  
1 Esslöffel Salz  
25 g Zucker  
50 ml Brantweinessig  
4-6 Teelöffel Gewürze  
(Pfeffer, Ingwer, Senf, Piment,  
Knoblauch & Paprika)

**NOTIZEN** Super ihr habt das Rezept gefunden!

---

# REZEPT



## ANLEITUNG

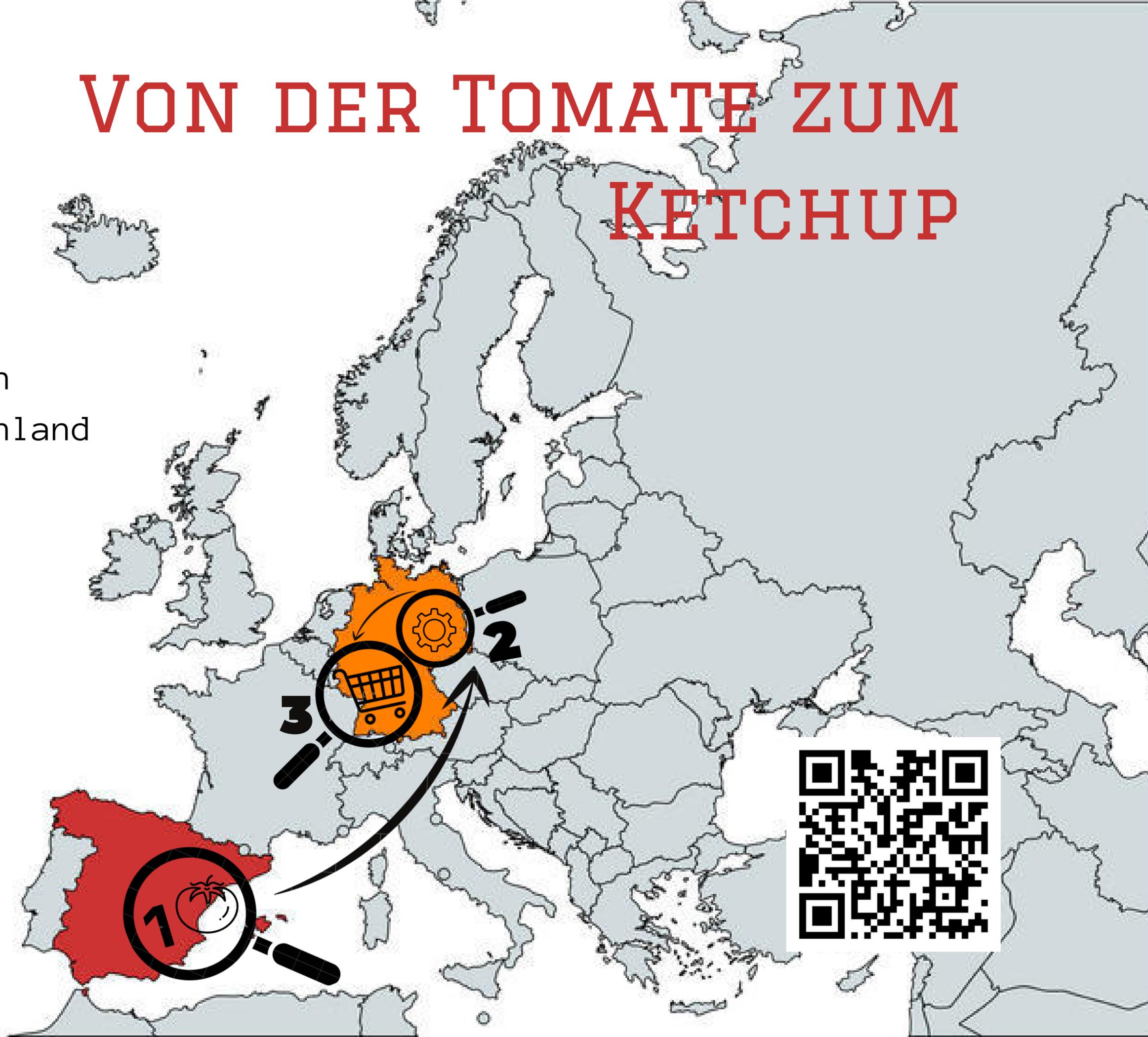
1. Tomaten waschen, Stielansätze sowie grüne Stellen entfernen, anschließend grob zerkleinern.
2. Zwiebeln, Knoblauch und Ingwer schälen und grob zerkleinern.
3. Olivenöl in einen großen Topf geben und das zerkleinerte Gemüse einfüllen.
4. Salz, Senfpulver, Paprikapulver, Piment- und Pfefferkörner unterrühren.
5. Alle Zutaten kurz aufkochen und danach auf kleiner Hitze eine gute halbe Stunde köcheln lassen. Regelmäßig umrühren, um das Ansetzen der Mischung zu vermeiden.
6. Topf von der Herdplatte nehmen und die Mischung mit einem Pürierstab oder der Küchenmaschine pürieren.
7. Püree portionsweise durch ein Passiersieb streichen.
8. Die passierte Masse in einem Topf aufkochen und danach unter regelmäßigem Rühren etwa 30 Minuten köcheln lassen.
9. Zucker und Essig unterrühren.
10. Masse so lange reduzieren, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.
11. Tomatenketchup abschmecken und bei Bedarf nachwürzen.

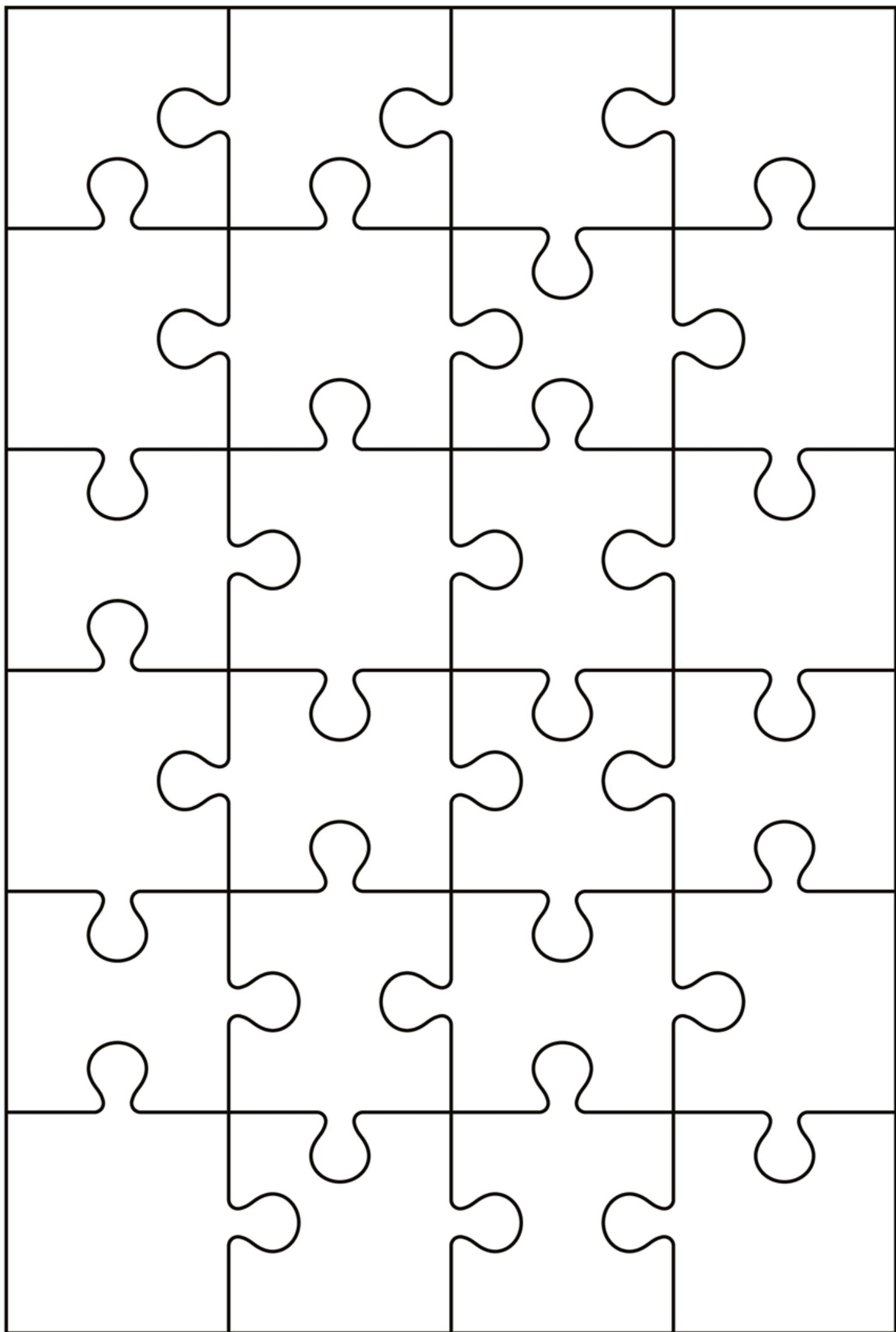


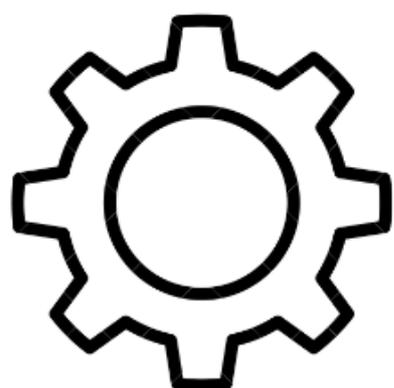
# VON DER TOMATE ZUM KETCHUP

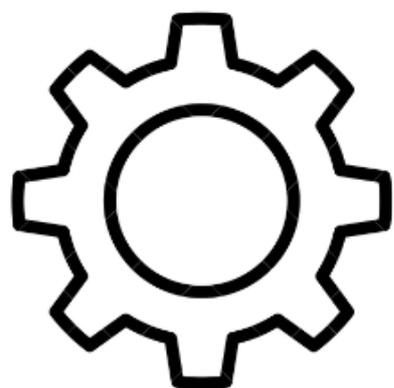
## Legende

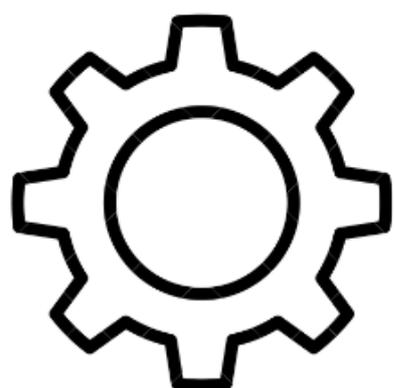
-  Spanien
-  Deutschland

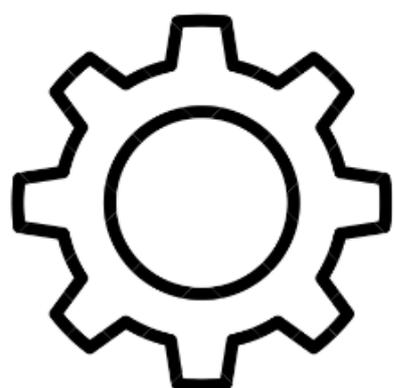


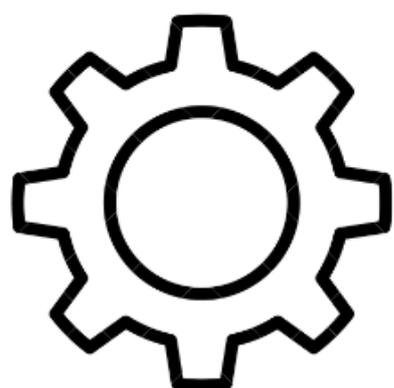












# SPIELPLAN

ESCAPE GAME



GRUPPE/CODE

RECHENAUFGABE



$$\square + \square - \square$$



$$\square + \square - \square$$



$$\square - \square + \square$$



$$\square + \square - \square$$



$$\square - \square + \square$$



EPISODE 1

EPISODE 2

EPISODE 3



DER FINALE CODE

TIPP: AN WELCHER POSITION  
STEHEN DIE ZAHLEN?

ANBAU, HERKUNFT UND ERNTE



# EPISODE 1

Die Mensachefin: "Der Hauptbestandteil von Ketchup sind die Tomaten. Am liebsten würde ich für unseren Schulketchup Tomaten aus meinem eigenen Garten oder einem Schulgarten verwenden. Allerdings reicht die Menge nicht aus. Deswegen muss das Gemüse importiert werden. In dieser Episode findet ihr heraus, woher die Tomaten in unserem Ketchup kommen, wie diese angebaut werden und was wir dabei alles verbrauchen. Damit wir unseren eigenen Ketchup für das Rezept herstellen können, brauchen wir also Wissen über die Tomate."

Scanne den QR-Code in Actionbound um zu  
Beginnen



ANBAU, HERKUNFT UND ERNTE



# EPISODE 1

Die Mensachefin: "Der Hauptbestandteil von Ketchup sind die Tomaten. Am liebsten würde ich für unseren Schulketchup Tomaten aus meinem eigenen Garten oder einem Schulgarten verwenden. Allerdings reicht die Menge nicht