



Gelsenkirchen. Ziegenkäse gilt als der heimliche Star unter den Käsesorten. Alles über seine Herstellung erfuhren die Teilnehmer der Führung durch den landwirtschaftlichen Betrieb der Ziegenkäserei Sonderrn in Dorsten am Samstag, 24. September 2022.

Auf dem Hof im südlichen Münsterland wird eine Herde Milchziegen der Rasse "weiße deutsche Edelziege" gehalten. Die Milch wird direkt vor Ort in der betriebseigenen Käserei verarbeitet. Bei der Verkostung konnten sich alle vom individuell ausgeprägten Geschmack der verschiedenen Käsesorten überzeugen. Das Angebot, die Produkte im angrenzenden Hofladen für den Genuss zuhause zu kaufen, wurde gerne angenommen.

28. September 2022

Text: Bärbel Kruska

Fotos: Redaktion

