AKTUELLE NACHRICHTEN Deutschland
NACHRICHTEN AG
28. April 2025

Käse selbst machen: Uralte Traditionen neu entdecken in Edesheim!

Erleben Sie die traditionelle Käseherstellung mit Barbara Kuhn in Edesheim am 5. Juli 2025. Anmeldeschluss: 15. Mai 2025.

Die Faszination für Käse ist tief in der Geschichte verwurzelt. Am 5. Juli 2025 bietet sich eine besondere Gelegenheit, die Kunst des Käsemachens zu erleben. Im Pfarrzentrum Edesheim wird von 10:00 bis 14:30 Uhr eine Veranstaltung stattfinden, die die traditionelle Käseherstellung nach biblischen Maßstäben thematisiert. Unter der Anleitung der erfahrenen Käserin Barbara Kuhn und Walburga Wintergerst, der Bibelbeauftragten im Bistum Speyer, wird den Teilnehmern nicht nur das handwerkliche Geschick nähergebracht, sondern auch die tiefere Verbindung zwischen Glauben, Leben und Genuss erkundet. Eine kleine Käseverkostung rundet den Tag ab. Die Kosten für die Teilnahme belaufen sich auf 20 Euro, mit einem Anmeldeschluss am 15. Mai 2025, wie **bistum-speyer.de**

berichtet.

Käse ist nicht nur ein Nahrungsmittel, sondern auch ein kulturelles Erbe vieler Länder. Die Wurzeln der Käseherstellung reichen bis in die Steinzeit zurück, als erstmals Milchprodukte der Menschheit zugänglich wurden. Bereits die Sumerer dokumentierten vor über 4.000 Jahren verschiedene Methoden der Käseproduktion. Eine Unterscheidung in Süß- und Säuregerinnung prägt bis heute die Vielfalt der Käsesorten: Von Gouda über Frischkäse bis hin zu Hartkäsesorten. Die Entwicklung und Verbreitung des Wissens über Käseherstellung war über Jahrhunderte hinweg von großer Bedeutung – nicht zuletzt durch Nomaden und Kriege, die den Austausch von Techniken und Rezepturen ermöglichten, wie **cheeserino.de** verdeutlicht.

Die Vielfalt der Käseherstellung

Die Käseherstellung ist eine Kunstform, die weltweit in unterschiedlichen Varietäten praktiziert wird. In Europa gilt das Handwerk als ein Zentrum mit einer schier endlosen Auswahl an Techniken und Geschmäckern. Frankreich, bekannt für Sorten wie Brie und Roquefort, veredelt Käse durch kontrollierte Reifung, während Italien mit Mozzarella und Parmesan bietet nicht nur traditionelle, sondern auch moderne Herstellungsverfahren an. Auch in den USA hat die Käseproduktion an Vielfalt gewonnen. Der Monterey Jack, ursprünglich von spanischen Kolonisten entwickelt, zeigt, wie kulturelle Einflüsse die Käselandschaft prägen können. Die handwerkliche Käseherstellung in kleinen Molkereien nimmt zu und stellt eine Rückkehr zu traditionellen Praktiken dar, die Qualität und Geschmack in den Fokus rücken. Dies verdeutlicht die **kaesemachen.de** als weitere wichtige Quelle.

Durch die Veranstaltung im Juli wird nicht nur die Tradition des Käsemachens gewahrt, sondern auch die Möglichkeit geschaffen, einen praktischen Zugang zu dieser wertvollen Kunst zu erlangen. Selbstständige Käseherstellung ist mehr als

ein Hobby; sie öffnet das Tor zu jahrhundertealten Traditionen und Techniken, die von Generation zu Generation weitergegeben wurden. Zudem fördert sie das Bewusstsein für Lebensmittel und ihre Herkunft – eine wertvolle Erfahrung in einer Zeit, in der Nachhaltigkeit immer mehr an Bedeutung gewinnt.

Details	
Quellen	• **www.bistum-speyer.de** • **www.kaesemachen.de**

Besuchen Sie uns auf: aktuelle-nachrichten.net