

IST IN KÄSEKUCHEN KÄSE?

Mini-Milch-Buch



Landesvereinigung der Milchwirtschaft Niedersachsen e.V.



Herausgeber: Landesvereinigung der Milchwirtschaft Niedersachsen e.V.

Erzählung: Maria Anna Leenen

Illustrationen: Bettina Kumpe



MEIN NAME: _____

IST IN KÄSEKUCHEN KÄSE?

Mini-Milch-Buch



Mia schließt die Augen und schnüffelt. „Hm, das riecht gut!“ Mia und Papa sind allein zu Haus. Sie trinken heißen Kakao und Papa hat zwei Stück Käsekuchen beim Bäcker gekauft. Auf dem Kuchen ist ein dicker Klecks Sahne. Mia fährt mit dem Finger durch den Klecks und lutscht die Sahne ab. „Na, Mia!“, sagt Papa. „Bitte nimm einen Löffel!“ Mia ist neugierig. „Ist in dem Kuchen Käse drin?“, fragt sie. Papa schüttelt den Kopf. „Nein, Quark“, sagt er. „Was ist Quark?“, fragt Mia. „Das ist Milch, die dick geworden ist“, antwortet Papa. „Wie wird die Milch denn dick?“ Papa denkt nach. „Kann ich dir nicht genau sagen“, sagt er.





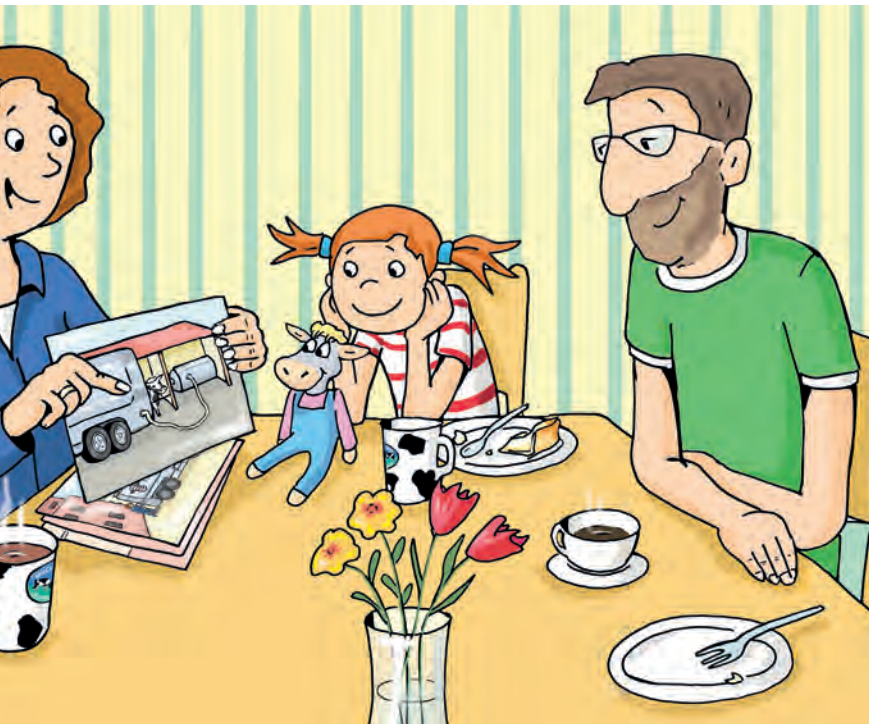




Plötzlich brummt es sehr laut vor dem Haus. Mia springt ans Fenster. „Tante Ina! Tante Ina!“, ruft sie laut. Zwei Minuten später sitzt Tante Ina am Tisch. Sie bekommt auch eine Tasse heißen Kakao. Mia zupft ihr am Ärmel. „Tante Ina, weißt du, wie die Milch dick wird?“ Tante Ina nickt. Mit einem Lächeln holt sie ein Päckchen aus ihrer Jacke. „Schau mal. Hier sind Fotos aus der Molkerei. Da kannst du sehen, wie aus der Milch Quark gemacht wird.“

