



## Sammlung von Arbeitsblättern zum Thema «Schweizer Herkunft»

---

- Quiz zur Schweizer Herkunft
- Gute Gründe für Schweizer Milch
- Grittibänze mit Schweizer Butter
- Weitere Unterrichtsmaterialien zum  
Thema «Schweizer Herkunft»

Bezug zum Lehrplan 21:

WAH.3.2. Konsumfolgen

Die Schülerinnen und Schüler ...

- a) können auf der Grundlage von Informationen (z.B. aktuelle Studien, Fachartikel, Zeitungsberichte) die Wirkung alltäglicher Konsumsituationen auf die Umwelt reflektieren (z.B. Ökobilanz). Einsatz von Ressourcen: Rohstoffe, Energie, Wasser; Entsorgung.

WAH.5.1 Planung und Durchführung von Alltagsarbeiten

Die Schülerinnen und Schüler ...

- b) können alltägliche Arbeiten planen und realisieren, gezielt mit Ressourcen, Geräten und Werkzeugen umgehen und dabei Sicherheitsaspekte berücksichtigen (z.B. Nahrungszubereitung, Reinigungsarbeiten, Textilpflege).



## Oberstufe/Hauswirtschaft

Name: \_\_\_\_\_

### Quiz zur Schweizer Herkunft

Die Milchwirtschaft ist eine jahrhundertealte Tradition in der Schweiz. Das Wissen um die Pflege und den Erhalt von Weideland, die hohen Standards bei der Tierhaltung und die handwerklich und technisch hochstehende Milchverarbeitung sind die Gründe für die hohe Qualität unserer Milch und Milchprodukte.



#### Aufgabe

Beantworte die Fragen rund um das Thema «Schweizer Milch und ihre Herkunft». Kreise jeweils die richtige Antwort ein.

- Der Speiseplan der Schweizer Kuh ist ganz anders als derjenige des Menschen. Was frisst sie täglich?
  - Rund 25 kg einheimisches Wiesenfutter
  - Rund 50 kg einheimisches Wiesenfutter
  - Rund 80 kg einheimisches Wiesenfutter
- Wie viele Prozent des Futters für Schweizer Milchkühe werden in der Schweiz hergestellt?
  - Rund 75 %
  - Rund 15 %
  - Rund 90 %
- Wie viele Prozent des Rau- und Kraftfutters in der Schweiz sind frei von gentechnisch veränderten Organismen (GVO)?
  - Rund 100 %
  - Rund 15 %
  - Rund 65 %
- Wie viele Liter Milch gibt eine Schweizer Milchkuh im Durchschnitt pro Tag?
  - Rund 17 Liter
  - Rund 25 Liter
  - Rund 33 Liter



## Oberstufe/Hauswirtschaft

Name: \_\_\_\_\_

## Quiz zur Schweizer Herkunft

---



5. Das RAUS-Programm bedeutet, dass die Tiere «Regelmässig Auslauf im Freien» erhalten. Wie viele Prozent der Milchkühe in der Schweiz geniessen die Vorzüge dieses Programms?
- A Rund 52 %
  - B Rund 68 %
  - C Rund 86 %
6. Schweizer Kühe haben zunehmend auch im Winter Auslauf im Freien. Wie ist das möglich?
- A Durch moderne Laufställe.
  - B Die Bauern kaufen spezielle Laufbänder für Kühe.
  - C Die Kühe wechseln regelmässig ihre Futterplätze.
7. Die Schweiz hat eines der strengsten Tierschutzgesetze der Welt. Tiertransporte dürfen max. 6 Stunden dauern. Was gilt noch?
- A Nur Tierhalter oder speziell ausgebildete Fachleute dürfen Tiere transportieren.
  - B Die Kühe dürfen nur mit der Bäuerin/dem Bauern ihres Vertrauens transportiert werden.
  - C Die Kühe dürfen nur in Anwesenheit einer Tierärztin/eines Tierarztes transportiert werden.
8. Welche Tierhaltung ist in der Schweiz verboten, wird in den Ländern der EU aber toleriert?
- A Die dauernde Anbindehaltung
  - B Die nach Fleckenmuster getrennte Haltung
  - C Die nach Rassen getrennte Haltung



## Oberstufe/Hauswirtschaft

Name: \_\_\_\_\_

## Quiz zur Schweizer Herkunft

---



9. Warum können Schweizer Bäuerinnen und Bauern eine enge Verbindung mit ihren Tieren eingehen?

- A Sie wirken auf ihre Kühe einfach sympathisch.
- B Sie füttern ihre Kühe täglich mit Leckerli.
- C Weil sie eine kleine, überschaubare Herde halten und jede Kuh mit Namen kennen.

