



Umsetzungsvorschlag

Basiswissen zum Thema Milch findest du im [Factsheet](#)
 Basiswissen zum Thema Butter findest du im [Factsheet](#)

Thema:	Milch und Butter auf der Spur
Schulart/Schulstufen:	Milchsorten und -produkte Butter – Wie wird sie gemacht? Grundstufe 2 (3. und 4. Klasse)
Umfang:	2 UE (2x 50 Min.)
Vorbereitungen: 	<ul style="list-style-type: none"> • Factsheet zur Milch und ggf. zur Butter durchlesen • Ausgabegerät und Links für Videos vorbereiten • AB „Ernährungspyramide“ (in A3), Infografik „Milch – Mengenempfehlung“, Infografik „Butter – Aus Milch wird Butter“ ausdrucken • AB „Milchsorten und -produkte“ und „DIY Butter Anleitung“ in Klassenstärke ausdrucken • Pro Gruppe: leeres, sauberes Schraubverschlussglas, 250 ml Schlagobers, Brot, Teller und Messer vorbereiten
Erwarteter Kompetenzerwerb 	<p>Die Lernenden</p> <ul style="list-style-type: none"> • kennen unterschiedliche Milchsorten. • wissen, wie viele Portionen Milchprodukte und Butter pro Tag gesund für ihren Körper sind. • wissen, wie Butter hergestellt wird. • stellen Butter selbst her.
Lehrplanbezug¹ 	<p>Sachunterricht: Erfahrungs- und Lernbereich Natur</p> <p><u>Formenvielfalt in der Natur</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Lebensvorgänge und biologische sowie ökologische Zusammenhänge <ul style="list-style-type: none"> • Einsichten über Lebensvorgänge und biologische Zusammenhänge verstehen <ul style="list-style-type: none"> ○ Die Einsicht in Entwicklungsvorgänge erweitern • Die Beziehung der Menschen zur Natur verstehen lernen <ul style="list-style-type: none"> ○ Die Bedeutung von Pflanzen und Tieren für den Menschen erkennen: für die Ernährung

- Die Bedeutung der eigenen Gesundheit erkennen lernen und gesundheitsbewusstes Verhalten anbahnen
 - Voraussetzungen einer gesunden Lebensführung kennen lernen (Ernährung)

Mathematik

Größen

- Herstellung von Maßbeziehungen
 - Erfassen der Maßreihe kg-dag-g
 - Schätzen, Messen und Vergleichen unter sachgerechter Verwendung der Maßeinheiten

Zusatzmaterial:



Sämtliches Zusatzmaterial findest du auf unserer Homepage:
[Arbeitsmaterial zur Milch | Land schafft Leben](#)

SU: [Meister der Milch](#) (schmatzi.at)

D: [Milch Blitzg'scheit](#) Leseblatt

D: [Butter Blitzg'scheit Leseblatt](#)

SU: [Rezept Topfenaufstrich](#)

Literatur-Tipp:



- Schulze, Hanneliese: Unsere Milch – ein Märchen.
ISBN: 978-3-411-70782-9
- Schürmann, Simone: Lernwerkstatt Milch.
ISBN: 978-3867406895

Videos:



Alle Videos zum Thema Milch und zur Butter findest du auf dem [Land schafft Leben YouTube Channel](#):

- Butter – Wie sie gemacht wird [6:25 min]
<https://youtu.be/TfnIEka9u8M>
- Blitzg'scheit mit Pötzblitz - Alles in Butter [0:47 min]
https://youtu.be/OLp_WB4n3zA

Learning Apps	Zum Video „Butter – wie sie gemacht wird“ Buttergewinnung Galgenrätsel Buttergewinnung (learningapps.org)	
	Zum Video „Butter – wie sie gemacht wird“ Butterherstellung Suchrätsel Butter (learningapps.org)	

