

ALLES KÄSE

7. Online-Wettbewerb

des MSC Kaltenkirchen e.V.

Zeitraum: 15. April - 15. Oktober 2026



Veranstalter

Motorsportclub Kaltenkirchen e.V.
Ortsclub des ADAC Schleswig-Holstein
Geschäftsstelle: Elektro-Ahrens
Hamburger Str. 25-27, 24568 Kaltenkirchen
Vorstand@msckaltenkirchen.de
www.msc-kaltenkirchen.de

Orga Touristik

Monika Henning c/o. Uhlig
Brachenfelder Str. 37, 24534 Neumünster
Telefon 04321 22002
Fax 04321 22099
monika-henning@t-online.de

NEU NEU NEU Bank-Konto Touristik

alternativ PayPal
(KW: Online-Rätsel 2026/Name)

VR Bank zw.d.Meeren

IBAN DE61 2139 0008 0062 3711 54
Vorstand@MSCKaltenkirchen.de

Teilnehmer: Teilnahmeberechtigt ist jeder ab vollendetem 10. Lebensjahr. Besondere Ausweise, Lizenzen oder Mitgliedschaften sind nicht erforderlich.

Eine Anmeldung geschieht durch Abgabe des deutlich lesbar ausgefüllten Fragebogens (persönlich, per Post, E-Mail oder Fax). Die Teilnahmebestätigung ist auf dem gleichen Wege möglich. Soll die Bestätigung per Briefpost erfolgen, bitte einen adressierten Freiumschlag hinzufügen.

Nenngeld: Das Nenngeld für die Teilnahmewertung beträgt 5 Euro, entweder per Überweisung oder in bar.

Aufgabenstellung des Online-Touristikwettbewerbs: Es werden 20 Fragen zum Thema gestellt. Der Einführungstext soll dem Teilnehmer Hilfestellung zur Recherche im Internet oder einschlägiger Literatur vermitteln. Die Lösungen und die Teilnehmerdaten sind auf dem anhängenden Lösungsblatt einzutragen.

Wertung: Es gibt für jede richtig beantwortete Frage 10 Punkte. Bei nur teilweise richtiger Antwort werden die Punkte anteilig vergeben. Die höchstmögliche Punktzahl beträgt $20 \times 10 = 200$ Punkte. Für die Wertung müssen mindestens 50 % richtig beantwortet sein. Die Wertung erfolgt für das Motor-Touristik-Abzeichen des ADAC S-H und Hansa.

Proteste und Haftung: Mit der Abgabe und Unterschrift auf dem Lösungsbogen wird die Ausschreibung anerkannt. Proteste gegen die Ausschreibung und Wertung sind nicht zulässig.

Datenverarbeitung und -nutzung: Mit der Unterschrift und Abgabe des ausgefüllten Teilnahmebelegs willigt der Teilnehmer (gemäß Art. 6 Abs. 1f – berechtigtes Interesse) der zur Durchführung und Wertung erforderlichen Verarbeitung und Speicherung seiner erhobenen Daten ein. Eine weitergehende Nutzung der Daten, insbesondere die Weitergabe an Dritte, erfolgt nicht.

Urheberrecht: Aufbau und Idee unterliegen dem geistigen Eigentum des MSC Kaltenkirchen e.V. und wurde speziell für den Online-Wettbewerb kreiert.

Abschließend wünschen wir viel Spaß und Freude und eine Menge neuer Erkenntnisse zum diesjährigen Motto **„Alles Käse“!**

Dazu möchten wir noch festhalten: Unsere Online-Rätsel wollen unterhalten, nicht belehren. So sind wir immer auf der Suche nach Inspirationen, die Abwechslung oder Aha-Erlebnisse bringen. Und wer weiß, vielleicht versteckt sich im Prolog bereits der erste Hinweis, denn jede große Reise beginnt mit einem kleinen Stück Käse.

PROLOG | Die lange Geschichte des Käses

Lange bevor es Städte, Reiche oder geschriebene Geschichte gab, begann – vermutlich durch Zufall – die Geschichte des Käses.

Archäologische Funde in Polen zeigen, dass Menschen bereits vor über 7.000 Jahren Milch zu einem festen Nahrungsmittel verarbeiteten. Ton-Siebe aus dieser Zeit enthalten Spuren von Milchfetten – vermutlich Überreste früher Käseherstellung. Auch Funde aus Spanien und anderen Teilen Europas weisen darauf hin, dass Käse bereits um **4000 v. Chr.** bekannt waren.

Als die ersten Bauern im Gebiet des heutigen Nahen Ostens und Südosteuropas begannen, **Schafe, Ziegen und Rinder zu domestizieren**, entstand ein Problem: Frische Milch verdirbt schnell.

Die mögliche Lösung fanden evtl. zufällig Nomaden. Sie transportierten Milch in Beuteln aus Tiermägen. Dort geschah etwas Überraschendes:

Ein Enzym im Magen junger Wiederkäuer – das **Lab** – ließ die Milch gerinnen.

