

Für Schulen und Veranstalter

So kommt die Hofkäse-Schule in Ihre Region

**Sie möchten die Hofkäse-Schule in einer Schule, auf einem Stadt-
fest oder einer Verbrauchermesse anbieten?**

Wir vermitteln Ihnen gerne einen geeigneten Workshop-Leiter aus Ihrer
Region. Unter www.hofkaese.de/schule/anfrage können Sie uns auch
gerne eine Anfrage per E-Mail schicken.

Sie benötigen Hilfestellung bei der Planung einer Hofkäse-Schule?

Für einen reibungslosen Ablauf der Veranstaltung haben wir Organisati-
onslisten vorbereitet. Sie finden alle Listen zum Herunterladen unter
www.hofkaese.de/schule.

Sie haben weitere Fragen?

Wir helfen Ihnen gerne weiter. Wenden Sie sich einfach direkt an die VHM-
Geschäftsstelle in Freising.



**Verband für
handwerkliche Milchverarbeitung e.V. (VHM)**

Alte Poststraße 87

85356 Freising

Tel.: +49 (0)8161 / 7 87 36 03

Fax: +49 (0)8161 / 7 87 36 81

info@hofkaese.de

www.hofkaese.de



Die Hofkäse-Schule



Ein didaktisches Angebot
mit Praxis-Workshop
und Lehrmodul

vom Verband für handwerkliche
Milchverarbeitung e. V. (VHM)



www.hofkaese.de/schule

Für Schulen, für Sponsoren, für Verbraucherinnen und Verbraucher, für Hofkäserinnen und Hofkäser

Das Projekt „Hofkäse-Schule“

Mit unserem VHM-Projekt „Hofkäse-Schule“ bieten wir in Schulen, auf Hoffesten, bei pädagogischen Veranstaltungen und auf Großevents wie Landwirtschaftsmessen, auf Käsemärkten, in Markthallen oder auf Verbrauchermessen Menschen jeden Alters die Möglichkeit, in Workshops selber Käse zu machen und dabei gleichzeitig viel Wissenswertes und Informatives über den wertvollen „Rohstoff Milch“ zu erfahren.

Ziel des VHM ist es, traditionell hergestellte Hofkäse und Hofmilch-Produkte als wertvolle und naturbelassene Lebensmittel mehr in den Fokus der Öffentlichkeit zu rücken und die Wertschätzung des „Kulturgutes Käse“ zu fördern.

Deshalb hat ein Experten-Team die „Hofkäse-Schule“ erarbeitet, die aus zwei Einheiten besteht:

- **Unserem Workshop „So kann man selber Käse machen“**, in dem man unter Anleitung erfahrener Hofkäserinnen und Hofkäser lernt, wie man in Handarbeit selber Käse macht.
- **Unserem Lehrmodul „Von der Milch zum Käse“**, das die praktische Arbeit didaktisch unterstützt und mit wissenschaftlich fundierten Informationen untermauert.



Unser Workshop „So kann man selber Käse machen“



Als Erstes bekommen unsere „Käseschüler“ einen eigenen kleinen Käsekessel mit der Milch, die bereits erwärmt ist und schon die notwendige Käsereikultur enthält.



Jetzt wird das Lab zugegeben und alles kräftig verrührt.



Während der „Ausdickungszeit“ erzählen die Hofkäserinnen und Hofkäser viel Wissenswertes rund um das Thema „Hofkäse machen“.



Nun muss die dickgelegte Milch in Würfel geschnitten und auf den an den Käsetischen installierten kleinen Brennern noch einmal erwärmt werden.



Danach wird der Käsebruch in kleine Formen geschöpft – jetzt muss er noch abtropfen und in kurzer Zeit fest werden.



Der fest gewordene Käse kommt aus den Formen und wird mit Salz und Kräutern gewürzt. Gut verpackt kann man den selbst gemachten Käse jetzt mit nach Hause nehmen.

Der Workshop dauert etwa 1 Stunde.

