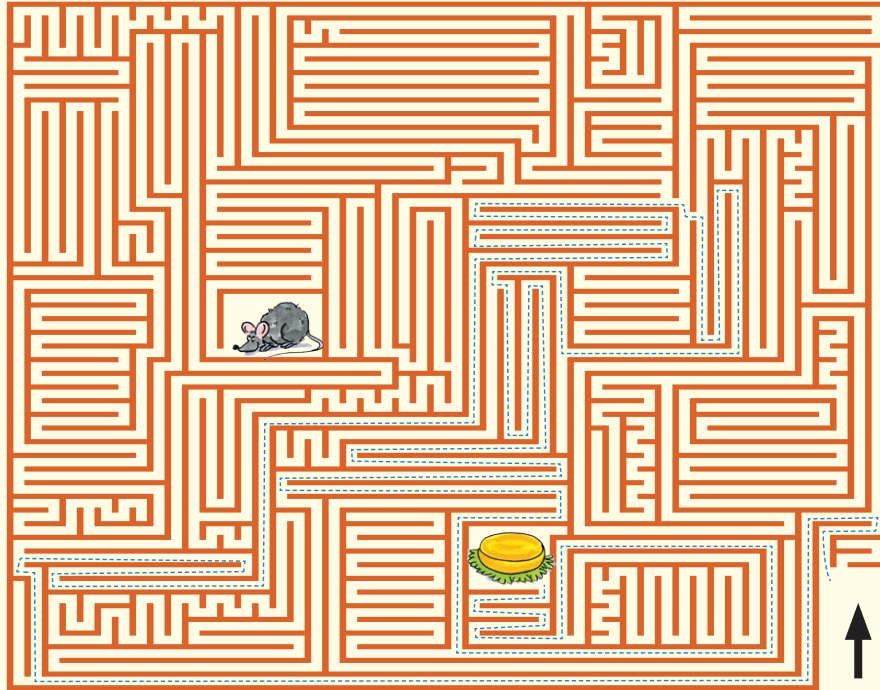


Das Käselabyrinth



Nach der Herstellung des Käses beginnt die Reifung und Lagerung in den Käsekellern. Hier bekommen die feinen Schweizer Käse dank der sorgfältigen und fachmännischen Arbeit der Käser und Affineure ihren letzten Schliff und den feinen Geschmack. Die Qualität des Käses ist stark von der Arbeit im Keller abhängig. Jeder Käse braucht eine etwas andere Pflege und Lagerung. Es gibt auch ganz spezielle Arten den Käse zu reifen. So zum Beispiel die Höhlenreifung. Unser Käsermeister arbeitet heute zum ersten Mal alleine im Höhlenkeller. Hilf ihm den Weg durch das Labyrinth zu finden.



Das Käse-Kreuzworträtsel

Käse gehört hier bei uns in der Schweiz, in ganz Europa, Amerika und in Australien zu den Grundnahrungsmitteln. Käse ist die älteste Form, Milch und damit die für unsere Ernährung wichtigen Inhaltstoffe haltbar zu machen. Die Geschichte des KäSENS geht bis weit in die Steinzeit zurück, als die Menschen begonnen haben, Schafe und Ziegen und später auch Rinder als Haustiere zu halten und zu melken. Im Laufe der Zeit haben sich weltweit etwa 5000 Käsesorten und unzählige Verwendungszwecke entwickelt. Fülle das untenstehende Kreuzworträtsel aus und du findest heraus, welches typische Gericht sich aus feinem Schweizer Käse zubereiten lässt.

1. Milch englisch
2. Milch französisch
3. Restflüssigkeit nach der Käseherstellung
4. Extraharte Käsesorte aus der Innerschweiz
5. Milch italienisch
6. Käse französisch
7. Käse italienisch
8. Grösste Schweizer Käsesorte
9. Käsespezialität mit Ursprung im Kloster Bellelay
10. Bekannteste Käsesorte aus dem Kanton Freiburg
11. Käse englisch

