



Thema: Alles Käse!

Schaukäsen für kleine und große Feinschmecker

Dauer der Veranstaltung: ca. 2 - 3 Stunden

Aufwand: mittel

Ankündigungs- und Vorbereitungszeit: ca. vier Wochen

Geeigneter Wochentag: Mo. - So.

Zielgruppen (Altersgruppe): Menschen jeden Alters, ideal auch für Familien

Anzahl der Besucher: 15 - 20 Personen

Tipps: Besorgen Sie frühzeitig für alle Besucher Haarnetze und Überziehschuhe. Sollte zu der Zeit noch Mund-/Nasenschutzpflicht bestehen, weisen Sie Ihre Besucher schon in der Ankündigung darauf hin, diese mitzubringen.

Wichtige Hinweise: Zur Vorbereitung von Veranstaltungen im Rahmen der Aktionstage Ökolandbau NRW finden Sie online unter „Tipps und Anregungen“ auch einen Flyer mit allgemeinen Hinweisen und einer Checkliste.

Beachten Sie bitte auch die zum Veranstaltungszeitpunkt gültigen Vorschriften der NRW-Corona-Verordnung.

Diese Veranstaltung ist auch als Pressetermin für lokale Medien sehr geeignet. (Siehe hierzu „Tipps und Anregungen für Pressekontakte“)



Fotos: Peter Hensch

Die Zielgruppe

Die meisten Menschen essen von klein auf Käse. Egal ob Hart- oder Weichkäse, egal ob aus Kuhmilch oder aus der Milch von Schafen und Ziegen. Wer schon immer einmal wissen wollte, wie aus guter Biomilch leckerer Käse wird, der kommt in Ihrer Käserei beim Schaukäsen voll auf seine Kosten.

Ob ambitionierte Feinschmecker oder Eltern mit ihren Kindern, sie alle sind neugierig, wie aus flüssiger Milch etwas leckeres Festes wird.

Ablauf der Veranstaltung

Die Besucher erhalten nach einer Begrüßung einen kurzen Überblick über den Betrieb (Familie, Geschichte des Hofes, Bio-Umstellung, Betriebsstruktur heute, Vermarktung, Perspektiven). Danach geben Sie eine Einführung in das Thema ökologische Tierhaltung. Die Besu-

cher erfahren Grundsätzliches über die besonderen Haltungsverfahren von Milchkühen (oder je nach Betriebsschwerpunkt auch von kleinen Wiederkäuern), Fütterung, Tierrassen, und den Tagesablauf eines Milchviehbetriebes. Hierbei kann eindrucksvoll die „Andersartigkeit“ und die Vorzüge des Ökolandbaus vermittelt werden. Bevor Sie nun mit Ihren Gästen in das „Allerheiligste“ Ihrer Hofkäserei gehen, weisen Sie alle auf die strengen Hygienevorschriften in der Lebensmittelverarbeitung hin. Bitten Sie alle Besucher, die Überziehschuhe und die Haarnetze (sowie ggf. auch die Mundschutzmasken) anzuziehen.

Im Idealfall beginnen Sie nun mit dem Schaukäsen. Zeigen Sie das Schaukäsen mit den Original-Kesseln und Werkzeugen. Alternativ können Sie dies natürlich auch mit kleineren Schaukesseln durchführen. Zeigen Sie alle technischen Geräte und erläutern Sie die Schritte, die es braucht, um die Rohmilch zu erhitzen, welche Zuta-

ten nötig sind, wie die Käseharfe eingesetzt wird, der Bruch abgeschöpft und in Form gepresst wird. Wie entstehen mit Hilfe von Kräutern und/oder Gewürzen besondere Käse? Salzen und Wenden während des Reifeprozesses verdeutlichen, dass Käsen ein echtes Handwerk ist.

Was ist das Besondere an der ökologischen Käseherstellung?

Probieren geht über Studieren. Das gilt auch hier. Ein paar Stückchen Käse oder auch ein Schluck Molke passen jetzt wunderbar.

Und nachdem alle Besucherfragen beantwortet sind, ist insbesondere für Direktvermarkter nun der Moment gekommen, die Besucher auf das eigene Bio-Sortiment hinzuweisen. Produkte, die im Hofladen oder an separater Stelle gekauft und mitgenommen werden können.