aus. Deswegen muss das Gemüse importiert werden. In dieser Episode findet ihr heraus, woher die Tomaten in unserem Ketchup kommen, wie diese angebaut werden und was wir dabei alles verbrauchen. Damit wir unseren eigenen Ketchup für das Rezept herstellen können, brauchen wir also Wissen über die Tomate."

Scanne den QR-Code in Actionbound um zu  
Beginnen



ANBAU, HERKUNFT UND ERNTE



# EPISODE 1

Die Mensachefin: "Der Hauptbestandteil von Ketchup sind die Tomaten. Am liebsten würde ich für unseren Schulketchup Tomaten aus meinem eigenen Garten oder einem Schulgarten verwenden. Allerdings reicht die Menge nicht aus. Deswegen muss das Gemüse importiert werden. In dieser Episode findet ihr heraus, woher die Tomaten in unserem Ketchup kommen, wie diese angebaut werden und was wir dabei alles verbrauchen. Damit wir unseren eigenen Ketchup für das Rezept herstellen können, brauchen wir also Wissen über die Tomate."

Scanne den QR-Code in Actionbound um zu  
Beginnen



ANBAU, HERKUNFT UND ERNTE



# EPISODE 1

Die Mensachefin: "Der Hauptbestandteil von Ketchup sind die Tomaten. Am liebsten würde ich für unseren Schulketchup Tomaten aus meinem eigenen Garten oder einem Schulgarten verwenden. Allerdings reicht die Menge nicht aus. Deswegen muss das Gemüse importiert werden. In dieser Episode findet ihr heraus, woher die Tomaten in unserem Ketchup kommen, wie diese angebaut werden und was wir dabei alles verbrauchen. Damit wir unseren eigenen Ketchup für das Rezept herstellen können, brauchen wir also Wissen über die Tomate."

