



Eine köstliche Gabe

Käsereibesichtigung

Kindergarten - 1./2. Klasse

Dezember 2007

Vreni Gilli, Marbach
Heidi Koch, Flüeli
Rahel Müller, Entlebuch
Sonja Schöpfer, Escholzmatt
Melanie Wicki, Marbach

Kultur- und Landschaftsschutz-
verband Amt Entlebuch



Schweizerische Eidgenossenschaft
Confédération suisse
Confederazione Svizzera
Confederaziun svizra

Bundesamt für Raumentwicklung ARE
Office fédéral du développement territorial ARE
Ufficio federale dello sviluppo territoriale ARE
Uffizi federal da svilupp dal territori ARE



Verein UNESCO Biosphäre
Entlebuch



pro juventute
Engagiert für die Zukunft

ACCENTUS



Inhalt

1. UNESCO Biosphäre Entlebuch	3
2. Exkursion im Kontext der Biosphäre und des Lehrplans.....	4
2.1 Biosphärenbezug	4
2.2 Lehrplanbezug: inhaltliche Ziele.....	4
2.3 Lehrplanbezug: instrumentelle Ziele	4
3. Exkursion	5
3.1 Rahmenbedingungen	5
3.2 Ablauf der Exkursion	5
4. Anhang	7
4.1 Zusätzliche Arbeitsblätter/Hilfsmittel	7
4.2 Links- und Literaturliste.....	7
4.3 Übersichtsplan Exkursionsplätze	7
4.4 Hinweise auf Vernetzungsmöglichkeiten.....	7

1. UNESCO Biosphäre Entlebuch

Biosphärenreservate: Biosphärenreservate sind grossflächige, repräsentative Ausschnitte von Natur- und Kulturlandschaften, die von der UNESCO anerkannt werden. Dabei wird ein weltumspannendes Netz angestrebt, welches die verschiedenen Ökosysteme und Naturräume der Erde umfasst. Zur Zeit existieren über 500 Biosphärenreservate in mehr als 100 Ländern. Gemeinsam mit der im Gebiet lebenden Bevölkerung sollen beispielhafte Konzepte zu Schutz, Pflege und nachhaltiger Entwicklung in partizipativen Prozessen erarbeitet und umgesetzt werden. Jedes Biosphärenreservat wird – abgestuft nach dem Einfluss der menschlichen Tätigkeit – in Kern-, Pflege und Entwicklungszone gegliedert und muss über ein Biosphärenmanagement verfügen. Gemäss der Sevilla-Strategie sollen Biosphärenreservate der Umsetzung der Biodiversitätskonvention und der Agenda 21 verpflichtet und somit Modellregionen für eine nachhaltige Entwicklung sein.

UNESCO Biosphäre Entlebuch (UBE): Im Leitbild der UBE werden diese allgemeinen Aussagen auf die Region Entlebuch übertragen: Die Gemeinden Doppleschwand, Entlebuch, Escholzmatt, Flühli, Hasle, Marbach, Romoos und Schüpheim bilden die UNESCO Biosphäre Entlebuch. Im Zentrum steht die Wechselbeziehung Mensch und Natur gemäss Sevilla Strategie (1995) des Programms "Man and Biosphere" (MAB) und den Kriterien der Schweiz (2001). Die UBE entwickelt sich zu einer Modellregion in Bezug auf Erhalten der Natur- und Kulturlandschaft, nachhaltige Regionalentwicklung, Partizipation der Bevölkerung, Kooperation und Management. Im Logo werden Kernanliegen des Biosphärengedankens aufgenommen:

