

Emmentaler: So wird der Schweizer Käse hergestellt

Aufgaben zum Video

1. Kennst du diese Wörter?

Bevor du das Video abspielst, bearbeite bitte folgende Aufgabe. Wähl alle richtigen Aussagen aus.

1. Welche Beschreibungen passen zu einem Käse?
 - a) nussiger Geschmack
 - b) mit Löchern
 - c) elastische Konsistenz
 - d) aus traditioneller Herstellung
 - e) mit viel Molke
 - f) ohne Kohlensäure

2. Wie wird Käse verkauft?
 - a) als Käselaib
 - b) am Stück
 - c) als Magermilch
 - d) in Scheiben
 - e) als Käserinde
 - f) als Bakterienkultur

3. Welcher Begriff hat etwas mit der Haltung von Tieren zu tun?
 - a) der Stall
 - b) der Bauernhof
 - c) die Käserei
 - d) der Lagerkeller
 - e) das Etikett
 - f) das Heu

2. Was siehst du im Video?

Schau dir das Video einmal an. Achte genau darauf, was passiert. Wähl alle richtigen Aussagen aus.

Im Video sieht man ...

- a) große, aufgeschnittene Käselaibe mit Löchern.
- b) einen Mann, der mit einem Hammer auf einen Käse klopft.
- c) ein Werkzeug, mit dem ein kleines Stück Käse aus einem großen Laib geschnitten wird.
- d) einen Bauernhof mit Schafen, Kühen und Ziegen.
- e) eine Fabrik, in der Milch in Flaschen abgefüllt wird, um sie zu verkaufen.
- f) große Behälter mit einer flüssigen Masse, die umgerührt wird.
- g) einen Lagerraum, in dem Regale mit vielen Käselaiben stehen.
- h) Käse, der in Scheiben geschnitten und in Plastik verpackt wird.

3. Was wird im Video gesagt?

Spiel das Video noch einmal ab und hör diesmal genau hin. Vervollständige die Sätze. Mehrere Lösungen können richtig sein.

1. Welche Regeln gibt es bei der Herstellung von Emmentaler?
 - a) Ein original Schweizer Emmentaler muss mindestens 20 Löcher pro Kilo haben.
 - b) Bei der traditionellen Herstellung dürfen keine Produkte aus Massentierhaltung benutzt werden.
 - c) Die Käserei darf nicht weiter als 20 Kilometer von einem Bauernhof entfernt sein.
2. Welche Aussage zu den Bakterienkulturen ist richtig?
 - a) Sie sorgen für den typischen Käsegeschmack und machen den Käse elastisch.
 - b) Jede Käserei mischt sie nach einem eigenen Rezept.
 - c) Sie müssen auf der Käseverpackung genau beschrieben und aufgeführt werden.
3. Was passiert während der Herstellung des Emmentaler Käses?
 - a) Zuerst wird die Milch auf 100 °C erhitzt, anschließend wird die Temperatur langsam weiter erhöht.
 - b) Es muss regelmäßig Molke in die Formen gegeben werden.
 - c) Die Laibe werden in Wasser mit Salz gelegt und müssen dort zwei Tage bleiben.

4. Welche Aussage zum Gewicht des Emmentalers ist richtig?
 - a) In der Käserei, in der Christoph Hofer arbeitet, werden Käselaibe produziert, die bis zu 120 Kilogramm schwer sind.
 - b) Früher wurden Zollgebühren nicht nach dem Gewicht des Käses, sondern nach der Anzahl der Laibe berechnet.
 - c) Heutzutage dürfen Emmentaler nur in Scheiben exportiert werden, nicht als ganzer Laib.
5. Welche Aussage zu den Löchern im Käse ist korrekt?
 - a) Die Löcher entstehen während der Lagerung durch die richtige Temperatur und Gase im Laib.
 - b) Weil Bauernhöfe sauberer als früher sind, gibt es weniger Verschmutzungen in der Milch – das beeinflusste die Lochbildung im Emmentaler.
 - c) Die Löcher bilden sich erst nach drei Monaten, und je mehr Löcher es gibt, desto intensiver ist der Geschmack.

4. Kennst du die Wörter?

Lies den Text und wähl für jede Lücke das passende Nomen aus.

1. Wenn auf dem _____ eines Emmentaler Käses die Bezeichnung AOP steht, dann wurde der Käse unter strengen _____ hergestellt, die zum Beispiel die Herkunft der Milch und die Tierhaltung betreffen.
 2. In Schweizer _____ wird der echte Emmentaler nach eigenen Rezepten und auf traditionelle Art und Weise hergestellt.
 3. Die Milch wird zu einer festeren Masse, dem sogenannten _____. Dieser wird in Formen gefüllt.
 4. Typisch sind vor allem die Löcher im Käse. Für die _____ muss im Laib Kohlendioxidgas entstehen.
 5. Dafür wird der Emmentaler mehrere Wochen im warmen _____ gelagert.
 6. Beim Klopfest hört der _____, wie weit der Käse gereift ist.
 7. Früher waren für die Löcher Heupartikel aus den Ställen nötig: Doch weniger _____ bedeuten auch weniger Partikel in der Milch. Das sorgte für Probleme, wurde aber mit Alternativen gelöst.
-
- | | | |
|---------------------|----------------|--------------|
| a) Auflagen | b) Käsebruch | c) Gärkeller |
| d) Käsemeister | e) Etikett | f) Käsereien |
| g) Verunreinigungen | h) Lochbildung | |

5. Was bedeuten die Verben?

Lies die Sätze und ergänze die passenden Verben aus der Liste. Schreib die Verben in der passenden Form im Präsens in die Lücken. Achte darauf, ob die Verben im Aktiv oder Passiv stehen!

1. Im ersten Schritt _____ die Milch durch Bakterienkulturen und Enzyme.
2. Dadurch _____ eine Masse, die zum Käsebruch _____ wird.
3. Dann wird der Käsebruch unter hohem Druck in eine Form _____.
4. Wichtig dabei ist, dass die Molke _____ kann und nicht in der Form bleibt.
5. Im nächsten Schritt wird der Käse zwei Tage lang in ein Salzbad _____, bevor er bei 22 Grad Celsius für 60 Tage im Gärkeller _____.
6. Im Käselaib bilden sich Kohlensäuregase, die nicht _____ können. So entstehen die Löcher.

entstehen
pressen
abfließen

entweichen
gerinnen
reifen

schneiden
legen

Autor: Markus Hofmann