Scanne den QR-Code in Actionbound um zu  
Beginnen



ANBAU, HERKUNFT UND ERNTE

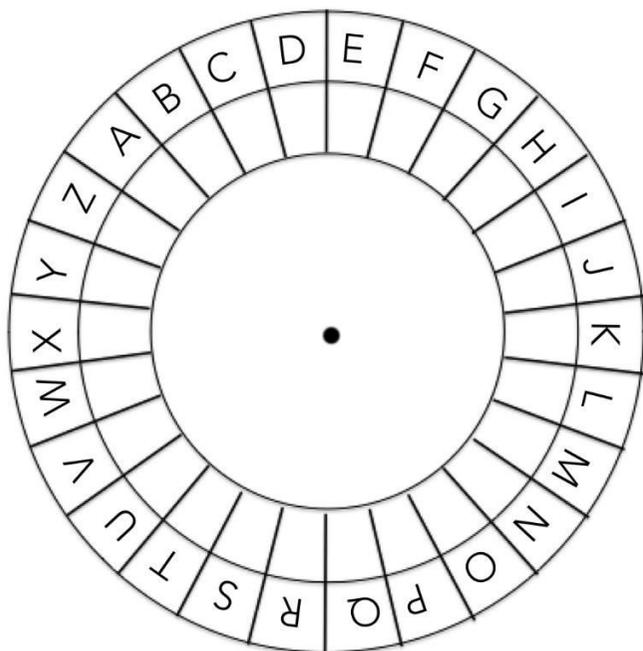
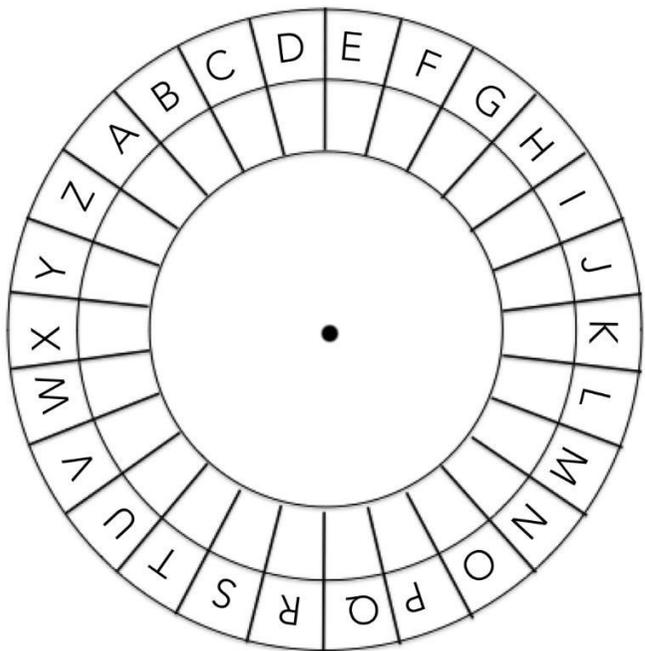
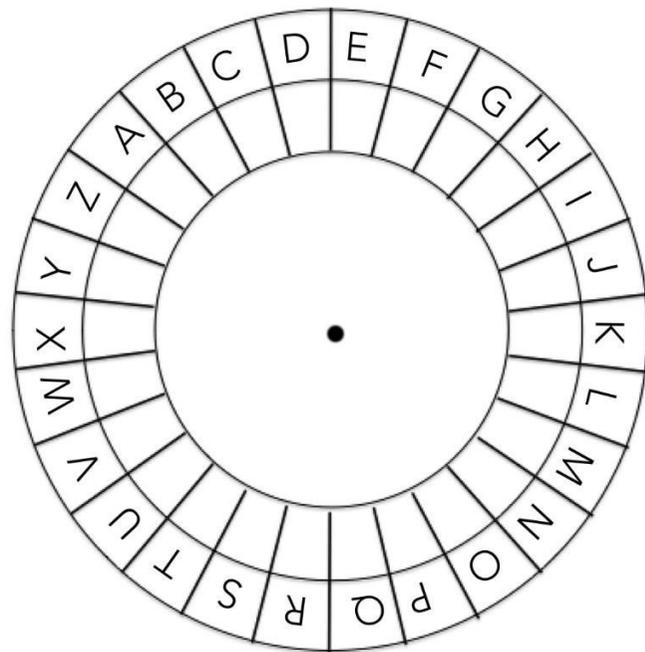
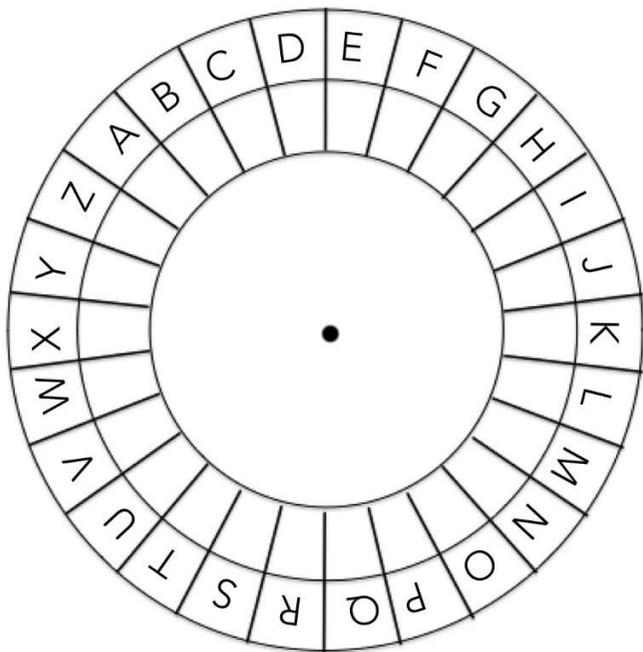
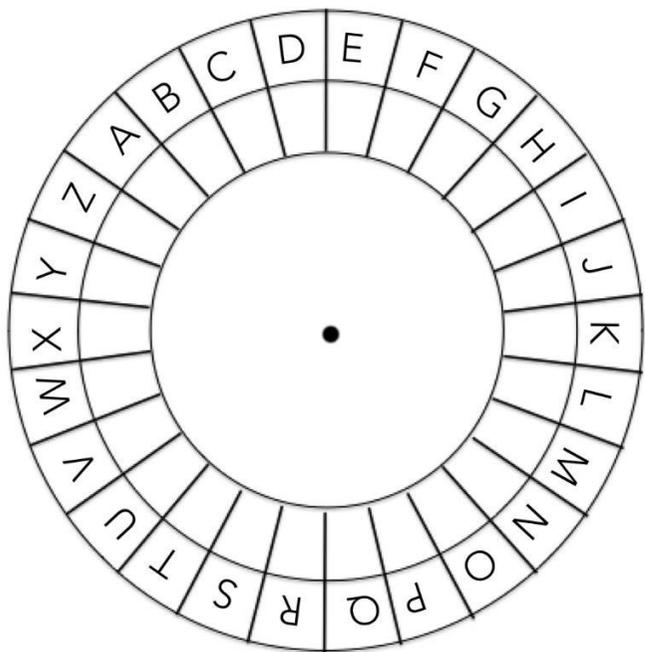