Die Milch trennte sich in zwei Teile:

- feste Masse – der **Käsebruch**
- Flüssigkeit – die **Molke**

So entstand vermutlich einer der ersten Käse der Geschichte. Dieses Produkt war deutlich haltbarer als frische Milch und ließ sich besser transportieren.

Schon in der Antike war Käse weit verbreitet. Die alten Griechen kannten und schätzten ihn. In der Mythologie stellt sogar der Zyklop Polyphemos Käse aus Schafsmilch her.

Im Römischen Reich gehörte Käse bereits zum Alltag. Der römische Gelehrte Pliny the Elder beschrieb verschiedene Käsesorten aus ganz Europa. Mit den römischen Legionen verbreitete sich die Käseherstellung weiter nach **Gallien, Germanien und Britannien**.

Nach dem Fall des Römischen Reiches bewahrten vor allem **Klöster** das Wissen über die Käseherstellung. Benediktiner und Zisterzienser entwickelten neue Methoden der Reifung. Durch Experimente mit **Salzen, Lagerung, Reifezeit und Schimmel** entstanden viele berühmte Käsesorten.

Besonders geeignet für die Reifung waren natürliche Höhlen. Regionen wie Frankreich, Spanien oder die Alpen boten ideale Bedingungen für sogenannte **Höhlenkäse**.

Mit der Ausbreitung der Landwirtschaft entwickelten sich überall in Europa regionale Spezialitäten. Aus einfachen Sauermilchprodukten entstanden immer komplexere Käse.

Berühmte Beispiele sind:

- **Roquefort** aus Frankreich
- **Gouda** aus den Niederlanden
- **Parmesan** aus Italien

Käse wurde nun nicht nur Nahrung, sondern auch **Handelsware und regionales Prestigeprodukt**.

Ab dem 12. Jahrhundert entstand in den Alpen der sogenannte **Sennkäse** – ein besonders haltbarer Hartkäse aus Alpmilch. Aus dieser Tradition entwickelten sich später bekannte Sorten wie der **Emmentaler**.

Im 19. Jahrhundert veränderte die Industrialisierung die Käseherstellung grundlegend. Neue Entwicklungen machten Käse erstmals zu einem Massenprodukt:

- die **ersten Käsefabriken**
- industrielle Herstellung von **Lab**
- **Eisenbahntransport**, der weite Handelswege ermöglichte

Käse wurde nun **exportfähig und für breite Bevölkerungsschichten erschwinglich**.

Heute verbindet Käse **jahrtausendealte Tradition mit moderner Wissenschaft**. Mikrobiologie und Lebensmitteltechnologie helfen, die Reifung zu verstehen – doch viele Verfahren stammen noch immer aus alter Handwerkstradition.

Europa produziert heute über **1.000 verschiedene Käsesorten**. Viele davon tragen geschützte Herkunftsbezeichnungen.

Denn Käse ist längst mehr als nur Nahrung.
Er ist **Teil der Geschichte, Kultur und Identität ganzer Regionen**.

Raum für Notizen

ALLES KÄSE



7. Online-Wettbewerb

des MSC Kaltenkirchen e.V.

Zeitraum: 15. April - 15. Oktober 2026



Wertungskarte 2026 „Alles Käse“

Name, Vorname

Straße, Hausnummer

PLZ und Ort

Telefon, eMail, mobil

Datum und Unterschrift

Zahlungsvermerk Online-Rätsel 2026/Name IBAN DE61 2139 0008 0062 3711 54 PayPal (Vorstand@MSCKaltenkirchen.de)

1	Nenne das wichtigste Werkzeug zur Käseherstellung, wie wird es verwendet?
2	Wie groß ist der Prozentsatz an Ziegen- und Schafskäse in Deutschland?
3	Welche Milch kann direkt roh ohne Erhitzung zu Käse verarbeitet werden?
4	Was ist ein ‚Dreikäsehoch‘ und woher kommt der Name?

5	In welchem Land gibt es Elch-Käse??
6	Welches ist der gesündeste Käse und was enthält er?
7	Welcher Käse ist von Natur aus Lactosefrei und wie geschieht das?
8	Wodurch entstehen die unterschiedlich großen und kleinen Löcher im Käse?
9	Welches ist der teuerste Käse und woher kommt er?
10	Was hat Hohenlockstedt mit Käse zu tun?
11	Um was ging es im ‚Käsekrieg‘?
12	Nenne Beispiele für den Unterschied von thermophile und mesophile?
13	Wodurch verhalten sich Joghurt, Quark und Frischkäse unterschiedlich in der Zubereitung warmer Speisen?
14	Von wem stammt das Stichwort ‚Käse schließt den Magen‘ und was hat es für eine Bewandnis?
15	Was ist die Käsestraße Schleswig-Holstein?
16	Weshalb wird beim Käsefondue ‚Tee‘ als Begleitgetränk empfohlen?
17	Welche geologischen Vorzüge begünstigten die Entwicklung des Gouda-Käses?
18	Was verbindet die Namen Frau Westphal und Hanne Nielsen mit Käse?
19	Was steuerten Pasteur, Liebig und Koch zur Käseentwicklung bei.
20	In welchem Tempel findet sich das Bild mit dem Hinweis auf die ersten Käseherstellungen?