

*Wie kommen
die Löcher in
den Käse?*



Kurzantwort

Die Löcher im Käse sind eigentlich Hohlräume. Sie entstehen dadurch, dass Milchsäurebakterien während der Reifung im Käse das Gas Kohlendioxid (CO_2) produzieren. Durch die Rinde kann das Gas nicht mehr entweichen. Dadurch bilden sich Hohlräume (Löcher) im Käse.

Grundschule
mit Vorschule



SCHULE AM PARK

Wir entdecken mit dir die Welt!

Mehr Fragen und Antworten
findet ihr auf unserer Website:

schule-am-park.hamburg.de