

Dreharbeiten bei den Heims in Scheidegg: Wie Käse entsteht

Ein Dokumentarfilm für Schulen wird derzeit von einem vierköpfigen Filmteam im Westallgäu gedreht. Wie Käse eigentlich entsteht und was man mit ihm machen kann, von der Milchproduktion über die Alpwirtschaft bis hin zur Sennerei und Kochen mit Käse – ist der Inhalt des rund halbstündigen Films. Aufnahmeorte sind unter anderem Allgäu Milch Käse eG, die Biokäserei Zurwies, die Alpkäserei

Rasch, der Gasthof Post in Weiler oder auch der Bauernhof Heim in Scheidegg (Foto). Gezeigt werden soll er dann wahrscheinlich im neuen Schuljahr bundesweit an Berufsschulen, Gymnasien oder Hauswirtschaftsschulen. Auftraggeber des Films ist der Auswertungs- und Informationsdienst für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten, der seinen Sitz in Bonn hat. mbe/Foto: Matthias Becker

