



Fachschulklasse Ökolandbau, Caroline Schumann

Ökolandbauklasse auf Käsekurs am LAZBW Wangen

Die erste Fachschulklasse mit Schwerpunkt Ökologischer Landbau am Landwirtschaftlichen Bildungszentrum Emmendingen-Hochburg reiste kürzlich zu einem dreitägigen Milchverarbeitungslehrgang an die Molkereifachschule nach Wangen im Allgäu.

Bild links
Abschöpfen des
Quarkbruches in
Schichtkäseformen.

Bild rechts
Theorie und Praxis bei der
Weichkäseproduktion.

Bilder: LW Bildungszentrum
Emmendingen-Hochburg

Weitere Informationen:
Kompetenzzentrum
Ökolandbau am LW
Bildungszentrum
Emmendingen-Hochburg
Tel. 07641/ 451-9175
bildungszentrum@
landkreis-emmendingen.
de; www.koel-bw.de

Fachschulklasse mit
Schwerpunkt
Ökologischer Landbau
Landwirtschaftlichen
Bildungszentrum
Emmendingen-Hochburg

Hygiene und Joghurt-Herstellung

Nach der Begrüßung durch den Schulleiter der Molkereifachschule Hans-Jörg Schleifer erhielt die Öko-Klasse einen Überblick zur Öko-Milchverarbeitung und deren rechtliche Vorschriften. Im Anschluss gab es eine Einführung in die Lebensmittelhygiene. Um das Vorkommen von Mikroorganismen auf Gegenständen zu demonstrieren, durfte die Klasse im Labor Abklatschproben von ihren Handys und Geldscheinen machen. Ziel der Probe ist es, Aussagen über das Vorkommen und die Häufigkeit bestimmter Schimmelpilze, Hefen und Bakterien zu treffen. Es dient dazu die Sauberkeit von Arbeitsflächen und Gerätschaften zu ermitteln.

Nach der Hygieneschulung wurden die Schüler praktisch gefordert: In der Lehrmolkerei setzten sie verschiedene Naturjoghurt- und Quarkversuche an. Es wurden verschiedene Bakterienkulturen zum Ansetzen des Joghurts aus Voll- und Magermilch verwendet. Er wurde mit verschiedenen Temperaturen behandelt und wahlweise gerührt oder nicht bewegt. Kritisch begutachteten die jungen Ökolandwirte die Anreicherung mancher Joghurts mit Molkepulver, denn dieses wird in der traditionell handwerklichen Milchverarbeitung üblicherweise nicht eingesetzt.

Käseherstellung

Am nächsten Morgen durfte die Öko-Klasse ran an den Käse: Nach einer kurzen Einführung in die

Grundlagen der Käseherstellung durften sich die Schüler in der Lehrkäserei an der Herstellung von Weichkäse ausprobieren. Auf der Liste standen Brie, Romadur und Camembert. Nach getaner Arbeit besuchten die Schüler den Reiferaum um die verschiedenen Käsesorten zu verkosten. Auch am Nachmittag gingen die Kostproben weiter. So mussten die Schüler die unterschiedlich hergestellten Joghurt- und Quarkproben vom Vortag nach Geschmack, Geruch und Konsistenz beurteilen. Im Großen und Ganzen war die Klasse mit ihren Ergebnissen zufrieden. Ob der Joghurt cremig oder stichfest besser schmeckt, ist eine Frage der persönlichen Vorliebe und konnte bei der Verköstigung nicht eindeutig geklärt werden.

Pasteurisierung & Käsereibesichtigung

Am letzten Tag standen noch Grundlagen zur Milchpasteurisierung auf dem Stundenplan. Die Schüler besuchten die hochmoderne Molkerei der Schule. Besonders begeisterten sie sich für die ausgefeilte Technik, waren sich aber darin einig, dass sich diese nicht in der eigenen Hofkäserei realisieren lässt.

Auf dem Rückweg besichtigte die Öko-Klasse noch die Biokäserei von Herrn Holzinger, auf der ausschließlich Bio-Heumilch von Kühen, Schafen und Ziegen verarbeitet wird. Die Milch stammt aus dem nächsten Umkreis und wird täglich abgeholt und verarbeitet. Nach der Verköstigung trat die Gruppe die Heimreise an. ■