

Milch verarbeiten zu Joghurt, Frischkäse & Co

TMP organisierte zwei Milchverarbeitungskurse am BBZ Arenenberg.

Einleitend erklärte die Kursleiterin Corinne Käser-Sturzenegger den Teilnehmerinnen den Umgang mit der Milch betreffend Hygiene und Lagerung. Im praktischen Teil zeigte sie als erstes die Zubereitung von Joghurt. Die meisten wussten, wie man Joghurt herstellt, erhielten aber dennoch wertvolle Tipps, bezüglich Stichfestigkeit und der Anreicherung mit Aromen. Gleich ging es weiter zur Herstellung von Frischkäse und Formaggini. Unter Anleitung durften die Kursteilnehmerinnen die verschiedenen Arbeitsschritte selbst durchführen. Dasselbe galt für die Herstellung von Ziger, Ricotta und Quark. Weitere Informationen erhielten sie über Sauerrahm (Crème fraîche) und stellten Mascarpone, Butter und eingesottene Butter her. Bei der Zubereitung der verschiedenen Produkte geht es viel um die Einhaltung der richtigen Temperatur und Zeitvorgabe und um das richtige Rühren. Aufgrund der guten Vorbereitung und der verständlichen Rezeptblätter von Frau Käser wurde den Teilnehmerinnen, innerhalb eines Tages, wertvolles Wissen vermittelt. Am Ende des Kurses entstand eine Palette von verschiedenen schmackhaften Produkten, welche die Teilnehmerinnen mit nach Hause nehmen durften. Dank der ausführlichen Kursdokumentation kann das Erlernte nun zuhause umgesetzt werden.

