

Käseglück zum Selbermachen

Christina Frangen vom Paulbauernhof zeigt bei der Ökomodellregion, wie aus Milch Käse wird

Saaldorf-Surheim. „Werde zum Käsemacher!“. Das Motto, das Bäuerin Christina Frangen vom Paulbauernhof für ihren Käsekurs ausgegeben hatte, brachte es auf den Punkt: Die Gruppe an Teilnehmerinnen lernte in zwei Stunden das Wichtigste aus Theorie und Praxis, worauf es bei der eigenen Herstellung von Weichkäse ankommt.

Wie es im Pressebericht der Ökomodellregion heißt, stammt sie selbst von einem Bioziegenhof mit Direktvermarktung in der Eifel und führt nach der Einheirat in einen bayerischen Milchviehbauernhof selbst eine kleine Käserei, in der neben Weichkäse auch verschiedene Hartkäsesorten produziert werden.

„Die Milch darf zwar pasteurisiert, aber nicht über 65 Grad erhitzt sein“, beantwortete sie zu Beginn Fragen der angehenden Käsemacherinnen zur Vermarktung und zum Ausgangsstoff. „Rohmilch darf jeder gern daheim für sich verwenden, aber aus Gründen der Lebensmittelsicherheit verwenden wir pasteurisierte Milch.“



Nicht zu groß und nicht zu klein, nicht zu weich und nicht zu fest: Jede angehende Käsesorte braucht die richtige Körnung ihrer Ausgangsbestandteile.

– Foto: Ökomodellregion

Von der passenden Temperatur beim Einlaben bis zur richtigen Korngröße des Käsebruchs, vom Schöpfen in die Käseformen bis zum Wenden und Einlegen des Weichkäses, alle Schritte wurden

anschaulich erklärt und anschließend eingeübt. „Wenn der Käse quietscht, haben wir was falsch gemacht, er soll locker und cremig sein“, ging die Kursleiterin auf gängige Käsefehler ein.

Wenn ein Schritt wie das Einlaben oder Abtropfen der Molke eine längere Wartezeit bedingte, hatte die Biobäuerin bereits die passenden gereiften Produkte vorbereitet, damit die Kursbesucher alle Schritte selbst praktisch ausführen konnten.

Strahlende Gesichter gab es beim Heimnehmen der gesalzenen Weichkäseleibe und Gläser mit dem fertig eingelegten Kuhmilchprodukt, verfeinert mit Bioölen, Kräutern und Knoblauch. Viel Applaus erhielt die engagierte Käserin, nachdem sie erwähnt hatte, dass das ihr erster Käsekurs für Erwachsene gewesen war. Schulklassen dagegen sind regelmäßiger Gast in der kleinen Hofkäserei des Paulbauernhofs, der seine Produkte auch unter der Dachmarke „Waginger See Kas“ für handwerklich hergestellten Biokäse aus der Ökomodellregion einreicht.

– red

■ Mehr Termine zur Reihe „Bio-Erlebnisse“ von Touristinfo Waging und Ökomodellregion gibt es auf der Plattform „BioS erleben.de“ oder auf den jeweiligen Webseiten der beteiligten Organisationen.

Senioren besuchen Netzwerkoase in Freilassing

Anmeldung nur noch bis heute möglich

Laufen. Die Stadt Laufen bietet im August wieder ein Programm für Seniorinnen und Senioren an. Alle Veranstaltungen sind kostenfrei zugänglich, wie das Rathaus mitteilt. Am Dienstag, 4. August, findet zwischen 15 und 17 Uhr in Kooperation mit dem Generationenbund wieder ein Seniorencafé statt. Zu Gast sein wird das Duo „Mixed Jam“ mit dem Gitarristen Petro Prieto Barea und seiner Begleiterin Irmi Mayer. Von Seiten der Stadt wird Dr. Thomas Dietl, der mit seinem Betreuerteam seit vier Jahren für die Organisation der Zusammenkunft sorgt, und die Seniorenreferentin Barbara Winkler anwesend sein. Zusammen mit vielen Gästen wollen sie

das vierjährige Bestehen der Einrichtung feiern.

Am Mittwoch, 5. August, geht es von 13 bis 17 Uhr beim Senioren-Themennachmittag zur Netzwerkoase der AWO Freilassing. Sie bietet Familien mit pflegebedürftigen Angehörigen die Möglichkeit, eine neue Pflegesituation in einem geschützten Rahmen zu erproben und gleichzeitig Erholung zu finden. Treffpunkt ist 13 Uhr am Laufener Bahnhof. Gäste fahren gemeinsam mit dem Watzmobil nach Freilassing und wieder retour. Eine Selbstanreise ist auch möglich.

Anmeldung bis Mittwoch, 29. Juli, um 12 Uhr bei Katharina Hager, ☎ 08682/8987-29. – red

„Träume des Südens“

Musikalische Reise mit dem Trio Inv

Saaldorf-Surheim. Der Kulturkreis lädt am Freitag, 31. Juli, um 20 Uhr zu einem musikalischen Sommerabend beim Anwesen „Bachtei“ in Stützing ein. Für die passende Stimmung sorgt die Band „Trio Invitation feat. DaniElla“, mit Helmut Rieger (Piano, Saxophon, Gesang), Thomas Heinelt (Kontrabass), Jaroslav Rafalsky (Percussion) und Daniella Böhm (Gesang). Seit zwei Jahren ist der profilierte Trompeter und Flügelhornist Ivan Hunter Mitglied des Ensembles, womit das ursprüngliche Trio nun zu einem Quintett angewachsen ist.

„Invitation“: Die Musiker verstehen ihren Band-Namen als Programm, d.h. als Einladung zu musikalischen Reisen und Träumen, quer durch Stile und Epochen. Am



Trio Invitation mit Sängerin Daniella Böhm beim Bachtei in Stützing.

– Fot

Freitag geht es speziell nach Italien, Spanien, Argentinien, Uruguay, Brasilien und Kuba – mit

Samba, go, Tar Mit von