

Von der Milch zum Käse



Workshop Teilnehmer waren begeistert

■ **Wilzenberg-Hußweiler.** Der erste Workshop mit dem Titel „Küchenkäse hausgemacht“, der im Haus am Schwallbach in Wilzenberg-Hußweiler stattfand, war ein Erfolg, berichtet Meike Jaschok, Bio-bäuerin und Käserin des Bornwiesenhofs.

In der eigenen Küche einfach, schnell und erfolgreich Milch verarbeiten: Das war Jaschoks Grundidee. Neun Teilnehmer aus den umliegenden Dörfern bis hin zum Saarland bekamen Einblick in die

handwerkliche Milchverarbeitung und stellten in drei Stunden eine bunte Palette von Käsen her. Die Rezepte sammelte die Kursleiterin aus verschiedenen Ländern wie zum Beispiel Ziegenkäse aus Frankreich, Twarok aus Tadschikistan und Panir aus Indien.

Sechs Rezepte mit Variationen ergaben zehn verschiedene Käse, süß und salzig, cremig, geformt, gewürzt, in Öl eingelegt oder gebraten. Diese Vielfalt verkosteten die Teilnehmer. Fazit: „Meine Erwartungen wurden mehr als übertroffen“ oder „Nette Leute, tolle Stimmung, gute Seminarführung“. Nach dem gelungenen Vormittag fuhren die Teilnehmer nach Hause, etli-

che mit einem Eimer Milch zur baldigen Verarbeitung in der heimischen Küche. Manche von ihnen treffen sich wohl wieder im nächsten Kurs „Joghurt hausgemacht“ am 17. Mai. Dort stellen die Teilnehmer ihren eigenen Joghurt her. Wer erleben möchte, wie in einer Hofkäserei Käse hergestellt wird, erfährt dies in dem Workshop „Hofkäserschule“ am 5. Mai. Der nächste Kurs „Küchenkäse selber machen“ findet am 19. April statt.

⊕ Weitere Informationen gibt es Internet unter www.haus-am-schwallbach.de, E-Mail an mail@haus-am-schwallbach.de oder unter Telefon 06787/971 500.

Die ganze Bandbreite von Käse lernten die Teilnehmer des Workshops kennen – von würzig bis süß.

Foto: Meike Jaschok