Umsetzungsvorschlag

Thema:	**Die Butter**
Materialübersicht:	• Anleitung zur Butterherstellung • Arbeitsblatt „Milch, Rahm, Butter“ • Arbeitsblatt „Butter – Wie sie gemacht wird“ • Arbeitsblatt „Versorgung mit Butter in Österreich“ • PP-Präsentation mit MC-Quizfragen
Schularten/Schulstufen:	Sekundarstufe 1: AHS, MS
Umfang:	1 UE à 50 Min.
Fachgebiete:	Fachspezifische Gegenstände: Ernährung und Haushalt, Biologie und Umweltkunde Fächerverbindende Gegenstände: Physik, Mathematik, Geografie und Wirtschaftskunde
Erwarteter Kompetenzerwerb:	Die Lernenden • stellen selbst aus Rahm Butter her. • erklären, wie aus Milch über Rahm Butter entsteht und wie sich das Verhältnis von Wasser zu Fett dabei verändert. • beschreiben, wie in der Molkerei Butter hergestellt wird. • nennen Qualitätskriterien von Butter. • nennen und beschreiben unterschiedliche Sorten von Butter. • erklären, weshalb Butter aus dem Ausland importiert wird, obwohl die im Inland produzierte Menge ausreichen würde, um den Bedarf zu decken. • stellen einen Zusammenhang zwischen der Bedeutung der Milchwirtschaft und der Geografie Österreichs her.
Vorbereitungen:	• Arbeitsblatt „Butter – Wie sie gemacht wird“ ausdrucken • Arbeitsblatt „Milch, Rahm, Butter“ ausdrucken • DIY-Butter-Experiment vorbereiten Für Gruppenarbeit: z.B. 4x • Sauberes Schraubglas mit 500 ml • 250 ml Rahm • Brotscheiben • Buttermesser • Teller • Kleine Verkostungsgläser Gläser für die Buttermilch

Videos:



Alle Videos zum Thema Butter findest du auf dem Land schafft Leben YouTube Channel:
Video 1: „Butter – Wer sie macht“ (5:39)
https://www.youtube.com/watch?v=NFSsYs1gag8

Video 2: zum Arbeitsblatt „Butter – Wie sie gemacht wird“ (6:25)
https://www.youtube.com/watch?v=TfnlEka9u8M&t=2s

Video 3: zum Aufbewahren und Kochen von Butter (2:09)
https://www.youtube.com/watch?v=WPI0ItHRS_8

Zusatzmaterial:



Infografiken zum Thema Butter:
https://www.landschafftleben.at/infografiken/butter

Zeit in Min.	Stundenverlauf Phasen |Lehrstoff |Inhalt	Methode |Materialien Medieneinsatz	Sozial-form
10 Min.	**K: Kontakt/Einstieg:** Milchpackungen/Milchflasche zur Anschauung mitbringen.	Arbeitsblatt Milch, Rahm Butter Geschichte zu Beginn gemeinsam lesen. Fragen zur Geschichte: Wie und wo kauft ihr zu Hause eure Milch? Kommt jemand von einem Bauernhof? 2. Teil des Arbeitsblattes noch nicht ausfüllen.	Plenum
15 Min.	**I: Information**	Video 1: „Butter – Wer sie macht“ (5:39) https://www.youtube.com/watch?v=NFSsYs1gag8 Arbeitsblatt „Butter, wie sie gemacht wird“ – Texte vergleichen, Unterschiede herausfiltern. Gemeinsam besprechen Fertigstellen des ersten AB´s „Auf welchem Weg ensteht aus Milch Butter? Wie verändert sich der Fettbehalt? Welche Nebenprodukte entstehen?“	Einzelarbeit Plenum
5 Min.	**O: Organisation** Butter selbst herstellen und verkosten	Experiment erklären, Gruppenarbeit	Plenum
10 Min.	**S: Selbständiges Arbeiten**	Schüler*innen schütteln in der Gruppe ihre Butter, die Gläser gehen jeweils reihum. Danach Verkostung mit kleinen vorbereiteten Brotscheiben, Verkostung der Buttermilch mit kleinen Verkostungsgläsern.	Gruppenarbeit
10 Min.	**K: Kontrolle/Wiederholung**	Reflexion: wie schmeckt den Schüler*innen die Butter und die Buttermilch? Beschreibungen des Geschmacks.	Plenum
Das Thema Butter kann noch durch eine Butterverkostung noch eine weitere Stunde ergänzt werden. Einkauf von unterschiedlichen Buttersorten, Gegenüberstellung von Aussehen, Geruch, Geschmack.			