



INTERNETAUFTRAG



Ziel:	Die Schulkinder üben, sich im Internet gezielt Informationen zu holen.
Arbeitsauftrag:	Schulkinder suchen im Internet gezielt Antworten auf die Fragen auf dem Arbeitsblatt. Im Plenum werden später die Antworten überprüft.
Material:	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Computer mit Internetanschluss ▪ Arbeitsblatt ▪ Schreibzeug
	Gruppenarbeit und Plenum
	ca. 30 Minuten

Zusätzliche Ideen

- Schulkinder schreiben weitere Informationen aus dem Internet heraus.
- Präsentation der gefundenen Ergebnisse vor der Klasse.
- Verschiedene Käsesorten ausprobieren.

INTERNETAUFTRAG



1. Fülle die fehlenden Angaben ein!

	Hartkäse	Weichkäse	Frischkäse
Reifezeit			
Lagerung			
Geschmack			
Rinde			
Teig			

2. Findest du für jede der drei Kategorien zwei konkrete Käsesorten?

Hartkäse: _____

Weichkäse: _____

Frischkäse: _____

3. Wie viele Liter Milch werden für die Produktion von 1 kg Käse benötigt?

4. Was kannst du über das Wort „Laib“ (Käselaub) herausfinden?

INTERNETAUFTRAG



5. Wann nennt man die Käselöcher Augen?

6. Wie sollte der Käse im Kühlschrank aufbewahrt werden?

7. Welche Nährwerte sind in einem 100-Gramm-Stück Hartkäse ungefähr enthalten?

8. Welche Vitamine liefert das Milchfett?



9. Wofür sind die Mineralstoffe Kalzium und Phosphor gut?

10. Wozu dient die Käsereinummer?

11. Verfasse einen eigenen originellen Werbespruch für eine Käsesorte deiner Wahl:

INTERNETAUFTRAG



1. Fülle die fehlenden Angaben ein!

	Hartkäse	Weichkäse	Frischkäse
Reifezeit	mindestens 2 Monate, bis 3 Jahre	einige Wochen	keine Reifezeit, direkt nach Herstellung genussfertig
Lagerung	In Frischhaltefolie einwickeln gut haltbar und lagerfähig	luftdurchlässige Kunststoffbox, Folie mit Löchern	luftdicht verschlossen, braucht keine Frischluft
Geschmack	kräftig, intensiv	mild bis würzig, scharf	zartes Aroma, teilweise leicht salzig
Rinde	kräftige Rinde	oft Weisseschimmelrinde	rindenlos
Teig	fester, harter Käseteig	weich bis cremig	cremig

2. Findest du für jede der drei Kategorien zwei konkrete Käsesorten?

Hartkäse: die meisten Bergkäsesorten, Emmentaler, Parmesan

Weichkäse: Brie, Romadur, Münsterkäse, Feta, Camembert

Frischkäse: Ricotta, Mascarpone, Hüttenkäse

3. Wie viele Liter Milch werden für die Produktion von 1 kg Käse benötigt?

Zwischen 4 (Frischkäse) und 13 (Hartkäse) Litern Milch.

4. Was kannst du über das Wort „Laib“ (Käselaub) herausfinden?

Mit Laib bezeichnet man im Allgemeinen eine runde, teilweise auch ovale Form von Brot oder Käse. Der Durchmesser eines solchen Laibes reicht von etwa 30 cm bis 60 cm, die Höhe beträgt zwischen 10 und 20 cm. (siehe auch: <https://de.wikipedia.org/wiki/Laib>)

5. Wann nennt man die Käselöcher Augen?

Sind die Löcher besonders regelmässig und rund ausgestaltet, werden sie auch «Augen» genannt.

6. Wie sollte der Käse im Kühlschrank aufbewahrt werden?

Käse kann, in Klarsichtfolie oder Käsepapier eingewickelt, im Kühlschrank bis zu zwei Wochen aufbewahrt werden.

7. Welche Nährwerte sind in einem 100-Gramm-Stück Hartkäse ungefähr enthalten?

Beispiel: 100 g Emmentaler Switzerland enthalten:

ca. 36 g Wasser, 31 g Milchfett, 29 g Eiweiss, 4 g Mineralstoffe sowie einen Energiewert von 1640 kJ (395 kcal). Sein Salzgehalt ist mit lediglich 0,5 g extrem niedrig. Ebenso decken 100 g Emmentaler AOC den ungefähren Tagesbedarf eines Erwachsenen an Kalzium.

8. Welche Vitamine liefert das Milchfett?

Das Milchfett im Käse liefert die Vitamine A und D, ferner auch E und K.

9. Wofür sind die Mineralstoffe Kalzium und Phosphor gut?

Sie sind unentbehrlich für die Knochenbildung und für die Gesundheit der Zähne und damit besonders wichtig für Kinder und ältere Menschen. Beide sind im Käse reichlich vorhanden.

10. Wozu dient die Käseerzeugernummer?

Die Nummer verrät, welche Dorfkäserei den Käse hergestellt hat.

11. Verfasse einen eigenen originellen Werbespruch für eine Käsesorte deiner Wahl:

Individuelle Lösungen der SuS