

# Servus

ICH BIN EURE MEISTER-KÄSERIN KERSTIN

Auf unserem Fleckviehzucht-Betrieb in Aha, möchte ich Euch die Kunst des KäSENS näher bringen.

Bei mir könnt Ihr nicht nur fundierte Praxistips und Theoriewissen erlernen, sondern auch Euren eigenen KäSE machen.

Hierbei möchte ich genauer auf den Prozess „von der Kuh zum KäSE“ eingehen.

Dabei geht es um das wertvolle Nahrungsmittel Milch. Ein Rohstoff – viele KäSEsorten.



# Los gehts

Was sind Bakterien und was machen sie in der Milch?

KäSE gehört zum Kulturgut!  
Was bedeutet aber Kultur im KäSE?

Weißt du was Lab ist und warum es die Milch verändert?

Warum findet die Harfe auch ihren Platz beim KäSEMachen, erzeugt hierbei aber keine Musik?

Nach dem Seminar kann jeder von Euch diese und viele andere Fragen beantworten und sich somit als handwerklicher KäSER auszeichnen/zertifizieren.



# Kuhmirella

Ich heiße „Kuhmirella“ Ich gehöre zu der Gruppierung Weichkäse. Ich bin aus 100% frischer und leckerer Kuhmilch direkt aus dem Betrieb von Kerstin und Michel.

Ihr schöpft mich in Eurem **2,5 stündigen Seminar** aus leckerer Süßmolke. Verfeinern könnt Ihr mich nach Belieben zum Beispiel mit frischen Kräutern oder Ihr gebt mir noch ein bisschen Zeit, dass entscheidet Ihr selbst. **In jedem Fall bin ich Euer eigener Kuhmirella.**

Ich dufte noch ein bisschen typisch nach Milch, neutral bis mild säuerlich.

DARAUf BIN ICH STOLZ:

Perfekt für den Grill

Proteinquelle

Handwerklich geformt

Geringe Reifezeit/jungereift verzehrbar

Vielseitig verwendbar



# Dein Käseverbot

KREIERT IN KERSTINS KÄSEMACHEREI  
EUREN EIGENEN KÄSEGENUSS!



KERSTINS KÄSEMACHEREI | Kerstin Loy

Aha Nr. 38 | 91710 Gunzenhausen

Telefon 0173 4009 535

[www.diekaesemacherei.de](http://www.diekaesemacherei.de)

[kerstin@diekaesemacherei.de](mailto:kerstin@diekaesemacherei.de)