



# INTERNETAUFTRAG



Ziel:	Die Sch' kennen Fakten rund um Käse, um schwarze Löcher und um Einstein.
Arbeitsauftrag:	Die Klasse klickt sich durch die Informationen im Internet und löst das Aufgabenblatt, das am Schluss gemeinsam kontrolliert wird.
Material:	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Informatikraum oder PC-Stationen im Schulzimmer</li> <li>▪ Arbeits- und Frageblatt</li> <li>▪ Schreibmaterial</li> </ul>
	Einzelarbeit und Plenum
	ca. 20 Minuten

## Weiterführende Ideen

- Die Lehrperson erteilt den Auftrag, gruppenweise ein Quiz mit Hilfe der Websites zu gestalten, das nachher von den anderen Schülern gelöst wird.
- Unter [www.wikipedia.ch](http://www.wikipedia.ch) nachschauen, was im Lexikon zu diesen Themen beschrieben wird.
- Präsentieren der gefundenen Ergebnisse vor der Klasse
- Produktion eines eigenen Werbespots für eine Käsesorte.



# INTERNETAUFTRAG



**Aufgabe: Suche die Lösungen im Internet.**

**1. Fülle die fehlenden Angaben ein!**

	Hartkäse	Weichkäse	Frischkäse
Reifezeit			
Lagerung			
Geschmack			
Rinde			
Teig			

2. Was bedeutet die Käsereinummer, welche auf Käseläiben zu finden ist?

---

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

Hartkäse: \_\_\_\_\_  
Weichkäse: \_\_\_\_\_  
Frischkäse: \_\_\_\_\_

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

---

5. Beschreibe, was schwarze Löcher sind!

---

---

---

---



# INTERNETAUFTRAG



6. Was sagt Albert Einstein über die schwarzen Löcher?

---

---

---

7. Wähle eine Käsesorte aus und verfasse einen eigenen originellen  
Werbeslogan:

---

---

# INTERNETAUFTRAG



## Lösungen

### 1. Fülle die fehlenden Angaben ein!

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

### 2. Wozu dient die Käse-Nummer?

Die Nummer verrät, welche Dorfkäserei den Käse hergestellt hat.

### 3. 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

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

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

### 5. Beschreibe, was schwarze Löcher sind!

- Die Natur benötigt nur einen winzigen Bruchteil des vorhandenen Platzes.
- Je grösser ein Stern, desto grösser seine Schwerkraft.
- Seine Masse wird von der eigenen Schwerkraft so zusammengepresst, dass sie sich in ein schwarzes Loch verwandelt, das alle Materie in der Nähe verschluckt.

### 6. Was sagt Albert Einstein über die schwarzen Löcher?

- Von 1912 bis 1916 schuf Einstein die Gravitationstheorie: die allgemeine Relativitätstheorie.
- Er sagt, dass es keinen absoluten Raum und keine absolute Zeit gibt. Zeit und Raum sind nicht von der Materie zu trennen.
- Die Schwerkraft ist eine Konsequenz dieser Einheit.
- Unter dem Aspekt der Relativitätstheorie ist auch die Existenz schwarzer Löcher ein Faktum.

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

Individuelle Lösungen der SuS