

After Work am Bauernhof

Eine Landpartie zu den Wurzeln unseres Essens.

Wir besuchen den Bio-Heumilchbetrieb der Familie Buttenhauser in Berndorf und lernen die Vielfalt und Wertschöpfung der heimischen

Landwirtschaft kennen. Direkt und authentisch im persönlichen Gespräch mit der Bäuerin und dem Bauern am Hof!

Neben der Hofbesichtigung können die Teilnehmenden auch Frischkäse selber herstellen.

Sie erfahren nicht nur aus erster Hand direkt am Bauernhof alles, was Sie schon immer über Land- und Forstwirtschaft wissen

wollten, sondern bei der anschließenden Schmankerl Verkostung auch wie Nachhaltigkeit die Qualität eines Käses beeinflusst

und warum WOERLE-Heumilch-Käse so gut schmeckt.

Information

Kursdauer:	3 Einheiten
Kursbeitrag:	35,00 € Kursgebühr
Fachbereich:	Gesundheit und Ernährung, Einkommenskombination
Mitzubringen:	Passende Kleidung + Schuhwerk, After Work findet bei jedem Wetter statt.

Verfügbare Termine