

## Text und Bild

### *UNESCO Biosphäre Entlebuch*

*Text: UNESCO Biosphäre Entlebuch*

*Bilder: UNESCO Biosphäre Entlebuch*

*Bildlegende: Teilnehmende Weiterbildung Unterstufe Bergkäserei Marbach beim Kneten des Mozzarellas*

*Datum: 25.04.2024*



### **„Wie entsteht ein Büffelmozzarella?“**

Vergangenen Mittwochnachmittag lud das Bildungsforum Biosphäre Entlebuch (BBE) zur Lehrerfortbildung in der Bergkäserei Marbach. Das vom BBE in Kooperation mit der Bergkäserei entwickelte neue Angebot für Unterstufenlernende, „Wie entsteht ein Büffelmozzarella?“, thematisiert den Weg der Büffelmilch vom Hof bis zum fertigen Büffelmozzarella. Darin eingebettet sind auch Teile der Ausstellung „Käseerlebnis“ sowie, als krönender Abschluss, das selbst Herstellen eines Büffelmozzarellas. Das Angebot führten die teilnehmenden Lehrpersonen in einer verkürzten Version selbst durch und brachten als Experten wichtige Inputs zur Weiterentwicklung ein, welche nach den Sommerferien von Schülerinnen und Schülern getestet werden. Im Mai finden zwei weitere BBE-Lehrerweiterbildungen statt: „Was macht ein Dorf lebenswert?“ (ein neuer Lernpfad in Schüpfheim für die Mittelstufe, 15. Mai) sowie „«Wie stärkt die Schüpfheimer Weltneuheit EcoPack die regionale Wertschöpfung?»“ (22. Mai). Ziel der drei neuen, lehrplangestützten Angebote ist es, Schülerinnen und Schüler ihren Lebensraum anhand der in der Region vorhandenen Betriebe und Phänomene kennenlernen und erfahren zu lassen ([www.schuelschaetz.ch](http://www.schuelschaetz.ch)).

Für Auskünfte steht Nina Liechti, Bildungsverantwortliche, gerne zur Verfügung: Tel. 041 485 42 60, 078 743 26 66, [n.liechti@biosphaere.ch](mailto:n.liechti@biosphaere.ch).