

**Käsesorten testen**

Was darf es sein: weich, halbhart, hart oder extrahart? Eher mild, würzig oder rezent? Käse ist nicht gleich Käse. In der Schweiz werden über 450 Sorten Käse produziert. Wir unterscheiden folgende Sorten:



**Frischkäse**  
Hüttenkäse  
Quark  
Mozzarella  
Formaggini  
Mascarpone  
Frischkäse-  
spezialitäten, ...

**Weichkäse**  
Camembert Suisse  
Brie Suisse  
Tomme  
Münster  
Vacherin Mont  
d'Or, ...

**Halbhartkäse**  
Appenzeller  
Tilsiter  
Raclette Suisse  
Tête de Moine, ...

**Hartkäse**  
Emmentaler  
Le Gruyère, ...

**Extrahartkäse**  
Sbrinz

**Aufgabe**

Probiere von jeder Sorte ein Stück Käse. Zeichne auf den Skalen jeweils ein, wie mild oder würzig der Käse ist (Geschmack) und wie weich oder hart (Konsistenz).

Käsesorte	Geschmack			Konsistenz			Wie schmeckt dir der Käse?
	mild	mittel	würzig	weich	mittel	hart	😊 ☹️ 😞
Camembert	-----	-----	-----	-----	-----	-----	
Emmentaler	-----	-----	-----	-----	-----	-----	
Le Gruyère	-----	-----	-----	-----	-----	-----	
Mozzarella	-----	-----	-----	-----	-----	-----	
Sbrinz	-----	-----	-----	-----	-----	-----	
Tilsiter	-----	-----	-----	-----	-----	-----	