

Grangeneuve: Weiterbildung Geiss- und Schafkäsefabrikation

Die Milchwirtschaftliche Abteilung des Landwirtschaftlichen Instituts Grangeneuve bietet verschiedene Weiterbildungen an. Das Thema der letzten Kurse war die Herstellung von Geiss- und Schafkäse. Diese Produkte verzeichnen eine steigende Nachfrage.

Das Landwirtschaftliche Institut des Kantons Freiburg in Grangeneuve verfügt über eine gut ausgerüstete Technologiehalle, um auch mit kleinen Gruppen praktische Versuche durchzuführen. Um im Labormassstab arbeiten zu können, sind die Anlagen absichtlich klein gehalten. Dank der Nähe zur eigenen Käserei und dem Netzwerk an Milchlieferanten lassen sich problemlos alle Rohstoffe wie Milch, Lab, Milchsäure und weitere Zutaten bereitstellen. Die Hauptzielgruppen sind die Akteure der Landwirtschaft sowie der Lebensmittel- und Milchtechnologie. Die Weiterbildungskurse hingegen werden in der Regel von einem breiten Publikum aus der Käsewirtschaft besucht. Für die Kurse der Geiss- und Schafmilchprodukte ist der passionierte Dozent Jean-Luc Morier der Spezialist. Das Fachwissen der Dozenten von Grangeneuve wird von den Kursbesuchern sehr geschätzt, da die Referierenden in ihren Spezialgebieten eine mehrjährige Erfahrung aufweisen.

Das Thema der letzten Kurse galt der Herstellung von Geiss- und Schafkäse, der auf dem Markt eine steigende Nachfrage verzeichnet. Daher fand zum Beispiel mit dem **Cluster Food & Nutrition (clusterfoodnutrition.ch)** im März 2019 zum zweiten Mal ein zweitägiger Kurs zur Herstellung von Geisskäse statt. Folgende Produkte wurden hergestellt:

- Camembert aus pasteurisierter Geissmilch
- Halbhartkäse aus Geissmilch mit dunkler Hülle
- Blauschimmel- und Raclettekäse aus Geissmilch
- Frischkäse aus Schafmilch im Stil eines Fetas und Weichkäses
- Glacés aus Geissmilch



Das Bildungsinstitut in Grangeneuve verfügt über eine grosse Technologiehalle. (Bilder: zVg)

Die Kurse waren schnell ausgebucht. Die Praxisausbildung zur Herstellung pasteurisierter Geissmilch und von Glacés war so konzipiert, dass sich die Teilnehmenden durch mehrere Trainingsbereiche untereinander austauschen konnten.

Weitere Kurse sind geplant: ein Geisskäsekurs im Herbst 2019 und ein Kurs für Käsen auf der Alp im Frühjahr 2020. Ausserdem ist ein Kurs über Lebensmittelverpackungen und einer zum Thema Etikettierung von Lebensmitteln vorgesehen. ■



Die Sortenvielfalt von Geisskäse ist gross. Ein gutes Produktionsfachwissen ist essenziell.