10. ÖLN ist die Bezeichnung für den ökologischen Leistungsnachweis, den Schweizer Standard für eine umweltgerechte Landwirtschaft. Wie viele Prozent der Schweizer Bauernbetriebe bewirtschaften ihre Fläche nach dem ÖLN?

- A Rund 90 %
- B Rund 48 %
- C Rund 65 %

11. Etwa zwei Drittel der Schweizer Milch werden in der Schweiz zu Milchprodukten verarbeitet. Wie viele Molkereien gibt es hierzulande?

- A Rund 70 Molkereien
- B Rund 90 Molkereien
- C Rund 105 Molkereien

12. Weshalb ist der Transport von Schweizer Milch und Schweizer Milchprodukten umweltschonender als im Ausland?

- A Weil nur einmal pro Woche ein Sammeltransport gefahren wird.
- B Weil auf eine Kühlung während des Transports verzichtet wird.
- C Weil die Transportwege kurz sind.



## Oberstufe/Hauswirtschaft

Name: \_\_\_\_\_

## Quiz zur Schweizer Herkunft

---



13. Wie oft wird die Milch in der Schweiz amtlich geprüft?

- A 4-mal im Jahr
- B 1-mal im Jahr
- C 2-mal im Monat

14. Was hat in der Schweiz bei der Produktion und der Verarbeitung von Milch oberste Priorität?

- A Eine besonders schöne Verpackung
- B Qualität und Hygiene
- C Möglichst niedrige Produktionskosten

15. Abgesehen vom Rohstoff Milch: Was haben Käse, Butter, Rahm und Joghurt gemeinsam?

- A Auf allen Verpackungen ist die Kuh abgebildet.
- B Sie sind natürliche Stimmungsaufheller.
- C Qualität hat bei der Herstellung oberste Priorität.

16. Die Milchproduktion durchläuft strenge Qualitätskontrollen. So wird gewährleistet, dass die Schweizer Milch keine der folgenden Stoffe enthält:

- A Hemmstoffrückstände wie z.B. Antibiotika
- B Proteine
- C Mineralstoffe



# Lösung

## Quiz zur Schweizer Herkunft

---

1.  C Rund 80 kg einheimisches Wiesenfutter
2.  C Rund 90 %
3.  A Rund 100 %
4.  B Rund 25 Liter
5.  C Rund 86 %
6.  A Durch moderne Laufställe.
7.  A Nur Tierhalter oder speziell ausgebildete Fachleute dürfen Tiere transportieren.
8.  A Die dauernde Anbindehaltung
9.  C Weil die Schweizer Bauern eine kleine, überschaubare Herde halten und jede Kuh mit Namen kennen.
10.  A Rund 90 %
11.  B Rund 90 Molkereien
12.  C Weil die Transportwege kurz sind.
13.  C 2-mal im Monat
14.  B Qualität und Hygiene
15.  C Qualität hat bei der Herstellung oberste Priorität.
16.  A Hemmstoffrückstände wie z.B. Antibiotika



## Oberstufe/Hauswirtschaft

Name: \_\_\_\_\_

### Gute Gründe für Schweizer Milch

Die Schweizer Milchproduzenten stellen sich den Herausforderungen einer nachhaltigen Milchproduktion. Wie aus dem für den Menschen nicht nutzbaren Gras hochwertige Milch entsteht, ist ein komplexer Vorgang.



#### Aufgabe

Du hast wiederholt drei Wörter in Klammern zur Auswahl. Markiere jeweils das passende Wort.

#### Genuss mit Schweizer Milch

Milch und Milchprodukte sind dank ihrer ernährungsphysiologischen (Stärken, Schwächen, Hindernisse) ein sinnvoller Teil einer (stabilen, gesunden, erfrischenden) Ernährung. Die (Sorgfalt, Vielfalt, Herausgabe) an Schweizer Milchprodukten ist einzigartig. Mit ihnen lassen sich viele Gerichte zubereiten und verfeinern.

