

Mittwoch, 11. Juli 2012 18:01 Uhr

URL: <http://www.usinger-anzeiger.de/lokales/wehrheim/12114370.htm>

# Usinger Anzeiger

WEHRHEIM

## Aus viel Dickmilch und mit ein wenig Geduld Käse gemacht

22.06.2012 - WEHRHEIM

**Vorschulkinder der Kindertagesstätte Große Lache machen aus Dickmilch Frischkäse - Vier Wochen lang ging es um das Thema Ernährung**

(cju). Das Thema Ernährung hat die Vorschulkinder der Kindertagesstätte Große Lache beschäftigt. Vier Wochen lang ging es anfangs des Jahres jeweils um einen Themenschwerpunkt - Milch, Getreide, Obst und Gemüse. So hat man beispielsweise bei Carmen Velte-Hammen und Frank Hammen die Kühe besucht und beobachtet, wie diese gemolken werden.

Jetzt stand die Milch wieder im Zentrum: Manfred Seuss vom Käsehaus aus der Wehrheimer Mitte war mit etlichen kleinen Behältern gekommen, um den Kindern zu zeigen, wie man aus Milch Frischkäse herstellt. Dazu hatte er jeweils einen halben Liter Dickmilch mitgebracht, die mit Löffeln in kleine Plastiksiebe geschaufelt wurde. Schon trat das sogenannte Käsewasser, auch als Molke bekannt, aus und wurde von den Kindern vorsichtig probiert. Molke kann man trinken oder als Badezusatz in die Badewanne geben. „Dann wird die Haut schön zart!“, so der Beauty-Tipp des Käsefachmanns. Normalerweise verfüttert Seuss die anfallende Molke an die Schweine - und die wissen diese Delikatesse sehr zu schätzen. Um aus Milch Dickmilch zu machen, muss diese zwei Tage ruhen - dann sondert sich bei Rohmilch die Sahne ab und es tritt auch schon Molke hervor. Damit Frischkäse entsteht, braucht man Geduld. „Das muss jetzt einen Tag im Kühlschrank bleiben, dann tritt noch weitere Molke aus und es bleibt der Frischkäse übrig“, wusste auch Kindertagesstättenleiterin Sabine Margraf, die schon Käsereien im Urlaub besichtigt hat und entsprechend beeindruckt war. Seuss erklärte den Kindern noch, wie andere Käsesorten hergestellt werden - und dass man durch Rühren den Vorgang nicht beschleunigen kann - im Gegenteil. Der Käsebruch, der durch das Einschaukeln ins Sieb entsteht, wird für Hartkäse mit Lab versetzt und unterschiedlich große Bruchstücke bilden die Basis für Gouda, Parmesan oder auch Handkäse. Frischkäse wird ohne Lab hergestellt und kann im Kühlschrank bis zu drei Tagen aufbewahrt werden.

Genießen kann man ihn je nach Geschmack natur, mit Süßem wie Marmelade oder Honig sowie herzhaft mit



Lisa, Daniela und Nils haben, wie ihre Freunde aus der Vorschulgruppe, Frischkäse hergestellt. Foto: Jung

Kräutern und Gewürzen. Den Vorschulkindern hat es viel Spaß gemacht und sie freuten sich schon darauf, am Nachmittag die Dosen mit dem Frischkäse nach Hause mitnehmen zu können.

Und am Samstag wird ab 16 Uhr das große Sommerfest gefeiert - das Thema lautet Märchen.

---

© Usinger Anzeiger 2012

Alle Rechte vorbehalten | Vervielfältigung nur mit Genehmigung des Usinger Anzeiger