

DIE KELHEIMER MINIKÖCHE

Auf dem Biohof Butz kommt harter Frischkäse auf den Tisch

Bei der Milch scheiden sich die Geschmäcker

SERIE Auf dem Biohof Butz stellen die Miniköche Frischkäse her. Dabei verkosten die Kinder die verschiedenen Milchsorten – doch nicht alles mundet.

VON PHILIPP FROSCHAMMER

ROTTENBURG. Bei der Station „Käse und Milch“ verspricht es die Miniköche aus der Region Kelheim über die Landkreisgrenze hinaus. Auf dem Biohof Butz bei Rottenburg an der Laaber lernen die Kinder alles rund um die Milch – und dürfen natürlich auch selbst Hand anlegen. Die Hofkäsarin Gabriele Sterr zeigt den Miniköchchen, wie sie mit handelsüblichen Lebensmitteln in nur knapp drei Stunden einen schmackhaften, festen Frischkäse herstellen können.

Als die Miniköche den Veranstaltungsraum auf dem Biohof betreten, rührt Sterr schon fleißig in einem großen Kochtopf mit Rohmilch. Bei rund 40 Grad wärmt die Käsarin die Milch an und mischt Joghurt unter. „Das tötet die ‚schlechten‘ Keime und Bakterien. Die ‚guten‘ Bakterien brauchen wir noch, damit der Käse lecker wird“, erklärt Sterr. Dadurch entsteht die sogenannte „geimpfte“ Milch.

Den Labmagen haben nur die Kälber

Im nächsten Schritt dürfen die Miniköche selbst ran. Sterr verteilt dafür die „geimpfte“ Milch auf fünf Töpfe. Doch bevor sie mit der Käseherstellung loslegen, können die Kinder bei Sterrs Fragerunde durch ihr Wissen punkten. „Milch besteht aus Fett, Eiweiß und Zucker“, weiß Nick. „Sehr gut“, lobt die Käsarin, „doch jetzt wird es schwer: Im nächsten Schritt versetzen wir die Milch mit Lab. Doch woher kommt das Lab?“ Wie aus der Pistole geschossen erhält Sterr die Antwort. „Lab kommt aus dem Labmagen der Kuh!“ Beeindruckt vom Wissen der Miniköche schildert die Käsarin die genauen Hintergründe. Den Labmagen hätten nur die Kälber. Darin werde das Lab produziert – ein Enzym, das das Eiweiß von der Milch trennt.

Dies soll nun auch in den Töpfen der Miniköche passieren. Dafür rühren sie das Lab unter die „geimpfte“ Milch. Nachdem die beiden Flüssigkeiten miteinander vermischt sind, muss das Gemisch knapp eine Stunde ruhen. In dieser Zeit trennt sich eine milchfarbene Gallerte von der Molke und schwimmt im Kochtopf oben auf.

Ziegenmilch schmeckt sehr eigen

In der Zwischenzeit lernen die Miniköche die verschiedenen Milchsorten bei einer Verkostung genauer kennen. Von den ersten beiden Proben – der Rohmilch und der H-Milch – können



Die Hofkäsarin Gabriele Sterr lässt die Miniköche die unterschiedlichen Milchsorten kosten. Bei der Rohmilch muss sie sogar noch Nachschlag holen, bei der Ziegenmilch verziehen die Kinder jedoch nur ihre Gesichter. Fotos: Froschhammer



Im Sieb tropft die Molke aus dem Frischkäse.



Lilian schöpft die Molke ab.



Kondensmilch begeistert die Miniköche nicht.

DAS REZEPT

► **Zugabe der Starterkultur:** Bio-Rohmilch auf 40 °C anwärmen, Bio-Joghurt naturmild einrühren. Topf zudecken und eine Stunde an einen warmen Ort stellen und nicht mehr bewegen. Normalerweise hat eine auf 40°C erwärmte Milch nach einer Stunde, ein warmer Standplatz vorausgesetzt, noch eine Temperatur von rund 34°C.

► **Milch mit Lab versetzen:** Lab in 200 ml kaltes, sauberes Wasser geben und der „geimpften“ Milch beimengen. Bei Rohmilch genügt schon eine Dickenungszeit von 30 Minuten, bei anderen Milchsorten dauert es circa eine bis eineinhalb Stunden. Falls beim Schneiden die Schnittkante nicht „stehen“ bleibt, sollte man noch etwas warten.

