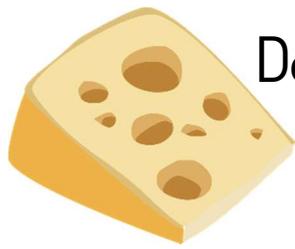


Name:

Datum:



Der Weg zum Käse

Wer hat den Käse erfunden?

Die Geschichte des Käses beginnt wahrscheinlich schon in der Steinzeit. Es wird vermutet, dass Jäger in den Mägen erbeuteter junger Kälber weißliche Klumpen entdeckten. Dies war wahrscheinlich die Urform des Käses.

In der Jungsteinzeit begannen die Menschen, Ziegen, Schafe und Rinder zu domestizieren. Das bedeutete, dass schon damals viel Milch gemolken werden konnte. Um diese zu konservieren, entwickelten die Menschen die Käseherstellung.

Die Milch wurde in Tontöpfen oder in Tierblasen erhitzt, bis sich der flüssige Teil von der dickflüssigen Milch trennte. Diesen Vorgang nennt man "Gerinnung".

Der dickflüssige Teil der Milch war dann Käse. So wurde der erste Käse hergestellt.



Bestimmt hast du schon einmal Käse probiert. Doch hast du dich schon einmal gefragt, wie Käse entsteht und wie er zu dir in den Kühlschrank kommt?

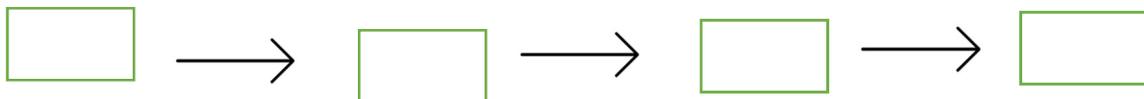
Folge nun dieser Anleitung:

1. Schneide die Kärtchen mit den Stationen entlang der gestrichelten Linie aus



2. Schneide auch die Pfeile aus.

3. Lies dir die Texte auf den Kärtchen durch und versuche sie in der richtigen Reihenfolge aufzulegen. Die Pfeile lege zwischen die Kärtchen





Milchsammelwagen

Jeden zweiten Tag, kommt der Milchsammelwagen und bringt die Milch in die Molkerei.

C



Pasteurisieren

Bevor die Rohmilch zu Käse verarbeitet werden kann, muss sie pasteurisiert werden. Das bedeutet sie wird erhitzt um Krankheitserreger abzutöten.

P



Milchtank

Der Milchbauer sammelt die gemolkene Rohmilch in einem Milchtank. Dort wird die Milch auf 4°C-8°C heruntergekühlt.

Rohmilch ist unbehandelte Milch.

L



Kühe melken

Früher haben Milchbauern ihre Kühe per Hand gemolken. Heute werden sie mit Hilfe einer Melkmaschine gemolken. Eine Kuh gibt pro Tag etwa 20 Liter Milch!

I



Käsereifung

Der Käse darf nun reifen. Dabei ruht er eine bestimmte Zeit lang in einem Raum. Dabei entwickelt sich der Geschmack weiter. Milde Käsesorten reifen kürzer als kräftige Käsesorten.

K



Salzlake

Außer Frischkäse werden alle Käsesorten in einer Salzlake gebadet. Das Salzbad hält Bakterien vom Käse fern und sorgt für etwas Geschmack.

U



Milchsäurebakterien

Um dem zukünftigen Käse den gewohnten Geschmack zu geben, werden Milchsäurebakterien hinzugefügt. Diese Bakterien sind nicht schädlich für Menschen.

R



Lab

Nun wird Lab in die Milch hinzugefügt. Dabei gerinnt die Milch. Das bedeutet, dass die Milch fest wird. Es entsteht ein so genannter „Käsebruch“. Lab wird aus den Mägen junger Kälber gewonnen.

O



Formen

Der Käsebruch wird nun in Formen gepresst.

D



Kühlschrank

Wenn der Käse gekauft wird, wird er zu Hause im Kühlschrank gelagert.

E



Molkerei

In der Molkerei wird die Rohmilch geprüft und gelagert.

H



Transport - Supermarkt

Der fertige Käse wird in Supermärkte geliefert. Dort kann er dann gekauft werden.

T



Kühe bekommen Kälber

Damit Kühe Milch produzieren können, müssen Kühe Kälber bekommen. Jedes Jahr bekommt eine Kuh ein Kalb, damit sie durchgehend Milch produzieren kann.

M



Käse selber machen? So einfach geht das!

Du brauchst:

- 1 Liter Milch (Dies funktioniert auch mit Sojamilch, das Ergebnis ist Tofu!)
- Zitronensaft (statt Lab)
- Salz, Kräuter,... für den Geschmack
- Geschirrtuch
- Holzlöffel
- Schüssel
- Topf
- Sieb



1. Die Milch wird im Kochtopf erwärmt. Sie sollte aber nicht kochen!
2. Rühre gut um!
3. Gib etwas Zitronensaft hinzu! (ca. 50ml)
4. Sieh genau hin, die feste Masse trennt sich von der flüssigen. Das ist die Gerinnung! Nun ist Käsebruch entstanden.
5. Rühre nun VORSICHTIG um.
6. Lege das Geschirrtuch über das Sieb und halte es über die Schüssel.
7. Leere den Käsebruch in dein Geschirrtuch und lasse die Flüssigkeit abtropfen. Je mehr Flüssigkeit du herauspresst, desto fester wird der Käse!
8. Im Geschirrtuch ist dein entstandener Frischkäse und in der Schüssel die Molke.
9. Nun kannst du den Frischkäse mit Kräutern und Salz würzen.
10. Guten Appetit!

INFO Lehrpersonen!

Das Lösungswort, welches die Kärtchen ergeben lautet: **MILCHPRODUKTE!**

Quiz zum Thema:

<https://www.learningsnacks.de/share/207221/bd6b981b8d2bda5bd15aa15ef6dc4c1567a34cec>

Scanne den Code:

