

**AUF DEN SPUREN  
VON SUZETTE  
DER KALBIN**

-  Tourisusbüro
-  Start
-  Ankunft
-  Position
-  1,5 Km (einfach)

 Scanne den QR Code, um den Busfahrplan zu finden

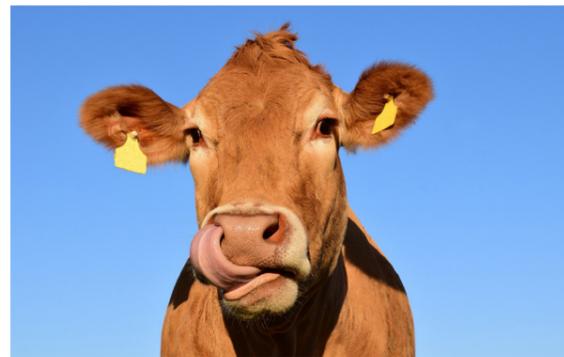
**UMKREISE, VERBINDE ODER ERGÄNZE DIE RICHTIGE ANTWORT. GUTE PARCOURS!**

10

A	I	J	F	U	T	T	E	R
O	H	D	F	P	D	M	B	Q
N	E	H	C	N	I	N	A	K
F	N	A	G	O	V	R	M	T
L	N	H	S	C	H	A	F	H
W	E	I	Z	E	N	D	G	J
B	R	K	Y	O	R	U	L	S

Henne Kaninchen Schaf Weizen Futter

9



8

- A Eine Kartoffelart.
- B Ein Molkenkäse.
- C Ein Kuchen.

7

Eine \_ \_ \_ \_ \_

6

- A Im Sommer.
- B Im Herbst.
- C Im Winter.

5

- Die Königin • sammelt Nektar und Pollen.
- Die Arbeiterin • legt Eier und sichert den Fortbestand des Volks.
- Die Sammlerin • pflegt den Bienenstock und kümmert sich um die Larven sowie die Königin.

11

Eine \_ \_ \_ \_ \_

**BONUS**

Finde Suzette, die Kalbin, die sich auf der Karte versteckt hat!



4

- A Eine Schelle.
- B Eine Treichel.
- C Eine Hawaiikette.

3

\_ \_ \_ \_ \_

1

- A In der Region angebaut wurden.
- B Nicht mit chemischen Mitteln behandelt wurden.
- C Im Gewächshaus erzeugt wurden.

2

Die geronnene Milch mithilfe einer Käseharfe in kleine Körner zerschneiden. Die Käsekörner rühren und auf 42°C erwärmen, um den Käsebruch von der Molke zu trennen.

Den Käse kosten.

Eine gute lokale Milch auf 32°C erwärmen, dann Lab und Bakterienkulturen dazugeben.

Den Raclettekäse 3 bis 6 Monate im Reifungskeller lagern.

Den Käsebruch in eine Form pressen, die kompakte Masse aus der Form nehmen und in ein Salzbad legen.

