

#BADEN-WÜRTTEMBERG 16. Juni 2023

Offenburger Senioren lernen, wie Käse hergestellt wird

Der Donnerstag war für die Offenburger Seniorengruppe in dieser Woche wieder ein Ausflugstag. Bei prächtigem Wetter ging es gut gelaunt mit dem Bus ins Elsass. Das Ziel: das „Maison du Fromage“ bei Munster.



Alles, was mit Käseproduktion im Elsass zu tun hat, gibt es hier zu sehen. Die Gruppe bekommt einen Einblick in die arbeitsreiche Produktion von Münsterkäse. Mit Rohmilch und etwas Lab, dem richtigen Gefäß und der richtigen Temperatur wird mit viel Handarbeit Käse gemacht.

Eine Käseverkostung mit Elsässer Wein gehört bei der Führung dazu. Danach geht es mit dem Bus steil bergauf. Die Col de la Schlucht führt uns mit vielen Schleifen auf schmaler Strecke zur Ferme Auberge du Glasborn Linge auf etwa 900 Metern Höhe.

Es herrscht Hochbetrieb - aber da wir angemeldet sind, werden wir ohne Wartezeit bedient. In dieser „Ferme“ ist auch ein Nachschlag kein Problem. Beim Abkassieren werden gleich noch die eigenen Käseprodukte feilgehalten, die gerne abgenommen werden. Gut gestärkt geht es auf den Heimweg. Bei guter Laune wird nochmal das Lied Bajazzo angestimmt.



[Alle Bilder anzeigen »](#)