1		M	I	L	K															
2					L	A	I	T												
3	M	O	L	K	E															
4						S	B	R	I	N	Z									
5	L	A	T	T	E															
6						F	R	O	M	A	G	E								
7						F	O	R	M	A	G	G	I	O						
8	E	M	M	E	N	T	A	L	E	R										
9	T	E	T	E	D	E	M	O	I	N	E									
10					G	R	U	Y	E	R	E									
11		C	H	E	E	S	E													



Chästeilet – Rechenaufgaben

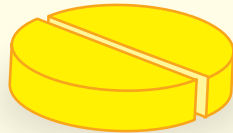


Appenzeller-Bruchteile

Der Käser schneidet seine Appenzeller Käselaibe in jeweils gleichgrosse Stücke für den Verkauf im Laden. Schreibe bei jedem Laib an, welchen Bruchteil das Stück vom ganzen Käse ist und wie schwer dieser Bruchteil ist, wenn der ganze Laib 7.2 kg schwer ist.



Bruchteil: $\frac{1}{6}$ Gewicht: **1.2** Kg



Bruchteil: $\frac{1}{2}$ Gewicht: **3.6** Kg



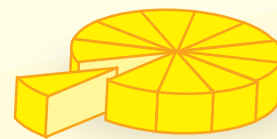
Bruchteil: $\frac{1}{4}$ Gewicht: **1.8** Kg



Bruchteil: $\frac{1}{3}$ Gewicht: **2.4** Kg



Bruchteil: $\frac{1}{5}$ Gewicht: **1.44** Kg



Bruchteil: $\frac{1}{12}$ Gewicht: **0.6** Kg

Emmentaler AOC

Für die Herstellung eines Kilogramm Emmentaler AOC benötigt der Käser 12 Liter Milch. Die Milchbauern haben dem Käser 9024 Liter Milch abgeliefert. Wie viel Emmentaler AOC kann der Käser an diesem Tag herstellen? Und wie schwer ist ein Käse-laib, wenn der Käser daraus 8 Käse fabriziert?

752 kg Käse / 94 kg pro Laib

Gruyère AOC

Im Keller einer Käserei im Greyerzerland hat es Platz für insgesamt 44 Tonnen 800 Kilogramm Gruyère AOC. Ein Laib wiegt durchschnittlich 35 Kilogramm. Wie viele Laibe Gruyère AOC können im Käsekeller gelagert werden?

1280 Laib

Sbrinz AOC

Der Käser halbiert einen Laib Sbrinz AOC. Die eine Hälfte des Laibs schneidet er in 7 gleichgrosse Stücke. Davon schenkt er ein Stück seiner Mutter, ein Stück seiner Frau und ein Stück seinem Sohn. Welcher Bruchteil des Sbrinzlaibes liegt noch auf dem Schneidebrett?

$\frac{11}{14}$ des Sbrinz sind noch übrig.

Tête de Moine AOC

Fritz schabt mit der Girolle aus einem Laib Tête de Moine AOC Rosetten für ein Käsebuffet. Der Laib ist total 888 Gramm schwer. Wie viele Rosetten kann Fritz herstellen, wenn eine im Durchschnitt 12 Gramm wiegt?

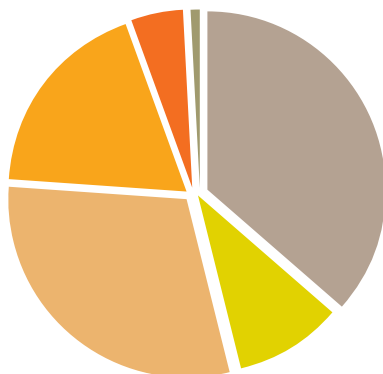
74 Rosetten

Käsedegustation

Die Kochlehrerin verteilt jeder Schülerin und jedem Schüler je ein Stück Weich- und Hartkäse zum Probieren.

Jedes Stück Käse wiegt 10 g. Wie viel Gramm Käse hat die Lehrerin eingekauft, wenn die Klasse 24 Kinder zählt?

480 Gramm



Käsekonsum pro Kopf in der Schweiz im Jahr 2011

Frischkäse inkl. Quark 7.3 kg

Weichkäse 1.97 kg

Halbhartkäse 6.0 kg

Hartkäse 3.68 kg

Extra Hartkäse 0.93 kg

Spezialprodukte, Schaf- und Ziegenkäse 0.14 kg