



Das Joghurt selber gemacht - einfacher als erwartet

Meine Kinder lieben Joghurt und so kaufte ich regelmäßig ca. 6 Stück Fruchtjoghurt pro Woche. Kostenpunkt 0,55/Stück (die guten halt), was sich im Jahr dann halt auch auf 180 EUR oder mehr aufsummiert. Ich bin dann zwischenzeitlich auf Naturjoghurt umgestiegen, in das ich Marmelade oder Kompotte eingerührt habe, was mit auch gut 15 ct pro Joghurt sparte.

Warum aber sollte ich Joghurt zukaufen, wenn ich doch Milch direkt von der Lieferantin gratis bekomme? Und wo ich doch an manchem Tag zu viel Milch habe und die dann zur Verfütterung zurückschicke ...

Deswegen beschloss ich, es wieder mal mit Joghurtmachen zu probieren. Meine ersten Versuche vor Jahren schlugen fehl, weil ich mich einfach nicht über die Herstellung informiert hatte.

Ich erinnerte mich, dass in der Tighwad Gazette ein Artikel über Joghurtherstellung war und las nach. Mir wurde ganz mulmig, als ich den Aufwand las, den Amy da betrieb. Thermometer und genaue Fahrenheitangaben, genaues Procedere ... Wohl kaum praktikabel für mich und die zwei Kinder ... Fast wollte ich das Projekt schon auf Eis legen, aber ich fasste mir ein Herz.

Ich marschierte zur nächsten Sennerei und kaufte mir ein frisches Joghurt (keines aus dem Supermarkt, das künstlich haltbar und sonstnochwas wurde). Dieses Joghurt schmeckt herrlich cremig, braucht keinen zusätzlichen Zucker...

DER ERSTE VERSUCH:

Zuhause erhitzte ich die Milch bis sie blubberte und zog dann den Topf vom Herd. Als die Milch wieder etwas mehr als handwarm war, rührte ich das Joghurt ein (großzügige 6 gehäufte Löffel) und stellte es dann in ein wohltemperiertes Wasserbad, dessen Wasser ich immer wieder mit neuem warmen erneuerte. Nach gut 8 Stunden war aus der Milch tatsächlich herrlich cremiges Joghurt geworden.

Ich rührte wieder Marmelade ein und meine Kinder waren begeistert.

FOLGENDE FEHLER:

Einige Male konnte ich nun mit dieser Joghurtmutter neues Joghurt herstellen, bis sich der Geschmack ungut veränderte. Eine neue Joghurtmutter musste her. Ich folgte Amy Daczyczyn und taute eingefrorene Joghurtmutter auf. Leider hatte ich viel zu wenig



eingefroren (nur 2 gehäufte Löffel) und das Joghurt gelang überhaupt nicht (kaum Geschmacksveränderung).

Also kaufte ich ein neues frisches Joghurt. Ich versuchte es diesmal mit etwas weniger Starterkultur. Effekt: das Joghurt wurde sehr dünn. Fast noch flüssig. Was kein Problem war, weil ich einige Actimel-Fläschchen gesammelt hatte. Ich füllte das flüssige Joghurt in diese Fläschchen inkl. der obligatorischen Marmelade und verkaufte es als Actimel-Drink. Mein Sohn war begeistert - denn Actimel gibt es sonst nie.

Der dritte Versuch war wieder mit einer aufgetauten Starterkultur in ausreichender Menge, die auch diesmal wieder dünnes Joghurt ergab. Essbar, aber eben sehr dünn. Das Einfrierprojekt werde ich wohl sein lassen.

ZUKUNFT

Ich werde wohl in nächster Zukunft wieder zur Sennerei traben, um mir neue Starterkultur zu besorgen. Das Joghurt kostet 0,87 (500 ml), wobei ich ca. 150 - 200 ml wohl für das selber gemachte Joghurt hernehmen werde. Den Rest werden wir essen. Mit dieser Starterkultur komme ich dann gut 2 - 3 Wochen aus.

Ach ja, mit diesem Procedere spare ich mir jetzt 150 € pro Jahr und werde endlich meine Marmelade los, die sonst eh keiner isst. Und das wichtigste ich bin zufrieden mit der Lösung, weil es lecker Joghurt gibt, das frei von irgendwelchem Industriefirlefanf ist. Wir essen Joghurt aus Ziegenmilch, was sicher gesünder ist als Kuhmilchjoghurt. Und Joghurtmachen macht Spaß.

Quelle: http://www.derknauserer.at/kn/knauserer%2003_2008.txt