Milchverarbeitung für den Hausgebrauch

Sie wollten immer schon wissen, wie man einfache Milchprodukte für den Eigengebrauch selber herstellen kann? Unter der professionellen Anleitung unserer Seminarbäuerin lernen Sie Schritt für Schritt, wie aus Milch wertvolle hausgemachte Köstlichkeiten hergestellt werden können. Neben Tipps für wertvolle Helfer bei der Milchverarbeitung gibt es einfache und gut nachvollziehbare Anleitungen für die Herstellung in der eigenen Küche. Wer also Lust auf selbstgemachte Milchspezialitäten wie Frischkäse, Mozzarella, Joghurt uvm. hat, ist bei diesem Seminar, im wahrsten Sinne des Wortes, auf der Butterseite der kulinarischen Genüsse rund um Milch. Denn hausgemacht schmeckt`s doppelt so gut!

Die Lebensmittelkosten sind nicht im Kurspreis inkludiert und werden beim Kurs vor Ort in bar kassiert.

Information

Kursdauer:	3,6 Einheiten
Kursbeitrag:	61,00 € Kursgebühr
Fachbereich:	Gesundheit und Ernährung, Dienstleistungen

Verfügbare Termine

05.02.2027 14:00, Unken

Ort	Unken
Beginn	05.02.2027 14:00
Ende	05.02.2027 17:00
Örtlichkeit	Fort Kniepass, Unkenberg 169, 5091 Unken
Information	Anna Rehrl, Tel +43 50 2595 3333, anna.rehrl@lk-salzburg.at
Kursnummer	5-0013443
Trainer:in	Martina Höfelmaier
Veranstalter	Ländliches Fortbildungsinstitut Salzburg

© 2026 - lfi.at