

Käse selber machen

Wer schon immer wissen wollte wie Käse hergestellt wird ? Hier seid Ihr richtig



Sonntag, 19.11.2023

18:00 bis 21:00

**im Naturfreundehaus
Holzgerlingen**

Die Käseherstellung wollen wir uns zunächst theoretisch genauer anschauen und verstehen.

Dann geht's los.

In Kleingruppen stellen wir die Basis für einen Schnittkäse her .

Das Ergebnis müsst ihr aber zuhause noch pressen und reifen lassen.

Nach ca. 3...5 Wochen habt ihr dann euren eigenen schnittfesten Käse

Jede Gruppe benötigt (wenn möglich mitbringen):

Kochtopf mind. 3 ltr, Schneebesen, Thermometer bis 50°C , Brotmesser,

Flachschöpfer bzw. Schaumlöffel (Schöpflöffel mit Löchern)

zusätzlich werden wir bereitstellen:

Milch, Lab, Käseform, Mulltuch ... (Unkostenbeitrag ca. 10 €)

Anmeldung bis 12.11.2023 bei Eberhard
(eberhard.hornung@web.de)

Wir freuen uns auf Euch



Allerlei Käsezubehör: verschiedene Formen, Einkochthermometer, Messer, Schneebesen, Mulltuch, Bruchschneider, spezielle Käseform mit Deckel.