

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.

Im Kursbeitrag sind die Materialkosten und die Verpflegung inkludiert.

Ihre Vorteile:

- Sie können nach dem Kurs zuhause selbst Milchprodukte für sich und ihre Familie herstellen.
- Sie lernen von langjährigen Profis!

Kursleiterin Agathe Lingenhel ist erfahrene Milchbäuerin, Kursleiterin und Direktvermarkterin.

© 2025 - Ifi.at Ausdruck vom 16.11.2025





Information

Kursdauer:	3,5 Einheiten
Kursbeitrag:	98,00 € Kursgebühr gefördert (Wohnsitz Vbg.)
	163,00 € Kursgebühr
	Land Vorarlberg
Fachbereich:	Gesundheit und Ernährung
Zielgruppe:	alle interessierten Personen an der
	Milchverarbeitung, unabhängig, ob Sie selbst
	Milch herstellen oder nicht
Mitzubringen:	Bitte passende Bekleidung für die praktischen
	Arbeiten anziehen bzw. mitbringen:• kurzämeliges
	Shirt• lange Hose
Anrechnung:	4 Stunde(n) für Schule am Bauernhof

Verfügbare Termine

19.11.2025 14:00, Doren

Ort Doren

Beginn 19.11.2025 14:00

Ende 19.11.2025 17:00

Örtlichkeit Biohof Lingenhel, Huban 35, 6933 Doren

Information bitte 1 Woche vorher anmelden

Kursnummer 8-0004946

Trainer:in Agathe Lingenhel

Veranstalter LFI Vorarlberg

© 2025 - Ifi.at Ausdruck vom 16.11.2025