



„Alles im Butter“

Zeno Steuri

Leiter Umweltbildung und Gesellschaft

26. November 2024

Inhaltsverzeichnis

Ziele und Wirkung

Parter:innen

Aufbau

Vertiefung

Fragen

Ziele und Wirkung



Ziele und Wirkung

-

Lehrplan **21**

Partner: Die Käserei



Partner: Die Käserei



LE GRUYÈRE AOP

HERSTELLUNG

KOCHREZEPTE

NEWS

KALENDER

SORTENORGANISATION

LOGO

KIDS



EINIGE AUSSCHNITTE

Die Milchproduktion Die Verarbeitung von Milch zu Käse Die Affinage



- 70% des Futters kommt vom eigenen Bauernhof
- Keine Silage erlaubt
- Milchlieferrung zweimal pro Tag
- Keine Zusatzstoffe
- Keine anonyme Milch
- Die Milch muss aus einem Rayon von maximal 20km von der Käserei stammen
- Die Milch wird in weniger als 18 Stunden nach dem Melken verwendet
- Keine Pasteurisierung, es ist Rohmilch
- Keinerlei Konservierungsstoffe
- Keine Wachstumshormone

Partner: Milchlieferant

**Betriebsgemeinschaft Familie Joel Fluri, Landwirt
Fluri**



Partnerinnen: Modulleiterinnen

Isabel Kamber

Bäuerin FA und Floristin



Rahel Lysser- Boss

Agronomin



Aufbau Modul

Käsen



Melken



Aufbau Modul



Aufbau Modul

Kopf



Hand



Vertiefung im Unterricht Naturpark Thal!

Und natürlich viele viele mehr.

- Wissen die SuS noch mehr Produkte, welche Milch enthalten?
- Achten die SuS schon auf etwas beim Einkaufen von Lebensmittel?

Bild von Label zeigen, welche beim Kaufen von Milchprodukten wichtig sind.

Dieses Label garantiert, dass diese Lebensmittel Milch aus Schweizer Produktion erhalten.

Haben die SuS das auch schon gesehen?



Auf Wiedersehen im Naturpark Thal!

