

Auf dem Schweizer Bauernhof

Viel Spannendes zum Lernen





Mittelstufe

Name: _____

swissmilk

Milch-Kuh-Quiz



Aufgabe

Was weisst du alles über die Milch und die Kuh? Teste dein Wissen: Finde zu jedem Satzanfang (linke Spalte) das richtige Satzende (rechte Spalte). Schreibe den Buchstaben vom ersten Feld des Satzanfangs in das leere Feld des passenden Satzendes.

A	Die Milch ist 38 Grad warm,	die Milchbildung.
B	Die Kuh verwandelt	gibt es keine einwandfrei saubere Milch.
C	Aus der Milch kann man verschiedene	das Gras in Milch.
D	Im Euter beginnt	länger haltbar gemacht.
E	Ohne sauberes Euter	Milchprodukte herstellen: z.B. Jogurt, Käse, Quark, Rahm, Butter.
F	Milchprodukte sind	wenn sie aus dem Euter fliesst.
G	Gross und stark	mit Milch.
H	Bei der Pasteurisation wird die Milch	einer Milchportion.
I	2 dl Vollmilch entsprechen	eine gute Kalziumquelle.
J	Die Kuh ist	täglich 50 – 80 Liter Wasser.
K	Die Kuh trinkt	ein Wiederkäuer.
L	Ein Euter	sind Teile des Kuhmagens.
M	Vorbild der maschinellen Melktechnik	in der Molkerei hergestellt.
N	Milchprodukte werden	hat 4 Zitzen.
O	Kalb, Kuh und Stier gehören	zur Rinderfamilie.
P	Pansen, Netzmagen, Blättermagen und Labmagen	ist das Saugen des Kalbes.

www.swissmilk.ch/schule



Mittelstufe

Name: _____

swissmilk

Besuch im Stall

Aufgabe 1

Du besuchst einen Bauernhof in deiner Umgebung und erkundest den Stall. Beantworte die untenstehenden Fragen zur Fütterung oder zum Melken der Kühe. Beobachte aufmerksam, damit du alle Fragen beantworten kannst. Der Bauer oder die Bäuerin gibt dir sicher gerne noch weitere Auskunft. Kommen dir noch andere Fragen in den Sinn? Schreibe sie auf.



Fragen zur Fütterung

Was bekommt die Kuh an einem Tag zum Fressen? Wie werden die Kühe gefüttert? Wer füttert die Kühe? Was trinken die Kühe und wie viel?

Fragen zum Melken

Wie viele Male pro Tag werden die Kühe auf diesem Bauernhof gemolken? Wann werden die Kühe gemolken? Wie viele Liter Milch gibt eine Kuh pro Tag im Durchschnitt? Wie werden die Kühe gemolken? Beschreibe die Arbeitsschritte. Was wird gemacht und warum wird es gemacht? Mache eine Zeichnung dazu.

Aufgabe 2

Fasse deinen Besuch im Stall auf einem Plakat zusammen. Ergänze deine Beobachtungen mit Bildern und Zeichnungen. Schreibe einen Titel dazu.

www.swissmilk.ch/schule



Mittelstufe

Name: _____

swissmilk

Wortschatz rund um den Bauernhof

Aufgabe 1

Im Folgenden sind Begriffe aufgelistet. Schreibe sie auf Kärtchen (pro Begriff eine Karte) und kategorisiere diese. Welchen Titel gibst du den verschiedenen Kategorien?



Molkerist	Mähdrescher	Züchter	Rechen
Rind	Düngerstreuer	Butter	Tierarzt
Pflug	Ballenpresse	Kalb	Melkbecher
Sichel	Senn	Milch	Heugabel
Häcksler	Kreiselmäher	Rahm	Quark
Käse	Jogurt	Kuh	
Landwirt	Milchtechnologe	Stier	
Mistgabel	Egge	Kartoffelvollerter	

Aufgabe 2

Wie können diese Wörter getrennt werden?

Bauernfrühstück	_____
Freilaufstall	_____
Güllefass	_____
Heuscheune	_____
Kartoffellegemaschine	_____
Melkstand	_____
Silofutter	_____
Wiederkäuer	_____

Aufgabe 3

Ordne die Wörter alphabetisch.

