



# So ein Käse!

## 1. So wird Käse gemacht. Ergänze die fehlenden Wörter!

Als Erstes wird die Milch schonend erhitzt, um \_\_\_\_\_ abzutöten.

Das nennt man \_\_\_\_\_.

Dann misst man den \_\_\_\_\_.

Als Nächstes kommen \_\_\_\_\_ oder \_\_\_\_\_ in die Milch.

Die Masse, die nun entsteht, heißt \_\_\_\_\_.

Das Wasser, das dabei austritt, ist die \_\_\_\_\_.

Der \_\_\_\_\_ wird vorsichtig erhitzt, damit noch mehr  
\_\_\_\_\_ austritt.

Dann bekommt der \_\_\_\_\_ eine Form.

So entstehen die typischen \_\_\_\_\_.

Nun hat man den sogenannten \_\_\_\_\_.

Der kommt in ein \_\_\_\_\_.

Das entzieht ihm Wasser und es entsteht eine \_\_\_\_\_.

Jetzt müssen die Laibe noch \_\_\_\_\_.

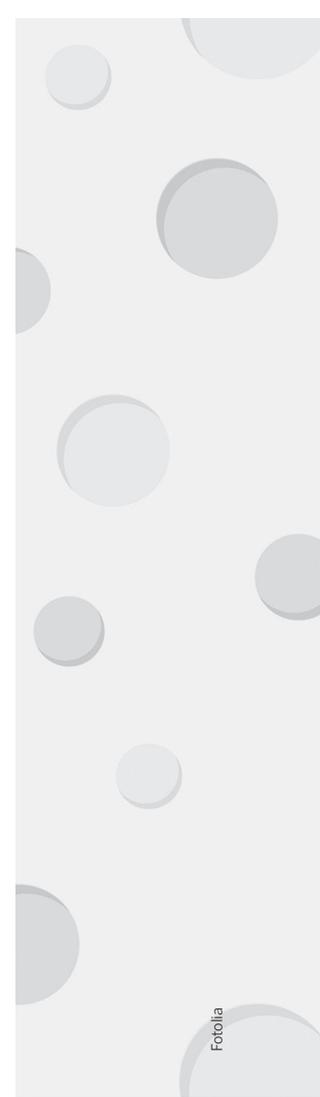
Salzbad, Molke, Milchsäure, Käsebruch, Lab, Bakterien, Käserinde, reifen, Käse-  
laibe, Fettgehalt, pasteurisieren, Käsebruch, Molke, Käsebruch, grünen Käse

## 2. Welche Käsearten gibt es?

**Es gibt vier Käsearten.**

**Diese werden immer durch ein Wort, das dem Käse vorangestellt ist,  
näher bezeichnet.**

Schreibe diese auf und bilde jeweils einen Satz damit.



# So ein Käse!

3. Diskutiere mit deinen Klassenkolleginnen und -kollegen, was das Gegenteil von „frisch“ ist. Da gibt es ja viele Möglichkeiten.

4. Selbstverständlich kannst du zu Hause auch selber Käse machen – so einfach geht's:

**Du brauchst:**

- einen Topf
- ein Sieb
- ein sauberes Tuch
- 1 Liter Milch
- 1 Zitrone
- 1 Becher Joghurt

1. Das Sieb setzt du in den Topf ein.
2. Mit dem Tuch legst du das Sieb so aus, dass es über den Rand reicht.
3. Nun erwärmst du die Milch.
4. Kurz bevor sie kocht, gibst du den Saft einer Zitrone und einen Becher Joghurt hinein.
5. Dann gießt du die Masse ins Sieb. Durch die Säure wird das Eiweiß fest.
6. Lass das Wasser (die Molke) gut abtropfen.  
Übrig bleibt Topfen bzw. Frischkäse.

**Lass es dir schmecken!**

**Weitere Unterlagen findest du unter:**

<https://www.kiknet-emmentaler.org/unterrichtsmaterial/unterstufe/>