

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.

© 2025 - Ifi.at Ausdruck vom 17.11.2025





Information

Kursdauer: 3,6 Einheiten
 Kursbeitrag: 61,00 € inkl. Kursunterlagen, exkl.
 Lebensmittelkosten

 Fachbereich: Gesundheit und Ernährung, Dienstleistungen
 Mitzubringen: Schreibmaterial, Schürze, Geschirrtücher, kleine
 Gefäße für Kostproben

Verfügbare Termine

Veranstalter

15.04.2026 19:00, Saalfelden

Ort Saalfelden 15.04.2026 19:00 Beginn Ende 15.04.2026 22:00 Örtlichkeit VS Saalfelden Bahnhof, Josef-Riedler-Straße 7, 5760 Saalfelden Anna Rehrl, Tel 050 2595-3333, Information anna.rehrl@lk-salzburg.at 5-0013141 Kursnummer Trainer:in Edith Handl-Herzog

Ländliches Fortbildungsinstitut Salzburg

© 2025 - Ifi.at Ausdruck vom 17.11.2025