

Milchverarbeitung für den Hausgebrauch

Erlernen Sie in diesem Kurs die Herstellung von Joghurt, Frischkäse und Topfen, die in jedem Haushalt gut angewendet werden kann. Sie erfahren die grundlegenden Techniken und erhalten praktische Anleitungen. Egal ob Anfänger:in oder Fortgeschrittene:r, erleben Sie die Freude der eigenen Herstellung von Milchprodukten zu Hause. Rezepte und Kostproben aus den hergestellten Produkten runden den Nachmittag ab.

Information

Kursdauer:	5 Einheiten
Kursbeitrag:	59,00 € Kursgebühr gefördert 98,00 € Kursgebühr ungefördert
Fachbereich:	Direktvermarktung
Zielgruppe:	Bäuerinnen und Bauern, Direktvermarkter/-innen und alle interessierten Personen
Mitzubringen:	Bitte passende Bekleidung für die praktischen Arbeiten anziehen bzw. mitbringen:• kurzärmeliges Shirt• lange Hose• saubere Gummistiefel
Anrechnung:	4 Stunde(n) für Schule am Bauernhof

Verfügbare Termine