Maishäcksler, milchig, Milchwirtschaft, Milchpreis, muhen, mähdreschen, Molke, Milchtankwagen, Miststreuer, Melkmaschine

www.swissmilk.ch/schule



Mittelstufe

Name: _____

swissmilk

Französisches Bauernhof-Domino

Aufgabe

Schneide die Kärtchen aus. Welches französische Wort passt zu welchem deutschen Wort? Beginne mit dem Kärtchen «Départ».

	Départ	der Traktor	le camion-citerne	die Weide	le lait	der Bauernhof
	le fromage	die Kuh	le yogourt	der Hund	le paysan	das Schwein
	l'étable (f.)	der Käse	la vache	die Katze	le chien	der Bauer
	le chat	der Milch-tankwagen	l'herbe (f.)	die Milch	l'eau (f.)	das Jogurt
	la ferme	der Stall	le pâturage	das Wasser	le tracteur	das Gras
	le cochon	Arrivée				

www.swissmilk.ch/schule



Schweizer Milchproduzenten SMP
Swissmilk
Public Relations
Weststrasse 10
Postfach
3000 Bern 6

Telefon 031 359 57 28
Telefax 031 359 58 55
pr@swissmilk.ch
www.swissmilk.ch

© Swissmilk 2015

130444D

swissmilk

Mittelstufe

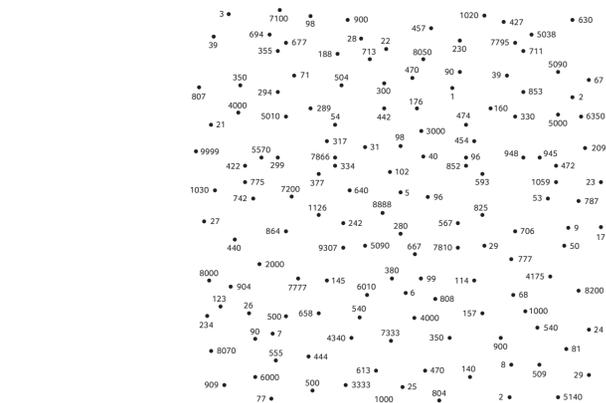
Name: _____

Addition und Subtraktion

Aufgabe

Rechne die Aufgabe aus und schreibe das Ergebnis hinter die Aufgabe. Suche das erste Ergebnis und verbinde diesen Punkt mit dem zweiten Ergebnis usw. Verbinde das letzte Ergebnis mit dem ersten Ergebnis. Was siehst du?

630 + 28 =	67 + 405 =	440 - 280 =	8070 - 204 =
5090 - 750 =	787 + 158 =	904 - 430 =	234 + 100 =
427 + 186 =	440 + 508 =	500 - 324 =	500 - 123 =
1020 - 550 =	98 + 495 =	540 - 98 =	96 + 203 =
230 + 120 =	102 + 750 =	81 - 27 =	6010 - 440 =
457 - 300 =	39 + 57 =	509 - 220 =	380 + 42 =
90 + 24 =	350 + 104 =	140 - 69 =	808 - 33 =
8050 - 240 =	21 + 309 =	900 - 223 =	540 + 202 =
470 + 97 =	807 + 46 =	804 - 110 =	909 - 45 =
900 - 75 =	640 + 71 =	555 - 200 =	123 + 1003 =
504 + 202 =	1030 + 4008 =	280 + 14 =	670 - 428 =
98 - 45 =	8200 - 405 =	5090 - 80 =	7300 + 2007 =
209 + 850 =	68 - 29 =	188 + 129 =	705 - 560 =



www.swissmilk.ch/schule

Poster Bauernhof

Unterrichtsmaterial für die Mittelstufe



Mit Poster, fünf Arbeitsblättern und Kommentaren für die Lehrperson. Geeignet für die Mittelstufe.