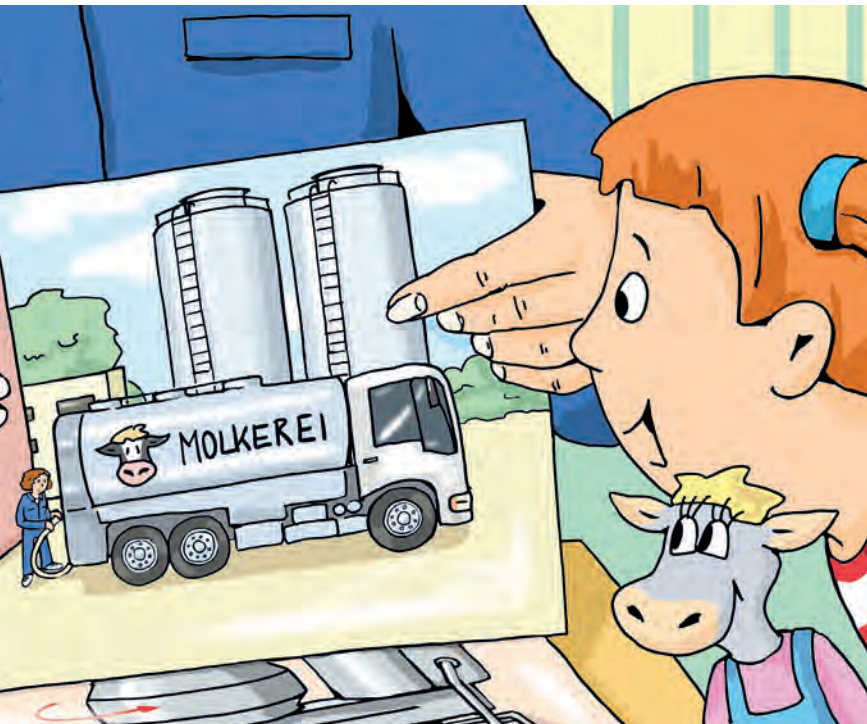
Papa schiebt die Kuchenteller zur Seite und Tante Ina legt die Fotos auf den Tisch. Auf dem ersten Foto ist ein großer Wagen zu sehen. „Den kenne ich“, ruft Mia. Sie läuft zum Fenster. „Da steht er“, sagt sie und zeigt mit dem Finger nach draußen. „Ja“, Tante Ina nickt, „ich fahre einen Milchsammelwagen. Mit diesem Wagen hole ich die Milch der Kühe von den Bauernhöfen ab. Wenn der Wagen voll ist, fahre ich damit zur Molkerei.“





Sie zeigt auf das nächste Foto. Der Milchsammelwagen steht vor zwei riesengroßen silbernen Türmen. Ein dicker Schlauch verschwindet hinter dem Wagen. „In diese großen Sammel tanks kommt alle Milch, die die Milchsammelwagen bringen. Natürlich wird die Milch immer erst einmal kontrolliert.“ Mia beugt sich vor und schaut genau hin. „Boah, sind die groß!“





