Frischkäse, Joghurt und Co.

Die Kühlregale in den Supermärkten sind oft riesig und halten eine Vielzahl an verschiedenen Joghurt-, Topfen- und Käsevariationen bereit. Nicht selten haben diese Produkte viele Verarbeitungsschritte durchlaufen, haben weite Anlieferungsstrecken hinter sich und somit einen Teil ihres gesundheitlichen Nutzens und Geschmacks verloren.

Wir zeigen Ihnen, wie einfach man wertvolle heimische Milch weiterverarbeitet zu gesunden und geschmackvollen Produkten - und das alles in einer ganz normalen Haushaltsküche. Mit unseren Schritt für Schritt Anleitungen können Sie Daheim Ihre eigenen Milchprodukte herstellen, weil hausgemachte Köstlichkeiten einfach immer noch doppelt so gut schmecken!

Dieser Kurs ist als dreistündige Fortbildung für Schule am Bauernhof Betriebe anrechenbar.

Inhalt:
- Theoretische Grundlagen
- Herstellung von Frischkäse, Topfen, Joghurt

Die Lebensmittelkosten sind nicht im Kurspreis inkludiert und werden beim Kurs vor Ort in bar kassiert.

© 2026 - lfi.at

Information

Kursdauer:	3,6 Einheiten
Kursbeitrag:	61,00 € inkl. Kursunterlagen, exkl. Lebensmittelkosten
Fachbereich:	Gesundheit und Ernährung
Mitzubringen:	Schreibmaterial, Schürze, Geschirrtücher, kleine Gefäße für Kostproben

Verfügbare Termine

© 2026 - lfi.at