Milchprodukte für den Hausgebrauch

Sie wollten immer schon wissen, wie man einfache Milchprodukte für den Eigengebrauch selber herstellen kann? Unter der professionellen Anleitung unserer Seminarbäuerin lernt man Schritt für Schritt, wie aus Milch wertvolle hausgemachte Köstlichkeiten hergestellt werden können. Neben Tipps für wertvolle Helfer bei der Milchverarbeitung gibt es einfache und gut nachvollziehbare Anleitungen für die Herstellung in der eigenen Küche. Wer also Lust auf selbstgemachte Milchspezialitäten wie Frischkäse, Mozzarella, Joghurt uvm. hat, ist bei diesem Seminar, im wahrsten Sinne des Wortes, auf der Butterseite der kulinarischen Genüsse rund um Milch. Denn hausgemacht schmeckt`s doppelt so gut!

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

Information

Kursdauer:	3,6 Einheiten
Kursbeitrag:	61,00 € Kursgebühr
Fachbereich:	Gesundheit und Ernährung
Mitzubringen:	Schreibmaterial, Schürze, Geschirrtücher, kleine Gefäße für Kostproben
Anrechnung:	2,5 Stunde(n) für Schule am Bauernhof

Verfügbare Termine

© 2026 - lfi.at