## **EINSTIEG: ALLES KÄSE!**



Ziel:	Die Schüler werden auf das Thema eingestimmt. Die Schüler bringen ihr Wissen rund um den Käse ein.
Arbeitsauftrag:	Die Lehrperson zeichnet einen grossen Käse mit vielen Löchern an die Wandtafel. Es kann auch die Vorlage auf Folie kopiert und an die Tafel projiziert werden. Die Klasse füllt nun mit ihrem Vorwissen rund um den Käse diese Löcher, indem jeder Sch' einen Begriff einschreibt.
Material:	<ul> <li>Wandtafel mit Zubehör</li> <li>Evtl. Liste mit Anregungen für LP</li> <li>Vorlage</li> </ul>
	Plenum
	ca. 10 Minuten

### **Weitere Informationen**

## Liste mit Anregungen für Lehrperson

- Käsenamen: Emmentaler, Greyerzer, Sbrinz, Raclette, Camembert etc.
- Käsesorten: Extrahartkäse, Hartkäse, Halbhartkäse, Weichkäse etc.
- Käseproduktion: Melken, Sammeln, Erhitzen, Lab etc.
- Berufe rund um den Käse: Landwirt, Milchtechnologe etc.
- Milchlieferanten: Kuh, Schaf, Ziege, Büffel etc.
- Käsegerichte: Fondue, Raclette, Käseplätzli etc.
- Spezielles: viele grosse Löcher etc.

#### Variante:

Lehrperson schreibt Titel auf Plakate (mind. A3), zeichnet Käse mit vielen Löchern darauf und lässt die Schüler die Löcher mit entsprechenden Begriffen füllen.

# **EINSTIEG: ALLES KÄSE!**



