

Milchprodukte - ganz einfach selber machen

Hast du schon mal daran gedacht, deine eigenen Milchprodukte zu machen? Es ist einfacher als du denkst.

Die Verarbeitung von Milch in der eigenen Küche ist nicht nur ein Stück traditionelle Handwerkskunst und ein praktisches Hobby, sondern auch eine wunderbare Möglichkeit, die Freude am Experimentieren und die Liebe zu selbst gemachten Lebensmitteln wie Weichkäse, Joghurt, Topfen und vieles mehr zu entdecken.

Also schnapp dir deine Schürze, entdecke die „kühle“ Welt der Milchverarbeitung und genieße die Butterseite der kulinarischen Genüsse rund um die Milch.

Mitzubringen: 3 - 4 Schraubgläser (mind. 200 ml), 3 Geschirrtücher, Schürze, Jausenbox

Information

Kursdauer:	4 Einheiten
Kursbeitrag:	49,00 € Teilnehmerbeitrag inklusive Lebensmittel und Teilnehmerunterlage
Fachbereich:	Persönlichkeit & Kreativität
Zielgruppe:	Bäuerinnen und Bauern

Verfügbare Termine

28.04.2026 17:00, Hermagor

Ort	Hermagor
Beginn	28.04.2026 17:00
Ende	28.04.2026 20:30
Örtlichkeit	HLW Hermagor, 10.-Oktober-Straße 9, 9620 Hermagor
Information	Iris Jaritz, Tel 0463 5850 3940, iris.jaritz@lk-kaernten.at, Anmeldung bei BR Andrea Eder (0680/2456826)!
Kursnummer	2-0030135
Trainer:in	Rita Mörtl
Veranstalter	LFI Kärnten Verein