#### Schweizer Milchproduktion ist umweltgerecht

In der Schweiz muss die Landwirtschaft einen «Ökologischen Leistungsnachweis» (ÖLN) erbringen. Dieser (denkt, strebt, zeigt) eine ganzheitliche Betrachtung der Ökosysteme und landwirtschaftlichen Betriebe an. Höchstes Ziel ist die langfristige Erhaltung der (Umwelt, Erde, Klimazone). Nahezu alle (europäischen, Schweizer, deutschen) Bauernbetriebe halten den ÖLN ein.

#### Grasland Schweiz

Die (Rohstoffproduktion, Milchproduktion, Käseproduktion) ist in der Schweiz besonders (standortgerecht, standhaft, anstandslos). Rund zwei Drittel des Kulturlandes sind mit Grasland bedeckt und durch die hohen (Erdrutsche, Niederschläge, Gewitter) natürlich bewässert. Mithilfe der Milchkühe kann aus (Getreide, Kräutern, Gras) hochwertige Schweizer Milch hergestellt werden.

#### Mehrheitlich Familienbetriebe

Die Schweiz (nennt, weiss, kennt) eine bäuerliche, standortangepasste und artgerechte Nutztierhaltung. Die Schweizer Familienbetriebe (sehen, halten, bekommen) im Durchschnitt 26 Kühe pro Betrieb. Der Bauer nennt seine Tiere noch beim Namen.



## Oberstufe/Hauswirtschaft

Name: \_\_\_\_\_

## Gute Gründe für Schweizer Milch



### **Tierwohl grossgeschrieben**

Die Schweiz verfügt über eines der (lockersten, strengsten, einfachsten) Tierschutzgesetze der Welt. Es gewährleistet eine naturnahe und artgerechte Nutztierhaltung. (Dauernder, Regelmässiger, Alltäglicher) Auslauf (RAUS) und besonders tierfreundliche Stallhaltungssysteme (BTS) sind wichtige Elemente der Schweizer (Nutztierhaltung, Haustierhaltung, Hundehaltung). Für die Gesundheit der Milchkühe und die (Qualität, Konformität, Produktivität) der Milch ist eine gute Tierhaltung entscheidend.

### **Viel Gras, wenig Kraftfutter**

Das Futter der Schweizer Milchkühe besteht zum grössten Teil aus qualitativ hochwertigem Wiesenfutter. Es ist die Basis für die gute Qualität der Schweizer Milch. Dank dem guten (Wetter, Grasland, Weideland) ist der Kraftfuttereinsatz in der Schweizer Milchproduktion (beispiellos, bereichernd, gering).

### **Qualitativ hochwertig**

Die Produktion von Kuhmilch ist in der Schweiz umfassend geregelt und untersteht strikten (Behörden, Politikern, Kontrollen). Unnatürliche Rückstände sind in der Schweizer Milch (nicht, selten, oft) zu finden. Sie ist sicher und hygienisch einwandfrei.

### **Milch aus der Nähe**

Einheimische Nahrungsmittel brauchen keine (langen, breiten, hohen) Transportwege. Bauernbetriebe und Kühe (sehen, malen, prägen) das Schweizer Landschaftsbild. Die Nähe der (Bauern, Konsumenten, Arbeiter) zu den Produzenten fördert das Vertrauen in die Schweizer Landwirtschaft und die einheimischen Nahrungsmittel. Der Kauf von Schweizer (Soja, Reis, Milch) trägt zum Erhalt von Arbeitsplätzen in der Landwirtschaft bei.



# Lösung

## Gute Gründe für Schweizer Milch

---

### Genuss mit Schweizer Milch

Milch und Milchprodukte sind dank ihrer ernährungsphysiologischen **Stärken** ein sinnvoller Teil einer **gesunden** Ernährung. Die **Vielfalt** an Schweizer Milchprodukten ist einzigartig. Mit ihnen lassen sich viele Gerichte zubereiten und verfeinern.

