

# Heumilch

EINFACH URGUT.

Aha, so wird  
Heumilchkäse gemacht!



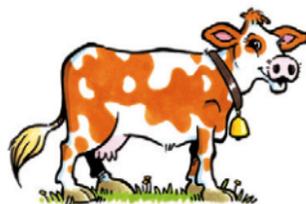
Liebe Eltern,  
dieses Kinderbuch widmet Ihnen  
die ARGE Heumilch.  
Entdecken Sie gemeinsam mit  
Ihren Kindern, wie echter  
Heumilchkäse gemacht wird.

**Wir wünschen viel Spaß beim Lesen!**

# Aha, so wird Heumilchkäse gemacht!



Dieses Buch gehört:



EINFACH URGUT.

Ein schöner Sommertag beginnt auf der Alm.  
Leonie und Florian spielen Fangen. „Ich hab dich  
gleich!“, ruft Florian seiner Schwester zu.

Bauer Hans ist am frühen Morgen schon eifrig  
beim Melken.



Anschließend trägt er zwei volle Milchkannen über den Hof. „Was passiert eigentlich mit der Milch, die wir nicht gleich trinken, Papa?“, möchte Leonie wissen.

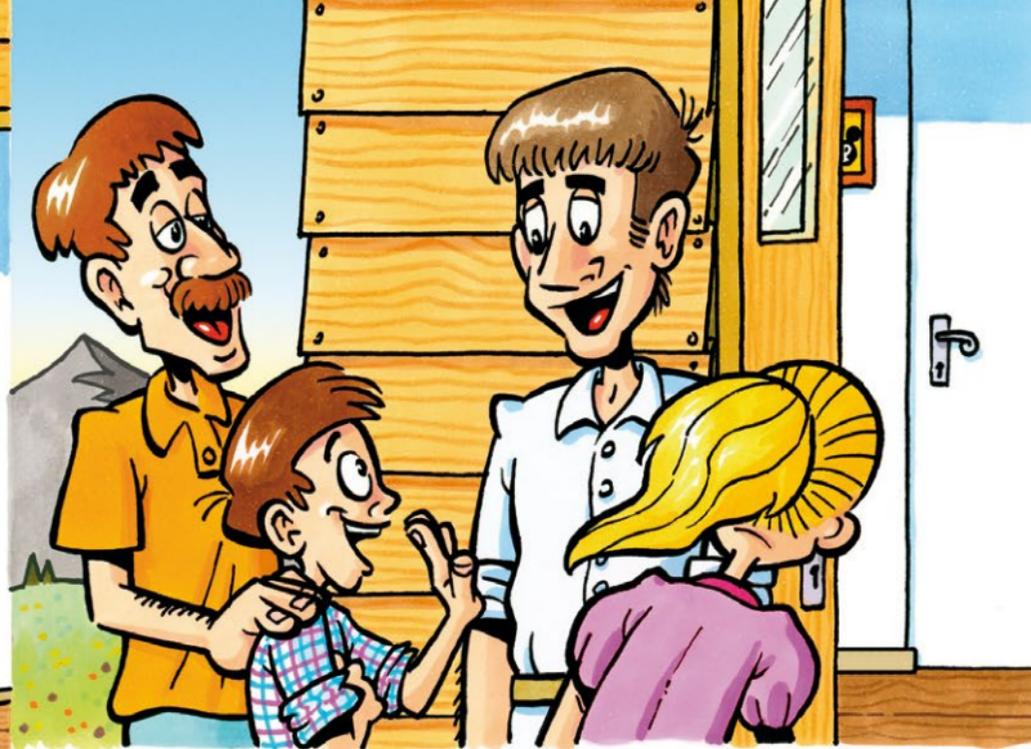
„Daraus macht unser Käsemeister Rudi den guten Käse! Vielleicht dürft ihr ihm ja zuschauen?“



Au ja! Da freuen sich die beiden Kinder. Gemeinsam gehen sie mit Bauer Hans zur kleinen Almkäserei.