Logo	Bedeutung
Mensch und Biosphäre (gelb, grün, blau)	Wechselwirkung zwischen Mensch und Biosphäre: → ökologische (inkl. Ressourcennutzung), wirtschaftliche und gesellschaftliche Aspekte und deren Vernetzung → Konflikte und Lösungsmöglichkeiten
Mensch in Bewegung	Prozesse sind wichtig: → von der Vergangenheit über die Gegenwart zur Zukunft, Innovationen → Freude und Begeisterung
Regionsbezug (roter Hintergrund)	Teil der UBE sein, Herzblut, Identifikation Blick über die Grenzen
Ich und wir	Ziel: Viele Menschen machen mit: → vernetzen, kooperieren → zusammen anpacken, mitdenken, mitbestimmen, partizipieren → verschiedene Generationen, Personengruppen (Berufsgruppen, Geschlechter), Regionen (Stadt-Land, Industrieländer-Entwicklungsländer) einbeziehen → Interessenlagen und Wertvorstellungen verschiedener Akteure erkennen
Kreislauf (Kopf)	Kreislaufdenken anstreben (ökologisch: Stoffflüsse, ökonomisch: Wertschöpfungsketten, gesellschaftlich: Handlungsketten)

Idee der BotschafterInnen: Die Kinder und Jugendlichen lernen die Biosphäre an konkreten Schauplätzen in konstruktiven Auseinandersetzungen kennen, beginnen ihren Wert zu schätzen und entwickeln dadurch ein vertieftes Heimatgefühl. Diese Erfahrungen sollen dazu beitragen, dass die Lernenden animiert werden, ihren Beitrag zum Erhalt und zur Weiterentwicklung der Biosphäre zu leisten. Dabei sollen sie auf viele Fragen der Zukunft stossen und motiviert werden, zusammen Antworten zu finden.

2. Exkursion im Kontext der Biosphäre und des Lehrplans

2.1 Biosphärenbezug

Logo	Bedeutung
Mensch und Biosphäre	<ul style="list-style-type: none"> • Kinder erfahren/erleben, dass Produkte, die wir im Laden kaufen können, in unmittelbarer Nähe hergestellt werden • Interesse für regionseigene Produkte wecken
Mensch in Bewegung	<ul style="list-style-type: none"> • Ein Ausflug in die Käserei ist lernreich, spannend und abwechslungsreich • K. sammeln verschiedene Erfahrungen und erleben die Herstellung des Käses aus erster Hand
Regionsbezug	<ul style="list-style-type: none"> • K. lernen kennen: Sage aus dem Entlebuch, Handwerk, Produkte
Ich und ?	<ul style="list-style-type: none"> • Gemeinsame Besichtigung einer Käserei
Kreislauf	<ul style="list-style-type: none"> • Der Weg von der Milch zum Käse

2.2 Lehrplanbezug: inhaltliche Ziele

Arbeitsfeld(er)	Kulturelle Erfahrungen erweitern und verarbeiten/ Beziehungen und Gesetzmässigkeiten erkennen und darstellen
Grobziele	Berufsleuten bei ihrer Arbeit begegnen/ Physikalische und Chemische Gesetzmässigkeiten handelnd wahrnehmen und beschreiben
Feinziele	Die Arbeit des Käasers kennen lernen, Förderung der Sinne, Sensibilisierung auf regionale Produkte, Die Verarbeitung der Milch zum Käse erleben, Informationen über das Käsen aufnehmen, Gruppenerlebnis

2.3 Lehrplanbezug: instrumentelle Ziele

Arbeitsweisen zur Informationsgewinnung		Denkweisen	
Beobachten/Beobachtungen festhalten	X	Experimentieren	X
Aus Erfahrungen lernen	X	Vermuten	X
Sammeln und ordnen		Folgern	
Sich aus Texten/Referaten informieren	X	Vergleichen	X
Sich aus Bildern, Filmen, Tabellen, Karten informieren		Übertragen	
Informationen verarbeiten und darstellen	X	Kreatives Denken	

3. Exkursion

3.1 Rahmenbedingungen

- **Spezielle Voraussetzungen:** Das Kind kennt den Inhalt der Sage „Eine köstliche Gabe“
- **Vorabklärungen:** Kontaktaufnahme mit Käserei/ Käser, Abklärung über den Inhalt und Organisation der Führung
- **Materialliste:** in Absprache mit der Käserei, Sage „Eine köstliche Gabe“