# EPISODE 1

Die Mensachefin: "Der Hauptbestandteil von Ketchup sind die Tomaten. Am liebsten würde ich für unseren Schulketchup Tomaten aus meinem eigenen Garten oder einem Schulgarten verwenden. Allerdings reicht die Menge nicht aus. Deswegen muss das Gemüse importiert werden. In dieser Episode findet ihr heraus, woher die Tomaten in unserem Ketchup kommen, wie diese angebaut werden und was wir dabei alles verbrauchen. Damit wir unseren eigenen Ketchup für das Rezept herstellen können, brauchen wir also Wissen über die Tomate."

Scanne den QR-Code in Actioundbound um zu  
Beginnen

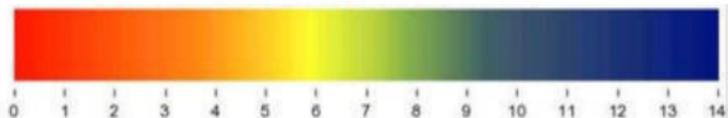




# HILFSKARTE



Farbskala des Universalindikators Unisol:



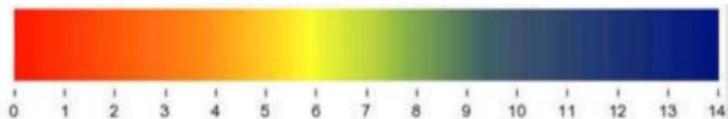
Farbskala des Unitestpapiers:



# HILFSKARTE



Farbskala des Universalindikators Unisol:



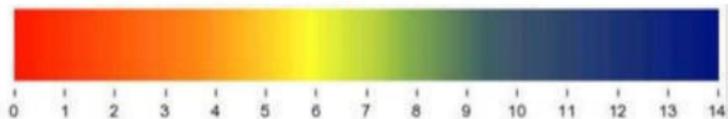
Farbskala des Unitestpapiers:



# HILFSKARTE



Farbskala des Universalindikators Unisol:



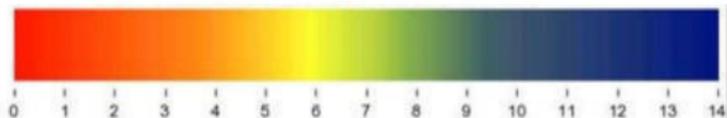
Farbskala des Unitestpapiers:



# HILFSKARTE



Farbskala des Universalindikators Unisol:



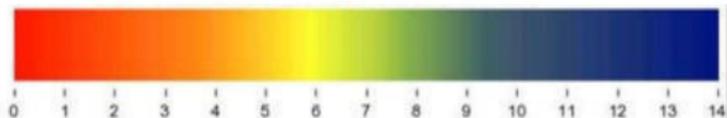
Farbskala des Unitestpapiers:



# HILFSKARTE



Farbskala des Universalindikators Unisol:



Farbskala des Unitestpapiers:



# DEUTSCHLAND ODER SPANIEN?



Aufgabe: Entscheidet, welche Aussagen für Tomaten aus Deutschland oder Spanien zutreffen und markiert die Lösungsbuchstaben.