Zeit in Min.	Stundenverlauf/Methoden/Phasen	Sozialform	Unterrichtsmaterialien / Medieneinsatz
20 min	<p>Einstieg/ Kernthema:</p> <p>1. Hinführung zum Lebensmittel Butter – Einstiegsfragen:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Trinkst du Milch? • Welche Milchsorten kennst du? (Rohmilch, Frischmilch, „Länger frisch“-Milch, Haltbarmilch) • Weißt du, welche Milchsorte ihr zu Hause im Kühlschrank habt? • Welche Milchprodukte können aus Milch hergestellt werden? (Sauerrahm, Schlagobers, Topfen, Butter, Joghurt, Käse ...) <p>„Wir schauen uns heute die Herstellung von Butter genauer an. Die Basis der Butter ist der Rahm (Schlagobers). Dieser ist das Fett der Milch“</p> <p>2. Erkundung der Ernährungspyramide – Mögliche Leitfragen:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Wo findest du in der Ernährungspyramide die Milchprodukte? • Wie viele Portionen solltest du laut Ernährungspyramide pro Tag zu dir nehmen?(3 Portionen, siehe Grafik Milch – Mengenempfehlung) • Wo findest du die Butter in der Ernährungspyramide? (Fette) 	Plenum	<ul style="list-style-type: none"> - Ernährungspyramide (digital mit Ausgabegerät oder in A3 ausdrucken) - Infografik Milch – Mengenempfehlung

	<ul style="list-style-type: none"> Wie viel Portionen Butter werden laut Ernährungspyramide empfohlen? 		
10 min	<p>Selbstständiges Arbeiten Die Kinder erarbeiten selbstständig das Arbeitsblatt.</p>	Einzelarbeit	<ul style="list-style-type: none"> AB „Milchsorten und -produkte“
20 min	<p>Sachinformation Die Lehrperson leitet über zum Lebensmittel Butter. Aus Milch kann man viele verschiedene Milchprodukte herstellen, wie z.B. Käse, Topfen, Joghurt, Butter ... „Butter ist ein Streichfett, das nur aus Milch hergestellt wird.“ Film: <ul style="list-style-type: none"> Butter – Wie sie gemacht wird [6:25 min] Blitzg'scheit mit Pötzblitz – Alles in Butter [0:47 min] Nachbesprechung: <ul style="list-style-type: none"> Woran erinnerst du dich als erstes, wenn du an den gesehenen Film denkst? Klärung unbekannter Begriffe Was hast du schon gewusst? Was war neu für dich? Welche Milchsorte wird für die Herstellung von Butter verwendet? </p>	Plenum	<ul style="list-style-type: none"> Ausgabegerät Video Link https://youtu.be/TfnIEka9u8M https://youtu.be/OLp_WB4n3zA
PAUSE			

<p>15 min</p>	<p>Sachinformation</p> <p>Die Infografik „Aus Milch wird Butter“ wird genauer betrachtet und Rechenbeispiele gemeinsam auf der Tafel erarbeitet.</p> <p>Mögliche Erarbeitung: Die Kinder sollen die Infografik erläutern und werden staunen, wie viel Milch für Butter benötigt wird. Vorausgesetzt wird, dass die Kinder wissen, dass 1 kg (fest) gleich viel wie 1 l (flüssig) ist. Da wir im Geschäft meist nur 250g-Butterstücke finden, wäre es interessant auszurechnen, wie viel Milch dafür benötigt wird. Rechenbeispiel an der Tafel.</p>	<p>Gruppenarbeit</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Infografik „Aus Milch wird Butter“ • Tafel
<p>20 min</p>	<p>Gruppenarbeit</p> <p>Butter herstellen: In Gruppen oder im Plenum wird Butter hergestellt. Auf Tischen werden die benötigten Lebensmittel und Kochutensilien vorbereitet. Die Kinder lesen eigenständig die Anleitung durch und beginnen mit dem Prozess.</p> <p>Optional: Jede Gruppe könnte zur Butter noch eine Zutat beimengen</p> <ul style="list-style-type: none"> • Salz • Paprikapulver • getrocknete Kräuter 	<p>Gruppenarbeit</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Anleitung DIY-Butter • leeres, sauberes Schraubverschlussglas • 250 ml Schlagobers

15 min	<p>Kostproben:</p> <p>Gemeinsam werden die Ergebnisse präsentiert und auf Brot geschmiert. Wer gerne möchte, kann alle Kostproben durchprobieren!</p>		<ul style="list-style-type: none"> • Teller • Kostproben • Messer • Brot • ggf. Schnittlauch
--------	--	--	---