

Am 26. Juni war eine Fahrt unseres Frauentreffs zur Käserei Lang nach Oed angesagt. Rund 22 Frauen hatten sich angemeldet, um etwas über die Herstellung von Käse zu erfahren.

Zu Beginn unseres Besuchs fand noch das Fußballspiel „Deutschland gegen Amerika“ statt. Es wurde daher der Ablauf des Abends etwas abgeändert und wir durften zuerst die verschiedenen selbst hergestellten Käsesorten mit frischem Brot probieren. Für jeden Gast war eine Käseplatte vorbereitet und so fand schon zu Beginn ein reger Austausch über Käsesorten und Geschmack statt.

Anschließend erklärte Frau Lang wie Weich- und Hartkäse hergestellt werden. Die Milch dazu wird von den eigenen 22 Kühen geliefert. Mit Bockshornklee, Knoblauch oder Bärlauch werden verschiedene Käsesorten hergestellt und auch Räucherkäse wird angeboten. Aber auch andere Produkte wie z. B. pasteurisierte Milch oder Joghurt, natur oder mit Früchten, gehören zum Angebot der Hofkäserei.



Zum Schluss gab es noch die Möglichkeit, sich im Hofladen umzusehen und die eine oder andere Köstlichkeit zu erstein.

Fast jede Frau machte auf dem Weg zurück zum Auto noch einen Abstecher in den wunderschönen Garten der Familie Lang, der von der Seniorin des Hofes liebevoll gepflegt wird.

