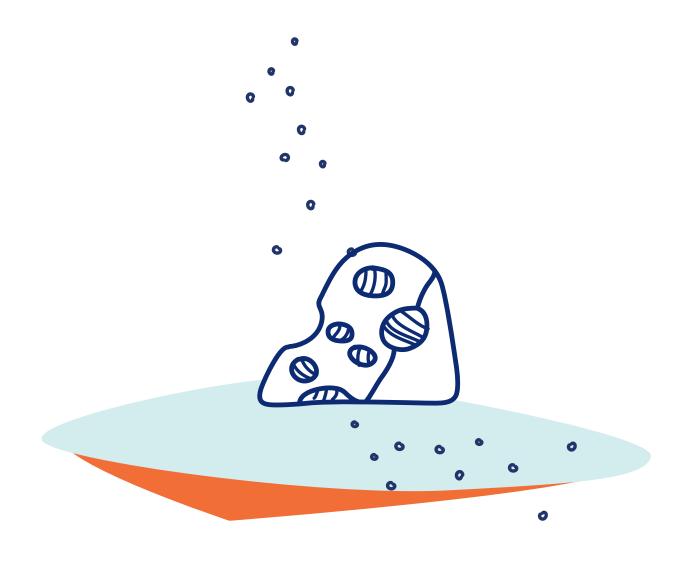
Welche Käsesorte magst du am liebsten?

Arbeitsblatt für die 3. und 4. Klasse









Hast du gewusst, dass es auf der Welt ganz viele verschiedene Käsesorten gibt? Da ist wirklich für jeden Geschmack etwas dabei! Welcher Käse ist dein Lieblingskäse? Sagt eurem Lehrer, welche Sorten ihr mögt und bittet ihn darum, diese an die Tafel zu schreiben. Im Text unten erfahrt ihr, welche Arten von Käse es gibt und welche Sorte zu welcher Käseart gehört. Dann überlegt alle gemeinsam, zu welchen Arten die Käse an der Tafel zählen. Trage die verschiedenen Sorten ganz unten an der richtigen Stelle in die Tabelle ein.

DIE VERSCHIEDENEN KÄSEARTEN

Käse wird fast immer aus Kuh-, Schafs- oder Ziegenmilch hergestellt. Der Käse selbst entsteht dadurch, dass Milch eingedickt wird. Je nachdem, wie der Käse hergestellt wird, ergeben sich verschiedene Käsearten. Die Arten selbst unterscheidet man durch die Festigkeit und danach, wie viel Wasser in ihnen steckt. Es gibt Frischkäse, Weichkäse, Schnittkäse und Hartkäse.

Um Frischkäse herzustellen, setzen die Käsehersteller (Käser) Milchsäurebakterien ein, die den Käse schnell ein bisschen fester machen. Quark, Ricotta und Mozzarella sind zum Beispiel Frischkäsesorten. Im Gegensatz zum Frischkäse ist Weichkäse etwas härter und kann geschnitten werden. Außen ist er häufig von einer Schicht aus Schimmel umgeben. Brie oder Camembert beispielsweise sind Weichkäse.

Je weniger Wasser im Käse enthalten ist, desto fester ist er. Schnittkäse wie Gouda oder Edamer enthalten mehr Wasser als Hartkäse. Hartkäse enthält wenig Wasser – deshalb ist die Käsemasse härter. Emmentaler, Parmesan und Cheddar sind Hartkäse.

FRISCHKÄSE	WEICHKÄSE	SCHNITTKÄSE	HARTKÄSE



Liebe Lehrer,

als Vorbereitung für das Arbeitsblatt "Welche Käsesorte magst du am liebsten?" haben wir die Tabelle schon für Sie ausgefüllt.

FRISCHKÄSE	WEICHKÄSE	SCHNITTKÄSE	HARTKÄSE
Quark	Brie	Gouda	Emmentaler
Ricotta	Camembert	Edamer	Parmesan
Mozzarella	Gorgonzola	Tilsiter	Cheddar
Hüttenkäse	Limburger	Havarti	Gruyère
Mascarpone	Romadur	Leerdamer	Provolone
Schichtkäse	Coulommiers		Pecorino
Burrata	Vacherin Mont-d'Or		Manchego
Rahm-, Doppelrahmkäse			Bergkäse