3.2 Ablauf der Exkursion

Zeit	Inhalt	Aktivität von LP/Lernenden	Soziaform EA,PA,GA,KV*	Material, Hilfsmittel	Didaktischer Kommentar (Zielumsetzung)
Individuell	Anfahrt/Weg Individuell, je nach Standort der Käserei	Individuell, zu Fuss, mit Bus, Zug	KV		Gruppenerlebnis
20'	Hinführung/Einführung Bezug nehmen auf bereits erzählte Sage „Eine köstliche Gabe“ (Entlebucher Sagen)	Kinder repetieren den Inhalt der Sage noch einmal		Sage	Bereits gehörter Inhalt wiedergeben
90'	Hauptteil Besichtigung der Käserei: Mögliche Inhalte: <ul style="list-style-type: none"> • Produkte der Käserei • Beim Käsen zuschauen und evt. helfen • Käsekeller besichtigen, Gewicht eines Käses mit etwas anderem vergleichen • Geräte, Räume kennen lernen • Vergleich Alp-Käserei, Dorfkäserei • Der Weg von der Kuh zum Käse • Weg des Käses 	Zuhören, Fragen stellen, mithelfen, experimentieren	Im Idealfall, Gruppe durch 2 teilen		Käsereiladen erkunden, Produkte kennen lernen und vergleichen Vorgänge beobachten und miterleben Informationen über die Käselagerung, Geräte und Räume erhalten K. überlegen sich, wie früher auf einer Alpkäserei Milch verarbeitet wurde

Zeit	Inhalt	Aktivität von LP/Lernenden	Soziaform EA,PA,GA,KV*	Material, Hilfsmittel	Didaktischer Kommentar (Zielumsetzung)
	<ul style="list-style-type: none"> Weitere Verarbeitung 				Verkauf im eigenen Laden, Auslieferung an Grossisten, Marktstand K. erzählen aus Erfahrungen, wie der Käse zu Gerichten verarbeitet werden kann
30'	Abschluss mit Einsichten, Vernetzung Käse und Milch degustieren	Unterschiede herstellen	KV oder GA	Div. Käse- und Milchsorten	Sinn- und Wahrnehmungsschulung Unterschiede der Produkte herstellen und formulieren

*EA: Einzelarbeit; PA: Partnerarbeit; GA: Gruppenarbeit; KV: Klassenverband

4. Anhang

4.1 Zusätzliche Arbeitsblätter/Hilfsmittel

Michis Spiel- und Malbuch (Schweizerische Milchverband)
 Michis Abenteuer im Milchland

4.2 Links- und Literaturliste

Schweizerischer Milchverband (www.swissmilk.ch)
 Entlebucher Sagenbuch von Frieda Schnyder- Studer

4.3 Übersichtsplan Exkursionsplätze

Folgende Käsereien des Amtes Entlebuch wurden angefragt für die Bereitschaft einer Besichtigung:

- | | | | |
|---|---------------|---|---------------|
| <ul style="list-style-type: none"> • Schüpfheim:
Entlebucher Spezialitäten Käserei AG
Klusen
6170 Schüpfheim
041/484 23 53 | nicht bereit! | <ul style="list-style-type: none"> • Doppleschwand:
Käserei Hofstetter | nicht bereit! |
| <ul style="list-style-type: none"> • Dorf- Chäsi Schüpfheim
Fredy Studer- Vogel
Käserei- Molkerei
6170 Schüpfheim
041/484 21 41
info@chaesi-studer.ch | bereit! | <ul style="list-style-type: none"> • Entlebuch:
Emscha GmbH
Glaubenbergstr.
6162 Entlebuch
041/481 01 01
info@emscha.ch | bereit! |
| <ul style="list-style-type: none"> • Käserei Schangnau/ Marbach:
Chr. Jaun
034/493 31 44 | bereit! | <ul style="list-style-type: none"> • Käserei Mosigen
Koch Beat
041/480 08 12
www.kaeserei-mosigen.ch | bereit! |
| <ul style="list-style-type: none"> • Käserei Schärli
Robert Theiler
Schärliabad 4
6196 Marbach
034/493 33 55 | bereit! | <ul style="list-style-type: none"> • Sörenberg:
Alpkäserei Schlacht
Niklaus u. Martha Epp-Zraggen
Usserbühl
6170 Schüpfheim
041/488 11 31
info@alp-schlacht.ch | bereit! |

4.4 Hinweise auf Vernetzungsmöglichkeiten

Besuch auf dem Bauernhof und Biosphärenprodukte im Laden