

WOHER KOMMEN DIE LÖCHER?



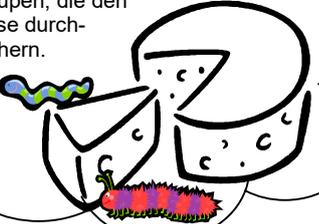
Ziel:	Die Schulkinder wissen, weshalb es Löcher im Käse hat.
Arbeitsauftrag:	Die Schulkinder lesen den Comic auf dem Hellraumprojektor.
Material:	<ul style="list-style-type: none">▪ Comic-Folie
	Plenum
	ca. 5 Minuten

Zusätzliche Ideen

Die Lehrperson gibt den Schulkindern vorgängig den Auftrag, sich zu zweit Gedanken zu machen, wieso der Käse Löcher besitzt.

WOHER KOMMEN DIE LÖCHER?



<p>In der Schule</p>  <p>Die heutige Hausaufgabe lautet: Wie kommen die Löcher in den Emmentalerkäse?</p>	<p>Zu Hause</p>  <p>Hmm, wie könnten bloss die Löcher in den Käse kommen?</p>
<p>Vielleicht war es der Erfinder des Emmentalerkäses. Ihm war so langweilig, dass er seinen Finger in den Käse gebohrt hat. Weil man die entstandenen Löcher ein gutes Markenzeichen fand, bohrt man noch heute den Finger in den Emmentaler.</p> 	<p>Möglicherweise liebte es der Erfinder, mit einem Trinkhalm Luftblasen zu machen, genauso, wie ich es mag. Deswegen hat er Luft in den Käse gepustet und es entstanden Luftblasen im Käse.</p> 
<p>Oder haben die Leute aus dem Emmental den Korkezieher erfunden, und ihn am Käse ausprobiert?</p> 	<p>Dann würden sie aber besser eine Bohrmaschine benutzen, das wäre einfacher.</p> 
<p>Die Löcher sind bestimmt auf eine andere Weise in den Käse gekommen. Vielleicht gibt es hungrige Mäuse im Gärkeller, die Löcher in den Käse Nagen!</p> 	<p>... oder der Käse hat Würmer oder Raupen, die den Käse durchlöchern.</p> 

WOHER KOMMEN DIE LÖCHER?



<p>Vielleicht geht der Käse im Gärkeller auf, wie Brot oder Kuchen im Backofen. Die haben teilweise doch auch Löcher!</p> 	<p>Langsam glaube ich, es sind Ausserirdische, die mit ihren Lasern Löcher in den Käse schiessen.</p> 
<p>Frag doch unseren Käser aus dem Dorf. Der kann dir sicher Antwort geben.</p> <p>Ach ja, der Käser aus dem Dorf.</p> 	<p>Entschuldigung Herr Käser, können sie mir sagen, wie die Löcher in den Emmentaler AOC kommen?</p> <p>Ja, natürlich!</p> 
<p>Am nächsten Tag in der Schule</p> <p>Der Käser aus unserem Dorf hat mir erklärt, dass sich während der Gärung im Käse laib Kohlendioxidgas bildet. Das Kohlendioxidgas kann wegen der Rinde den Käse nicht verlassen. Aus diesem Grund bilden sich im Käseinnern an verschiedenen Stellen Gasblasen. Schneidet man den Käse auf, erkennt man sie in Form von Löchern.</p> 	