

Entwicklung eines Campusbierkäses und Aufbau eines Käse-Sensorik Panels



Käsepflege im Reiferaum (Käserei, WABE-Zentrum Klaus Bahlsen)

Ansprechpartnerin: Josephina Scherbanjow +++ 0541-96953271 +++ j.scherbanjow@hs-osnabrueck.de
Fachgebiet Ernährungskommunikation (Prof. Dorothee Straka)

Das Haster Campusbier ist nicht nur an der Hochschule, sondern mittlerweile in ganz Osnabrück bekannt. In der Käserei des WABE-Zentrums Klaus Bahlsen beschäftigt sich ein Projektteam mit der Entwicklung eines Schnittkäses, bei dem unterschiedliche Sorten des Campusbiers für einen schmackhaften und nachhaltig produzierten Bierkäse getestet werden. Hieran arbeiten zwei Lebensmitteltechnologie-Studentinnen von zwei ausländischen Partnerhochschulen mit. 18 Osnabrücker Verbraucher werden speziell geschult, den Bierkäse und zukünftige Käsereiprodukte professionell sensorisch bewerten zu können. Sie bilden ein Käse-Sensorik Panel im Sinne von „Citizen Science“.

Perspektiven:

- Entwicklung eines marktfähigen nachhaltig produzierten Campus-Käsereiproduktes aus dem WABE-Zentrum Klaus Bahlsen und Aufbau eines Käse-Sensorik Panels
- Beitrag zur Erhöhung von Ernährungs- und Verbraucherkompetenz.
- Weiterentwicklung von Ernährungskommunikationsstrategien mit unterschiedlichen Osnabrücker Dialoggruppen