



Name: _____

Käseland Schweiz



Insgesamt werden in der Schweiz über 450 Käsesorten hergestellt. Die Käseherstellung hat in der Schweiz eine jahrhundertelange Tradition. Einige Käsesorten wie Appenzeller®, Emmentaler AOP, Le Gruyère AOP oder Tête de Moine AOP gehören im In- und Ausland zu den bekanntesten Käsesorten. Schweizer Käse zeichnet sich durch hohe Qualität und Naturbelassenheit aus. Dies ist auf die strengen Qualitätskontrollen in der Schweiz zurückzuführen.

Aufgabe

In welchem Gebiet der Schweiz wird welche Käsesorte hergestellt? Schreibe den Namen der Käsesorte neben das richtige Fähnchen auf der Schweizer Landkarte.



Appenzeller®
Berner Alp- und Hobelkäse AOP
Bündner Bergkäse
Emmentaler AOP
L'Etivaz AOP
Le Gruyère AOP
Sbrinz AOP
Tessiner Alpkäse AOP
Tête de Moine AOP
Tilsiter
Tomme Vaudoise
Vacherin Fribourgeois AOP
Vacherin Mont-d'Or AOP
Walliser Raclette AOP



Hinweis

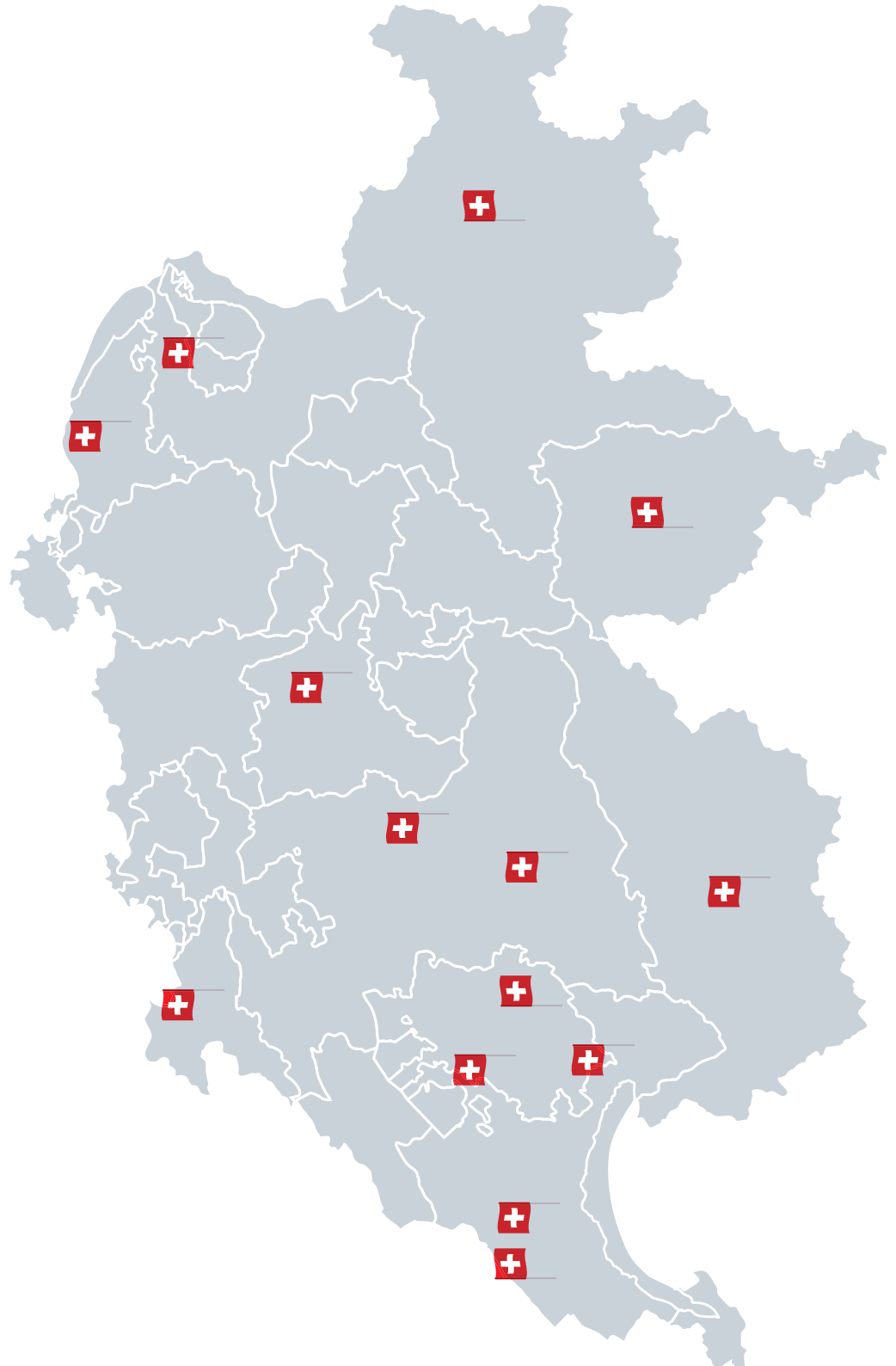
Informationen zur Herstellung der Käsesorten findest du auf www.schweizerkaese.ch.



Oberstufe/Hauswirtschaft

Name: _____

Käseland Schweiz





Oberstufe/Hauswirtschaft

Name: _____

Rezept zum Arbeitsblatt



Herbstliche Fruchtspiessli mit Käse

Für 10 Portionen/30 Stück

Zubereitung: ca. 30 Minuten

Utensilien

Waage
Schneidebrett
Rüstmesser
30 Holzsticks
10 Teller

Zutaten

250 g Trauben, gewaschen (es braucht 30 Stück)
250 g Tête de Moine, in Rosetten (es braucht 30 Stück)
250 g Birnen, gewaschen, in mundgerechte Stücke geschnitten (es braucht 30 Stück)
300 g Pflaumen, gewaschen, entkernt, in Schnitzen (es braucht 30 Stück)



Tipp

Anstelle von Pflaumen
Zwetschgen verwenden.

Zubereitung

1 Trauben, Tête de Moine, Birnenstücke und Pflaumenschnitze abwechselungsweise an Spiesse stecken.
2 Pro Person 3 Spiessli auf einen Teller legen.



Hinweis

Käse enthält wichtige Nährstoffe

Schweizer Milch und Milchprodukte enthalten fast alle Nährstoffe, die der Körper täglich braucht, insbesondere wertvolles Milcheiweiss, leicht verdauliches Milchfett, Vitamin A, B₂, B₁₂, D und Kalzium. Kein anderes Nahrungsmittel enthält so viel Kalzium wie Käse mit langer Reifung. Hart- und Extrahartkäse enthalten keinen Milchzucker (Laktose) mehr und werden bei Laktoseintoleranz problemlos vertragen. In Weich- und Halbhartkäse finden sich nur noch Spuren von Milchzucker.



Lösung

Käseland Schweiz

