

---

## Herstellung von Butter und Frischkäse

Handwerkliches Können, Präzision und Liebe zum Produkt

Das ist das Geheimrezept von Rupert Tax.

In diesem Kurs haben Sie die Möglichkeit dem Chef persönlich über die Schulter zu schauen und gemeinsam mit ihm in seiner Hofkäserei Butter und Frischkäse herzustellen.

Mit dem Wissen der unterschiedlichen Butterarten, der Rahmbeschaffenheit und über das Reifen des Rahmes wird die eigene Herstellung von Butter und Frischkäse mit eigenen Kulturen bestimmt gelingen.

---

### Information

**Kursdauer:** 4 Einheiten

**Kursbeitrag:** 25,00 € TN-Beitrag

**Fachbereich:** Gesundheit und Ernährung

**Zielgruppe:** interessierte Personen

**Mitzubringen:** saubere, weiße Stiefel oder Clogs, weißer Mantel  
oder Schürze

### Verfügbare Termine