



1.-5. November 2025

**5-tägiger Workshop zur
Einführung in die natürliche
Käseherstellung, mit David Asher**

GUT RHEINAU

Kursbeschreibung

Von der Kulturvermehrung über die Labgerinnung bis hin zu Affinage deckt dieser umfassende und praxisnahe Kurs viele Aspekte der natürlichen Herstellung von Käse ab.

Die Teilnehmer:innen lernen, wie einfache, traditionelle Methoden zu einer sicheren, effektiven und köstlichen Rohmilch-Käserei (oder auch pasteurisierter Milch) führen. Zudem zeigt er wie die Philosophien der Fermentation von natürlichen Weinen, Bier, Sauer-teig und Milchprodukten mit-einander verbunden sind. Ausserdem werden die Auswirkungen der Rohmilchkäseherstellung auf die menschliche Gesundheit und die Ethik der Tierhaltung thematisiert.

Biografie

David Asher ist Käser und stellt Käse mit natürlichen Methoden her. Als ehemaliger Landwirt und Ziegenhirte von der Westküste Kanadas reist er viel umher, um eine sehr alte, aber auch neue Herangehensweise an Käse zu vermitteln.

Indem er über die Verwendung selbst gemachter Starterkulturen und natürlichen Labs unterrichtet, hilft David Käser:innen auf der ganzen Welt, die traditionellen Käsesorten wieder zu entdecken. Er erforscht auch die Zusammenhänge aller Lebensmittelfermentationen und die wichtige Rolle der kleinen und traditionellen Käseproduktion in unserer modernen Welt.

David ist der Autor von "Die Kunst der natürlichen Käseherstellung" und "Milk into Cheese". – www.milklab.ca



Programm

In fünf Tagen lernen wir viele Käsesorten in ihren verschiedenen Entwicklungsstadien kennen und erhalten einen Einblick, wie alle Käsesorten aus derselben Milch, mit denselben Kulturen und demselben Lab entstehen können. Im Mittelpunkt des Kurses stehen natürliche Methoden und die Herstellung von Käse in kleinem Maßstab: Es werden keine gefriergetrockneten Kulturen oder synthetische Enzyme verwendet.

Am ersten Tag lernen wir, wie wir die Kulturen für unseren Käse herstellen und pflegen. Wir beginnen mit einer Lektion über Milchfermentation, welche die Herstellung von Clabber, Kefir, Amasi (ein afrikanisches Milchbier) und einen traditionellen Sahnejoghurt abdeckt.

Am zweiten Tag verwenden wir unsere Kulturen und unser Lab, um frische Milchkäse wie Frischkäse, Chevre und Faiselle sowie mit *Geotrichum-candidum* gereifte französische Ziegenmilchkäse wie Crottin, Valençay und Saint Marcellin herzustellen.

Am dritten Tag befassen wir uns mit Labkäsen und bereiten am Vormittag den Grundbruch zu, aus dem viele verschiedene Käsesorten entstehen können. Am Nachmittag hat sich der Säuregehalt des Bruchs entwickelt, und wir können den Käse zu Mozzarella, Queso Oaxaca und Burrata verarbeiten. Wir erforschen auch die Ökologie der Rinde, die den Frischkäse in einen reifen Camembert verwandeln kann.

Am vierten Tag stellen wir einen französischen Blauschimmelkäse, Bleu d'Auvergne, her und erforschen die Kultivierung von Blauschimmel, der diesem Käse seine schönen blauen Augen verleiht. An diesem Tag werden wir auch Lab auf traditionelle Weise zubereiten.

Am fünften und letzten Tag stellen wir einen Bergkäse her und sehen, wie sich diese Methode in viele verschiedene Richtungen entwickeln kann, darunter Tomme und Raclette. Wir erforschen verschiedene Praktiken des Käse Schmierens und wie sie die Entwicklung beeinflussen. Und mit der übrig gebliebenen Molke bereiten wir traditionellen Ricotta zu.

Allgemeine Infos und Anmeldung

Der Kurs ist auf Englisch und wird nicht übersetzt. Bei Anmeldung folgt das detaillierte Programm für den Kurs.

Datum: 1.-5. November 2025
Zeit: ca. 08:45 - 16:30
Kurskosten: Fr. 870.-
inkl. Mittagessen und Zwischenverpflegung
Ort: Gut Rheinau, Zum Pflug 5, 8462 Rheinau
Anmeldung: siehe Anmeldeformular unter
<https://www.gutrheinau.ch/themen/hof/die-veranstaltungen/>
Anmeldefrist: Sonntag, 28. September 2025
Kontakt: Lukas Kaufmann, info.zeitlos@bluewin.ch