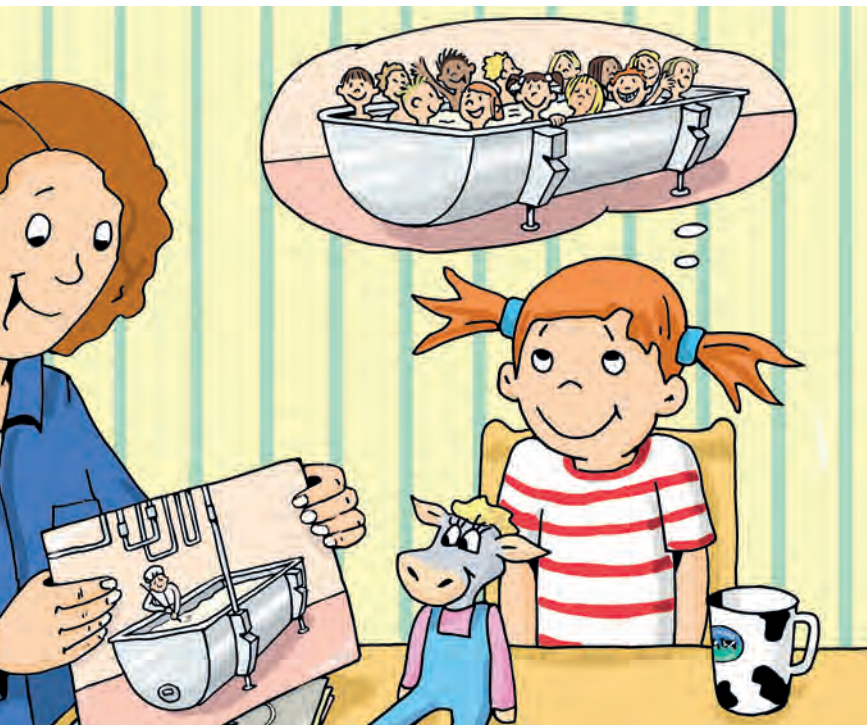


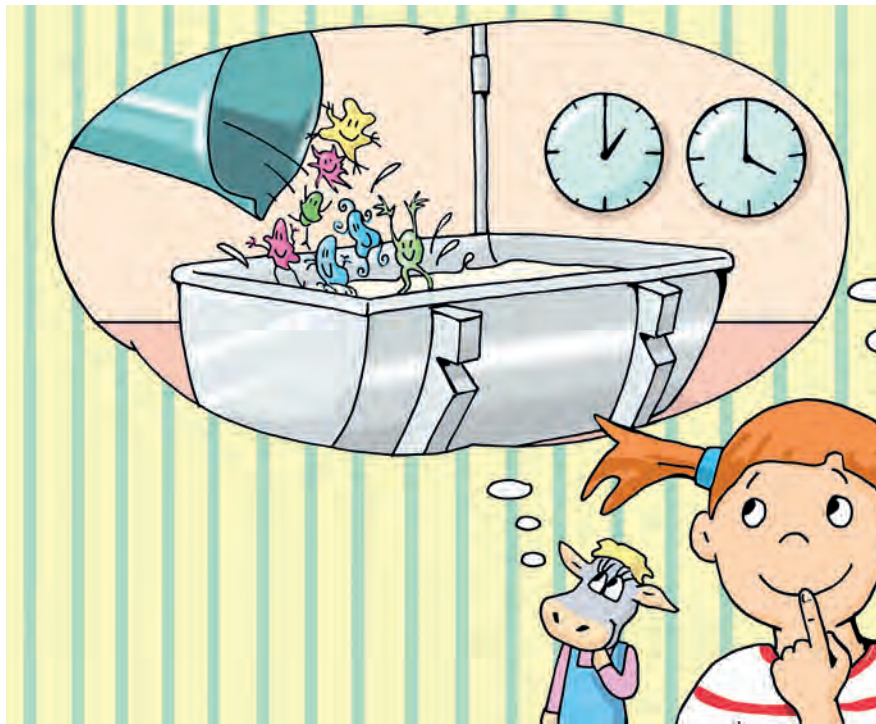


Tante Ina zeigt auf das dritte Foto. „Hier siehst du, wie die Milch in eine Maschine kommt. Diese Maschine heißt Zentrifuge. In ihr wird die Milch ganz schnell geschleudert. Dabei trennt sich die Sahne ab und Magermilch bleibt übrig.“ Mia lacht verschmitzt und fährt blitzschnell noch einmal mit dem Finger durch die Sahne auf ihrem Teller. Tante Ina lacht. „Sahne schmeckt lecker, nicht wahr?“ Mia nickt. Dann fragt sie: „Und wo ist jetzt der Quark?“

Tante Ina zeigt auf das vierte Foto. Dort ist eine silberne Wanne zu sehen. Mia muss lachen. „Was macht denn die Badewanne da?“, fragt sie. Tante Ina lächelt. „Das ist keine Badewanne, sondern eine Quarkwanne“, erklärt sie. Papa schaut sich das Foto auch genau an. „Die Wanne ist so groß, da passt ja fast eure ganze Kindergartengruppe hinein“, sagt er. Auf dem Foto kann Mia sehen, dass die Wanne voll ist.







