

KÄSE SELBST MACHEN - AUF DEM OETTINGER HERBSTMARKT AM 30. OKTOBER

Der Herbstmarkt hat heuer zum ersten Mal das **Thema „Käse und alles was dazugehört“**. Viele Stände und Attraktionen werden auf die Besucher warten, eins unserer Highlights möchten wir aber heute schon vorstellen:

Wir laden Sie ein, mit Friedrich König von der Schmalzmühle ihren eigenen Käse zu machen.

Unter Anleitung dürfen sie selbst in 5-Liter-Töpfen Milch zu Käse verarbeiten. Da wird gerührt, geschnitten und abgeschöpft und es ist mit Sicherheit keine trockene Angelegenheit. Eine kleine Kostprobe des hauseigenen Käses gehört natürlich auch dazu. Zum Schluss können sie ein Stück des „Selbstgemachten“ mit nach Hause nehmen.

Das Käseseminar dauert jeweils ca. 1 Stunde und findet direkt auf dem Marktplatz (vor der Bäckerei) statt, bei schlechtem Wetter in der Küche der Oettinger Volkshochschule.

Es gibt 3 Durchgänge: um 11, 13 und 15 Uhr. Rechtzeitiges Anmelden sichert natürlich die begehrten Plätze (max. 20 Personen).

Die Anmeldung mit Angabe der Wunschzeit können sie ab sofort per Email unter kaesemarkt-oettingen@gmx.de vornehmen, oder ihre Anmeldung schriftlich mit Vermerk der Uhrzeit in der St. Michaels Apotheke (Schloßstr. 39) abgeben oder sich dort gleich in eine Liste eintragen.

Kosten: 6.- € pro Person.

Julia Wilhelm
Werbegemeinschaft

Sabine Koloska
„Soziale Stadt“



Schmalzmüller Friedrich König
(Foto: Jim Albright)