



Käsen

auf der Alm

Mit viel Liebe betreibt Bäuerin Katharina Kern eine traditionelle Almwirtschaft und stellt auch eigenen Käse her.

Gerne zeigt sie Kindern, welche Arbeitsschritte dafür nötig sind ...

An den sonnigen Hügeln des idyllischen Wildalpjochs bei Niederaudorf liegt auf 800 Metern Höhe die Schweinsteigeralm. Almwirtin Katharina Kern übernahm in Familientradition den 400 Jahre alten Bergbauernhof, auf dem derzeit drei Generationen leben. Mit Freude gibt sie vor allem Kindern und Schulklassen authentische und lebendige Einblicke in die traditionelle Almwirtschaft mit Pferden, Kälbern und Milchkühen. Dabei lernen die Kinder viel über das Leben und Arbeiten auf der Alm – angefangen bei der Betreuung des Viehs über das Melken bis zu der Herstellung von Käse.

Von der Kuh zum Käse

Die Zusammenhänge zwischen Kuh, Milch und Käse zu erkennen, macht den Vorgang „Käsen“ gerade für Kinder so spannend. Normalerweise erfordert es sehr viele Arbeitsschritte, Erfahrung und Sensibilität,

Spannend: Zum ersten Mal in ihrem Leben stellen die Kinder ihren eigenen Käse her.



Gemeinsam mit der Bäuerin wandern die Kinder zur urigen Almhütte – vorbei an Kühen, seltenen Pflanzen und Kräutern.



Der Bergbauernhof befindet sich seit jeher im Familienbesitz und wurde vor ca. 400 Jahren erbaut.

Gespannt warten die Kinder, dass die Almmilch eine Temperatur von ca. 28 Grad Celsius erreicht.



Die Milch stammt von den eigenen Kühen, die im Sommer auf der Weide stehen. Sebastian (8 Jahre) kontrolliert, dass nichts danebengeht.



Die Kinder schöpfen die Molke ab, die sich vom Käsebruch abgesetzt hat. Aufgrund des hohen Vitamin-B-Gehaltes ist sie sehr gesund.



Der Käsebruch wird in Formen geschöpft – je nachdem wie der fertige Käse aussehen soll: groß, klein, rund oder eckig.

Dann geben sie gemeinsam ca. 5 ml Naturlab in ca. 20 Liter pasteurisierte Almmilch. Das Naturlab befindet sich in der Spritze.



Mit der sogenannten Käseharfe wird die bereits dickliche Milch in kleine Würfel geschnitten und anschließend unter Rühren auf ca. 42 Grad erhitzt.



um aus Rohmilch guten und einwandfreien Käse herzustellen. Damit es aber für die Kinder nicht zu kompliziert wird und auch der Spaß nicht zu kurz kommt, achtet Katharina Kern darauf, dass es überschaubar und verständlich bleibt. Deshalb verzichtet sie auf lange Reifung und Lagerung – so können die Kinder ihren Käse gleich mit nach Hause nehmen. Aufgrund der geringen Haltbarkeit müssen sie ihn aber am selben Tag noch verzehren! Die Milch stammt von den hofeigenen Kühen und muss zuerst pasteurisiert werden, bevor die Kinder mit der Herstellung beginnen können. Das Prinzip der Herstellung ist dabei immer gleich.

Wissenswertes über Gallerte und Käseharfe

Konzentriert sind alle Kinder bei der Sache: Zuerst erwärmen sie die insgesamt 20 Liter Almmilch auf ca. 28 Grad. Dann geben sie 5 ml Naturlab (Kälbermagen) dazu, verrühren es mit der Milch und lassen es ungefähr eine halbe Stunde stehen. „Das ist die Dicklegungszeit“, erklärt Wirtin Kern. „Durch das Lab verändern sich die Eiweißketten in der Milch und es entsteht eine sogenannte Gallerte. Das heißt, die Milch wird brockig und sieht ein wenig aus wie Dickmilch oder fester Quark.“ Gespannt hören die jungen Freizeitbauern der Hausherrin weiter zu. Mit

einer sogenannten Käseharfe schneiden sie die Gallerte nun in kleine Würfel und erhitzen diese unter Rühren behutsam auf 42 Grad – dieser Vorgang wird auch als „abbrennen“ bezeichnet. Dabei setzt sich die Molke aus dem sogenannten Käsebruch ab, dieser wird jetzt immer fester und kann dann in beliebigen Formen abgeschöpft werden – je nachdem wie der fertige Käse aussehen soll: rund oder eckig, flach oder hoch. Nun nehmen ihn

die Kinder in kurzen Abständen aus der Form und drehen ihn um, damit die Molke ablaufen kann – zurück bleibt der fertige Käse! Stolz halten sie den halbfesten Tilsiter in den kleinen Händen. Ein tolles Andenken, das sie direkt mit nach Hause nehmen und mit Mama und Papa essen können – denn selbst gemacht schmeckt er noch mal so gut! Mehr Informationen zu der Almtour unter: www.chiemsee-alpenland.de ♦



Bild links: In kurzen Abständen wird der Käse aus der Form genommen und umgedreht, damit die Molke ablaufen kann und der Käse seine Form bekommt. Bild rechts: Damit jeder seinen eigenen Käse mit nach Hause nehmen kann, wurden erst die Behälter, dann der Käse vorab mit Zetteln versehen, auf die die Kinder ihre Namen geschrieben haben.