



«Wie entsteht ein Büffelmozzarella?»

Auf den Spuren des Büffelmozarella in der Bergkäserei Marbach

Dieses Dossier gehört: _____

Was macht einen Käse zu einem Mozzarella?

Bestimmt hast du auch schon einmal **Mozzarella** gegessen 😊. Vielleicht auf einer Pizza?

Was weißt du über diesen Käse?

Weisst du vielleicht sogar etwas über **Büffelmozzarella**?

Zeichne, klebe oder/und schreibe alles, was du weißt, auf diese Seite:

Notiere hier zwei Fragen, die du einem Käser, der Büffelmozzarella herstellt, stellen möchtest:

Was ist typisch für Wasserbüffel?



Diese Wasserbüffel leben bei der Familie Renggli auf dem Hof Schufelbühl. Dieser befindet sich in Marbach, 5 Minuten mit dem Postauto von der Bergkäserei Marbach entfernt.

Schau dir das Bild genau an. Was fällt dir an den Wasserbüffeln besonders auf?

Vielleicht hast du Lust, nach dem Besuch auf dem Büffelhof selber einen Wasserbüffel zu zeichnen? Vielleicht schreibst du in Stichworten sogar noch ein paar Informationen dazu, die du während der Führung aufgeschnappt hast? Hier findest du Platz:

Warum gibt es in der Bergkäserei Marbach unförmige Milchkannen?



Aus der Milch der **30 Wasserbüffel** vom Hof Schufelbüel werden in der Bergkäserei Marbach verschiedene Büffelprodukte hergestellt, vor allem Büffelmozzarella.

Einen ersten Eindruck, wie Büffelmozzarella entsteht, gibt dir der folgende Kurzfilm:

<https://youtu.be/qtx-6fvW1QA?t=5>



Was ist dir zur Herstellung von Büffelmozzarella aufgefallen?

Deine Reise auf den Spuren des Büffelmozarella beginnt im Kino der Bergkäserei Marbach. Im Film kommen spezielle **Milchkannen** vor, grosse und unförmige. Die speziellen Milchkannen zeigen, dass die Bergkäserei Marbach immer wieder nach speziellen Ideen sucht. Das meint sie mit dem Wort «Innovation».

Im Film und in der Ausstellung (die Ausstellung heisst «Käseerlebnis») dreht sich alles um Käse. Du wirst in der Ausstellung dein Audiogerät vor allem dort einsetzen, wo es um den **Büffelmozzarella** geht. Und natürlich wirst du am Schluss auch einen Büffelmozzarella herstellen. Mhmmm, das wird fein!

Wir wünschen dir viel Spass und bald **E Guete!**

Warum ist Büffelmozzarella ein «Spezialitätenkäse»?

Suche das Schild «Spezialitäten» und höre dir den Text an.



Die Bergkäserei Marbach hat als erste Käserei in der Schweiz etwas erfunden. Was war das?

Welche Bedeutung hat der Büffelmozzarella für die Bergkäserei Marbach, was denkst du? Warum denkst du das?

Käse wird nach einem Rezept hergestellt. Hatte die Bergkäserei Marbach das Rezept des Büffelmozarella in Italien, wo es viel Büffelmozzarella gibt, gestohlen? Erkläre (du darfst den Text auch ein zweites Mal hören).



Wie schmecken dir die neusten Käse?

Die Bergkäserei Marbach ist immer am Tüfteln.

Wie schmecken dir die neusten Käse (achte dich, ob diese aus Büffelmilch sind)?

Schreibe die Namen auf, beschreibe, wie sie dir schmecken und kreuze an, ob sie aus Büffelmilch gemacht sind.



Käsenamen:

Mein Testurteil:

Aus Büffelmilch?

| | |
|-----------------------------|-------------------------------|
| <input type="checkbox"/> ja | <input type="checkbox"/> nein |
| <input type="checkbox"/> ja | <input type="checkbox"/> nein |
| <input type="checkbox"/> ja | <input type="checkbox"/> nein |
| <input type="checkbox"/> ja | <input type="checkbox"/> nein |
| <input type="checkbox"/> ja | <input type="checkbox"/> nein |

Warum sollte man Wasserbüffel nicht hetzen?



Du hast Glück, du darfst gerade noch einmal ins Kino – diesmal in ein ganz spezielles, eines, das sich in einer riesigen Milchkanne befindet! Hier siehst du Filme von verschiedenen Partnern der Bergkäserei Marbach. Mit dabei auch die Familie Renggli vom Büffelhof Schufelbühl. Sie sprechen zweimal.

Was erfährst du von ihnen Neues zum Wasserbüffel? Notiere.

Wenn du das Kino verlässt, findest du im Labor bei den umklappbaren Ordnerblättern weitere Merkmale des Wasserbüffels. Vielleicht kannst du noch etwas Neues zum Wasserbüffel ergänzen (z.B. zum Lebensraum, zum Futter, zur Milch, zur Fortpflanzung, etc.?)



Nun endet die Ausstellung für dich. Bitte gib dein Audiogerät ab.

Wie entsteht ein Büffelmozzarella?

Wie entsteht ein Büffelmozzarella?

Das hast du in der Käsewerkstatt erfahren und selber ausprobiert.

Zeichne und beschreibe in Worten, wie du deinen eigenen Büffelmozzarella hergestellst hast.

Vielleicht hilft dir zur Erinnerung das Schild nebenan, das in der Ausstellung hängt.


