

Wie wird aus Milch leckerer Joghurt hergestellt?

HETZERATH (red) Die Kühe vom Engelshof geben Tag für Tag fleißig Milch. Doch wie wird aus der Milch eigentlich der leckere Joghurt hergestellt? Wie wird der Joghurt so cremig? Wie kommt die Fruchtzubereitung in den Joghurt? Welche Sorte gehört zu den Kundenlieblingen?

Das Trierer Bürgerfernsehen OK 54 ist diesen und vielen anderen nachgegangen und hat David Engel und sein Team in der Hetzera-

ther Familienmolkerei besucht. Der Produzent, der der Dachmarke Eifel angehört, erläutert den gesamten Prozess – von der Anlieferung, über die Pasteurisierung und das Impfen der Milch mit Joghurtkulturen bis zum fertig abgefüllten Produkt im Lager.

Dabei ist ein informatives Video entstanden, das auf Youtube unter <https://www.youtube.com/watch?v=r4oxETafXso> abgerufen werden kann.