Der lange Weg von der Milch zur Delikatesse: Die neue aid-DVD 'Käse'

Der lange Weg von der Milch zur Delikatesse: Die neue aid-DVD "Käse"

(aid) - Käse ist ein gefragtes Lebensmittel - und das nicht nur in Deutschland. Weltweit können Genießer aus mehr als 4.000 Sorten wählen. So verschieden die Kulturen sind, so unterschiedlich sind auch die Sorten der Delikatesse in den einzelnen Ländern. Die Liste reicht vom allseits bekannten Gouda und Emmentaler über italienische Frischkäsearten wie Ricotta oder dem Brühkäse Mozzarella bis hin zu lokalen Spezialitäten. Die Basis für jeden Käse ist jedoch immer die gleiche: Milch.
Der neue aid-Film "Käse" zeigt den langen Weg vom Rohstoff Milch zum servierfertigen Käse. In acht Kapiteln vermittelt die DVD zum Beispiel, warum die Melkhygiene entscheidend für die Milchqualität ist und welche Voraussetzungen Milch erfüllen muss, damit sie für die Käseherstellung genutzt werden kann. Im Mittelpunkt steht der eigentliche Herstellungsprozess mit dem Dicklegen der Milch durch Lab oder Milchsäurebakterien, der Trennung von Bruch und Molke sowie der abschließenden Reifung. Dabei erklärt der Film unter anderem die Besonderheiten von Rohmilchkäse, die Zugabe von Bakterien- oder Schimmelkulturen und die Bedeutung der Körnergröße des Bruchs für die Käsesorte. Natürlich wird auch die Frage beantwortet, wie die berühmten Löcher in den Käse kommen.
Jedes der acht Kapitel ist eine in sich geschlossene Informationseinheit von drei bis vier Minuten Länge, so dass die DVD auch ideal im Unterricht oder in der Ausbildung einsetzbar ist. Im beiliegenden 48-seitigen Booklet sind alle wesentlichen Aspekte der Käseherstellung ausführlich und leicht verständlich zusammengefasst.

aid-Video auf DVD "Käse"
ca. 28 Minuten, Erstauflage, Bestell-Nr. 61-7648, EAN: 42 6017908 093 7, Preis: 27,50 Euro, zzgl. einer Versandkostenpauschale von 3,00 Euro gegen Rechnung
aid infodienst e. V., Heilsbachstraße 16, 53123 Bonn
Telefon: 0180 3 849900*, Telefax: 0228 8499-200
*Kosten: 9 Cent pro Minute aus dem deutschen Festnetz. Anrufe aus dem Mobilfunknetz maximal 42 Cent pro Minute. Aus dem Ausland können diese Kosten je nach Anbieter höher sein.
E-Mail: Bestellung@aid.de, Internet: www.aid-medienshop.de

aid
Friedrich-Ebert-Straße 3
53177 Bonn
Deutschland
Telefon: 02 28/ 84 99-0
Telefax: 02 28/ 84 99-177
Mail: aid@aid.de
URL: http://www.aid.de

<img src="http://www.pressrelations.de/new/pmcounter.cfm?n_pinr_=525014" width="1" height="1">

Pressekontakt

aid

53177 Bonn

aid.de
aid@aid.de

Firmenkontakt

aid

53177 Bonn

aid.de
aid@aid.de

aid ? drei Buchstaben stehen für: Wissenschaftlich abgesicherte Informationen Fach- und Medienkompetenz Und ein kreatives Informationsangebot in den Bereichen "Verbraucher und Ernährung" sowie "Landwirtschaft und Umwelt". Wer informieren will, muss besser informiert sein. Die Vielzahl von Informationen, die täglich auf jeden von uns einstürzt, ist kaum noch zu überblicken. Oft widersprechen sich die Aussagen und verwirren mehr als sie nützen. Gefragt sind Ratschläge, die wissenschaftlich abgesichert sind und sachlich informieren.Der aid hat sich genau das zur Aufgabe gemacht und bietet wissenschaftlich abgesicherte Informationen in den Bereichen "Verbraucher und Ernährung" und "Landwirtschaft und Umwelt". Unsere Aussagen sind unabhängig und orientieren sich an den gesicherten Erkenntnissen der Wissenschaft. In Zusammenarbeit mit Wissenschaftlern und Praktikern sammeln wir Fakten und Hintergrundinformationen, werten sie aus und bereiten sie zielgruppengerecht auf. Unsere Publikationen wenden sich an Verbraucher, Landwirte und Multiplikatoren wie Lehrer, Berater und Journalisten. Der aid ist ein gemeinnütziger Verein und wird aus Mitteln des Bundesministeriums für Verbraucherschutz, Ernährung und Landwirtschaft finanziert. Sein Auftrag, sachlich und interessenunabhängig zu informieren, ist in der Satzung festgelegt. Beim aid arbeiten namhafte Experten, Praktiker und Medienfachleute zusammen. Informationsmedien, die der aid herausgibt, entsprechen dem aktuellen Stand der wissenschaftlichen Erkenntnisse und vermitteln Wissen zielgruppengrecht und praxisorientiert.