Aussage/Herkunft	 Spanien	 Deutschland
Um die warmen Temperaturen für das Wachstum der Tomaten zu erhalten, muss fast das ganze Jahr über künstlich beheizt werden.	X	U
Das virtuelle Wasser bei einer Tomate liegt im Durchschnitt bei 9-13 Litern. (In dem anderen Land bei circa 20-48 Litern)	L	P
Die Tomaten müssen fast die ganze Wachstumsphase über zusätzlich bewässert werden.	N	B
Eine aus welchem Land stammende Tomate hat einen höheren CO <sub>2</sub> Verbrauch, wenn diese in einem deutschen Supermarkt gekauft wird.	P	B
Tomaten sind mehr ein Exportgut und werden nur in geringen Maßen importiert.	U	V

Tip: Das Lösungswort ergibt ein sinnvolles Wort.

# DEUTSCHLAND ODER SPANIEN?



Aufgabe: Entscheidet, welche Aussagen für Tomaten aus Deutschland oder Spanien zutreffen und markiert die Lösungsbuchstaben.

Aussage/Herkunft	 Spanien	 Deutschland
Um die warmen Temperaturen für das Wachstum der Tomaten zu erhalten, muss fast das ganze Jahr über künstlich beheizt werden.	X	U
Das virtuelle Wasser bei einer Tomate liegt im Durchschnitt bei 9-13 Litern. (In dem anderen Land bei circa 20-48 Litern)	L	P
Die Tomaten müssen fast die ganze Wachstumsphase über zusätzlich bewässert werden.	N	B
Eine aus welchem Land stammende Tomate hat einen höheren $\text{CO}_2$ Verbrauch, wenn diese in einem deutschen Supermarkt gekauft wird.	P	B
Tomaten sind mehr ein Exportgut und werden nur in geringen Maßen importiert.	U	V

Tipp: Das Lösungswort ergibt ein sinnvolles Wort.

# DEUTSCHLAND ODER SPANIEN?



Aufgabe: Entscheidet, welche Aussagen für Tomaten aus Deutschland oder Spanien zutreffen und markiert die Lösungsbuchstaben.

Aussage/Herkunft	 Spanien	 Deutschland
Um die warmen Temperaturen für das Wachstum der Tomaten zu erhalten, muss fast das ganze Jahr über künstlich beheizt werden.	X	U
Das virtuelle Wasser bei einer Tomate liegt im Durchschnitt bei 9-13 Litern. (In dem anderen Land bei circa 20-48 Litern)	L	P
Die Tomaten müssen fast die ganze Wachstumsphase über zusätzlich bewässert werden.	N	B
Eine aus welchem Land stammende Tomate hat einen höheren CO <sub>2</sub> Verbrauch, wenn diese in einem deutschen Supermarkt gekauft wird.	P	B
Tomaten sind mehr ein Exportgut und werden nur in geringen Maßen importiert.	U	V

Tip: Das Lösungswort ergibt ein sinnvolles Wort.

# DEUTSCHLAND ODER SPANIEN?



Aufgabe: Entscheidet, welche Aussagen für Tomaten aus Deutschland oder Spanien zutreffen und markiert die Lösungsbuchstaben.

Aussage/Herkunft	 Spanien	 Deutschland
Um die warmen Temperaturen für das Wachstum der Tomaten zu erhalten, muss fast das ganze Jahr über künstlich beheizt werden.	X	U
Das virtuelle Wasser bei einer Tomate liegt im Durchschnitt bei 9-13 Litern. (In dem anderen Land bei circa 20-48 Litern)	L	P
Die Tomaten müssen fast die ganze Wachstumsphase über zusätzlich bewässert werden.	N	B
Eine aus welchem Land stammende Tomate hat einen höheren CO <sub>2</sub> Verbrauch, wenn diese in einem deutschen Supermarkt gekauft wird.	P	B
Tomaten sind mehr ein Exportgut und werden nur in geringen Maßen importiert.	U	V

Tipp: Das Lösungswort ergibt ein sinnvolles Wort.

# DEUTSCHLAND ODER SPANIEN?



Aufgabe: Entscheidet, welche Aussagen für Tomaten aus Deutschland oder Spanien zutreffen und markiert die Lösungsbuchstaben.

Aussage/Herkunft	 Spanien	 Deutschland
Um die warmen Temperaturen für das Wachstum der Tomaten zu erhalten, muss fast das ganze Jahr über künstlich beheizt werden.	X	U
Das virtuelle Wasser bei einer Tomate liegt im Durchschnitt bei 9-13 Litern. (In dem anderen Land bei circa 20-48 Litern)	L	P
Die Tomaten müssen fast die ganze Wachstumsphase über zusätzlich bewässert werden.	N	B
Eine aus welchem Land stammende Tomate hat einen höheren CO <sub>2</sub> Verbrauch, wenn diese in einem deutschen Supermarkt gekauft wird.	P	B
Tomaten sind mehr ein Exportgut und werden nur in geringen Maßen importiert.	U	V

Tipp: Das Lösungswort ergibt ein sinnvolles Wort.

PRODUKTION



# EPISODE 2

Die Mensachefin: "Für die Herstellung des Ketchups in Produktionsfabriken werden neben Tomaten weitere Zutaten gebraucht, welche 1 ihr in dieser zweiten Episode kennenlernt. Der spezielle Geschmack verschiedener Ketchups ergibt sich aus firmeninternen Gewürzmischungen. Ein Vorteil des industriellen Ketchups ist die längere Haltbarkeit durch Erhitzen des Ketchups. Abgefüllt wird der fertige Ketchup entweder in Glas- oder Plastikflaschen, um für die Konsumenten\*innen zum Supermarkt transportiert werden zu können."

