

## 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

### Verfügbare Termine

#### Information

<b>Kursdauer:</b>	3,6 Einheiten
<b>Kursbeitrag:</b>	€ 45,00 (inkl. Kursunterlagen, exkl. Lebensmittelkosten)
<b>Fachbereich:</b>	Gesundheit und Ernährung
<b>Mitzubringen:</b>	Schreibmaterial, Schürze, Geschirrtücher, kleine Gefäße für Kostproben
<b>Anrechnung:</b>	3 Stunde(n) für SaB-Weiterbildung,

#### 26.01.2022 19:00, Saalfelden

Ort	Saalfelden
Beginn	26.01.2022 19:00
Ende	26.01.2022 22:00
Örtlichkeit	VS Saalfelden Bahnhof, Josef-Riedler-Straße 7, 5760 Saalfelden
Information	Romana Huber, Tel 0662/641248-336
Kursnummer	5-0011142
Trainer/in	Edith Handl-Herzog

**11.05.2022 19:00, Saalfelden**

Ort	Saalfelden
Beginn	11.05.2022 19:00
Ende	11.05.2022 22:00
Örtlichkeit	VS Saalfelden Bahnhof, Josef-Riedler-Straße 7, 5760 Saalfelden
Information	Romana Huber, Tel 0662/641248-336
Kursnummer	5-0011144
Trainer/in	Edith Handl-Herzog