„Na hallo, ihr drei“,  
ruft Käsemeister Rudi.  
„Mit euch hab ich ja  
gar nicht gerechnet!“



Bauer Hans erklärt: „Leonie und Florian würden  
dir gerne beim Käsemachen zuschauen.“

„Wir versprechen auch, ganz brav zu sein“,  
ruft Florian.

„Also nur zuschauen kommt nicht in Frage“,  
schmunzelt der Käsemeister. „Ihr müsst  
mir schon ein bisschen helfen!“

„Juhu!“, freuen sich die  
Kinder und wollen  
gleich anfangen.



Bevor es losgeht, bekommen Leonie und Florian  
lustige Sachen zum Anziehen. In der Käserei  
muss man nämlich ganz besonders  
aufpassen, dass alles sauber bleibt.

„Das Haarnetz sorgt dafür, dass  
deine Haare auf dem Kopf bleiben  
und nicht in die Milch fallen“,  
erklärt der Käsemeister.



Endlich geht es in die Käserei. Leonie entdeckt einen riesigen Kessel. „Puuuh, da passen wir ja zusammen rein“, meint sie.

Der Käsemeister schüttet die Milch in den Kessel. „Jetzt muss erst mal das Lab seinen Teil der Arbeit erledigen“, erklärt er. „Für uns heißt es kurz warten.“





„Lab? Was ist das?“, fragt Leonie verwundert. Der Käsemeister erklärt: „Das ist ein winzig kleiner Helfer. Er wird in die Milch gegeben und sorgt dafür, dass sie fest wird.“ Mit einer speziellen Kelle sticht er in die Milch: „Seht ihr?“



Leonie darf auf eine Leiter steigen und die feste Milch schneiden. Aber Vorsicht, Leonie! Fast wäre unsere kleine Käsemeisterin in den großen Kessel gefallen.

Florian hält seine Schwester fest und lacht: „Wir wollen ja nicht aus dir Käse machen!“

Der Käsemeister nimmt eine große runde Form von der Wand und befüllt sie. „Jetzt müssen wir den Käse in die richtige Form pressen“, erklärt er den beiden Kindern.

Florian und Leonie müssen sich ganz schön anstrengen, um den Käse zu pressen. Ob sie es wohl schaffen?



„Uff, das war anstrengend!“,  
sind sich die beiden einig.  
Florian ist neugierig: „Dürfen wir  
den Käse jetzt schon kosten?“



„Aber nein“, grinst der Käsemeister.  
„Der Käse muss jetzt eine ganze Weile liegen  
bleiben, bis er wirklich nach Käse schmeckt.  
Kommt mit, ich zeig euch, wo!“



Hui, so was haben die Kinder noch nie gesehen.

Bis zur Decke liegt hier ein Käse über dem anderen.

Käsemeister Rudi erklärt: „Manche von denen liegen schon seit mehreren Monaten hier und schmecken jetzt richtig gut!“