Geht zurück zu dem Actionbound



PRODUKTION



# EPISODE 2

Die Mensachefin: "Für die Herstellung des Ketchups in Produktionsfabriken werden neben Tomaten weitere Zutaten gebraucht, welche 1 ihr in dieser zweiten Episode kennenlernt. Der spezielle Geschmack verschiedener Ketchups ergibt sich aus firmeninternen Gewürzmischungen. Ein Vorteil des industriellen Ketchups ist die längere Haltbarkeit durch Erhitzen des Ketchups. Abgefüllt wird der fertige Ketchup entweder in Glas- oder Plastikflaschen, um für die Konsumenten\*innen zum Supermarkt transportiert werden zu können."

Geht zurück zu dem Actionbound



PRODUKTION



# EPISODE 2

Die Mensachefin: "Für die Herstellung des Ketchups in Produktionsfabriken werden neben Tomaten weitere Zutaten gebraucht, welche 1 ihr in dieser zweiten Episode kennenlernt. Der spezielle Geschmack verschiedener Ketchups ergibt sich aus firmeninternen Gewürzmischungen. Ein Vorteil des industriellen Ketchups ist die längere Haltbarkeit durch Erhitzen des Ketchups. Abgefüllt wird der fertige Ketchup entweder in Glas- oder Plastikflaschen, um für die Konsumenten\*innen zum Supermarkt transportiert werden zu können."

Geht zurück zu dem Actionbound



PRODUKTION



# EPISODE 2

Die Mensachefin: "Für die Herstellung des Ketchups in Produktionsfabriken werden neben Tomaten weitere Zutaten gebraucht, welche 1 ihr in dieser zweiten Episode kennenlernt. Der spezielle Geschmack verschiedener Ketchups ergibt sich aus firmeninternen Gewürzmischungen. Ein Vorteil des industriellen Ketchups ist die längere Haltbarkeit durch Erhitzen des Ketchups. Abgefüllt wird der fertige Ketchup entweder in Glas- oder Plastikflaschen, um für die Konsumenten\*innen zum Supermarkt transportiert werden zu können."

Geht zurück zu dem Actionbound



PRODUKTION



# EPISODE 2

Die Mensachefin: "Für die Herstellung des Ketchups in Produktionsfabriken werden neben Tomaten weitere Zutaten gebraucht, welche 1 ihr in dieser zweiten Episode kennenlernt. Der spezielle Geschmack verschiedener Ketchups ergibt sich aus firmeninternen Gewürzmischungen. Ein Vorteil des industriellen Ketchups ist die längere Haltbarkeit durch Erhitzen des Ketchups. Abgefüllt wird der fertige Ketchup entweder in Glas- oder Plastikflaschen, um für die Konsumenten\*innen zum Supermarkt transportiert werden zu können."

Geht zurück zu dem Actionbound



PRODUKTION



# EPISODE 2

Die Mensachefin: "Für die Herstellung des Ketchups in Produktionsfabriken werden neben Tomaten weitere Zutaten gebraucht, welche 1 ihr in dieser zweiten Episode kennenlernt. Der spezielle Geschmack verschiedener Ketchups ergibt sich aus firmeninternen Gewürzmischungen. Ein Vorteil des industriellen Ketchups ist die längere Haltbarkeit durch Erhitzen des Ketchups. Abgefüllt wird der fertige Ketchup entweder in Glas- oder Plastikflaschen, um für die Konsumenten\*innen zum Supermarkt transportiert werden zu können."

Geht zurück zu dem Actionbound



# EPISODE 3



Die Mensachefin: "Im letzten Schritt der Produktionskette geht es um den Verkauf unseres Ketchups. Dabei spielt die Vermarktung eine besonders entscheidende Rolle. Mit der Vermarktung sind alle Aktivitäten gemeint, die den Absatz durch Werbung, Beobachtung und Lenkung des Marktes sowie durch entsprechende Steuerung der eigenen Produktion fördern. In dieser Episode lernt ihr die verschiedenen Möglichkeiten zur Vermarktung eures Ketchups kennen, um einen möglichst hohen Umsatz zu erzielen. Nach dem Verkauf landet der Ketchup bei den Verbraucher\*innen auf dem Tisch. Doch wie gesund ist der leckere Dip? Findet heraus, wie viel Zucker in einer handelsüblichen Flasche Ketchup enthalten ist."

**Geht zurück zu dem Actionbound**



# EPISODE 3



Die Mensachefin: "Im letzten Schritt der Produktionskette geht es um den Verkauf unseres Ketchups. Dabei spielt die Vermarktung eine besonders entscheidende Rolle. Mit der Vermarktung sind alle Aktivitäten gemeint, die den Absatz durch Werbung, Beobachtung und Lenkung des Marktes sowie durch entsprechende Steuerung der eigenen Produktion fördern. In dieser Episode lernt ihr die verschiedenen Möglichkeiten zur Vermarktung eures Ketchups kennen, um einen möglichst hohen Umsatz zu erzielen. Nach dem Verkauf landet der Ketchup bei den Verbraucher\*innen auf dem Tisch. Doch wie gesund ist der leckere Dip? Findet heraus, wie viel Zucker in einer handelsüblichen Flasche Ketchup enthalten ist."

