

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	-----	-----	-----	-----	-----	-----	