

## Erster Käsekurs im Haus am Schwollbach

**Kulinarik Biobäuerin schult Teilnehmer**

■ **Wilzenberg-Hußweiler.** Wie man selbst Käse macht, erfahren am Samstag, 18. März, in der Zeit von 9.30 bis 13 Uhr die Teilnehmer des ersten Kurses, der zu diesem kulinarischen Thema im Haus am Schwollbach in Wilzenberg-Hußweiler angeboten wird.

Das Anwesen gegenüber dem Demeterbetrieb Bornwiesenhof wurde voriges Jahr erworben und im Rahmen eines Projekts sowie mithilfe eines Zuschusses aus dem Leader-Programm der Europäischen Union umgebaut. Meike Jaschok, Biobäuerin und Käserin,

stellt der Teilnehmergruppe Käsesorten vor, die überall auf der Welt mit einfachen Küchenutensilien in weniger als einer Stunde hergestellt werden.

Die selbst hergestellten Köstlichkeiten werden gemeinsam angerichtet und können dann nach Abschluss des Kurses als Belohnung auch verkostet werden. Die Teilnahme an dem Seminar beträgt 69 Euro pro Person, inklusive Material, Rezepten und Verkostung.

⊕ Die Teilnehmerzahl ist begrenzt, eine Anmeldung ist notwendig. Weitere Informationen und Anmeldung bei Meike Jaschok, Telefon 06787/971 500, oder per E-Mail an [meikejaschok@web.de](mailto:meikejaschok@web.de)