► **Gallerte schneiden:** Nach der Wartezeit wird die Masse (Gallerte) mit dem Küchenmesser einmal längs und einmal quer geschnitten, so dass lauter kleine Würfel entstehen. Danach den Rand vom Topf lösen. Mit der Flachkelle wird die geschnittene Masse verzogen, das heißt die vorhandenen Fladen gleichmäßig Walnussgröße zerteilt.

► **Molke abschöpfen:** Nach 20 Minuten noch mal den Bruch vorsichtig in Bewegung bringen. Weiter 10 Minuten warten und die Molke behutsam vom Bruch schöpfen. Bruch salzen und gut mischen. Nach 10 Minuten wird die Masse in das mit dem Käsetuch ausgekleidete Küchensieb langsam abgeschöpft. Danach muss die Molke noch abtropfen.

die Kinder nicht genug bekommen. Bei der laktosefreien Milch scheiden sich die Geschmäcker: „Lecker“, meinen die einen, die anderen finden sie „zu süß!“ Einen amüsanten Anblick bieten die Miniköche, als sie die Ziegenmilch und die Kondensmilch-

milch vorgesetzt bekommen. „Igitt!“ tönt es aus allen Ecken des Raums und die Kinder schneiden angeekelt Grimassen. „Vielen Leuten, vor allem in anderen Kulturen, schmeckt Ziegenmilch. In der Türkei beispielsweise ist Ziegenmilch handelsüblich“, klärt

Sterr die Kinder auf. Mittlerweile hat sich die Gallerte von der Molke getrennt und die Miniköche können weiterarbeiten. Im nächsten Schritt schneiden die Kinder die weiße Masse mit einem Küchenmesser in kleine Würfel und schöpfen die Molke ab.

Jetzt wird noch gewürzt und die Gallerte in einen Sieb gelegt. Knapp eine Stunde dauert es noch, bis die Molke ordentlich abgetropft ist. Dann ist der Käse fertig. Die Zeit nutzen die Kinder noch, um sich den Biohof, insbesondere die Kälber, anzuschauen.

DER KÜCHENTIPP



Hofkäsarin Gabriele Sterr empfiehlt: Der Frischkäse schmeckt besonders gut, wenn man ihn in Öl einlegt. Dazu empfiehlt sich, den harten Frischkäse in Stücke zu schneiden und zu würzen. Pfeffer, Salz und andere Gewürze – je nach Geschmack. Dazu gibt man Knoblauch und legt alles in ein verschließbares Glas. Das füllt man dann mit einer Mischung aus Raps- und Olivenöl und lässt es ein paar Tage ziehen. Guten Appetit!

„Ich esse Käse gerne auf dem Butterbrot“

Trinkst du zu Hause gerne Milch beziehungsweise isst viel Käse?

Ab und zu trinke ich Milch, meistens aber, wenn ich in der Früh ein Müsli esse oder einen Kaba trinke. Jedoch nicht täglich. So ein großer Milch-Fan bin ich nicht. Käse mag ich da schon lieber. Den esse ich sehr gerne zu einem Brot mit Butter.

Welche Milch hat dir bei der Verkostung am besten geschmeckt, welche gar nicht?

Bei uns zu Hause haben wir immer H-Milch. Trotzdem hat mir heute die Rohmilch am besten geschmeckt. Deshalb habe ich mir da auch noch einen Nachschlag geholt. Sie war nicht so wässrig, wie die H-Milch und hatte viel mehr Ge-

INTERVIEW



MARCO WINKLER
Minikoch

Haben Sie weitere Fragen? Schreiben Sie uns! kelheim@mittelbayerische.de

schmack. Am schlimmsten war die Ziegenmilch. Die fand ich ekelhaft. Das hat so geschmeckt, als würde man ein Ziegenfell kauen.

Was fandest du heute besonders spannend?

Es hat mich sehr interessiert, dass Kühe keinen Labmagen mehr haben. Ich wusste nicht, dass es den nur bei Kälbern gibt und dass der Labmagen sich nach einer gewissen Zeit zurückentwickelt. Natürlich macht mir die Käseherstellung auch einen riesen Spaß.

Freust du dich dann schon auf deinen eigenen Käse?

Auf jeden Fall. Den werde ich dann gleich heute Abend meinen Eltern zeigen. Wahrscheinlich werde ich ihn auch dann gleich essen. Ich denke nicht, dass mein Käse den morgigen Tag noch erlebt.

AKTUELL IM NETZ

Mehr zum Thema!



Weitere Eindrücke und nähere Informationen zum Besuch der Miniköche auf dem Biohof Butz in Rottenburg finden Sie bei uns im Internet:

► www.mittelbayerische.de/kelheim