

KÄSEN FRÜHER



Ziel:	Die Schüler lernen die Geschichte der Käseherstellung.
Arbeitsauftrag:	<p>Die Lehrperson sammelt an der Wandtafel oder am Hellraumprojektor die Aussagen der Schüler zur Frage, was früher wohl anders war beim Käsen.</p> <p>Die Lehrperson verteilt das Arbeitsblatt zum Bearbeiten. Die Schüler müssen die Fehler im Text markieren und gleich darüber verbessern.</p>
Material:	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Arbeitsblatt ▪ Schreibmaterial
	Plenum, Partner-/Einzelarbeit
	ca. 20 Minuten

Weitere Informationen

www.showdairy.ch bietet einen Rundgang durch die Schaukäserei und eine Alpkäserei sowie viele weitere Informationen.

Weiterführende Ideen

- Im Buch „Aus der Geschichte des Schweizer Käses“ von Alfred G. Roth sind uralte Literaturzeugnisse über die Herstellung von Käse aufgeschrieben. Diese Texte der Entstehung nach auf einem Jahresstrahl auflisten.
- Memory mit Gerätepaaren: 1 Bild altes Gerät, 1 Bild heutiges Gerät (Kessi, Käseharte, Järb, Presse, Käsekeller, Käsetuch)

KÄSEN FRÜHER



Aufgabe

Finde die Fehler im Text!



Die Gerätschaften waren meistens aus Metall und Plastik gefertigt.



Die Käsereien waren sehr modern eingerichtet. Sie verfügten über eine computergesteuerte Elektroheizung des Käsekessis, damit die Milch auf die richtige Temperatur erhitzt werden konnte. Das automatische Rührwerk erledigte die anstrengende Arbeit des ständig gleichmässigen Rührens.



Die geronnene und gebrochene Milch wurde automatisch aus dem Kessi entfernt und in die Käsejärbe gefüllt und gepresst. Die jungen Käse wurden in mühevoller Handarbeit ebenso einzeln ins Salzbad gelegt und gewendet wie nachher bei der Reifung im Käsekeller einzeln gepflegt.

Wo haben wir heute noch die Möglichkeit, diese Art des Käsens zu bestaunen?

KÄSEN FRÜHER



Lösung

Finde die Fehler im Text!



Die Gerätschaften waren meistens aus **Holz** gefertigt. (Nägel oder Metallbänder zum Zusammenhalten von Kesseln etc. sind auch schon lange aus Metall.)



Die Käseereien waren **nach heutigem Stand nicht** sehr modern eingerichtet. Sie verfügten über eine **Holzfeuerung direkt unter dem Käsekessi**. **Der Käser musste ständig mit einem Thermometer kontrollieren**, ob die Milch auf die richtige Temperatur erhitzt wurde. **Die kräftigen Oberarme des Käasers erledigten** die anstrengende Arbeit des ständig gleichmässigen Rührens.



Die geronnene und gebrochene Milch wurde **mit einem Tuch** aus dem Kessi entfernt und in die Käsejärbe gefüllt und gepresst.

Die jungen Käse wurden in mühevoller Handarbeit ebenso einzeln ins Salzbad gelegt und gewendet wie nachher bei der Reifung im Käsekeller einzeln gepflegt.

Wo haben wir heute noch die Möglichkeit, diese Art des KäSENS zu bestaunen?

Auf Alpkäsereien (sind zum Teil aber auch schon sehr modern eingerichtet, um den hohen Anforderungen der Lebensmittelindustrie zu genügen), in speziell eingerichteten Schaukäsereien (Küherstock, Affoltern im Emmental).