Florian überlegt: „Heißt das, je älter, desto besser?“

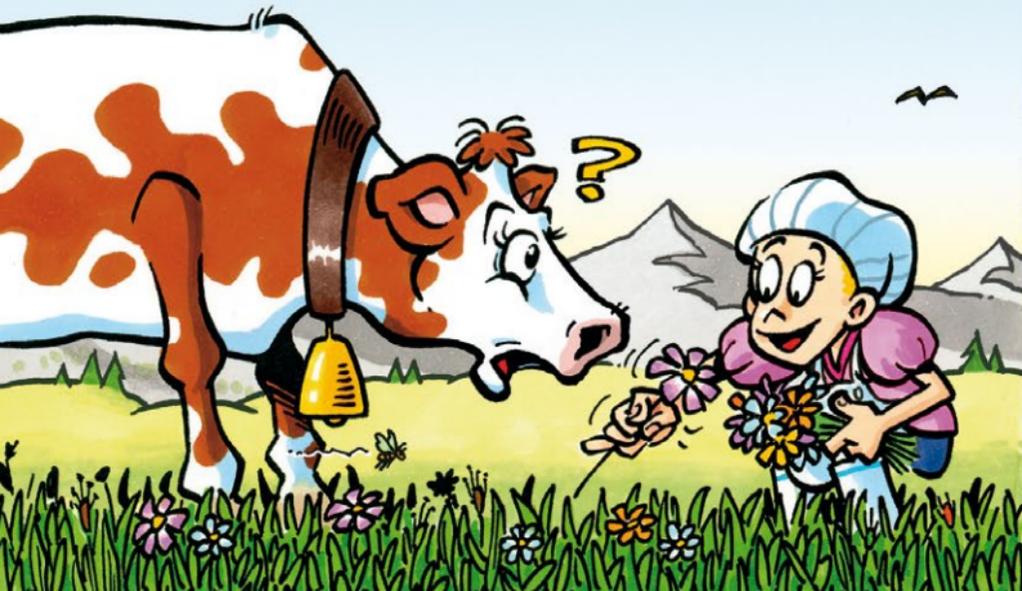
Na klar! Der Käsemeister nimmt einen Käse aus dem Regal. „Der hier ist fertig. Was sagt ihr, wollen wir ihn noch mit frischen Blumen verfeinern? Wer mir beim Sammeln hilft, darf nachher ein Stück kosten!“



Das lassen sich Leonie und Florian nicht zwei Mal sagen. Schnell laufen sie auf die Almwiesen, um viele bunte Blumen zu sammeln.



Leonie hat gerade eine besonders schöne Blume entdeckt. „Aber nicht doch, Hanni“, ruft sie, und schnappt der Kuh die Blume vor der Nase weg. „Es gibt hier so viele andere frische Gräser und Kräuter, die dir schmecken!“



Hanni wundert sich über Leonies Gewand. Was hat sie denn da Lustiges auf dem Kopf?



Zurück bei der Käserei waschen unsere kleinen Käsemacher die Blumen. Florian kann es nicht lassen, seine Schwester mit dem kalten Wasser anzuspritzen.



„Erst die Arbeit, dann das Vergnügen“, ruft Käsemeister Rudi.

Gemeinsam dürfen Leonie und Florian jetzt die Blüten über den Käse streuen.



„Der sieht ja jetzt richtig hübsch aus“, findet Leonie.  
„Und er schmeckt noch viel besser“, ist Käsemeister  
Rudi überzeugt. Endlich dürfen die  
Kinder ein Stück kosten.



Und da hat der Käsemeister recht. So einen  
guten Käse haben die beiden noch nie gegessen.

„Da steckt die gute Milch von unseren Kühen drin“,  
erklärt er ihnen stolz.



Alle lassen es sich schmecken. Auch Hanni hat inzwischen ihr Lieblingsfutter gefunden.

Erkennst du, was sie da genüsslich frisst?

Bauer Hans begrüßt seine beiden Kinder freudig. Er hat vor dem Haus schon eine ordentliche Almjause gerichtet.



# Heumilch

EINFACH URGUT.

**Herausgeber und Medieninhaber**

ARGE Heumilch

Grabenweg 68

A-6020 Innsbruck

E-Mail: [office@heumilch.at](mailto:office@heumilch.at)

[www.heumilch.at](http://www.heumilch.at)



Verlags- und Herstellungsort: Innsbruck



Heumilch ist mit dem EU-Gütesiegel g.t.S. –  
garantiert traditionelle Spezialität –  
ausgezeichnet worden.



**PEFC**  
PEFC06-39-389

Dieses Produkt  
stammt aus  
nachhaltig  
bewirtschafteten  
Wäldern und  
kontrollierten Quellen