Unser Lehrmodul „Von der Milch zum Käse“

In unserem Lehrmodul haben wir diverse Themen rund um den „Rohstoff Milch“ zusammengestellt – von der Tierhaltung bis zur ökologischen Landwirtschaft, von der Milchproduktion im Körper der Kuh bis zu den Inhaltsstoffen der Kuhmilch, von der Entstehung der Milchverarbeitung bis zur handwerklichen Herstellung von Hofkäse.

So können Schülerinnen und Schüler aber auch neugierige Erwachsene auf einer informativen „Reise“ in die Welt von naturbelassener Milch und handwerklich hergestellten Milch- und Käsespezialitäten viel Interessantes und Wissenswertes erfahren!

Das Lehrmodul gibt es kostenlos zum Herunterladen unter www.hofkaese.de/schule oder als Ordner zum Preis von 20 Euro zuzüglich Versandkosten.



Für Sponsoren

Unsere Hofkäse-Schule – eine unterstützenswerte pädagogische Idee

Wer kommt als Sponsor in Frage?

Ministerien, Gemeindeverwaltungen, Stiftungen, Firmen oder Öko-Verbände können dazu beitragen, das traditionelle Wissen um die Käseherstellung auch bei jungen Menschen zu erhalten und ein öffentlichkeitswirksames und pädagogisch wertvolles Event zu unterstützen. Schulen haben leider häufig nur sehr begrenzte finanzielle Mittel und können die Hofkäserinnen und Hofkäser für ihren Arbeitsaufwand nicht ausreichend bezahlen. Deshalb möchten wir versuchen, diese finanzielle Lücke mit Hilfe von Sponsorengeldern zu schließen.

Wer wird „gesponsert“?

Die Höfe beziehungsweise die speziell für die Workshops geschulten Hofkäserinnen und Hofkäser werden finanziell gefördert.

Wird man als Sponsor genannt?

Nach Absprache besteht die Möglichkeit als Förderer öffentlich zum Beispiel auf Bannern, Internetseiten oder in Flyern genannt zu werden.

Gibt es Beispiele für erfolgreiche „Hofkäse-Schule-Events“?

Ja, auf unserer Internetseite zeigen wir Ihnen unter www.hofkaese.de/schule Bilderstrecken von Hofkäse-Schulen unserer Mitglieder in ganz Deutschland (z. B. von Projekttagen in Schulen, vom Hofkäsetag auf dem Münchner Viktualienmarkt, vom Bauernhoftag im Kölner Zoo und von Hoffesten).

Wo kann man sich melden?

Wenn Sie Schulen bei der Durchführung der Hofkäse-Workshops finanziell unterstützen möchten, wenden Sie sich bitte an den Verband für handwerkliche Milchverarbeitung e.V. (VHM) – telefonisch unter: 08161/787 36 03 oder per Mail unter info@hofkaese.de.

Für Schulen

Die Hofkäse-Schule in Theorie und Praxis

Wir möchten Schülerinnen und Schülern in ganz Deutschland zeigen, wie man in Handarbeit selber Käse macht.

Dazu bieten wir den Workshop „**So kann man selber Käse machen**“ an, der von erfahrenen Hofkäsereien und Hofkäsern geleitet wird und in Schulen oder auf Bauernhöfen stattfinden kann.

Als Vorbereitung zu diesem Workshop gibt es als theoretische Unterrichtseinheit das **Lehrmodul „Von der Milch zum Käse“**, in dem alles Wissenswerte über den wertvollen „Rohstoff Milch“ vermittelt wird.

Workshop und Lehrmodul – also Praxis und Theorie – ergeben zusammen die „**Hofkäse-Schule**“ mit Unterrichts- und Arbeitsmaterialien.

Fragen und Antworten zum Lehrmodul

Sind die Unterlagen des Lehrmoduls für den Unterricht geeignet?

Ja, denn die Materialien sprechen mit Anregungen und Vorschlägen junge Menschen direkt an und enthalten zahlreiche Fotos und Skizzen. Je nach Wissensstand und Alter haben die Lehrkräfte die Möglichkeit, einzelne Themen zu vertiefen und weitere Themen auszuwählen. Dazu bieten wir zusätzlich eine Literaturliste und Internet-Links.

Ist das Lehrmodul auch eine Vorbereitung auf den Workshop?

