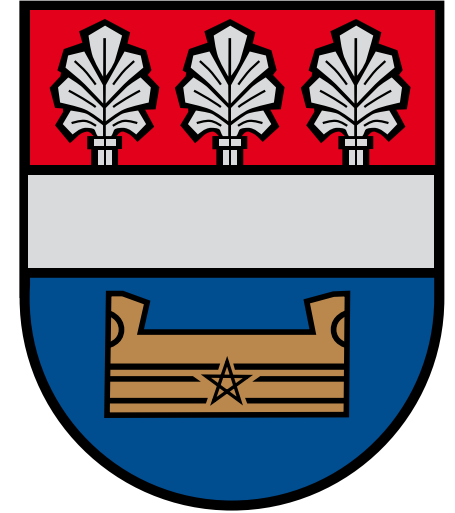


Ferienaktion in Bad Wimsbach-Neydharting

30. Juli 2012: Von der Ziege zum Käse



Auf dem Binderhof in Bad Wimsbach-Neydharting lernten die Kinder am 30. Juli 2012 im Rahmen einer Ferienaktion, wie man Ziegen melkt und aus ihrer Milch Käse macht.

Der Ansturm zu dem Workshop, der von der Kunsthandwerkerin Burgi Reisner und dem Ziegenhirten Josef Reidlinger ausgeschrieben wurde, war so groß, dass die Kinder auf zwei Gruppen aufgeteilt werden mussten – schon allein den Ziegen zuliebe, die sonst ein eher beschauliches Leben auf dem Reitstall Binderhof führen. Zuerst lernten die Kinder an der „Zicke“, eine findig konstruierte Melklern-Maschine, die Grundtechnik des Melkens. Dann durften die Kinder ihre Fertigkeit an einer echten Ziege erproben. Gar nicht so leicht, ein wenig Milch aus der Zitze zu drücken!

Beim Käsen erfuhren die Kinder, wie die Ziegenmilch behandelt werden muss, um daraus die Grundlage für Käse zu erhalten. Da dieser Prozess seine Zeit braucht, wurde mit einer vorbereiteten Frischkäsemasse weitergearbeitet. Diese wurde gemeinsam abgewürzt und anschließend von den Kindern zu kleinen Käsekugeln verarbeitet. Verfeinert wurden die kleinen Köstlichkeiten mit frischen Kräutern, die die Kinder vorher unter fachkundiger Anleitung selbst sammeln konnten. Auch die Molke durften die Kinder mit verschiedenen Sirupen verfeinern. Bei der gemeinsamen Jause wurde gleich ein Teil der selbst hergestellten Käsekugeln verzehrt, ein paar Kostproben durften für die Eltern mit nachhause genommen werden.

Zum Abschluss durften die Kinder noch eine Weile die Ziegen beobachten und lauschten dabei gespannt den Geschichten vom Kasermandl, einem Berggeist, der in verlassenen Almhütten lebt.

Fotos: Silke Rosenbüchler

Liebe Grüße aus Bad Wimsbach-Neydharting!

Silke Rosenbüchler