### Schweizer Milchproduktion ist umweltgerecht

In der Schweiz muss die Landwirtschaft einen «Ökologischen Leistungsnachweis» (ÖLN) erbringen. Dieser **strebt** eine ganzheitliche Betrachtung der Ökosysteme und landwirtschaftlichen Betriebe an. Höchstes Ziel ist die langfristige Erhaltung der **Umwelt**. Nahezu alle **Schweizer** Bauernbetriebe halten den ÖLN ein.

### Grasland Schweiz

Die **Milchproduktion** ist in der Schweiz besonders **standortgerecht**. Rund zwei Drittel des Kulturlandes sind mit Grasland bedeckt und durch die hohen **Niederschläge** natürlich bewässert. Mithilfe der Milchkühe kann aus **Gras** hochwertige Schweizer Milch hergestellt werden.

### Mehrheitlich Familienbetriebe

Die Schweiz **kennt** eine bäuerliche, standortangepasste und artgerechte Nutztierhaltung. Die Schweizer Familienbetriebe **halten** im Durchschnitt 26 Kühe pro Betrieb. Der Bauer nennt seine Tiere noch beim Namen.

### Tierwohl grossgeschrieben

Die Schweiz verfügt über eines der **strengsten** Tierschutzgesetze der Welt. Es ermöglicht eine naturnahe und artgerechte Nutztierhaltung. **Regelmässiger** Auslauf (RAUS) und besonders tierfreundliche Stallsysteme (BTS) sind wichtige Elemente der Schweizer **Nutztierhaltung**. Für die Gesundheit der Milchkühe und die **Qualität** der Milch ist eine gute Tierhaltung entscheidend.

### Viel Gras, wenig Kraftfutter

Das Futter der Schweizer Milchkühe besteht zum grössten Teil aus qualitativ hochwertigem Wiesenfutter. Es ist die Basis für die gute Qualität der Schweizer Milch. Dank dem guten **Grasland** ist der Kraftfuttereinsatz in der Schweizer Milchproduktion **gering**.



# Lösung

## Gute Gründe für Schweizer Milch

---

### Qualitativ hochwertig

Die Produktion von Kuhmilch ist in der Schweiz umfassend geregelt und untersteht strikten **Kontrollen**. Unnatürliche Rückstände sind in der Schweizer Milch **nicht** zu finden. Sie ist sicher und hygienisch einwandfrei.

### Milch aus der Nähe

Einheimische Nahrungsmittel brauchen keine **langen** Transportwege. Bauernbetriebe und Kühe **prägen** das Schweizer Landschaftsbild. Die Nähe der **Konsumenten** zu den Produzenten fördert das Vertrauen in die Schweizer Landwirtschaft und die einheimischen Nahrungsmittel. Der Kauf von Schweizer **Milch** trägt zum Erhalt von Arbeitsplätzen in der Landwirtschaft bei.



## Oberstufe/Hauswirtschaft

Name: \_\_\_\_\_

### Grittibänze mit Schweizer Butter

Der Grittibänz ist eines der beliebtesten Hefengebäcke in der Adventszeit. Er wird aus Milch, Hefe, Zucker, Salz und feiner Schweizer Butter hergestellt.



Um Grittibänze zu formen, braucht es etwas Geschick. Mit diesem einfachen Rezept und der Video-Anleitung mit Tipps zum Formen gelingt dir dein Grittibänz sicher.



#### Tipp

Wie das Formen geht, kannst du im Rezeptvideo nachschauen.

[www.swissmilk.ch/rezepte](http://www.swissmilk.ch/rezepte) > Suchen > Grittibänze