**Geht zurück zu dem Actionbound**



# EPISODE 3



Die Mensachefin: "Im letzten Schritt der Produktionskette geht es um den Verkauf unseres Ketchups. Dabei spielt die Vermarktung eine besonders entscheidende Rolle. Mit der Vermarktung sind alle Aktivitäten gemeint, die den Absatz durch Werbung, Beobachtung und Lenkung des Marktes sowie durch entsprechende Steuerung der eigenen Produktion fördern. In dieser Episode lernt ihr die verschiedenen Möglichkeiten zur Vermarktung eures Ketchups kennen, um einen möglichst hohen Umsatz zu erzielen. Nach dem Verkauf landet der Ketchup bei den Verbraucher\*innen auf dem Tisch. Doch wie gesund ist der leckere Dip? Findet heraus, wie viel Zucker in einer handelsüblichen Flasche Ketchup enthalten ist."

**Geht zurück zu dem Actionbound**



# EPISODE 3



Die Mensachefin: "Im letzten Schritt der Produktionskette geht es um den Verkauf unseres Ketchups. Dabei spielt die Vermarktung eine besonders entscheidende Rolle. Mit der Vermarktung sind alle Aktivitäten gemeint, die den Absatz durch Werbung, Beobachtung und Lenkung des Marktes sowie durch entsprechende Steuerung der eigenen Produktion fördern. In dieser Episode lernt ihr die verschiedenen Möglichkeiten zur Vermarktung eures Ketchups kennen, um einen möglichst hohen Umsatz zu erzielen. Nach dem Verkauf landet der Ketchup bei den Verbraucher\*innen auf dem Tisch. Doch wie gesund ist der leckere Dip? Findet heraus, wie viel Zucker in einer handelsüblichen Flasche Ketchup enthalten ist."

**Geht zurück zu dem Actionbound**



# EPISODE 3

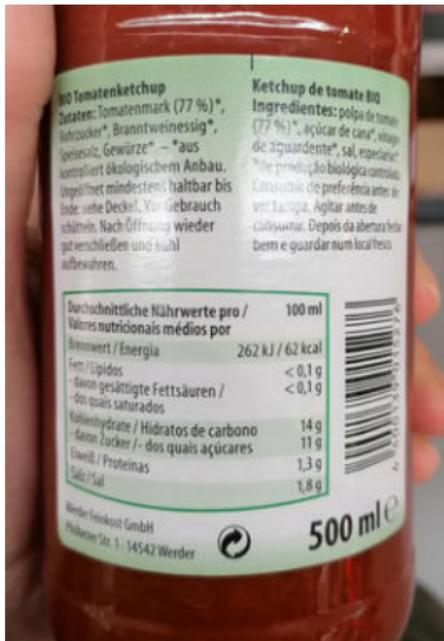


Die Mensachefin: "Im letzten Schritt der Produktionskette geht es um den Verkauf unseres Ketchups. Dabei spielt die Vermarktung eine besonders entscheidende Rolle. Mit der Vermarktung sind alle Aktivitäten gemeint, die den Absatz durch Werbung, Beobachtung und Lenkung des Marktes sowie durch entsprechende Steuerung der eigenen Produktion fördern. In dieser Episode lernt ihr die verschiedenen Möglichkeiten zur Vermarktung eures Ketchups kennen, um einen möglichst hohen Umsatz zu erzielen. Nach dem Verkauf landet der Ketchup bei den Verbraucher\*innen auf dem Tisch. Doch wie gesund ist der leckere Dip? Findet heraus, wie viel Zucker in einer handelsüblichen Flasche Ketchup enthalten ist."

**Geht zurück zu dem Actionbound**



# ZUCKERGEHALT IM KETCHUP



# ZUCKERGEHALT IM KETCHUP



# ZUCKERGEHALT IM KETCHUP



# ZUCKERGEHALT IM KETCHUP



# ZUCKERGEHALT IM KETCHUP



**Tomatenketchup mit Süßungsmittel**  
Zutaten: Tomatenmark (70 %), Wasser, Branntweinessig, modifizierte Stärke, Speisesalz, Gewürze, Süßungsmittel: Sucralose.  
Enthält kein Natur aus Zucker.  
Ungeöffnet mindestens haltbar bis Ende: siehe Deckel.  
Vor Gebrauch schütteln. Nach Öffnung wieder gut verschließen und kühl aufbewahren.

Durchschnittliche Nährwerte pro 100 ml	
Energiewert	177 kJ
	42 kcal
Fett	0,1 g
davon gesättigte Fettsäuren	<0,1 g
Kohlenhydrate	8,5 g
davon Zucker	5,1 g
Eiweiß	0,8 g
Salz	2,0 g

**Probieren Sie mal!**



Alle Produkte auch online erhältlich:  
[www.werder-ketchup.de](http://www.werder-ketchup.de)

**450 ml e**

4 400139 006045

Werder Feinkost GmbH - Phöbener Str. 1 - 14542 Werder