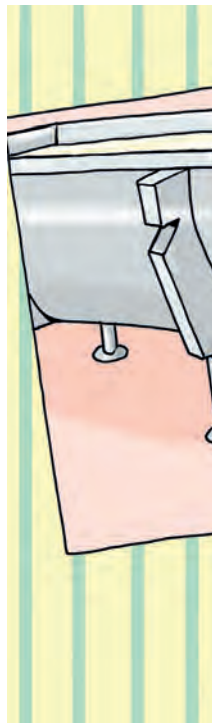


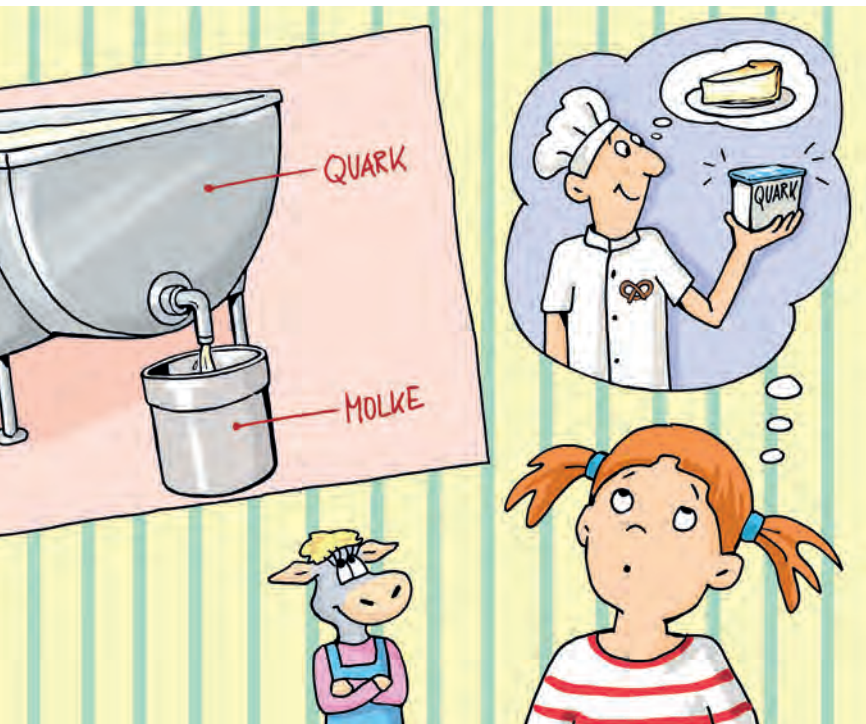
Tante Ina erklärt: „Die Wanne wird mit der Milch gefüllt und dann kommen verschiedene gute Bakterien für Quark hinein. Sie machen die Milch dick. Das dauert ein paar Stunden.“ Mia staunt. „So lange? Warum?“ Tante Ina zeigt auf das Foto. „Schau, Mia, wieviel Milch das ist. Bis alle Milch in Quark umgewandelt ist, braucht es viel Zeit.“ Mia fragt weiter. „Und was passiert danach? Ist der Quark dann schon fertig?“ Tante Ina schüttelt den Kopf.

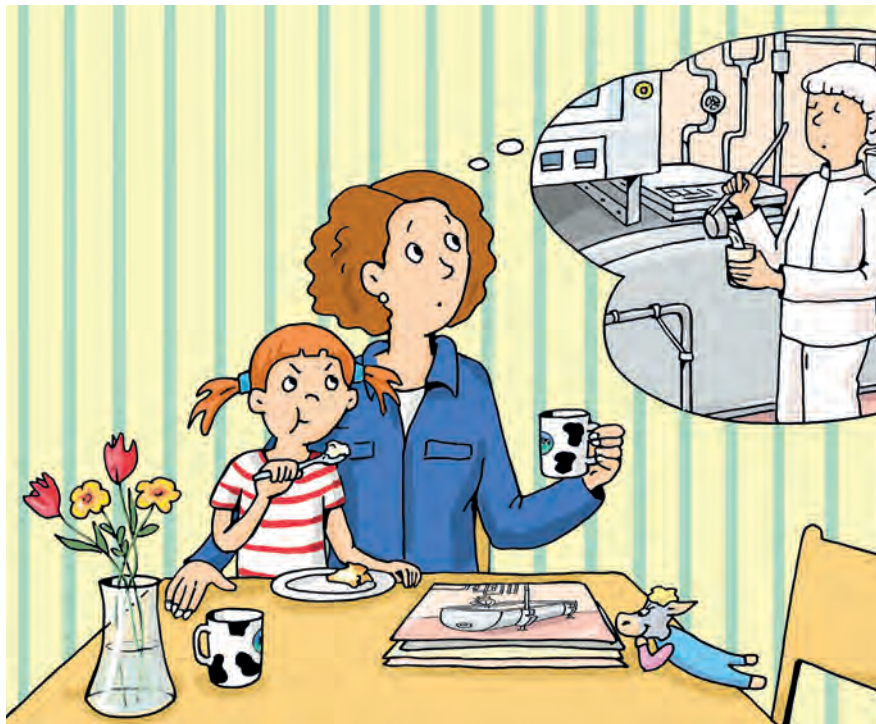
„Nein, jetzt wird alles gerührt. Dabei fließt die Molke ab, das ist so eine Art Wassermilch. Auch die können wir trinken. Wenn alle Molke abgeflossen ist, dann ist der Quark fertig. Er wird in Eimer oder Päckchen gefüllt und jeder Bäcker kann den Quark kaufen. Fachleute nennen Quark übrigens auch Frischkäse.“ „Papa“, ruft Mia schnell, „in Käsekuchen ist also doch Käse“.

