

Am 13. April 2023 wurden die Maxikinder des Kindergartens Brunnenstraße im Rahmen eines Projektes zum Edeka Baisch in Flacht eingeladen, um dort aus Rohmilch Frischkäse herzustellen. Nach einer kleinen Stärkung zu Beginn und den ersten neugierigen Fragen, sollte es schon losgehen. Nachdem die frische Rohmilch auf Temperatur gebracht worden war, wurden spezielle Bakterien und etwas Buttermilch hinzugegeben, die aus dem Milchzucker Milchsäure machen sollten. Nach einer Weile wurde dann das Lab dazugegeben. Schnell konnten die Kinder erkennen, dass sich die Milch veränderte: sie wurde dicker und es setzte sich eine Flüssigkeit oben ab, die Molke. Die durften sie sogar probieren. Nachdem die Milch angedickt war, wurde der Käse mit einer Käseharte geschnitten. Dabei entstand der Käsebruch, der mit einer Kelle in Formen abgeschöpft und mit Schnittlauch, der von den Kindern klein geschnitten wurde, vermischt. Nachdem der Käse gepresst und die Molke abgelaufen war, konnten ihn die Kinder probieren. Das war ein interessantes und leckeres Erlebnis!