Kommentare für die Lehrperson

Vertiefungsmöglichkeiten

Mit diesem Poster erhalten Sie fünf Arbeitsblätter zum Thema Bauernhof. Weitere Themen, die im Unterricht behandelt werden können, sind:

Konkrete Unterrichtsbeispiele

- Arbeitsprotokoll: Die Schülerinnen und Schüler sollen den Bauern bei ihrer Arbeit zuschauen – zum Beispiel beim Melken – und anschliessend den Ablauf protokollieren.
- Geschichte: Die Schülerinnen und Schüler schreiben eine Geschichte zum Leben auf dem Bauernhof und lesen sie der Klasse vor.
- Weg der Milch: Die Schülerinnen und Schüler zeichnen auf, wie die Milch von der Kuh in den Laden kommt. Dabei werden alle Zwischenstationen aufgezeigt. Dies kann in kleinen Gruppen geschehen. Jede Gruppe bearbeitet eine Zwischenstation, informiert sich entsprechend und gestaltet ein Plakat dazu.
- Erfahrungsbericht: Die Schülerinnen und Schüler berichten, wie es ist auf einem Bauernhof zu übernachten.
- Einkaufen im Hofladen: Die Klasse schreibt auf, was im Hofladen angeboten wird, und macht eine Zeichnung, wie die Produkte im Laden angeordnet sind.
- Traditionen: Der Alltag auf dem Bauernhof ist auch heute noch oft von Traditionen geprägt: Alpaufzüge und Alpbazüge, Chästeilet, Chibli und Viehmärkte. Die Schülerinnen und Schüler malen eine Zeichnung dazu oder schreiben eine Geschichte auf.

Fragen und Aktivitäten im Plenum

- Saison: Die Saison beeinflusst die Tätigkeiten und die Produktion auf dem Bauernhof. Die Klasse soll sich überlegen, wann welche Schweizer Produkte Saison haben. Siehe Saisontabelle unter www.swissmilk.ch/saison. Die Schülerinnen und Schüler ordnen in Gruppen Bilder von Schweizer Früchten und Gemüsen den Jahreszeiten oder Monaten zu und kleben sie auf ein Plakat.
- Essen unter der Lupe: Was enthalten verarbeitete Lebensmittel? Analysieren Sie im Plenum eine Etikette eines stark verarbeiteten Lebensmittels, z. B. Fertigpizza, und besprechen Sie mit der Klasse, welche Zutaten in einer selbstgemachten Pizza enthalten sind. Gesünder isst, wer beim Kochen wenig verarbeitete, saisonale Produkte verwendet, die nach Möglichkeit direkt vom Bauernhof kommen.
- Schweizer Gerichte: Milchprodukte gibt es das ganze Jahr. Diese sind stark in der Schweizer Küche verankert und viele typische Schweizer Gerichte wie Älplermagronen oder Raclette haben ihren Ursprung in der Landwirtschaft. Welche typischen Schweizer Gerichte kennen die Schülerinnen und Schüler aus ihrem Heimatkanton? Schweizweit?
- Tal- und Alpenlandwirtschaft: Worin unterscheiden sie sich?
- Konservieren: Im Winter können weniger landwirtschaftliche Produkte gewonnen werden. Deshalb machen die Bauersleute während der wärmeren Monaten aus Früchten Konfitüre oder Trockenobst, legen Chabis ein etc. Besprechen Sie in der Klasse, ob bei den Schülerinnen und Schülern zu Hause auch eingemacht wird. Und wenn ja, was?
- Selbermachen: Butter ist ein natürliches, einheimisches Fett, das schnell gemacht ist und köstlich schmeckt. Stellen Sie mit Ihrer Klasse Butter, Jogurt oder Frischkäse her. Unter www.swissmilk.ch finden Sie die Anleitungen dazu.

Weiterführende Informationen

- Milch und Umwelt im Fokus: Unter www.swissmilk.ch/umwelt finden Sie Informationen zum Grasland Schweiz, zu Kreisläufen und weiteren Themen der Nachhaltigkeit.
- Lehrmittel rund um den Bauernhof: www.agricuola.ch
- Projekt Schule auf dem Bauernhof (SchuB): www.schub.ch
- Ferien oder Übernachtungen auf dem Bauernhof: www.agrotourismus.ch

www.swissmilk.ch/schule