Mias Papa lacht. „Stimmt! Wieder was gelernt.“

Tante Ina schiebt die Fotos zusammen und steckt sie wieder in ihre Tasche. Sie trinkt ihren Kakao aus und steht auf. Mia hält sie am Ärmel fest. „Tante Ina! Darf ich mal mitfahren in die Molkerei? Ich möchte die Quarkwanne sehen.“









Tante Ina schüttelt den Kopf. „Tut mir Leid, Mia. Aber das geht nicht. In eine Molkerei dürfen nur die Menschen hinein, die da arbeiten.“ Mia zieht ein schiefes Gesicht. „Das finde ich aber ganz blöd“, mault sie. „Warum darf ich da denn nicht rein?“ Tante Ina setzt sich wieder hin und nimmt Mia auf ihren Schoß. „Schau mal, Mia. Milch und Quark und auch Joghurt oder Käse sind Lebensmittel. Wir Menschen essen sie. Sie müssen ganz sauber sein. Darum gibt es strenge Vorschriften für eine Molkerei. Auch die Mitarbeiter, die dort arbeiten, müssen auf Sauberkeit achten. Sie haben besondere Kleidung an und alle tragen eine Mütze auf ihrem Kopf.“ Mia runzelt die Stirn. „Eine Mütze? Ist es dort so kalt?“ Tante Ina lacht. „Naja, es ist dort schon kühl. Aber die Mützen verhindern, dass Haare in die Milch kommen. Oder willst du im Käsekuchen Haare finden?“ Mia kneift die Augen zu und schüttelt sich. „Iiih, nee. Das ist eklig.“ Tante Ina gibt ihr einen Kuss und steht auf. „Siehst du, darum kannst du nicht mitfahren. Und ich muss jetzt los. Die Milch auf den Bauernhöfen wartet.“

Papa steht auch auf. „Komm Mia, wir gehen jetzt einkaufen. Und was hältst du davon, wenn wir am Samstag einen großen Käsekuchen für unser Picknick am Sonntag selber backen?“ Mia hüpf hoch und klatscht in die Hände. „Au ja! Und ich erzähle Mama und Moritz, wie Quark gemacht wird. Denn ich weiß das jetzt ganz genau!“





REZEPT:

Käsekuchen ohne Boden

Zutaten:

125 g Butter

275 – 300 g Zucker

1 Päckchen Vanille-Zucker

500 g Magerquark

500 g Speisequark (20 %)

1 Päckchen Backpulver

4 Eier

Schale und Saft einer ½ Zitrone

1 Päckchen Vanille-Puddingpulver

4 EL Grieß

Nach Geschmack: 120 g Rosinen

Butter und Paniermehl für die Form



Zubereitung:

1. Weiche Butter, Zucker und Vanille-Zucker verrühren. Quark und Backpulver zugeben und die Masse mit dem Knethaken glattrühren.
2. Eier zugeben, die Zitronenschale abreiben, der Masse hinzufügen und alles gut verrühren.
3. Puddingpulver, Grieß, Zitronensaft und die gewaschenen, gut getrockneten Rosinen zugeben und weiter vermischen.
4. Eine Springform ausfetten und mit Paniermehl austreuen. Den Quarkteig einfüllen.

Die Form auf den Rost in die untere Schiene des vorgeheizten Backofens schieben und 90 Minuten bei 175 Grad backen.

RÄTSEL: WAS IST DAS?

Leer passen viele Kinder rein,
füllst du sie voll mit Milch ganz fein,
dann dauert es ein wenig Zeit
und du hast leckeren Quark bereit.
Was suchen wir? Kannst du es raten?
Ich bin gespannt, kann deine Antwort kaum erwarten.

Lösung: Quarkwanne

Landesvereinigung der Milchwirtschaft Niedersachsen e.V.

Seelhorststraße 4
30175 Hannover
Telefon: 0511 – 856 53-0
Telefax: 0511 – 856 53 98
landesvereinigung@milchland.de

Gertrudenstraße 24
26121 Oldenburg
Telefon: 0441 – 973 82-0
Telefax: 0441 – 973 82 29
lv.ol@milchland.de



