




Haus am Schwollbach
HOFSCHULE & KÄSEWERKSTATT



Meike Jaschok
Biobäuerin und Käserin
Meisterin der ländlichen Hauswirtschaft

Meike Jaschok ist deutschlandweit eine gefragte Referentin in der Ausbildung (VHM) professioneller Käser/innen. Sie steht als Entwicklerin des Bornwieser Milchhandwerks federführend hinter einigen preisgekrönten Produkt-Innovationen und vielen Qualitäts-Auszeichnungen.



DER BORNWIESENHOF

Leidenschaft für Milchhandwerk

Am Rande des Nationalparks Hunsrück-Hochwald, im Schwollbachtal, in Wilzenberg-Hußweiler steht das Haus am Schwollbach. Direkt gegenüber befindet sich der landwirtschaftliche Betrieb Bornwiesenhof auf dem Familie Jaschok mit Auszubildenden und Mitarbeitern arbeitet.

Seit fast 30 Jahren werden auf dem Hof nach den strengen Richtlinien des demeter-Verbandes Milchkühe gezüchtet und aus Ihrer Milch Käse und Milchprodukte hergestellt.

Die jahrelange Erfahrung in der Veredelung der hofeigenen Milch wurde von vielen Qualitätspreisen gekrönt. Über die Region hinaus werden die besonderen Hofprodukte von vielen Menschen geschätzt. Als Ausbildungsort für Lehre oder Praktika in Landwirtschaft und Käserei hat sich der Bornwiesenhof einen Namen gemacht. So ist er über die Jahre zu einem Ort der Wissensvermittlung geworden. Führungen und Auftritte als Öko-Demonstrationsbetrieb oder Partnerhof der Sarah-Wiener-Stiftung haben schon viele Gruppen auf den Hof geführt. Ziel ist es, auch in Zukunft interessierten Menschen einen lebendigen Einblick in das Milchhandwerk zu geben.

Lebensmittel entstehen

Kontakt

Meike Jaschok
Hußweilerstraße 37
55767 Hußweiler
Telefon 06787 971500
mail@haus-am-schwollbach.de

Aktuelle Termine zu Schulungen und Workshops finden Sie auf unserer Homepage:
haus-am-schwollbach.de



HOFSCHULE & KÄSEWERKSTATT

SEMINARE FÜR LAIEN,
FACHLEUTE UND KINDER



EUROPÄISCHE UNION
Europäischer Landwirtschaftsfonds
für die Entwicklung des ländlichen
Raums. Hier investiert Europa in
die ländlichen Gebiete.

Diese Publikation wird im Rahmen des Entwicklungsprogramms EULLE unter Beteiligung der Europäischen Union und des Landes Rheinland-Pfalz, vertreten durch das Ministerium für Wirtschaft, Verkehr, Landwirtschaft und Weinbau Rheinland-Pfalz, gefördert.





MITMACHKURSE

Die KäseWerkstatt

Workshops Milchverarbeitung für Jede/rmann/frau

Dauer: ca. 3,5 Stunden

Erleben Sie den Weg vom wunderbaren Naturprodukt Milch zu Ihrem ganz persönlichen Milchprodukt. Es darf verarbeitet, variiert, probiert, mitgenommen und zuhause nachgemacht werden!

KüchenKäse selber machen

Herstellung von frischen Streich-, Weich- und Grillkäsen mit wenig Aufwand in der heimischen Küche. Schnell und einfach veredeln Sie die Milch zu ganz unterschiedlichen süßen und herzhaften Produkten, die kalt und warm genossen werden.

Jogurt hausgemacht

Lernen Sie Jogurt in seiner ganzen Vielseitigkeit kennen. Wir machen Milch zu Jogurt und verarbeiten diesen zu einer überraschenden Auswahl süßer und salziger Aufstriche, Snacks und Nachspeisen. Entdecken Sie Ihr persönliches Lieblingsprodukt!

Lernen mit Herz, Hand und Verstand



SCHULUNGEN

Die HofSchule

Meike Jaschok gibt einen Einblick in das traditionelle Milchhandwerk in Zusammenarbeit mit dem VHM (Verband für handwerkliche Milchverarbeitung e.V.). In Theorie und Praxis werden Grundlagen und Hintergründe vermittelt und die Verwandlung der Milch erlebt.

HofKäseSchule für Interessierte

Dauer: ca. 3 Stunden

Kleine Käsekunde mit Praxisteil für Jedermann: Was ist das Besondere am handwerklich hergestellten Käsen? Geschichte des KäSENS, unterschiedliche Käsegruppen, Herstellung eines eigenen Weichkäses im kleinen Käsekessel, Verkostung verschiedener regionaler Käsesorten

JogurtKurs für Fachleute aus der Milchverarbeitung

Dauer: ca. 7,5 Stunden

Hier erfahren Käser/innen wie sie in Ihrem Betrieb Jogurt und Jogurtprodukte sicher herstellen. Grundlagen der professionellen handwerklichen Jogurt-Herstellung in Theorie und Praxis, verschiedene Jogurtgruppen, Kulturen, Ablauf, Kennzeichnung, Sensorik, Verkostung

Regionales Milchhandwerk für Fachleute aus Handel, Gastronomie und Touristik

Dauer: ca. 1,5 bis 2,5 Stunden

Hofführung Bornwiesenhof und Vorstellung der Milchverarbeitung. Sortiment Käsegruppen und Milchprodukte. Warenkunde und Besonderheiten traditionell hergestellter Produkte Hintergründe zum regionalen Milchhandwerk mit Praxisteil, Sensorik und Verkostung.

Verwandlung der Milch



DAS HAUS



Das Haus am Schwallbach

2016 konnte das Haus am Schwallbach erworben und mit einem Anteil von Fördermitteln zu einem Bildungs- und Erlebnisstandort ausgebaut werden.

Hier finden Seminare und Kurse professionell und in entspannter Atmosphäre statt.

Auch als Ort für private Feiern bietet sich das Haus an. Ob in Kombination mit Bornwieser Hofprodukten oder einfach als besondere Räumlichkeit ist das Haus perfekt für Ihre Veranstaltung.



Besonderes Erleben