



Oberstufe/Hauswirtschaft

Name:

Käse

In der Schweiz werden über 450 Sorten Käse produziert. Jede hat ihre Eigenart. Was für alle gilt: Käse ist ein sehr guter Kalzium- und Eiweisslieferant. Und für jeden Geschmack gibt es den passenden Käse.

Was darf es sein: weich, halbhart, hart oder extrahart? Eher mild, würzig oder rezent? Käse ist nicht gleich Käse. Die Sorten unterscheiden sich vorab in der Milchart. Es wird Kuhmilch, Ziegenmilch, Schafmilch oder Büffelmilch verwendet. Weitere Unterschiede bestehen im Fettgehalt, in der Gerinnungsart, im Wassergehalt und in der Reifungsart. Wir unterscheiden folgende Sorten:



Frischkäse: Hüttenkäse, Quark, Mozzarella, Formaggini, Mascarpone, Frischkäsespezialitäten



Weichkäse mit Schimmelreifung: Camembert Suisse, Brie Suisse; oder **ohne Schimmelreifung:** Münster oder Vacherin Mont d'Or AOC

Tipp
Käse liefert wertvolles Kalzium und Vitamin D.



Halbhartkäse: Appenzeller®, Tilsiter, Raclette Suisse®



Hartkäse: Emmentaler AOC, Gruyère AOC



Extrahartkäse: Sbrinz AOC, Parmino

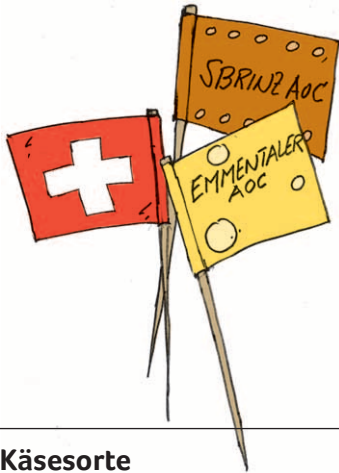


Name:

Käse

Aufgabe

Richte verschiedene Käsesorten auf einer Platte an.
Beschrifte sie. Probieren die verschiedenen Käsesorten.



Käsesorte	Mag ich 😊	Mag ich nicht ☹️	Begründung