

# Käse selbst herstellen

## Exkursion der 8. Klassen der CJD Realschule zum Fürstenhof

Die beiden 8. Klassen unternahmen kürzlich eine Exkursion zum Bio-Bauernhof Fürstenhof in Kuchl, Land Salzburg.

Da zurzeit im Fach Erdkunde die Landwirtschaft, in Biologie die Bakterien und im Sportunterricht die Rolle der Proteine in der Ernährung durchgenommen wird, konnten die Schülerinnen und Schüler im Rahmen dieses nachmittäglichen Ausflugs ihr Wissen ausbauen und vertiefen.

Nach einer kurzen Begrüßung ging es gleich mit der Herstellung des Käses, einem Bauernmozzarella, los. Dazu benötigt man Rohmilch, die weder pasteurisiert noch homogenisiert wurde und so ideal zum Käsen ist. Um die Milch zu säuern und mehr Bakterien zuzufügen, wird Buttermilch hinzugegeben. Dann musste vorsichtig gerührt und das Lab, in dem Enzyme, die den Käse fest werden lassen, sind, hinzugegeben.

Das hier verwendete Lab stammte nicht, wie sonst aus Kälbermägen, sondern vom Labkraut, einer Gewürzpflanze. Danach musste der Käse eine halbe Stunde ruhen. In dieser Zeit wurden der Gruppe der Hof und die Jersey-Kühe gezeigt. Die Jersey-Kühe sind eine besondere Kuh-Rasse. Ihre Milch enthält 7% Fett und viel Eiweiß und ist somit perfekt für die Käseherstellung geeignet.

Zurück in der warmen Stube wurde die Käseherstellung fortgesetzt. Der festgewordenen Käse wurde mit der Käseharfe in Stücke geschnitten. So trennt man den Käsebruch von der Molke. Die Handhabung der Käseharfe schaut leichter aus, als sie tatsächlich ist!

Danach wurde 20 Minuten lang gerührt, um Käse und Molke besser zu trennen. Im Anschluss wurde mit kleinen Sieben den Käsebruch aus der Molke gefischt und kleine Laibe geformt. Einige Schülerinnen nutzen die übriggebliebene Molke, um ihr Hautbild zu verbessern!

Da sich der Bauern-Mozzarella nun etwas setzen musste, wurde die Zeit genutzt, um die Käseproduktion des Fürstenhofs anzusehen. Die Führerin erklärte die Räumlichkeiten und die Bedeutung der Bakterien bei der Käseherstellung. Es wurde auch verdeutlicht, wie viel Handarbeit so ein Käse ist, was die Schülerinnen und Schüler schwer beeindruckte!

Bevor der Käse stolz eingepackt wurde, konnten noch einige verschiedene Käsesorten des Fürstenhofs verkostet werden – ein Genuss!

Der Ausflug in die Käserei war spannend, bereichernd und lehrreich – so macht Schule auch am Nachmittag Spaß!

