

Milchveredelung - Joghurt, Topfen & Frischkäse selbst herstellen

Sie interessieren sich für die Milchverarbeitung?

Kaum ein Lebensmittel ist so vielfältig wie die Milch. In diesem Kurs lernen Sie von Fachlehrerin Melissa Mayr, wie Sie das weiße Gold selbst veredeln können. Nach einer kurzen Einführung zur Bedeutung der Milch, können Sie bei der Milchverarbeitung selbst mitanpacken. Sie erlernen die Techniken zur Herstellung von Joghurt, Topfen & Frischkäse. Von der Topfenrolle, über Joghurtbällchen und Hüttenkäse ist alles dabei.

- Allgemeine Einführung in die Milchverarbeitung (Sennerei)
- Bedeutung von Joghurt und Topfen/ Frischkäse: Vielfalt und Ernährung
- Praktischer Teil: Herstellung von Joghurt-, Topfen- und Frischkäseprodukten

Verfügbare Termine

Information

Kursdauer:	8 Einheiten
Kursbeitrag:	€ 69,00 (pro Person (gefördert)) gefördert von Bund, Land und EU
Fachbereich:	Direktvermarktung
Zielgruppe:	Bäuerinnen und Bauern, Direktvermarkter/-innen, alle interessierten Personen
Mitzubringen:	passende Bekleidung für die praktischen Arbeiten:weißes, kurzärmeliges Shirt; lange Hose, weiße Stiefel (es sind auch Leihstiefel in der Schule vorhanden)
Anrechnung:	8 Stunde(n) für SaB,

29.02.2020 09:00, Hohenems

Ort	Hohenems
Beginn	29.02.2020 09:00
Ende	29.02.2020 17:00
Örtlichkeit	Bäuerliches Schul- und Bildungszentrum für Vorarlberg, Rheinhofstraße 16, 6845 Hohenems
Information	LFI Vorarlberg, Tel +43 5574400191
Kursnummer	2730L