Ja, in einem Info-Block werden zum Beispiel Grundbegriffe der Lebensmittelhygiene und ihre Anwendung vorgestellt. Außerdem enthält das Lehrmodul begleitende Arbeitsblätter für die praktische Käseherstellung.

Gibt das Lehrmodul Tipps für weitere praktische Aktivitäten?

Ja, das Lehrmodul enthält insgesamt 15 weitere Anleitungen zur Durchführung von Beobachtungen und praktischen Versuchen sowie Rezeptvorschläge.

Muss man das Lehrmodul käuflich erwerben?

Nein, das Lehrmodul können Sie kostenlos auf der Internetseite www.hofkaese.de/schule herunterladen.



Fragen und Antworten zum Workshop

Kann der Workshop in der Schule stattfinden?

Ja, im Klassenraum oder in der Schulküche. Es besteht auch die Möglichkeit, den Workshop auf einem nahe gelegenen Hof mit geschultem Hofkäserei-Personal zu veranstalten.

Wie lange dauert der Workshop?

Wir benötigen einen Vormittag, um in der Hofkäse-Schule selber Käse zu machen.

Wie viele Schüler können mitmachen und wieviel Lehrkräfte benötigt man?

Pro Workshop jeweils eine Schulklasse mit zwei Betreuungspersonen – eine davon sollte die zuständige Lehrkraft sein. Die Schülerinnen und Schüler werden in zwei Gruppen aufgeteilt – während die eine Gruppe Käse macht, beschäftigt sich die andere Gruppe mit dem Lehrmodul (und umgekehrt).

Braucht man Genehmigungen – zum Beispiel von der Schulbehörde?

Nein, über die Teilnahme an der Hofkäse-Schule können die Schulleitungen selber entscheiden.

Wie viel Vorlauf muss man bei der Anmeldung einplanen?

Man sollte sich auf alle Fälle spätestens etwa 6 Wochen vor dem gewünschten Hofkäse-Schul-Termin anmelden. Und es wäre sinnvoll und wünschenswert, wenn in der Schule vor dem praktischen Termin bereits die hygienischen Grundregeln aus dem Lehrmodul auf Seite 71 bearbeitet worden wären. Für den reibungslosen Ablauf der Veranstaltung haben wir für die Lehrkräfte auch Organisationslisten vorbereitet.

Für Verbraucherinnen und Verbraucher

Unsere Hofkäse-Schule auf Hoffesten, Messen und Käsemärkten

Wie man selber Hofkäse machen kann, ist natürlich nicht nur für Kinder und Jugendliche interessant: Deshalb gibt es die Hofkäse-Schule auch auf Hoffesten, auf Messen und auf Käsemärkten. Hier dürfen alle – von jung bis alt, von groß bis klein – am Käseessel stehen und unter Anleitung ihren ganz persönlichen Weichkäse herstellen.

Die Termine für Hofkäse-Schulen in ganz Deutschland finden Sie auf unserer Internetseite unter www.hofkaese.de/schule – häufig werden die Workshops auch in Verbindung mit Käseverkostungen und Weinproben angeboten.



Für Hofkäserinnen und Hofkäser

Unsere Workshop-Ausbildung



Hofkäserinnen und Hofkäser können sich für dieses Projekt zu Workshop-Leitern ausbilden lassen – dazu bietet der VHM einen **Praxisworkshop „So leite ich eine Hofkäse-Schule“** an. Die Workshop-Leiter haben auch die Möglichkeit, das benötigte Equipment beim VHM auszuleihen.

Die Inhalte des Seminars:

- Vorgespräch und Koordination: Die Kommunikation mit der Schule und der Lehrkraft
- Vorbereitungen im Vorfeld: Verwendung der Unterlagen aus dem Lehrmodul
- Rechtliche Fragen: Lebensmittelhygiene und Arbeitssicherheit
- Organisation des Workshops (mit Tipps und Checklisten zur Planung und Durchführung)
- Durchführung des Workshops (mit praktischer Anwendung zum Kennenlernen des Equipments)

Eine kurze Zusammenfassung des Workshops „Hofkäse-Schule“ sowie alle Anmelde- und Bestellformulare können unter www.hofkaese.de/schule heruntergeladen werden.