## Oberstufe/Hauswirtschaft

Name: \_\_\_\_\_

### Grittibänze mit Schweizer Butter



#### Grittibänze

Zubereitung: ca. 40 Minuten

Backen: ca. 30 Minuten

Aufgehen lassen: ca. 1 Stunde

Backpapier für das Blech

Für 4 Stück

#### Teig

500 g Mehl, z.B. Zopfmehl

½ EL Salz

2 TL Zucker

75 g Butter, weich

½ Würfel Hefe, zerbröckelt

2,75 dl Milch, lauwarm

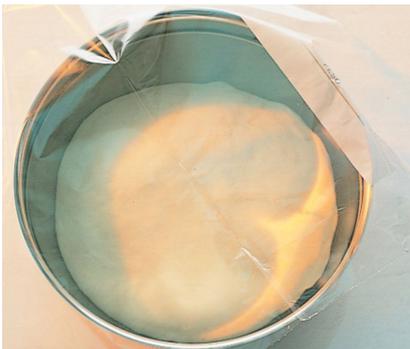
#### Verzierungen

Haselnüsse, Baumnüsse, Sultaninen, Hagelzucker

1 Ei, verklopft, zum Bestreichen

#### Zubereitung

**1** Alle Zutaten bereitstellen. Für den Teig Mehl, Salz und Zucker mischen, eine Mulde formen. Butter in kleinen Stücken in die Mulde geben. Die Hefe mit 0,5 dl Milch auflösen, mit der restlichen Milch in die Mulde giessen. Alles zu einem Teig zusammenfügen. Teig kneten, bis er weich und elastisch ist (mindestens 10 Minuten). Beim Aufschneiden mit einem Messer sollen kleine Luftblasen sichtbar sein. Teig in der Schüssel unter einem aufgeschnittenen Plastikbeutel bei Zimmertemperatur auf das Doppelte aufgehen lassen. Den aufgegangenen Teig nicht mehr kneten.



**2** Teig vierteln, wenig davon für die Verzierung beiseitelegen, jeden Viertel zu einer ovalen Form drehen, dabei den Teig einrollen und die Oberfläche glatt ziehen.





## Oberstufe/Hauswirtschaft

Name: \_\_\_\_\_

### Grittibänze mit Schweizer Butter



**3** Für den Kopf auf beiden Seiten der Teigrollen mit dem Teighorn je ein Dreieck ausschneiden, für Arme und Beine Teig einschneiden.



**4** Verzierungen: Sultaninen, Nüsse usw. tief in den Teig drücken, mit restlichem Teig Verzierungen formen wie Halstuch, Mütze, Gurt usw., Verzierungen mit wenig Wasser ankleben, für Haare mit einer Schere Zacken in den Kopf schneiden.



**5** Grittibänze auf mit Backpapier belegten Blechrücken legen, mit verklopftem Ei bestreichen, in die untere Hälfte des kalten Ofens schieben, Ofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze einschalten. Backzeit: 30–40 Minuten.



**6** Backprobe: Der Grittibänz ist fertig, wenn es beim Klopfen auf die Unterseite hohl tönt.



## Weitere Unterrichtsmaterialien zum Thema «Schweizer Herkunft»

---

### Arbeitsblätter

Weitere Arbeitsblätter zum Thema können Sie downloaden unter:  
[www.swissmilk.ch/schule](http://www.swissmilk.ch/schule) > **Oberstufe & HW** > **Arbeitsblätter**

### Poster und Broschüren

Weitere Materialien zum Thema können Sie auf  
[www.swissmilk.ch/shop](http://www.swissmilk.ch/shop) gratis bestellen oder als PDF downloaden:

#### – Alles über die Schweizer Milch

Die Landwirtschaft prägt das Bild der Schweiz. Die Milchwirtschaft ist entscheidend daran beteiligt, denn auf einem grossen Teil der landwirtschaftlich genutzten Fläche wächst nur Gras. Die Kühe verwandeln das Gras zu Milch.

Diese Informationsbroschüre bietet einen vertieften Einblick in die Milchwirtschaft der Schweizer Bauern.

Artikel-Nr. 130648

#### – Poster Milchprodukte

Artikel-Nr. 130647

#### – Poster Milchland Schweiz

Artikel-Nr. 130642

#### – Poster Kuhrassen

Artikel-Nr. 130646

#### – Broschüre über Kühe und Kälber

Artikel-Nr. 130649

### Weiterführende Links

[www.swissmilk.ch/vommilchbuur](http://www.swissmilk.ch/vommilchbuur)

[www.swissmilk.ch/umwelt](http://www.swissmilk.ch/umwelt)

[www.swissmilk.ch/stadtland](http://www.swissmilk.ch/stadtland)

[www.landwirtschaft.ch](http://www.landwirtschaft.ch)

[www.stallvisite.ch](http://www.stallvisite.ch)

[www.gemuese.ch](http://www.gemuese.ch)